

Số: **18** /KH-BCĐTUVSATTP

Hà Nội, ngày **28** tháng 12 năm 2012

KẾ HOẠCH

Triển khai đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Quý Ty năm 2013

Tết Nguyên đán là dịp toàn dân sử dụng thực phẩm tăng cao, bao gồm cả số lượng và chủng loại. Nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) cho người dân, căn cứ Luật ATTP năm 2010, Chỉ thị số 08/1999/CT-TTg ngày 15/4/1999 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường công tác bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (CLVSATTP), Chỉ thị số 06/2007/CT-TTg ngày 28/3/2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc triển khai các biện pháp cấp bách bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Quyết định số 408/QĐ-TTg ngày 31/3/2009 của Thủ tướng Chính phủ về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành T.U về VSATTP, Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về VSATTP xây dựng Kế hoạch triển khai đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành về ATTP trong dịp Tết Nguyên đán Quý Ty năm 2013 như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Tăng cường công tác quản lý nhà nước về ATTP, thông qua đợt thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP, hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Đánh giá công tác chỉ đạo, việc triển khai các biện pháp bảo đảm ATTP trong dịp Tết Nguyên đán của các cấp, các ngành từ tỉnh, huyện đến xã, phường.

- Trong quá trình thanh tra, kiểm tra kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, pháp luật về ATTP, nâng cao nhận thức và ý thức của cộng đồng trong công tác bảo đảm ATTP, hướng tới mục tiêu “Bữa ăn an toàn” cho toàn xã hội.

2. Yêu cầu:

- Thanh tra, kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, tập trung vào những mặt hàng được sử dụng nhiều trong dịp Tết Nguyên đán, trong đó chú trọng những cơ sở có dấu hiệu vi phạm về bảo đảm ATTP.

- Triển khai đồng loạt trong cả nước bảo đảm theo sự chỉ đạo thống nhất của Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về VSATTP.

II. ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG THANH TRA, KIỂM TRA

1. Đối tượng thanh tra, kiểm tra

1.1 Đối tượng là cơ sở thực phẩm: Bao gồm các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, tập trung vào những cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Nguyên đán như thịt,

sản phẩm từ thịt, bia, rượu, nước giải khát, bánh, mứt, kẹo,... các cơ sở dịch vụ ăn uống. Trong đó, các đoàn của trung ương và tuyến tỉnh tập trung thanh tra, kiểm tra những cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm với số lượng lớn, các chợ đầu mối, siêu thị, trung tâm thương mại. Đối với các cơ sở thực phẩm vừa và nhỏ, cơ sở dịch vụ ăn uống chủ yếu do cấp huyện, xã tiến hành thanh tra, kiểm tra.

1.2 Đối tượng là cơ quan quản lý về ATTP: Trong quá trình thanh tra, kiểm tra các đoàn thanh tra, kiểm tra của tuyến trên sẽ làm việc với Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP của tuyến dưới để nắm bắt tình hình công tác bảo đảm ATTP tại địa phương; kiểm tra việc triển khai các biện pháp nhằm bảo đảm ATTP trong dịp Tết Nguyên đán năm 2013.

2. Nội dung thanh tra:

2.1 Các văn bản được sử dụng để thanh tra, kiểm tra:

- + Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- + Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP;
- + Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 về ghi nhãn hàng hóa;
- + Thông tư số 15/2012/QĐ-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định điều kiện chung bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- + Thông tư số 19/2012/QĐ-BYT ngày 9/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;
- + Các văn bản khác của Chính phủ, của Bộ Y tế, Bộ Công Thương quy định cụ thể điều kiện bảo đảm ATTP đối với các mặt hàng thực phẩm do các Bộ, ngành, Ủy ban nhân dân quản lý theo sự phân công của Chính phủ.

2.2 Trọng tâm thanh tra, kiểm tra tại cơ sở thực phẩm:

a) Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung kiểm tra:

- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;
- + Giấy chứng nhận sức khỏe đối với chủ cơ sở và người lao động;
- + Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người lao động;
- + 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;
- + Nhãn sản phẩm hàng hóa thực phẩm;
- + Tài liệu quảng cáo, hồ sơ đăng ký quảng cáo;
- + Hồ sơ theo dõi về chất lượng sản phẩm;
- + Điều kiện bảo đảm ATTP đối với 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;
- + Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm;
- + Lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP theo quy định khi cần thiết.

b) Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống, tập trung xem xét:

- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.
- + Giấy chứng nhận sức khỏe đối với chủ cơ sở và người lao động.
- + Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người lao động.

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

- + Quy trình chế biến bảo quản 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 nội dung khác có liên quan.
- + Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

c) Đối với cơ sở thức ăn đường phố, tập trung xem xét:

- + Cơ sở có bảo đảm cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm?
- + Thức ăn có được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm 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 gây hại;
- + 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.

2.3 Đối với cơ quan quản lý về ATTP cần tập trung kiểm tra, xem xét về:

- + Việc tổ chức chiến dịch truyền thông về ATTP;
- + Việc tổ chức chiến dịch thanh tra, kiểm tra về ATTP;
- + Việc xây dựng các mô hình chuyên biệt theo điều kiện đặc thù của từng địa phương, theo chỉ đạo của các bộ, ngành hữu quan.

III. PHƯƠNG PHÁP

Cơ quan quản lý nhà nước về ATTP các cấp thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành và chuyên ngành, tiến hành thanh tra, kiểm tra trực tiếp tại cơ quan quản lý, cơ sở thực phẩm. Trong quá trình kiểm tra thực hiện theo quy trình chung tiến hành các cuộc thanh tra, trong đó chú trọng:

- + Nghe báo cáo việc chấp hành các quy định bảo đảm ATTP của cơ sở;
- + Thu thập tài liệu liên quan;
- + Kiểm tra thực tế cơ sở thực phẩm, sản phẩm thực phẩm;
- + Lấy mẫu để kiểm nghiệm xác định các chỉ tiêu ATTP;
- + Lập biên bản thanh tra, biên bản vi phạm hành chính (nếu có);
- + Phân tích, đánh giá hồ sơ liên quan ATTP;
- + Phân tích, đánh giá kết quả kiểm nghiệm để hoàn thành báo cáo.

Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra, các đoàn tiến hành nhận xét, đánh giá việc thực hiện quy định về bảo đảm ATTP của cơ sở và đề xuất các giải pháp tăng cường quản lý.

IV. XỬ LÝ VI PHẠM

1. Các căn cứ pháp lý để xử lý vi phạm

- + Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

+ Pháp lệnh Xử lý vi phạm hành chính năm 2002; Pháp lệnh Xử lý vi phạm hành chính sửa đổi năm 2007; 2008;

+ Nghị định số 91/2012/NĐ-CP ngày 08/11/2012 quy định về xử phạt vi phạm hành chính về ATTP;

+ Nghị định số 06/2008/NĐ-CP ngày 16/01/2008 quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại; Nghị định số 112/2010/NĐ-CP ngày 01/12/2010 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 06/2008/NĐ-CP;

+ Nghị định số 54/2009/NĐ-CP ngày 05/6/2009 quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm hàng hóa;

+ Các Nghị định khác của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực quản lý nhà nước có liên quan.

2. Hướng dẫn xử lý vi phạm

+ Khi phát hiện vi phạm, các đoàn thanh tra, kiểm tra phải kịp thời xử lý theo đúng quy định, tuyệt đối không để các sản phẩm không bảo đảm an toàn, không rõ nguồn gốc, không nhãn, mác hoặc có các vi phạm khác lưu thông trên thị trường hoặc các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống không bảo đảm điều kiện ATTP tiếp tục hoạt động khi chưa có biện pháp khắc phục hiệu quả.

+ Ngoài việc xử lý trực tiếp, các đoàn của trung ương có thể chuyển hồ sơ vi phạm cho địa phương (Ủy ban nhân dân hoặc Thanh tra Y tế, Công an, Quản lý thị trường, Thú y, Bảo vệ thực vật, Khoa học và công nghệ, Tài nguyên và môi trường ...) nơi có cơ sở được thanh tra, kiểm tra để xử lý theo quy định.

IV. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành Trung ương

Ban Chỉ đạo liên ngành TƯ về VSATTP do Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các Bộ liên quan thành lập 8 Đoàn liên ngành, tiến hành thanh tra, kiểm tra tại 24 tỉnh, thành phố, trọng điểm bao gồm:

STT	Đơn vị chủ trì	Thành viên đoàn	Địa bàn
Đoàn 1	Cục ATTP	- Cục ATTP - Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản thủy sản - Vụ Khoa học Công nghệ, Bộ Công thương - Cục Quản lý chất lượng sản phẩm hàng hóa - Viện Kiểm nghiệm ATVSTP quốc gia	Lạng Sơn Thái Nguyên Bắc Kạn
Đoàn 2	Cục Thú y	- Cục Thú y - Cục An toàn thực phẩm - Cục Quản lý thị trường - C49, Bộ Công an - Đơn vị kiểm nghiệm thuộc Cục Thú y	Hà Nội Hà Nam Nam Định
Đoàn 3	Cục Quản lý CLNLS và	- Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản	Hải Dương; Hải Phòng;

BÁO CÁO
Kết quả thanh tra, kiểm tra trong dịp Tết Nguyên đán 2013
do Đoàn liên ngành T.U thực hiện

I. Ghi nhận báo cáo của các địa phương với Đoàn liên ngành TW.

1. Việc tổ chức chiến dịch truyền thông về ATTP;
2. Việc tổ chức chiến dịch thanh tra, kiểm tra vì ATTP;
3. Hoạt động xây dựng mô hình chuyên biệt theo điều kiện đặc thù của từng địa phương, theo chỉ đạo của các bộ, ngành hữu quan.

II. Kết quả thanh tra, kiểm tra tại cơ sở thực phẩm do đoàn liên ngành T.U phối hợp với địa phương thực hiện:

Bảng 1: Tóm tắt kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Nội dung	Số lượng	Tỷ lệ % so với tổng số được thanh tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý Trong đó:		
3.1	Số cơ sở vi phạm đã được xử lý ngay trong quá trình thanh tra (<i>nêu rõ hình thức xử lý</i>):		
3.2	Số cơ sở có vi phạm đã giao địa phương xử lý		

Bảng 2: Nội dung vi phạm chủ yếu tại các cơ sở thực phẩm:

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Điều kiện vệ sinh cơ sở			
2	Điều kiện vệ sinh trang thiết bị dụng cụ			
3	Điều kiện về con người			
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm/công bố hợp quy/phù hợp quy định ATTP			
5	Ghi nhãn thực phẩm			
6	Quảng cáo thực phẩm			
7	Chất lượng sản phẩm thực phẩm			
8	Vi phạm khác (ghi rõ)			

Bảng 3: Kết quả kiểm nghiệm mẫu do đoàn TW thực hiện

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
1	Xét nghiệm nhanh			
2	Xét nghiệm tại labo			
2.1	Hóa lý			
2.2	Vi sinh			
	Cộng			

III. Nhận xét, đánh giá chung

Đề nghị nhận xét, đánh giá cụ thể theo số liệu tại các bảng từ 1 - 3; nêu rõ những điểm mạnh, những tồn tại, hạn chế của từng địa phương.

IV. Đề xuất kiến nghị của đoàn và ghi nhận kiến nghị của địa phương. (ghi cụ thể)

BÁO CÁO
Kết quả thanh tra, kiểm tra trong Tết Nguyên đán 2013
do địa phương thực hiện

I. Công tác chỉ đạo: (nêu cụ thể)

II. Kết quả thanh tra, kiểm tra tại cơ sở thực phẩm (không bao gồm các cơ sở do đoàn liên ngành T.Ư thực hiện và báo cáo):

1. Việc tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra

Tổng số đoàn thanh tra, kiểm tra:

Trong đó:

1.1 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến tỉnh:

1.2 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến huyện:

1.3 Số đoàn kiểm tra tuyến xã:

2. Kết quả thanh tra, kiểm tra:

Bảng 1: Kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số CS được thanh, kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất, chế biến				
2	Kinh doanh				
3	Dịch vụ ăn uống				
	Tổng số (1 + 2 + 3)				

Bảng 2: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý		
	Trong đó:		
3.1	Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo		
	Số cơ sở bị phạt tiền		
	Tổng số tiền phạt		
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		

	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm		
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy		
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo		
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành		
*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý		
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)		

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Điều kiện vệ sinh cơ sở			
2	Điều kiện trang thiết bị dụng cụ			
3	Điều kiện về con người			
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm/công bố hợp quy/phù hợp quy định ATTP			
5	Ghi nhãn thực phẩm			
6	Quảng cáo thực phẩm			
7	Chất lượng sản phẩm thực phẩm			
8	Vi phạm khác (ghi rõ)			

Bảng 4: Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		Tỷ lệ % không đạt
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	
1	Xét nghiệm nhanh			
2	Xét nghiệm tại labo			
2.1	Hóa lý			
2.2	Vi sinh			
	Cộng			

III. Nhận xét, đánh giá chung

Đề nghị nhận xét, đánh giá cụ thể theo số liệu thực tế tại các bảng từ 1 - 4.

IV. Đề xuất kiến nghị (ghi cụ thể).