

Ngô
Quang

ke

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN 7
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH
VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
Số: 1625 /KH - BCĐLNVSATTPQ

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

Quận 7, ngày 10 tháng 4 năm 2018

CÔNG VĂN BẢN
PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN 7
Số: 15.13.....
Ngày: 20/1/.....

KẾ HOẠCH

Hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm
tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận năm 2018.

Căn cứ kế hoạch số 372/KH - BQLATTP ngày 27 tháng 03 năm 2018 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh về Hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh năm 2018;

Căn cứ Kế hoạch số 1506/ KH – BCĐLNVSATTPQ ngày 03/4/2018 của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm quận về bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2018.

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm xảy ra liên quan đến các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin, Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm quận xây dựng Kế hoạch hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận năm 2018, như sau:

I. MỤC TIÊU VÀ YÊU CẦU:

1. Mục tiêu:

- Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định về ATTP của các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận sau khi được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm (bếp ăn tập thể tự tổ chức), thông qua công tác hậu kiểm để kịp thời phát hiện, nhắc nhở, ngăn chặn các hành vi vi phạm các điều kiện đảm bảo ATTP.

- Kien toàn danh sách, thông tin cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin để phục vụ công tác quản lý nhà nước về ATTP.

- Hướng dẫn các hoạt động chế biến thực phẩm tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin thực hiện theo đúng quy định của pháp luật, nhằm đảm bảo ATTP góp phần ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm tập thể và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Thực hiện thống kê về giá trị của các bữa ăn, truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được sử dụng tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căn tin từ đó có giải pháp nâng cao chất lượng bữa ăn.

2. Yêu cầu:

- Công tác hậu kiểm phải tuân thủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Các bếp ăn tập thể, căn tin hậu kiểm 01 lần/năm. Các cơ sở vi phạm phải được hướng dẫn, khắc phục, xử lý vi phạm.

- Công khai thông tin trên các phương tiện thông tin đại chúng đối với các cơ sở vi phạm nghiêm trọng về ATTP.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP:

1. Đối tượng hậu kiểm: Các bếp ăn tập thể (hợp đồng thuê nấu và tự tổ chức), căn tin trên địa bàn quận cụ thể:

+ Bếp ăn tập thể, căn tin tại công ty, xí nghiệp do Ủy ban nhân dân quận cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và ký cam kết đảm bảo ATTP;

+ Bếp ăn tập thể, căn tin trong các trường học do Ủy ban nhân dân quận cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và ký cam kết đảm bảo ATTP;

+ Bếp ăn tập thể, căn tin trong bệnh viện tuyến quận và trong các phòng khám tư nhân.

2. Phương pháp triển khai:

- Thông báo thời gian, nội dung hậu kiểm đến các cơ sở thuộc đối tượng hậu kiểm.

- Đoàn hậu kiểm tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở, lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP khi cần thiết.

- Trong quá trình hậu kiểm, Đoàn hậu kiểm giám sát việc chấp hành các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm. Đối với các trường hợp vi phạm về ATTP, có nguy cơ gây ngộ độc hoặc các cơ sở không thực hiện việc khắc phục, Đoàn hậu kiểm chuyển hồ sơ để tiến hành kiểm tra cơ sở và xử lý theo quy định.

- Công khai thông tin trên báo đài đối với các cơ sở vi phạm nghiêm trọng về ATTP.

3. Thành phần Đoàn hậu kiểm:

- Đại diện Lãnh đạo phòng Y tế - Trưởng đoàn

- Đại diện lãnh đạo Khoa ATTP - Trung tâm y tế Quận – Phó đoàn

- Đại diện Lãnh đạo Phòng Giáo dục – Đào tạo – Thành viên

- Chuyên viên phòng Kinh tế - Thành viên

- Nhân viên khoa ATTP – Trung tâm y tế - Thư ký.

III. NỘI DUNG:

1. Căn cứ pháp lý:

- Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;
- Căn cứ Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;
- Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013 của Bộ Y tế về quy định khám sức khỏe;
- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

2. Nội dung hậu kiểm:

- Thủ tục hành chính:
 - + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
 - + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;
 - + Hồ sơ khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức ATTP của chủ cơ sở và các nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;
 - + Hợp đồng cung cấp suất ăn; hợp đồng, hóa đơn thu mua nguyên liệu, thực phẩm;
 - + Thực hiện ghi chép sổ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế;
 - + Hồ sơ nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm, hồ sơ nguồn gốc nước đã sử dụng (nếu có).
- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người; quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm; điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh nhân viên.
- Thực hiện lấy mẫu thực phẩm kiểm tra nhanh các chỉ tiêu ATTP khi cần thiết.
- Thực hiện thống kê về giá trị của các bữa ăn, truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được sử dụng sơ chế, chế biến tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin.

3. Thời gian: Công tác hậu kiểm bắt đầu từ ngày 15 tháng 04 năm 2018 đến ngày 31 tháng 12 năm 2018.

4. Báo cáo: Báo cáo kết quả hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận năm 2018 về UBND quận và Ban quản lý ATTP thành phố sau khi kết thúc công tác hậu kiểm 15 ngày.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Giao Trưởng phòng Y tế:

- Tổ chức triển khai Kế hoạch hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận năm 2018.
- Chủ trì Đoàn hậu kiểm tiến hành kiểm tra việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin theo phân cấp hậu kiểm.
- Hàng tháng vào ngày 25 của tháng, đơn vị thực hiện báo cáo nhanh gửi về Phòng Quản lý Ngộ độc thực phẩm - Ban Quản lý An toàn thực phẩm theo địa chỉ email: pqldntp.bqlattp@tphcm.gov.vn.
- Sau 07 (bảy) ngày kết thúc công tác hậu kiểm tổng hợp báo cáo kết quả hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận năm 2018 gửi Ủy ban nhân dân quận và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố.

2. Giao Trưởng phòng Kinh tế, Trưởng phòng GD-ĐT, Giám đốc Trung tâm y tế:

Cử nhân sự tham gia Đoàn hậu kiểm tiến hành kiểm tra việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin theo phân cấp hậu kiểm.

V. KINH PHÍ THỰC HIỆN:

Nguồn kinh phí cho hoạt động hậu kiểm từ nguồn Ngân sách Nhà nước cấp cho hoạt động của Ủy ban nhân dân quận. Việc sử dụng kinh phí thực hiện theo quy định hiện hành.

Trên đây là Kế hoạch hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quận năm 2018. Đề nghị các đơn vị liên quan phối hợp thực hiện kế hoạch hậu kiểm./. *kt*

Nơi nhận:

- Ban QLATTP - TP.HCM
- TT. QU, TT.UBND;
- MTTQVN Q7;
- VP.QU;
- VP HĐND & UBND Q7;
- P.Kinh tế, Phòng GD-ĐT;
- P.Y tế, TTYTQ;
- Thành viên BCĐLNVSATTPQ;
- UBND 10 phường;
- Lưu: VT



**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND
Bùi Thị Ngọc Hiếu**