

Số: 3581/KL-SYT

Quảng Bình, ngày 27 tháng 12 năm 2022

KẾT LUẬN THANH TRA

Về việc chấp hành các quy định của pháp luật trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng trên địa bàn thành phố Đồng Hới và huyện Bố Trạch năm 2022

Thực hiện Quyết định số 2331/QĐ-SYT ngày 30 tháng 11 năm 2022 của Giám đốc Sở Y tế Quảng Bình về việc thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng trên địa bàn thành phố Đồng Hới và huyện Bố Trạch năm 2022. Từ ngày 06/12/2022 đến ngày 09/12/2022, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra trực tiếp tại 08 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (có danh sách kèm theo).

Xét báo cáo kết quả thanh tra số 95/BC-ĐTT ngày 23/12/2022 của Trưởng đoàn thanh tra, Sở Y tế Quảng Bình kết luận như sau:

I. KHÁI QUÁT CHUNG

Căn cứ Quyết định 82/QĐ-UBND ngày 14/01/2022 của Ủy ban nhân dân tỉnh Quảng Bình phê duyệt Kế hoạch thanh tra, kiểm tra năm 2022; Quyết định số 505/QĐ-SYT ngày 28/02/2022 của Giám đốc Sở Y tế Quảng Bình về việc phê duyệt Kế hoạch công tác thanh tra, kiểm tra Y tế năm 2022. Sở Y tế giao Thanh tra Sở phối hợp Chi cục triển khai 01 cuộc thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng trên địa bàn tỉnh theo kế hoạch. Đoàn thanh tra theo Quyết định số 2331/QĐ-SYT ngày 30 tháng 11 năm 2022 của Giám đốc Sở Y tế Quảng Bình đã kiểm tra, xác minh tại: 06 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Đồng Hới; 02 cơ sở doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện Bố Trạch.

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, XÁC MINH

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý

1.1 Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: 07/8 cơ sở có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do Sở Kế hoạch & Đầu tư Quảng Bình cấp và xuất trình đầy đủ; 01/08 cơ sở có giấy đăng ký hộ kinh doanh (Nhà hàng Việt Hồng).

1.2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP): 06/08 cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Bình cấp còn hiệu lực theo quy định; 02/08 cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

1.3. Tổng số người lao động tại 08 cơ sở: 94 người; trong đó: Trực tiếp: 55 người; Gián tiếp: 39 người

Kem

1.4. Xác nhận kiến thức về ATTP: 68 người, do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Bình tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm;

1.5. Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: 69 người;

1.6. Giấy chứng nhận cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương: Không có

2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

2.1 Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở

+ Địa điểm, môi trường: 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có địa điểm môi trường cao ráo, thông thoáng, không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác;

+ Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm: 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm đạt yêu cầu, bảo đảm sạch, cách biệt với các nguồn ô nhiễm.

+ Bếp ăn: 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc 01 chiều, bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

+ Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp): 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có tường xung quanh khu vực chế biến được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, và được vệ sinh sạch sẽ;

+ Sàn nhà: 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có sàn nhà được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, được vệ sinh sạch sẽ và không đọng nước.

+ Khu vực ăn uống: 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có khu vực ăn uống được sắp xếp gọn gàng, vệ sinh sạch sẽ, thông thoáng.

+ Kho bảo quản thực phẩm: 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định: thực phẩm bảo quản sắp xếp gọn gàng, có đầy đủ trang thiết bị và thực hiện bảo quản theo quy định.

+ 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có hệ thống cung cấp nước cho chế biến, hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh; có các phòng thay quần áo bảo hộ lao động; có nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn uống được vệ sinh sạch sẽ.

2.2 Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có các trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo trong kinh doanh dịch vụ ăn uống như: Phương tiện rửa tay và khử trùng tay; thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại; quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, khẩu trang; trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm; thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín; thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến; thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn; có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định; dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp

leao



đây, hợp vệ sinh; kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm như có đầy đủ giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, âm kế, nhiệt kế theo dõi quá trình bảo quản thực phẩm.

2.3. Điều kiện về con người

+ Các nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm có thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.

+ 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có phụ trách bộ phận bếp nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc.

+ 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ghi chép kiểm thực 03 bước theo quy định;

+ 08/8 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc.

2.4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước

+ Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn.

+ Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế trong chế biến thực phẩm;

+ Nước dùng trong chế biến thực phẩm: các cơ sở sử dụng nguồn nước máy để chế biến thực phẩm;

+ Thực phẩm bao gói sẵn sử dụng để chế biến đã được công bố, nhãn mác đúng quy định. Tại thời điểm kiểm tra, xác minh Đoàn thanh tra không phát hiện thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, quá hạn sử dụng.

3. Nội dung khác: Không.

4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm: Không.

III. KẾT LUẬN

1. Những mặt các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã chấp hành

Tại thời điểm kiểm tra, xác minh Đoàn thanh tra ghi nhận việc chấp hành các quy định của pháp luật của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau:

- 07/8 cơ sở có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do Sở Kế hoạch & Đầu tư Quảng Bình cấp và xuất trình đầy đủ; 01/08 cơ sở có giấy đăng ký hộ kinh doanh.

- Các cơ sở thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Bình cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm và còn hiệu lực theo quy định.

- Người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

leao

- Điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản thực phẩm đảm bảo quy định trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm; sử dụng phụ gia thực phẩm, nguồn nước, các thực phẩm bao gói sẵn trong chế biến thực phẩm đảm bảo yêu cầu. Tại thời điểm kiểm tra, xác minh Đoàn thanh tra chưa phát hiện thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, quá hạn sử dụng.

2. Các tồn tại, hạn chế

Tại thời điểm thanh tra, Đoàn thanh tra chưa phát hiện vi phạm cần xử lý vi phạm tại các cơ sở là đối tượng thanh tra; tuy nhiên trong quá trình kiểm tra Đoàn đã phát hiện một số điểm còn tồn tại hạn chế chưa đến mức phải xử lý vi phạm hành chính, yêu cầu các cơ sở cần chấn chỉnh khắc phục để đảm bảo được tốt hơn.

IV. KIẾN NGHỊ

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Bình

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý.

- Xây dựng Kế hoạch và tiến hành Thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đồng thời xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về ATTP đúng quy định của pháp luật.

- Tăng cường hơn nữa công tác truyền thông, tập huấn các nội dung về điều kiện đảm bảo ATTP đến chủ cơ sở và nhân viên của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

2. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Khắc phục một số điểm còn tồn tại hạn chế mà Đoàn kiểm tra đã chỉ ra để đảm bảo theo đúng quy định của pháp luật.

- Các cơ sở cần chú trọng hơn nữa về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người; thực hiện đúng quy trình sản xuất đảm bảo yêu cầu.

- Cần chú trọng và kiểm soát chặt chẽ khâu thực phẩm nhập vào có nguồn gốc đảm bảo thực phẩm an toàn.

- Định kỳ theo dõi các hồ sơ liên quan về an toàn thực phẩm để chủ động liên hệ cơ quan chức năng cấp mới, cấp đổi theo quy định.

Trên đây là Kết luận thanh tra việc chấp các quy định của pháp luật trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng trên địa bàn thành phố Đồng Hới và huyện Bố Trạch năm 2022./.

Nơi nhận:

- Thanh tra Bộ Y tế (báo cáo);
- Thanh tra tỉnh (báo cáo);
- Chi cục ATVSTP (để biết);
- Đối tượng thanh tra (để thực hiện);
- Website Sở Y tế Quảng Bình (để công khai);
- Lưu: VT, TTrS, ĐTT.



Dương Thanh Bình



DANH SÁCH CƠ SỞ THỰC PHẨM THANH TRA
(kèm theo Kết luận số /KL-SYT ngày tháng 12 năm 2022
của Sở Y tế Quảng Bình)

TT	Đối tượng thanh tra	Địa chỉ
1	Công ty cổ phần du lịch Sài Gòn Quảng Bình – Khách sạn Sài Gòn Quảng Bình	20 Quách Xuân Kỳ, TP Đồng Hới, Quảng Bình
2	Công ty TNHH Sinh Vân - Nhà hàng Bình Minh	TDP5, Đồng Hải, Đồng Hới, Quảng Bình
3	Công ty TNHH Biển Khơi - Nhà hàng Bình Yên	Đường Hương Giang, Đồng Hải, Đồng Hới, Quảng Bình
4	Công ty TNHH Sóng Thần - Nhà hàng Sóng Thần	Đường Hương Giang, Đồng Hải, Đồng Hới, Quảng Bình
5	Doanh nghiệp tư nhân Nam Thành - Nhà hàng Nam Thành	Đường Hương Giang, Đồng Hải, Đồng Hới, Quảng Bình
6	Tập đoàn Trường Thịnh - Khu nghỉ mát Sun Spa Resort	Mỹ Cảnh, Bảo Ninh, Tp Đồng Hới, Quảng Bình
7	Hộ kinh doanh Việt Hồng - Nhà hàng Việt Hồng	TK2, Thị trấn Hoàn Lão, Bố Trạch, Quảng Bình
8	Công ty TNHH TM và DV TH Khánh Dung - Nhà hàng Đông Nam Pear	TK3, thị trấn Hoàn Lão, Bố Trạch, Quảng Bình