



UBND HUYỆN CÙ CHI
TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG

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

Số: 406/KH-YTDP

Cù Chi, ngày 9 tháng 9 năm 2016

KẾ HOẠCH

Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học trên địa bàn huyện Cù Chi năm học 2016 - 2017

Thực hiện Kế hoạch số 125/KH-YTDP ngày 31/3/2015 của Trung tâm Y tế dự phòng huyện Cù Chi về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2016;

Trung tâm Y tế dự phòng (TTYTDP) huyện Cù Chi lập kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học trên địa bàn huyện Cù Chi năm học 2016 - 2017 như sau:

I. MỤC TIÊU

- Nâng cao hiệu quả hoạt động quản lý nhà nước trong lĩnh vực ATTP.
- Phòng ngừa, phát hiện, chấn chỉnh và phối hợp các đơn vị liên quan xử lý vi phạm pháp luật về ATTP.
- Trong quá trình kiểm tra đẩy mạnh các hoạt động thông tin tuyên truyền, giáo dục kiến thức pháp luật về ATTP nhằm nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia trong lĩnh vực ATTP trên địa bàn.
- Trên cơ sở kết quả kiểm tra, đề xuất các giải pháp tăng cường công tác quản lý ATTP, góp phần phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

II. NỘI DUNG KẾ HOẠCH

1. Nội dung kiểm tra, giám sát

1.1. Cơ sở pháp lý

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 do Quốc hội khoá 12 ban hành ngày 17/6/2010;
- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 19/11/2012 của Bộ Y tế về hướng dẫn công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

- Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế về hướng dẫn khám sức khỏe;

- Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

- Quyết định số 509/SYT-VSATTP ngày 24/01/2007 của Sở Y tế về việc hướng dẫn việc thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP.

1.2 Hồ sơ hành chính, pháp lý

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với dịch vụ ăn uống;

- Giấy xác nhận kiến thức về ATTP, giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;

- Nguồn nước sử dụng:

Nước máy: hợp đồng, hóa đơn tiền điện

Nước giếng: kết quả xét nghiệm

- Hợp đồng, hóa đơn, chứng từ mua nguyên liệu thực phẩm;

- Đối với các trường học có sử dụng thực phẩm bao gói sẵn:

Kết quả xét nghiệm định kỳ sản phẩm (thời hạn không quá 6 tháng)

Hồ sơ công bố sản phẩm/ công bố hợp quy/ phù hợp quy định về ATTP

- Sổ ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước (theo Quyết định số 509/SYT-VSATTP ngày 24/01/2007 của Sở Y tế).

- Đối với các trường học nhận suất ăn sẵn: hợp đồng, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP tại địa điểm nấu ăn, sổ giao nhận thức ăn;

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở

- Điều kiện về cơ sở;

- Điều kiện về thiết bị dụng cụ;

- Điều kiện về con người;

- Điều kiện về quy trình chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm;

- Điều kiện về thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của nhân viên;
- Điều kiện về lưu mẫu.

2. Đối tượng, phạm vi kiểm tra, giám sát

Các bếp ăn tập thể, căng tin, các trường học tổ chức nhận suất ăn sẵn trên địa bàn huyện.

3. Thời gian tiến hành

Triển khai công tác kiểm tra bắt đầu từ ngày **20/9/2016** đến ngày **21/11/2016**.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đề nghị Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện

- Phối hợp Khoa Vệ sinh an toàn thực phẩm thực hiện kiểm tra, hướng dẫn về ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học trên địa bàn huyện.

2. Khoa Vệ sinh an toàn thực phẩm

- Kiểm tra, nhắc nhở, hướng dẫn cơ sở chấp hành đúng các quy định của pháp luật về ATTP.

- Phúc tra việc chấp hành các quy định sau hướng dẫn, các yêu cầu khắc phục. Thời hạn khắc phục không quá 30 ngày làm việc, kể từ ngày được kiểm tra.

- Báo cáo tiến độ thực hiện, báo cáo kết quả kiểm tra sau khi kết thúc đợt.

- Chuyển Thanh tra Chi cục ATVSTP, Phòng Y tế huyện xử lý theo thẩm quyền các cơ sở vi phạm điều kiện ATTP và có nguy cơ gây ra ngộ độc thực phẩm, các cơ sở được phúc tra vẫn không chấp hành khắc phục theo hướng dẫn, không đảm bảo ATTP.

IV. KINH PHÍ

Thực hiện thu phí theo Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29/10/2013 của Bộ Tài Chính về việc ban hành “Quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm”.

Trên đây là kế hoạch kiểm tra ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học trên địa bàn huyện Củ Chi năm học 2016 - 2017./.

Nơi nhận:

- TT.UBND huyện;
- Chi cục ATVSTP;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Y tế;
- Ban giám đốc;
- Lưu: VT, VSATTP.



GIÁM ĐỐC

BSCKI. Nguyễn Thị Lệ Thủy