

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH  
THÀNH PHỐ VỀ ATVSTP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 5204 /KH-BCĐLNTPATVSTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 4 tháng 9 năm 2012

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
GIỚI NGUYỄN ĐÌNH
NĂM 2012
Chuyên:

## KẾ HOẠCH

CHIẾN LƯỢC QUỐC GIA AN TOÀN THỰC PHẨM  
TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH GIAI ĐOẠN 2011 – 2020  
VÀ TẦM NHÌN ĐẾN NĂM 2030.

**CHI CỤC THỦ Y TP. HCM**

**CV.ĐẾN SỐ: 1086**

Ngày 20 tháng 9 năm 2012

Căn cứ Luật An toàn vệ sinh thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Quyết định 20/QĐ-TTg ngày 04 tháng 01 năm 2012 về việc Phê duyệt Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 – 2020 và tầm nhìn 2030;

Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phố xây dựng Kế hoạch thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030 với các nội dung như sau:

### I. MỤC TIÊU

#### 1. Mục tiêu chung.

Mục tiêu đến năm 2015: diện tích nuôi trồng, sản lượng nông sản, thực phẩm, và các hoạt động sơ chế, sản xuất - chế biến - kinh doanh nông sản, thực phẩm tại các cơ sở, chợ, siêu thị, trung tâm thương mại, các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể đảm bảo theo đúng tiêu chuẩn quy định.

Mục tiêu đến năm 2020: trên cơ sở đạt được từ năm 2015 duy trì và đẩy mạnh các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm nhằm phấn đấu để đạt 100% sản lượng nông sản thực phẩm sản xuất, kinh doanh trên địa bàn thành phố đảm bảo an toàn và truy nguyên được nguồn gốc.

Đến sau năm 2020, nông sản, thực phẩm tiêu thụ trên địa bàn thành phố phải là thực phẩm sạch, có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo sức khỏe của người tiêu dùng. Người sản xuất và tiêu dùng thành phố hiểu biết đúng và thực hành đúng về an toàn thực phẩm. Sản xuất nông sản, thực phẩm tập trung, chuyên canh; các cơ sở sản xuất, chế biến quy mô công nghiệp, đạt tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt. Hình thành chuỗi thực phẩm an toàn, truy xuất được nguồn gốc thực phẩm thuộc chuỗi, góp phần bảo đảm an toàn dịch bệnh trên động, thực vật và xây dựng thương hiệu, chất lượng thực phẩm Việt Nam.

#### 2. Mục tiêu cụ thể.

##### 2.1. Mục tiêu đến 2015

a) *Đối với rau củ quả*: 100% diện tích vùng trồng rau, củ, quả trên địa bàn thành phố thực hiện đúng quy định an toàn thực phẩm; có trên 40% diện tích trồng rau trên địa bàn thành phố đạt tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt (VietGAP); 100% sản phẩm rau tiêu thụ trên địa bàn thành phố là sản phẩm rau, quả tươi được sản xuất, sơ chế phù hợp các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm.

b) **Đối với thủy hải sản:** 15% vùng, cơ sở nuôi tôm thâm canh, bán thâm canh được công nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt (VietGAP); 100% diện tích nuôi nghêu được thực hiện kiểm soát thu hoạch; 80% tàu cá có công suất máy chính từ 90 mã lực trở lên và 50% tàu cá có công suất máy chính từ 50 mã lực trở lên được kiểm tra và công nhận đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm. Trên 50% thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản từ các tỉnh thành cung cấp về thành phố tiêu thụ chứng minh được nguồn gốc xuất xứ.

c) **Đối với gia súc, gia cầm:** 100% trại chăn nuôi trên địa bàn thành phố thực hiện đúng quy định về an toàn thực phẩm, trong đó có 100% số cơ sở chăn nuôi tập trung quy mô trên 500 con áp dụng GAHP, trong đó trên 30% số cơ sở được chứng nhận GAHP và áp dụng GMP trong chăn nuôi. 100% sản phẩm động vật, gia súc, gia cầm từ các tỉnh về thành phố được kiểm tra giám sát. 100% cơ sở giết mổ, sơ chế nông sản thực phẩm trên địa bàn thành phố có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trong đó trên 50% đạt các tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP, HACCP). 100% phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật từ cơ sở giết mổ đến chợ bán buôn là phương tiện chuyên dùng, có thiết bị bảo ôn. Phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật từ các tỉnh về thành phố là phương tiện chuyên dùng có trang bị thiết bị bảo ôn, có dàn móc treo quây thịt.

d) **Quản lý thực phẩm theo chuỗi:** Đến cuối năm 2015, 50% tổng sản lượng nông sản, thực phẩm có nhu cầu tiêu thụ lớn sẽ được quản lý theo chuỗi thực phẩm. Cụ thể:

+ **Chuỗi rau, củ, quả:** tập trung các loại rau, quả tiêu thụ nhiều trong các bữa ăn như rau muống hạt, mồng tơi, rau dền, bầu, bí, khổ qua, bó xôi, xà lách, bông cải, cà chua, cà rốt, khoai tây, cải thảo, giá đỗ.

+ **Chuỗi thịt động vật:** thịt gà, thịt heo;

+ **Chuỗi trứng gia cầm:** trứng gà;

+ **Chuỗi thủy hải sản:** cá tra, cá điêu hồng, cá nục, tôm.

đ) **Các chỉ tiêu phấn đấu:**

- 90% người sản xuất, 90% người kinh doanh thực phẩm, 90% người quản lý và 80% người tiêu dùng hiểu biết đúng và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- 100% nông sản, thực phẩm kinh doanh trong siêu thị, cửa hàng văn minh tiện ích và tại 3 chợ đầu mối được kiểm soát nguồn gốc an toàn thực phẩm.

- 100% quây sạp kinh doanh tại các chợ đầu mối, chợ truyền thống loại 1, loại 2, loại 3 được quản lý và cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, trong đó mỗi quận, huyện có 2 - 3 chợ đạt điều kiện an toàn thực phẩm.

- 100% bếp ăn tập thể, căn tin trường học; khu chế xuất, khu công nghiệp; cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp được quản lý và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trong đó trên 50% cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp đạt tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP, HACCP).

- 100% cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm quy mô công nghiệp, tập trung khác thuộc diện cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm được cấp giấy, trong đó trên 40% đạt tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP, HACCP). 50% cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm quy mô nhỏ đạt đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Số vụ ngộ độc thực phẩm tập thể trên 30 người mắc giảm 70% so với trung bình 5 năm (2006 - 2010), trong đó ngộ độc do vi sinh chiếm dưới 20% số vụ ngộ độc.

Không để xảy ra dịch lây qua đường thực phẩm. Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 7 người/ 100.000 dân.

### **3. Mục tiêu đến 2020 và tầm nhìn đến năm 2030:**

- Phần đầu 100% người sản xuất, người kinh doanh thực phẩm, người quản lý và người tiêu dùng trên địa bàn thành phố có hiểu biết đúng và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Sản xuất nông sản thực phẩm (rau, củ, quả, thủy sản, thịt gia súc gia cầm, trứng gia cầm) trên địa bàn thành phố theo hướng tập trung chuyên canh, trên 80% đạt các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt (GAHP, VietGAP, GlobalGAP) và truy nguyên được nguồn gốc nông sản thực phẩm.

- 100% cơ sở giết mổ công nghiệp đạt các tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP, HACCP).

- 100% chợ kinh doanh nông sản, thực phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và kiểm soát được chất lượng tất cả nông sản, thực phẩm vào chợ.

- Nông sản, thực phẩm thuộc chuỗi thực phẩm an toàn chiếm trên 80% thị phần và đạt tiêu chuẩn xuất khẩu.

- 100% các bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, 100% cơ sở cung cấp suất ăn sẵn sản xuất với quy mô công nghiệp đạt các tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP, HACCP).

- 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, 50% các cơ sở sản xuất thực phẩm với quy mô công nghiệp đạt các tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP, HACCP).

- Các cơ sở kinh doanh thực phẩm đạt các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Hình thành các khu thức ăn ... tập trung, đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm.

- Số vụ ngộ độc thực phẩm tập thể trên 30 người mắc giảm 90% so với trung bình 5 năm (2006 - 2010), trong đó ngộ độc do vi sinh dưới 10% số vụ ngộ độc. Không xảy ra dịch lây qua đường thực phẩm. Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 6 người/ 100.000 dân.

## **II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN**

### **1. Nhóm giải pháp về chỉ đạo điều hành**

1.1. Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng và chính quyền các cấp đối với công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

1.2. Kiện toàn, phát huy vai trò của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố, quận /huyện và phường /xã, tổ chức tốt các hoạt động phối hợp liên ngành trong đó ngành y tế làm đầu mối.

1.3. Về quan điểm chỉ đạo:

- Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm có tầm quan trọng đặc biệt ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe của nhân dân, chất lượng giống nòi, do vậy cần huy động sức mạnh của toàn hệ thống chính trị trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Tổ chức triển khai các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm, chú trọng công tác thanh tra, kiểm tra, đẩy mạnh việc áp dụng các biện pháp tiên tiến trong quản lý an toàn thực phẩm.

- Triển khai đồng bộ các giải pháp để nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

## **2. Nhóm giải pháp về chuyên môn kỹ thuật**

### **2.1. Tuyên truyền nhằm nâng cao nhận thức, kiến thức, ý thức của người tiêu dùng trong việc sử dụng nông sản, thực phẩm an toàn:**

- Xây dựng triển khai trang tin điện tử (thành viên của website thành phố) về An toàn thực phẩm để người tiêu dùng có thể cập nhật, tìm hiểu thông tin, hướng dẫn, khuyến cáo về việc sử dụng các hóa chất, sản phẩm độc hại, an toàn, từ đó chủ động phòng ngừa, không sử dụng các hóa chất, sản phẩm độc hại.

- Phát động phong trào và duy trì việc thực hiện các tiêu chí về an toàn thực phẩm gắn với cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa ở khu dân cư”.

- Đẩy mạnh truyền thông giáo dục rộng khắp và thường xuyên:

+ Nội dung truyền thông phải phù hợp với các đối tượng, đơn giản dễ hiểu, tập trung vào các nội dung chính: phổ biến các quy định pháp luật, kiến thức và thực hành đảm bảo an toàn thực phẩm, hướng dẫn người tiêu dùng lựa chọn các sản phẩm đảm bảo an toàn.

+ Đa dạng hóa phương tiện và hình thức truyền thông: báo đài, hệ thống phát thanh tại các phường xã, sinh hoạt Hội đoàn, tổ dân phố, hội thảo, hội nghị, băng rôn, pano, tờ rơi, áp phích..., đặc biệt là kênh truyền hình.

- Tổ chức điều tra Kiến thức - Thái độ - Thực hành (KAP) của người tiêu dùng, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn thành phố để đánh giá hiệu quả truyền thông, đề ra các giải pháp tiếp theo để nâng cao chất lượng truyền thông.

### **2.2. Tăng cường năng lực của hệ thống quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm:**

- Xây dựng và thực hiện tốt quy chế phối hợp liên ngành để giải quyết những vấn đề về an toàn thực phẩm có tính phức tạp và liên quan đến nhiều ngành.

- Kiện toàn Đoàn kiểm tra liên ngành để kiểm tra, chấn chỉnh hoạt động quản lý an toàn thực phẩm của các cơ quan quản lý nhà nước trên địa bàn.

- Kiện toàn các đơn vị thực hiện nhiệm vụ quản lý nhà nước về nhân lực, trang thiết bị, cơ sở vật chất ở 3 cấp (thành phố, quận /huyện và phường /xã) đủ khả năng quản lý an toàn thực phẩm.

### **2.3. Nâng cao năng lực kiểm nghiệm an toàn thực phẩm:**

- Trang bị đầy đủ, sử dụng rộng rãi các test nhanh trong công tác thanh tra, kiểm tra để phát hiện các sản phẩm nhiễm bẩn.

- Nâng cao tỷ lệ số phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025 và GLP (Thực hành Phòng Kiểm nghiệm tốt); tập trung đầu tư về hạ tầng, trang thiết bị cho các Phòng Kiểm nghiệm thuộc Sở Y tế và Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ. Năm 2013 đầu tư thiết bị kiểm nghiệm hiện đại ngang tầm khu vực để tầm soát các chất độc hại có khả năng có trong thực phẩm phục vụ cho công tác quản lý nhà nước. Thiết bị này trang bị cho Trung tâm kiểm nghiệm dược phẩm, mỹ phẩm và thực phẩm (Sở Y tế).

- Năm 2015: hoàn thành xây dựng và đưa vào hoạt động Trung tâm xét nghiệm y khoa đạt cấp độ 3 về an toàn sinh học ngang tầm khu vực.

- Xây dựng cơ chế phối hợp, trao đổi thông tin, kinh nghiệm để nâng cao năng lực kiểm nghiệm, thống nhất phương pháp, kỹ thuật nhằm hạn chế sự khác biệt về kết quả giữa các phòng kiểm nghiệm.

#### **2.4. Giám sát, kiểm tra, thanh tra và xử lý vi phạm an toàn thực phẩm:**

- Xây dựng kế hoạch thanh tra, kiểm tra hàng năm, theo chuyên đề và đột xuất, đảm bảo các cơ sở thực phẩm phải được thanh tra, kiểm tra theo quy định, tiến hành thanh tra, kiểm tra từ khâu nuôi trồng, sơ chế, chế biến và kinh doanh.

- Từng ngành chức năng có giải pháp chế tài đối với các sản phẩm không an toàn; thanh kiểm tra về an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình từ nuôi trồng, thu hoạch, giết mổ, sơ chế, bao gói, bảo quản, vận chuyển đến sản phẩm cuối cùng được đưa ra thị trường. Xử lý nghiêm các sai phạm, kịp thời ngăn chặn các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm lưu thông trên thị trường.

- Tăng cường thanh tra, kiểm soát chặt chẽ việc sản xuất, kinh doanh hóa chất bảo vệ thực vật và các vật tư nông nghiệp, bảo đảm sử dụng đúng chất lượng, chủng loại, liều lượng, thời gian cách ly của các loại vật tư nông nghiệp trong trồng trọt, chăn nuôi, bảo quản, chế biến nông sản thực phẩm.

- Thường xuyên giám sát, kiểm tra tồn dư hóa chất độc hại trong nông sản, thủy sản thực phẩm; kiểm soát chặt chẽ giết mổ và vệ sinh thú y, vệ sinh thủy sản; kiểm tra việc thực hiện các quy định bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi sản xuất.

- Ngăn chặn việc kinh doanh hàng thực phẩm giả, kém chất lượng, quá hạn sử dụng, vi phạm quy định ghi nhãn hàng hóa, có nguồn gốc nhập lậu và gian lận thương mại, hàng thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường giám sát, kiểm tra, thanh tra các cơ sở dịch vụ ăn uống, giám sát các mối nguy an toàn thực phẩm.

#### **2.5. Cải thiện điều kiện an toàn thực phẩm trong nuôi trồng, đánh bắt, sản xuất, chế biến, kinh doanh nông sản thực phẩm:**

- Tập huấn, hỗ trợ các doanh nghiệp trong việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng như GMP, HACCP, VietGAP, ... ; phổ biến các quy định của pháp luật để nâng chất lượng và tính an toàn của sản phẩm, phục vụ tiêu thụ nội địa và xuất khẩu.

- Tổ chức tham quan, học tập, trao đổi kinh nghiệm quản lý về nuôi trồng và sản xuất.

- Tăng cường việc sử dụng test nhanh và lấy mẫu xét nghiệm để giám sát chất lượng; các chợ đầu mối phải có hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và đầu tư các kho lạnh phục vụ cho công tác bảo quản, kiểm tra, xử lý.

- Tổ chức khảo sát, điều tra tập quán canh tác, xác định những vấn đề cần tác động kỹ thuật để có những sản phẩm thực phẩm an toàn; điều tra đánh giá kiến thức, tâm lý người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Xây dựng các vùng nuôi trồng tập trung.

- Tăng cường quản lý nhà nước về kiểm dịch động vật, kiểm soát giết mổ gia súc, gia cầm, kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm động vật, cơ sở giết mổ, các trạm kiểm dịch

động vật. Xử lý nghiêm, chấm dứt hoạt động của các cơ sở giết mổ không đảm bảo vệ sinh thú y và môi trường. Cải thiện và nâng cấp phương tiện vận chuyển sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Kiểm tra, giám sát việc kinh doanh theo đúng quy định. Cải thiện và nâng cấp các cơ sở kinh doanh trứng gia cầm; tập huấn, hướng dẫn mã hóa sản phẩm để có thể truy nguyên được nguồn gốc. Tổ chức sắp xếp lại chợ và quầy sạp kinh doanh sản phẩm động vật. Ban hành quy định điều kiện của phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật. Hỗ trợ và nâng cấp các quầy sạp trong chợ truyền thống, trang bị tủ bảo ôn, thiết bị làm mát để bảo quản sản phẩm.

- Hướng dẫn cho các hộ, cơ sở nuôi trồng các điều kiện sản xuất an toàn về chăn nuôi, trồng trọt và thủy sản. Xây dựng và nhân rộng các mô hình thực hành nuôi tốt và quản lý tốt. Kiểm tra, đánh giá điều kiện cơ sở nuôi thủy sản đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Phối hợp chính quyền địa phương tổ chức kiểm tra việc chấp hành quy định pháp luật của cơ sở, có biện pháp xử lý các trường hợp sử dụng các chất cấm. Kiểm tra và kiên quyết xử lý các vi phạm về vệ sinh môi trường, nước thải, chất thải của các cơ sở nuôi thủy sản.

- Nâng cấp, sắp xếp lại các khu vực kinh doanh nông sản, thực phẩm tại 3 chợ đầu mối, khu vực kinh doanh nông sản, thực phẩm tại các chợ truyền thống, siêu thị đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm. Từng bước thay thế các điểm, khu vực mua bán tự phát bằng các chợ, cửa hàng tiện ích... Đối với các chợ tự phát còn hoạt động, phải bố trí, sắp xếp để đảm bảo an ninh trật tự, vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường.

- Tất cả cơ sở sản xuất thực phẩm đều phải đảm bảo quy định về an toàn thực phẩm và được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Phát triển thương hiệu sản phẩm đạt tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm theo quy định của Việt Nam và quốc tế. Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm không thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm: hàng năm tổ chức tập huấn và cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm cho người lao động và người quản lý. Ưu tiên nguồn lực nghiên cứu các biện pháp kỹ thuật, khuyến khích chuyên gia và áp dụng các tiến bộ kỹ thuật mới về sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản sản phẩm, thực phẩm.

- Tổ chức sắp xếp lại việc kinh doanh hóa chất, phụ gia thực phẩm theo nguyên tắc bố trí khu vực kinh doanh hóa chất phụ gia dùng trong thực phẩm; chủ hộ kinh doanh phải được kiểm tra và cấp giấy chứng nhận trình độ tương ứng với ngành nghề kinh doanh, cam kết bán hóa chất, phụ gia thực phẩm có nhãn đúng quy định; chứng minh được nguồn gốc xuất xứ.

## **2.6. Liên kết phối hợp với các tỉnh trong công tác quản lý:**

- Khảo sát, lựa chọn, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm có quy mô tập trung tại các tỉnh, thực hiện đúng quy định an toàn thực phẩm và đưa thực phẩm về tiêu thụ tại thành phố.

- Tăng cường liên kết giữa các doanh nghiệp cùng ngành, lĩnh vực sản xuất; nâng cao vai trò chủ động của Hiệp hội doanh nghiệp trong hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm, xây dựng tiêu chuẩn sản phẩm, thông tin an toàn thực phẩm. Xây dựng mối liên kết giữa khu vực sản xuất và khu vực phân phối, bán lẻ trong các chuỗi ngành hàng; tạo dựng lòng tin vào hệ thống tiêu chuẩn và chứng nhận nông sản đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Tổ chức ký kết giữa Ủy ban nhân dân Thành phố với các tỉnh có nguồn nông sản thực phẩm cung cấp cho thành phố trong công tác chỉ đạo, quản lý xuyên suốt từ nuôi trồng, sơ chế, phân phối... Triển khai xây dựng quy chế phối hợp chỉ đạo; đề xuất ban hành các chính sách hỗ trợ, cơ chế quản lý.

### **2.7. Nâng cao năng lực phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm**

- Thiết lập và vận hành hệ thống giám sát, cảnh báo nhanh, phân tích nguy cơ làm cơ sở khoa học cho công tác quản lý an toàn thực phẩm, nhằm phòng ngừa và khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Phát hiện sớm và xử lý tốt các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, hạn chế đến mức thấp nhất tổn thất về sức khỏe và tính mạng của nhân dân. Hoàn thiện và nâng cao trình độ về phòng ngừa và điều tra ngộ độc. Kịp thời ngăn chặn các bệnh lây qua đường thực phẩm.

- Thiết lập hệ thống giám sát ngộ độc thực phẩm cấp tính cá thể trên toàn thành phố: xây dựng định nghĩa, tiêu chuẩn chẩn đoán ngộ độc thực phẩm cấp tính, cá thể (gồm các bệnh truyền qua thực phẩm như tả, lỵ, thương hàn...); triển khai huấn luyện cho mạng lưới khám chữa bệnh toàn thành phố; thiết lập hệ thống ghi nhận và báo cáo các trường hợp ngộ độc thực phẩm cấp tính cá thể từ các cơ sở khám chữa bệnh; phân tích số liệu ghi nhận được để cảnh báo cho các cơ quan quản lý, người tiêu dùng khi có hiện tượng ngộ độc bất thường. Kết quả giám sát cũng là một chỉ số quan trọng để đánh giá kết quả chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm cho nhân dân.

- Trong mỗi khu công nghiệp, khu chế xuất khuyến khích xây dựng một cơ sở cung cấp suất ăn tập trung cho toàn khu, phục vụ cho các cơ sở chưa có bếp ăn. Buộc các cơ sở chưa có bếp ăn tại chỗ phải mua suất ăn tại các cơ sở cung cấp suất ăn tại các khu, các cơ sở có trên 1.000 công nhân phải có bếp ăn tại chỗ.

- Kiểm tra chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm, đặc biệt các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, lễ hội, thức ăn đường phố, chợ, cảng, trường học, khu công nghiệp và chế xuất; quy định rõ trách nhiệm của các đơn vị có cơ sở dịch vụ ăn uống, kiên quyết không để các cơ sở không đủ điều kiện theo quy định của pháp luật sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung ứng dịch vụ ăn uống; xử lý nghiêm các vi phạm.

### **3. Nhóm giải pháp về nguồn lực.**

#### **3.1. Tăng cường đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm:**

- Tăng cường biên chế cho đội ngũ chuyên trách an toàn thực phẩm của các tuyến, đủ khả năng quản lý và điều hành các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm trên phạm vi toàn thành phố. Bồi dưỡng, đào tạo, thu hút nguồn nhân lực có chuyên môn, nghiệp vụ thực hiện nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm.

- Xây dựng kế hoạch đào tạo ở nhiều cấp về chuyên môn, nghiệp vụ để nâng cao năng lực, trình độ của cán bộ. Phối hợp với Trường, Viện đẩy mạnh công tác đào tạo về an toàn thực phẩm.

- Liên kết, hợp tác quốc tế trao đổi kinh nghiệm quản lý, đào tạo.

### **3.2. Xã hội hóa công tác bảo đảm an toàn thực phẩm:**

- Đẩy mạnh xã hội hóa, phát huy vai trò của các doanh nghiệp, các tổ chức xã hội, các tổ chức đoàn thể trong việc tham gia bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Nâng cấp các phòng kiểm nghiệm, test nhanh tại các đơn vị, các kho lạnh tại các chợ đầu mối, một phần của công tác truyền thông,...

- Các chợ đầu mối, các doanh nghiệp quy mô lớn phải có các phòng kiểm nghiệm để kiểm soát sản phẩm, nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra.

- Khuyến khích các cơ sở duy trì tốt điều kiện an toàn thực phẩm song song với áp dụng chế độ kiểm tra giám sát chặt chẽ đối với các cơ sở vi phạm.

- Tăng cường đầu tư kinh phí cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm. Xã hội hóa, đa dạng các nguồn lực tài chính và từng bước tăng mức đầu tư cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

1. Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng về an toàn thực phẩm, nâng cao nhận thức của cán bộ đảng viên và nhân dân về tầm quan trọng của an toàn thực phẩm đối với đời sống xã hội, đến sức khỏe con người và phát triển kinh tế - xã hội của đất nước.

2. Đề nghị các tổ chức chính trị xã hội: Ủy ban mặt trận Tổ quốc, Đoàn Thanh niên Cộng sản Hồ Chí Minh, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Hội Nông dân, Hội Cựu chiến binh, Hội Y tế công cộng, Hội Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, ... xây dựng kế hoạch, phối hợp cùng chính quyền địa phương, các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm vận động và tổ chức phát động phong trào toàn dân thực hiện tốt công tác an toàn thực phẩm, lồng ghép vào phong trào toàn dân xây dựng đời sống văn hóa tại khu dân cư, tạo sự chuyển biến căn bản trong sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng hàng hóa bảo đảm an toàn thực phẩm; định kỳ sơ kết, tổng kết để cuộc vận động thật sự thiết thực và có hiệu quả.

### **3. Các cơ quan chịu trách nhiệm chính trong tổ chức thực hiện:**

#### **3.1. Sở Y tế:**

Chủ trì phối hợp với các Sở, ngành liên quan triển khai thực hiện các nội dung của chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương, Ủy ban nhân dân quận, huyện và các cơ quan liên quan xây dựng quy chế phối hợp liên ngành liên quan đến hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm và cơ chế chính sách quản lý an toàn thực phẩm; xây dựng bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm phù hợp, đủ mạnh, trên cơ sở phân định rõ trách nhiệm của các Sở, ngành, các cơ quan liên quan một cách thiết thực và hiệu quả.

- Tổ chức triển khai thực hiện và phổ biến sâu rộng các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm theo chức năng nhiệm vụ được giao.

- Tập trung quản lý việc nâng cao chất lượng hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm theo hướng chủ động "Quản lý dựa trên nguy cơ".

- Phát hiện kịp thời, có biện pháp phòng ngừa, ngăn ngừa và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.



- Tăng cường công tác đào tạo, công tác nghiên cứu khoa học và xây dựng các cơ chế chính sách phù hợp để nâng cao năng lực cho đội ngũ cán bộ chuyên môn và cán bộ quản lý trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

- Tổ chức phối hợp với các Hội, Đoàn (Hội Liên hiệp Phụ nữ, Thành Đoàn, Thanh niên Cộng sản thành phố, Liên đoàn Lao động thành phố, Hội Nông dân thành phố,...) ký kết liên tịch tổ chức phát động cuộc vận động sâu, rộng để triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm trong từng giới, từng đối tượng với các mục tiêu cụ thể.

- Nghiên cứu kiến nghị Trung ương, Ủy ban nhân dân thành phố sửa đổi, bổ sung, xây dựng mới các văn bản quy phạm pháp luật, những cơ chế, chính sách thuộc thẩm quyền nhằm đảm bảo quyền lợi, trách nhiệm và nghĩa vụ của chính quyền các cấp, tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh và nhân dân thành phố trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Lập kế hoạch, tổ chức triển khai chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm chi tiết cụ thể theo phân kỳ giai đoạn 2012 - 2015, 2016 - 2020. Chủ trì, phối hợp các Sở - Ngành liên quan tổ chức kiểm tra tiến độ thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm, tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân thành phố. Tổ chức sơ kết, tổng kết về thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm, trình Ủy ban nhân dân thành phố chỉ đạo kịp thời những phát sinh trong quá trình thực hiện.

### ***3.2. Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn:***

- Phối hợp chặt chẽ với Sở Y tế và các Sở - ngành liên quan trong việc triển khai các giải pháp của chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm trong phạm vi nhiệm vụ quyền hạn được giao.

- Tập trung quản lý việc nâng cao chất lượng hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm, đặc biệt là việc chuyển đổi thực hành trong sản xuất, chế biến, nuôi trồng bảo đảm an toàn thực phẩm. Đẩy nhanh việc triển khai các quy trình, quy phạm kỹ thuật tiên tiến trong sản xuất nông nghiệp, nông sản thực phẩm. Nghiên cứu đề xuất các giải pháp quản lý hóa chất bảo vệ thực vật, thức ăn chăn nuôi cùng các đề án quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn.

- Phát hiện kịp thời, có biện pháp phòng ngừa, ngăn ngừa và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với nông sản thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- Tổ chức triển khai thực hiện và phổ biến sâu rộng các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm theo chức năng nhiệm vụ được giao.

- Nâng cao năng lực chuyên môn cho đội ngũ cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm đáp ứng yêu cầu trong giai đoạn đổi mới hiện nay.

- Tăng cường công tác đào tạo, công tác nghiên cứu khoa học và xây dựng các cơ chế chính sách phù hợp để nâng cao năng lực cho đội ngũ cán bộ chuyên môn và cán bộ quản lý trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

### ***3.3. Sở Công Thương:***

- Phối hợp chặt chẽ với Sở Y tế và các Sở - ngành liên quan trong việc triển khai các giải pháp của chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm trong phạm vi nhiệm vụ quyền hạn được giao.

- Tập trung quản lý việc nâng cao chất lượng hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm, đặc biệt là việc quy hoạch các chợ, siêu thị; thực hiện kiểm soát thực phẩm giả, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ lưu thông trên thị trường. Xây dựng đề án quản lý, đảm bảo an toàn thực phẩm kinh doanh trên đường phố.

- Phát hiện kịp thời, có biện pháp phòng ngừa, ngăn ngừa và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- Tổ chức triển khai thực hiện và phổ biến sâu rộng các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm theo chức năng nhiệm vụ được giao.

- Xây dựng kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao năng lực chuyên môn cho đội ngũ cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm đáp ứng yêu cầu trong giai đoạn đổi mới hiện nay.

- Tăng cường công tác đào tạo, công tác nghiên cứu khoa học và xây dựng các cơ chế chính sách phù hợp để nâng cao năng lực cho đội ngũ cán bộ chuyên môn và cán bộ quản lý trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

#### **3.4. Ủy ban nhân dân các quận - huyện:**

- Triển khai hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý.

- Chỉ đạo phòng chức năng, Ủy ban nhân dân các phường, xã, thị trấn tăng cường vai trò quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; xây dựng kế hoạch, tổ chức thực hiện các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm và phối hợp thực hiện các chương trình, kế hoạch trọng tâm có liên quan.

### **4. Các cơ quan phối hợp**

#### **4.1. Sở Nội vụ:**

- Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương nghiên cứu tham mưu giúp Ủy ban nhân dân thành phố xây dựng và hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm phù hợp, đủ mạnh, hiệu quả và ổn định.

- Xây dựng kế hoạch chỉ tiêu biên chế và kinh phí đào tạo, đào tạo lại hàng năm cho đội ngũ cán bộ làm công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đáp ứng yêu cầu đối với công tác này trong từng giai đoạn.

#### **4.2. Sở Kế hoạch và Đầu tư:**

Bố trí kinh phí cho các hoạt động của chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm theo kế hoạch ngân sách được Hội đồng nhân dân phân bổ hàng năm. Tích cực huy động các nguồn tài trợ trong và ngoài nước đầu tư cho công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

#### **4.3. Sở Tài chính:**

Bố trí đủ ngân sách cho các hoạt động thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm. Kiểm tra, giám sát việc sử dụng kinh phí; chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các cơ quan liên quan trong việc xây chính sách xã hội hoá, khuyến khích các cá nhân, tổ chức đầu tư vào lĩnh vực an toàn thực phẩm.

#### **4.4. Sở Giáo dục và Đào tạo:**

Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống trong căn tin các trường học, xây dựng các mô hình bếp ăn đảm bảo an toàn thực phẩm ở các trường học gắn với phong trào dạy tốt, học tốt và các phong trào khác của ngành giáo dục.

#### **4.5. Sở Lao động, Thương binh và Xã hội:**

Chủ động phối hợp Liên đoàn lao động thành phố chỉ đạo các tổ chức công đoàn trực thuộc trong phối hợp công tác giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm; tuyên truyền, giáo dục nâng cao kiến thức về an toàn thực phẩm cho người lao động; thành lập bộ phận tự kiểm tra liên quan đến bếp ăn tập thể.

#### **4.6. Sở Thông tin – Truyền thông:**

- Xây dựng kế hoạch tuyên truyền, vận động toàn dân thực hiện nghiêm túc các quy định về an toàn thực phẩm; chỉ đạo các phương tiện truyền thông đại chúng ưu tiên dành thời lượng thích hợp tuyên truyền, phổ biến pháp luật về an toàn thực phẩm. Đồng thời, xử lý nghiêm khắc những cá nhân, đơn vị đưa tin sai lệch làm ảnh hưởng đến công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với cơ quan chủ trì và các cơ quan liên quan trong việc triển khai hoạt động thông tin giáo dục truyền thông bảo đảm an toàn thực phẩm trong cộng đồng.

#### **4.7. Đài truyền hình, Đài tiếng nói nhân dân thành phố:**

Phối hợp với các cơ quan liên quan xây dựng kế hoạch thông tin, tuyên truyền về an toàn thực phẩm thường xuyên của chương trình phát sóng; dành thời lượng phát sóng các chuyên mục, chuyên đề về đảm bảo an toàn thực phẩm.

#### **4.8. Sở Khoa học Công nghệ:**

Triển khai các đề tài nghiên cứu khoa học, tổ chức các hội thảo liên quan đến an toàn thực phẩm. Tham gia xây dựng các qui chuẩn, tiêu chuẩn. Đầu tư nâng cao năng lực xét nghiệm cho Trung tâm dịch vụ phân tích thí nghiệm.

#### **4.9. Công An thành phố:**

Phối hợp với các Sở ngành tổ chức kiểm tra các cơ sở sản xuất - chế biến - kinh doanh thực phẩm, các loại nguyên liệu và thực phẩm đang lưu thông trên thị trường, xử lý triệt để các hành vi vi phạm theo quy định pháp luật.

#### **4.10. Cục Hải quan thành phố:**

Kiểm soát chặt chẽ nguồn thực phẩm nhập vào Việt Nam, cung cấp kịp thời và phối hợp với các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm của thành phố để xử lý các lô hàng thực phẩm vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm.

### **IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

- Nguồn kinh phí Trung ương cấp và kinh phí chương trình mục tiêu quốc gia của thành phố sẽ được bố trí cho các sở, ngành theo kế hoạch phân bổ hằng năm của thành phố.

- Nguồn xã hội hóa và các nguồn thu hợp pháp khác.

- Dự kiến ngân sách thành phố cấp bổ sung để thực hiện kế hoạch này giai đoạn 2012-2020 bình quân là 39 tỷ đồng/năm.

Trên đây là Kế hoạch thực hiện Chiến lược quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm của Thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030. Sở, ban ngành, đoàn thể và Ủy ban nhân dân quận /huyện, phường xã căn cứ chức năng, nhiệm vụ của mình xây dựng kế hoạch cụ thể theo kế hoạch chung của thành phố để tổ chức thực hiện. Định kỳ có xây dựng kế hoạch và báo cáo gửi Sở Y tế cơ quan Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về VSATTP thành phố để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân thành phố và Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương theo quy định./.

**Nơi nhận:**

- Bộ Y tế;
- Ông Hứa Ngọc Thuận PCT UBNDTP
- Các Sở ngành TP; UBND Q/H;
- Lưu VP Sở Y tế.  
(LHL - 48b)

KT. TRƯỞNG BAN <sup>h</sup>  
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC



GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ  
Nguyễn Tấn Bình

Sở: - Alians, ATung, ADung

- P.ATC, TS, MN, Tta, LP

- PCY, BTV, BVM, TSC

ML: ATung, P.ATC

Các q.đ

Sở D/S

- P.ATC, T.ATC

L. P. B

UOL