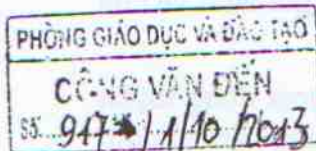


Số: 54 /KH - BCĐ

Đông Triều, ngày 28 tháng 9 năm 2013



KẾ HOẠCH

Đảm bảo ATTP tại các chợ và cơ sở giết mổ

I- Thực trạng công tác ATVSTP của huyện

1- Thực trạng

Hiện nay, toàn huyện có 939 cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm. Trong đó có 545 cơ sở dịch vụ ăn uống, 303 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, rượu bia, nước tinh khiết, nước giải khát, 81 bếp ăn tập thể. Ngoài ra trên địa bàn huyện còn có 144 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tại hộ gia đình. 16 chợ

- Về cấp quản lý: Tuyến tỉnh quản lý 15 cơ sở, tuyến huyện quản lý 218 cơ sở, tuyến xã quản lý 706 cơ sở; Trạm thú y huyện quản lý 144 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm

- Về ngành quản lý:

+ Trung tâm Y tế quản lý: 602 cơ sở; Trong đó: SXCB: 78; KDTP: 03; DV ăn uống, giải khát: 443; Bếp ăn tập thể: 78.

+ Phòng Công thương; Phòng nông nghiệp và phát triển nông thôn quản lý: 337 cơ sở trong đó có các cơ sở giết mổ và 16 chợ

- Cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP:

Các cơ sở thuộc ngành Y tế quản lý UBND huyện Đông Triều đã ủy quyền cho Trung tâm y tế huyện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP.

+ Trung tâm y tế huyện đã cấp và cấp lại: 26 cơ sở. Số cơ sở được cấp giấy đến nay là 128 cơ sở.

+ Phòng Kinh tế và Hạ tầng thẩm định 01 cơ sở.

2- Kết quả đã làm được

Thời gian qua, được sự quan tâm của các cấp uỷ Đảng, chính quyền, sự phối hợp của các ban, ngành, đoàn thể, công tác đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm đã được triển khai với nhiều hoạt động thiết thực. Công tác quản lý nhà nước về VSATTP đã từng bước được củng cố, nâng cao chất lượng.

Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm đã nhận thức được tầm quan trọng của hoạt động bảo đảm chất lượng VSATTP, đã đầu tư xây dựng cơ sở vật chất, dụng cụ, phương tiện chế biến, bảo quản thực phẩm. Người

dân được tuyên truyền phổ biến kiến thức và nhận thức được vai trò, ý nghĩa của công tác đảm bảo an toàn trong thực phẩm đối với sức khỏe của gia đình và của cả cộng đồng.

- BCD 08 huyện lập Kế hoạch chỉ đạo và triển khai các hoạt động tuyên truyền, kiểm tra về công tác VSATTP thường xuyên và tập chung vào các dịp Tết Nguyên đán và mùa lễ hội; Tháng hành động vì chất lượng VSATTP; Phục vụ kỳ thi tốt nghiệp THPT và tuyển sinh THPT; Tết Trung thu ...

- Công tác kiểm tra ATTP được tăng cường

- Đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP của huyện đã tiến hành kiểm tra ATTP dịp Tết Nguyên đán và mùa lễ hội, Tháng hành động vì chất lượng VSATTP năm 2013, phục vụ kỳ thi tốt nghiệp THPT và tuyển sinh THPT tại các cơ sở sản xuất, Chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện...

* Trung tâm y tế huyện đã tổ chức kiểm tra các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn, xét nghiệm nhanh mẫu nghi ngờ về ATTP: Thẩm định, thẩm định lại và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP

3- Tồn tại khó khăn

- Chất lượng ATTP hiện nay rất đáng lo ngại, đã được rất nhiều các phương tiện thông tin đại chúng phản ánh. Việc sử dụng không an toàn về phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc tăng trọng, kháng sinh, hóa chất trong chăn nuôi trồng trọt nông nghiệp, thủy hải sản hiện nay còn khá phổ biến. Thực phẩm có chứa chất độc hoặc được sử dụng chất bảo quản, phụ gia, phẩm màu công nghiệp có hại cho sức khỏe cũng còn lưu hành rất nhiều trên thị trường, chẳng hạn như: Nước tương có chất 3-MCPD; nước mắm có urê; hải sản tươi được ướp với urê để bảo quản; trứng gà và sữa có chứa melamine; da heo được tẩy trắng bằng thuốc tẩy; hạt dưa, bột ớt nhuộm phẩm màu công nghiệp có chứa Rhodamin B; trái cây khô từ Trung Quốc bị nhiễm độc chì; xúc xích có chứa chất Polychlorobiphenyls gây ung thư; bánh phở có tẩm formol; chả giò chứa hàn the; rau củ quả có dư lượng chất bảo vệ thực vật; rượu tự nấu hoặc tự pha... các cơ sở giết mổ chưa được cấp giấy chứng nhận đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y...

Nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm có thể phát sinh trong quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm; Do quá trình chế biến không đúng; Do quá trình sử dụng và bảo quản không đúng vì thế đòi hỏi công tác quản lý phải theo chuỗi mới đảm bảo ATTP, nhiệm vụ này hiện nay còn khó khăn, chủ yếu trông chờ vào lương tâm của người sản xuất, chế biến thực phẩm và sự hiểu biết của người dân trong quá trình sử dụng.

- Công tác tuyên truyền, kiểm tra được tăng cường nhưng có lúc, có nơi chưa được thường xuyên liên tục; việc phối hợp giữa các đơn vị, ban ngành trong đảm bảo ATTP từ huyện đến xã chưa thực sự nhịp nhàng; Một số xã, thị trấn chưa thực sự quan tâm chỉ đạo trong lĩnh vực ATTP. Công tác quản lý, kiểm tra giám sát của địa phương hiệu quả chưa cao, việc tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở thực hiện các quy định của pháp luật đối với công tác ATTP trên địa bàn chưa sâu sát...

- Tại các chợ trên địa bàn, tình trạng ô nhiễm môi trường vẫn diễn ra, thực phẩm, rau quả được bày bán tràn lan chưa đảm bảo ATTP, mặt hàng bánh kẹo còn nhiều loại kém phẩm chất, hết hạn sử dụng và không rõ nguồn gốc.

- Trên địa bàn huyện chưa có lò giết mổ gia súc tập trung. Các hộ giết mổ gia súc nhỏ lẻ rải rác trong khu dân cư, chưa đảm bảo điều kiện vệ sinh trong giết mổ, gây ô nhiễm môi trường, hầu hết các cơ sở chưa có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh giết mổ. Đây là một nguyên nhân tiềm ẩn lớn gây mất ATTP và nguy cơ lây truyền các bệnh qua thực phẩm chưa đảm bảo an toàn.

4- Nguyên nhân:

- Điều kiện kinh tế của người sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ còn khó khăn, sự nắm bắt thông tin và nhận thức về ATTP còn hạn chế.

- Các xã, thị trấn; Đoàn kiểm tra liên ngành tại các xã, thị trấn vào cuộc chưa quyết liệt, hiệu quả chưa cao.

- Các cơ sở giết mổ gia súc: Theo phân cấp quản lý, các cơ sở giết mổ gia súc do Chi cục Thú y tỉnh quản lý việc thẩm định và cấp giấy đủ điều kiện vệ sinh trong giết mổ, đến nay các cơ sở giết mổ gia súc nhỏ lẻ tại các xã, thị trấn chưa được cấp giấy đủ điều kiện vệ sinh thú y, đây là một mối nguy rất lớn đối với an toàn thực phẩm.

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm đã ban hành; trong đó quy định rõ công tác đảm bảo ATTP do 3 ngành quản lý; công tác đảm bảo ATTP mới có ngành y tế thực hiện. Phòng Kinh tế và Hạ tầng; Phòng nông nghiệp và phát triển nông thôn triển khai các hoạt động đảm bảo ATTP thuộc trách nhiệm được phân công quản lý, nhất là công tác kiểm tra còn chậm. Tuy đã phân chia nhưng trong quản lý còn có hiện tượng chồng chéo, các ngành đảm nhiệm nhiều nhiệm vụ, chưa có cán bộ có chuyên môn về công tác ATTP, chỉ là cán bộ kiêm nhiệm và thiếu kinh nghiệm. . .

5- Đề nghị với tỉnh:

- Sở Công thương và Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tăng cường chỉ đạo trong lĩnh vực ATTP đối với Phòng Kinh tế và Hạ tầng và Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trong việc quản lý các cơ sở SX, CB, KD thực phẩm đã được phân cấp quản lý theo Nghị định 38 của Chính phủ. .

- Thường xuyên mở lớp đào tạo tập huấn, hướng dẫn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác thanh, kiểm tra VSATTP tuyến huyện, tuyến xã.

- Đề nghị Chi cục thú y tỉnh xúc tiến việc kiểm tra, thẩm định và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh trong giết mổ gia súc, gia cầm cho các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn huyện. (Hiện tại đang triển khai công tác điều tra, cấp giấy) .

- Hỗ trợ trong việc quy hoạch và xây dựng các khu chăn nuôi, giết mổ tập chung

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

A. Đối với các chợ

1. Nhóm giải pháp về tuyên truyền, phổ biến quy định của Pháp luật về VSATTP.

- Để đảm bảo công tác ATTP nói chung và xây dựng được chợ vệ sinh an toàn thực phẩm đạt tiêu chí đã đặt ra. Hàng năm Phòng Kinh tế và Hạ tầng chủ trì, phối hợp với ngành y tế, Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các xã, thị trấn xây dựng kế hoạch cụ thể về vệ sinh an toàn thực phẩm, chỉ đạo các Ban quản lý chợ, cá nhân kinh doanh khai thác chợ, các hộ kinh doanh trong chợ và các đối tượng khác có liên quan thực hiện.

- Huy động các cơ quan, đơn vị tham gia vào công tác tuyên truyền về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bằng nhiều hình thức phát thanh, truyền hình, băng zôn, pano, áp phích...

- Tuyên truyền các quy định của pháp luật, kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho người sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng nhằm nâng cao ý thức chấp hành các quy định của nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường tuyên truyền Luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng để mọi người tiêu dùng cùng tham gia theo dõi, phản ánh về những hàng hoá không đảm bảo chất lượng, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và người tiêu dùng có trách nhiệm bảo vệ chính quyền của họ thông qua việc tẩy chay những hàng hoá đó.

2. Giải pháp nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa các đơn vị có liên quan về công tác ATTP tại các chợ. Làm tốt chức năng quản lý nhà nước về VSATTP

- Thường xuyên tổ chức các đoàn kiểm tra liên ngành kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn

- Để nâng cao nhận thức của người dân về tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khỏe con người, Phòng Kinh tế và Hạ tầng chủ động tham mưu cho BCĐ việc thực hiện chợ mô hình an toàn thực phẩm.

- Thành lập đội kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm thường xuyên duy trì hoạt động thanh tra, kiểm tra tại địa phương. Tăng cường kiểm tra các cá nhân làm công tác chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống tại các chợ, đồng thời xử lý nghiêm các cá nhân chế biến, kinh doanh không đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Giải pháp tập huấn, bồi dưỡng, đào tạo về công tác ATTP.

3.1. Lựa chọn nội dung phù hợp với từng đối tượng, mở lớp tập huấn nâng cao chất lượng nguồn nhân lực của các chủ thể tham gia mô hình thí điểm.

- Tăng cường công tác hướng dẫn, tập huấn nghiệp vụ cho các thương nhân tại các chợ, coi đây là điều kiện quan trọng, không thể thiếu để nâng cao nhận thức của mọi cán bộ quản lý và thương nhân kinh doanh tại các chợ. Nhằm

tạo điều kiện các thương nhân kinh doanh thực phẩm được cấp giấy chứng nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, góp phần bổ sung kiến thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thông qua các lớp tập huấn, cán bộ, người lao động trong các Ban quản lý chợ và thương nhân kinh doanh tại chợ được trang bị những kiến thức cơ bản về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Ngoài ra, các thương nhân còn được tìm hiểu các văn bản quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm không đảm bảo vệ sinh...để chủ động phòng ngừa, góp phần hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

Thời gian tập huấn, hướng dẫn có thể dài, ngắn khác nhau song cần bố trí nội dung phù hợp với độ tuổi, trình độ tiếp thu và không làm ảnh hưởng đến thời gian bán hàng của thương nhân.

- Phối hợp chặt chẽ đồng bộ giữa các đơn vị, tuyên truyền phổ biến kiến thức cho các thương nhân chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh. Tổ chức các lớp phổ biến kiến thức về VSATTP, khám sức khỏe định kỳ, cấp giấy chứng nhận cho thương nhân kinh doanh thực phẩm theo quy định.

3.2. Xử lý các hành vi vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm theo nội quy chợ đã được phê duyệt.

- Đó là các vi phạm như giữ gìn vệ sinh chung, không phóng uế, xả rác, đổ nước, chất thải, xả động vật chết, hàng hoá kém phẩm chất, thức ăn ôi thiu bừa bãi trong phạm vi chợ..

Để ngăn ngừa các vi phạm về quy định của nội quy chợ, cần xây dựng đội ngũ những người làm công tác quản lý của ban Quản lý chợ có trình độ hiểu biết pháp luật và hiểu biết về công tác quản lý chợ nói chung, công tác vệ sinh an toàn thực phẩm nói riêng. Có chế độ đãi ngộ hợp lý để giúp đội ngũ này yên tâm và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

Triển khai thực hiện xây dựng thí điểm chợ văn minh thương mại: Hệ thống giao thông xung quanh chợ được tráng bê tông, đường vào chợ và các lối đi nội bộ trong chợ rộng rãi, khô ráo và thông thoáng, thuận tiện cho việc ra vào chợ, hệ thống cống rãnh thoát nước mưa, nước thải riêng biệt và được đấu nối với hệ thống cống thoát nước công cộng sau khi xử lý xung quanh chợ; hệ thống tổ chức thu gom rác thải thường xuyên không để gây ô nhiễm; có xây dựng nhà vệ sinh công cộng; các trang thiết bị của thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm tại đây bao gồm: tủ kính, bàn chế biến, kệ, rổ, xô, dao, kéo, gang tay, tạp dề, thùng cách nhiệt, quầy sạp gỗ, bàn bọc thép không rỉ, v.v... đều thực hiện tốt theo hướng dẫn của các cơ quan chức năng.

B. Đối với các lò giết mổ gia súc, gia cầm:

1. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức của các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn về vấn đề ATTP, vệ sinh môi trường. Tuyên truyền, phổ biến Thông tư số 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10

năm 2010 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia súc.

2. Nâng cao hiệu quả công tác quản lý giết mổ, vận chuyển, buôn bán giết mổ gia súc, gia cầm: Xây dựng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập chung; Quy hoạch xây dựng các vùng chăn nuôi tập trung bảo đảm an toàn dịch bệnh, an toàn sinh học nhằm cung cấp nguồn nguyên liệu cho các cơ sở giết mổ, chế biến tập trung, hiện đại, bảo đảm cho các cơ sở giết mổ tập trung duy trì hoạt động;

3. Tăng cường công tác thanh kiểm tra VSATTP tại các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở thực hiện tốt các quy định của pháp luật đối với vệ sinh thú y, thẩm định và cấp cấp giấy chứng nhận giết mổ gia súc, gia cầm cho các cơ sở đạt tiêu chuẩn, xử lý nghiêm các vi phạm, đồng thời có biện pháp mạnh để dẹp bỏ các điểm giết mổ nhỏ lẻ không bảo đảm VSATTP.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Phòng Y tế:

- Tham mưu cho Ban chỉ đạo triển khai thực hiện Kế hoạch, chỉ đạo, theo dõi, kiểm tra và đôn đốc các ban, ngành và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn thực hiện có hiệu quả công tác VSATTP của huyện tại các chợ và các cơ sở giết mổ.

- Chủ trì phối hợp với các ban, ngành liên quan tổ chức kiểm tra định kỳ và đột xuất về VSATTP.

2. Trung tâm Y tế huyện:

- Chủ trì phối hợp với các ban, ngành liên quan hướng dẫn thực hiện Luật An toàn thực phẩm và các văn bản quy phạm pháp luật hướng dẫn thực hiện Luật An toàn thực phẩm.

- Chủ trì phối hợp với Phòng Văn hoá - thông tin, Đài phát thanh - truyền hình, các ban ngành, tổ chức đoàn thể liên quan xây dựng kế hoạch truyền thông - giáo dục VSATTP.

- Phối hợp với các ban, ngành, các tổ chức quần chúng địa phương xây dựng mạng lưới cộng tác viên tuyên truyền VSATTP tại tuyến cơ sở.

- Tổ chức tập huấn kiến thức về VSATTP, khám sức khoẻ định kỳ, thẩm định và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở thực phẩm có nguy cơ cao do ngành y tế quản lý.

- Xây dựng hệ thống giám sát NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm.

3. Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Chủ trì phối hợp với Trạm thú y huyện trong việc quản lý, kiểm tra các cơ sở giết mổ gia súc gia cầm trên địa bàn. Triển khai công tác đảm bảo ATTP thuộc lĩnh vực do ngành quản lý.

- Kiểm soát chất lượng vệ sinh an toàn thực ăn chăn nuôi, hoá chất vật tư phục vụ nông nghiệp và thủy sản địa bàn huyện.

- Chỉ đạo và xây dựng phát triển các vùng sản xuất nông sản an toàn như: vùng rau, quả an toàn (vùng na rai, vùng lúa), vùng chăn nuôi an toàn...; tổ chức, hướng dẫn các cơ sở đăng ký rau an toàn. Tổ chức hướng dẫn kiểm tra điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn các cơ sở chăn nuôi, giết mổ động vật và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản từ khai thác, nuôi trồng, bảo quản, chế biến thủy sản.

- Chủ trì trong công tác tuyên truyền và thanh kiểm tra đối với các cơ sở do ngành quản lý

4. Phòng Kinh tế - Hạ tầng:

Chủ trì tham mưu cho BCĐ trong công tác quản lý các chợ, xây dựng thí điểm mô hình chợ ATTP

Phối hợp với các đơn vị trong công tác tuyên truyền, thanh kiểm tra các cơ sở ATTP

- Nâng cao năng lực quản lý trong lĩnh vực ATTP: Tập huấn cho các thành viên BCĐ huyện, xã. Tập huấn cho các đối tượng hoạt động trong chuỗi ATTP.

5. Các cơ quan đơn vị, tổ chức chính trị xã hội, Ban quản lý các chợ, UBND các xã thị trấn

Căn cứ chức năng nhiệm vụ xây dựng kế hoạch, triển khai thực hiện trong công tác đảm bảo ATTP thuộc lĩnh vực ngành, đơn vị, địa phương phụ trách.

Nơi nhận:

- Sở y tế QN; Chi cục ATTP (B/c);
- Thường trực UBND (B/C);
- Ông Trần Văn Vinh (TBCĐ);
- Thành viên BCĐ 08 huyện;
- 21 xã, thị trấn;
- Lưu HC.

TM. BAN CHỈ ĐẠO 08 HUYỆN
PHÓ BAN THƯỜNG TRỰC

(đã ký)

TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ HUYỆN
Đào Thị Kim Dung