

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018

Thực hiện kết luận số 11-KL/TW ngày 19/01/2017 của Ban Bí thư về tiếp tục thực hiện Chỉ thị 08 của Ban Bí thư khóa XI về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với vấn đề ATTP trong tình hình mới;

Căn cứ Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị quyết Đại hội Đảng bộ Thành phố lần X (nhiệm kỳ 2015 - 2020);

Căn cứ Chương trình phối hợp số 6980/CTrPH-UBND-MTTQ ngày 02/12/2016 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh - Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam về vận động và giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2016-2020;

Căn cứ Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2012 của Thủ tướng Chính phủ về Chiến lược Quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn 2030;

Căn cứ Chỉ thị số 26/2014/CT-UBND ngày 17/9/2014 của Ủy ban nhân dân Thành phố về việc tăng cường các giải pháp nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch 15/KH-BCĐLNVSATTP ngày 23/02/2017 của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phố về đảm bảo an toàn thực phẩm giai đoạn 2016 – 2020;

Căn cứ Quyết định số 208/QĐ-UBND ngày 17/01/2017 phê duyệt Chương trình an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2016 – 2020;

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 thành phố ban hành Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018 như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Kiện toàn bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của thành phố đạt hiệu quả cao nhất, đảm bảo đội ngũ nhân sự chuyên trách có năng lực, trình độ chuyên môn phù hợp, đáp ứng yêu cầu công tác

- Nâng cao hiệu quả công tác phối hợp liên ngành với các cơ quan, đơn vị quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố, với các tỉnh, vùng miền để sản phẩm tiêu thụ trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh 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, phân tích, kiểm nghiệm mẫu thực phẩm); đầu tư, nâng cấp phòng thí nghiệm trực thuộc Ban Quản lý An toàn thực phẩm để thực hiện tốt nhiệm vụ xét nghiệm về chất lượng, chất độc, chất cấm trong thực phẩm nhằm đáp ứng được nhu cầu quản lý.

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

- + Phấn đấu 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm quy mô công nghiệp, tập trung; 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).

- + 65% cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm quy mô tập trung áp dụng hệ thống đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 22000...

- + 55% cơ sở chế biến nông sản, 85% cơ sở chế biến thủy sản thực phẩm quy mô công nghiệp áp dụng quản lý chất lượng theo HACCP, GMP, GHP (thực hành vệ sinh tốt), đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm.

- **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; 100% bếp ăn tập thể không thuộc diện cấp giấy được ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

- + 65% chợ truyền thống nằm trong quy hoạch hệ thống chợ của thành phố được kiểm soát an toàn thực phẩm; 100% chợ đầu mối, siêu thị được kiểm soát an toàn thực phẩm; 100% cửa hàng kinh doanh thực phẩm đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

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

+ Giảm 30% số vụ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ 30 người mắc trở lên được ghi nhận so với trung bình giai đoạn 2006 - 2010.

+ Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 7 người/100.000 dân.

- **Mục tiêu 6: Phát triển “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Phấn đấu các sản phẩm thuộc chuỗi tăng 10% so với năm 2017 và phát triển chủng loại sản phẩm tham gia chuỗi.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

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

- Tổ chức các hoạt động giám sát nông sản thực phẩm tại các chợ đầu mối như: đầu tư trang thiết bị kiểm nghiệm tại chợ, lấy mẫu giám sát sản phẩm vào chợ và truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- Tăng cường đào tạo, tập huấn cán bộ chuyên môn về ATTP, nghiệp vụ thanh tra, nghiệp vụ quản lý, chứng chỉ lấy mẫu,... tại các tuyến. Liên kết, hợp tác quốc tế để hợp tác, giao lưu trao đổi kinh nghiệm, đào tạo, nâng cao năng lực cán bộ làm công tác quản lý ATTP.

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

- Phối hợp với Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam Thành phố Hồ Chí Minh tăng cường hoạt động giám sát về quản lý ATTP.

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

- Tăng cường tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm của nhà sản xuất, kinh doanh, 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.

- Triển khai các phương thức truyền thông phong phú, đa dạng như hội nghị, hội thảo, tờ rơi, áp phích, băng rôn, phướn, báo đài, hệ thống phát thanh của các đơn vị, website, vận dụng phương tiện trên các mạng xã hội (Facebook, Twitter, Zalo...) để kịp thời cung cấp thông tin cho các cơ quan truyền thông về các địa điểm cung cấp sản phẩm an toàn và địa điểm cung cấp sản phẩm không an toàn đến người tiêu dùng.

- Phát huy vai trò các đơn vị như Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam thành phố Hồ Chí Minh, Trung tâm Truyền thông – Giáo dục – Sức khỏe, Hội Y tế công cộng, Hội Nông dân thành phố, Hội Liên hiệp Phụ nữ thành phố, Liên đoàn lao động thành phố, Thành đoàn thành phố và Hội Cựu chiến binh thành phố, Sở Thông tin và Truyền thông,... trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả và độ phủ lớn.

- Quản lý chặt chẽ việc cấp phép quảng cáo và kiểm tra để đảm bảo đơn vị quảng cáo phải tuân thủ đúng nội dung đã được cấp phép, tránh trường hợp gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng
- Xây dựng bảng điểm để đánh giá kiến thức và thực hành của người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

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

- Tham mưu quy hoạch các vùng nuôi trồng tập trung. Triển khai kịp thời và hiệu quả các dự án, đề án, chương trình liên quan đến an toàn thực phẩm.
- Kiểm soát chặt chẽ nguồn nông sản thực phẩm từ các tỉnh về thành phố.
- Tăng cường kiểm tra, kiểm soát giết mổ nhằm giảm tối đa tình trạng giết mổ bất hợp pháp trên địa bàn.
- Phổ biến, hướng dẫn và hỗ trợ cho các doanh nghiệp chế biến thực phẩm áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm tiên tiến (GMP, GHP, HACCP, ISO 22000...).
- Tăng cường kiểm soát việc sử dụng phụ gia, chất cấm trên địa bàn Thành phố; thông tin, hướng dẫn các cơ sở sản xuất thực phẩm hạn chế sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất thực phẩm, phải sử dụng phụ gia thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và tuân thủ hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất.
- Chợ đầu mối: Triển khai cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm và lấy mẫu giám sát chất lượng hàng hóa kinh doanh tại chợ, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm, bố trí phòng xét nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm cho kết quả kịp thời, bố trí các khu vực kinh doanh nông sản thực phẩm đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm.
- 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 an toàn thực phẩm.
- Chợ truyền thống: Tiếp tục triển khai mô hình chợ thí điểm, 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 kinh doanh tại các ô, vựa; 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.
- Quản lý chặt chẽ việc kinh doanh hóa chất phụ gia thực phẩm trên địa bàn thành phố, khẩn trương xúc tiến việc thành lập trung tâm kinh doanh hoá chất, phụ gia thực phẩm tập trung.

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 đối với các thủ tục hành chính về an toàn thực phẩm 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 ký cam kết trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- 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 trên địa bàn thành phố.

5. Công tác lấy mẫu giám sát

- Tổ chức lấy mẫu tại các cơ sở sản xuất, cơ sở giết mổ, cơ sở sơ chế, cơ sở thu mua, cơ sở chế biến, chợ đầu mối, trạm kiểm dịch đầu mối giao thông, cơ sở kinh doanh thực phẩm kiểm tra các chỉ tiêu về chất lượng an toàn thực phẩm. Tập trung các nhóm sản phẩm có nguy cơ cao, sử dụng phụ gia thực phẩm, chất cấm,... xử lý triệt để đến tận gốc khi phát hiện các sản phẩm không an toàn.
- Tổ chức lấy mẫu kiểm nghiệm đối với thực phẩm sản xuất và kinh doanh trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh.
- Khuyến khích và hỗ trợ các doanh nghiệp xây dựng các phòng xét nghiệm để kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm do doanh nghiệp sản xuất.

6. Công tác thanh, kiểm tra

- Xây dựng, ban hành và tổ chức triển khai kế hoạch thanh, kiểm tra hằng năm, kế hoạch chuyên đề, chuyên ngành, liên ngành về an toàn thực phẩm; đặc biệt tập trung vào các nhóm sản phẩm có nguy cơ cao.
- Tăng cường phối hợp giữa Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trong việc thanh tra, kiểm tra tại vùng sản xuất.
- Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa các Đội Quản lý An toàn thực phẩm liên quận - huyện và địa phương trong các công tác thanh kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố, 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, lạm dụng kháng sinh trong chăn nuôi, nuôi trồng; thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng trong trồng trọt; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm.

7. Công tác liên kết và phát triển “chuỗi thực phẩm an toàn”

a. Liên kết, phối hợp quản lý với các tỉnh

- Tiếp tục tổ chức ký kết phối hợp quản lý và kết nối tiêu thụ nông sản thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh trong các chuỗi cung ứng nông sản thực phẩm an toàn giữa Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh.

b. Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” thực hiện thí điểm tại Thành phố Hồ Chí Minh

- Tiến hành khảo sát, xác định, hỗ trợ cho các cơ sở nông sản, thực phẩm cung cấp sản phẩm cho thành phố có khả năng, đủ năng lực tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”. Tăng cường liên kết vùng trong khu vực sản xuất tại các tỉnh.

- Tổ chức thẩm định, cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” cho các cơ sở kinh doanh, sản xuất nông sản, thực phẩm đủ điều kiện đúng quy định.

- Tổ chức tập huấn, bồi dưỡng, đào tạo về hệ thống quản lý chất lượng cho các cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm có tiềm năng tham gia chuỗi.

- Phối hợp với các cơ quan truyền thông giới thiệu về các cơ sở, sản phẩm đã được chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” để người tiêu dùng biết và tiêu dùng sản phẩm chuỗi. Yêu cầu các đơn vị được chứng nhận tham gia chuỗi in logo chuỗi trên bao bì sản phẩm để người tiêu dùng nhận biết.

- Phối hợp với các Sở - ngành, các tổ chức đoàn thể liên quan trên địa bàn thành phố và các tỉnh tổ chức thông tin truyền thông, quảng bá, xúc tiến thương mại và tiêu thụ sản phẩm chuỗi như: phóng sự, tọa đàm, hội nghị chuyên đề, hội thảo, hội chợ nhằm giới thiệu sản phẩm chuỗi với các tổ chức, các đơn vị, cá nhân có nhu cầu mua và sử dụng sản phẩm chuỗi; giao lưu và chia sẻ kinh nghiệm giữa các cơ sở đã, đang và sắp tham gia chuỗi; giới thiệu và khuyến khích các nhà phân phối, nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn,... lựa chọn các sản phẩm đạt chuỗi để tạo đầu ra ổn định cho sản phẩm chuỗi.

- Tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất đối với các cơ sở, sản phẩm đã được chứng nhận chuỗi. Giám sát việc truy xuất nguồn gốc, nguồn nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra đối với sản phẩm được chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”.

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

- Tổ chức 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, triển khai diễn tập các xử lý, điều tra ngộ độc thực phẩm trong khu chế xuất, công nghiệp và trường học. Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm. Phát hiện sớm và xử lý kịp thời các vụ ngộ độc

thực phẩm tập thể, hạn chế tối đa đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm trên 30 người mắc.

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể. Tổ chức ký cam kết trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm cho 100% bếp ăn tự tổ chức.

- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm 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 nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở này 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, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện các 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 kiểm soát điểm điều kiện an toàn thực phẩm đối với kinh doanh thức ăn đường phố tại quận/huyện, phường/xã.

9. 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.

10. Giải pháp hỗ trợ

- Kiến nghị Chính phủ chỉ đạo các Bộ ngành và các địa phương triển khai thực hiện các nội dung sau:

- Xây dựng phần mềm có sự liên kết quản lý giữa các cấp liên quan nhằm phục vụ công tác quản lý an toàn thực phẩm.

- Tiếp tục kiến nghị điều chỉnh bổ sung các văn bản quy phạm pháp luật phù hợp với điều kiện quản lý an toàn thực phẩm.

III. KINH PHÍ HOẠT ĐỘNG

- Bảo đảm đủ kinh phí tối thiểu cho hoạt động an toàn thực phẩm từ ngân sách thành phố.

- Xã hội hóa công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

Các đơn vị liên quan dựa vào kế hoạch này xây dựng kế hoạch triển khai tại đơn vị./.

Nơi nhận:

- Bộ Y tế;
 - Bộ Công Thương;
 - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
 - Thành Ủy;
 - Hội đồng nhân dân;
 - Thường trực UBND TP;
 - Ủy ban MTTQVN thành phố;
 - Liên Đoàn lao động thành phố;
 - Thành viên BCĐLNVSATTP;
 - UBND 24 quận /huyện;
 - Lưu VT.
- (BQLATTP-K.HBC - 65b)

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



**TRƯỞNG BAN
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM
Phạm Khánh Phong Lan**