

Số 02 /BB-TĐ

Lai Châu, ngày 22 tháng 7 năm 2026



BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Tên cơ sở: Công ty TNHH MTV Sản xuất và XK Trà Dlong Fansipan
- Địa chỉ: Bản Hưn, phường Vả, Bản Bo, xã Lai Châu.
- Số điện thoại: 0948 365 266
- Mã số đăng ký kinh doanh: 6200 124 067
- Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến: Trà Dlong Kim Tuyên, Trà Dlong Shan, Trà Kim Tuyên, Trà Trà Shan, Chè Xả Lăn.
- Ngày thẩm định: 22/7/2026
- Thành phần Đoàn thẩm định:

- Ông: Triệu Đình Sánh; Phó chi cục trưởng Chi cục PTNT và QLCL Nông lâm sản, Thủy sản - Trưởng đoàn;
- Ông: Nguyễn Ngọc Dũng; Chuyên viên Phòng QLCL Chi cục PTNT và QLCL Nông lâm sản, Thủy sản - Thành viên;
- Ông: Nguyễn Xuân Sơn; Chuyên viên Phòng QLCL Chi cục PTNT và QLCL Nông lâm sản, Thủy sản - Thành viên;
- Bà: Nguyễn Thị Thiết; Chuyên viên Phòng chăn nuôi thủy sản Chi cục chăn nuôi và Thú y - Thành viên;
- Ông: Lò Duy Tùng; Chuyên viên Trạm Kiểm dịch thực vật nội địa Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật - Thành viên.

- Đại diện phòng kinh tế/kinh tế hạ tầng và đô thị xã, phường: Nguyễn Trọng Nghĩa

Công Quốc Dũng - Kê - Vả Bản Bo

- Đại diện cơ sở:
- Ông: Nguyễn Văn Chước - Giám đốc

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số: 6200 124 067 Ngày cấp: lần đầu 07/8/2024

- Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

☒ Đáp ứng quy định

☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

☒ Đáp ứng quy định

☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm;...)	✓	✓	Chưa đạt theo tiêu pháp lý
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	✓		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	✓		
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	✓		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ đầy đủ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)	✓		
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)	✓		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	✓		
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; Điều 21 QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, bảo đảm điều kiện vận chuyển, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	✓		
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000)	✓		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	✓		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			10	1	10/10 nhóm chỉ tiêu

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(Kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

Tại thời điểm kiểm tra, việc Cơ sở đạt 10/10 nhóm chỉ tiêu an toàn thực phẩm. Cơ sở tiếp tục thực hiện nghiêm chỉnh quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Chưa phát hiện 01/10 nhóm chỉ tiêu liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Đề xuất phân loại cơ sở:

- Đạt ☐

- Không đạt ☒ (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành 02 bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản lưu tại hồ sơ thẩm định.

Lai Châu, ngày 22 tháng 7 năm 2026
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

Lai Châu, ngày 22 tháng 7 năm 2026
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Chiến

Triệu Đình Sảnh

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

Lai Châu, ngày tháng năm 2026

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

