

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

Triệu Sơn, ngày 31 tháng 7 năm 2023

BIÊN BẢN
Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở

Thực hiện Quyết định số 411/QĐ-UBND, ngày 19 tháng 01 năm 2023 của Chủ tịch UBND huyện Triệu Sơn về việc thành lập Đoàn thẩm định Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc ngành y tế quản lý;

Hôm nay, hồi 14 giờ 30' phút, ngày 31 tháng 7 năm 2023, Đoàn thẩm định gồm có:

1. Ông Phạm Văn Trí - Phó CVP HONDA và UBND huyện Trưởng đoàn
2. Ông Lê Xuân Sơn - CV Văn phòng HONDA và UBND huyện Thư ký
3. Ông Phạm Quang Trung - P. Trĩng Tân, y tế Thọ Bình Thành viên
4. Thành viên
5. Thành viên

Tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở:

TÂN COFFEE

Địa chỉ: Thôn 10 - Thọ Bình - Triệu Sơn - Thanh Hóa

Điện thoại: 0859.952.156 Fax

Đại diện cơ sở: Lại Thúy Nga - Chủ cơ sở

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

I. KIỂM TRA HỒ SƠ GÓC:

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/Giấy đăng ký doanh nghiệp.

Giấy chứng nhận ĐKKD số 26x800209; cấp ngày 24/3/2023
Mã số thuế kinh doanh: Quãng cũ, quầy đáp, tủ xấp, Mỹ phẩm
; di động ăn uống, một gói/chất.

2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất

Có hồ sơ nguyên liệu, chất phụ gia hỗ trợ chế biến, nguồn nước chế biến hợp vệ sinh.

3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất.

Có hồ sơ xác nhận sức khỏe do TT YT huyện Thuận Sơn cấp ngày 13/4/2023. Kết huấn sức khỏe: Loại Một.

II. KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM:

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sản xuất/chế biến

- Địa điểm cố định, cách xa vùng ô nhiễm.

- Diện tích cơ sở 110m², Diện tích khu vực chế biến 10m².

2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.

- Nhà mái bằng kiên cố, sàn bê tông chắc, có nhà vệ sinh tự hoại, hệ thống thoát nước tốt, có nơi thu gom chất thải.

3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại

Có tủ tay thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

4. Nguồn nước sản xuất, chế biến thực phẩm/thức ăn

- Nước giếng khoan, Máy lọc nước RO.

5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn

Có đủ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ, bao bì và dụng cụ chứa đựng thực phẩm, đồ dùng đảm bảo vệ sinh.

6. Sức khỏe/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người sản xuất/chế biến

Hiện không mắc bệnh truyền nhiễm cấp tính do việc tuân thủ chế biến.

7. Các nội dung khác có liên quan

III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN:

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm (Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước, thực hành vệ sinh...):

Cơ sở đáp ứng các điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, thực hành vệ sinh để thiết lập cơ sở sản xuất dịch vụ ăn uống.

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết: Yêu cầu cơ sở thực hiện sửa chữa thiết bị.

3. Kết luận

Cơ sở đủ điều kiện để được cấp giấy chứng nhận đảm bảo ATTP theo loại hình kinh doanh ăn uống.

Đạt



Không đạt



Chờ hoàn thiện



Thời hạn hoàn thiện:

☐ ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định:

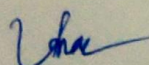
Đề nghị sửa chữa thiết bị.

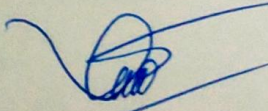
Biên bản kết thúc hội: 15 giờ 00 ngày 31 tháng 7 năm 2023 và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. 01 bản do cơ quan thẩm định giữ và 01 bản do chủ cơ sở giữ.

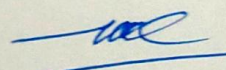
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

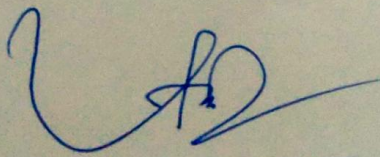
THỦ KÝ

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH


Lai Thúy Nga.


Lê Văn Cường


Trần Văn Trí


Phạm Quang Trung