

Số: /KH-UBND

Hoàng Trường, ngày tháng năm 2022

KẾ HOẠCH

**Kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
trên địa bàn xã Hoàng Trường năm 2023**

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP trong tình hình mới; Chỉ thị số 20/CT-TTg ngày 17/5/2017 của Thủ tướng Chính phủ về việc chấn chỉnh hoạt động thanh tra, kiểm tra đối với doanh nghiệp; Kế hoạch số 181/KH-UBND ngày 21/12/2022 của UBND huyện Hoàng Hóa về Kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện năm 2023.

UBND xã Hoàng Trường xây dựng Kế hoạch kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn xã năm 2023, gồm những nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Kịp thời phát hiện những khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện cơ chế quản lý, chính sách pháp luật về VSATTP, đề xuất với cơ quan có thẩm quyền các biện pháp khắc phục, các giải pháp xử lý nhằm nâng cao trách nhiệm, hiệu quả công tác quản lý nhà nước của UBND xã, Ban chỉ đạo quản lý về VSATTP xã, hộ gia đình cá nhân có liên quan.

- Phòng ngừa, ngăn chặn và xử lý các vi phạm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, kém chất lượng, không đảm bảo an toàn; hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, góp phần thực hiện tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe, nâng cao chất lượng cuộc sống của nhân dân.

2. Yêu cầu

- Công tác kiểm tra phải thực hiện khách quan, nghiêm túc, tiết kiệm, hiệu quả, đúng nội dung, tiến độ.

- Kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, không gây khó khăn, phiền hà, làm cản trở hoạt động bình thường của cơ sở được kiểm tra.

- Tăng cường trách nhiệm trong phát hiện, xử lý vi phạm pháp luật về ATTP, mọi hành vi vi phạm pháp luật về ATTP phải được phát hiện, xử lý nghiêm minh, kịp thời, đúng quy định.

- Sau khi kiểm tra, kịp thời nhắc nhở, phê bình các cơ sở không chấp hành, vi phạm trong sản xuất kinh doanh trên địa bàn.

II. NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Đối tượng kiểm tra:

Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm trên địa bàn toàn xã Hoàng Trường.

2. Nội dung kiểm tra:

a. Tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm

Địa điểm, môi trường: địa điểm kinh doanh phải cách biệt các nguồn ô nhiễm; nơi bày bán thực phẩm đảm bảo sạch sẽ, không làm ô nhiễm môi trường xung quanh.

Nguồn nước và nước đá: có đủ nước sạch để rửa nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay và chế biến thức ăn, đồ uống; sử dụng nước đá sạch để pha chế đồ uống.

Trang bị, dụng cụ: có đủ trang bị, dụng cụ để chế biến, bảo quản, bày bán riêng biệt thực phẩm sống và thức ăn ngay; có đủ dụng cụ ăn uống, bao gói chứa đựng thức ăn đảm bảo vệ sinh; có đủ trang bị che đậy, bảo quản thức ăn hợp vệ sinh trong quá trình vận chuyển, kinh doanh; bàn ghế, giá tủ để bày bán thức ăn, đồ uống cách mặt đất ít nhất 60 cm.

Bảo quản thức ăn ngay, đồ uống: thức ăn, đồ uống sẵn được để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh và chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng, côn trùng xâm nhập.

Trang phục người bán hàng: mặc trang phục sạch sẽ, gọn gàng và sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với đồ uống, thức ăn ngay.

Nguyên liệu chế biến: nguyên liệu, phụ gia thực phẩm; thực phẩm bao gói, chế biến sẵn phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm ATTP theo quy định.

Trang bị đầy đủ thùng rác có nắp đậy: sử dụng thùng chứa rác có nắp đậy, túi đựng để thu gom, chứa đựng rác thải và phải chuyển đến địa điểm thu gom rác thải công cộng trong ngày.

Dụng cụ chứa đựng nước thải: trang bị đầy đủ thùng đựng nước thải có nắp đậy và bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường nơi kinh doanh.

Người kinh doanh thức ăn đường phố: cần được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định.

Người trực tiếp chế biến, phục vụ thức ăn đường phố: phải được khám sức khỏe và có Giấy xác nhận đủ sức khỏe do các cơ quan y tế từ cấp huyện và tương đương trở lên thực hiện.

b. Yêu cầu đối với cơ sở

Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.

Không bị ngập nước, đọng nước.

Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác.

Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu thực phẩm kinh doanh.

Kết cấu nhà cửa các khu vực vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm; xây dựng bằng vật liệu phù hợp, bảo đảm vệ sinh, tránh được các vi sinh vật gây hại, côn trùng, động vật phá hoại xâm nhập và cư trú.

Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn.

Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

Khu vực vệ sinh của cơ sở phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm; ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người; có đủ nước sạch phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN) về nước sạch số 02:2009/BYT, dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn.

Có đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng

3. Thời gian và phạm vi kiểm tra:

Kiểm tra tại các cơ sở kinh doanh tại 9 đơn vị thôn trên địa bàn xã chia làm 3 đợt cụ thể như sau:

- Đợt 1: Dịp tết nguyên đán và mùa lễ hội xuân năm 2023, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất kinh doanh ở 3 đơn vị thôn trên địa bàn xã gồm Thôn Giang Sơn, Thôn Linh Trường, Thôn 4.

- Đợt 2: Hưởng ứng Tháng hành động về vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2023, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh tại 3 đơn vị thôn trên địa bàn xã gồm: Thôn Hải Sơn, Thôn 1 và Thôn Văn Phong.

- Đợt 3: Dịp tết trung thu năm 2023, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh còn lại tại 3 đơn vị thôn trên địa bàn xã gồm: Thôn Liên Minh, Thôn Thành Xuân và thôn Đại Trường.

4. Tổ chức thực hiện:

a) Thành lập Đoàn kiểm tra gồm: Lãnh đạo UBND xã các bộ phận chuyên môn gồm Công an xã, địa chính, VHXX, văn phòng UBND, tư pháp hộ tịch.

Giao cho công chức Địa chính Nông nghiệp chủ trì phối hợp với trạm y tế xã, Hợp tác xã dịch vụ nông nghiệp tham mưu cho Trưởng Ban Chỉ đạo xã thành lập Đoàn kiểm tra tổ chức thực hiện; đảm bảo đúng nội dung, đối tượng, thời gian và phạm vi kiểm tra. Cơ cấu Đoàn kiểm tra gồm:

+ Trưởng đoàn: Ông Lê Phạm Thảo, Phó chủ tịch UBND xã.

+ Thành viên: Cán bộ, công chức, ban công an xã, trưởng các ngành đoàn thể, trạm y tế xã

+ Mời MTTQ và các đoàn thể huyện tham gia.

b) Phương pháp và quy trình kiểm tra: Kiểm tra thực tế việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm của một số cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn xã.

5. Trách nhiệm của BCD và các bộ phận chuyên môn UBND xã

- Thường xuyên rà soát để bổ sung hoặc sửa đổi thông tin của cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý gửi về Văn phòng điều phối huyện
- Xây dựng kế hoạch kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo thẩm quyền quản lý, đảm bảo yêu cầu không chồng chéo, trùng lặp, bỏ sót đối tượng, kiểm tra không quá 1 lần/năm tại cơ sở.

6. Trách nhiệm của Đoàn kiểm tra

- Tuân thủ trình tự, nội dung, phạm vi, đối tượng được kiểm tra, thời gian kiểm tra theo đúng kế hoạch đã được phê duyệt và theo quy định của pháp luật; không làm ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của cơ sở được kiểm tra; không được sách nhiễu, gây phiền hà cho cơ sở được kiểm tra.
- Đoàn kiểm tra sắp xếp thời gian kiểm tra phù hợp, thuận lợi về đối tượng, địa bàn và thông báo lịch kiểm tra cụ thể cho cơ sở thực phẩm được kiểm tra.
- Trong quá trình kiểm tra, nếu phát hiện cơ sở thực phẩm có vi phạm về VSATTP thì xử phạt vi phạm hành chính theo thẩm quyền hoặc chuyển hồ sơ cho các cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định.
- Trưởng Đoàn kiểm tra lập biên bản theo quy định và chịu trách nhiệm về các kết luận kiểm tra của Đoàn;
- Sau khi kết thúc kiểm tra, đoàn tổng hợp kết quả, báo cáo lãnh đạo UBND và BCD xã để có biện pháp xử lý theo quy định pháp luật.

7. Trách nhiệm của cơ sở thực phẩm được kiểm tra

- Chủ cơ sở trực tiếp hoặc cử người đại diện hợp pháp đến làm việc với Đoàn kiểm tra.
- Cung cấp các hồ sơ, tài liệu về VSATTP có liên quan đến nội dung kiểm tra và giải trình các nội dung theo yêu cầu của đoàn.
- Thực hiện kết luận kiểm tra, chấp hành các quyết định của Đoàn kiểm tra.

III. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện Kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm cấp xã thực hiện theo các quy định hiện hành của pháp luật.

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Hoàng Trường năm 2023, đề nghị các thành viên ban chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm xã, các bộ phận chuyên môn các hộ sản xuất kinh doanh có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc kịp thời báo cáo Chủ tịch UBND xã để xem xét, hướng dẫn./.

Nơi nhận:

- UBND huyện (B/c);
- TV Đảng ủy (B/c);
- CT, PCT UBND xã (B/c);
- BCD về QLVSATTP xã;
- Công an xã;
- Thôn trưởng 9 thôn;
- Lưu: VT.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Lê Phạm Thảo