

Số: *A25* /KH-UBND

Bù Đăng, ngày *14* tháng 9 năm 2018

KẾ HOẠCH

Triển khai kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu trên địa bàn huyện Bù Đăng năm 2018

Thực hiện Kế hoạch số 200/KH-BCĐLNATTP ngày 06/9/2018 của Ban chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm tỉnh về việc triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2018.

Ủy ban nhân dân (UBND) huyện Bù Đăng ban hành Kế hoạch triển khai kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) trong dịp Tết Trung thu trên địa bàn huyện Bù Đăng năm 2018, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống, ưu tiên tập trung các mặt hàng thực phẩm phục vụ Tết Trung thu. Thông qua hoạt động thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP, hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe nhân dân.

2. Đánh giá công tác chỉ đạo, triển khai các biện pháp bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu của các cấp, các ngành, địa phương.

3. Trong quá trình kiểm tra kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức, các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, nâng cao nhận thức và ý thức của cộng đồng trong công tác bảo đảm ATTP.

II. NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Nội dung kiểm tra:

- Việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về ATTP đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành.

- Việc thực hiện các tiêu chuẩn có liên quan đến ATTP do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm.

- Hoạt động quảng cáo, ghi nhãn đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý.

- Hoạt động chứng nhận hợp quy, kiểm nghiệm ATTP.

- Kiểm tra việc bảo đảm chất lượng sản phẩm, chấp hành quy định về quảng cáo, kiểm nghiệm sản phẩm, ghi nhãn, truy xuất nguồn gốc, nguyên liệu trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

2. Lấy mẫu kiểm nghiệm để đánh giá chất lượng sản phẩm

Căn cứ vào nguy cơ mất ATTP và sản phẩm của cơ sở được kiểm tra, Trưởng đoàn kiểm tra quyết định việc lấy mẫu và chỉ định chỉ tiêu kiểm nghiệm (nếu có).

3. Phương pháp kiểm tra

* Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành, tiến hành kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống và nắm bắt thực trạng công tác quản lý của cấp dưới (lưu ý: bảo đảm sự phối hợp giữa các ngành, các cấp; tránh sự chồng chéo).

* Quá trình kiểm tra:

- Nghe báo cáo việc chấp hành các quy định bảo đảm tiến hành thanh tra, kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống và nắm bắt thực trạng công tác quản lý của cấp dưới (lưu ý phối hợp giữa các ngành, các cấp, tránh sự chồng chéo).

* Trong quá trình kiểm tra:

- Nghe báo cáo việc chấp hành các quy định bảo đảm ATTP của cơ sở.

- Thu thập tài liệu liên quan.

- Kiểm tra thực tế cơ sở.

- Lấy mẫu để kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP.

- Lập biên bản kiểm tra, biên bản vi phạm hành chính (nếu có).

- Phân tích, đánh giá hồ sơ liên quan ATTP.

- Phân tích, đánh giá kết quả kiểm nghiệm để hoàn thành báo cáo.

Kết thúc đợt kiểm tra, đoàn tiến hành nhận xét, đánh giá việc thực hiện quy định về bảo đảm ATTP tại cơ sở thực phẩm; việc triển khai công tác bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2018 tại địa phương; đề xuất các giải pháp tăng cường bảo đảm ATTP.

* Hướng dẫn xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra

- Đoàn kiểm tra liên ngành khi phát hiện vi phạm phải thực hiện xử lý theo đúng quy định của pháp luật, tuyệt đối không để các sản phẩm không đảm bảo ATTP, không rõ nguồn gốc, không nhãn mác lưu thông trên thị trường hoặc các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống không đảm bảo điều kiện ATTP tiếp tục hoạt động khi chưa thực hiện các biện pháp khắc phục có hiệu quả.

- Trong quá trình kiểm tra, xử lý các vi phạm trường hợp cần thiết nếu vượt quá thẩm quyền, chuyển hồ sơ vi phạm cho cơ quan cấp trên xử lý theo thẩm quyền.

- Đối với cơ quan quản lý về ATTP cần nắm bắt thực trạng về:

+ Công tác chỉ đạo, triển khai các biện pháp bảo đảm ATTP.

+ Việc triển khai các đoàn kiểm tra ATTP trong dịp Tết Trung thu

* Công khai các cơ sở vi phạm trên phương tiện thông tin đại chúng theo quy định của pháp luật.

III. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN:

1. Giao Phòng Y tế chủ trì, phối hợp với các phòng, ban có liên quan, tham mưu UBND ban hành Quyết định thành lập đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP trong dịp Tết Trung thu trên địa bàn huyện Bù Đăng năm 2018. Thành phần gồm đại diện: Phòng Y tế, Phòng Kinh tế & Hạ tầng, Phòng Nông nghiệp & PTNT, Công an huyện, Trung tâm y tế, Đội quản lý thị trường số 3.

2. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

Trên cơ sở của Kế hoạch này, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2018 tiến hành kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm trên địa bàn; đồng thời phối hợp với đoàn kiểm tra liên ngành của huyện tiến hành kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm trên địa bàn quản lý.

3. Thời gian thực hiện, phạm vi triển khai

- Thời gian thực hiện: Từ ngày 17/9/2018 đến hết ngày 21/9/2018.
- Phạm vi triển khai: Tại 16 xã, thị trấn.

4. Chế độ báo cáo

- Đoàn kiểm tra liên ngành của huyện và các xã, thị trấn báo cáo theo mẫu số 2 (có mẫu 2 đính kèm).

Các báo cáo gửi về: Phòng Y tế huyện Bù Đăng, địa chỉ: QL 14, Khu Hòa Đồng, thị trấn Đức Phong, huyện Bù Đăng, tỉnh Bình Phước; Điện thoại: (0271) 3.975.215; email: Phongytehuyenbudang@gmail.com trước ngày 23/9/2018 để Phòng Y tế tổng hợp báo cáo UBND huyện và Sở Y tế trước ngày 25/9/2018.

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí:

Cấp huyện: Sử dụng nguồn kinh phí UBND huyện đã phân bổ cho Phòng y tế năm 2018.

Cấp xã: Do địa phương đảm bảo.

Trên đây là Kế hoạch Triển khai kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu trên địa bàn huyện Bù Đăng năm 2018. Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu các phòng, ban, ngành; UBND các xã, thị trấn nghiêm túc triển khai thực hiện kế hoạch này./.

Nơi nhận: *Như*

- Sở Y tế;
- CT, các PCT UBND huyện;
- Các thành viên BCĐ ATTP;
- Phòng Y tế;
- Trung tâm y tế huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VP.UBND huyện.

19. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Điểu Hà Hồng Lý

BÁO CÁO
Kết quả kiểm tra ATTP trong dịp tết Trung thu năm 2018
do địa phương thực hiện

I. Công tác chỉ đạo: (nêu cụ thể)

II. Kết quả kiểm tra tại cơ sở thực phẩm (không bao gồm các cơ sở do đoàn liên ngành huyện thực hiện và báo cáo):

1. Việc tổ chức các đoàn kiểm tra

Tổng số đoàn kiểm tra:

Trong đó:

1.1 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến huyện:

1.2 Số đoàn kiểm tra tuyến xã/thị trấn:

2. Kết quả thanh tra, kiểm tra:

Bảng 1: Kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số CS được kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất				
2	Sơ chế, chế biến				
3	Kinh doanh				
	Tổng số (1 + 2 + 3)				

Bảng 2: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý		
	Trong đó:		
3.1	Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo		
	Số cơ sở bị phạt tiền		
	Tổng số tiền phạt		
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm		
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy		
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo		
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành		

*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý		
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)		

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được kiểm tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
2	Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
3	Vi phạm quy định về sử dụng hoá chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
4	Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng			
5	Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm			
6	Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khoẻ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
7	Vi phạm quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
8	Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
9	Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
10	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			

11	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
12	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thủy sản			
13	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tươi sống sử dụng làm thực phẩm			
14	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thực vật			
15	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến			
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín			
17	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn ; căng tin kinh doanh ăn uống ; bếp ăn tập thể, bếp ăn nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng ; nhà hàng ăn uống			
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố			
19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm chiếu xạ			
20	Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm			
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu			
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm			
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm			

24	Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm			
25	Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm			
26	Vi phạm quy định về truy suất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn			

Bảng 4: Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
1	Xét nghiệm tại labo			
1.1	Hóa lý			
1.2	Vi sinh			
	Tổng số XN tại labo			
2	XN nhanh			
3	Cộng			

III. Nhận xét, đánh giá chung (Đề nghị nhận xét, đánh giá cụ thể theo số liệu thực tế tại các bảng từ 1 – 4).

IV. Đề xuất kiến nghị (ghi cụ thể)

