

## **KẾ HOẠCH**

### **Kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, trường học nội trú, bán trú trên địa bàn huyện Phú Thiên năm 2023**

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;

UBND huyện xây dựng kế hoạch kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm năm 2023 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 Phú Thiên.

- 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 cơ quan, đơn vị 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. Thời gian kiểm tra**

- Đoàn kiểm tra liên ngành của huyện sẽ tiến hành kiểm tra trong 03 đợt, dự kiến thời gian kiểm tra trong các đợt như sau:

+ Đợt kiểm tra “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2023 bắt đầu từ giữa tháng 4/2023 đến giữa tháng 5/2023.

+ Đợt kiểm tra Tết Trung thu năm 2023 bắt đầu từ đầu tháng 9 đến hết tháng 9/2023.

+ Đợt kiểm tra Bếp ăn tập thể năm 2023 bắt đầu từ đầu tháng 11 đến hết tháng 11/2023.

- Kiểm tra đột xuất: Khi cấp thẩm quyền yêu cầu; khi có phản ánh của công dân; khi có vụ việc liên quan.

## **3. Nội dung kiểm tra**

### **3.1 Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, 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 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.

- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển.

- Ghi nhãn hàng hóa và các quy định khác liên quan đến ATTP.

### **3.2 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.

### **3.3 Đối với bếp ăn trường nội trú, bán trú**

- Nguồn gốc, xuất xứ 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 bếp ăn gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ; bảo quản thực phẩm trong quá trình chế biến phục vụ ăn uống.

- Kiểm thực 3 bước; chế độ lưu mẫu theo quy định.

## **III. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN**

### **1. Văn phòng HĐND-UBND huyện**

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai thực hiện kế hoạch, tổng hợp báo cáo kết quả về UBND huyện và Sở Y tế theo quy định.

- Phối hợp chặt chẽ giữa các đơn vị liên quan, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên, thực hiện kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các cơ sở bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện theo đúng kế hoạch.

- Tham mưu UBND huyện xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm trong quá trình kiểm tra.

**2. Trung tâm Y tế huyện:** Phối hợp với Văn phòng HĐND-UBND huyện và các cơ quan, đơn vị liên quan triển khai kế hoạch; rà soát lập danh sách tất cả các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn, chỉ đạo các Trạm Y tế phối hợp với Đoàn khi kiểm tra trên địa bàn.

**3. Phòng Kinh tế - Hạ tầng:** Phối hợp với Văn phòng HĐND-UBND huyện và các cơ quan, đơn vị liên quan thực hiện nội dung kế hoạch, kiểm tra xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý nhất là kiểm soát hàng hóa thực phẩm lưu thông trên thị trường.

**4. Phòng Văn hóa - Thông tin, Trung tâm - Văn hóa - Thông tin và Thể thao:** Phối hợp với Văn phòng HĐND-UBND huyện và các cơ quan, đơn vị liên quan thực hiện nội dung kế hoạch, tổ chức tuyên truyền đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

**5. Công an huyện:** Cương quyết xử lý nghiêm đối với chủ các cơ sở dịch vụ ăn, uống khi có biểu hiện gây rối, chống đối, không hợp tác với đoàn kiểm tra liên ngành khi thực hiện nhiệm vụ; đồng thời, đề xuất xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo thẩm quyền.

**6. Đội Quản lý thị trường số 5:** Phối hợp với đoàn kiểm tra liên ngành thực hiện tốt công tác quản lý thị trường, việc cấp giấy phép kinh doanh cho các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện, kiểm tra chất lượng hàng hóa (hàng giả, hàng nhái, hàng kém chất lượng, địa điểm kinh doanh...); xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm trong quá trình kiểm tra.

**7. UBND các xã, thị trấn:** Phối hợp chặt chẽ với Đoàn kiểm tra liên ngành của huyện thực hiện kiểm tra dịch vụ ăn, uống trên địa bàn quản lý.

**8. Các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện:** Chuẩn bị đầy đủ giấy tờ, hồ sơ liên quan đến việc hành nghề dịch vụ ăn uống của cơ sở để trình đoàn kiểm tra; đồng thời, tạo điều kiện và hợp tác với đoàn kiểm tra thực hiện Kế hoạch An toàn vệ sinh thực phẩm năm 2023.

Trên đây là Kế hoạch Kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, trường học nội trú, bán trú trên địa bàn huyện Phú Thiện năm 2023, UBND huyện yêu cầu các cơ quan, đơn vị liên quan và UBND các xã, thị trấn triển khai thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Sở Y tế tỉnh Gia Lai (b/c);
- Chủ tịch, các PCT UBND huyện;
- Chánh, Phó CVP HĐND-UBND huyện;
- Các đơn vị có tên tại Mục III;
- Lưu: VT, cvK.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**  
**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**



**Nguyễn Ngọc Ngô**