

Số: **103** /KH-UBND

Thừa Thiên Huế, ngày **07** tháng 12 năm 2012

KẾ HOẠCH

Hành động thực hiện Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn 2030 tỉnh Thừa Thiên Huế

Thực hiện Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04 tháng 01 năm 2012 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011- 2020 và tầm nhìn 2030, Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành Kế hoạch hành động thực hiện Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030 tỉnh Thừa Thiên Huế, cụ thể như sau:

I. CÁC MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU CHỦ YẾU

1. Mục tiêu chung đến năm 2020

- Hoàn thiện hệ thống tổ chức quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm từ tỉnh đến xã, phường, thị trấn đủ năng lực quản lý và điều hành các hoạt động về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nâng cao nhận thức, thái độ, trách nhiệm, thực hành đúng về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm cho người lãnh đạo, quản lý, người sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm và người tiêu dùng. Chủ động trong việc bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng, đáp ứng nhu cầu phát triển kinh tế, xã hội của địa phương.

2. Các mục tiêu cụ thể đến năm 2020

a) Lĩnh vực Y tế

Mục tiêu 1: Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng.

Chỉ tiêu

- Đến năm 2015: 100% người quản lý; 80% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; 75% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Đến năm 2020: 100% người quản lý; 100% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; 85% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

Mục tiêu 2: Tăng cường năng lực hệ thống tổ chức quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm từ tỉnh đến huyện, xã.

Chỉ tiêu

- Đến năm 2015:

+ Hoàn thiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

- + Có phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025.
- + Hình thành hệ thống cảnh báo nhanh về an toàn thực phẩm và tổ chức, thực hiện phân tích một số nguy cơ cao về an toàn thực phẩm tại Việt Nam.

- Đến năm 2020:

- + Duy trì hệ thống quản lí an toàn thực phẩm.
- + Duy trì phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025.

Mục tiêu 3: Cải thiện rõ rệt tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

Chỉ tiêu

- Đến năm 2015:

+ 90% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm qui mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

+ 40% số cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô tập trung áp dụng hệ thống bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm như GMP (Thực hành sản xuất tốt), HACCP (Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn), ISO 9001, ISO 22000...; khuyến khích các cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô nhỏ áp dụng các hệ thống này.

- Đến năm 2020:

+ 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm qui mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

+ 85% cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô tập trung áp dụng hệ thống bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000...

+ Hướng dẫn áp dụng các hệ thống quản lí chất lượng tiên tiến như HACCP, GMP, GHP... cho các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm có nguy cơ cao, quy mô tập trung trên địa bàn tỉnh.

Mục tiêu 4: Cải thiện rõ rệt tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Chỉ tiêu

- Đến năm 2015: 70% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 90% bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đến năm 2020: 95% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 100% bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Mục tiêu 5: Ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính.

Chỉ tiêu

- Đến năm 2015:

+ Giảm 30% số vụ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ 30 người mắc trở lên được ghi nhận so với trung bình giai đoạn 2006 - 2010.

+ Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 6 người/100.000 dân.

- Đến năm 2020:

+ Giảm 40% số vụ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ 30 người mắc trở lên được ghi nhận so với trung bình giai đoạn 2006- 2010.

+ Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 5 người/100.000 dân.

b) Lĩnh vực Nông lâm thủy sản

Mục tiêu, chỉ tiêu cụ thể đến 2020:

- Tăng cường công tác quản lý Nhà nước đối với các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung; các tổ chức, cá nhân hoạt động kinh doanh, vận chuyển, giết mổ, sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật về kiểm dịch vệ sinh thú y, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Hoàn chỉnh quy hoạch và đầu tư xây dựng hoàn thiện các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn toàn tỉnh.

- Hoàn thành việc sắp xếp tổ chức bộ máy và đầu tư năng lực cơ bản cho cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.

- Quản lý chất lượng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm được tăng cường ở tất cả các công đoạn của quá trình sản xuất:

+ 80% các huyện, thị xã, thành phố phê duyệt và triển khai quy hoạch, bảo đảm điều kiện cơ sở hạ tầng các vùng sản xuất thực phẩm an toàn (tập trung vào đối tượng rau, thịt và thủy sản tiêu thụ nội địa).

+ 40 - 50% cơ sở nuôi/vùng nuôi thâm canh, 15% cơ sở nuôi/vùng nuôi quảng canh được công nhận BMP/GaqP/CoC. 100% vùng nuôi thủy sản chủ lực, tập trung có sản lượng hàng hóa lớn phục vụ cho chế biến công nghiệp.

+ 70% vùng nuôi gia súc, gia cầm nhỏ lẻ được giám sát dư lượng hóa chất độc hại.

+ 45 - 50% diện tích sản xuất rau áp dụng Việt GAP (Quy định của Việt Nam về thực hành sản xuất nông nghiệp tốt), được giám sát dư lượng thuốc trừ sâu.

+ 80% tàu cá từ 90 CV trở lên, cơ sở sản xuất nước đá độc lập phục vụ chế biến thủy sản cơ sở thu mua nguyên liệu, cơ sở sơ chế nông lâm thủy sản đạt tiêu chuẩn TCVN về vệ sinh an toàn thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm và áp dụng các chương trình bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm GMP, SSOP (Qui phạm thực hành sản xuất tốt, Qui phạm vệ sinh chuẩn).

+ 70% cơ sở chế biến nông sản, thủy sản thực phẩm áp dụng quản lý chất lượng theo HACCP, GMP, GHP (Thực hành vệ sinh tốt),... đáp ứng tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tạo chuyển biến mạnh mẽ về nhận thức của tất cả các đối tượng liên quan, từ người quản lý, nhà sản xuất đến người tiêu dùng về tầm quan trọng, kiến thức, phương pháp luận và thông tin bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm nông lâm thủy sản; 70% cán bộ quản lý và kỹ thuật được tuyển dụng, đào tạo đạt tiêu chuẩn chức danh; 80% cơ sở sản xuất kinh doanh, 70-80% nông dân, ngư dân được cập nhật các thông tin, kiến thức về bảo đảm chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phát huy nội lực, đẩy mạnh xã hội hóa nhằm huy động tổng thể các nguồn lực cho công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

c) Lĩnh vực Công thương

Mục tiêu 1: Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng.

- Đến năm 2015: 70% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 80% người quản lý (bao gồm Lãnh đạo Sở, lãnh đạo và cán bộ, chuyên viên Chi cục Quản lý thị trường, lãnh đạo và chuyên viên các phòng kinh tế, phòng Công thương các huyện, thị xã và thành phố Huế, lãnh đạo các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh

thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Công thương) có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Đến năm 2020: 95% người sản xuất kinh doanh, chế biến thực phẩm, 100% người quản lý có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm

Mục tiêu 2: Cải thiện rõ rệt tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Đến năm 2015: 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm qui mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; tỉ lệ cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô tập trung áp dụng hệ thống bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000... đạt ít nhất 30%. Khuyến khích các cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô nhỏ áp dụng các hệ thống này.

- Đến năm 2020: Duy trì 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm qui mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; tỉ lệ cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô tập trung áp dụng hệ thống bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000... đạt ít nhất 80%

Mục tiêu 3: Cải thiện rõ rệt tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

- Đến năm 2015: 100% siêu thị được kiểm soát an toàn thực phẩm, 50% chợ trong qui hoạch được kiểm soát an toàn thực phẩm (không bao gồm chợ tự phát)

- Đến năm 2020: 80% chợ trong qui hoạch được kiểm soát an toàn thực phẩm (không bao gồm chợ tự phát)

3. Mục tiêu và các chỉ tiêu đến năm 2030

a) Mục tiêu

- Bảo đảm toàn diện năng lực thực thi pháp luật của cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm từ tỉnh đến địa phương.

- Quản lý chất lượng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm được thực hiện đầy đủ, hiệu lực, hiệu quả ở tất cả các công đoạn từ sản xuất đến tiêu dùng.

b) Các chỉ tiêu

- 100% các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thanh tra, kiểm soát việc bảo đảm các qui định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 100% cơ sở được kiểm tra đạt yêu cầu qua kiểm tra của Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 100% mẫu hậu kiểm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.

- Trên 90% mẫu giám sát đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.

- 100% người quản lý, người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được tập huấn và cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm qui mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- 100% số cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm qui mô tập trung và 60% các cơ sở qui mô nhỏ áp dụng hệ thống bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000...

- 100% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- 100% siêu thị được kiểm soát an toàn thực phẩm.
- 100% chợ có qui mô lớn được qui hoạch và kiểm soát an toàn thực phẩm
- Tiếp tục triển khai xây dựng, tổ chức đánh giá và nhân rộng mô hình chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Giảm 50% số vụ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ 30 người mắc trở lên được ghi nhận so với trung bình giai đoạn 2006- 2010.
- Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận: dưới 4 người/100.000 dân.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Nhóm giải pháp về chỉ đạo, điều hành:

a) Hoàn chỉnh hệ thống văn bản

Ban hành các văn bản điều hành, chỉ đạo của UBND tỉnh, các cơ quan liên quan nhằm tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

b) Củng cố bộ máy tổ chức

- Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng và chính quyền các cấp đối với công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiện toàn Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm từ tỉnh đến cơ sở.
- Phát huy vai trò của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm từ cấp tỉnh đến cấp xã, tổ chức tốt các hoạt động phối hợp liên ngành.
- Hệ thống bộ máy tổ chức rộng khắp từ tỉnh đến cơ sở.

2. Nhóm giải pháp về nguồn lực:

a) Nhân lực

- Tăng cường năng lực, trình độ cho cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm từ tuyển tỉnh đến cơ sở.
- Tổ chức đào tạo, đào tạo lại cán bộ quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm tại các tuyến; từng bước tăng tỷ lệ cán bộ có trình độ đại học và sau đại học.
- Tăng cường hệ thống thanh tra chuyên ngành (y tế, thú y, nông nghiệp, quản lý thị trường) để thanh tra kiểm tra sản phẩm hàng hóa.
- Tăng cường tập huấn, đào tạo, nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ các cấp về quản lý an toàn thực phẩm, đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ được giao.

b) Vật lực

- Tăng cường cơ sở vật chất cho công tác an toàn thực phẩm:
 - + Có kế hoạch đảm bảo cho Chi Cục VSATTP có cơ sở làm việc đáp ứng yêu cầu.
 - + Bổ sung các thiết bị thiết yếu để phục vụ cho hoạt động quản lý an toàn thực phẩm tại các đơn vị.
- Đầu tư kinh phí hoạt động, nâng cấp phòng kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn khu vực và quốc tế.

3. Nhóm giải pháp về hoạt động chuyên môn:

a) Truyền thông

- Tiếp tục triển khai mạnh mẽ và đồng bộ các hoạt động thông tin giáo dục và truyền thông thay đổi hành vi về an toàn thực phẩm; xây dựng và phát triển các kỹ năng truyền thông; nâng cao số lượng, chất lượng các tài liệu và thông điệp truyền thông về an toàn thực phẩm.

- Đẩy mạnh công tác thông tin, truyền thông về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng từ tuyến tỉnh đến huyện, thị, thành phố và xã, phường, thị trấn. Chú trọng chiến dịch tuyên truyền trong tháng hành động “Vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” và trong các dịp Lễ, Tết...

- Tăng cường công tác truyền thông lưu động ở những nơi tập trung đông dân cư trên khắp địa bàn tỉnh. Nâng cao chất lượng hoạt động của đội tuyên truyền cơ động về vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt trong các Lễ hội, bữa ăn đông người...

- Xây dựng các chương trình truyền thông cộng đồng thay đổi hành vi, phong tục, tập quán, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; xây dựng các mô hình tiên tiến về vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Tập huấn

- Tổ chức các lớp tập huấn về kỹ năng truyền thông, giám sát ngộ độc thực phẩm, giám sát bữa ăn đông người, những quy định về chế độ báo cáo ngộ độc thực phẩm.

- Tập huấn về Luật An toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giám sát cho các sở, ban ngành; các đối tượng kinh doanh sản xuất chế biến và người tiêu dùng.

c) Thanh kiểm tra, giám sát

- Tăng cường giám sát, thanh kiểm tra các cơ sở kinh doanh sản xuất, chế biến, dịch vụ ăn uống, nhà hàng khách sạn, bếp ăn tập thể của khu công nghiệp, bếp ăn bán trú của trường học.

- Giám sát các mối nguy an toàn thực phẩm tại cộng đồng, giám sát bữa ăn đông người tại các lễ hội, tiệc đám... để phòng chống ngộ độc thực phẩm.

d) Đẩy mạnh nghiên cứu khoa học:

Tập trung nghiên cứu xác định, đánh giá và các giải pháp can thiệp nhằm cải thiện tình trạng an toàn thực phẩm trên địa bàn.

e) Xã hội hóa công tác bảo đảm an toàn thực phẩm

- Đẩy mạnh xã hội hóa một số khâu dịch vụ kỹ thuật phục vụ công tác quản lý an toàn thực phẩm; 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.

- Phát triển, khuyến khích các cá nhân, tổ chức tham gia đầu tư, liên doanh, liên kết, chuyển giao công nghệ về kiểm nghiệm an toàn thực phẩm và các tổ chức chứng nhận.

- 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.

III. KINH PHÍ THỰC HIỆN

- Kinh phí thực hiện Kế hoạch hành động thực hiện Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn 2030 tính từ nguồn ngân sách Trung ương, ngân sách địa phương và các nguồn hợp pháp khác.

- Hàng năm căn cứ các nội dung của Kế hoạch các sở: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và các đơn vị liên quan lập dự toán kinh phí thực hiện gửi Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Tài chính tổng hợp, thẩm định trình UBND tỉnh xem xét, quyết định.

IV. PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM

1. Sở Y tế:

- Chủ trì, phối hợp với các sở, ngành tổ chức chỉ đạo, triển khai các nội dung của kế hoạch hành động thực hiện Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn 2030 trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn được giao.

- Theo dõi, giám sát, đôn đốc việc thực hiện kế hoạch tại các sở, ngành và địa phương.

- Phối hợp với các sở, ngành liên quan và Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã và thành phố Huế thực hiện công tác kiểm tra, thanh tra về an toàn thực phẩm.

- Lập dự toán kinh phí thực hiện các nội dung được giao thực hiện của kế hoạch gửi Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Tài chính tổng hợp, thẩm định trình UBND tỉnh xem xét, phân bổ kinh phí thực hiện.

- Phối hợp với Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Y tế và các cơ quan liên quan xây dựng chính sách thúc đẩy xã hội hóa, khuyến khích các cá nhân, tổ chức đầu tư vào lĩnh vực an toàn thực phẩm.

- Định kỳ hàng năm tổ chức sơ kết, tổng kết và báo cáo UBND tỉnh kết quả thực hiện kế hoạch.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn:

- Phối hợp chặt chẽ với Sở Y tế và các cơ quan liên quan triển khai các giải pháp, các chương trình, đề án thực hiện Chiến lược trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn được giao.

- Chỉ đạo xây dựng và phát triển các vùng nguyên liệu sản xuất nông sản thực phẩm an toàn; triển khai áp dụng các qui trình sản xuất phù hợp đối với các hộ sản xuất nông sản thực phẩm.

- Tăng cường thanh tra, kiểm soát chặt chẽ an toàn thực phẩm các khâu từ sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phối hợp chặt chẽ với Sở Y tế truy xuất nguồn gốc thực phẩm có xảy ra ngộ độc thực phẩm, quản lý nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

3. Sở Công Thương:

- Phối hợp chặt chẽ với Sở Y tế và cơ quan liên quan triển khai các giải pháp, các chương trình, đề án thực hiện Chiến lược trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn được giao.

- Chỉ đạo triển khai và kiểm tra việc thực hiện các qui định bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm tại các chợ, siêu thị, đặc biệt là các chợ đầu mối.

- Kiểm tra, kiểm soát, ngăn chặn việc kinh doanh hàng thực phẩm giả, kém chất lượng, nhập lậu.

4. Sở Khoa học và Công nghệ:

Phối hợp với cơ quan liên quan, thực hiện việc chứng nhận, công bố hợp chuẩn, hợp qui và các qui định liên quan đến chất lượng, tiêu chuẩn và nhãn sản phẩm thực phẩm; có kế hoạch khuyến khích, thúc đẩy nghiên cứu, ứng dụng khoa học tiên tiến trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

5. Sở Giáo dục và Đào tạo:

- Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống trong các trường học, xây dựng các mô hình bếp ăn bảo đảm 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 đào tạo.

- Phối hợp với Sở Y tế tổ chức tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm trong các trường học, huy động giáo viên và học sinh tham gia tích cực công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; nghiên cứu xây dựng lộ trình đưa nội dung an toàn thực phẩm vào giáo trình giảng dạy ở các cấp học.

6. Sở Kế hoạch và Đầu tư:

Tham mưu, đề xuất nguồn kinh phí cho hoạt động của các chương trình, dự án, đề án, qui hoạch... bảo đảm an toàn thực phẩm từ nguồn kinh phí của trung ương, từ Chương trình mục tiêu quốc gia, huy động các nguồn tài trợ trong và ngoài nước đầu tư cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các cơ quan liên quan xây dựng chính sách thúc đẩy xã hội hóa, khuyến khích các cá nhân, tổ chức đầu tư vào lĩnh vực an toàn thực phẩm

7. Sở Tài chính:

Tham mưu bố trí ngân sách hàng năm cho các hoạt động thực hiện kế hoạch hành động Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm của tỉnh có hiệu quả. Kiểm tra, giám sát việc sử dụng kinh phí; phối hợp với Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Y tế và các cơ quan liên quan xây dựng chính sách thúc đẩy xã hội hóa, khuyến khích các cá nhân, tổ chức đầu tư vào lĩnh vực an toàn thực phẩm

8. Sở Nội vụ:

Chủ trì, phối hợp với cơ quan liên quan và chỉ đạo các địa phương đảm bảo biên chế cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, đề xuất chế độ ưu đãi nghề cho cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm theo quy định.

9. Công an tỉnh, Bộ Chỉ huy Quân sự tỉnh và Bộ Chỉ huy Bộ đội Biên phòng tỉnh:

- Tham mưu công tác tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức và thực hiện về an toàn thực phẩm cho đồng bào dân tộc khu vực đóng quân, vùng sâu, vùng xa, biên giới, hải đảo.

- Chỉ đạo các lực lượng công an, bộ đội biên phòng phối hợp với lực lượng hải quan và cơ quan kiểm soát ngăn chặn việc nhập lậu thực phẩm qua biên giới.

- Chủ trì, phối hợp với cơ quan liên quan phát hiện, điều tra, xử lý và hỗ trợ xử lý các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.

10. Sở Thông tin và Truyền thông:

- Phối hợp với Sở Y tế và cơ quan liên quan chỉ đạo đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền, phổ biến kiến thức pháp luật về an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Chỉ đạo các cơ quan thông tấn báo chí trên địa bàn tỉnh dành thời lượng thích hợp để phổ biến kiến thức, qui định pháp luật và các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm cho nhân dân.

11. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh:

Triển khai công tác vận động, giáo dục, phát động các phong trào bảo đảm an toàn thực phẩm gắn với cuộc vận động xây dựng làng, xã văn hóa ở khu dân cư, nhằm thúc đẩy hình thành hành vi sản xuất, chế biến, kinh doanh, tiêu dùng các sản phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn trong cộng đồng.

12. Hội Liên hiệp Phụ nữ tỉnh:

- Chủ trì phát động phong trào phụ nữ tham gia vào công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức các chương trình tập huấn, thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm cho phụ nữ; đặc biệt là người làm công tác nội trợ, chị em kinh doanh, sản xuất thực phẩm qui mô nhỏ lẻ.

13. Hội Nông dân tỉnh:

- Phối hợp tổ chức hoạt động tập huấn, hướng dẫn cho các hội viên về sản xuất thực phẩm an toàn, phương pháp chế biến, bảo quản khoa học, sử dụng đúng cách các hóa chất bảo vệ thực vật và an toàn thức ăn chăn nuôi, phân bón.

- Chủ trì phát động phong trào sáng kiến, việc làm tốt về bảo đảm an toàn thực phẩm, tích cực đấu tranh với các hành vi mất an toàn thực phẩm trong cộng đồng, làng xã.

- Phối hợp với các ban, ngành phổ biến, hướng dẫn các giải pháp kỹ thuật tiên tiến bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

14. Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã và thành phố Huế:

- Trực tiếp chỉ đạo, xây dựng kế hoạch và tổ chức triển khai thực hiện các nội dung theo Kế hoạch này.

- Lồng ghép các tiêu chí về an toàn thực phẩm vào kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội của địa phương. Chủ động đầu tư ngân sách, nhân lực, cơ sở vật chất cho chương trình bảo đảm an toàn thực phẩm tại địa phương.

- Chỉ đạo, triển khai và kiểm tra chặt chẽ việc thực hiện các qui định pháp luật về an toàn thực phẩm, đặc biệt các qui 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 khu chế xuất đã được phân cấp. Qui 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 qui định của pháp

luật sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung ứng dịch vụ ăn uống; xử lý nghiêm các vi phạm.

- Chi đạo UBND các xã, phường, thị trấn cùng cố Ban Chi đạo an toàn thực phẩm; và xây dựng kế hoạch để triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại địa phương.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Chi đạo liên ngành tỉnh về vệ sinh an toàn thực phẩm, Ban Chi đạo liên ngành các địa phương có trách nhiệm chi đạo việc triển khai kế hoạch thực hiện Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn 2030.

2. Trên cơ sở mục tiêu và giải pháp chung, các sở, ban, ngành, địa phương, đoàn thể xã hội căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ của mình xây dựng các đề án, kế hoạch triển khai thực hiện; định kỳ hàng năm báo cáo tiến độ và kết quả thực hiện các nội dung của kế hoạch, gửi Sở Y tế tổng hợp, trình Ủy ban nhân dân tỉnh để báo cáo Bộ Y tế và Thủ tướng Chính phủ./.

Nơi nhận:

- Bộ Y tế (Báo cáo);
- TT Tỉnh ủy, TT HĐND tỉnh;
- CT và các PCT UBND tỉnh;
- Các đơn vị có tên tại MụcIV;
- VP, CVP, các PCVP; Các CV(gửi qua mạng);
- Công Thông tin điện tử tỉnh;
- Lưu: VT, YT.

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



Ngô Hòa