

Hà Nội, ngày 11 tháng 10 năm 2016

Số: 2087/KL-QLCL

**KẾT LUẬN THANH TRA**  
**Về việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm**  
**trong chế biến thủy sản tại Công ty TNHH Seo Nam**

Thực hiện Quyết định thanh tra số 371/QĐ-QLCL ngày 31/8/2016 của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về việc thanh tra đột xuất việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong chế biến thủy sản tại Công ty TNHH Seo Nam; địa chỉ: Cụm công nghiệp Vân Ly, Điện Quang, Điện Bàn, Quảng Nam, đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại Cơ sở ngày 20/09/2016.

Xét báo cáo kết quả thanh tra chuyên ngành tại Công ty TNHH Seo Nam ngày 4/10/2016 của Trưởng đoàn thanh tra,

Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kết luận như sau:

**1. Khái quát chung:**

- Công ty TNHH Seo Nam sản xuất, chế biến thủy sản. Sản phẩm thủy sản (cá tầm gia vị, cá tầm gia vị nướng) đông lạnh xuất khẩu 100% sang thị trường Hàn Quốc. Sản lượng hàng ngày trung bình từ 6000 kg/ngày

- Giấy chứng nhận đầu tư số: 331023000031 do UBND tỉnh Quảng Nam cấp ngày 09/3/2006 (thay đổi lần 1 ngày 14/5/2013);

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 171/2015/QLCL-CNĐK do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và thủy sản cấp ngày 03/4/2015;

**2. Kết quả thanh tra, xác minh (theo quy định tại Điều 67 Luật ATTP):**

a. Việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về an toàn thực phẩm đối với sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản và sản phẩm thực phẩm thủy sản do cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành (Luật ATTP, Nghị định 66/2016/NĐ-CP, Quy chuẩn kỹ thuật (QCVN 02-01:2009, QCVN 02-02:2009, QCVN 02-17:2009; QCVN: 01-2009/BYT,):

- Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị phục vụ sản xuất: cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản xuất khẩu; bố trí sản xuất phù hợp với quy định, thiết bị sản xuất chính

(máy trộn, máy nướng, lò lim loại, kho lạnh...) bằng vật liệu phù hợp, cấu trúc dễ vệ sinh, phù hợp với quy trình sản xuất; các bóng đèn trong khu vực sản xuất có trang bị chụp bảo vệ, phòng thay BHLĐ phù hợp, các cửa thông với bên ngoài để vận chuyển BTP sau xếp vi/sấy ra sân phơi được kiểm soát chặt chẽ (Mục 2.1 QCVN 02-01:2009; 2.1.QCVN 02-017:2012; điểm a, c và điểm e, khoản 1, Điều 19, Luật ATTP);

- Quy trình sản xuất, hồ sơ ghi chép: Cơ sở thiết lập cơ bản đầy đủ quy trình sản xuất (từ tiếp nhận nguyên liệu đến bao gói thành phẩm, tiếp nhận nguyên liệu hóa chất, phụ gia...) và thực hiện chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP; Cơ sở có thực hiện giám sát, ghi chép hồ sơ sản xuất hàng ngày. Tuy nhiên, cơ sở thực hiện ghi chép biểu mẫu giám sát chưa đầy đủ các thông số theo tần suất quy định tại các công đoạn nướng và dò kim loại. Chưa có hành động khắc phục khi chỉ tiêu vi sinh vật *E.coli* vượt mức giới hạn cho phép (nguyên liệu BTP cá bò nhập về nhà máy tháng 7/2016); chưa phân công cụ thể và đầy đủ cho các nhân viên trong đội HACCP tại các công đoạn sản xuất. (Điểm đ Khoản 1, Điều 19 Luật ATTP Mục 3.3.4 QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT; 2.6, 3.10 QCVN 02-17:2012);

- Truy xuất nguồn gốc sản phẩm: Cơ sở đã xây dựng thủ tục truy xuất. Tuy nhiên, thực tế áp dụng đối với một số lô hàng thông tin chưa đầy đủ để đảm bảo việc truy xuất từ nguyên liệu đến thành phẩm theo quy định (Mục 2.3.9 QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT)

- Phòng chống động vật gây hại: Cơ sở có lập kế hoạch và thực hiện diệt côn trùng và động vật gây hại theo kế hoạch, có hồ sơ giám sát tiêu diệt động vật gây hại đầy đủ. Các lối vào phân xưởng và kho chứa có trang bị cửa kín, rèm che và trang bị lưới mắt ruồi tại các cửa thông với bên ngoài (Mục 2.1.3.3, 2.1.12.3 QCVN 02 - 01: 2009/BNNPTNT, điểm c khoản 1, Điều 19 và điểm b khoản 1, Điều 20, Luật ATTP);

- Nguyên liệu: Cơ sở nhận nguyên liệu là BTP cá bò tươi đã tẩm gia vị tại Chi nhánh Công ty TNHH Nền Giàu – TP Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Cơ sở đã thực hiện ký hợp đồng và cung cấp đầy đủ giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của đại lý nguyên liệu (Mục 2.1.13.1, 2,2 QCVN 02 - 01: 2009/BNNPTNT, điểm đ, khoản 1, Điều 19, Luật ATTP);

- Cơ sở sử dụng sử dụng nguồn nước giếng khoan có xử lý qua công đoạn lắng lọc và chlorine để vệ sinh dụng cụ và vệ sinh công nhân (QCVN: 01-2009/BYT);

- Việc xử lý chất thải, nước thải: chất thải được thu gom bảo quản trong các thùng kín được thu gom theo rác vào cuối ngày (điểm d, khoản 1, Điều 20, Luật ATTP; Điều Điểm đ, khoản 4, Điều 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP);

- Điều kiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm: Nhà máy có hệ thống kho lạnh bảo quản nguyên liệu, thành phẩm riêng biệt, trang bị nhiệt kế giám sát (nhiệt kế hiển thị và nhiệt kế tự ghi) đầy đủ, sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ phù hợp với quy định, vận chuyển bằng container lạnh cùng điều kiện nhiệt độ (Điểm b, Khoản 1, Điều 20, 21 Luật ATTP, Mục 2.2; 2.3; 2,6 QCVN 02 - 01: 2009/BNNPTNT, 2.5.2 QCVN 02-017:2012)

b) Hoạt động quảng cáo, ghi nhãn đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý: sản phẩm của cơ sở 100% xuất khẩu và thực hiện theo yêu cầu ghi nhãn đáp ứng yêu cầu của Nghị định 89/2006/NĐ-CP và yêu cầu của các thị trường xuất khẩu. Cơ sở không thực hiện hoạt động quảng cáo thực phẩm.

c) Hoạt động chứng nhận hợp quy, thực hiện các tiêu chuẩn có liên quan đến ATTP do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố; kiểm nghiệm an toàn thực phẩm: Cơ sở cung cấp đầy đủ giấy tiếp nhận công bố phù hợp quy định ATTP đối với bao bì sử dụng trực tiếp trong quá trình chế biến (Điều 3 Nghị định 38/2012/NĐ-CP, QCVN 12-1: 2011/BYT;).

d) Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm:

- Việc sử dụng hóa chất, phụ gia theo quy định: Sử dụng dầu ăn để nướng cá, có nguồn gốc rõ ràng (dầu ăn Tường An), có quy định và thực hiện đúng quy định trong quá trình sử dụng.

- Xác nhận kiến thức ATTP và sức khỏe cho công nhân: Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất được đã được xác nhận kiến thức ATTP và thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho công nhân theo đúng quy định.

### **3. Kết luận:**

Tại thời điểm thanh tra, Công ty TNHH Seo Nam cơ bản đáp ứng quy định của pháp luật về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến thủy sản (Luật ATTP, Nghị định 66/2016/NĐ-CP, Quy chuẩn kỹ thuật (QCVN 02-01:2009, QCVN 02-02:2009, QCVN 02-17:2009), tuy nhiên còn tồn tại một số sai lỗi như sau:

- Hệ thống các biểu mẫu giám sát quá trình sản xuất chưa phù hợp với thực tế sản xuất, đặc biệt biểu mẫu giám sát các thông số tại điểm kiểm soát tới hạn (công đoạn nướng, rà kim loại) không đảm bảo cho việc ghi chép đầy đủ các thông số theo tần suất quy định (Mục 2.2.8 QCVN 02-02:2009);

- Chưa kịp thời phát hiện và thực hiện hành động sửa chữa khi kết quả kiểm nghiệm mẫu thăm tra Chương trình quản lý chất lượng bị vi phạm quy định về an toàn thực phẩm (Mục 2.2.6 QCVN 02-02:2009);

- Thông tin của một số lô hàng thành phẩm chưa đảm bảo truy xuất chính xác lô nguyên liệu (Mục 2.3.9 QCVN 02-02:2009).

**4. Các biện pháp xử lý theo thẩm quyền đã áp dụng:** Không

**5. Kiến nghị các biện pháp xử lý:**

**a) Công ty TNHH Seo Nam:** Nghiêm túc khắc phục các tồn tại được kết luận nêu tại Mục 3;

**b) Đối với Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ:** Giám sát Công ty TNHH Seo Nam thực hiện việc khắc phục các tồn tại đã được kết luận nêu trên và thực hiện thẩm tra kết hợp với hoạt động kiểm tra định kỳ điều kiện bảo đảm ATTP đối với doanh nghiệp;

Công ty TNHH Seo Nam báo cáo bằng văn bản kết quả thực hiện kết luận thanh tra và Quyết định xử phạt của Cục trưởng và gửi về Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ trước ngày 02/11/2016.//

**Nơi nhận:**

- Thanh tra Bộ (để báo cáo);
- Cơ quan QLCL NLTS Trung bộ (để t/h);
- Công ty TNHH Seo Nam (để t/h);
- Các PCT (để biết);
- Website Cục (để công bố);
- Lưu: VT, HSTT, TTPC.

