

Số: 14 /KH-ATVSTP

Hà Nam, ngày 16 tháng 03 năm 2019

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ Đại lễ Vesak 2019

Thực hiện Kế hoạch số 84/KH-SYT ngày 23/01/2019 của Sở Y tế Hà Nam về việc đảm bảo y tế phục vụ Đại lễ Vesak 2019, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ Đại lễ Vesak 2019 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm cho các đại biểu và Phật tử về dự Đại lễ.

2. Yêu cầu

Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại 100% các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phục vụ đại biểu về dự Đại lễ, các khu ẩm thực và hàng hóa, thực phẩm tại khu vực chùa Tam Chúc, kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP, không để thực phẩm không bảo đảm ATTP, không rõ nguồn gốc xuất xứ... được bày bán, sử dụng phục vụ Đại lễ.

Thực hiện giám sát thường xuyên trong suốt quá trình diễn ra Đại lễ, kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, pháp luật về ATTP, nâng cao nhận thức và ý thức của chủ cơ sở và người chế biến, kinh doanh thực phẩm trong công tác bảo đảm ATTP.

Tăng cường phối hợp giữa các đơn vị, địa phương trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ Đại lễ.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM TRIỂN KHAI

1. Thời gian: Từ ngày 02/5/2019 đến ngày 15/5/2019.

2. Địa điểm: Các nhà hàng, khách sạn thuộc thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng, chú trọng các nhà hàng, khách sạn nơi các đại biểu chính thức lưu trú và khu vực chùa Tam Chúc.

III. NỘI DUNG TRIỂN KHAI

1. Trước khi diễn ra Đại lễ: Thời gian từ ngày 02-10/5/2019

1.1. Công tác tuyên truyền

Huy động tối đa các hình thức tuyên truyền, các kênh truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP, kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm an toàn.

a) Nội dung tuyên truyền

Vai trò, trách nhiệm, tầm quan trọng của chính quyền địa phương trong việc quản lý ATTP tại địa phương, và các Lễ hội; của các cơ sở thực phẩm trong thực hiện tốt các quy định về ATTP (vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân...) phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.

Chỉ sử dụng nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng; sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến... được phép sử dụng, đúng đối tượng, không vượt quá giới hạn cho phép theo quy định.

Cách chọn lựa thực phẩm (thực phẩm thông thường, thực phẩm bao gói sẵn), mua, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, nhất là các loại thực phẩm bán trong khu vực chùa Tam Chúc.

b) Các kênh truyền thông

Truyền thông gián tiếp: qua hệ thống đài PT-TH tỉnh, truyền thanh huyện xã, qua băng rôn, khẩu hiệu, áp phích, tờ rơi ...

Truyền thông trực tiếp: kết hợp tuyên truyền trong quá trình kiểm tra, giám sát ATTP trước và trong thời gian diễn ra Đại lễ, thông qua cán bộ Y tế, các Ban, ngành, Đoàn thể.

c) Địa điểm truyền thông

Trên địa bàn toàn tỉnh, tập trung tại huyện Kim Bảng, thành phố Phủ Lý, chú trọng khu vực chùa Tam Chúc và các nhà hàng dọc theo các trục đường vào khu vực chùa Tam Chúc.

1.2. Công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

a) Thành lập các đoàn kiểm tra

Tuyên tỉnh: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành lập 02 Đoàn kiểm tra ATTP kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhà hàng ăn uống trong các khách sạn trên địa bàn thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng theo phân cấp quản lý; kiểm tra điều kiện An toàn thực phẩm tại các nơi ăn uống trong khu vực chùa Tam Chúc.

Thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng: mỗi địa phương thành lập 01 Đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm tiến hành kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo phân cấp quản lý và cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

Các đoàn kiểm tra xử lý nghiêm theo quy định các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm được phát hiện.

b) Nội dung kiểm tra:

Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người được quy định tại Luật ATTP, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh (nếu có); Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với cơ sở thuộc diện phải cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm).

Hồ sơ công bố chất lượng (đối với sản phẩm thuộc diện phải công bố chất lượng); Nhãn sản phẩm hàng hóa thực phẩm đối với những sản phẩm thuộc diện phải ghi nhãn.

Quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm; Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.

Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm, vệ sinh dụng cụ.

Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định tại Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Thực hiện xét nghiệm nhanh về ATTP tại chỗ đối với nguyên liệu và các sản phẩm thực phẩm; Lấy mẫu thực phẩm gửi Labo kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm khi cần thiết.

2. Trong thời gian diễn ra Đại Lễ: Từ ngày 11-15/5/2019

2.1. Tiếp tục triển khai công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm theo tiêu mục 1.1, mục 1, phần III.

2.2. Giám sát an toàn thực phẩm trong thời gian diễn ra Đại Lễ

a) Thành lập các đoàn giám sát

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Nam thành lập 02 đoàn giám sát an toàn thực phẩm (*Mời đại diện Phòng Y tế/Trung tâm Y tế thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng tham gia các đoàn*) tổ chức giám sát 24/24 tại các khách sạn thuộc thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng nơi có kinh doanh ăn uống phục vụ đại biểu tham dự Đại lễ lưu trú, khu vực chùa Tam Chúc trong suốt thời gian diễn ra Hội chợ Văn hóa Phật giáo Đại lễ.

b) Nội dung giám sát

* Tại các khách sạn có kinh doanh ăn uống phục vụ các đại biểu lưu trú:

Hướng dẫn, đôn đốc cơ sở thực hiện đầy đủ các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm.

Giám sát chặt chẽ về: Điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện về con người, trang thiết bị dụng cụ chế biến, điều kiện vệ sinh cơ sở, nơi chế biến...; toàn bộ các khâu: nhập, xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm ô nhiễm và thực phẩm nghi ngờ bị ô nhiễm, thực phẩm nguy cơ cao.

Kiểm tra bằng test nhanh thực phẩm, lấy mẫu thực phẩm xét nghiệm tại labo khi cần thiết.

* Tại các khu ẩm thực, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khu vực chùa Tam Chúc:

Đối với các khu ẩm thực, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phục vụ đại biểu về dự Đại lễ giám sát về: điều kiện vệ sinh, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, chế biến, ăn uống, thực hành của người kinh doanh, nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm để chế biến...

Đối với hàng hóa thực phẩm kinh doanh tại phục vụ du khách kiểm tra: cụ thể tem nhãn từng loại sản phẩm thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp

quy/công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm/tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm/hồ sơ tự công bố sản phẩm...

Xử lý kịp thời các vi phạm về an toàn thực phẩm, không để các cơ sở không đủ điều kiện an toàn thực phẩm, sản phẩm thực phẩm không đảm bảo được kinh doanh tại Lễ hội.

Lấy mẫu thực phẩm xét nghiệm nhanh hoặc gửi labo khi cần thiết.

3. Công tác điều tra, xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm

Các Đội điều tra, giám sát ngộ độc thực phẩm tuyến tỉnh, huyện chuẩn bị sẵn sàng, đầy đủ về nhân lực, phương tiện, trang thiết bị phục vụ công tác điều tra, xử lý nếu có ngộ độc thực phẩm hoặc xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Nghiệp vụ An toàn thực phẩm

Chủ trì tham mưu xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ Đại lễ Vesak năm 2019 và các nội dung liên quan phục vụ kiểm tra, giám sát.

Tổ chức các hoạt động tuyên truyền: Phối hợp với Đài PT-TH tỉnh tổ chức các hoạt động tuyên truyền; xây dựng các nội dung truyền thông; viết các tin/bài đăng trên các phương tiện thông tin đại chúng; treo băng rôn, khẩu hiệu; tuyên truyền cơ động...

Tham mưu ban hành Quyết định thành lập các đoàn giám sát an toàn thực phẩm, phân công rõ trách nhiệm, địa bàn phụ trách cho các Đoàn.

Chuẩn bị đầy đủ biểu mẫu giám sát, hóa chất xét nghiệm, test nhanh, dụng cụ, trang thiết bị phục vụ cho đợt giám sát và xử lý ngộ độc thực phẩm, sự cố về an toàn thực phẩm (nếu có)

Cử cán bộ tham gia đoàn kiểm tra, giám sát theo lịch phân công.

Tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện hàng ngày (*nếu có sự cố về an toàn thực phẩm*) và cả đợt giám sát theo quy định.

2. Phòng Thanh tra

Tham mưu xây dựng Kế hoạch kiểm tra; Quyết định thành lập các đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các nhà hàng, khách sạn thuộc thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng, chú trọng các khách sạn có kinh doanh ăn uống phục vụ các đại biểu lưu trú và khu vực chùa Tam Chúc.

Chuẩn bị đầy đủ biểu mẫu kiểm tra, hóa chất xét nghiệm, test nhanh, dụng cụ, trang thiết bị phục vụ cho đợt kiểm tra.

Sau đợt kiểm tra, báo cáo kết quả thực hiện về phòng Nghiệp vụ An toàn thực phẩm để tổng hợp báo cáo theo quy định.

Cử cán bộ tham gia đoàn kiểm tra, giám sát theo lịch phân công.

3. Phòng Hành chính - Tổng hợp

Chuẩn bị hậu cần phục vụ các đoàn kiểm tra, giám sát về an toàn thực phẩm phục vụ Đại lễ.

Cử cán bộ tham gia đoàn kiểm tra, giám sát theo lịch phân công.

4. Đề nghị Phòng Y tế, Trung tâm Y tế thành phố Phủ Lý và huyện Kim Bảng

Tổ chức các đoàn và tiến hành kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn theo phân cấp quản lý.

Cử cán bộ tham gia các đoàn kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm của tỉnh trong thời gian diễn ra Đại lễ.

Phối hợp thu dung, xử lý, điều tra, giám sát bệnh nhân nếu có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đột xuất (nếu có sự cố về an toàn thực phẩm) và sau khi kết thúc Đại lễ.

V. KINH PHÍ THỰC HIỆN

1. Hoạt động tuyên truyền: 12.000.000 đồng

- Khẩu hiệu, băng rôn: 15 chiếc x 700.000 đ/chiếc = 10.500.000 đồng.

- Tuyên truyền cơ động: 1.500.000 đồng.

2. Hoạt động kiểm tra, giám sát: 58.580.000 đồng, gồm các hoạt động:

2.1. Chi công cán bộ đi thanh tra, kiểm tra, giám sát: 13.60.000 đồng

- Công cán bộ thanh tra, kiểm tra trước Đại lễ: 5.600.000 đồng.

- Công cán bộ giám sát trong thời gian diễn ra Đại Lễ: 8.000.000 đồng

2.2. Mua hóa chất xét nghiệm, test kiểm tra nhanh an toàn thực phẩm, trả tiền mẫu xét nghiệm tại Labo kiểm nghiệm: 32.980.000 đồng

- Mua bộ test nhanh ATTP: 11.990.000 đ/bộ x 02 bộ = 23.980.000 đồng.

- Kiểm nghiệm mẫu thực phẩm tại Labo: 30 mẫu x 300.000 đ/mẫu = 9.000.000 đồng

2.3. Xăng xe, thuê xe phục vụ kiểm tra, giám sát: 6.000.000 đồng

2.4. Dự phòng xử lý, điều tra ngộ độc thực phẩm: Công điều tra, giám sát, xét nghiệm mẫu tìm nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm...: 8.000.000 đồng.

Tổng cộng kinh phí dự trù: (1+2) = 72.580.000 đồng

Bằng chữ: Bảy mươi hai triệu năm trăm tám mươi nghìn đồng chẵn./.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ Đại lễ Vesak 2019. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Nam trân trọng đề nghị UBND tỉnh Hà Nam, Sở Y tế hỗ trợ kinh phí và những điều kiện cần thiết để triển khai các hoạt động trên; đề nghị Trung tâm Y tế/Phòng Y tế huyện Kim Bảng, thành phố Phủ Lý phối hợp, thực hiện./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh; (để b/c)
- Cục An toàn thực phẩm; (để b/c)
- Sở Y tế; (để b/c)
- Ban Lãnh đạo Chi cục (để chỉ đạo);
- Phòng Y tế/TTYT Kim Bảng, Phủ Lý; (để phối hợp)
- Các phòng Chi cục (để t/hiện);
- Lưu: VT, NVATTP.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Thị Kim Dung

