

Số: 176/QĐ-ATTP

Hung Yên, ngày 30 tháng 6 năm 2025

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 42/BB-ATTP ngày 26/6/2025 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 thương mại và dịch vụ TP Trường Kỳ (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

**Hồ sơ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của
Công ty TNHH thương mại và dịch vụ TP Trường Kỳ**

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 tập huấn kiến thức về ATTP của người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.
9. Biên bản số 42/BB-ATTP ngày 26/6/2025 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 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 Thương mại và dịch vụ TP. Trường Kỳ
Địa chỉ: Xóm Chu Xá, Thôn Tô Hòa, xã Tân Minh, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên
Điện thoại: 0977061802

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:
Chế biến suất ăn sẵn (600 suất/lần phục vụ)

Hưng Yên, ngày 30 tháng 6 năm 2025

CHI CỤC
AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM
HƯNG YÊN
Đỗ Mạnh Hùng

Số cấp: 46/2025/ATTP-CNDK
Có hiệu lực đến ngày 30 tháng 6 năm 2028

Số: 42/BB - ATTP

Hưng Yên, ngày 26 tháng 6 năm 2025

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH, KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH
DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Thực hiện Quyết định số 129/QĐ- ATTP ngày 26 tháng 5 năm 2025 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 26 tháng 6 năm 2025, 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	Thư ký
4 Ông Nguyễn Trung Kiên	Chuyên viên	Thành viên

Tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại: Công ty TNHH thương mại và dịch vụ TP Trường Kỳ.

- Địa chỉ đề nghị cấp giấy chứng nhận: Xóm Chu Xá, Thôn Tô Hòa, xã Tân Minh, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

- Điện thoại: 0977061802.

- Loại hình: Chế biến suất ăn sẵn

- Công suất tối đa: 600 suất/lần phục vụ.

- Đại diện cơ sở: Bà Trịnh Thị Huyền – Chức vụ: Giám đốc.

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

A. Đối chiếu với hồ sơ gốc

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: [x] Phù hợp [] Không phù hợp

2. Giấy xác nhận sức khỏe: Số lượng đăng ký: 4. Số lượng thực tế: 4.

3. Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Số lượng đăng ký: 4.

Số lượng thực tế: 4.

B. Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm

- Diện tích mặt bằng nhà xưởng: 360 m². Trong đó: Diện tích khu vực sơ chế, chế biến: 60 m². Diện tích khu vực chia suất ăn: 45 m². Còn lại là khu vực phụ trợ khác.

TT	Nội dung	Có		Không
		Đạt	Không đạt	
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)	Cống 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	-	-	-
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		

IV. 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 đối với việc Chế biến suất ăn sẵn của Cơ sở.

Đoàn thẩm định thống nhất đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với việc Chế biến suất ăn sẵn của Công ty.

2. Kết luận: Đạt.

Biên bản kết thúc lúc 10 giờ 30 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

ĐẠI DIỆN ĐOÀN THẨM ĐỊNH



GIÁM ĐỐC
Trịnh Thị Huyền

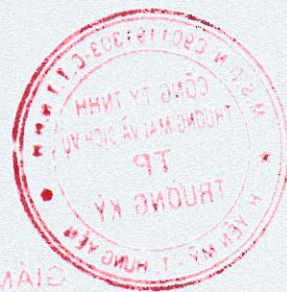
[Handwritten signature]
Vũ Huy Kha

[Handwritten signature]

Nguyễn Dung Kiên

[Handwritten signature]
Nguyễn Văn Tuấn

[Handwritten signature]
Nguyễn Thanh Long



GIAM ĐỐC
Nguyễn Văn Hùng