

Số: 132/QĐ-ATTP

Hung Yên, ngày 22 tháng 04 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc cấp chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm

CHI CỤC TRƯỞNG CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Biên bản số 30/BB-ATTP ngày 05/04/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên về việc thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Xét đề nghị của Văn phòng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với việc chế biến suất ăn sẵn của Công ty TNHH Aden Services Việt Nam-Chi nhánh Hà Nội (Có giấy chứng nhận kèm theo).

Điều 2. Văn Phòng có trách nhiệm bàn giao hồ sơ, cán bộ lưu giữ và quản lý hồ sơ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Văn phòng, cán bộ lưu giữ, quản lý hồ sơ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và cơ sở thực phẩm có tên tại Điều 1 có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, VP.

CHI CỤC TRƯỞNG



Đỗ Mạnh Hùng

**Hồ sơ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của
Công ty TNHH Aden Services Việt Nam-Chi nhánh Hà Nội**

1. Phiếu tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả.
2. Phiếu kiểm soát quá trình giải quyết hồ sơ.
3. Phiếu thu lệ phí.
4. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP).
5. Bản sao giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
6. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, sơ đồ mặt bằng cơ sở, quy trình sản xuất thực phẩm.
7. Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.
8. Giấy xác nhận đã tập huấn kiến thức về ATTP của người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.
9. Biên bản số 30/BB-ATTP ngày 05/04/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên về việc thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
10. Quyết định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.
11. Giấy chứng nhận.

** Các giấy tờ, hồ sơ trên được lưu tại Văn phòng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên.*

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH HUNG YÊN
CHỨNG NHẬN**

Tên cơ sở: Công ty TNHH Aden Services Việt Nam-Chi nhánh Hà Nội.

Địa chỉ: Số 33 phố Tràng Thi, phường Trần Hưng Đạo, quận Hoàn Kiếm, Thành phố Hà Nội.

Địa điểm kinh doanh: Bếp ăn tập thể Công ty Cổ phần Daikin Air Conditioning (Việt Nam),

địa chỉ: Lô Q1, KCN Thăng Long II, phường Phùng Chí Kiên, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 04 3934 4937.

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:

Chế biến suất ăn sẵn (Công suất: 1000 suất ăn/lần phục vụ).

Hung Yên, ngày 22 tháng 04 năm 2024

CHI CỤC TRƯỞNG



Số cấp: 34 /2024/ATTP-CNDK

Có hiệu lực đến ngày 22 tháng 04 năm 2027

Số: 30/BB - ATTP

Hưng Yên, ngày 05 tháng 4 năm 2024

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH, KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT,
CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỰC PHẨM**

Thực hiện Quyết định số 110/QĐ- ATTP ngày 02 tháng 4 năm 2024 của Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc “Thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm”.

Hôm nay, vào 9 giờ 00 phút ngày 05 tháng 4 năm 2024, Đoàn thẩm định gồm có:

- | | | |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------|
| 1 Ông Vũ Huy Kha | Phó Chi cục trưởng, Chi cục ATVSTP | Trưởng đoàn |
| 2 Ông Nguyễn Văn Trường | Phó chánh Văn phòng | Phó trưởng đoàn |
| 3 Ông Nguyễn Thanh Long | Chuyên viên Văn phòng | Thư ký |
| 4 Bà Nguyễn Thị Hồng | Chuyên viên Văn phòng | Thành viên |
| 5 Bà Phạm Vân Thành | Chuyên viên Văn phòng | Thành viên |

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại: Công ty TNHH Aden Services Việt Nam-Chi nhánh Hà Nội.

- Địa chỉ trụ sở chính: Số 33 phố Trần Thi, phường Trần Hưng Đạo, quận Hoàn Kiếm, Thành phố Hà Nội.

- Địa chỉ cơ sở sản xuất: Công ty cổ phần Daikin Air Conditioning Việt Nam, địa chỉ: Lô Q1, KCN Thăng Long II, phường Phùng Chí Kiên, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

- Điện thoại: 04 3934 4937.

- Loại hình: Chế biến suất ăn sẵn (Công suất: 500 suất ăn/lần phục vụ).

- Đại diện cơ sở: Bà Khuất Thị Tám – Chức vụ: Quản lý (theo giấy uỷ quyền ngày 02/4/2024 của ông Nguyễn Hồng Quang, chức vụ: Giám đốc.

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

I. Đối chiếu hồ sơ gốc:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: [x] Phù hợp [] Không phù hợp
- Giấy xác nhận sức khỏe: Số đăng ký: 20 người. Số thực tế: 20 người

3. Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ăn toàn thực phẩm: Số lượng đăng ký:
20. Số lượng thực tế: 20.

II. Thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm:

1. Tổng diện tích mặt bằng cơ sở: 250 m².

TT	Nội dung	Có		Không
		Đạt	Không	
I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất				
1	Địa điểm, môi trường	x		
2	Thiết kế, bố trí cơ sở:			
a)	Phù hợp với quy mô kinh doanh	x		
b)	Nguyên tắc một chiều	x		
c)	Cách biệt giữa các khu vực	x		
d)	Kho/khu vực lưu giữ nguyên liệu	x		
đ)	Khu vực sơ chế:	x		
e)	Khu vực nấu ăn	x		
g)	Khu vực bảo quản, nơi ăn uống	x		
h)	Công rãnh thoát nước:	x		
i)	Khu vực rửa tay	x		
	- Nước rửa tay	x		
	- Chất sát trùng	x		
j)	Khu vực thay bảo hộ lao động	x		
k)	Khu vực thu gom, xử lý chất thải:	x		
l)	Nhà vệ sinh	x		
3	Kết cấu cơ sở:			
a)	Độ vững chắc:	x		
b)	Trần, tường, nền nhà:	x		
4	Hệ thống thông gió:	x		
5	Hệ thống chiếu sáng:	x		
6	Nguồn nước sạch:			
a)	Nước dùng để chế biến thực phẩm:	x		
b)	Nước đá sử dụng trong ăn uống/bảo quản thực phẩm:	x		
c)	Nước vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ:	x		
7	Nguồn gốc nguyên liệu/phụ gia thực phẩm	x		
8	Sổ sách, ghi chép kiểm thực ba bước	x		



9	Phương tiện rửa và khử trùng tay	x		
II. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ				
1	Thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu, thực phẩm.	x		
2	Dụng cụ chế biến thức ăn sống/chín	x		
3	Dụng cụ ăn uống	x		
4	Dụng cụ chứa đựng/bày bán thức ăn	x		
5	Trang thiết bị vận chuyển thức ăn	x		
6	Dụng cụ lưu, bảo quản mẫu thức ăn, sổ ghi chép	x		
7	Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại	x		
8	Các trang thiết bị khác liên quan	x		
III. Điều kiện đối với người chế biến thực phẩm				
1	Găng tay/trang phục bảo hộ	x		
2	Vệ sinh cá nhân (bàn tay, móng tay)	x		
3	Thực hành các yêu cầu về an toàn thực phẩm trong chế biến thực phẩm	x		

III. Đánh giá và kết luận:

1. Đánh giá:

Tại thời điểm thẩm định, Đoàn thẩm định ghi nhận:

- Cơ sở đã cung cấp được các hồ sơ, tài liệu liên quan đến việc chế biến suất ăn sẵn như nội dung được đánh giá trong biên bản.
- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ cơ bản đảm bảo cho việc chế biến suất ăn sẵn.

Đoàn thẩm định thống nhất cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho việc chế biến suất ăn sẵn (Công suất: 500 suất ăn/lần phục vụ).

2. Kết luận: Đạt.

Biên bản kết thúc lúc 12 giờ 00 phút cùng ngày và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. 01 bản do cơ quan thẩm định giữ và 01 giao cho cơ sở được thẩm định.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH



Khuất Thị Lâm

[Signature]

Từ Huy Kha

Đạt 3
Phạm Văn Thành

Nguyễn Thị Hồng

Nguyễn Văn Phương
Leo
Nguyễn Thanh Long

