ỦY BAN NHÂN DÂN **PHƯỜNG MỸ HÀO**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1414 /TB-UBND	*Mỹ Hào, ngày 03 tháng 11 năm 2026*

THÔNG BÁO
Kết quả kiểm tra việc khắc phục tồn tại, hạn chế về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988

Căn cứ Quyết định số 1607/QĐ-UBND ngày 28/9/2026 của UBND phường Mỹ Hào về việc kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp suất ăn cho cơ sở giáo dục công lập có tổ chức ăn bán trú;

Căn cứ Biên bản kiểm tra số 08/BB-ĐKT ngày 29/10/2026 và Báo cáo số 39/BC-ĐKT ngày 29/10/2026 của Đoàn kiểm tra về kết quả kiểm tra việc khắc phục tồn tại, hạn chế về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988;

UBND phường Mỹ Hào thông báo kết quả kiểm tra và yêu cầu thực hiện một số nội dung sau:

1. Kết quả kiểm tra việc khắc phục tồn tại, hạn chế

- Ngày 29/10/2026, Đoàn kiểm tra của UBND phường đã tiến hành kiểm tra việc khắc phục các tồn tại, hạn chế về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988, địa chỉ tại Tổ dân phố Kim Trang, phường Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

- Qua kiểm tra thực tế và đối chiếu hồ sơ, tài liệu do cơ sở cung cấp, Đoàn kiểm tra ghi nhận Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988 đã thực hiện các biện pháp khắc phục đối với những tồn tại, hạn chế được chỉ ra tại Biên bản kiểm tra số 04/BB-ĐKT ngày 30/9/2026, cụ thể:

+ Về vệ sinh cơ sở: Đã vệ sinh, làm sạch khu vực sơ chế, chế biến và các khu vực hoạt động; sắp xếp khu vực làm việc gọn gàng, bảo đảm vệ sinh.

+ Về bố trí, phân khu thực phẩm: Đã bố trí, sắp xếp khu vực sơ chế, chế biến và chia suất ăn; phân biệt khu vực, dụng cụ sử dụng đối với thực phẩm sống và thực phẩm chín, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo.

+ Về quy trình chế biến, chia suất ăn: Đã rà soát, điều chỉnh việc tổ chức các công đoạn tiếp nhận, sơ chế, chế biến và chia suất ăn theo hướng tách biệt các công đoạn, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo.

+ Về lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm: Đã rà soát việc lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến suất ăn; tăng cường kiểm soát thông tin về nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng thực phẩm; thực hiện việc kiểm tra, đối chiếu hồ sơ, giấy tờ liên quan của đơn vị cung cấp và lưu giữ thông tin phục vụ công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

+ Về kê đặt, bảo quản thực phẩm: Đã kê đặt, sắp xếp thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm trên giá, kệ hoặc dụng cụ phù hợp; không để thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm trực tiếp dưới nền đất.

+ Về vệ sinh dụng cụ, thiết bị: Đã vệ sinh, làm sạch dụng cụ, thiết bị chế biến và dụng cụ chứa đựng suất ăn; thực hiện sắp xếp, bảo quản dụng cụ sau vệ sinh.

+ Về phương tiện vận chuyển suất ăn: Đã rà soát, chấn chỉnh việc sử dụng phương tiện vận chuyển suất ăn; thực hiện vệ sinh phương tiện, dụng cụ chứa đựng, bảo quản suất ăn; bố trí, sắp xếp suất ăn trong quá trình vận chuyển bảo đảm vệ sinh, có biện pháp che đậy, bảo quản phù hợp, hạn chế nguy cơ nhiễm bẩn và ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

+ Về vệ sinh cá nhân, trang phục và bảo hộ lao động: Đã chấn chỉnh việc thực hiện vệ sinh cá nhân; yêu cầu người lao động sử dụng trang phục, bảo hộ phù hợp và dụng cụ chuyên dụng khi tiếp xúc, chia thức ăn.

+ Về lưu mẫu thức ăn: Đã thực hiện lưu mẫu thức ăn, sử dụng dụng cụ lưu mẫu phù hợp và thực hiện bảo quản, theo dõi mẫu lưu theo quy định áp dụng.

+ Về duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm: Đã thực hiện các biện pháp chấn chỉnh nhằm duy trì điều kiện vệ sinh, tăng cường kiểm soát nguyên liệu đầu vào và các công đoạn chế biến, chia, cung cấp suất ăn.

- Qua kiểm tra hồ sơ, tài liệu và kiểm tra thực tế, Đoàn kiểm tra ghi nhận cơ sở đã thực hiện khắc phục các tồn tại, hạn chế theo yêu cầu. Tại thời điểm kiểm tra lại ngày 29/10/2026, các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi kiểm tra cơ bản đáp ứng yêu cầu; Đoàn kiểm tra không ghi nhận tồn tại, hạn chế đối với các nội dung đã được yêu cầu khắc phục tại Biên bản kiểm tra số 04/BB-ĐKT ngày 30/9/2026.

- Trên cơ sở kết quả kiểm tra, UBND phường Mỹ Hào ghi nhận kết quả khắc phục của Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988; các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi kiểm tra tại thời điểm kiểm tra đáp ứng yêu cầu.

2. Yêu cầu đối với Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988

Để tiếp tục duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, đáp ứng yêu cầu trong quá trình hoạt động và cung cấp suất ăn cho các cơ sở giáo dục có tổ

chức ăn bán trú, UBND phường yêu cầu Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988 nghiêm túc thực hiện các nội dung sau:

- Tiếp tục duy trì thường xuyên, đầy đủ, đúng quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đã được khắc phục; không để tái diễn các tồn tại, hạn chế đã được Đoàn kiểm tra chỉ ra.

- Thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ; bố trí, phân khu và sử dụng riêng biệt dụng cụ đối với thực phẩm sống, thực phẩm chín; bảo đảm các công đoạn tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất ăn được tổ chức hợp lý, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo.

- Lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có đầy đủ hồ sơ, giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ và điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu thực phẩm đầu vào, thực hiện lưu giữ hồ sơ, chứng từ phục vụ truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, bảo quản mẫu lưu và cập nhật, lưu giữ hồ sơ, tài liệu liên quan theo quy định.

- Bảo đảm phương tiện vận chuyển, dụng cụ chứa đựng suất ăn được vệ sinh thường xuyên; suất ăn được bao gói, che đậy, bảo quản phù hợp trong quá trình vận chuyển và giao nhận, không để xảy ra nguy cơ nhiễm bẩn, nhiễm chéo hoặc ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Bảo đảm vệ sinh cá nhân, trang phục và bảo hộ lao động đối với người trực tiếp tham gia chế biến, chia và cung cấp suất ăn.

- Thường xuyên tự kiểm tra, giám sát các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển và giao nhận suất ăn; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh các nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, thực phẩm và suất ăn cung cấp; chủ động phối hợp với các cơ sở giáo dục trong công tác kiểm soát, giám sát an toàn thực phẩm.

3. Tổ chức thực hiện

3.1. Phòng Văn hóa - Xã hội phường

Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế phường và các cơ quan, đơn vị có liên quan hướng dẫn, theo dõi, kiểm tra việc duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988; kịp thời tham mưu UBND phường xem xét, xử lý theo thẩm quyền nếu phát hiện vi phạm.

3.2. Các cơ sở giáo dục tổ chức ký hợp đồng cung cấp thực phẩm và suất ăn bán trú đối với Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988

Tăng cường phối hợp với cơ sở cung cấp thực phẩm và suất ăn trong việc kiểm soát chất lượng, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, quy trình chế biến, vận chuyển, giao nhận và sử dụng suất ăn; chủ động giám sát, kịp thời báo cáo UBND phường và cơ quan chuyên môn khi phát hiện dấu hiệu không bảo đảm an toàn thực phẩm.

3.3. Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988

Nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung yêu cầu tại Thông báo này; chịu trách nhiệm trước pháp luật về việc bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình hoạt động kinh doanh, cung cấp suất ăn.

UBND phường Mỹ Hào thông báo kết quả kiểm tra việc khắc phục tồn tại, hạn chế về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Hộ kinh doanh Phương Anh - 1988 để cơ sở và các cơ quan, đơn vị có liên quan biết, nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:
- Thường trực Đảng ủy;
- Thường trực HĐND phường;
- Lãnh đạo UBND phường;
- Các phòng: VHXH, KTHT&ĐT;
- Trạm Y tế phường;
- Các cơ sở giáo dục;
- Các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm/cung cấp suất ăn/dịch vụ nấu ăn;
- Lưu: VT, VHXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Trần Văn Tỉnh