

Phú Nhuận, ngày 08 tháng 02 năm 2018

Ký:
- ~~12/01/2018~~
- ~~Đ/c Phường QM~~
- ~~HT, CĐLNV, Trưởng ban~~
Thực hiện Kế hoạch số 65/KH-BCĐLNVSATTP ngày 16/01/2018 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm thành phố về Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018,

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018

Thực hiện Kế hoạch số 65/KH-BCĐLNVSATTP ngày 16/01/2018 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm thành phố về Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018,

Nhằm nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm, đảm bảo sản phẩm lưu thông trên thị trường an toàn và tiếp tục phát huy những thành quả đã đạt được năm 2017, Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm quận ban hành Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018 như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Rà soát, kiện toàn bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (gọi tắt là ATTP) của quận theo chỉ đạo của thành phố, đảm bảo sự tham gia của thành viên các đội liên ngành về quản lý ATTP và Thú y trong Ban chỉ đạo ATTP quận và Đoàn thanh kiểm tra liên ngành quận đáp ứng yêu cầu công tác trong tình hình mới..

- Nâng cao hiệu quả công tác phối hợp liên ngành với các đơn vị quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn quận để sản phẩm tiêu thụ bảo đảm an toàn.

- Kiểm soát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, lưu thông, kinh doanh và cung cấp sản phẩm an toàn có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm 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.

80% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 80% người quản lý về an toàn thực phẩm trên tổng số cơ sở kiểm tra và 65% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Mục tiêu 2: Tăng cường năng lực kiểm nghiệm chất lượng an toàn thực phẩm.

Triển khai các hoạt động chuyên môn, kỹ thuật về kiểm nghiệm thực phẩm (thu thập, test nhanh, gửi 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

+ 80% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm nhỏ và vừa được cấp giấy chứng nhận 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.

+ 75% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; 90% bếp ăn tập thể trong diện cấp Giấy được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (gọi tắt là GCN); 100% bếp ăn tập thể không thuộc diện cấp GCN được ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

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

+ 50% cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Nông nghiệp, ngành Công Thương thuộc diện phải cấp Giấy được cấp GCN hoặc ký cam kết.

- 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 11 người/183.210 dân.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Nâng cao năng lực quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

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

- Tăng cường gửi 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, trứng, gia cầm, tiếp tục triển khai hệ thống truy xuất đối với rau quả và thủy sản.

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

- Rà soát, bố trí lại nhân sự tuyến phường đảm bảo có cán bộ chuyên trách về an toàn thực phẩm nhưng không tăng biên chế.

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

2. 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 phải 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 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... đặc biệt chú trọng công tác tuyên truyền tại 3 phường có chợ: 4, 9, 10, 17 để đạt được hiệu quả và độ phủ lớn.

3. Cải thiện điều kiện an toàn thực phẩm trong chế biến nông sản thực phẩm, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, các sản phẩm công nghiệp

- Tăng cường kiểm tra, kiểm soát giết mổ không để tình trạng giết mổ bất hợp pháp tồn tại trên địa bàn.

- Tăng cường kiểm soát việc sử dụng phụ gia, chất cấm trên địa bàn quận; thông tin, hướng dẫn các cơ sở sản xuất thực phẩm hạn chế sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất thực phẩm, nếu có sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất thì phải sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và tuân thủ hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất; nếu phát hiện vi phạm sẽ xử lý nghiêm theo quy định pháp luật.

- Các siêu thị, cửa hàng kinh doanh thực phẩm: Xây dựng các 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.

- Chợ truyền thống: Tổ chức sắp xếp bố trí khu vực kinh doanh thực phẩm đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm; Xây dựng quy trình kiểm soát chất lượng sản phẩm thực phẩm tại các quầy, sạp. Tổ chức hướng dẫn sắp xếp lại chợ theo nguyên tắc phân biệt các khu kinh doanh thực phẩm sống - chín, sản phẩm chưa xử lý phải tách rời sản phẩm ăn liền, không kinh doanh các sản phẩm không rõ nguồn gốc. Hỗ trợ và nâng cấp chợ và các quầy sạp theo đúng quy định.

- Các căn tin, bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn: khuyến khích, vận động sử dụng nguồn thực phẩm sạch, an toàn đã được chứng nhận hoặc thuộc chuỗi thực phẩm an toàn.

4. 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 đối với các thủ tục hành chính về ATTP nhằm tạo thuận lợi cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tổ chức giám sát sau cấp giấy.

- Tiếp tục triển khai cấp Giấy chứng nhận (sau đây viết tắt là GCN) đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải cấp GCN. Thực hiện ký cam kết trong việc đảm bảo ATTP đối với các cơ sở không thuộc diện cấp GCN, không để tình trạng các cơ sở không đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

- 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.

5. Công tác lấy mẫu giám sát

Tổ chức lấy mẫu tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm kiểm tra các chỉ tiêu về chất lượng ATTP, tập trung các nhóm sản 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, triển khai kế hoạch thanh tra, kiểm tra hàng năm, kế hoạch chuyên đề, chuyên ngành, liên ngành về an toàn thực phẩm; trong đó tập trung vào các nhóm sản phẩm có nguy cơ cao.

- Tăng cường phối hợp chặt chẽ với Đội Quản lý An toàn thực phẩm liên quận Phú Nhuận - Bình Thạnh - Gò Vấp (Đội 3) trong các công tác thanh kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn quận, tránh chồng chéo gây khó khăn, phiền hà cho cơ sở, đồng thời đạt hiệu quả quản lý cao.

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm đột xuất; xử lý nghiêm các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm, kịp thời ngăn chặn các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm lưu thông trên thị trường.

- Xử lý nghiêm các trường hợp lưu thông, buôn bán, sử dụng chất cấm; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm.

7. Nâng cao năng lực phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

- Tham gia tập huấn nâng cao kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm, xây dựng phương án

ứng phó ngộ độc thực phẩm. Phát hiện sớm, ngăn chặn, xử lý kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận.

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể. Đảm bảo 100% bếp ăn tập thể tự tổ chức 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, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống... đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào phải có nguồn gốc rõ ràng, phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố. 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 tra, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện các vi phạm.

- Tiếp tục cải thiện, nhân rộng mô hình điểm kiểm soát điều kiện ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố tại các phường trên địa bàn quận.

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 an toàn thực phẩm theo phân công, phân cấp.

III. KINH PHÍ HOẠT ĐỘNG

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

Trên là Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị có liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân 15 phường căn cứ vào kế hoạch này xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện tại đơn vị./. *Hoa*

Nơi nhận:

- Ban Quản lý ATTP thành phố;
- TT/QU (BT, PBT/TT);
- TT/HĐND quận (Các PCT, Ban KT-XH);
- TT/UBND quận (CT, các PCT);
- UBMTTQVN quận;
- VP/HĐND và UBND quận (CVP);
- Thành viên BCĐLNVSATTP quận;
- UBND 15 Phường;
- HTX TM-DV: Phú Thịnh, Phú Hưng, Phú Lộc;
- Lưu: VT.

KT TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC



PHÓ CHỦ TỊCH UBND QUẬN
Võ Thành Minh