

Số: 02 /KH-BCĐ

P. Lê Thanh Nghị, ngày 07 tháng 01 năm 2025

KẾ HOẠCH

Kiểm tra An toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025

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 Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025;

Thực hiện kế hoạch số 03 /KH-UBND, ngày 03 tháng 01 năm 2025 của Ủy ban nhân dân phường Lê Thanh Nghị về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025;

Thực hiện kế hoạch số 04 /KH-UBND, ngày 06 tháng 01 năm 2025 của Ủy ban nhân dân phường Lê Thanh Nghị về việc triển khai Kế hoạch Kiểm tra An toàn thực phẩm trên địa bàn phường Lê Thanh Nghị năm 2025;

Thực hiện Quyết định số 04 /QĐ-UBND ngày 06 tháng 01 năm 2025 của Ủy ban nhân dân Phường Lê Thanh Nghị về việc Thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành về An toàn thực phẩm năm 2025.

Ban chỉ đạo (BCĐ) An toàn thực phẩm phường Lê Thanh Nghị xây dựng Kế hoạch kiểm tra ATTP trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025 trên địa bàn phường Lê Thanh Nghị, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tăng cường kiểm tra kiểm soát ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu và sử dụng thực phẩm nhằm đảm bảo tốt công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm hạn chế tối đa các vụ ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và Lễ hội Xuân năm 2025.

- Nâng cao trách nhiệm chỉ đạo công tác quản lý ATTP của phường; triển khai các biện pháp bảo đảm ATTP, phòng chống dịch bệnh trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và Lễ hội Xuân năm 2025. Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, phòng chống dịch bệnh của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm phục vụ Tết Nguyên đán Ất Tỵ và Lễ hội Xuân năm 2025.

2. Yêu cầu

- Công tác kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, tập trung vào các nhóm sản phẩm tiêu thụ nhiều trong dịp Tết và có yếu tố nguy cơ; các cửa hàng tạp hóa, cửa

hàng tiện lợi; kiểm tra liên ngành phường. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm đúng quy định pháp luật. Kiểm tra đúng tiến độ, báo cáo đúng thời gian quy định.

- Thực hiện nghiêm Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về việc tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới và Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về An toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm;

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

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

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN:

1. Công tác kiện toàn tổ chức:

- Ngày 03 tháng 01 năm 2025 kiện toàn Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm năm 2025; Ngày 06 tháng 01 năm 2025 thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành về An toàn thực phẩm năm 2025 theo chỉ đạo của Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm của tỉnh và thành phố.

- Ngày 08 tháng 01 năm 2025 họp triển khai, phân công nhiệm vụ cho từng thành viên trong Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm.

- Từ ngày 10/01/2025 đến ngày 17/01/2025 xây dựng kế hoạch và tổ chức kiểm tra các cơ sở sản xuất chế biến kinh doanh thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn bán trú, cơ sở thức ăn đường phố trên địa bàn phường.

2. Công tác tuyên truyền:

- Giao cho ban Văn hoá thông tin phường xây dựng chuyên mục chăm sóc sức khoẻ nói chung và chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nói riêng, tuyên truyền thường xuyên trên hệ thống truyền thanh của phường và 19 khu dân cư. Tuyên truyền về an toàn thực phẩm, Luật An toàn thực phẩm năm 2010, các văn bản quy phạm pháp luật quy định về an toàn thực phẩm.

- Kê vẽ khẩu hiệu, panô, áp phích tập trung ở các chợ, khu dân cư nơi đông người qua lại. Nội dung panô, áp phích do trạm y tế cung cấp.

3. Đối tượng thanh, kiểm tra

Thực hiện công tác kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn phường quản lý.

4. Công tác kiểm tra:

- Căn cứ vào kế hoạch của Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm, Đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP kiểm tra, hướng dẫn, giám sát chất lượng An toàn thực phẩm theo kế hoạch của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm phường.

- Giao cho Đoàn kiểm tra tổ chức thực hiện theo đúng lịch, phát hiện kịp thời các cơ sở không đảm bảo an toàn thực phẩm, tham mưu cho Ủy ban nhân dân phường xử lý theo quy định đối với cơ sở vi phạm.

*** Nội dung thanh, kiểm tra**

Tập trung chú trọng vào các cơ sở sản xuất, kinh doanh các nhóm sản phẩm: Thịt, giò, chả, thủy sản, trái cây, rau, củ, quả; rượu, bia, nước giải khát, bánh mứt, kẹo, dầu ăn, các loại hạt có dầu, các cơ sở kinh doanh chế biến thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố; các sản phẩm thực phẩm nhập khẩu, cụ thể:

• Đối với các cơ sở bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú trong trường học:

Kiểm tra việc chấp hành các quy định của nhà nước về ATTP tại các cơ sở bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú trong trường học, cụ thể như sau:

- Quyết định thành lập bếp ăn tập thể hoặc Phân công trách nhiệm quản lý hoặc giấy tờ tương tự;

- Giấy chứng nhận sức khỏe, Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP đối với người trực tiếp tham gia chế biến, phục vụ ăn uống;

- Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở bao gồm: Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người (trang phục riêng và thực hành vệ sinh cá nhân);

- Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm;

- Nguồn gốc và chất lượng nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, thực phẩm (Hồ sơ nguồn gốc sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, sổ sách ghi chép; hợp đồng/hóa đơn, biên nhận mua bán...);

- Việc thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn tại cơ sở và ghi chép sổ sách theo quy định;

- Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm;

- Xét nghiệm nhanh tại cơ sở đối với dụng cụ chứa đựng thực phẩm.

- Các nội dung khác có liên quan.

• Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm:

+ Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với cơ sở thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP); 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 sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Giấy chứng nhận cơ sở

đạt ISO, HACCP (hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn) và tương đương (nếu có).

+ Hồ sơ công bố tiêu chuẩn/ công bố hợp quy/ phù hợp quy định ATTP đối với những sản phẩm thuộc diện bắt buộc phải công bố (nếu có);

+ Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở, thiết bị, dụng cụ, con người; 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; các quy định khác có liên quan đến cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm;

+ Nội dung ghi nhãn thực phẩm;

+ Việc thực hiện kiểm nghiệm định kỳ sản phẩm;

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

+ Các giấy tờ liên quan đến việc kiểm tra nhà nước về ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu (đối với cơ sở nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm nhập khẩu);

+ Lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP theo quy định khi cần thiết.

• Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống:

+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với những cơ sở thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm);

+ 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 sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm;

+ Điều kiện bảo đảm ATTP bao gồm điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, con người;

+ Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm;

+ Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;

+ Việc lưu mẫu thức ăn;

+ Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm;

+ Các quy định khác có liên quan;

+ Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

• 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.

5. Phương pháp

a) Phương pháp truyền thông

- Truyền thông đại chúng;
- Truyền thông trực tiếp;
- Treo băng zon, khẩu hiệu.

b) Phương pháp thanh, kiểm tra

- Nghe báo cáo, thu thập tài liệu;
- Phỏng vấn;
- Quan sát trực tiếp;
- Lấy mẫu xét nghiệm về ATTP (nếu cần);
- Lập biên bản thanh tra/kiểm tra, biên bản vi phạm hành chính (nếu có)
- Thống kê, phân tích, tổng hợp.

6. Thời gian kiểm tra

- Công tác thanh, kiểm tra trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025 được triển khai từ ngày 10/01/2025 đến 17/01/2025.

Buổi sáng từ 8 giờ 00' đến 11 giờ; Buổi chiều từ 14 giờ 30' đến 17 giờ

- Địa điểm tập trung tại UBND phường Lê Thanh Nghị.

Trên đây là kế hoạch kiểm tra An toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025 của Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm phường Lê Thanh Nghị. Đề nghị các đồng chí thành viên đoàn kiểm tra liên ngành của phường bố trí thời gian tham gia đầy đủ.

Nơi nhận:

- BCD ATTP thành phố (để b/c);
- TT Đảng ủy-HĐND-UBND (để b/c);
- BCD ATTP phường;
- Thành viên đoàn kiểm tra;
- Lưu VP, TYT.

**KT TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**



**PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG
Đặng Thị Thùy Ngân**