Web site

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
TỈNH TUYÊN QUANG
CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

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

Số: 103 /KL-QLCL

Tuyên Quang, ngày 30 tháng 8 năm 2016

KẾT LUẬN THANH TRA

Về việc chấp hành quy định của pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm trong chế biến chè tại Công ty cổ phần Phù Hiên

Thực hiện Quyết định số 15/QĐ-QLCL ngày 25/7/2016 của Chi cục trưởng Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh Tuyên Quang về Thanh tra việc chấp hành quy định của pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm trong chế biến chè đối với Công ty cổ phần Phù Hiên.

Trong thời gian từ ngày 10/8/2016 đến ngày 22/8/2016, Đoàn thanh tra theo Quyết định số 15/QĐ-QLCL ngày 25/7/2016 của Chi cục trưởng Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản *(sau đây gọi tắt là Đoàn thanh tra số 15)* đã tiến hành thanh tra tại Công ty cổ phần Phù Hiên.

Xét báo cáo kết quả thanh tra số 05/BC-ĐTTr ngày 26/8/2016 của Trưởng đoàn thanh tra số 15, Chi cục trưởng Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh Tuyên Quang kết luận như sau:

I. Khái quát chung về Công ty Cổ phần Phù Hiên

Tại thời điểm thanh tra Công ty cổ phần Phù Hiên đang hoạt động sản xuất, chế biến chè xanh; hiện đang có 21 cán bộ, công nhân viên tham gia sản xuất chế biến chè. Trong đó có 14 người tham gia trực tiếp và 7 người tham gia gián tiếp.

Công ty cổ phần Phù Hiên được thành lập từ năm 2010 với tổng diện tích là 4.546m^2, có trụ sở và nhà máy đóng trên địa bàn thôn Lập Thành, xã Mỹ Bằng, huyện Yên Sơn, tỉnh Tuyên Quang. Công ty được xây dựng trong khu vực có tiềm năng về vùng nguyên liệu và có đường giao thông thuận lợi.

Đến năm 2014, Công ty cổ phần Phù Hiên có sự thay đổi về chủ sở hữu. Sau khi thay đổi, Công ty đầu tư, hoàn thiện dây chuyền sản xuất chè xanh mới, đầu tư nâng cấp cải tạo nhà xưởng sản xuất và nhà văn phòng phục vụ cho quá trình sản xuất và phát triển của công ty với công suất đạt 250 tấn chè khô BTP/năm, trong đó hơn 90% được xuất khẩu ủy thác đến các nước như Afganistan, Pakistan.

Năm 2016, Công ty cổ phần Phù Hiên đã đầu tư một dây chuyền chè xanh Nhật Bản, hiện đang trong giai đoạn sản xuất thử để tìm ra công thức sản xuất chè tốt nhất để xuất sang thị trường các nước có nhu cầu và uy tín về chè như Đài Loan, Hà Lan,...

Nhìn chung, bên cạnh những thuận lợi về vùng nguyên liệu, hàng hóa của công ty chủ yếu là xuất khẩu sang các thị trường Afganistan, Pakistan nên cũng chịu ảnh hưởng không nhỏ từ sự biến động về tình hình bất ổn trên thế giới thời gian qua. Đặc biệt là cuối năm 2015 và 6 tháng đầu năm 2016 dẫn đến sản lượng tiêu thụ giảm, giá bán giảm (Năm 2014 tiêu thụ 210 tấn nhưng đến 2015 chỉ tiêu thụ được 104 tấn chè khô BTP), bên cạnh đó là sự cạnh tranh việc thu mua nguyên liệu gây khó khăn cho đơn vị trong thu mua nguyên liệu.

Trong quá trình sản xuất công ty đã cơ bản chấp hành tốt các quy định của Nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm trong chế biến chè; chưa để xảy ra tình trạng sản xuất chế biến chè không đảm bảo an toàn thực phẩm bị cơ quan nhà nước yêu cầu thu hồi, xử lý.

II. Về thủ tục giấy tờ:

Công ty Cổ phần Phù Hiên đã xuất trình các thủ tục, giấy tờ sau:

- 01 Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty cổ phần số 5000584160 do Phòng Đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch và Đầu tư Tuyên Quang cấp đăng ký thay đổi lần thứ 4 ngày 25/3/2015 bản sao (*đăng ký lần đầu ngày 11/02/2010*); có ngành nghề kinh doanh sản xuất chè xanh, chè đen, chè vàng.

- 01 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 10/2015/NNPTNTTQ ngày 15/7/2015 do Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Tuyên Quang cấp có hiệu lực đến ngày 15/7/2018 cho Công ty Cổ phần Phù Hiên trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm Chè xanh, chè đen.

- 01 Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm số 12/2015/XNTH-QLCL ngày 23/6/2015 do Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Tuyên Quang cấp có hiệu lực đến ngày 23/6/2018 cho 30 cán bộ, công nhân của Công ty Cổ phần Phù Hiên.

- 01 bản tổng hợp khám sức khỏe định kỳ cho cán bộ, công nhân Công ty cổ phần Phù Hiên do Trung tâm Y tế huyện Yên Sơn cấp ngày 10/7/2015 cho 43 người.

- 31 bộ hồ sơ khám sức khỏe định kỳ cho cán bộ, công nhân Công ty cổ phần Phù Hiên do Trung tâm Y tế huyện Yên Sơn cấp ngày 17/6/2016.

- 01 giấy khám sức khỏe số 021 ngày 30/6/2016 do Trung tâm y tế huyện Yên Sơn cấp cho bà Nguyễn Thị Tâm là đầu bếp nấu ăn tại Công ty cổ phần Phù Hiên.

- 01 giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm số 013/2016/XNTH-TTYT ngày 08/4/2016 do Trung tâm y tế huyện Yên Sơn cấp cho bà Nguyễn Thị Tâm là đầu bếp nấu ăn tại Công ty cổ phần Phù Hiên.

- 01 Quyết định ban hành tiêu chuẩn cơ sở trong chế biến chè xanh số 01/QĐ ngày 01/01/2014 của Công ty cổ phần Phù Hiên, Tiêu chuẩn: TC:01/2014/TCCS.

- 01 bộ tài liệu Quy trình chế biến chè xanh của Công ty cổ phần Phù Hiên ban hành năm 2014.

- 01 Phiếu kết quả thử nghiệm hóa học số 2042HH/2015 ngày 14/12/2015 của Trung tâm chất lượng Nông lâm thủy sản Vùng I thử nghiệm đối với 02 mẫu sản phẩm chè xanh của Công ty Cổ phần Phù Hiên.

- 01 bộ kết quả đo môi trường lao động tại Công ty cổ phần Phù Hiên do Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh Tuyên Quang kiểm tra năm 2016.

- 01 Sổ đăng ký Chủ nguồn thải chất thải nguy hại do Sở Tài nguyên và Môi trường tỉnh Tuyên Quang cấp cho Công ty cổ phần Phù Hiên. Mã số QLCTNH: 08.000097.T ngày 29/6/2015.

- 01 Giấy chứng nhận kết quả kiểm định Nồi hơi mã hiệu NHTA-0,5/8 ngày 15/6/2016 (có số tem kiểm định số 10267) do Công ty cổ phần kiểm định an toàn công nghiệp một chứng nhận cho nồi hơi của Công ty cổ phần Phù Hiên, có hiệu lực đến ngày 14/6/2017.

- 02 chứng chỉ huấn luyện kỹ thuật an toàn lao động - vệ sinh lao động do Chi nhánh Công ty cổ phần kiểm định an toàn công nghiệp một tại Hà Nội cấp cho ông Phạm Văn Hưng sinh ngày 22/6/1984 và ông Phạm Văn Chiến sinh ngày 17/5/1986 trong khóa học huấn luyện kỹ thuật an toàn vận hành nồi hơi

- 01 Giấy xác nhận đăng ký đề án bảo vệ môi trường đơn giản số 811/UBND-XN ngày 10/8/2015 của Ủy ban nhân dân huyện Yên Sơn cấp cho Cơ sở sản xuất chế biến và kinh doanh chè Phù Hiên, địa chỉ: Thôn Lập Thành, xã Mỹ Bằng, huyện Yên Sơn, tỉnh Tuyên Quang của Công ty cổ phần Phù Hiên.

- 01 Quyển đề án bảo vệ môi trường đơn giản của cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh chè Phù Hiên lập tháng 7 năm 2015.

- 01 phương án chữa cháy (tại chỗ) của Công ty cổ phần Phù Hiên;

- 01 Quyết định số 01/QĐ-TL PCCC ngày 15/02/2014 của Công ty cổ phần Phù Hiên về việc thành lập Đội phòng cháy chữa cháy cơ sở.

- 01 danh sách bảng tổng hợp KCS đối với sản phẩm chè của Công ty cổ phần Phù Hiên;

- 01 sổ theo dõi thu mua chè búp tươi của Công ty cổ phần Phù Hiên.

- 01 bản Nội quy lao động – an toàn vệ sinh của Công ty Cổ phần Phù Hiên ban hành ngày 01/3/2013.

- 31 bản hợp đồng kinh tế về việc thu mua chè búp tươi giữa các Công ty cổ phần Phù Hiên với các hộ gia đình có chè búp tươi để cung cấp nguyên liệu cho công ty.

III. Về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến chè

1. Về điều kiện sản xuất

a. Địa điểm xây dựng cơ sở chế biến chè và môi trường xung quanh

- Công ty cổ phần Phù Hiên được xây dựng trong vùng quy hoạch của Nhà nước; gần vùng nguyên liệu và công ty đã có hợp đồng thu mua nguyên liệu đảm bảo có nguyên liệu đủ cho nhà máy hoạt động.

- Cơ sở chế biến được đặt tại nơi cách xa khu vực ô nhiễm như khu chứa chất thải, hoá chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi,...

- Đảm bảo có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện và thuận tiện về giao thông.

- Hệ thống thoát nước và độ cao của mặt bằng xây dựng đảm bảo không bị ngập úng khi mưa.

- Mật độ xây dựng nhà xưởng sản xuất hợp lý tổng mặt bằng nhà máy.

b. Kết cấu nhà xưởng

- Nhà xưởng, nền nhà được xây dựng cao hơn so với mặt bằng chung tối thiểu 20cm (trừ những khu vực bố trí cốt âm).

- Trang thiết bị chế biến cơ bản được thiết kế theo quy tắc một chiều từ khu vực tiếp nhận nguyên liệu đến sản phẩm đầu ra; có tường ngăn cách giữa khu vực tiếp nhận nguyên liệu, hộc héo với các khu vực sản xuất khác. Tuy nhiên, từ khu vực bom lăn một đến khu vực sàng, bom lăn 2 vị trí lắp đặt thiết bị chưa theo quy tắc một chiều.

- Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm chè được láng bằng xi măng, nhẵn, bền, dễ làm sạch, duy tu, bảo dưỡng và khử trùng; không bị thấm nước, không thôi nhiễm ra chè, có khả năng chống ăn mòn bởi các chất tẩy rửa, khử trùng trong điều kiện bình thường.

- Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà làm bằng vật liệu ít thấm nước, không đọng nước, thuận tiện vệ sinh công nghiệp; trên mái nhà xưởng còn một số vị trí bị dột nước khi mưa to. Một số lưới ngăn động vật còn bị hở.

- Tường, cửa sổ nhà xưởng và một số máy sấy, máy sào, bom lăn còn nhiều bụi bám.

- Đường nội bộ bền chắc, không gây bụi, hệ thống thoát nước tốt, khép kín, không gây ô nhiễm.

c. Các công trình và phương tiện phụ trợ

- Hệ thống thông gió, hút bụi: Khu vực chế biến chè của Công ty thực hiện thông gió, hút bụi bằng hình thức thông gió tự nhiên, thông gió cưỡng bức.

- Hệ thống chiếu sáng: Được cung cấp bằng nguồn ánh sáng tự nhiên và bóng đèn điện, cường độ ánh sáng đủ cho việc đi lại, theo dõi, vận hành thiết bị sản xuất. Các bóng đèn có chụp bảo vệ che chắn an toàn.

- Hệ thống cung cấp nước: Cơ sở không sử dụng nước trong quá trình sản xuất, chế biến chè; chỉ sử dụng nước để làm vệ sinh, nước sử dụng là nước công cộng dùng trong sinh hoạt.

- Hệ thống cung cấp hơi nước và nhiệt: Nồi hơi của cơ sở được bố trí ở khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến chè; nồi hơi và hệ thống ống dẫn hơi đảm bảo an toàn, không gây ô nhiễm cho chè. Nồi hơi đã được

kiểm định an toàn, có phiếu kiểm định an toàn số 10267, có hiệu lực đến ngày 14/6/2017.

- Hệ thống thu gom và xử lý chất thải: Trong khu vực chế biến chè của công ty có bố trí thùng chứa chất thải riêng biệt, đảm bảo bền, kín, đặt ở nơi thuận tiện; thu gom xử lý các chất thải lỏng và rắn, đường vận chuyển đến khu xử lý thuận tiện, không gây ô nhiễm.

- Bảo hộ lao động:

+ Công ty cổ phần Phù Hiên đã đầu tư, cấp phát đầy đủ quần áo bảo hộ lao động cho công nhân làm việc; Chưa có phòng để thay trang phục bảo hộ lao động riêng biệt.

+ Tại xưởng chế biến có bảng chỉ dẫn về an toàn lao động, vệ sinh lao động đối với máy, thiết bị, nơi làm việc, được đặt ở vị trí dễ đọc, dễ thấy tại nơi làm việc.

+ Có trang bị phương tiện kỹ thuật, y tế bảo đảm ứng cứu khi xảy ra sự cố, tai nạn lao động.

- Phòng chống cháy nổ: tại cơ sở chế biến đã trang bị 08 bình chữa cháy loại MFZ4; Có nội quy, tiêu lệnh phòng cháy chữa cháy biển báo "cấm lửa", "cấm hút thuốc" đã được niêm yết tại một số vị trí dễ quan sát; hệ thống nguồn nước chữa cháy đảm bảo thuận lợi phục vụ cho công tác chữa cháy tại chỗ.

- Nhà vệ sinh: Cơ sở đã có 01 nhà vệ sinh, được bố trí cách biệt nơi sản xuất, không gây ô nhiễm về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng, các chất tẩy rửa; ánh sáng và thông gió tốt; làm vệ sinh và thoát nước dễ dàng; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh".

- Phương tiện rửa: Công ty đã trang bị 01 khu vực rửa chung cho cả công ty.

- Dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại: trong thời kỳ thanh tra, Công ty cổ phần Phù Hiên chỉ thực hiện việc sản xuất, sơ chế, chế biến chè xanh bán thành phẩm. Toàn bộ số lượng chè bán thành phẩm sản xuất ra được vận chuyển về kho của Tổng công ty là Công ty cổ phần Nông sản thực phẩm và bao bì Vĩnh Phúc, địa chỉ: thôn Tam Hợp, xã Hương Canh, huyện Bình Xuyên, tỉnh Vĩnh Phúc sau khi đạt số lượng từ 4 -5 tấn chè thành phẩm. Do đó số lượng hàng lưu tại công ty ít và thời gian ngắn nên Công ty cổ phần Phù Hiên chưa bố trí kho để tiện cho vận chuyển đi; lượng chè được bảo quản tại khu vực xưởng chế biến chè của công ty, được kê lên kệ và che, phủ bạt kín tránh mưa gió, ẩm thấp.

- Phòng kỹ thuật KCS: Đã bố trí nơi làm việc cho bộ phận kỹ thuật - KCS để làm nhiệm vụ quản lý kỹ thuật; Trang bị một số thiết bị cơ bản để phân tích các chỉ tiêu đơn giản đối với nguyên liệu đầu vào, sản phẩm đầu ra như: cân phân tích, cốc chén, ấm đun nước, để kiểm tra chỉ tiêu cảm quan của chè.

2. Về thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển chè

a. Thiết bị và công nghệ chế biến chè: Công ty đã trang bị thiết bị chế biến chè chính cụ thể như sau:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng
Lò sào	01	Trung Quốc	450 tấn/tháng	2014
Cối vò	03	Trung Quốc	450 tấn/tháng	2010
Cối vò	03	Trung Quốc	450 tấn/tháng	2014
Máy sấy F400	01	Việt Nam	450 tấn/tháng	2014
Máy tạo hình	10	Việt Nam	450 tấn/tháng	2014
Lò đốt	03	Việt Nam	450 tấn/tháng	2010
Lò đốt	01	Việt Nam	450 tấn/tháng	2016
Quạt làm mát, làm mát thông gió	13	Việt Nam		
Băng tải ra chè, vào chè	02	Việt Nam	6 tấn/ngày	
Sàng tách cẫng	01	Việt Nam	2 tấn/ngày	
Nồi hơi	01	Việt Nam	500kg/h	2015
Dây chuyền chè Centra	01	Nhật bản	6 tấn/ngày	2015

Các thiết bị chế biến chè chính làm bằng vật liệu phù hợp, đáp ứng yêu cầu về Vệ sinh an toàn thực phẩm và về công suất, về chất lượng sản phẩm mà đơn vị đã công bố áp dụng.

b. Đối với sản xuất chè xanh

- Khu vực nguyên liệu: có diện tích đủ để chứa nguyện liệu.

- Công đoạn diệt men: sau khi diệt men, thuỷ phần của chè thích hợp theo yêu cầu.

- Công đoạn vò chè và rũ tơi: trang bị đủ số lượng và công suất máy vò chè và đáp ứng yêu cầu sản phẩm chè theo đơn đặt hàng của công ty.

- Công đoạn sấy, làm khô, tạo hình, phân loại đảm bảo yêu cầu kỹ thuật theo tiêu chuẩn mà cơ sở đã công bố áp dụng và phù hợp với đơn hàng của khách hàng.

c. Thiết bị, dụng cụ bao gói, bảo quản, vận chuyển

- Sản phẩm chè của công ty được đóng trong bao tải 02 lớp: 01 lớp nilon ở trong và 01 lớp bao tải dứa bên ngoài, đảm bảo không gây độc hại hoặc làm giảm chất lượng chè như: không có mùi vị lạ, không thôi nhiễm vào chè, không làm tăng độ ẩm, tránh được sự xâm nhập của bụi, côn trùng và các nguồn ô nhiễm khác.

- Trong quá trình thu hái, vận chuyển nguyên liệu được chứa đựng trong sọt, tải mềm không làm dập nát, ôi ngốt chè búp tươi.

- Kho bảo quản chè khô: trong thời kỳ thanh tra, Công ty cổ phần Phù Hiên chỉ thực hiện việc sản xuất, sơ chế, chế biến chè xanh bán thành phẩm, chưa thực hiện việc đấu chộn, sàng tách cẫng phân loại để thành chè thành phẩm. Toàn bộ số lượng chè bán thành phẩm của công ty sản xuất ra được vận chuyển về kho của Tổng công ty là Công ty cổ phần Nông sản thực phẩm và bao bì Vĩnh Phúc, địa

chỉ: thôn Tam Hợp, xã Hương Canh, huyện Bình Xuyên, tỉnh Vĩnh Phúc sau khi đạt số lượng từ 4 -5 tấn chè thành phẩm. Trong quá trình sản xuất, chè bán thành phẩm được đóng bao và bảo quản tại khu vực xưởng chế biến chè của công ty, được kê lên kệ và che, phủ bạt kín tránh mưa gió, ẩm thấp.

d. Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng

Xưởng chế biến chè đã trang bị các thiết bị, dụng cụ thí nghiệm để đo các thông số như cân phân tích, cốc chén, ấm đun nước, ống thủy tinh để kiểm tra một số chỉ tiêu cảm quan của chè.

3. Yêu cầu về con người

a. Yêu cầu về người sản xuất

- Về học tập kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm: Trong thời kỳ thanh tra người trực tiếp sản xuất chế biến chè đã được học tập và có giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về khám sức khoẻ định kỳ: Trong thời kỳ thanh tra cán bộ và người trực tiếp sản xuất chế biến chè của công ty đã được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

b. Thực hành vệ sinh cá nhân

Cơ sở chế biến chè đã có nội quy về vệ sinh cá nhân. Công nhân thực hiện vệ sinh cá nhân và mặc bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

c. Khách tham quan

Công ty chưa có nội quy khách đến tham quan và chưa có quần áo bảo hộ lao động cho khách khi tham quan.

4. Kiểm soát quá trình chế biến chè

- Cơ sở chế biến chè đã có quy định, quy trình chế biến chè xanh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Các quy định đã cho công nhân học tập và được in và treo ở khu sản xuất.

- Nguyên liệu chè được thu mua thông qua hợp đồng cung cấp nguyên liệu với người dân sản xuất chè trong khu vực với cam kết về chất lượng theo yêu cầu của công ty.

- Công ty đã có sổ theo dõi thu mua nguyên liệu, kiểm tra nguyên liệu, bảng tổng hợp KCS chè bán thành phẩm của công ty sản xuất ra.

- Cơ sở đã bố trí cán bộ chuyên trách có trình độ làm nhiệm vụ chỉ đạo kỹ thuật, kiểm tra, giám sát quá trình sản xuất, chế biến chè và điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Yêu cầu về chất lượng sản phẩm và ghi nhãn

- Tiêu chuẩn chất lượng chè: Trong thời kỳ thanh tra, Công ty cổ phần Phù Hiên chỉ thực hiện hoạt động sản xuất, chế biến chè bán thành phẩm. Công ty đã xây dựng Quyết định ban hành tiêu chuẩn cơ sở trong chế biến chè xanh.

- Chất lượng chè: Hàng năm sản phẩm chè của Công ty đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền quản lý chất lượng an toàn thực phẩm lấy mẫu phân tích chất lượng. Năm 2015, đã lấy 02 mẫu phân tích và có kết quả đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Ghi nhãn sản phẩm: sản phẩm của được sản xuất dưới dạng bán thành phẩm, không phải là sản phẩm đã qua chế biến và bao gói sẵn nên không thực hiện ghi nhãn và không đăng ký xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm (Điều 3 Nghị định 38/2012/NĐ-CP).

- Quy trình nhận biết, truy tìm nguồn gốc sản phẩm không đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm: trong thời kỳ thanh tra, Công ty cổ phần Phù Hiên đã thực hiện lưu mẫu, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu theo từng ca sản xuất, chế biến chè. Do đó, việc truy tìm nguồn gốc sản phẩm được thực hiện đến ca sản xuất chế biến chè tại công ty, không truy tìm được nguồn gốc sản phẩm đến hộ cung cấp nguyên liệu do không có vùng nguyên liệu. Tuy nhiên, Công ty chưa có quy trình nhận biết, truy tìm và thu hồi sản phẩm chè không đạt chất lượng VSATTP.

III. Kết luận

1. Ưu điểm:

1.1. Về điều kiện sản xuất

- Công ty cổ phần Phù Hiên được xây dựng trong vùng quy hoạch của Nhà nước. Cách xa nguồn ô nhiễm; Đảm bảo có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện và thuận tiện về giao thông.

- Nhà xưởng cơ bản được thiết kế theo quy tắc một chiều từ khu vực tiếp nhận nguyên liệu đến sản phẩm đầu ra, bền, dễ làm sạch, duy tu, bảo dưỡng và khử trùng.

- Các công trình và phương tiện phụ trợ cơ bản đáp ứng với yêu cầu phục vụ sản xuất, đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất chế biến chè.

1.2. Về thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển chè

Các thiết bị, dây truyền sản xuất chế biến chè cơ bản đảm bảo yêu cầu, điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm; đáp ứng yêu cầu về công suất và chất lượng sản phẩm chè đơn vị đã công bố áp dụng và theo từng đơn đặt hàng của khách hàng.

1.3. Về con người trực tiếp tham gia sản xuất

- Trong thời kỳ thanh tra người trực tiếp sản xuất chế biến chè đã được học tập kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và đã được khám sức khỏe định kỳ một năm một lần theo quy định.

- Đã có nội quy về vệ sinh cá nhân. Công nhân thực hiện vệ sinh cá nhân và mặc bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

1.4. Về kiểm soát quá trình chế biến chè

Trong suốt quá trình sản xuất chế biến chè, Công ty cổ phần Phù Hiên đã có cán bộ kiểm soát từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm đầu ra, đáp ứng về chất lượng, an toàn thực phẩm.

1.5. Về chất lượng sản phẩm và ghi nhãn

Đã ban hành Quyết định tiêu chuẩn cơ sở trong chế biến chè xanh. Hàng năm sản phẩm chè của Công ty đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền về quản lý chất lượng an toàn thực phẩm lấy mẫu phân tích chất lượng.

2.2. Tồn tại

2.1. Về điều kiện sản xuất

- Tại khu vực xưởng chế biến: một số vị trí thiết bị chế biến chưa theo nguyên tắc một chiều (từ khu vực bom lăn 1 đến khu vực sàng, bom lăn 2)

- Trên mái nhà xưởng còn một số vị trí bị dột nước khi mưa to.

- Một số lưới ngăn động vật còn bị hở.

- Công tác vệ sinh thiết bị máy móc, nhà xưởng chưa thường xuyên như trên tường, cửa sổ nhà xưởng và một số máy sấy, máy sào, bom lăn còn nhiều bụi bám.

2.2. Về thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển chè

Phòng Kỹ thuật - KCS đã trang bị một số thiết bị cơ bản nhưng chưa đầy đủ còn thiếu một số thiết bị như: dụng cụ phân tích, máy đo thủy phần, nhiệt độ.

2.3. Về con người trực tiếp tham gia sản xuất

Công ty chưa có nội quy khách đến tham quan và chưa có quần áo bảo hộ lao động cho khách khi tham quan; Chưa có phòng thay bảo hộ riêng biệt cho công nhân.

2.4. Về chất lượng sản phẩm và ghi nhãn

Công ty cổ phần Phù Hiên chưa có quy trình nhận biết, truy tìm và thu hồi sản phẩm chè không đạt chất lượng VSATTP.

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

V. Kiến nghị các biện pháp xử lý

1. Đối với Công ty cổ phần Phù Hiên

- Tiếp tục duy trì các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở theo quy định của Luật An toàn thực phẩm và các quy định có liên quan trong sản xuất, chế biến chè.

- Nghiêm túc thực hiện và triển khai khắc phục các tồn tại nêu trên.

- Báo cáo kết quả thực hiện, khắc phục các tồn tại trong Kết luận thanh tra về Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản trước ngày 30/9/2016.

2. Đối với Phòng Thanh tra - Pháp chế, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản

Triển khai thực hiện các nội dung kết luận thanh tra theo quy định của pháp luật và báo cáo kết quả thực hiện với Chi cục trưởng Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ngay sau khi hoàn thành.

Trên đây là kết luận thanh tra việc chấp hành quy định của pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm trong chế biến chè tại Công ty cổ phần Phù Hiên./.

Nơi nhận:
- Sở Nông nghiệp và PTNT (Báo cáo);
- Thanh tra Sở
- CTCP Phù Hiên (Thực hiện);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT, TTr.

CHI CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Văn Thuấn