

Số: 04 /KH-UBND

Nghi Vạn, ngày 15 tháng 01 năm 2024

## KẾ HOẠCH

### Triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tết Nguyên Đán Giáp Thìn và mùa lễ hội Xuân 2024

Thực hiện việc tuyên truyền bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp tết nguyên đán Giáp Thìn năm 2024; Nhằm phục vụ nhân dân đón tết an toàn đảm bảo sức khỏe, UBND xã Nghi Vạn xây dựng kế hoạch triển khai công tác bảo đảm An toàn thực phẩm dịp tết Nguyên đán Giáp Thìn và mùa Lễ hội Xuân năm 2024 trên địa bàn xã gồm các nội dung sau:

#### I. MỤC TIÊU:

##### 1. Mục tiêu chung:

Nhằm tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, bảo đảm chất lượng khi lưu thông và tiêu thụ thực phẩm. tăng cường kiểm soát. Xử lý việc sản xuất kinh doanh thực phẩm giả. Kém chất lượng phòng chống ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết nguyên đán Giáp Thìn và mùa xuân lễ hội xuân năm 2024.

##### 2. Mục tiêu cụ thể:

- Không để xảy ra các vụ ngộ độc trong dịp tết nguyên đán Giáp Thìn và mùa xuân lễ hội xuân năm 2024.
- Thành lập đoàn thanh kiểm tra để triển khai thực hiện đạt kết quả cao.
- Tăng cường công tác truyền thông, phổ biến các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm cũng như các kiến thức trong việc lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng đến người dân
- Tập trung thanh tra, kiểm tra vào các địa bàn đông dân cư, những nơi kinh doanh, tiêu thụ nhiều thực phẩm. chợ trung tâm mua bán. và các khu vực địa điểm phân phối thực phẩm đặc biệt là đầu mối. Nơi cung cấp thực phẩm và các cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ không bỏ sót kiểm tra các dịch vụ ăn uống trên địa bàn toàn xã
- Nâng cao nhận thức của cộng đồng trong công tác đảm bảo ATTP.

#### II. THỜI GIAN VÀ PHẠM VI TRIỂN KHAI:

- Thời gian: Từ 15/01/2024 đến 29/02/2024.
- Phạm vi triển khai: Trên địa bàn toàn xã

#### III. CÁC HOẠT ĐỘNG TRIỂN KHAI:

##### 1. Hoạt động truyền thông: bắt đầu từ ngày 15 tháng 01 năm 2024

##### 1.1. Đối tượng truyền thông:

- Người nội trợ, người trực tiếp chọn mua, chế biến thực phẩm cho gia đình
- Người tiêu dùng thực phẩm.
- Người sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm.

### **1.2. Nội dung truyền thông:**

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng luật an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền, hướng dẫn cách chọn mua, chế biến bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn, nâng cao vai trò trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định về vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm; Tuyên truyền, phổ biến, giám sát việc thực hiện điều kiện kiến thức và sức khỏe của người trực tiếp chế biến thực phẩm, vệ sinh an toàn trong chế biến, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần vào giảm thiểu tối đa các vụ ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

- Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc nấm ( không ăn thử nấm, dứt khoát loại bỏ nấm khi nghi ngờ, không hái nấm non khi chưa xòe hết mũ vì chưa bộc lộ hết đặc điểm cấu tạo khó nhận dạng nấm độc, không ăn các loại nấm đã bị dập nát, ôi thiu); Cá nóc, rượu v.v.

### **1.3. Khẩu hiệu tuyên truyền:**

- Nhiệt liệt hưởng ứng đợt triển khai công tác tuyên truyền bảo đảm An toàn thực phẩm Tết nguyên đán Giáp Thìn và mùa lễ hội Xuân năm 2024.

- Vì sức khỏe của người tiêu dùng và phát triển bền vững, hãy sản xuất ra những sản phẩm, thực phẩm chất lượng, an toàn.

- Để bảo vệ sức khỏe của bạn và gia đình hãy lựa chọn, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn.

- Không lạm dụng rượu bia để Tết nguyên đán Giáp Thìn an toàn, vui vẻ.

- Để bảo vệ sức khỏe của bạn và gia đình hãy lựa chọn , chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn

**2 . Nội dung kiểm tra:** tổ chức thanh kiểm tra bắt đầu từ ngày 15 tháng 01 năm 2024.

#### **2.1 Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm:**

##### **Tập trung kiểm tra:**

- Giấy đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề sản xuất;  
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện Vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định;

- Giấy khám sức khỏe định kỳ cho chủ cơ sở và nhân viên theo quy định (1lần/năm) ;

- Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức ATTP cho chủ cơ sở và nhân viên theo quy định .

- Kết quả kiểm nghiệm chất lượng định kỳ theo quy định.

- Hồ sơ công bố tiêu chuẩn/ công bố hợp quy/ công bố phù hợp quy định;

- Kiểm nghiệm nguồn nước sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm theo quy định 6 tháng/ lần( nếu sử dụng nước giếng khoan, giếng đào, bể chứa)

- Quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều;

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm,

- Biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

- Ghi nhãn, quảng cáo sản phẩm, thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;

- Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm;

Đặc biệt thịt gia súc gia cầm, các cơ sở có tổ chức diết mổ, ngay tại khu vực sơ chế tăng cường công tác vệ sinh khử trùng ngay sau khi diết mổ. Không sử dụng các sản phẩm gia súc, gia cầm không rõ nguồn gốc, bị dịch bệnh

- Các nội dung khác các liên quan.

### **2.2. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm:**

- Giấy đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề sản xuất;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện Vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định;

- Giấy khám sức khoẻ định kỳ cho chủ cơ sở và nhân viên theo quy định (1lần/năm) ;

- Giấy xác nhận kiến thức VSATTP cho chủ cơ sở và nhân viên theo quy định

- Kết quả kiểm nghiệm chất lượng định kỳ theo quy định.

- Công bố tiêu chuẩn/ công bố hợp quy/ công bố phù hợp quy định ATTP;

- Kiểm tra hồ sơ, nguồn gốc thực phẩm nhập khẩu;

- Ghi nhãn, quảng cáo sản phẩm thực phẩm;

- Hồ sơ về chất lượng sản phẩm, thực phẩm;

- Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm;

- Các nội dung khác theo quy định của pháp luật liên quan đến ATTP.

### **2.3. Đối với dịch vụ ăn uống:**

- Giấy đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề sản xuất;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện Vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định;

- Giấy khám sức khoẻ định kỳ cho chủ cơ sở và nhân viên theo quy định (1lần/năm) ;

- Giấy xác nhận kiến thức VSATTP cho chủ cơ sở và nhân viên theo quy định

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

- Kiểm tra nguồn nước sử dụng trong chế biến thực phẩm theo quy định 6 tháng/ lần( nếu sử dụng nước giếng khoan, giếng đào, bể chứa); hợp đồng cung cấp nước và hóa đơn sử dụng nếu có sử dụng nước máy);

- Quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều;

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm,

- Biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết; kiểm tra mẫu lưu.

- Các nội dung khác có liên quan.

#### **2.4. Đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố:**

- Cơ sở có bảo đảm cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

- Thức ăn có được bày bán trên giá, bàn, kệ, phương tiện bảo đảm ATTP;

Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn;

- Kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP ( cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người)

- 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;

- Dụng cụ chứa đựng, thu gom rác thải nơi kinh doanh thức ăn đường phố;

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết;

- Các nội dung khác có liên quan đến việc đảm bảo ATTP.

### **3. Đối tượng, phương pháp kiểm tra:**

**3.1. Đối tượng:** Các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp tết Nguyên Đán trên địa bàn xã.

**3.2. Phương pháp thanh, kiểm tra:** Đoàn kiểm tra liên ngành xã kiểm tra các cơ sở trên địa bàn xã.

#### **3.3 Tổ chức hợp BCD và BKTLNVSATTP**

Tổ chức hợp ban chỉ đạo và ban kiểm tra liên ngành VSATTP trước khi đi kiểm tra và sau khi tiến hành kiểm tra các cơ sở sản xuất kinh doanh để cho ý kiến xử lý.

**3.4. Thời gian tiến hành thanh kiểm tra:** bắt đầu từ ngày 15/ 01/2024 ( kiểm tra các cơ sở)

### **4. Xử lý vi phạm:**

#### **4.1. Cơ sở pháp lý để xử lý vi phạm:**

- Luật an toàn thực phẩm số: 55/2010/QH12 thông qua ngày 17/6/2010

Của Quốc hội khóa 12

- Luật xử lý vi phạm hành chính số: 15/2012/QH13 ngày 20/6/2012;

- Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số: 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007;
- Nghị Định số: 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của chính phủ về việc quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP;
- Nghị Định số: 80/2013/NĐ-CP ngày 19/7/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn đo lường, chất lượng sản phẩm hàng hóa;
- Nghị định số: 158/2013/NĐ-CP ngày 12/11/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực văn hóa, thể thao, du lịch, quảng cáo;
- Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;
- Các văn bản quy phạm pháp luật khác về xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực thực phẩm.

#### **4.2. Hướng xử lý vi phạm:**

Các đoàn thanh tra khi phát hiện vi phạm phải thực hiện xử lý các cá nhân tổ chức theo đúng quy định của pháp luật.

### **IV. Tổ chức thực hiện.**

#### **1. Trạm y tế xã:**

+ Xây dựng kế hoạch và tham mưu cho UBND xã củng cố, kiện toàn BCD và thành lập Đoàn thanh kiểm tra liên ngành xã. Phối hợp các ngành Y tế - Nông nghiệp – Công thương tiến hành thanh tra, kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Xử lý nghiêm các trường hợp cố tình vi phạm chất lượng VSATTP theo quy định.

+ Hợp Trạm y tế phân công lịch trực theo dõi và xử lý kịp thời các ca bệnh bị ngộ độc thực phẩm.

+ Trạm Y tế chuẩn bị phương án, phương tiện, vật tư, thuốc, hóa chất và nhân lực thường trực tại trạm để sẵn sàng thu dung, điều trị bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm, giảm thiểu tối đa ảnh hưởng sức khỏe do ngộ độc thực phẩm gây ra.

+ Hợp Y tế xóm và giao cho Y tế xóm phối kết hợp với Trưởng xóm tăng cường tuyên truyền cho nhân dân biết cách sử dụng thực phẩm an toàn để đảm bảo sức khỏe cho nhân dân.

#### **2. CC Văn hóa – xã hội.**

- Tăng cường tuyên truyền trên hệ thống loa truyền thanh xã việc thực hiện các quy định bảo đảm ATTP và kiến thức tiêu dùng thực phẩm an toàn đến mọi tầng lớp nhân dân. Treo băng rôn trên trục đường chính gần chợ Nghi Vạn với khẩu hiệu “ *Để bảo vệ sức khỏe của bạn và gia đình hãy lựa chọn, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn*”

#### **3. Công chức Địa chính NN- XD – MT**

Phối hợp với trạm y tế xã và các ngành liên quan để kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất kinh doanh trên địa bàn xã đảm bảo đúng quy định pháp luật.

#### **4. Công chức kế toán – tài chính:**

Chuẩn bị kinh phí theo dự toán đã được phê duyệt cho đoàn kiểm tra tiến hành thực hiện nhiệm vụ.

Trên đây là kế hoạch Triển khai công tác bảo đảm An toàn thực phẩm dịp tết Quý Mão và lễ hội Xuân năm 2024 của Ủy ban nhân xã Nghi Vạn. Đề nghị các đồng trong Ban chỉ đạo, Trạm y tế xã, các ban ngành liên quan, quan tâm thực hiện./.

#### ***Nơi nhận :***

- TTYT Nghi Lộc (B/c);
- TT Đảng ủy, HĐND ( B/c)
- Chủ tịch, PCT UBND xã;
- Các thành viên trong BCD;
- Lưu VT

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

**Ngô Sỹ Thế**