TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hà Nội: Vi phạm hàng loạt ATTP, cơ sở bánh cốm gia truyền Nguyên Ninh bị dừng hoạt động

20:55 02/01/2025

Ngày 2/1, Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm (ATTP) số 1 của TP Hà Nội đã kiểm tra công tác bảo đảm ATTP dịp Tết và lễ hội Xuân năm 2025 tại quận Tây Hồ và Ba Đình.



Đoàn kiểm tra liên ngành công tác an toàn thực phẩm số 1 của thành phố Hà Nội kiểm tra nhãn mác bánh cốm Nguyên Ninh (11 Hàng Than, quận Ba Đình). Ảnh: hanoimoi.com.vn

Đoàn đã kiểm tra đột xuất tại Công ty TNHH chế biến thực phẩm Thanh Hương – cơ sở chế biến sản xuất bánh jambon (số 50 An Dương, quận Tây Hồ), tại thời điểm kiểm tra có 13 nhân công lao động sản xuất.

Tuy nhiên, cơ sở chưa xuất trình được giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và hợp đồng, hồ sơ chứng minh nguồn gốc của hạt điều, ruốc thịt.

Kiểm tra phát hiện khu vực sản xuất không bố trí theo nguyên tắc một chiều, không phân khu riêng biệt; tường trần nền khu vực sản xuất xuống cấp. Khu vực sản xuất sắp xếp lộn xộn, thiếu chế độ vệ sinh thường xuyên. Qua kiểm tra cơ sở không có bàn để đóng gói thành phẩm.

Tại thời điểm kiểm tra, sản phẩm đang được đóng gói trên mặt sàn. Khu vực cửa sổ không có lưới chống côn trùng, bám nhiều bụi bẩn; có gián trong khu vực sản xuất; thiếu chế độ vệ sinh thường xuyên đối với trang thiết bị dụng cụ.

Khu vực kho thành phẩm thiếu giá kệ, thiếu chế độ vệ sinh tại kho. Nhân viên không có ủng hoặc giầy, dép sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm.

Đặc biệt, thông tin ghi nhãn sản phẩm chưa phù hợp với bản tự công bố sản phẩm (thiếu định lượng ruốc thịt, số tự công bố không đúng thực tế, địa chỉ sản xuất có thêm địa chỉ ở Thường Tín…).Qua kiểm tra, Đoàn yêu cầu Công ty TNHH chế biến thực phẩm Thanh Hương – cơ sở chế biến sản xuất bánh jambon tạm dừng hoạt động.



Kiểm tra khu vực sản xuất của bánh cốm Nguyên Ninh.

Tại quận Ba Đình, Đoàn tiến hành kiểm tra đột xuất thực tế tại cơ sở sản xuất bánh cốm Nguyên Ninh (11 Hàng Than, Ba Đình). Theo ghi nhận cơ sở chưa xuất trình được giấy khám sức khỏe và xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và 5 người lao động.

Qua kiểm tra thực tế, đoàn kiểm tra số 1 đã phát hiện hàng loạt vi phạm về an toàn thực phẩm của cơ sở này.

Cụ thể, khu vực sản xuất của cơ sở được tận dụng trong gian bếp sinh hoạt của gia đình, không phân khu riêng biệt, sắp xếp lộn xộn và xuống cấp nghiêm trọng. Nền nhà khu vực bếp bong tróc, ẩm mốc, cống rãnh hở, ứ đọng rác…

Bước vào phía bên trong, đoàn kiểm tra còn phát hiện quần áo được phơi giặt ngay trong khu vực sản xuất. Dụng cụ sơ chế, chế biến dùng trong sản xuất cáu bẩn do không có chế độ vệ sinh định kỳ.

Đặc biệt, nhà vệ sinh nằm ngay trong khu vực sơ chế, chế biến. Trong khu vực sản xuất còn phát hiện có côn trùng và phân của động vật.

Vì cơ sở chật hẹp không có kho chứa nên các bao tải đựng nguyên liệu cốm khô được xếp ngay lối ra vào khu bếp, gần khu vực tường ẩm mốc…

Ngoài ra, qua kiểm tra hồ sơ pháp lý, cơ sở chưa xuất trình được giấy khám sức khỏe và xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và 5 nhân viên.

Mặt khác, cơ sở cũng chưa xuất trình được hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của tất cả các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Bên cạnh đó, đoàn kiểm tra cũng phát hiện, nhãn sản phẩm bánh cốm chưa phù hợp với bản công bố sản phẩm và chưa phù hợp về quy định ghi nhãn hàng hóa.

Từ những vi phạm nêu trên, đoàn kiểm tra số 1 đã yêu cầu cơ sở tạm dừng hoạt động để khắc phục ngay những tồn tại. Đồng thời, giao cho Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm quận Ba Đình tiếp tục làm việc để xử lý vi phạm và báo cáo kết quả về đoàn kiểm tra liên ngành số 1 trước ngày 10/1/2025.

Đoàn kiểm tra cũng tiến hành lấy 2 mẫu bánh (gồm: Bánh cốm và bánh xu xê) để tiến hành xét nghiệm tiêu chuẩn chất lượng.

Theo ông Đặng Thanh Phong, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội, năm nay, thực hiện chỉ đạo của UBND TP. Hà Nội, các đoàn kiểm tra không báo trước, không để quận, huyện chọn cơ sở đi kiểm tra. Sau kiểm tra, đoàn báo cáo lại với lãnh đạo thành phố để thành phố nắm được và tiếp tục chỉ đạo.

Ông Phong nhấn mạnh, với cơ sở Đoàn đến kiểm tra nhưng thông báo đóng cửa không tiếp đoàn, cho công nhân nghỉ, đề nghị Phòng Y tế quận Tây Hồ kiểm tra lại (kiểm tra đột xuất), nếu cơ sở có lỗi vi phạm, xử lý thật nặng. Đến khi cơ sở khắc phục được các nội dung, Ban Chỉ đạo quận xuống kiểm tra thực tế đúng

với báo cáo, sẽ cho hoạt động trở lại. Còn cơ sở chưa khắc phục được tồn tại vẫn tiếp tục dừng hoạt động.

Thiên Trường *(t/h)*