

Số: 405/KH-UBND

Phú Nhuận, ngày 21 tháng 5 năm 2018

KẾ HOẠCH

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; cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quận năm 2018.

Thực hiện các Kế hoạch số 372/KH-BQLATTP ngày 27 tháng 3 năm 2018; 922/KH-BQLATTP ngày 17 tháng 4 năm 2018 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố 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; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh năm 2018;

Ủy ban nhân dân quận xây dựng kế hoạch hậu kiểm việc chấp hành các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin; cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 an toàn thực phẩm (sau đây viết là ATTP) của các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 ATTP (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.

- Thống kê, cập nhật danh sách, thông tin cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống để phục vụ công tác quản lý nhà nước về ATTP.

- Kiểm tra kết hợp hướng dẫn, phổ biến các quy định pháp luật về bảo đảm ATTP để các cơ sở thực hiện, góp phần ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm tập thể và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

2. Yêu cầu

- Công tác hậu kiểm phải tuân thủ các quy định pháp luật về ATTP, đảm bảo tính khách quan, chính xác, đúng quy trình; hướng dẫn khắc phục hoặc xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm.

- Các bếp ăn tập thể, căng tin hậu kiểm 01 lần/năm, các cơ sở chế biến suất ăn sẵn hậu kiểm dự kiến 01- 02 lần/năm; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm hậu kiểm 01-02 lần/ năm; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hậu kiểm 01 lần/ năm.

- Qua công tác kiểm tra phát hiện, ghi nhận các bất cập trong quản lý nhà nước về ATTP nhằm kiến nghị và đề ra các giải pháp thích hợp.

- Công khai thông tin trên báo, đài, 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 cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể (*hợp đồng thuê nấu và tự tổ chức*), căng tin trường học, bệnh viện tuyến quận, huyện, phòng khám tư nhân, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân quận cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và ký cam kết đảm bảo ATTP.

2. Phương pháp triển khai

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

- Thành lập Đoàn hậu kiểm, tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở, lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm khi cần thiết.

- Đoàn hậu kiểm giám sát việc chấp hành các quy định đảm bảo ATTP. Đối với các trường hợp vi phạm 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 thanh 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 an toàn thực phẩm.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

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 an toàn thực phẩm 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 an toàn thực phẩm 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 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, bao gồm:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc cam kết đảm bảo ATTP (bếp ăn tập thể tự tổ chức);

- 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 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 đá 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:

Từ tháng 5/2018 đến ngày 31/12/2018.

4. Báo cáo:

Báo cáo kết quả hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin; các cơ sở sản xuất, kinh

doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quận năm 2018 sau khi kết thúc công tác hậu kiểm 15 ngày.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Phòng Y tế

- Chủ trì, phối hợp thành viên Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm quận tăng cường công tác kiểm tra hậu kiểm ATTP kết hợp thông tin, hướng dẫn các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể (hợp đồng thuê nấu và tự tổ chức), căng tin; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống thực hiện đảm bảo ATTP, góp phần ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm tập thể và các bệnh lây truyền qua thực phẩm theo phân cấp quản lý.

- Kiên quyết xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về ATTP theo quy định; công khai các cơ sở vi phạm, kết quả xử lý trên bản tin quận, phường, Cổng Thông tin và Giao tiếp điện tử quận để kịp thời khuyến cáo người tiêu dùng và răn đe các đối tượng vi phạm.

- Thường xuyên thống kê, rà soát việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo các quy định pháp luật; định kỳ ngày 25 hàng tháng và 07 ngày sau khi kết thúc công tác hậu kiểm báo cáo kết quả thực hiện gửi Ủy ban nhân dân quận và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố.

2. Giao Trung tâm Y tế quận

- Phân công cán bộ tham gia Đoàn hậu kiểm; Tăng cường thông tin, tuyên truyền về ATTP, các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm, nhất là đối với các bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trên địa bàn.

- Tổ chức các lớp tập huấn xác nhận kiến thức ATTP cho các đối tượng theo phân cấp quản lý.

3. Giao Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Chỉ đạo các đơn vị trường học có tổ chức bán trú và bếp ăn tập thể thực hiện các quy định về cung cấp, bảo quản, chế biến thực phẩm an toàn; hợp đồng cung ứng với các tập thể, cá nhân sản xuất thực phẩm uy tín, các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được thành phố công nhận (HACCP, ISO 22000 :20005, VietGap, GlobalGap,...).

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan đơn vị có liên quan tiến hành kiểm tra, yêu cầu các trường có căn tin, suất ăn công nghiệp, bếp ăn tập thể không đủ điều kiện ATTP khẩn trương chấn chỉnh, khắc phục những tồn tại.

- Theo dõi, hướng dẫn các trường triển khai thực hiện nghiêm các quy định pháp luật về ATTP, cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm; chịu trách nhiệm nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm khu vực học đường.

4. Giao Phòng Văn hóa và Thông tin quận

Tăng cường thông tin, tuyên truyền về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP, nhằm nâng cao ý thức và trách nhiệm của các chủ cơ sở, người quản lý, nhân viên các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin; các cơ sở sản xuất,

kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống và người tiêu dùng thực phẩm.

5. Giao Ủy ban nhân dân 15 phường

- Tăng cường công tác quản lý nhà nước về ATTP tại địa phương, nhất là đối với các đối tượng kinh doanh thực phẩm tại các chợ, thức ăn đường phố, mầm non không phép, người tiêu dùng trên địa bàn.

- Chủ động phối hợp với các đơn vị có liên quan, các tổ chức chính trị - xã hội tại địa phương thực hiện công tác tuyên truyền, vận động nhân dân nâng cao nhận thức về vệ sinh ATTP dưới nhiều hình thức đa dạng, phong phú: thông qua các buổi sinh hoạt của Tổ dân phố, bản tin phường....

- Tăng cường kiểm tra và xử lý theo quy định các trường hợp vi phạm về ATTP.

V. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO :

Các đơn vị có liên quan định kỳ báo cáo kết quả triển khai thực hiện gửi Ủy ban nhân dân quận (thông qua Phòng Y tế quận tổng hợp).

VI. KINH PHÍ HOẠT ĐỘNG

1. Từ nguồn xử phạt vi phạm hành chính.

2. Xã hội hóa công tác bảo đảm ATTP.

Trên đây là Kế hoạch 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; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quận Phú Nhuận năm 2018, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị có liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân 15 phường nghiêm túc triển khai thực hiện.

Nơi nhận:

- Ban QLATTP TP;
- TT/QU (PBT/TT);
- TT/HĐND, Ban KT- XH;
- UBND (CT, PCT/KT);
- UBMTTQVN quận và các tổ chức CT-XH quận;
- Thành viên BCĐ LNVSATTP quận;
- VP/HĐND và UBND quận (CVP);
- UBND 15 phường;
- Lưu: VT, TH.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Võ Thành Minh