

Số: 127/BB - ATTP

Hung Yên, ngày 22 tháng 12 năm 2023

**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 436/QĐ- ATTP ngày 11 tháng 12 năm 2023 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 giờ phút ngày 22 tháng 12 năm 2023, 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 Ông Nguyễn Văn Hải	Chuyên viên Văn phòng	Thư ký
4 Bà Lưu Thị Minh Huệ	Chuyên viên Phòng Nghiệp vụ	Thành viên
5 Bà Phạm Vân Thành	Chuyên viên Văn phòng	Thành viên

Tiến hành thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm tại: Công ty TNHH dịch vụ Á Đông.

- Địa chỉ (Theo đăng ký kinh doanh): Số 100 Ngõ Trại Cá, đường Trương Định, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

- Địa điểm kinh doanh: BATT Công ty TNHH Hoya Glass Disk Việt Nam II; Lô đất số A-9. KCN Thăng Long II, xã Liêu Xá, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

- Điện thoại: 0243 863 8465.

- Loại hình: Chế biến suất ăn sẵn (Công suất tối đa 2000 suất/ lần phục vụ).

Đại diện cơ sở: Ông Trần Minh Tuấn – 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: 45 người. Số thực tế: 45 người
- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ăn toàn thực phẩm: Số lượng đăng ký: 45. Số lượng thực tế: 45.

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

1. Tổng diện tích mặt bằng cơ sở: 1407,7 m². Diện tích nhà ăn 997.5 m²
Diện tích nhà bếp 410,2 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	-	-	
	- 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. Nội dung đánh giá:

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 theo quy định.

2. Kết luận: Đạt.

Biên bản kết thúc lúc giờ phút cùng ngày và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do cơ sở giữ.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

ĐẠI DIỆN ĐOÀN THẨM ĐỊNH



GIÁM ĐỐC

Trần Minh Tuấn

Vũ Hưng Khoa

3 *Nguyễn Văn Hải*
Nguyễn Văn Đạt
Lưu Thị Minh Khuê



Số: 11 /QĐ-ATTP

Hung Yên, ngày 05 tháng 01 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 127/BB-ATTP ngày 22/12/2023 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.

QUYẾT ĐỊNH:

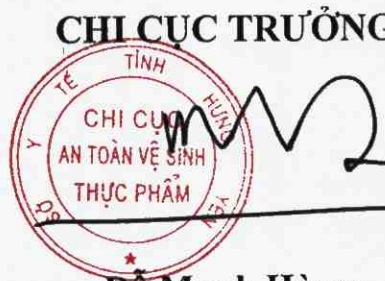
Điều 1. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với việc chế biến suất ăn sẵn của Công ty TNHH dịch vụ Á Đông (Có giấy chứng nhận kèm theo).

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.



Đỗ Mạnh Hùng

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 HƯNG YÊN
CHỨNG NHẬN**

Tên cơ sở: Công ty TNHH Dịch vụ Á Đông

Địa chỉ: Số 100 Ngõ Trại Cá, đường Trương Định, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Địa chỉ kinh doanh: Bếp ăn tập thể Công ty TNHH Hoya Glass Việt Nam II

Địa chỉ: Lô đất A9, KCN Thăng Long II, Xã Liêu Xá, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0243.863.8465

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:
Chế biến suất ăn sẵn (Công suất 2000 suất ăn/lần phục vụ)**

Hưng Yên, ngày 05 tháng 01 năm 2024

CHI CỤC TRƯỞNG



***Đỗ Mạnh Hùng**

Số cấp: 02/30094/ATTP-CNĐK
Có hiệu lực đến ngày 05 tháng 01 năm 2027