

Số: 01/BB - ATTP

Hung Yên, ngày 31 tháng 01 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 45/QĐ-ATTP ngày 29/1/2024 và Quyết định số 46/QĐ-ATTP ngày 30/01/2024 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 8 giờ 00 phút ngày 31 tháng 1 năm 2024, Đoàn thẩm định, kiểm tra 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 Bà Hà Thị Hồng Ánh	Chuyên viên Văn phòng	Thư ký
4 Bà Lê Thị Thanh Xuân	Chuyên viên Văn phòng	Thành viên

Tiến hành thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm tại: Nhà hàng Vua Cá lăng- Địa điểm kinh doanh số 2 Công ty cổ phần thương mại và đầu tư Nhật Minh Anh.

- Địa chỉ kinh doanh: PT2.TV-40, Phân khu Venice Dự án Mega Grand World Hà Nội- Vinhomes Ocean Park 3, xã Long Hưng, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên.

- Điện thoại: 0979911286.

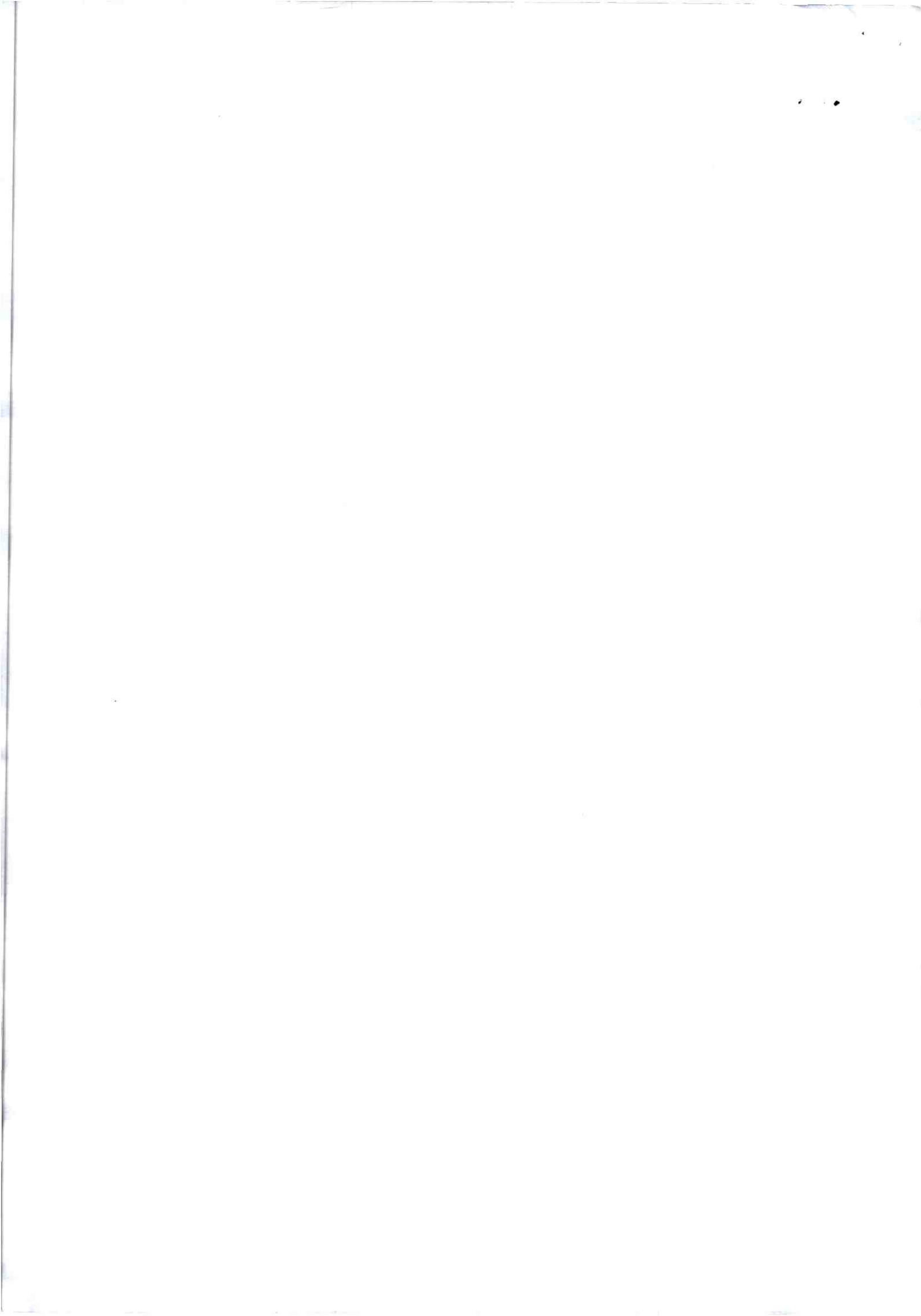
- Loại hình: Kinh doanh dịch vụ ăn uống- Nhà hàng (Công suất 250 suất ăn/lần phục vụ).

Đại diện cơ sở: Ông Đặng Văn Huân – 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: 6 người. Số thực tế: 6 người
- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ăn toàn thực phẩm: Số lượng đăng ký: 6.
- Số lượng thực tế: 6.



Số: 57/QĐ-ATTP

Hung Yên, ngày 15 tháng 02 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 14/BB-ATTP ngày 31/01/2024 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 sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm;

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 kinh doanh dịch vụ ăn uống của Nhà hàng Vua Cá lăng- Địa điểm kinh doanh số 2 Công ty cổ phần thương mại và đầu tư Nhật Minh Anh (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
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
Đỗ Mạnh Hùng

**Hồ sơ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của
Nhà hàng Vua Cá lãng- Địa điểm kinh doanh số 2 Công ty cổ phần thương
mại và đầu tư Nhật Minh Anh**

1. Phiếu tiếp nhận hồ sơ và hện 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 14/BB-ATTP ngày 31/01/2024 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 sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm
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 DỮ LIỆU KIẾN AN TOÀN THỰC PHẨM
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH HƯNG YÊN
CHỨNG NHẬN**

Tên cơ sở: Nhà hàng vua cá lạng - Địa điểm kinh doanh số 2 Công ty CP TM&ĐT Nhật Minh Anh
Địa chỉ: PT2.TV-40, Phân Khu The Venice Dự án Mega Grand World Hà Nội - Vinhomes Ocean Park 3,
Xã Long Hưng, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên
Điện thoại: 0979.911.286

DỮ LIỆU KIẾN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:
Nhà hàng ăn uống (Công suất 250 suất ăn/lần phục vụ)

Hưng Yên, ngày 15 tháng 02 năm 2024

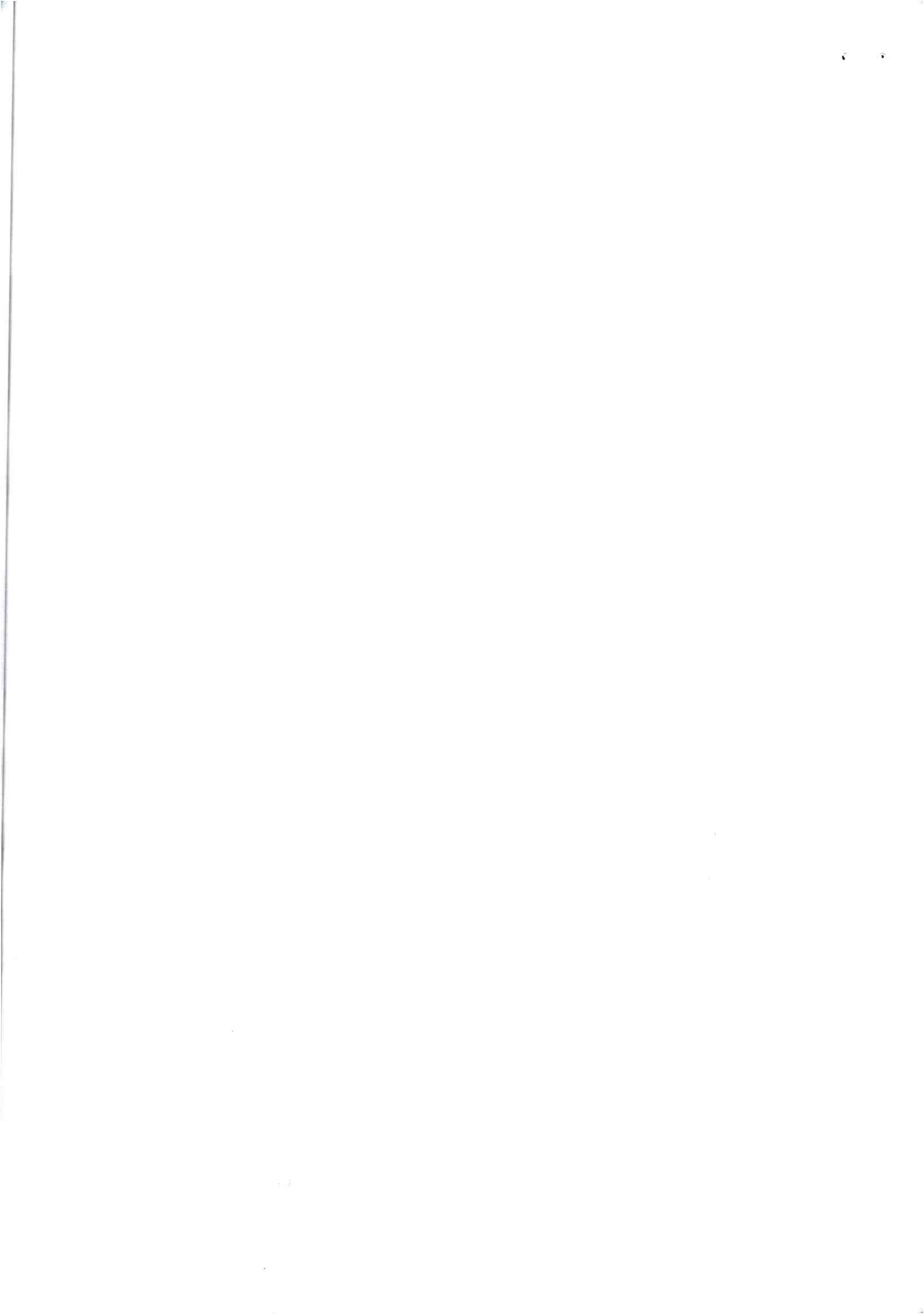
CHỨC TRƯỞNG



Đỗ Mạnh Hùng

Số cấp: 47 / 2024 /ATTP-CNDK

Có hiệu lực đến ngày 15 tháng 02 năm 2027



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

1. Tổng diện tích mặt bằng cơ sở: 390 m². Trong đó: Khu vực ăn uống 250m², khu vực chế biến và bảo quản 100 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	-	-	
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	-	-	-
III. Điều kiện đối với người kinh doanh dịch vụ ăn uống				
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 Kinh doanh dịch vụ ăn uống- Nhà hàng 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 Kinh doanh dịch vụ ăn uống- Nhà hàng.

Đoàn thẩm định thống nhất cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho việc Kinh doanh dịch vụ ăn uống- Nhà hàng (Công suất 250 suất ăn/lần phục vụ).

2. Kết luận: Đạt.

Biên bản kết thúc lúc 9 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



GIÁM ĐỐC
Dặng Văn Hoàn

[Signature]
Vũ Huyền Kha

[Signature]
Nguyễn Văn Trường

[Signature]
Xu Lê Thị Thanh Xuân

[Signature]
Hà Thị Hằng Anh

Handwritten signature in blue ink over a red circular stamp. The stamp contains the text "CIVIL SERVICE COMMISSION" and "NEW YORK STATE".

Faint handwritten text at the bottom left of the page.