

Số: 02/KH-BCĐ

Tu Mơ Rông, ngày 23 tháng 11 năm 2021

KẾ HOẠCH **Kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2022**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2012/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế về việc Quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

Căn cứ Quyết định số 1348/QĐ- BYT ngày 13/4/2016 của Bộ Y tế về việc đính chính Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế về việc Quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Tu Mơ Rông xây dựng Kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2022 như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Mục đích

- Kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống và bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Tu Mơ Rông.

- Thông qua hoạt động kiểm tra kịp thời phát hiện, đề nghị xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm về ATTP, hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm, góp phần làm tốt công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe nhân dân trên địa bàn huyện.

- Trong quá trình kiểm tra, kết hợp tuyên truyền, giáo dục kiến thức, pháp luật về an toàn thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức và ý thức của cộng đồng trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

2. Yêu cầu

- Trong quá trình kiểm tra phải thực hiện đúng theo quy định và đúng quy trình của pháp luật về kiểm tra.

- Phối hợp chặt chẽ với các ngành có liên quan trong việc kiểm tra nhằm phát hiện và đề nghị xử lý nghiêm các trường hợp có hành vi vi phạm về ATTP.

II. ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Đối tượng kiểm tra:

- Kiểm tra các cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

- Kiểm tra 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.

2. Nội dung kiểm tra:

2.1 Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (theo quy định).
- Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với 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.
- Nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm.
- Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ; thực hành về bảo đảm ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; bảo quản thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm.
- Ghi nhãn hàng hóa và các quy định khác liên quan đến ATTP.

2.2. Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (theo quy định).
- Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với 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.
- Nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm.
- Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ; thực hành về bảo đảm ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; bảo quản thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển.
- Ghi nhãn hàng hóa và các quy định khác liên quan đến ATTP.

2.3. Đối với cơ sở bếp ăn tập thể:

- Bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm (theo quy định).
- Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với 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.
- Nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm.
- Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ; thực hành về bảo đảm ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; bảo quản thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển.
- Kiểm thực 3 bước; chế độ lưu mẫu theo quy định.

III. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm của huyện tiến hành kiểm tra tất cả các cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện theo phân cấp quản lý trong các đợt: Tết Nguyên đán năm 2022; “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2022 và Tết Trung thu năm 2022, Bếp ăn tập thể năm 2022.

2. Đoàn kiểm tra chuyên ngành do Phòng Y tế chủ trì Phối hợp các cơ quan liên quan tiến hành kiểm tra đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện theo phân cấp quản lý.

3. Quá trình kiểm tra thực hiện theo quy định hiện hành, kết hợp nghe báo cáo việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP của cơ sở; thu thập tài liệu liên quan; kiểm tra thực tế tại cơ sở thực phẩm, sản phẩm thực phẩm, lấy mẫu kiểm nghiệm đánh giá chỉ tiêu ATTP; xử lý đối với các trường hợp vi phạm pháp luật về ATTP theo quy định của pháp luật.

4. Báo cáo kết quả kiểm tra định kỳ theo quy định và khi có yêu cầu.

IV. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Thời gian kiểm tra

- Đoàn kiểm tra liên ngành của huyện sẽ tiến hành kiểm tra trong 04 đợt chính và dự kiến thời gian kiểm tra trong các đợt như sau:

+ Đợt kiểm tra Tết Nguyên Đán năm 2022 bắt đầu từ giữa tháng 1/2022 đến hết Tết Nguyên đán.

+ Đợt kiểm tra “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2020 bắt đầu từ giữa tháng 4/2022 đến giữa tháng 5/2022.

+ Đợt kiểm tra Tết Trung thu năm 2022 bắt đầu từ đầu tháng 9 đến hết tháng 9/2022.

+ Đợt kiểm tra Bếp ăn tập thể năm 2022 bắt đầu từ đầu tháng 10 đến hết tháng 10/2022.

- Ngoài ra Đoàn kiểm tra liên ngành của huyện tiến hành kiểm tra đột xuất cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể theo phân cấp quản lý trên địa bàn huyện theo sự chỉ đạo của UBND huyện và Sở Y tế tỉnh Kon Tum.

2. Báo cáo kết quả kiểm tra

- Phòng Y tế tổng hợp số liệu và báo cáo kết quả kiểm tra về Ủy ban nhân dân huyện và Sở Y tế tỉnh theo lịch sau:

+ Báo cáo quý I: trước ngày 10/4/2022.

+ Báo cáo 6 tháng: trước ngày 10/7/2022.

+ Báo cáo quý III: trước ngày 10/10/2022.

+ Báo cáo năm 2022: Báo cáo nhanh trước ngày 10/12/2022 và báo cáo đầy đủ trước ngày 10/1/2023.

- Đối với các đợt kiểm tra an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán, Tháng hành động, Tết Trung thu, Bếp ăn tập thể và các đợt kiểm tra đột xuất theo chỉ đạo của UBND huyện, Sở Y tế do Phòng Y tế chủ trì báo cáo theo kế hoạch kiểm tra của từng đợt.

V. KINH PHÍ

Kinh phí phục vụ cho công tác kiểm tra lấy từ nguồn kinh phí bảo đảm ATTP do ngân sách địa phương hỗ trợ năm 2022.

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2022 của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện. Đề nghị các cơ quan, đơn vị, thành viên Ban chỉ đạo liên ngành triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- TT. Huyện ủy;
- TT. HĐND huyện;
- Chủ tịch, PCT UBND huyện;
- Các thành viên BCD;
- UBND các xã;
- Lưu: BCD.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN
Vương Văn Mười**