

Số: 03/KL-VSTP

Lâm Đồng, ngày 15 tháng 6 năm 2023

## KẾT LUẬN

### Về việc thanh tra về an toàn thực phẩm tại Chi nhánh Công ty TNHH TNHH May mặc First Team Việt Nam – Lâm Đồng

Thực hiện Quyết định thanh tra số 35/QĐ-VSTP ngày 22/5/2023 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Lâm Đồng về việc thanh tra về an toàn thực phẩm đối với Chi nhánh Công ty TNHH May mặc First Team Việt Nam - Lâm Đồng, từ ngày 25/5/2023 đến ngày 31/5/2023 (05 ngày làm việc), Đoàn thanh tra đã tiến hành làm việc tại Chi nhánh Công ty TNHH May mặc First Team Việt Nam - Lâm Đồng (MSDN: 3901183058-002); Địa chỉ trụ sở chính: Lô CN2 Khu công nghiệp Lộc Sơn, Bảo Lộc, Lâm Đồng); Số điện thoại: 02633896997; Email: vnblhr2@firstteamgmt.com).

Xét báo cáo kết quả thanh tra ngày 07/6/2023 của Trưởng đoàn Thanh tra, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Lâm Đồng kết luận như sau:

#### 1. Khái quát chung:

Chi nhánh Công ty TNHH May mặc First Team Việt Nam - Lâm Đồng (Sau đây gọi là Doanh nghiệp) hoạt động chính trong lĩnh vực may mặc. Về lĩnh vực thực phẩm, hiện tại Doanh nghiệp có 01 bếp ăn tập thể phục vụ cho người lao động của Doanh nghiệp với quy mô 1.400 suất/ lần; bếp ăn chỉ phục vụ 01 bữa (trưa)/ngày với số lượng từ 1.200- 1.400 suất ăn.

#### 2. Kết quả kiểm tra, xác minh:

##### a. Về giấy tờ pháp lý và hồ sơ liên quan về an toàn thực phẩm:

Doanh nghiệp đã xuất trình đầy đủ các giấy tờ pháp lý và hồ sơ liên quan về an toàn thực phẩm, các giấy tờ pháp lý đều còn hiệu lực, hồ sơ sổ sách ghi chép đầy đủ.

##### b. Về điều kiện thực tiễn:

- Khu vực sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến, thực phẩm đã qua chế biến và thực phẩm ăn ngay.

- Khu vực ăn uống, bếp, các khu vực phụ cận có liên quan sạch sẽ, tương đối đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, chưa có biện pháp phòng chống côn trùng hiệu quả.

- Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, chế biến thực phẩm, dụng cụ ăn uống sạch sẽ, an toàn thực phẩm.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đầy đủ, đúng quy định.



- Nguyên liệu, phụ gia, thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng, có nhãn mác đầy đủ, đúng quy định, được sắp xếp tách biệt sóng, chín.

- Sử dụng nguồn nước giếng để sơ chế, chế biến thực phẩm, đã tiến hành kiểm nghiệm chất lượng trước khi sử dụng và kiểm nghiệm định kỳ hàng quý.

- Chủ cơ sở và người lao động liên quan đến thực phẩm đều được khám sức khỏe, tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm. Người trực tiếp chế biến mang mặc trang phục bảo hộ lao động đầy đủ và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

### **3. Kết luận về những nội dung đã tiến hành thanh tra:**

#### **a. Ưu điểm:**

- Doanh nghiệp có sự quan tâm, chú trọng đến công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Doanh nghiệp đã chấp hành tương đối nghiêm túc và thực hiện khá đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong hoạt động chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống gồm: hồ sơ, giấy tờ pháp lý, đảm bảo các điều kiện về vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người, chất lượng sản phẩm, nguyên liệu, nguồn nước dùng trong chế biến, kinh doanh.

#### **b. Tôn tại:**

- Một số nguyên liệu thực phẩm bảo quản trong tủ đông chưa ghi đầy đủ thông tin (tên loại, ngày sơ chế, hạn sử dụng) nên còn có nguy cơ thực hiện kiểm soát chất lượng nguyên liệu thực phẩm trước khi chế biến chưa được chặt chẽ.

- Quy trình bảo quản thực phẩm đông lạnh không bao gói sẵn chưa rõ ràng.

- Khu vực chiết rót nước uống trực tiếp cho công nhân chưa được che chắn kỹ nên chất lượng nước uống không ổn định.

- Chưa có biện pháp phòng chống côn trùng và động vật gây hại hiệu quả (ruồi, kiến).

### **4. Kiến nghị:**

Đề nghị Doanh Nghiệp thực hiện, chấn chỉnh ngay các nội dung sau:

- Ghi đầy đủ thông tin từng loại thực phẩm sơ chế bảo quản lạnh không bao gói sẵn (tên loại, ngày sơ chế, hạn sử dụng), thực hiện “nhập trước, xuất trước”, kiểm soát chặt chẽ chất lượng nguyên liệu trước khi sử dụng.

- Xây dựng lại quy trình bảo quản thực phẩm đông lạnh không bao gói sẵn.

- Che chắn kỹ, thường xuyên vệ sinh sát khuẩn khu vực chiết rót nước uống trực tiếp cho công nhân.

- Có biện pháp phòng chống côn trùng và động vật gây hại hiệu quả.

- Bố trí nhân sự để giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn của Công ty.

- Gửi báo cáo kết quả khắc phục bằng văn bản về Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm Lâm Đồng trước ngày 30/5/2023.

Đến thời điểm hiện tại, Doanh nghiệp đã khắc phục xong các kiến nghị nêu trên. Doanh nghiệp đã có báo cáo kết quả khắc phục bằng văn bản kèm các hình ảnh minh chứng.

#### **5. Xử lý, kiến nghị xử lý:**

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm đối với Doanh nghiệp về hành vi vi phạm: nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập; tổng số tiền phạt: 4.000.000 đồng. Sau đó, công khai trên trang thông tin điện tử của Sở Y tế.

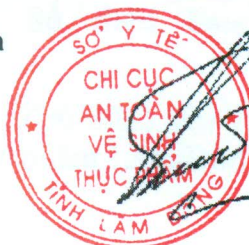
Đến thời điểm hiện tại, Doanh nghiệp đã chấp hành xong quyết định xử phạt.

Trên đây là Kết luận thanh tra về An toàn thực phẩm tại Chi nhánh Công ty TNHH May mặc First Team Việt Nam - Lâm Đồng của Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Lâm Đồng./.

#### **Nơi nhận:**

- Sở Y tế;
- Chi nhánh Công ty TNHH May mặc First Team Việt Nam - Lâm Đồng;
- Thanh tra Sở Y tế;
- Website: antoanthucphamlamdong.gov.vn;
- Lưu: VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Bùi Văn Độ**

