



BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
ĐOÀN KIỂM TRA THEO QUYẾT ĐỊNH
SỐ 353../QĐ-BQLATTP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 1143A /BB-Đ3.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 9 năm 2023

BIÊN BẢN KIỂM TRA
An toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện Quyết định số 353../QĐ-BQLATTP ngày 30/8/2023 của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc kiểm tra an toàn thực phẩm;

Hôm nay, hồi 13 giờ 00 ngày 25/9/2023, Đoàn kiểm tra theo Quyết định số 353../QĐ-BQLATTP của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh tiến hành kiểm tra tại Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Ngọc Anh

(Cmnd số 123456789 của Công an TP. HCM)
Địa chỉ: 217 Đường D2, Phường D3, Quận Bình Thạnh

Điện thoại: ; Fax:

Lĩnh vực hoạt động: Kinh doanh dịch vụ ăn uống

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Đoàn kiểm tra:

Nguyễn Thanh Hải	Chức vụ: Phó trưởng đoàn
Nguyễn Thị Ngọc Anh	Chức vụ: Thành viên
Nguyễn Thị Ngọc Anh	Chức vụ: Thành viên
Nguyễn Thị Ngọc Anh	Chức vụ: Thành viên
Nguyễn Thị Ngọc Anh	Chức vụ: Thành viên

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

Phạm Thanh Bình	Chức vụ: Đại diện cơ sở
Nguyễn Thị Ngọc Anh	Chức vụ: Đại diện cơ sở

3. Với sự tham gia của (nếu có):

	Chức vụ:
	Chức vụ:
	Chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh:
Số: 4102023654; Ngày cấp: 23/11/2017; Nơi cấp: UBND Quận Bình Thạnh
Do ông/bà Nguyễn Thị Ngọc Anh tại địa chỉ kinh doanh
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:
Số: 218/2022/ATTP-CNDK; Ngày cấp: 10/10/2022; Nơi cấp: UBND Quận Bình Thạnh
- Số người lao động: 03. Trong đó: Trực tiếp: 03. Gián tiếp: 00
- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 03/03/2023
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: 03/03/2023

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở dịch vụ ăn uống

Thực hiện việc kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Thường xuyên cập nhật, giữ hồ sơ an toàn thực phẩm tại hồ sơ của cơ sở, lưu giữ, bảo quản.

2.2. Kiến nghị của cơ sở dịch vụ ăn uống đối với Đoàn kiểm tra

Thông chất với nội dung biên bản.

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 13 giờ 45 ngày 25 tháng 9 năm 2023; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ.

ĐẠI DIỆN
CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký tên, đóng dấu)
P. TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)



Nguyễn Thị Ngọc Anh

Nguyễn Thanh Hải

- Giấy chứng nhận cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương (nếu có):7.....

2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở				
1.1	Địa điểm, môi trường	✓		
1.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm	✓		
1.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) theo nguyên tắc một chiều			
1.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) sạch, dễ vệ sinh	✓		
1.5	Sàn nhà sạch, vệ sinh, không đọng nước	✓		
1.6	Khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách đảm bảo vệ sinh	✓		
1.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định			
1.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh	✓		
1.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh	✓		
1.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động	✓		
1.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn	✓		
2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ				
2.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay	✓		
2.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	✓		
2.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng	✓		
2.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	✓		
2.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín	✓		
2.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến	✓		
2.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn	✓		
2.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định			
2.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy	✓		
2.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...)			
3. Điều kiện về con người				
3.1	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay khi chế biến thực phẩm	✓		
3.2	Phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc			
3.3	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật	✓		
3.4	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc			
4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước				
4.1	Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn	✓		
4.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế	✓		
4.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm	✓		
4.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến được đã công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ	✓		

3. Các nội dung khác:

4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm:

Đoàn kiểm tra lấy mẫu để kiểm nghiệm (có biên bản lấy mẫu kèm theo)

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

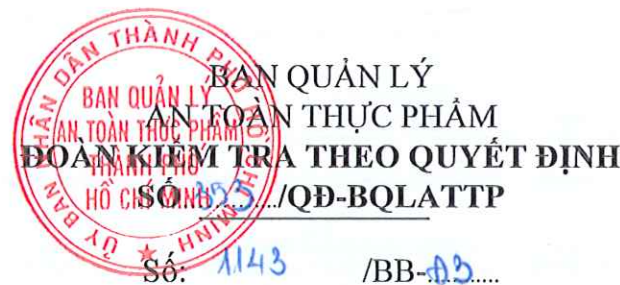
1. Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

Cơ sở xuất hiện: Giấy chứng nhận đạt cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương (nếu có);
địa điểm: Giấy chứng nhận đạt cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương (nếu có);
thiết kế: Giấy chứng nhận đạt cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương (nếu có);
tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) sạch, dễ vệ sinh; sàn nhà sạch, vệ sinh, không đọng nước;
khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách đảm bảo vệ sinh; kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định;
hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh; hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh;
phòng thay quần áo bảo hộ lao động; nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn;
phương tiện rửa tay và khử trùng tay; thiết bị phòng chống côn trùng, động vật; quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng;
trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm; thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín;
thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến; thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn;
có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định; dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy;
kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...);
nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay khi chế biến thực phẩm;
phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc;
phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật;
phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc.

1.2. Những mặt còn tồn tại:

Chưa phát hiện bất kỳ vi phạm nào.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 9 năm 2023

BIÊN BẢN KIỂM TRA

An toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện Quyết định số 353/QĐ-BQLATTP ngày 20/8/2023 của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc kiểm tra an toàn thực phẩm;

Hôm nay, hồi 13 giờ 00 ngày 25/9/2023, Đoàn kiểm tra theo Quyết định số 353/QĐ-BQLATTP của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh tiến hành kiểm tra tại Đường Tiểu học Đồng Đa

Địa chỉ: 217 Nguyễn Gia Thi Phường 25 Quận Bình Thạnh

Điện thoại: ; Fax:

Lĩnh vực hoạt động: Nhân SAS Từ Công ty CP TM DV A Châu Đại Thành (HOC xuất / ngày)

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Đoàn kiểm tra:

Ông Nguyễn Thanh Hải	Chức vụ: Phó trưởng đoàn
Ông Nguyễn Duy Ninh	Chức vụ: Thành viên
Ông Lê Kỳ Văn	Chức vụ: Thành viên
Bà Lê Nhật Hà	Chức vụ: Thành viên

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

Bà Nguyễn Thị Đan Trang	Chức vụ: Hiệu trưởng
Bà Nguyễn Thị Kim Linh	Chức vụ: Đại diện SAS

3. Với sự tham gia của (nếu có):

	Chức vụ:
	Chức vụ:
	Chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: Quyết định thành lập trường
Số: 251/QĐ-UB; Ngày cấp: 04/7/1996; Nơi cấp: UBND Q. Bình Thạnh

Do ông/ bà Nguyễn Thị Đan Trang là hiệu trưởng

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Số: 7; Ngày cấp: 7; Nơi cấp: 7

- Số người lao động: 16 Trong đó: Trực tiếp: 16 Gián tiếp: 00

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: cc thực hiện

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm cc thực hiện

Kiến nghị của Đoàn kiểm tra
Chủ động thực hiện nhiều hình thức biện pháp kiểm tra an toàn thực phẩm tại khâu tiếp nhận xuất cấn, phương tiện vận chuyển bảo quản thực phẩm

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở dịch vụ ăn uống

Không xuyên phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tiến hành kiểm tra thực tế để ghi nhận và đánh giá tình hình đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở chế biến xuất cấn lẫn về tiêu kiến về sinh cơ sở trang thiết bị dụng cụ người lao động tham gia vào quá trình chế biến vận chuyển bảo quản phân chia xuất cấn nguồn nguyên liệu thực phẩm để so sánh và đối chiếu với hồ sơ năng lực của đơn vị khi cơ sở xử lý ATTP BQT phải báo ngay cho Ban quản lý ATTP số 3 MT PGD để kịp thời xử lý

2.2. Kiến nghị của cơ sở dịch vụ ăn uống đối với Đoàn kiểm tra

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

không

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 14 giờ 00 ngày 25 tháng 9 năm 2023; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ./

ĐẠI DIỆN
CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Thị Đan Trang

Đại diện
SAS

Nguyễn Thị Kim Linh

P. TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

Nguyễn Thanh Hải
Người ghi biên bản

Lê Nhật Hà

- Giấy chứng nhận cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương (nếu có): 7

2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở				
1.1	Địa điểm, môi trường	X		
1.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm			
1.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) theo nguyên tắc một chiều			
1.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) sạch, dễ vệ sinh			
1.5	Sàn nhà sạch, vệ sinh, không đọng nước	X		
1.6	Khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách đảm bảo vệ sinh	X		
1.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định			
1.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh	X		
1.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh	X		
1.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động	X		
1.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn	X		
2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ				
2.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay	X		
2.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	X		
2.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng	X		
2.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	X		
2.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín	X		
2.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến	X		
2.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn	X		
2.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định	X		
2.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy	X		
2.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...)			
3. Điều kiện về con người				
3.1	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay khi chế biến thực phẩm	X		
3.2	Phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc	X		
3.3	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật	X		
3.4	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc	X		
4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước				
4.1	Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn	X		
4.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế	X		
4.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm	X		
4.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến được đã công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ	X		

3. Các nội dung khác:

4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm:

Đoàn kiểm tra lấy mẫu để kiểm nghiệm (có biên bản lấy mẫu kèm theo)

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1. Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt: Cơ sở cơ xuất khẩu quyết định thành lập trường quyết định bổ nhiệm hiệu trưởng. Trường nhận xuất ăn sẵn công ty cổ phần hương mai - dịch vụ Á Châu đầu tháng này tại số 10/18, phường số 39, Phường Bình Trưng Tây TP Thủ Đức (khoảng 1700 suất / ngày) Suất ăn được vận chuyển bằng xe chuyên dụng

1.2. Những mặt còn tồn tại: Các thời điểm kiểm tra đoàn chưa phát hiện hành vi vi phạm