

TP.HCM: Xử phạt, đình chỉ 2 cơ sở sản xuất nước đá không đạt chuẩn cung cấp cho trường học

10:35 24/05/2026

Sở An toàn thực phẩm TP.HCM vừa xử phạt hành chính và đình chỉ hoạt động 2 cơ sở sản xuất nước đá cung cấp cho trường học, sau khi phát hiện sản phẩm không đạt chỉ tiêu vi sinh trong đợt kiểm tra an toàn thực phẩm phục vụ bữa ăn học sinh.



Ảnh minh họa

Ngày 23/5, Sở An toàn thực phẩm TP.HCM thông tin về kết quả kiểm tra việc chấp hành quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp suất ăn, nguyên liệu và thực phẩm phục vụ bữa ăn học sinh trên địa bàn thành phố.

Theo đó, thực hiện kế hoạch của UBND TP.HCM, Sở An toàn thực phẩm đã thành lập 20 đoàn kiểm tra, tiến hành làm việc với 317 cơ sở. Tuy nhiên, thực tế chỉ kiểm tra được 220 cơ sở, đạt tỷ lệ 69,4%. Số còn lại không thể kiểm tra do đã ngừng hoạt động, tạm ngưng kinh doanh, sang nhượng, thay đổi pháp nhân

hoặc thông tin địa chỉ không chính xác.

Trong quá trình kiểm tra, lực lượng chức năng đã lấy 24 mẫu thực phẩm để xét nghiệm. Kết quả cho thấy 22 mẫu đạt yêu cầu, riêng 2 mẫu nước đá không đạt chỉ tiêu vi sinh theo quy định.

Từ kết quả này, cơ quan chức năng xác định 2 cơ sở sản xuất nước đá viên có hành vi sản xuất sản phẩm thuộc diện tự công bố nhưng không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn đã công bố.

Hai cơ sở vi phạm bị xử phạt hành chính với tổng số tiền 75 triệu đồng. Đồng thời, cơ quan chức năng áp dụng hình thức xử phạt bổ sung là đình chỉ hoạt động có thời hạn, trong đó một cơ sở bị đình chỉ 2 tháng, cơ sở còn lại bị đình chỉ 3 tháng do tái phạm.

Qua kiểm tra, Sở An toàn thực phẩm TP.HCM đánh giá, phần lớn các cơ sở cơ bản chấp hành đúng quy định, đáp ứng các yêu cầu về hồ sơ pháp lý, điều kiện cơ sở vật chất, quy trình sản xuất, truy xuất nguồn gốc và lưu mẫu thực phẩm.

Tuy nhiên, cơ quan chức năng cũng chỉ ra một số tồn tại, trong đó nhiều trường học mới tập trung giám sát nhóm thực phẩm chính như thịt, trứng, rau củ mà chưa quan tâm đúng mức đến các thực phẩm phụ trợ như nước đá, dẫn đến nguy cơ phát sinh vi phạm.

Bên cạnh đó, công tác kiểm tra cũng gặp không ít khó khăn khi nhiều cơ sở sản xuất hoạt động từ 1h đến 5h sáng để kịp giao hàng, trong khi các đợt kiểm tra chủ yếu diễn ra trong giờ hành chính, gây hạn chế trong việc đánh giá thực tế hoạt động sản xuất.

Trước thực tế này, Sở An toàn thực phẩm TP.HCM kiến nghị cho phép tổ chức kiểm tra đột xuất ngoài giờ hành chính, đẩy mạnh chuyển đổi số để cập nhật kịp thời biến động của doanh nghiệp, đồng thời công khai danh sách các đơn vị vi phạm để trường học và phụ huynh có thêm cơ sở lựa chọn nhà cung cấp bảo đảm an toàn thực phẩm.

Phương Di