

Số: 01/KL-CCQLCL

Kon Tum, ngày 14 tháng 4 năm 2022

KẾT LUẬN THANH TRA
Về việc thanh tra chuyên ngành đột xuất về chất lượng,
an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất giò chả Thành Hiếu

Thực hiện Quyết định số 38/QĐ-CCQLCL ngày 04/4/2022 của Chi cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản về việc thanh tra chuyên ngành đột xuất về chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất giò chả Thành Hiếu. Từ ngày 05-06/4/2022, Đoàn thanh tra chuyên ngành đột xuất đã tiến hành thanh tra tại sở sản xuất giò chả Thành Hiếu.

Xét báo cáo kết quả thanh tra số 01/BC-TTCNĐX ngày 14/4/2022 của Trưởng đoàn thanh tra theo Quyết định số 38/QĐ-CCQLCL, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản kết luận thanh tra như sau:

1. Khái quát chung.

- Tên cơ sở: Cơ sở sản xuất giò chả Thành Hiếu do bà Đinh Thị Mỹ Linh chủ cơ sở.

- Địa chỉ: số 113 Nguyễn Văn Cừ, Khối 5, Thị trấn Đăk Tô, huyện Đăk Tô, Kon Tum.

- Hoạt động sản xuất kinh doanh: sản xuất giò chả.

- Giấy ĐKKD số: 38D8 001002 cấp ngày 15/11/2016, nơi cấp Phòng TC-KH huyện Đăk Tô.

- Quy mô sản xuất: hộ gia đình, số người trực tiếp tham gia sản xuất: 02.

- Sản lượng sản xuất trung bình: 10 kg/ngày.

2. Kết quả kiểm tra, xác minh.

a. Việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về an toàn thực phẩm:

- Trang thiết bị, vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh; bảo quản thực phẩm theo đúng quy định; có biện pháp phòng chống động vật gây hại; vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm. Có sử dụng gia vị (nước mắm Nam ngư Đệ Nhị, hạt tiêu) và phụ gia thực phẩm trong chế biến giò chả.

- Tại thời điểm thanh tra, dụng cụ thu gom chất thải rắn của cơ sở không có nắp đậy.

b. Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm:



Handwritten signature

Tại thời điểm thanh tra chủ cơ sở có khám sức khỏe định kỳ, người sản xuất và chủ cơ sở có kiến thức về an toàn thực phẩm trong sản xuất giò chả, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Không phát hiện Hàn The bằng test nhanh; không phát hiện Sodium Benzoat trong mẫu giò chả (ĐT-CHAI-TT), không phát hiện Sodium Benzoat trong mẫu phụ gia thực phẩm (ĐT-PG-TT).

(Có kết quả 02 mẫu thử nghiệm kèm theo)

3. Kết luận: Cơ sở sản xuất giò chả Thành Hiếu cơ bản chấp hành các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất giò chả. Tuy nhiên tại thời điểm thanh tra, dụng cụ thu gom chất thải rắn không có nắp đậy.

4. Kiến nghị các biện pháp xử lý: giao Trưởng đoàn thanh tra chuyên ngành đột xuất tại Quyết định số 38/QĐ-CCQLCL ngày 04/4/2022 của Chi cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản Kon Tum tiến hành xử lý vi phạm hành chính về hành vi vi phạm: dụng cụ thu gom chất thải rắn không có nắp đậy đối với cơ sở sản xuất giò chả Thành Hiếu theo quy định tại điểm b, khoản 2, Điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP, ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm./.

Nơi nhận:

- Cơ sở sản xuất giò chả Thành Hiếu;
- Phòng Thanh tra Sở NN&PTNT(b/c);
- Website của Sở NN&PTNT (để công bố);
- Đoàn Thanh tra;
- Lưu: VT, Hồ sơ, TTra. *hangma*

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



Đỗ Thị Bích Trâm

