

Số: 27 /KH-BCĐLNVSATTP

Bà Rịa - Vũng Tàu, ngày 04 tháng 03 năm 2015

KẾ HOẠCH

Thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2015

Thực hiện kế hoạch số 03/KH-BCĐTU'VSATTP ngày 21/01/2015 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về sinh an toàn thực phẩm, về việc triển khai thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2015;

Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu, lập kế hoạch thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2015 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Đánh giá thực trạng công tác quản lý Nhà nước về ATTP của các cấp, các ngành từ tỉnh đến xã/phường trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, từ đó đề xuất các giải pháp và tăng cường nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;
- Đánh giá việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố (gọi chung là cơ sở thực phẩm);
- Đánh giá thực trạng về ATTP một số nhóm hàng thực phẩm lưu thông trên thị trường nhằm phát hiện và cảnh báo các mối nguy mất ATTP;
- 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 ngộ độc và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Yêu cầu:

- Tuân thủ đúng quy định của Luật Thanh tra, Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn.
- Triển khai thanh tra, kiểm tra liên tục trong năm tại các cấp địa phương trên địa bàn Tỉnh;
- Phối hợp chặt chẽ giữa các ngành chức năng liên quan để kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm pháp luật, tránh sự chồng chéo hoặc bỏ sót đối tượng thanh tra, nâng cao hiệu quả quản lý;
- Trong quá trình thanh tra, kiểm tra kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức, 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. ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG THANH TRA, KIỂM TRA:

1. Đối tượng thanh tra, kiểm tra:

1.1. Cơ quan quản lý nhà nước:

Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP cấp trên sẽ thanh tra, kiểm tra công tác quản lý của Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP cấp dưới.

1.2. Cơ sở thực phẩm:

Đối với cơ sở thực phẩm: Thanh tra, kiểm tra tất cả các cơ sở sản xuất, kinh doanh, vận chuyển, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố, quảng cáo... Trong đó, tập trung thanh tra, kiểm tra các cơ sở thực phẩm thường có vi phạm hoặc có dấu hiệu vi phạm;

Đối với sản phẩm thực phẩm: Thanh tra, kiểm tra tất cả các nhóm hàng thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, trong đó chú trọng:

- Thực phẩm chức năng, nước uống đóng chai, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ nhỏ, phụ gia thực phẩm,...;
- Thịt, sản phẩm từ thịt; gia cầm và sản phẩm gia cầm (đặc biệt là gia cầm, sản phẩm gia cầm nhập lậu), thủy sản thực phẩm có nguồn gốc thực vật,...;
- Sữa, rượu (đặc biệt là rượu sản xuất thủ công), nước giải khát, dầu ăn, bánh, mứt, kẹo,...;
- Rau, củ, quả và sản phẩm từ rau, củ, quả;
- Phụ gia thực phẩm;
- Vật liệu bao gói, dụng cụ chứa đựng thực phẩm (dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm);
- Các loại thực phẩm khác khi nghi ngờ không bảo đảm an toàn.

2. Nội dung thanh tra, kiểm tra:

2.1. Đối với cơ quan quản lý:

- Việc triển khai công tác bảo đảm ATTP thuộc phạm vi quản lý ;
- Việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;
- Việc cấp giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;
- Việc cấp giấy xác nhận đăng ký quảng cáo sản phẩm thực phẩm;
- Việc triển khai công tác thông tin giáo dục truyền thông về ATTP;
- Việc triển khai công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm hành chính về ATTP.

2.2. Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, bảo quản thực phẩm:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;
- Giấy chứng nhận sức khỏe/Sổ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên tiếp xúc với thực phẩm;
- Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;

- Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;
- Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;
- Kết quả xét nghiệm sản phẩm định kỳ 06 tháng/lần;
- Sử dụng nguồn nước sạch để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm;
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở thực phẩm:
 - + Yêu cầu đối với cơ sở;
 - + Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ;
 - + Thực hành an toàn thực phẩm của nhân viên;
 - + Yêu cầu đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm;
- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển;
- Ghi nhãn hàng hóa;
- Các quy định khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.

2.3. Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống:

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm;
- Giấy chứng nhận sức khỏe/Sổ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên tiếp xúc với thực phẩm;
- Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;
- Hợp đồng, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;
- Sử dụng nguồn nước sạch để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm;
- Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở, gồm: Điều kiện cơ sở; điều kiện trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện về con người;
- Quy trình chế biến, bảo quản;
- Việc lưu mẫu thức ăn;
- Các nội dung khác có liên quan.

2.4. Đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố:

- Kiểm tra điều kiện cơ sở (sự cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm);
- Kiểm tra bàn, giá, kệ,... bày bán thực phẩm;
- Kiểm tra nguyên liệu, phụ gia;

- Kiểm tra dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm;
- Kiểm tra bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- Kiểm tra dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật;
- Kiểm tra nguồn nước phục vụ chế biến, kinh doanh;
- Kiểm tra giấy chứng nhận sức khỏe/sổ khám sức khỏe; giấy xác nhận kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm;
- Các nội dung khác có liên quan.

2.5. Đối với cơ sở giết mổ, chế biến, kinh doanh gia súc, gia cầm:

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y;
- Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;
- Giấy chứng nhận sức khỏe/Sổ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- Nguồn nước sạch sử dụng trong giết mổ, chế biến;
- Phiếu kiểm dịch động vật; phiếu kiểm soát giết mổ;
- Hợp đồng, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;
- Giấy tiếp nhận hồ sơ đăng ký nội dung quảng cáo sản phẩm;
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm: Điều kiện đối với cơ sở; điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện đối với con người; đối với bảo quản thực phẩm trong giết mổ, chế biến thực phẩm;
- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển;
- Các quy định khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.

2.6. Đối với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, củ, quả:

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả an toàn;
- Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp;
- Giấy chứng nhận sức khỏe/sổ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp (áp dụng đối với cơ sở sơ chế, chế biến);
- Hợp đồng, hóa đơn chứng từ mua rau, củ, quả của nhà sản xuất rau, củ, quả an toàn (trong trường hợp mua nguyên liệu để sơ chế);
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở: Điều kiện đối với cơ sở; điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện đối với con người; đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong sơ chế, chế biến rau, củ, quả;
- Nguồn nước sạch sử dụng trong sơ chế, chế biến;

- Các quy định khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.

2.7. Đối với cơ sở nuôi trồng và chế biến thủy hải sản:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản;
- Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;
- Giấy chứng nhận sức khỏe/Sổ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- Nguồn nước sạch sử dụng trong sơ chế, chế biến;
- Hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;
- Chương trình quản lý chất lượng (các quy định: GMP, SSOP, HACCP tương ứng với từng loại hình sản xuất);
- Giấy tiếp nhận hồ sơ đăng ký nội dung quảng cáo sản phẩm;
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm: điều kiện đối với cơ sở; điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện đối với con người; đối với bảo quản thực phẩm trong giết mổ, chế biến thực phẩm;
- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển;
- Các quy định khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.

2.8. Lấy mẫu kiểm nghiệm về chất lượng ATTP khi cần thiết.

III. PHƯƠNG PHÁP THANH TRA, KIỂM TRA:

1. Đối với cơ quan quản lý nhà nước:

Ban Chỉ đạo LNVSATTP cấp trên thanh tra, kiểm tra hoạt động Ban Chỉ đạo LNVSATTP cấp dưới.

2. Đối với cơ sở thực phẩm:

Ban Chỉ đạo LNVSATTP các cấp lập kế hoạch và tiến hành thanh tra, kiểm tra các cơ sở thực phẩm thuộc phạm vi quản lý. Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra các đoàn thanh tra, kiểm tra tiến hành nhận xét, đánh giá việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP, đề xuất các giải pháp tăng cường quản lý.

IV. XỬ LÝ VI PHẠM:

Trong quá trình thanh tra, kiểm tra, các đoàn thanh tra, kiểm tra phải kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các vi phạm theo quy định. Trường hợp có thể, các đoàn của cấp trên giao cho cấp dưới để xử lý và theo dõi việc khắc phục sai phạm.

Xử lý vi phạm đúng quy định của pháp luật, tuyệt đối không để sản phẩm không bảo đảm an toàn, không nguồn gốc xuất xứ, không có nhãn hoặc có nhãn sai quy định tiếp tục lưu thông trên thị trường; Không để các cơ sở thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố không bảo đảm ATTP tiếp tục hoạt động khi không có biện pháp khắc phục hiệu quả.

V. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN:

1. Cấp tỉnh:

1.1. Sở Y tế:

Sở Y tế chủ trì, phối hợp với Sở Nông nghiệp & PTNT, Sở Công Thương và các đơn vị có liên quan tham mưu Ban Chỉ đạo LNVSA TTP Tỉnh tổ chức triển khai từ cấp tỉnh đến xã/phường với các hoạt động về bảo đảm ATTP như:

- Tăng cường công tác giáo dục truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng cho các cơ sở thực phẩm và người tiêu dùng, nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết về ATTP cho mọi đối tượng.

- Phối hợp tổ chức thanh tra, kiểm tra liên ngành, tập trung những cơ sở thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế, để kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm.

1.2. Sở Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn:

Sở NN&PTNT chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, Sở Công Thương và các đơn vị liên quan tham mưu Ban Chỉ đạo LNVSA TTP Tỉnh phối hợp tổ chức thanh tra, kiểm tra liên ngành, tập trung những cơ sở thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Sở NN&PTNT, xử lý các trường hợp vi phạm theo trách nhiệm quản lý.

1.3. Sở Công Thương:

Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, Sở NN&PTNT và các đơn vị liên quan, tham mưu Ban Chỉ đạo LNVSA TTP Tỉnh, tổ chức đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, tập trung những mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của ngành Công Thương. Qua công tác thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về hàng gian, hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng không rõ về nguồn gốc, xuất xứ lưu thông trên thị trường.

1.4. Công an tỉnh: Phối hợp với Sở Y tế, Sở NN&PTNT và Sở Công Thương, tham gia đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, tập trung xem xét các hành vi có dấu hiệu tội phạm về ATTP, việc xử lý chất thải nguy hại gây ảnh hưởng đến môi trường và sức khỏe nhân dân.

1.5. Sở Giáo dục và Đào tạo:

Chỉ đạo việc thực hiện quy định pháp luật về đảm an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể trong các cơ sở đào tạo, giáo dục. Chủ động phối hợp với sở Y tế và các cơ quan liên quan kiểm tra, xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm.

1.6. Sở Thông tin và Truyền thông:

Phối hợp với các cơ quan liên quan chủ động thông tin kịp thời cảnh báo cho người tiêu dùng khi phát hiện các mối nguy về ATTP. Định kỳ, dành thời lượng, thời điểm phù hợp phát các chương trình, thông điệp về bảo đảm ATTP.

1.7. Các Ban ngành, Đoàn thể liên quan:

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ và tình hình thực tế chủ động phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường tuyên truyền trong việc sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm an toàn và biết cách lựa chọn các sản phẩm thực phẩm an toàn.

2. Cấp huyện, thành phố:

Căn cứ kế hoạch của BCĐLN Tỉnh, Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP huyện/thành phố chỉ đạo Phòng Y tế chủ trì, phối hợp với Trung tâm Y tế, Phòng Công Thương, Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, các ngành liên quan, tham mưu UBND huyện/thành phố ban hành quyết định và xây dựng kế hoạch kiểm tra thuộc phân cấp quản lý, đồng thời phối hợp chặt chẽ với đoàn thanh tra, kiểm tra cấp Trung ương hoặc cấp tỉnh đến thanh tra, kiểm tra tại địa phương;

Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP huyện/thành phố chỉ đạo cấp xã, phường xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện công tác kiểm tra, giám sát ATTP thuộc phân cấp quản lý.

3. Thời gian thực hiện:

3.1. Thanh tra, kiểm tra ATTP theo đợt: Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP tổ chức 03 đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành về ATTP, bao gồm:

- Đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành trong dịp Dương lịch, Tết Nguyên đán: Thực hiện trong tháng 12 năm 2014 và 01, tháng 02 năm 2015;

- Đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành trong Tháng hành động quốc gia về ATTP: thực hiện trong tháng 04, tháng 05;

- Đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành trong dịp Tết trung thu: Thực hiện trong tháng 08, tháng 09.

3.2. Triển khai thanh tra, kiểm tra ATTP định kỳ:

Ngoài việc tham gia đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, Sở Y tế, Sở NN&PTNT và Sở Công Thương chủ trì triển khai xuyên suốt trong năm công tác thanh tra, kiểm tra định kỳ ATTP thuộc phạm vi được phân công quản lý.

3.3. Thanh tra, kiểm tra đột xuất:

Ngoài các đợt thanh tra, kiểm tra nêu trên, tùy theo tình hình thực tế, khi cần thiết, Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP sẽ chỉ đạo hoặc tổ chức các đợt thanh tra, kiểm tra đột xuất.

4. Báo cáo kết quả:

Các Sở ngành liên quan và các huyện/thành phố khi được phân công, thực hiện thanh tra, kiểm tra ATTP, báo cáo như sau:

- * Báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra theo đợt: gửi về Sở Y tế (Chi cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm) theo quy định;

- * Thanh tra, kiểm tra định kỳ, đột xuất trong năm: Các đoàn thanh tra, kiểm tra gửi báo cáo về Sở Y tế (Chi cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm) theo thời gian:

- Báo cáo 6 tháng: Trước ngày 10/6/2015.

- Báo cáo năm 2015: Trước ngày 10/12/2015.

(Riêng các huyện/thành phố:

- Báo cáo tháng: Gửi trước ngày 10 của tháng lập báo cáo;

- Báo cáo Quý I: Gửi trước ngày 10 tháng 3;
- Báo cáo 6 tháng: Gửi trước ngày 10 tháng 6;
- Báo cáo 9 tháng: Gửi trước ngày 10 tháng 9;
- Báo cáo năm: Gửi trước ngày 10 tháng 12 năm 2015).

VI. KINH PHÍ:

Kinh phí phục vụ cho công tác thanh tra, kiểm tra lấy từ kinh phí Chương trình mục tiêu quốc gia VSATTP năm 2015 và các nguồn kinh phí khác của địa phương cho công tác bảo đảm ATTP.

Trên đây là Kế hoạch triển khai thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2015 của Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP tỉnh, đề nghị các Sở, Ngành, Ủy ban Nhân dân các huyện, thành phố tổ chức thực hiện./.

Nơi nhận:

- BCĐLNTU\VSATTP (báo cáo);
- Cục ATTP-BYT (báo cáo);
- Chủ tịch UBND tỉnh(báo cáo);
- Trưởng ban BCĐLNVSATTP tỉnh(b/c);
- Các Sở: Y tế, NN-PTNT, Công thương (thực hiện);
- Chi cục ATVSTP (thực hiện);
- Các thành viên trong BCĐLNVSATTP (thực hiện);
- Các thành viên tổ công tác (thực hiện);
- UBND các huyện/thành phố (thực hiện);
- Đăng website Sở Y tế;
- Lưu: VT, TTra Chi cục ATVSTP.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**



Trương Văn Kính