

Số: *21* /KH-BCĐTUVSATTP

Hà Nội, ngày *11* tháng *12* năm *2014*

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác Bảo đảm An toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Át Mùi và mùa Lễ hội Xuân 2015

Tết Nguyên đán Át Mùi và Lễ hội Xuân 2015 đang đến gần, thời gian nghỉ Tết năm nay kéo dài, đồng thời sau Tết Nguyên đán là mùa lễ hội diễn ra trên phạm vi cả nước, nhiều lễ hội kéo dài với hàng triệu lượt khách tham dự. Đây cũng là thời điểm tiêu thụ thực phẩm lớn nhất trong năm nhất là các thực phẩm thịt, cá, trứng, bánh mứt kẹo, rượu bia nước giải khát, các loại hạt có dầu... Để đáp ứng nhu cầu của thị trường nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm cũng tăng việc sản xuất, kinh doanh của mình. Bên cạnh đó thời gian này thời tiết phía Bắc thường ẩm ướt, phía Nam thường nắng nóng gay gắt. Đây là những yếu tố ảnh hưởng rất lớn đến việc bảo đảm chất lượng ATTP.

Để đảm bảo chất lượng ATTP trong dịp Tết Nguyên đán Át Mùi và Lễ hội Xuân 2015 phục vụ nhân dân đón Tết, vui Xuân an toàn bảo đảm sức khỏe, đồng thời ổn định sản xuất kinh doanh của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, Ban chỉ đạo LNTW về VSATTP triển khai kế hoạch cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU:

1. Mục tiêu chung:

Bảo đảm sản phẩm thực phẩm an toàn, bảo đảm chất lượng khi lưu thông và tiêu thụ.

2. Mục tiêu cụ thể:

- Giảm 10% số vụ ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Át Mùi và trong thời gian diễn ra Lễ hội Xuân so với cùng kỳ năm 2014.

- Thành lập các đoàn thanh tra liên ngành từ TW đến cấp xã phường, bảo đảm số cơ sở được thanh tra, kiểm tra trên cả nước tăng 10% so với cùng kỳ năm 2014, tập trung vào nhóm thành phố có nguy cơ cao, tiêu thụ nhiều trong năm, các làng nghề chế biến thực phẩm, các tỉnh có cửa khẩu, các thành phố lớn.

- Huy động tối đa các kênh truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về VSATTP cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng đến người dân.

II. THỜI GIAN VÀ PHẠM VI TRIỂN KHAI

- Thời gian: Từ 15/12/2014 đến hết 30/3/2015

- Phạm vi: Trên phạm vi cả nước

III. CÁC HOẠT ĐỘNG TRIỂN KHAI:

1. Hoạt động truyền thông

- Hợp cộng tác viên báo chí phổ biến kế hoạch triển khai công tác bảo đảm ATTP Tết Nguyên đán và Lễ hội mùa xuân 2015.

- Huy động các cơ quan thông tấn báo chí ở Trung ương và địa phương tham gia chiến dịch truyền thông về bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, tạo diễn đàn trao đổi sâu rộng giữa các nhà khoa học, nhà quản lý, người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng về sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo pháp luật, quản lý an toàn thực phẩm tại nơi diễn ra lễ hội quản lý thực phẩm theo đặc thù địa phương.

- Huy động mọi nguồn lực, mọi hình thức, phương tiện truyền thông thích hợp để giáo dục, phổ biến các nội dung của Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật của Chính phủ, Bộ Y tế, các Bộ, ngành và Ủy ban nhân dân, các cấp về vệ sinh an toàn thực phẩm, các tiêu chuẩn, quy chuẩn, quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và kiến thức khoa học về VSATTP.

- Nội dung tuyên truyền:

Tập trung tuyên truyền nâng cao kiến thức, thái độ, thực hành về VSATTP trong dịp Tết dân tộc, lễ hội; làm rõ vai trò, trách nhiệm của UBND các cấp, của người quản lý, của người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng trong việc bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Tại các vùng núi khu vực phía Bắc, Tây nguyên cần tuyên truyền về phòng ngừa ngộ độc nấm độc: tuyệt đối không ăn nấm mọc hoang dã, nấm lạ, nấm non chưa đầy đủ hình dạng để nhận diện, nấm mọc trên những thân cây độc,...

2. Hoạt động thanh, kiểm tra liên ngành:

- Tại TW: Ban chỉ đạo LNTW về VSATTP thành lập 6 đoàn kiểm tra liên ngành tiến hành thanh, kiểm tra tại 12 tỉnh, thành phố (Có phụ lục kèm theo)

- Tại địa phương: Theo hướng dẫn của TW tiến hành thành lập các đoàn thanh, kiểm tra liên ngành tại tất cả các cấp từ tỉnh đến quận/huyện, xã/phường.

Yêu cầu các đoàn thanh tra, kiểm tra tổ chức thành phần đủ quyền lực, chuẩn bị sẵn các văn bản pháp lý liên quan, kết hợp lấy mẫu xét nghiệm theo quy định.

3. Tổng kết, báo cáo:

Kết thúc đợt triển khai, Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP các tỉnh/thành phố báo cáo kết quả triển khai về Ban chỉ đạo liên ngành TW VSATTP (bộ phận tổng hợp: Cục An toàn thực phẩm – 135 phố Núi Trúc, Ba Đình, Hà Nội; Tel: (04) 3846.44.89 số máy lẻ 5070; Fax: 04- 3846.37.39; Email: phongtruyenthong@vfa.gov.vn) trước ngày 30/3/2014 để tổng hợp báo cáo Thủ tướng Chính phủ. (Mẫu báo cáo kèm theo Kế hoạch).

IV. NGUỒN LỰC:

Nguồn kinh phí có thể huy động:

- Kinh phí Chương trình mục tiêu quốc gia bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2014, 2015.

- Kinh phí của các địa phương

- Kinh phí huy động hợp pháp khác

V. TỔ CHỨC TRIỂN KHAI:

1. Cơ quan chủ trì:

a) *Tại Trung ương:*

- Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương về VSATTP.

- Cục An toàn vệ sinh thực phẩm là cơ quan thường trực.

b) *Tại địa phương:*

- Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố, huyện, thị xã, xã, phường.

- Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng Y tế quận, huyện, Trung tâm Y tế quận, huyện, Trạm Y tế xã, phường là cơ quan thường trực.

2. Cơ quan phối hợp:

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương, Bộ Công an, Bộ Thông tin và Truyền thông, Bộ Văn hoá - Thể thao và Du lịch, Bộ Giáo dục Đào tạo; Bộ Giao thông vận tải; Bộ Khoa học và Công nghệ; Bộ Quốc phòng; Bộ Tài chính; Đài Tiếng nói Việt Nam; Đài Truyền hình Việt Nam.

3. Các tổ chức, đoàn thể, quần chúng:

- Mặt trận Tổ quốc Việt Nam; Hội Liên hiệp Phụ nữ Việt Nam; Hội Nông dân Việt Nam; Đoàn Thanh niên cộng sản Hồ Chí Minh; Hội Đồng Đội Trung ương; Liên hiệp Hội Thanh niên Việt Nam; Hội Chũr thập đỏ; Hội Cựu chiến binh; Hội Người cao tuổi Việt Nam; Hội Khoa học kỹ thuật an toàn thực phẩm Việt Nam; Hội Tiêu chuẩn và bảo vệ người tiêu dùng; Hội Dinh dưỡng Việt Nam; Hiệp hội Thực phẩm chức năng.

- Quá trình triển khai thực hiện theo hướng các cơ quan quản lý trung ương, địa phương chỉ đạo, giám sát việc tuyên truyền, thực thi pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm; Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tuyệt đối chấp hành các quy định của pháp luật và áp dụng khoa học kỹ thuật trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm; Người tiêu dùng cùng với các đoàn thể quần chúng và chính quyền tham gia việc giám sát thực hiện cam kết bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm của các tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; Tẩy chay các cơ sở thực phẩm không đảm bảo vệ sinh, các sản phẩm thực phẩm ô nhiễm, biết chất, đồng thời tố cáo các hành vi vi phạm các quy định của pháp luật.

VI. TIẾN TRÌNH THỰC HIỆN:

1. Xây dựng kế hoạch:
 - Tại TW trước 15/12/2014
 - Tại địa phương trước 25/12/2014
2. Triển khai truyền thông: từ 25/12/2014
3. Triển khai thanh tra: Từ 10/1/2015
4. Tổng kết báo cáo: Trước 30/3/2015

Nơi nhận:

- TTg Nguyễn Tấn Dũng (để báo cáo);
- PTTg Vũ Đức Đam (để báo cáo);
- VP Chính phủ (để báo cáo);
- Bộ trưởng Bộ Y tế (để báo cáo);
- Thành viên BCĐ liên ngành TU về VSATTP;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Sở Y tế, các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Các Chi cục ATVSTP;
- Các Bộ, ngành, đoàn thể như Kế hoạch;
- Viện KN ATVSTP QG, TTCDLCL3, VSYTCC, Pasteur Nha Trang, VSDT Tây nguyên;
- Báo SKĐS, Trung tâm TTGDSK Bộ Y tế;
- VP Bộ Y tế, Vụ KHTC, Vụ PC, TTrB;
- Website Cục ATTP;
- Lưu: VT, ATTP.



Nguyễn Thanh Long
THỨ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

PHỤ LỤC 1

Hướng dẫn triển khai công tác tuyên truyền bảo đảm An toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Mùi và mùa Lễ hội Xuân 2015

(Kèm theo Kế hoạch số 21 /KH-BYT ngày 11 tháng 12 năm 2014)

I. ĐỐI TƯỢNG ƯU TIÊN TRUYỀN THÔNG:

1. Người nội trợ, người trực tiếp chọn mua, chế biến thực phẩm cho gia đình
2. Người tiêu dùng thực phẩm
3. Người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
4. Chính quyền các cấp, các nhà quản lý

II. NỘI DUNG TRUYỀN THÔNG:

+ 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 cơ sở 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 ngộ độc thực phẩm.

+ Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động bảo đảm ATTP trên địa bàn cả nước.

+ Biểu dương các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Chỉ rõ các vấn đề bức xúc nhất hiện nay trong công tác quản lý VSATTP, nêu rõ trách nhiệm của các nhà quản lý, của các cấp chính quyền, các ban ngành, đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm tại các sự việc cụ thể. Thẳng thắn chỉ rõ những vấn đề tồn đọng trong công tác quản lý ATTP của các nhà quản lý, lãnh đạo, các ban ngành, đoàn thể, các cấp chính quyền.

+ Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc rượu trong dịp Tết: Không uống cồn công nghiệp và rượu vì có thể gây mù mắt và tử vong; Không lạm dụng rượu, bia trong ngày Tết; Không uống rượu ngâm với lá, rễ cây, phụ tạng động vật không rõ độc tính hay rượu ngâm theo kinh nghiệm cá nhân; Không uống rượu khi: Không biết đó là rượu gì, rượu không có nguồn gốc, rượu không công bố tiêu chuẩn chất lượng, khi đang đói, mệt hoặc đang uống thuốc điều trị; Trẻ em dưới 16 tuổi không được uống rượu bia.

+ Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc nấm: Tuyệt đối không được ăn nấm lạ, nấm hoang dại kể cả nấm màu trắng...; Không ăn thử nấm, dứt khoát loại bỏ

nấm khi còn nghi ngờ; Không hái nấm non chưa xòe mũ vì chưa bộc lộ hết đặc điểm cấu tạo khó nhận dạng nấm độc; Không ăn nấm đã bị dập nát, ôi thiu.

1. Đối với người tiêu dùng thực phẩm:

- Hướng dẫn cách chọn mua thực phẩm an toàn
- Hướng dẫn đọc nhãn mác sản phẩm thực phẩm
- Cách chế biến thực phẩm an toàn
- Cách bảo quản thực phẩm an toàn
- Nội dung “10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn”,
- “5 chìa khoá vàng để có thực phẩm an toàn”.
- Giới thiệu các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn
- Từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh mất vệ sinh không đảm bảo an toàn; Không chấp nhận những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng.
- Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Đối với người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm:

- Các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về thực phẩm.
- Các quy định về áp dụng sản xuất nông nghiệp sạch.
- Các quy định về chứng nhận sản phẩm hợp chuẩn, hợp quy, lưu hành sản phẩm, quảng cáo sản phẩm thực phẩm.
- Các quy định về cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, quy định về khám sức khỏe cho người trực tiếp chế biến thực phẩm, tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế, lĩnh vực an toàn thực phẩm.
- Các mô hình, hệ thống quản lý, kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm như: HACCP (ISO 22000), GMP, GHP, VietGAP...

3. Nhà lãnh đạo, nhà quản lý, chính quyền các cấp:

- Luật An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Nghị định số 38/2012ND-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật ATTP.
- Thông tư số 15/2012/TT-BYT Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
- Thông tư số 16/2012/TT-BYT Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP;

- Nghị định số 178/2013/NĐ-CP của Chính phủ : Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm

- Các văn bản pháp luật khác có liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm.

- Chỉ rõ cho chính quyền các cấp, người đứng đầu các đơn vị, cơ quan thấy được vai trò, trách nhiệm trong việc quản lý ATTP tại địa phương, cơ quan, tổ chức mình.

III. CÁC KÊNH TRUYỀN THÔNG:

- Kênh truyền thông đại chúng: Huy động đài phát thanh, truyền hình, báo chí dành nhiều thời gian, thời lượng phát sóng tuyên truyền về ATTP. Đặc biệt phát huy hệ thống đài truyền thanh ở xã, phường, khu phố để tập trung chuyển tải Thông điệp “*An toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Mùi 2015*”. Viết bài phổ biến kiến thức về ATTP Tết, lễ hội. Tổ chức tọa đàm, đối thoại trực tiếp trên truyền hình, truyền thanh về ATTP, phổ biến các nội dung của Luật và các văn bản hướng dẫn liên quan để nâng cao hiệu quả thực thi các nội dung của Luật.

- Kênh truyền thông trực tiếp: Tăng cường truyền thông trực tiếp thông qua đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, biên phòng, nông nghiệp phát triển nông thôn, các ban ngành, đoàn thể (như Mặt trận tổ quốc, Hội chữ thập đỏ, Hội phụ nữ, Đoàn thanh niên, lực lượng vũ trang, cộng tác viên y tế thôn, bản...) với các hình thức dễ tiếp thu như hướng dẫn thực hành cụ thể theo nhóm, nói chuyện, hội thảo, hội diễn, hội thi quần chúng, hội thi cộng tác viên tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm... Ngoài ra, đưa vào thảo luận và có nghị quyết về đảm bảo ATTP trong các đợt sinh hoạt của các cấp ủy đảng.

- Các kênh truyền thông khác: Tùy từng địa phương, phong tục, tập quán, địa bàn dân cư triển khai các hình thức truyền thông phù hợp như băng - rôn, khẩu hiệu, triển lãm, hướng dẫn cụ thể bằng cách “cầm tay chỉ việc”.

Đặc biệt, cần huy động sự hưởng ứng tham gia của các tổ chức, cá nhân doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm và các tổ chức, đoàn thể bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng cùng tham gia vào các hoạt động truyền thông, tuyên truyền đảm bảo ATTP Tết Nguyên đán Ất Mùi và mùa Lễ hội Xuân 2015.

IV. KHẨU HIỆU CỦA ĐỢT TUYÊN TRUYỀN ĐẢM BẢO ATTP TẾT VÀ MÙA LỄ HỘI 2015

1. *Nhiệt liệt hưởng ứng đợt triển khai công tác tuyên truyền bảo đảm An toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Mùi và mùa Lễ hội Xuân 2015*
2. *Bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm vừa là trách nhiệm vừa là quyền lợi của doanh nghiệp*
3. *Vì sức khỏe và phát triển bền vững, hãy sản xuất ra những sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn*
4. *Để bảo vệ sức khỏe của bạn Hãy lựa chọn, chế biến và tiêu dùng thực*

phẩm an toàn

5. *Lãnh đạo chính quyền các cấp, người đứng đầu các tổ chức, cơ quan hãy nêu cao vai trò, trách nhiệm của mình trong công tác bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm*
6. *Không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm*
7. *Mỗi người tiêu dùng hãy là một giám sát viên, đấu tranh với các hành vi vi phạm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm*
8. *Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm mùa lễ hội là trách nhiệm của chính quyền các cấp*
9. *Hiểu và thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm là trách nhiệm và lợi ích của doanh nghiệp và cộng đồng*
10. *Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong mùa lễ hội là trách nhiệm của Ban quản lý các khu du lịch, các Lễ hội*
11. *Không lạm dụng rượu, bia để Tết Ất Mùi an toàn, vui vẻ*
12. *Không uống rượu khi: không biết đó là rượu gì, rượu không có nguồn gốc, rượu không công bố tiêu chuẩn chất lượng*

PHỤ LỤC 2

Hướng dẫn chi tiết triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành ATTP trong dịp Tết Âm Mùi và các Lễ Hội năm 2015

(Kèm theo Kế hoạch số: LA /KH-BCĐTUVSATTP ngày 11/12/2014)

Căn cứ chủ đề kế hoạch thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm (ATTP) năm 2015, Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) hướng dẫn chi tiết việc triển khai thanh tra, kiểm tra ATTP trong Tết Âm Mùi và các Lễ Hội như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đánh giá thực trạng công tác quản lý nhà nước về ATTP của các cấp, ngành từ tuyến tỉnh, huyện đến xã; việc chấp hành các quy định của pháp luật bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống.
- Thông qua việc thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các vi phạm về ATTP, hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm và đề xuất các giải pháp nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về ATTP.

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 và trong các Lễ Hội như thịt, sản phẩm từ thịt, bia, rượu, nước giải khát, bánh, mứt, kẹo, rau, củ, quả... các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Trong đó chú trọng những cơ sở có dấu hiệu vi phạm về bảo đảm ATTP.
- 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.
- Triển khai đồng loạt trong cả nước, bảo đảm đúng tiến độ theo sự chỉ đạo 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 thanh tra, kiểm tra chủ yếu là các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tập trung vào những cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Âm Mùi và các Lễ Hội 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 kinh doanh dịch vụ ăn uống chủ yếu do cấp huyện, xã thực hiện thanh tra, kiểm tra.

1.2 Đối với công tác 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 trong dịp Tết Ất Mùi và các Lễ Hội tại địa phương, việc triển khai các biện pháp quản lý ATTP và triển khai công tác thanh tã, kiểm tra ATTP trong Lễ Hội và Tết Nguyên đán Ất Mùi tại mỗi cấp.

2. Nội dung thanh tra:

2.1 Căn cứ pháp lý chủ yếu 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 về điều kiện chung bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- + Thông tư liên tịch số 34/2014 ngày 27/10/2014 về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn;
- + Thông tư liên tịch số 43/2014 ngày 24/11/2014 về hướng dẫn quản lý thực phẩm chức năng;
- + Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT về hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;
- + Thông tư số 08/2013/TT- BYT hướng dẫn về quảng cáo thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;
- + Các quy định của Bộ Y tế, Bộ NNPTNT, Bộ Công thương về yêu cầu kiến thức về ATTP đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm; việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.
- + Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 Quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.
- + Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 9/11/2012 hướng dẫn việc công bố hợp quy và phù hợp quy định ATTP.
- + Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- + Các Thông tư của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương và của liên bộ về bảo đảm ATTP theo từng lĩnh vực cụ thể.

2.2 Một số trọng tâm cần tập trung 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 xác nhận 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 của 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, dịch vụ ăn uống;
- + 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 xác nhận 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 nắm bắt thực trạng về:

- + Việc tổ chức chiến dịch truyền thông về ATTP;
- + Việc tổ chức chiến dịch thanh tra, kiểm tra ATTP;
- + Hoạt động 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 để xử lý vi phạm
 - Luật an toàn thực phẩm năm 2010.
 - Luật xử lý vi phạm hành chính năm 2012.
 - Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 quy định về 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 95/2013/NĐ-CP ngày 22/8/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực lao động, bảo hiểm xã hội và đưa người lao động Việt Nam đi làm ở nước ngoài theo hợp đồng.
 - Nghị định số 103/2013/NĐ-CP ngày 12/9/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản.
 - Nghị định số 114/2013/NĐ-CP ngày 03/10/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực giống cây trồng, bảo vệ và kiểm dịch thực vật.
 - Nghị định số 119/2013/NĐ-CP ngày 09/10/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thú y, giống vật nuôi, thức ăn chăn nuôi.
 - 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 và 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 Nghị định khác quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực quản lý nhà nước có liên quan.
2. Thực hiện xử lý vi phạm
 - Các đoàn thanh tra, kiểm tra khi phát hiện vi phạm phải xử lý theo đúng quy định của pháp luật, tuyệt đối không để các sản phẩm không bảo đảm ATTP, không rõ nguồn gốc, không đúng quy định về ghi nhãn hoặc có các vi phạm khác lưu thông trên thị trường; không để các sản phẩm quảng cáo sai quy định tiếp tục lưu hành; không để các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố không bảo đảm ATTP tiếp tục hoạt động khi chưa thực hiện các biện pháp khắc phục có hiệu quả.
 - Trong quá trình thanh tra, xử lý các vi phạm, khi cần thiết, các đoàn của tuyến trên chuyển hồ sơ vi phạm cho cơ quan chức năng của địa phương (Ủy ban nhân dân hoặc thanh tra chuyên ngành về Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương, Khoa học và Công nghệ hoặc Công an, Quản lý thị 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 giao Bộ Y tế phối hợp với các đơn vị liên quan thành lập 8 Đoàn liên ngành, tiến hành thanh tra, kiểm tra tại 16 tỉnh, thành phố, trọng điểm bao gồm:

Đoàn số 1: Thanh tra Bộ Y tế chủ trì phối hợp với Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Cục Quản lý thị trường, Viện Y tế công cộng Tp. Hồ Chí Minh tiến hành thanh tra, kiểm tra tại **Kiên Giang, Cà Mau**

Đoàn số 2: Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản chủ trì (Bao gồm cả đơn vị kỹ thuật thuộc Cục) phối hợp với C49, Vụ Khoa học và công nghệ Bộ Công thương, viện Vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên tiến hành thanh tra, kiểm tra tại **Gia Lai, Kon Tum**

Đoàn số 3: Vụ Khoa học và công nghệ thuộc Bộ Công thương chủ trì phối hợp với Cục Bảo vệ thực vật, C49 Bộ Công an, Viện Kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia tiến hành thanh tra, kiểm tra tại **Quảng Ninh, Hải Phòng.**

Đoàn số 4: Cục An toàn thực phẩm chủ trì phối hợp với Cục Thú y, Cục Quản lý Thị trường, Viện KNSATTP Quốc gia tiến hành thanh tra, kiểm tra tại **Hà Nội, Lào Cai**

Đoàn số 5: Cục Bảo vệ thực vật chủ trì (bao gồm cả đơn vị kiểm nghiệm thuộc Cục) phối hợp với Thanh tra Bộ Y tế, Cục Quản lý thị trường, Viện Paustuer Nha trang tiến hành thanh tra, kiểm tra tại **Thừa Thiên Huế, Đà Nẵng.**

Đoàn số 6: Cục Quản lý thị trường chủ trì phối hợp Cục Quản lý chất lượng hàng hóa, C49 Bộ Công an, Cục Thú y, Trung tâm Tiêu chuẩn đo lường chất lượng III tiến hành thanh tra, kiểm tra tại **Hồ Chí Minh, Tây Ninh.**

2. Thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành địa phương

Tuỳ theo tình hình thực tế địa phương, UBND tỉnh, thành phố chỉ đạo Sở Y tế tham mưu cho Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP các tỉnh, thành phố thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành và giao các Sở: Y tế, NNPTNT, Công thương, sở ngành liên quan chủ trì, tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống; chỉ đạo các địa phương trong tỉnh triển khai đợt thanh tra, kiểm tra. Đồng thời phối hợp với các Đoàn thanh tra liên ngành của trung ương tiến hành thanh tra, xử lý các vi phạm về bảo đảm ATTP (nếu có) tại các cơ sở thực phẩm theo kế hoạch của đoàn trung ương.

3. Lấy mẫu kiểm nghiệm

3.1. Tại tuyến trung ương

- Việc lấy mẫu và chỉ định chỉ tiêu kiểm nghiệm do Trưởng đoàn quyết định trên cơ sở căn cứ tình hình thực tế nguy cơ mất ATTP tại nơi được thanh tra.
- Kinh phí cho việc mua mẫu và kiểm nghiệm mẫu:

+ Đối với các đoàn có đại diện của các Viện trực thuộc Bộ Y tế tham gia, kinh phí mua mẫu, kiểm nghiệm mẫu do các Viện chịu trách nhiệm bảo đảm từ kinh phí chương trình mục tiêu quốc gia năm 2015.

+ Đối với các đoàn có đại diện đơn vị kỹ thuật của các Bộ tham gia, kinh phí mua mẫu, kiểm nghiệm mẫu do đơn vị Trường đoàn hoặc các đơn vị kỹ thuật được giao lấy mẫu, kiểm nghiệm mẫu bảo đảm.

3.2. Tại các địa phương: Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP của địa phương quy định cụ thể việc lấy mẫu, kiểm nghiệm mẫu phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra.

4. Phân bổ thời gian thực hiện

4.1 Trước ngày 25/12/2014: Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP Trung ương hoàn chỉnh Kế hoạch thanh tra, kiểm tra gửi các bộ, ngành, địa phương.

3.2 Trước ngày 10/01/2015: Các Bộ được giao chủ trì thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra của trung ương; các địa phương xây dựng kế hoạch và thành lập các Đoàn thanh tra, kiểm tra tại địa phương.

3.3 Từ ngày 10/01/2015 đến ngày 15/03/2015. Các Đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành Trung ương tiến hành thanh tra kiểm tra tại địa bàn được phân công. Các địa phương tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở thuộc địa bàn quản lý.

3.4 Báo cáo kết quả:

Các Đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành trung ương và các địa phương báo cáo nhanh kết quả thanh tra về Bộ Y tế (Cục ATTP) trước ngày 15/02/2015 và báo cáo tổng hợp kết quả đợt thanh tra về Cục ATVSTP trước ngày 10/3/2015 để Cục ATTP tổng hợp, báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về VSTP, báo cáo Thủ tướng Chính phủ.

V. BẢO ĐẢM KINH PHÍ

1. Tại tuyến trung ương

- Tiền vé máy bay/tàu hỏa, tiền ngủ, công tác phí cho các thành viên đoàn thanh tra do cơ quan cử cán bộ tham gia tự bảo đảm.

- Đơn vị Trường đoàn chịu trách nhiệm bảo đảm xe ô tô chở đoàn thanh tra, kiểm tra đi lại trong từng khu vực được phân công.

2. Tại các địa phương: Kinh phí và phương tiện bảo đảm cho công tác thanh tra, kiểm tra do địa phương quy định. Việc sử dụng kinh phí thực hiện theo các quy định hiện hành./.

Trên đây là hướng dẫn chi tiết triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành trong Tết Ất Mùi và các Lễ Hội năm 2015, Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về VSATTP đề nghị các Bộ, ngành trung ương, Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố căn cứ bản Kế hoạch này, xây dựng kế hoạch cụ thể và tổ chức triển khai công tác thanh tra, kiểm tra trên địa bàn quản lý/địa bàn được phân công, báo cáo kết quả về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) theo đúng thời gian quy định để tổng hợp, báo cáo Thủ tướng Chính phủ./.

.....(tên cơ quan chủ quản)

.....(tên cơ quan báo cáo)

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

Số:...../BC - ... (chữ viết tắt tên CQ báo cáo)

Ngày tháng năm 20.....

Kính gửi: Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm

BÁO CÁO

Triển khai Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán
Át Mùi và mùa Lễ hội Xuân 2015

I. Công tác chỉ đạo:

Xây dựng Kế hoạch và công văn chỉ đạo triển khai Kế hoạch tới các đơn vị trực thuộc (nêu cụ thể)

II. Các hoạt động đã triển khai:

1. Các hoạt động truyền thông được triển khai:

TT	Hoạt động	Số lượng/buổi	Số người tham dự/phạm vi bao phủ.
1	Họp cộng tác viên báo chí		
2	Nói chuyện		
3	Tập huấn		
4	Hội thảo		
5	Phát thanh: tỉnh		
	Phát thanh: huyện		
	Phát thanh: xã/phường		
	Phát thanh: thôn/ bản		
6	Truyền hình: tỉnh		
7	Báo viết: tỉnh		
	Báo viết: huyện		
	Bản tin: xã/phường		
8	Sản phẩm truyền thông:		
	- Băng rôn, khẩu hiệu		
	- Tranh áp - phích		
	- Tờ gấp		
	- Băng, đĩa hình		
	- Băng, đĩa âm		
	- Khác		
9	Hoạt động khác: hội thi, hội thao tuyên truyền VSATTP ...		

Nội dung truyền thông chủ yếu: (nêu rõ)

2. Hoạt động kiểm tra, thanh tra: (theo Mẫu 2)

III. Tình hình ngộ độc thực phẩm:

TT	Chỉ số	Từ 15/12/2015 đến 30/3/2015	Số cùng kỳ năm trước
1.	Số vụ		
2.	Số mắc		
3.	Số chết		

Đánh giá: So sánh với tình hình ngộ độc thực phẩm cùng kỳ năm trước; nguyên nhân chủ yếu, giải pháp khắc phục.

IV. Đánh giá chung:

1. Ưu điểm:

.....
.....
.....

2. Hạn chế, tồn tại:

.....
.....
.....

3. Kiến nghị:

.....
.....
.....

THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ

(Ký tên, đóng dấu)

BÁO CÁO

MẪU 2

Kết quả thanh tra, kiểm tra trong trong dịp tết Nguyên đán Ất Mùi và Lễ Hội năm 2015 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

T	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
2	Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
3	Vi phạm quy định về sử dụng hóa chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
4	Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm			
5	Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm			
6	Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khỏe trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
7	Vi phạm quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
8	Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
9	Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực			

	phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
10	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
11	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
12	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thủy sản			
13	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tươi sống sử dụng làm thực phẩm			
14	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật			
15	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến			
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín			
17	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống			
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố			
19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm chiếu xạ			
20	Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm			
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu			
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm			
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm			
24	Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm			
25	Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm			
26	Vi phạm quy định về truy xuất nguồn gốc đối với			

thực phẩm không bảo đảm an toàn			
---------------------------------	--	--	--

Bảng 4: Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

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 tại labo			
1.1	Hóa lý			
1.2	Vi sinh			
	Tổng số XN tại labo			
2	XN nhanh			
3	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)