

Hà nội, ngày 04 tháng 12 năm 2015

Số: 3026 /KL-QLCL

**KẾT LUẬN THANH TRA**  
**về việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm**  
**tại cơ sở sản xuất, kinh doanh nông sản**

Thực hiện Quyết định thanh tra số 467/QĐ-QLCL ngày 03/11/2015 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 pháp luật về an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh nông sản. Ngày 12/11/2015, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại Hộ kinh doanh lạp xưởng Tân An, số 43 Phạm Thị Đầu, phường 2 Tp Tân An, Long An.

Xét báo cáo kết quả thanh tra ngày 17/11/2015 của Trưởng đoàn thanh tra, ý kiến giải trình của cơ quan, tổ chức, cá nhân là đối tượng thanh tra, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và thủy sản kết luận như sau:

**1. Khái quát chung:**

Hộ Kinh doanh lạp xưởng Tân An, địa chỉ số 43 Phạm Thị Đầu, phường 2 Tp Tân An, Long An.

Chủ cơ sở: Bà Nguyễn Thị Mai

Cơ sở sản xuất lạp xưởng truyền thống quy mô hộ gia đình (có 03 người trực tiếp sản xuất) từ năm 2004, sản phẩm tiêu thụ tại chỗ cho người tiêu dùng địa phương (thành phố Tân An). Sản lượng trung bình từ 10 - 30kg/ngày tùy thời điểm. Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

**2. Kết quả thanh tra, xác minh (theo quy định của Điều 67 Luật An toàn thực phẩm):**

2.1. Việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về ATTP đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành (Điều 19, 20 Luật ATTP, QCVN 01:2009/BYT và Thông tư 45/2014/TT-BNNPTNT):

- Nhà xưởng, trang thiết bị: Các thiết bị sản xuất chính (máy xay, trộn, tủ sấy,...) bằng vật liệu phù hợp, cấu trúc dễ vệ sinh, phù hợp với quy trình truyền thống đang áp dụng.

- Nguyên vật liệu cho sản xuất, chế biến: cơ sở thu mua nguyên liệu thịt từ nguồn đảm bảo đáp ứng quy định và đủ thông tin truy xuất nguồn gốc.

- Nước, nước đá: Sử dụng nguồn nước công cộng. Cơ sở không sử dụng nước đá.

- Xử lý chất thải, nước thải: Việc thu gom nước thải, chất thải rắn đáp ứng quy định.

- Vệ sinh nhà xưởng, vệ sinh người tham gia sản xuất: Đáp ứng quy định

- Phòng chống động vật gây hại: cơ sở có thực hiện đặt bẫy chuột, tuy nhiên cửa đi, cửa sổ thông với bên ngoài chưa kín có nguy cơ dẫn đến việc xâm nhập của động vật gây hại vào khu vực sản xuất.

- Thực hành sản xuất: cơ sở có xây dựng và áp dụng quy trình sản xuất trong thực tế cơ bản đáp ứng quy định. Sản phẩm thành phẩm được bao gói hút chân không, được bảo quản ở nhiệt độ thường, tiêu thụ hết ngay sau khi sản xuất.

- Hệ thống bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm: Cơ sở đã xây dựng quy phạm thực hành sản xuất xuất tốt (GMP) lồng ghép trong bản công bố tiêu chuẩn sản phẩm, tuy nhiên nội dung chưa đầy đủ; Chưa xây dựng quy trình làm vệ sinh.

2.2. Việc thực hiện các tiêu chuẩn có liên quan đến ATTP do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm: Cơ sở có giấy xác nhận công bố phù hợp với quy định 01 sản phẩm đang sản xuất và thực hiện đúng quy định tiêu chuẩn cơ sở đã công bố.

2.3. Hoạt động quảng cáo, ghi nhãn đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý (Nghị định 89/2006/NĐ-CP, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT và Thông tư 75/2011/TT-BNNPTNT): Cơ sở thực hiện ghi nhãn cho sản phẩm lạp xưởng đáp ứng quy định, cơ sở chưa thực hiện quảng cáo.

2.4. Hoạt động chứng nhận hợp quy, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm: Cơ sở thực hiện lấy mẫu sản phẩm và mẫu nước gửi cơ quan chức năng kiểm nghiệm định kỳ 1 năm/lần. Kết quả kiểm nghiệm đạt yêu cầu theo quy định.

2.5. Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm (Khoản 5 Điều 67 Luật ATTP):

- Việc sử dụng hóa chất, phụ gia có đúng quy định: cơ sở sử dụng gia vị thảo dược (quế, tiêu hồi, hồi, hồng hoa) và gia vị bình thường khác (rượu trắng, muối, tiêu, đường, bột ngọt), có ghi chép xuất xứ khi mua.

- Khám sức khỏe, xác nhận kiến thức ATTP: chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe và xác nhận kiến thức ATTP đúng quy định.

- Cơ sở đã được Cơ quan chức năng cấp giấy Chứng nhận đủ điều kiện An toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh lạp xưởng;

### 3. Kết luận:

a) Hộ kinh doanh lạp xưởng Tân An cơ bản đáp ứng quy định của pháp luật về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất lạp xưởng.

b) Tại thời điểm thanh tra, cơ sở còn tồn tại một số sai lỗi trong việc chấp hành các quy định về ATTP trong sản xuất lạp xưởng như sau:

- Chưa có phòng sơ chế, chế biến riêng biệt đảm bảo khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; (quy định tại điểm a, Khoản 1 Điều 19, Luật ATTP).

- Cửa đi, cửa sổ thông với bên ngoài chưa kín có nguy cơ dẫn đến việc xâm nhập của động vật gây hại vào khu vực sản xuất (theo quy định tại điểm c Khoản 1 Điều 19 Luật ATTP).

- Việc ghi chép các nội dung thực hành trong sản xuất còn sơ sài chưa đảm bảo đầy đủ các thông tin toàn bộ quá trình sản xuất (quy định tại điểm đ, Khoản 1 Điều 19 Luật ATTP).

- Chưa được phổ biến quy định của pháp luật về thực hiện đăng ký để được xác nhận công bố hợp quy, phù hợp quy định đối với vật liệu bao gói trực tiếp sản phẩm (quy định tại Điều 18 Luật ATTP).

#### 4. Các biện pháp xử lý theo thẩm quyền đã áp dụng (nếu có): Không

#### 5. Kiến nghị các biện pháp xử lý:

a) Đối với Hộ kinh doanh lạp xưởng Tân An:

- Nghiêm túc khắc phục các tồn tại nêu trên;

- Tiếp tục duy trì điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở theo quy định của Luật An toàn thực phẩm và các quy định có liên quan.

b) Đối với Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Long An:

- Đôn đốc, hướng dẫn Cơ sở thực hiện việc khắc phục các tồn tại theo kết luận thanh tra và thực hiện thẩm tra ngay sau khi nhận được báo cáo của Cơ sở, báo cáo kết quả giám sát việc thực hiện kết luận thanh tra về Cục ngay sau khi hoàn thành.

Chủ Hộ kinh doanh lạp xưởng Tân An báo cáo bằng văn bản kết quả thực hiện kết luận của Cục trưởng gửi về Cục và Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Long An trước ngày 31/12/2015/.

#### Nơi nhận:

- Thanh tra Bộ (để báo cáo);
- Chi cục QLCL Long An (để thực hiện);
- Hộ KD Lạp xưởng Tân An (để thực hiện);
- Các PCT (để biết);
- Cơ quan Nam bộ (để biết);
- Phòng CL2 (để biết);
- Website Cục (để công bố);
- Lưu: VT, HSTT, TTPC.

