

Kính gửi Ông Võ Cao Long - Trưởng phòng QĐĐT

UBND QUẬN PHÚ NHUẬN
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 670/KH-BCĐLNVSATTP

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

Phú Nhuận, ngày 19 tháng 1 năm 2017

Thị trấn Phường 15, Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh

Đảm bảo an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020

HT, CT và TT trực thuộc xem và xác nhận

Lời

Thực hiện Kế hoạch số 15/KH-BCĐLNVSATTP ngày 23 tháng 02 năm 2017 của Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố về đảm bảo an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020;

Căn cứ Chương trình phối hợp số 05/CTrPH/UBND-MTTQ ngày 04/01/2017 giữa Ủy ban nhân dân quận Phú Nhuận và Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận Phú Nhuận về vận động và giám sát bảo đảm ATTP trên địa bàn quận Phú Nhuận giai đoạn 2016-2020,

PHẦN I: KHÁI QUÁT TÌNH HÌNH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG THỜI GIAN QUA

Tình hình quản lý an toàn thực phẩm trong những năm qua đã được Quận ủy, Ủy ban nhân dân quận Phú Nhuận triển khai các giải pháp đồng bộ, quyết liệt như công tác tuyên truyền - giáo dục, công tác phối hợp, giám sát lấy mẫu, công tác quản lý thức ăn đường phố, công tác thanh tra, kiểm tra... Qua đó, đã nâng cao ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm của các cơ sở, nhận thức của người tiêu dùng trong việc lựa chọn các sản phẩm thực phẩm an toàn. Các cơ quan chức năng thường xuyên phối hợp kiểm tra kịp thời ngăn chặn nhiều loại thực phẩm không an toàn, không rõ nguồn gốc đang lưu thông trên thị trường đến tay người tiêu dùng. Trong những năm qua trên địa bàn quận không xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể.

Tuy nhiên, bên cạnh đó vẫn còn nhiều cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm chưa tuân thủ đầy đủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm; việc kinh doanh và sử dụng phụ gia ngoài danh mục cho phép vẫn còn tồn tại; điều kiện sản xuất, chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố vẫn chưa đảm bảo, tỷ lệ mẫu nhiễm vi sinh, hóa lý vẫn còn cao; một số sản phẩm gia súc, gia cầm không đảm bảo an toàn, không rõ nguồn gốc,... vẫn còn lưu thông trên địa bàn quận.

Để cải thiện vấn đề về an toàn thực phẩm trên địa bàn quận. Quận cần tiếp tục phát huy những thành quả đã đạt được của Chỉ thị 08-CT/TW đồng thời có những giải pháp cụ thể hơn, kiên quyết xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm để khắc phục các hạn chế còn tồn tại nhằm đảm bảo các sản phẩm lưu thông trên thị trường thật sự an toàn, đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

Xuất phát từ đặc điểm, tình hình thực tế của quận; từ nhu cầu của người dân về sử dụng thực phẩm sạch, an toàn; từ nhu cầu quản lý, giải quyết dứt điểm tình trạng không đảm bảo an toàn thực phẩm. Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm quận xây dựng Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm giai đoạn 2016 – 2020.

PHẦN II: KẾ HOẠCH QUẢN LÝ ATTP TRÊN ĐỊA BÀN QUẬN GIAI ĐOẠN 2016 - 2020

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

+ Nâng cao nhận thức, trách nhiệm và thực hành về an toàn thực phẩm (*sau đây viết tắt là ATTP*) của người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng trong việc thực hiện nghiêm các quy định của nhà nước về ATTP.

+ Bảo đảm công tác phối hợp liên ngành của các cơ quan, đơn vị quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Tăng cường công tác thanh, kiểm tra; tuyên truyền, vận động việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; đảm bảo việc truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm thực phẩm.

+ Nâng cao năng lực đội ngũ quản lý về an toàn thực phẩm.

2. Mục tiêu cụ thể

- Mục tiêu 1: Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng.

95% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 100% người quản lý về ATTP và 80% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về ATTP.

- Mục tiêu 2: Tăng cường kiểm nghiệm ATTP.

Sử dụng các dụng cụ test nhanh phục vụ công tác kiểm tra, xử lý kịp thời các chất cấm, phụ gia trong thực phẩm; gởi mẫu thực phẩm lên thành phố kiểm nghiệm...

- Mục tiêu 3: Cải thiện tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm

95% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm được cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (trừ cơ sở sản xuất nhỏ lẻ ban đầu).

- Mục tiêu 4: Cải thiện tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

+ 80% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được cấp giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, 100% bếp ăn tập thể thuộc diện cấp giấy được cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; 100% bếp ăn tập thể không thuộc diện cấp giấy được ký cam kết đảm bảo ATTP theo đúng quy định.

+ 100% siêu thị, các chợ truyền thống (chợ Nguyễn Đình Chiểu, chợ Trần Hữu Trang, chợ Phú Nhuận) và chợ Ga được kiểm soát ATTP; 100% cửa hàng kinh doanh thực phẩm đáp ứng các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định.

+ 80% cơ sở kinh doanh thực phẩm khác thuộc diện được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Mục tiêu 5: Ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính.

+ Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm cấp tính tập thể.

+ Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 12 người/185.000 dân.

I. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Tăng cường hoạt động thông tin, truyền thông về ATTP trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm

- Tăng cường, phổ biến các quy định của pháp luật; giáo dục ý thức trách nhiệm của nhà sản xuất, kinh doanh; nâng cao ý thức của người tiêu dùng trong việc lựa chọn sản phẩm thực phẩm. Nội dung truyền thông đơn giản, dễ hiểu, phù hợp với từng nhóm đối tượng với phương thức truyền thông phong phú, đa dạng như hội nghị, hội thảo, tờ rơi, áp phích, băng rôn, hệ thống phát thanh của các đơn vị, website để kịp thời cung cấp thông tin về các địa điểm cung cấp sản phẩm an toàn và địa điểm cung cấp sản phẩm không an toàn đến người tiêu dùng.

- Phối hợp với Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận và 15 phường, các tổ chức chính trị - xã hội đẩy mạnh công tác tuyên truyền, thông tin đến người tiêu dùng, người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm về các đề án rau sạch, thịt sạch, các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm... nhất là tại 3 phường có chợ truyền thống (phường 4, 9, 10, 17) để đạt được hiệu quả và độ phủ lớn.

2. Nâng cao năng lực quản lý nhà nước về ATTP

- Tổ chức giám sát ATTP tại 3 chợ truyền thống và chợ Ga như lấy mẫu kiểm tra, giám sát sản phẩm vào chợ, truy xuất nguồn gốc sản phẩm...

- Phân công cán bộ, công chức dự các lớp đào tạo, tập huấn chuyên môn về ATTP, nghiệp vụ thanh tra, nghiệp vụ quản lý, chứng chỉ lấy mẫu do thành phố tổ chức.

- Tiếp nhận và ứng dụng phần mềm truy xuất nguồn gốc, hệ thống cảnh báo các sản phẩm không an toàn. Trên cơ sở truy xuất nguồn gốc hệ thống kinh doanh thịt heo, tiếp tục triển khai hệ thống truy xuất đối với gia cầm, rau quả và thủy sản.

- Phối hợp với Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận và 15 phường để tăng cường hoạt động giám sát về quản lý ATTP theo tinh thần nội dung liên tịch đã ký.

- Kịp thời đề xuất các cơ quan chức năng tạm ngưng kinh doanh đối với các cơ sở kinh doanh không đủ điều kiện.

3. Hoạt động quản lý cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

- Tiếp tục cải cách thủ tục hành chính, cung cấp dịch vụ công trực tuyến mức độ 3,4 về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (*sau đây viết tắt là Giấy chứng nhận*) cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đảm bảo kịp thời, đúng quy định; đồng thời, tổ chức giám sát sau cấp Giấy chứng nhận.

- Tiếp tục triển khai ký cam kết đảm bảo ATTP đối với các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận.

- Tăng cường công tác kiểm tra, đánh giá, phân loại và công nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân công, phân cấp.

4. Cải thiện điều kiện ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Tổ chức tập huấn và xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng.

- Các siêu thị, cửa hàng kinh doanh thực phẩm: Xây dựng quy trình quản lý chất lượng thực phẩm, kiểm soát được nguồn thực phẩm đầu vào; bố trí các khu vực kinh doanh nông sản, thực phẩm đáp ứng các quy định về ATTP.

- Đối với chợ truyền thống, cửa hàng kinh doanh thực phẩm: Xây dựng quy trình kiểm soát chất lượng; tổ chức sắp xếp lại chợ theo nguyên tắc phân biệt các khu kinh doanh thực phẩm sống chín, sản phẩm tươi sống phải tách rời sản phẩm ăn liền; không kinh doanh sản phẩm không rõ nguồn gốc; hỗ trợ, nâng cấp chợ và các quầy sạp theo đúng quy định.

5. Công tác lấy mẫu giám sát

- Tổ chức lấy mẫu, sử dụng Kit kiểm tra nhanh mẫu thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm để kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng ATTP, tập trung vào nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm sử dụng phụ gia thực phẩm, chất cấm... Xử lý triệt để đến tận gốc khi phát hiện các sản phẩm không an toàn.

6. Công tác thanh, kiểm tra

- Xây dựng kế hoạch hàng năm, kế hoạch chuyên đề và tổ chức thực hiện, nhất là tập trung vào nhóm thực phẩm có nguy cơ cao (*kể cả số cơ sở được cấp Giấy chứng nhận*).

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra thường kỳ và đột xuất về việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở chưa có hay đã được cấp Giấy chứng nhận, tiến hành “kiểm tra sâu” nguồn gốc

nguyên liệu thực phẩm tại các chợ truyền thống; xử lý nghiêm các sai phạm, kịp thời ngăn chặn các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo ATTP lưu thông trên thị trường.

- Test nhanh và gửi mẫu kiểm nghiệm để phát hiện và ngăn chặn, xử lý việc sử dụng chất cấm, phụ gia cấm sử dụng trong chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Công khai thông tin các sản phẩm không an toàn, tên đơn vị vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng đúng quy định pháp luật.

7. Chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể. Đảm bảo 100% bếp ăn tập thể ký cam kết trong việc đảm bảo ATTP.

- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về ATTP trong cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể, nhà hàng tiệc cưới, dịch vụ nấu ăn lưu động, lễ hội,... Đảm bảo 100% các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn (*ít nhất 02 lần/năm*), cơ sở có bếp ăn tập thể (*ít nhất 01 lần/năm*) được thanh, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện vi phạm.

- Nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở dịch vụ ăn uống phải có nguồn gốc rõ ràng, phục vụ cho việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

- Tiếp tục cải thiện, nhân rộng mô hình điểm kiểm soát điều kiện ATTP đối với thức ăn đường phố.

8. Hoạt động kiểm tra công tác quản lý nhà nước: Thành lập các đoàn liên ngành kiểm tra các đơn vị liên quan triển khai kế hoạch này trong công tác quản lý nhà nước về ATTP theo phân công, phân cấp.

II. KINH PHÍ HOẠT ĐỘNG

- Bảo đảm kinh phí cho hoạt động ATTP từ ngân sách.
- Xã hội hóa công tác bảo đảm ATTP.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Chủ trì theo dõi, giám sát, đôn đốc các đơn vị liên quan triển khai thực hiện việc đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn quận giai đoạn 2016-2020; định kỳ tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện về Ủy ban nhân dân quận và Ban Quản lý an toàn thực phẩm.

- Phối hợp Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận, các tổ chức chính trị - xã hội, phòng Văn hóa và Thông tin và phòng Tư pháp tăng cường các hoạt động tuyên truyền, phổ biến pháp luật về an toàn thực phẩm, chú trọng mặt hàng nông sản tại cơ sở thu mua, sơ chế, chế biến, kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm trên địa bàn.

- Phối hợp với ngành chức năng quận và Ủy ban nhân dân 15 phường tổ chức kiểm tra, giám sát chặt chẽ điều kiện hoạt động của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp, nhất là các hộ kinh doanh tại các chợ nhằm kịp thời chấn chỉnh, xử lý nghiêm vi phạm theo quy định.

2. Trung tâm Y tế

- Tổ chức tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm để các cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm chấp hành tốt các quy định về cải thiện điều kiện sản xuất - kinh doanh, đảm bảo thực phẩm an toàn, giúp người tiêu dùng nhận biết và tiêu dùng sản phẩm an toàn.

- Tăng cường tập huấn và xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm.

3. Đội Quản lý thị trường:

Tăng cường kiểm tra, xử lý việc vận chuyển, kinh doanh hàng lậu, hàng giả, hàng kém chất lượng gây mất an toàn thực phẩm, tập trung vào các mặt hàng đóng gói sẵn như sữa, rượu, nước giải khát...

4. Công an quận

Chỉ đạo Đội nghiệp vụ và Công an 15 phường phối hợp với ngành chức năng thuộc quận tăng cường kiểm tra, kiểm soát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở có nguy cơ cao về ô nhiễm môi trường và gây mất an toàn thực phẩm, các điểm giết mổ gia cầm để kịp thời ngăn chặn, xử lý nghiêm các hành vi ảnh hưởng môi trường và đe dọa sống nhân dân.

5. Phòng Văn hóa - Thông tin

Phối hợp ngành chức năng quận kiểm tra hoạt động quảng cáo thực phẩm của các đơn vị phát hành quảng cáo theo đúng nội dung được phê duyệt, bảo đảm thông tin chính xác, trung thực, khách quan, tránh gây hoang mang trong dư luận và ảnh hưởng xấu đến xã hội.

6. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế tổ chức tuyên truyền, giáo dục về ATTP trong các trường học, huy động giáo viên và học sinh tham gia tích cực công tác đảm bảo ATTP.

- Tiếp tục duy trì hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể trường học. Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng dịch vụ ăn uống trong các trường học đảm bảo ATTP gắn với phong trào dạy tốt, học tốt.

- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về ATTP tại bếp ăn tập thể trường học ít nhất 01 lần/năm được thanh, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện các vi phạm.

7. Ủy ban nhân dân 15 phường

- Tổ chức tuyên truyền, thông tin kịp thời tình hình cung ứng thực an toàn trên thị trường, khuyến cáo người tiêu dùng tẩy chay thực phẩm không đảm bảo

sức khỏe, đồng thời giới thiệu cho người dân địa chỉ các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm an toàn đã được cơ quan chức năng kiểm định.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp.

- Định kỳ hàng quý báo cáo kết quả thực hiện gửi Ủy ban nhân dân quận (*thông qua Phòng Y tế để tổng hợp*).

8. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận và các tổ chức chính trị - xã hội tích cực phối hợp với các ngành chức năng và Ủy ban nhân dân 15 Phường tham gia tuyên truyền, vận động, phát động các phong trào đảm bảo ATTP gắn với cuộc vận động xây dựng phường văn hóa ở khu dân cư, nhằm thúc đẩy hình thành hành vi sản xuất, chế biến, kinh doanh, tiêu dùng các sản phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn trong cộng đồng.

9. Đề nghị Hội Liên hiệp Phụ nữ: chủ trì phát động phong trào phụ nữ quận tham gia vào công tác bảo đảm ATTP; phối hợp với các đơn vị có liên quan tổ chức hội nghị, hội thảo, chuyên đề, chương trình tập huấn, thông tin truyền thông về ATTP cho phụ nữ, nhất là các bà nội trợ, chị em kinh doanh sản xuất thực phẩm quy mô nhỏ lẻ.

Trên đây là Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị có liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân 15 phường khẩn trương thực hiện và báo cáo theo quy định.

Noi nhận:

- BCĐLNVSATTTP thành phố;
- Các Sở: Y tế, Công Thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- BQL ATTP thành phố;
- TT/QU (BT, PBT/TT);
- HĐND quận (các PCT, Ban KT-XH);
- UBND quận (CT, các PCT);
- UBMTTQVN quận;
- VP/HĐND và UBND quận (CVP, đ/c Mai – PCVP);
- Thành viên BCĐLNVSATTTP;
- UBND 15 phường;
- Lưu: VT, TH (45b).

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**



**PHÓ CHỦ TỊCH UBND QUẬN
Võ Thành Minh**