

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

Quảng Ngãi, ngày 26 tháng 8 năm 2026

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

Thực hiện Quyết định số 1036./QĐ-ATTP ngày 25 tháng 8 năm 2026 của Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Quảng Ngãi.

Hôm nay, vào lúc 15 giờ 00 phút ngày 26 tháng 8 năm 2026, Đoàn thẩm định gồm có:

1. Ông Mai Văn Thanh - Phó Chi cục trưởng Trưởng đoàn
2. Bà Huỳnh Thị Thu Duyên - Trưởng phòng Nghiệp vụ P. Trưởng đoàn
3. Bà Bùi Thị Xuân Huệ - Chuyên viên phòng N. K. Thủ ký
4. Ông Nguyễn Tiến Quang - Trưởng phòng HC-TH Thành viên
5. Bà Lâm Thị Ni Na - P. Trưởng phòng N. K. Thành viên

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

Hồ kinh doanh Dung Bình Thanh

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Trà, xã Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi

Điện thoại: 0937421102 Fax:

Đại diện cơ sở:

1. Ông Nguyễn Việt Dũng - chủ cơ sở

2.

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:

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

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số: 0310.9.40270.9
đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 21/01/2026, nơi cấp: UBND xã Bình Sơn ..
có đăng ký ngành nghề Dịch vụ ăn uống

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

Nguồn nước: sử dụng nguồn nước giếng khoan, có xét nghiệm

Nguồn gốc nguyên liệu: Hồ sơ nguồn gốc chưa đầy đủ



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

- Hồ sơ xác nhận sức khỏe: Nhân viên và chủ cơ sở có khám sức khỏe theo quy định.

- Hồ sơ tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Nhân viên và chủ cơ sở đã được chủ cơ sở xác nhận đã tham gia tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

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: ...Đảm bảo.....

- Diện tích cơ sở: 160 m²; Trong đó địa điểm khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm: 25 m²;

- Vệ sinh khu vực sản xuất, chế biến: ...Đảm bảo.....

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.

- Thiết kế: Khu xử chế thực phẩm chia tách biệt với một tường

- Kết cấu: ...Đảm bảo.....

- Cống rãnh thoát nước: Chưa đảm bảo kín

- Nơi thu gom, xử lý chất thải: Đảm bảo cách biệt khu chế biến

- Kho, khu vực bảo quản thực phẩm: ...Đảm bảo.....

- Nơi thay đồ bảo hộ lao động: ...Có bố trí.....

- Nhà vệ sinh: ...Tách biệt khu vực chế biến.....

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.

...Chưa đầy đủ, chưa có tủ khử trùng dụng cụ ăn uống.....

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

Sử dụng nguồn nước: giếng, khoan, có xét nghiệm, còn hạn

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

Hết số nguồn gốc nguyên liệu, chưa đầy đủ.....

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

Nhân viên và chủ cơ sở đã được khám sức khỏe theo quy định.

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 chưa đáp ứng các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết:

Hệ số nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm chưa đầy đủ.
+ Thiết kế, bố trí khu vực sơ chế thực phẩm chưa tách biệt với môi trường xung quanh.
+ Chưa trang bị tủ lạnh để chứa đựng dụng cụ ăn uống.

3. Kết luận:

Cơ sở chưa đủ điều kiện để được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
Đề nghị cơ sở khắc phục những vấn đề đoàn đã nêu trong biên bản trong vòng 30 ngày kể từ ngày thẩm định.



Đạt ☐

Không đạt ☐

Chờ hoàn thiện ☒

Thời hạn hoàn thiện: 30 ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định:

Thông nhất các nội dung ghi trong biên bản thẩm định.

Biên bản kết thúc lúc: 16 giờ 00 phút ngày 26 tháng 8 năm 2026 và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ


Nguyễn Việt Dũng

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH


Mai Văn Tuấn

IV. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC (ĐỐI VỚI TRƯỜNG HỢP CHỜ HOÀN THIỆN)

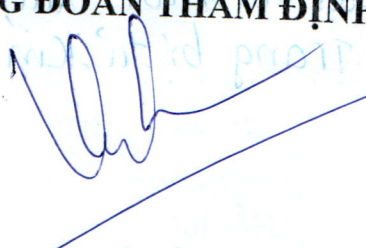
Đạt ☐

Không đạt ☒

Lý do không đạt: ... Cơ sở chưa khắc phục đầy đủ các tồn tại...
 đã nêu trong biên bản thẩm định Đoàn kết luận cơ sở...
 không đủ điều kiện để được cấp giấy chứng nhận cơ sở...
 chỉ điều kiện an toàn thực phẩm.....

Quảng Ngãi, ngày 01 tháng 10 năm 2026

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH


 Mai Văn Thanh