

Số: 04/KH-UBND

P. Lê Thanh Nghị, ngày 06 tháng 01 năm 2025

KẾ HOẠCH

Kiểm tra An toàn thực phẩm trên địa bàn phường Lê Thanh Nghị năm 2025

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; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về Tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

Thực hiện kế hoạch số 193/KH-UBND, ngày 27 tháng 12 năm 2024 của Ủy ban nhân dân thành phố Hải Dương về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Ty và mùa Lễ hội Xuân 2025;

Thực hiện công văn số 1018/TTYT-ATTP ngày 27/12/2024 của Trung tâm Y tế thành phố Hải Dương về việc bảo đảm An toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố trong dịp Tết và Lễ hội Xuân 2025;

UBND phường xây dựng kế hoạch kiểm tra An toàn thực phẩm trên địa bàn phường Lê Thanh Nghị năm 2025 với nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Thông qua việc kiểm tra để hướng dẫn đôn đốc, nhắc nhở các cơ sở, tổ chức, cá nhân kinh doanh phải tuân thủ và chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Kết hợp tuyên truyền, phổ biến chính sách pháp luật về An toàn thực phẩm, trách nhiệm của tổ chức/cá nhân sản xuất kinh doanh thực phẩm bảo đảm An toàn thực phẩm; phổ biến, hướng dẫn thực hiện hiệu quả Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ và các văn bản khác có liên quan về An toàn thực phẩm.

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm và hiệu lực quản lý về chất lượng an toàn thực phẩm. Nâng cao kiến thức, thực hành của người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm về công tác ATTP.

- Đảm bảo ATTP đối với các mặt hàng thực phẩm trên địa bàn phường từ khâu sản xuất đến lưu thông, phân phối và sử dụng; bán thực phẩm, bánh kẹo không nguồn gốc, không đảm bảo vệ sinh xung quanh trường học; sử dụng phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc, không trong danh mục cho phép.

- Đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật trong lĩnh vực ATTP, kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý kịp thời hoặc đề xuất xử lý các trường hợp vi phạm pháp luật về ATTP; thông qua công tác kiểm tra, tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP tại địa phương, đơn vị;

2. Yêu cầu

- Công tác kiểm tra phải tuân thủ các quy định của pháp luật hiện hành, bảo đảm chính xác, khách quan, công khai, dân chủ, kịp thời; thực hiện đúng phạm vi, nhiệm vụ, quyền hạn, nội dung, tiến độ, thời gian quy định, sự tuân thủ pháp luật của các cơ quan, tổ chức, cá nhân trong việc chấp hành các quy định pháp luật về An toàn thực phẩm.

- Trong quá trình thanh tra, kiểm tra kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục, hướng dẫn và cung cấp những kiến thức, các quy định của pháp luật về đảm bảo chất lượng ATTP cho cán bộ quản lý, người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm.

- Đẩy mạnh hoạt động truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về An toàn thực phẩm cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng đến người dân.

II. THỜI GIAN, THÀNH PHẦN VÀ HÌNH THỨC KIỂM TRA

1. Thời gian kiểm tra và tăng cường kiểm tra vào các đợt cao điểm:

Thực hiện kiểm tra trong các đợt cao điểm về An toàn thực phẩm trong năm: Theo kế hoạch, chỉ đạo của UBND thành phố Hải Dương/Ban chỉ đạo ATTP thành phố Hải Dương.

- Đợt I: Kiểm tra trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025.

- Đợt II: Kiểm tra trong “Tháng hành động vì ATTP” năm 2025.

- Đợt III: Kiểm tra trong dịp Tết Trung thu năm 2025.

2. Thành phần đoàn kiểm tra:

Duy trì đoàn liên ngành kiểm tra an toàn thực phẩm kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn phường.

3. Hình thức kiểm tra

3.1. Kiểm tra định kỳ theo Kế hoạch

3.2. Kiểm tra đột xuất: theo yêu cầu của cơ quan cấp trên; thông tin phản ánh của nhân dân; nguồn tin do các tổ chức, cá nhân cung cấp. Lưu ý: Không để xảy ra tình trạng kiểm tra quá 01 lần/năm đối với doanh nghiệp (trừ trường hợp có dấu hiệu vi phạm).

III. NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Nội dung kiểm tra: Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống (gọi chung là cơ sở thực phẩm) Kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm An toàn thực phẩm của các cơ sở thực phẩm, cụ thể:

(1) Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Kiểm tra các nội dung

- Hồ sơ về hành chính, pháp lý của cơ sở:

+ Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh;

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm (đối với cơ sở thuộc diện cấp giấy);

+ Giấy/danh sách người trực tiếp Sản xuất kinh doanh thực phẩm đã được tập huấn kiến thức An toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở thực phẩm;

+ Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm.

- Hồ sơ liên quan đến Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm, Bản tự công bố sản phẩm, Giấy xác nhận nội dung quảng cáo.

- Hồ sơ, tài liệu và chấp hành của chủ cơ sở về:

+ Điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ; kiến thức và thực hành về An toàn thực phẩm của người trực tiếp Sản xuất kinh doanh thực phẩm;

+ Quy trình sản xuất, chế biến;

+ Vận chuyển và bảo quản thực phẩm;

+ Nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng của nguyên liệu, phụ gia và thành phẩm thực phẩm; nguồn nước sử dụng trong Sản xuất kinh doanh, chế biến và ăn uống: Gồm các hóa đơn, chứng từ mua thực phẩm, hợp đồng cung cấp thực phẩm, nhãn mác, hạn sử dụng của thực phẩm chế biến bao gói sẵn, gia vị, phụ gia thực phẩm. Kiểm tra phụ gia thực phẩm dùng để chế biến thực phẩm có thuộc danh mục Bộ Y tế cho phép sử dụng.

+ Kiểm tra chất lượng bằng cảm quan để phát hiện thực phẩm bị ẩm, mốc, biến đổi màu sắc, kém chất lượng và quá hạn sử dụng.

+ Kiểm tra việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về ATTP.

- Nội dung ghi nhãn sản phẩm thực phẩm:

- Việc thực hiện các quy định về quảng cáo thực phẩm (đối với cơ sở có quảng cáo thực phẩm);

- Kiểm tra các giấy tờ liên quan đến việc kiểm tra nhà nước về An toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu;

- Lấy mẫu kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết.

(2) Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể

- Hồ sơ về hành chính, pháp lý của cơ sở:
- + Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh;
- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm (đối với cơ sở thuộc diện cấp giấy);
- + Giấy/danh sách người trực tiếp Sản xuất kinh doanh thực phẩm đã được tập huấn kiến thức An toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở thực phẩm;
- + Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm.
- Kiểm tra hồ sơ, tài liệu và chấp hành của chủ cơ sở về:
- + Điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị dụng cụ;
- + Kiến thức và thực hành về An toàn thực phẩm của người trực tiếp Sản xuất kinh doanh thực phẩm, của nhân viên;
- + Quy trình sản xuất, chế biến;
- + Vận chuyển và bảo quản thực phẩm;
- + Nguồn nước sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm và ăn uống;
- + Nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng của thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm dùng để sản xuất, chế biến thực phẩm: Gồm các hóa đơn, chứng từ mua thực phẩm, hợp đồng cung cấp thực phẩm, nhãn mác, hạn sử dụng của thực phẩm chế biến bao gói sẵn, gia vị, phụ gia thực phẩm. Kiểm tra phụ gia thực phẩm dùng để chế biến thực phẩm có thuộc danh mục Bộ Y tế cho phép sử dụng.
- + Kiểm tra việc thực hiện quy định kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn.
- + Các quy định khác có liên quan;
- Lấy mẫu thức ăn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và các nguyên liệu, sản phẩm phục vụ chế biến, ăn uống để kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết.

(3) Đối với cơ sở thức ăn đường phố:

- + Việc bảo đảm cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;
- + Thực hiện việc bày bán thức ăn đảm bảo ATTP;
- + Kiểm tra nguyên liệu;
- + 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 việc chế biến, kinh doanh;
- + Kiểm tra điều kiện về sức khỏe, kiến thức và thực hành của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- + Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết

2. Đối tượng kiểm tra:

- Các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể và các cơ sở thức ăn đường phố trên địa bàn phường.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Trạm Y tế (Cơ quan Thường trực Ban chỉ đạo ATTP của phường)

- Tham mưu UBND phường xây dựng Kế hoạch kiểm tra An toàn thực phẩm trên địa bàn phường năm 2025; Tổ chức triển khai, thực hiện Kế hoạch kiểm tra An toàn thực phẩm trên địa bàn năm 2025 của phường đảm bảo kịp thời, hiệu quả theo quy định.

- Tham mưu UBND phường ban hành Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành trong các đợt cao điểm về ATTP.

- Tham gia đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm phường theo lịch, thực hiện nhiệm vụ chuyên môn kỹ thuật. Đề xuất với đoàn kiểm tra xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm hành chính thuộc lĩnh vực phụ trách.

- Thực hiện chế độ báo cáo theo quy định.

2. Công an phường:

- Tham mưu xây dựng và triển khai các hoạt động đảm bảo ATTP thuộc lĩnh vực ngành mình quản lý.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành phường theo lịch, kiểm tra lĩnh vực thuộc ngành quản lý. Đề xuất với đoàn kiểm tra xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm thuộc ngành mình phụ trách.

- Thực hiện thông kê báo cáo theo quy định.

3. Công chức VH-XH:

- Tăng cường tuyên truyền trên các phương tiện thông tin đại chúng về các điều kiện an toàn thực phẩm đối với nơi bán hàng, nơi sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm; các biện pháp phòng chống dịch; hướng dẫn người tiêu dùng nâng cao nhận thức, thực hành về các quy định ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm. Thông báo công khai cho người dân các địa chỉ tin cậy cũng như các địa chỉ không thực hiện đúng các quy định ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành phường theo lịch, kiểm tra lĩnh vực thuộc lĩnh vực quản lý. Đề xuất với đoàn kiểm tra xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm thuộc lĩnh vực phụ trách.

- Thực hiện thông kê báo cáo theo quy định.

4. Công chức Tư pháp- Hộ tịch phường

- Tham mưu triển khai các hoạt động kiểm tra, kiểm soát các văn bản qui phạm pháp luật; Thực hiện và xử lý những hành vi vi phạm pháp luật về ATTP theo chức năng, nhiệm vụ.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành phường theo lịch.

5. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc, các tổ chức chính trị - xã hội phường, các khu dân cư

- Tham gia giám sát cộng đồng, phát hiện, thông báo cho UBND phường các cơ sở sản xuất, kinh doanh hàng thực phẩm kém chất lượng, không đảm bảo An toàn thực phẩm để có biện pháp xử lý kịp thời góp phần nâng cao hiệu quả công tác kiểm tra;

- Vận động hội viên, đoàn viên tích cực tham gia công tác tuyên truyền các quy định về ATTP trên địa bàn

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra công tác An toàn thực phẩm năm 2025 của UBND phường Lê Thanh Nghị, đề nghị các bộ phận liên quan phối hợp triển khai thực hiện nội dung kế hoạch để công tác kiểm tra An toàn thực phẩm trên địa bàn phường đạt hiệu quả./. 

Nơi nhận:

- BCĐ ATTP thành phố (b/c);
- TTYT TP. Hải Dương (b/c);
- TT Đảng ủy - HĐND phường (b/c);
- Đ/c Chủ tịch UBND phường (b/c);
- Thành viên BCĐ ATTP phường;
- Các đơn vị liên quan;
- Lưu VP, TYT./.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Đặng Thị Thùy Ngân