

Số: 31 /QĐ-ATTP

Hưng Yên, ngày 22 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 07/BB-ATTP ngày 08/01/2024 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 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 kinh doanh nhà hàng ăn uống của Công ty TNHH NAGOMI thương mại dịch vụ (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 NAGOMI thương mại dịch vụ

Địa chỉ: AQL2-SH0601 và AQL2-SH0602 tòa Lake 2, khu đô thị Ecopark

Xã Phụng Công, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0366.786.168

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:**

Nhà hàng ăn uống (Công suất 100 suất ăn/lần phục vụ)

Hưng Yên, ngày 22 tháng 01 năm 2024

**CHIEC TRƯỞNG**



\*Đỗ Mạnh Hùng

Số cấp: 10/2024/ATTP-CNBDK

Có hiệu lực đến ngày 22 tháng 01 năm 2027

Số: 07/BB - ATTP

Hung Yên, ngày 08 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 03/QĐ- ATTP ngày 02 tháng 01 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 13 giờ 00 phút ngày 08 tháng 01 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 (Vấn)
3 Ông Nguyễn Thanh Long	Chuyên viên Văn phòng	Thư ký
4 Bà Phạm Vân Thành	Chuyên viên Văn phòng	Thành viên
5 Bà Nguyễn Thị Hồng	Chuyên viên Văn phòng	Thành viên

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại: Công ty TNHH NAGOMI thương mại dịch vụ.

- Địa chỉ: AQL2-SH0601 và AQL2-SH0602 tòa Lake 2, khu đô thị Ecopark, Xã Phụng Công, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên.

- Điện thoại: 0366.786.168.

- Loại hình: Nhà hàng ăn uống (Công suất 100 suất ăn/lần phục vụ).

Đại diện cơ sở: Ông Tamai Narichika – 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 khoẻ: Số đăng ký: 05 người. Số thực tế: 05 người
- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ăn toàn thực phẩm: Số lượng đăng ký: 05. Số lượng thực tế: 05.



**II. Thẩm định, kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm:**Tổng diện tích mặt bằng cơ sở: 330 m<sup>2</sup>

TT	Nội dung	Có		Không
		Đạt	Không	
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất</b>				
1	Địa điểm, môi trường	X		
2	<b>Thiết kế, bố trí cơ sở:</b>			
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	<b>Kết cấu cơ sở:</b>			
a)	Độ vững chắc:	X		
b)	Trần, tường, nền nhà:	X		
4	<b>Hệ thống thông gió:</b>	X		
5	<b>Hệ thống chiếu sáng:</b>	X		
6	<b>Nguồn nước sạch:</b>			
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	<b>Nguồn gốc nguyên liệu/phụ gia thực phẩm</b>	X		
8	Sổ sách, ghi chép kiểm thực ba bước	X		
9	Phương tiện rửa và khử trùng tay	X		
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ</b>				

084012  
 CÔNG TY  
 TNHH  
 GOM  
 CÔNG M  
 CH VU  
 YUNG

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		
<b>III. Điều kiện đối với người chế biến thực phẩm</b>				
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 nhà hàng ăn uống 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 nhà hàng ăn uống.

Đoàn thẩm định thống nhất cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho việc kinh doanh nhà hàng ăn uống của cơ sở.

#### 2. Kết luận: Đạt.

Biên bản kết thúc lúc 15 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**



井 成 親

GIÁM ĐỐC  
Camai Narichika



Huy Khê

Lee  
Nguyễn Thanh Long

Danh  
Phạm Văn Thảo

Nguyễn Thị Hồng