

Số: 2249/KL-QLTTHCM

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 7 năm 2024

KẾT LUẬN THANH TRA

Về thanh tra việc chấp hành quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên

Thực hiện Quyết định số 143/QĐ-QLTTHCM ngày 16 tháng 5 năm 2024 của Cục trưởng Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh về thanh tra việc chấp hành quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên, từ ngày 28 tháng 5 năm 2024 đến ngày 27 tháng 6 năm 2024, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại trụ sở chính: Số 613 đường Trần Đại Nghĩa, Phường Tân Tạo A, Quận Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh.

Xét Báo cáo số 17/BC-ĐTT ngày 04 tháng 7 năm 2024 của Trưởng đoàn thanh tra về kết quả thanh tra việc chấp hành quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên, Cục trưởng Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh kết luận như sau:

1. Khái quát chung

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên (Pham Nguyen Confectionery Company Limited) hoạt động theo Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn Một thành viên, mã số doanh nghiệp: 0302062877, đăng ký lần đầu ngày 21 tháng 4 năm 2015, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 27 tháng 4 năm 2018 do Sở Kế hoạch và Đầu tư Thành phố Hồ Chí Minh cấp.

- Địa chỉ trụ sở chính tại số 613 đường Trần Đại Nghĩa, Phường Tân Tạo A, Quận Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh.

- Người đại diện theo pháp luật là ông Phạm Ngọc Thái, chức vụ: Tổng giám đốc Công ty.

- Lĩnh vực hoạt động của Công ty: Sản xuất bánh kẹo bao gồm bánh sô cô la với kem marshmallow, bánh bông lan, kẹo sô cô la và ngành hàng bánh tươi, đóng gói kẹo bao gồm kẹo (sô cô la, trái cây).

- Vốn điều lệ của Công ty là 75.000.000.000 đồng.

- Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên đã được tổ chức Bureau Veritas Certification Việt Nam đánh giá chứng nhận Hệ

thống quản lý và công nhận phù hợp với những yêu cầu của tiêu chuẩn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020, hiệu lực đến ngày 11 tháng 12 năm 2026, giấy chứng nhận ISO 9001:2015 có hiệu lực đến ngày 27 tháng 9 năm 2024.

Ngoài trụ sở chính tại Quận Bình Tân, Công ty còn có Văn phòng và các chi nhánh tại:

1/ Văn phòng đại diện tại số 162 Nguyễn Văn Thủ, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. Văn phòng hoạt động theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động Văn phòng đại diện số 0302062877-004, đăng ký lần đầu ngày 04 tháng 02 năm 2015, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 10 tháng 5 năm 2024 do Sở Kế hoạch và Đầu tư Thành phố Hồ Chí Minh cấp.

2/ Chi nhánh Long An tại số 126A, ấp 2, xã Hựu Thạnh, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An. Chi nhánh Long An hoạt động theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh số 0302062877-001, đăng ký lần đầu ngày 09 tháng 11 năm 2004, đăng ký thay đổi lần thứ 6 ngày 26 tháng 4 năm 2023 do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Long An cấp.

3/ Chi nhánh miền Bắc tại E3 - Khu công nghiệp Phố Nối A, xã Lạc Đạo, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên. Chi nhánh miền Bắc hoạt động theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh số 0302062877-005, đăng ký lần đầu ngày 15 tháng 4 năm 2016, đăng ký thay đổi lần thứ 2 ngày 08 tháng 5 năm 2023 do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Hưng Yên cấp.

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên có tổng số 510 lao động đang làm việc tại trụ sở chính, chi nhánh Long An và chi nhánh miền Bắc. Công ty có tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho lao động vào tháng 4 năm 2024.

Về cơ cấu tổ chức: Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên có Hội đồng quản trị cũng là Ban giám đốc gồm có: ông Phạm Ngọc Thái - Tổng giám đốc, ông Christian Walter Leitzinger - Phó Tổng giám đốc và bà Phạm Thị Thanh Thảo - Phó Tổng giám đốc.

Công ty có các phòng sản xuất, kinh doanh gồm:

- Khối thương mại: Phòng Bán hàng GT, Phòng Bán hàng MT, Phòng Thương mại điện tử, Phòng Marketing, Phòng Hỗ trợ thương mại, Phòng Xuất khẩu, Phòng Sales Support.

- Khối nhà máy: Phòng Sản xuất, Phòng Kỹ thuật dự án, Phòng Quản lý chất lượng, Phòng An toàn - Sức khỏe - MT, Phòng Kho vận, Phòng Kế hoạch.

- Khối vận hành: Phòng Tài chính, Phòng Nhân sự, Phòng Mua hàng, Phòng Công nghệ thông tin.

- Khối phát triển sản phẩm.

Tại khu vực Thành phố Hồ Chí Minh, Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên sản xuất, kinh doanh bánh kẹo theo danh sách

tự công bố các sản phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh, còn lại sản xuất tại chi nhánh các tỉnh Long An và Hưng Yên.

2. Kết quả kiểm tra, xác minh

2.1 Việc thực hiện quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm

2.1.1 Điều kiện đối với cơ sở sản xuất

a. Đối với việc thiết kế, bố trí nhà xưởng

- Việc thực hiện Quy trình sản xuất thực phẩm: Công ty bố trí dây chuyền sản xuất theo nguyên tắc 1 chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.

- Việc thiết kế khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan: Công ty có 01 kho nguyên liệu, 01 kho chứa bao bì, 01 kho chứa hàng hóa thành phẩm bao gồm 01 tầng trệt và 01 tầng lầu tổng diện tích khoảng 2.000 m². Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ được Công ty thiết kế tách biệt.

- Việc bố trí khu vực để nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm thực phẩm, phế thải: Nguyên liệu được sắp xếp tại kho chứa nguyên liệu, thành phẩm được sắp xếp trong kho thành phẩm, bao bì được sắp xếp trong kho bao bì. Công ty có khu vực chứa phế thải riêng biệt bên ngoài. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm thực phẩm, phế thải được Công ty để riêng biệt.

- Việc thực hiện quy định về sắp xếp, thông tin đối với sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm: Đối với sản phẩm bánh bảo quản trong kho thành phẩm được Công ty sắp xếp riêng biệt theo lô và có bảng ghi cụ thể các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất.

- Việc thực hiện quy định về nơi tập kết, thu gom, xử lý chất thải: chất thải được thu gom ra bên ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất sau mỗi ca sản xuất, chất thải được Công ty phân thành chất thải sinh hoạt, chất thải nguy hại; chất thải được chứa trong các thùng rác có nắp đậy, các túi nilong buộc kín miệng; rác thải được Công ty thuê đơn vị bên ngoài thu gom xử lý (có hợp đồng thuê xử lý chất thải).

b. Đối với kết cấu nhà xưởng:

- Việc thực hiện quy định đối với tường nhà và trần nhà xưởng: tường được xây cao bằng gạch, bên ngoài tráng epoxy, một số khu vực tường ngăn cách bằng panel; trần nhà khu vực không tiếp xúc trực tiếp thực phẩm bằng mái tôn cách nhiệt, khu vực tiếp xúc trực tiếp thực phẩm bằng la phong hoặc panel. Tuy nhiên, trong khu vực sản xuất có vị trí tường nhà bị rạn nứt và trần nhà bị bong tróc.

- Việc thực hiện quy định đối với nền nhà xưởng: nền có tráng epoxy, có độ dốc để nước lưu thông, không có hiện tượng đọng nước.

- Việc thực hiện quy định đối với cửa ra vào và cửa sổ của nhà xưởng: cửa ra vào có gắn quạt cắt gió và rèm để ngăn côn trùng, có đèn, còi báo khi cửa đóng không kín. Ngoài ra, cửa ra vào Công ty có gắn dụng cụ bắt côn trùng bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng xâm nhập.

c. Hệ thống thông gió:

Việc thực hiện quy định về hệ thống thông gió: Trong khu vực sản xuất một số khu vực công ty sử dụng máy lạnh, có hệ thống thông gió với bên ngoài và có lưới ngăn côn trùng.

d. Hệ thống cung cấp nước:

Việc thực hiện quy định về chất lượng, vệ sinh nguồn nước khai thác, xử lý và sử dụng: Công ty sử dụng nguồn nước cấp từ Tổng Công ty cấp nước Sài Gòn, đối với nước trực tiếp sử dụng vào sản xuất thực phẩm Công ty xử lý qua hệ thống lọc RO, có kiểm nghiệm định kỳ nước sau xử lý RO 1 lần/1 năm.

đ. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

- Việc thực hiện quy định của khu vực bố trí nhà vệ sinh: Công ty bố trí nhà vệ sinh cho Khối Văn phòng (02 nhà vệ sinh nam, 02 nhà vệ sinh nữ), khối sản xuất có nhà vệ sinh riêng (04 nhà vệ sinh cho nam, 04 nhà vệ sinh cho nữ). Nhà vệ sinh được Công ty bố trí tách biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực sản xuất; bảo đảm gió không thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất.

- Việc thực hiện quy định về thông gió của nhà vệ sinh: các nhà vệ sinh có quạt hút thông gió không hướng sang khu vực sản xuất.

- Việc thực hiện quy định về phòng thay trang phục bảo hộ lao động: Công ty bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động đầu 02 xưởng sản xuất, có phòng thay đồ cho nam, nữ riêng biệt.

e. Việc thực hiện quy định về khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu: Công ty lưu mẫu theo tuần suất 04 mẫu bánh 02 giờ/lần, đối với kệ lưu mẫu 01 túi kệ thành phẩm trong ca sản xuất, hồ sơ lưu mẫu ghi chép vào biểu mẫu..., có phòng lưu mẫu riêng, phòng lưu mẫu lưu trữ sản phẩm theo nhiệt độ thường. Thời gian lưu mẫu theo hạn sử dụng của sản phẩm, sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm, Công ty tiến hành hủy mẫu lưu theo quy định.

g. Việc thực hiện quy định về việc lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý: Công ty thực hiện theo quy trình Thủ tục kiểm soát sản phẩm không phù hợp (BT-QMS- PM-02); khi phát hiện sản phẩm không phù hợp bộ phận QAQC sẽ lập phiếu xử lý sản phẩm không phù hợp, tiến hành giữ sản phẩm và dán giấy nhận diện. Phòng Quản lý chất lượng sẽ tiếp tục theo dõi và đưa ra hướng xử lý lô hàng.

2.1.2 Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

- Việc thực hiện quy định về trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong quá trình sản xuất được làm bằng vật liệu không rỉ sét, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- Việc thực hiện quy định về phương tiện rửa và khử trùng tay: tại các lối vào nhà xưởng Công ty có bố trí vòi rửa tay tự động, xà phòng, máy sấy tay, bình xịt cồn tay tự động; tại các nhà vệ sinh Công ty bố trí vòi rửa tay, xà phòng, khăn giấy lau tay. Công ty có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng trước khi sản xuất thực phẩm.

- Việc thực hiện quy định về thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm: Các thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu Inox không rỉ sét, chưa phát hiện bị thôi nhiễm các chất độc hại, gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.

- Việc thực hiện quy định về thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường: Công ty có danh sách các thiết bị dụng cụ, giám sát, đo lường; được hiệu chuẩn, kiểm định định kỳ theo thủ tục BT-QMD-PM-08 về thủ tục kiểm soát thiết bị theo dõi và đo lường.

- Việc thực hiện quy định về chất tẩy rửa và sát trùng: Công ty sử dụng cồn để vệ sinh khử khuẩn thiết bị, vệ sinh nền nhà xưởng bằng xà phòng và khử khuẩn bằng dung dịch Chlorine Dioxide 5%. Các chất tẩy rửa và sát trùng được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và Công ty để bên ngoài nơi sản xuất thực phẩm.

2.1.3 Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm

- Việc thực hiện quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Công ty có đào tạo tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm cho người trực tiếp sản xuất, tiếp xúc với thực phẩm. Năm 2024, Công ty đã đào tạo cho 182 người trực tiếp chế biến, sản xuất thực phẩm theo Quyết định số 01/2024/XNTHKTATTP ngày 20 tháng 5 năm 2024.

- Việc thực hiện quy định về sức khỏe: Công ty có thực hiện khám sức khỏe cho công nhân trực tiếp và gián tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh; hồ sơ khám sức khỏe gần nhất vào ngày 04 và ngày 05/4/2024. Qua các giấy khám sức khỏe Công ty cung cấp, các công nhân trực tiếp sản xuất thực phẩm bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A-E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Việc thực hiện quy định về trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, mang găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang: Công nhân có trang phục bảo hộ riêng, có đội mũ. Tuy nhiên, có một số công nhân trực tiếp sản xuất không mang găng tay chuyên dùng, không đeo khẩu trang theo quy định.

- Việc thực hiện quy định về thực hành vệ sinh: Qua khảo sát, công nhân tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm tuân thủ các quy định về

thực hành vệ sinh như việc giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không phát hiện có ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

2.1.4 Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm

- Việc thực hiện quy định về đóng gói và bảo quản nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm: sản phẩm sau khi sản xuất được đóng gói thành từng đơn vị nhỏ (cái) sau đó đóng túi hoặc hộp theo nhu cầu khách hàng và đóng thùng lưu kho, vận chuyển. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm được Công ty đóng gói và bảo quản đảm bảo ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

- Kho bảo quản nguyên liệu có máy điều hòa nhiệt độ và điều chỉnh nhiệt độ phù hợp, có diện tích đủ rộng bảo quản từng loại nguyên liệu thực phẩm; Công ty có kho chứa thành phẩm, có lối di chuyển cho xe nâng hàng; kho nguyên liệu và kho thành phẩm bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản.

- Việc thực hiện quy định về trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm: Công ty có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và có đèn bắt côn trùng trong sản xuất, các màng che ở cửa ra vào khu vực sản xuất, ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất, như hàng hóa trong kho nguyên liệu, Công ty có gắn máy lạnh điều chỉnh nhiệt độ phù hợp. Riêng đối với sản phẩm thành phẩm chứa ở Kho thành phẩm được bảo quản nhiệt độ thường nên Công ty không bố trí thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, Công ty có kho chứa hàng hóa thông thoáng.

2.2. Việc thực hiện quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

2.2.1 Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh

- Việc thực hiện quy định về thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ: Kho bảo quản nguyên liệu có máy điều hòa nhiệt độ điều chỉnh nhiệt độ phù hợp, có diện tích đủ rộng bảo quản từng loại sản phẩm thực phẩm; Công ty có kho chứa thành phẩm, có lối di chuyển cho xe nâng hàng; bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản. Công ty có bố trí nhà vệ sinh riêng cho Khối Văn phòng và khối công nhân sản xuất, tách biệt với khu vực sản xuất kinh doanh thực phẩm.

- Việc thực hiện quy định về nền nhà của cơ sở kinh doanh thực phẩm: nền nhà kho thành phẩm được tráng xi măng và phủ một lớp nền epoxy.

- Việc thực hiện quy định đối với tường nhà và trần nhà của cơ sở kinh doanh thực phẩm: tường khu vực kho hàng và khu vực kinh doanh được xây cao

bằng gạch, bên ngoài tráng epoxy, một số khu vực tường ngăn cách bằng panel; trần nhà khu vực không tiếp xúc trực tiếp thực phẩm bằng mái tôn cách nhiệt, khu vực tiếp xúc trực tiếp thực phẩm bằng la phong hoặc panel.

- Việc thực hiện quy định về hệ thống thông gió: Trong khu vực kinh doanh, kho bảo quản công ty sử dụng máy lạnh, có hệ thống quạt hút thông gió tản nhiệt trên trần, hướng gió đảm bảo không để hướng gió từ khu vực để chất thải sang khu vực sản xuất.

- Việc thực hiện quy định về dụng cụ thu gom chất thải, rác thải: Chất thải được thu gom tập trung khu vực riêng nằm ngoài khu vực kho kinh doanh và được Công ty phân loại thành chất thải sinh hoạt, chất thải nguy hại; chất thải được chứa trong các thùng rác có nắp đậy, các túi nilong buộc kín miệng; Công ty ký hợp đồng với Công ty TNHH Môi trường Kim Gia có chức năng xử vận chuyên, thu gom rác thải; rác thải thu gom vào các ngày thứ 2, 4, 6 hàng tuần, có hóa đơn chứng từ đầy đủ, hợp đồng thu gom xử lý chất thải sinh hoạt.

- Việc thực hiện quy định về khu vực rửa tay: Công ty bố trí vòi rửa tay, xà phòng rửa tay, khăn giấy lau khô tay, hướng dẫn rửa tay tại các vị trí rửa tay.

2.2.2 Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

- Việc thực hiện quy định về trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản thực phẩm:

Công ty có 01 kho thành phẩm để bảo quản các sản phẩm đang sản xuất, kinh doanh, có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại sản phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản; công ty có trang bị pallet kê cao sản phẩm, có phân chia đánh số ký hiệu từng ô chứa hàng, có niêm yết biển tên và ký hiệu để phân loại từng nhóm sản phẩm; có phân khu vực “Hàng chờ xử lý” riêng biệt.

- Việc thực hiện quy định về thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Công ty có bố trí các khu vực đặt hộp bẫy phòng chống động vật gây hại, có đèn bắt côn trùng tại các khu vực trong kho bảo quản thành phẩm. Công ty ký hợp đồng với đơn vị Rentokil từ ngày 01/01/2022 đến tháng 3/2024, từ tháng 4/2024 Công ty ký hợp đồng với đơn vị Nguyễn Dương để phòng chống côn trùng và động vật gây hại, có đầy đủ hợp đồng kèm hóa đơn chứng từ chứng minh.

- Việc thực hiện quy định về thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm: Công ty có danh sách các thiết bị dụng cụ, giám sát, đo lường; được hiệu chuẩn kiểm định định kỳ.

2.2.3 Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm

- Việc thực hiện quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Công ty có thực hiện đào tạo và cấp giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo Quyết định số 01/2024/XNTHKTATTP ngày 20 tháng 5 năm 2024 cho 07 nhân viên trực tiếp kinh doanh của công ty.

- Việc thực hiện quy định về sức khỏe: Công ty đã thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho công nhân, hồ sơ khám sức khỏe cho 07 nhân viên kinh doanh trực tiếp gần nhất vào ngày 04 và ngày 05/4/2024. Qua các giấy khám sức khỏe do Công ty cung cấp, nhân viên kinh doanh thực phẩm bảo đảm yêu cầu về sức khỏe để làm việc.

2.2.4 Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm

- Việc thực hiện quy định về điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm: Công ty có kho chứa thành phẩm với diện tích mặt sàn 300m², có bố trí lối di chuyển cho xe nâng hàng hóa, hàng ngày nhân viên kho vệ sinh bụi lối đi, sàn kho. Công ty có phiếu kiểm tra vệ sinh kho hàng ngày; khi xuất hàng hóa cho khách hàng nhân viên kho tiến hành vệ sinh bên ngoài thùng một lần nữa để đảm bảo thùng sản phẩm luôn sạch sẽ.

- Việc thực hiện quy định về điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm (Thiết bị chứa đựng thực phẩm; thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm): Công ty vận chuyển thực phẩm bằng xe tải và container chuyên dụng, được vệ sinh sạch sẽ, không mùi. Công ty có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và có đèn bắt côn trùng trong sản xuất, các màng che ở cửa ra vào khu vực kinh doanh. Sản phẩm thành phẩm chứa ở Kho thành phẩm được bảo quản nhiệt độ thường nên công ty không bố trí thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, Công ty có kho hàng thông thoáng, dễ quan sát hàng hóa.

2.3. Việc thực hiện quy định về ghi nhãn hàng hóa

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên thực hiện đúng theo quy định về ghi nhãn hàng hóa, trong đó có loại bánh hiệu Baulimoonfils do Ấn Độ sản xuất do Công ty nhập khẩu có thực hiện việc ghi nhãn phụ bằng tiếng Việt Nam theo quy định và mặt hàng kẹo sô cô la sữa Pop it Doraemon có sử dụng nhãn là hình ảnh Doraemon, Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên có cung cấp 01 thông báo về việc cấp phép bản quyền hàng hóa quốc tế ngày 01/01/2024 của Công ty TNHH Tagger. Thời hạn hợp đồng để sử dụng hình ảnh từ ngày 01/01/2024 đến ngày 31/12/2024, sản phẩm được cấp phép là kẹo sô cô la sữa Pop it Doraemon với mục đích: sản xuất, kinh doanh, quảng bá các sản phẩm kẹo sô cô la sữa Pop it sử dụng hình ảnh Doraemon và chỉ được sử dụng trên lãnh thổ Việt Nam.

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

- Việc chấp hành quy định về hóa đơn, chứng từ hàng hóa đối chiếu với số lượng mua vào, bán ra, tồn kho thực tế: Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên cung cấp hóa đơn giá trị gia tăng mua vào nguyên liệu, thành phẩm, phụ gia, bao bì (kèm bản tự công bố) cho các sản phẩm được sản xuất, kinh doanh tại Công ty để đối chiếu với số lượng mua vào, bán ra, tồn kho thực tế.

- Hoạt động thương mại điện tử, khuyến mại:

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên có liên kết phân phối kinh doanh các sản phẩm bánh, kẹo trên các trang thương mại điện tử với Công ty TNHH Baker Dozen, địa chỉ: L17-11 tầng 17, tòa nhà Vincom Center, số 72 Lê Thánh Tôn, phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh theo Giấy ủy quyền số 01/2023/UQ-PN ngày 20/11/2023 giữa Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên và Công ty TNHH Baker Dozen, ủy quyền kinh doanh các sản phẩm của Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên trên các trang thương mại điện tử tại Việt Nam.

- Hoạt động khuyến mại: Tùy từng thời điểm thị trường mà Công ty sẽ có những chính sách khuyến mại cho các nhà phân phối như: mua 01 thùng bánh được khuyến mại thêm 01 hộp bánh hoặc khuyến mại % số tiền trên sản phẩm.

Công ty có 112 nhà phân phối sản phẩm bánh, kẹo trên khắp cả nước, trong đó có 03 nhà phân phối lớn tại 03 khu vực Bắc, Trung, Nam.

+ Miền Bắc: Hợp đồng phân phối giữa Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên và Đại lý Thành Loan.

+ Miền Trung: Hợp đồng phân phối giữa Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên và Công ty TNHH Sản xuất Thương mại Hoàn Mỹ.

+ Miền Nam: Hợp đồng phân phối giữa Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên và Công ty TNHH Một thành viên phân phối TPQ.

- Việc sử dụng hóa chất, chất phụ gia, bao bì trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên sử dụng chất phụ gia trong sản xuất bánh kẹo có đầy đủ hóa đơn, chứng từ, tem nhãn phụ; chất phụ gia được chứa trữ trong kho riêng, khi đưa vào sản xuất có cân đo và ghi chép lại số lượng đã xuất kho đưa vào dây chuyền sản xuất.

- Hồ sơ theo dõi về sản phẩm, phiếu kiểm nghiệm định kỳ đối với thực phẩm:

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên có thực hiện tự công bố trong thời kỳ thanh tra là 10 sản phẩm, tuy nhiên thực tế qua rà soát hồ sơ tài liệu cung cấp có 08 sản phẩm có phiếu kết quả xét nghiệm theo hồ sơ tự công bố thiếu chỉ tiêu an toàn là *Salmonella* đối với trứng và các sản phẩm từ trứng trong sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh trong thực phẩm QCVN 8-3:2012 của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 3 năm 2012, bao gồm: Bánh Sôcôla kem marshmallow và mứt dâu - Choco PN; Bánh phủ sôcôla kem Kaya Singapore - Choco PN; Bánh phủ sôcôla vị dưa hấu - Choco PN; Bánh Croissant nhân kem vani - Bauli Moonfils; Bánh Croissant nhân kem sôcôla - Bauli Moonfils; Bánh



Croissant nhân mút dâu - Bauli Moonfils; Bánh Croissant nhân kem phô mai - Bauli Moonfils; Bánh bông lan cuộn kem sôcôla - Bauli Moonfils

- Phiếu kiểm nghiệm định kỳ:

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên cho biết: tùy theo nhu cầu thị trường và tình hình sản xuất của công ty mà Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên sẽ kiểm nghiệm định kỳ cho từng mặt hàng. Đợt gần nhất, công ty đã có kiểm nghiệm định kỳ 02 mặt hàng gồm:

- + Bánh bông lan sô cô la ít đường - Bon Cake ngày 20 tháng 3 năm 2024
- + Bánh sô cô la kem Marshmallo và mút dâu ChocoPN ngày 13 tháng 5 năm 2024.

3. Kết luận về những nội dung đã tiến hành thanh tra

3.1 Về hồ sơ pháp lý liên quan đến tư cách pháp nhân của Công ty

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên đã cung cấp hồ sơ pháp lý đảm bảo đủ điều kiện hoạt động sản xuất và kinh doanh bánh kẹo theo quy định của pháp luật.

3.2 Việc thực hiện quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Công ty đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 8 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

Xưởng sản xuất tại Thành phố Hồ Chí Minh cơ bản đảm bảo điều kiện về địa điểm, điều kiện về trang thiết bị dụng cụ, điều kiện về nhà xưởng sản xuất và các khu phụ trợ nhưng tại khu vực xưởng sản xuất trước đây là đồng ruộng (hiện tại phía sau vẫn còn đất trống), sụt lún theo thời gian nên gây hiện tượng nứt tường, chưa đảm bảo an toàn.

Công ty đã thực hiện khá tốt các quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm theo quy định tại Điều 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33 Mục 2 Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ được sửa đổi, bổ sung tại Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05 tháng 02 năm 2020 của Chính phủ. Tuy nhiên, trong dây chuyền sản xuất, đóng gói bánh kẹo vẫn còn công nhân chưa mang đầy đủ găng tay chuyên dùng, khẩu trang theo quy định.

3.3 Việc thực hiện quy định về quảng cáo, ghi nhãn hàng hóa

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên thực hiện việc quảng cáo, ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đúng quy định của pháp luật.

3.4 Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên đã thực hiện đúng các quy định của pháp luật về việc chấp hành quy định về hóa đơn, chứng từ hàng hóa mua vào, bán ra, tồn kho thực tế; về hoạt động thương mại điện tử; về khuyến mại; về việc sử dụng hóa chất, chất phụ gia, bao bì trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; về chứng nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm; về theo dõi sản phẩm, phiếu kiểm nghiệm định kỳ đối với thực phẩm.

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên đã thực hiện tốt các quy định của pháp luật về sản xuất, kinh doanh bánh kẹo; áp dụng hệ thống quản lý tiêu chuẩn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020 trong hoạt động sản xuất, kinh doanh của công ty. Tuy nhiên, kiểm tra hồ sơ theo dõi về sản phẩm, phiếu kiểm nghiệm định kỳ đối với thực phẩm thì công ty có 08 sản phẩm tự công bố thiếu chỉ tiêu an toàn là Samonella đối với trứng và các sản phẩm từ trứng trong sản phẩm.

Qua công tác thanh tra, Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên còn có những hạn chế, thiếu sót như sau:

- Sử dụng người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm mà không mang đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.
- Tường nhà khu vực sản xuất bị rạn nứt.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm bánh không đầy đủ chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

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

Ngày 21 tháng 6 năm 2024, Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh đã lập Biên bản vi phạm hành chính số 12/BB-VPHC xác lập hành vi vi phạm hành chính và ban hành Quyết định số 02000977/QĐ-XPHC ngày 28 tháng 6 năm 2024 về xử phạt vi phạm hành chính đối với Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên đối với các hành vi vi phạm nêu trên. Công ty đã chấp hành và thực hiện Quyết định xử phạt.

5. Kiến nghị biện pháp xử lý

Từ kết quả thanh tra nêu trên, Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh yêu cầu Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bánh kẹo Phạm Nguyên tiếp tục thực hiện tốt các nội dung sau:

- Duy trì việc tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm thường xuyên cho công nhân trực tiếp sản xuất, tiếp xúc thực phẩm theo mẫu bộ câu hỏi do Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành tại Quyết định số 1390/QĐ-BCT ngày 26 tháng 5 năm 2020.
- Tăng cường kiểm soát chất lượng đối với nguyên liệu đầu vào, đặc biệt là các loại nguyên liệu có nguồn gốc từ nước ngoài.



- Sắp xếp lưu trữ hồ sơ về hoạt động sản xuất, kinh doanh của công ty đầy đủ, khoa học.

- Thực hiện việc khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên trực tiếp sản xuất với đầy đủ các chỉ tiêu như xét nghiệm viêm gan A-E, tiêu chảy cấp, bệnh tả, lỵ.

- Gắn bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh theo quy định.

- Thực hiện kịp thời các biện pháp khắc phục hậu quả theo quy định.

Kết luận thanh tra nêu trên căn cứ trên cơ sở hồ sơ, tài liệu, báo cáo giải trình do Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bán kẹo Phạm Nguyên cung cấp. Những sai sót do báo cáo và cung cấp hồ sơ không đầy đủ, không đúng thực tế, công ty phải hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Yêu cầu Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm & Bán kẹo Phạm Nguyên phải niêm yết công khai Kết luận thanh tra theo quy định và thực hiện nghiêm túc Kết luận thanh tra và gửi Báo cáo thực hiện về Cục Quản lý thị trường Thành phố trước ngày 16 tháng 8 năm 2024.

Giao Phòng Thanh tra - Pháp chế, Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh theo dõi việc thực hiện Kết luận thanh tra theo quy định.

Nơi nhận:

- Tổng cục trưởng (để b/c);
- Vụ Thanh tra-Kiểm tra (để b/c);
- Công ty Phạm Nguyên (để thực hiện);
- Cục trưởng;
- Phó Cục trưởng phụ trách;
- Phòng TTPC (để theo dõi);
- Lưu: VT, HSTT(9b).



CỤC TRƯỞNG

Trương Văn Ba

(Kèm theo Kết luận thanh tra số: 2249/KL-QLTTHCM ngày 16 tháng 7 năm 2024 của Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh)

[illegible]

TỔNG CỤC QUẢN LÝ THỊ TRƯỜNG
CỤC QUẢN LÝ THỊ TRƯỜNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



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

**TỔNG HỢP KIẾN NGHỊ HOÀN THIỆN CƠ CHẾ, CHÍNH SÁCH, PHÁP LUẬT
HOẶC VĂN BẢN CHỈ ĐẠO, ĐIỀU HÀNH**
(Kèm theo Kết luận thanh tra số: 2249/KL-QLTTHCM ngày 16 tháng 7 năm 2024
của Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh)

STT	Nội dung kiến nghị	Thông tin về Văn bản kiến nghị hoàn thiện			Ghi chú
		Số văn bản	Ngày, tháng, năm ban hành	Cơ quan ban hành	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
I.	KIẾN NGHỊ BÀI BỎ				
	Không				
II.	KIẾN NGHỊ SỬA ĐỔI, BỔ SUNG				
	Không				
III.	KIẾN NGHỊ BAN HÀNH MỚI				
	Không				



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

TỔNG HỢP KIẾN NGHỊ XỬ LÝ TRÁCH NHIỆM
(Kèm theo Kết luận thanh tra số: 2249/KL-QLTTHCM ngày 16 tháng 7 năm 2024
của Cục Quản lý thị trường Thành phố Hồ Chí Minh)

STT	Tên tổ chức/cá nhân vi phạm	Nội dung vi phạm	Kiến nghị xử lý trách nhiệm			Ghi chú
			Hành chính	Chuyển cơ quan công an	Chuyển cơ quan chức năng khác	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
I.	TỔ CHỨC					
1.	Công ty TNHH Chế biến thực phẩm & Bán kẹo Phạm Nguyên	- Sử dụng người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm mà không mang đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định. - Trường nhà khu vực sản xuất bị rạn nứt. - Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm bánh không đầy đủ chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.	X			

