

Số: /KH-BCĐ

Bắc Lương, ngày 09 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu, lễ hội Lam Kinh năm 2024

Thực hiện kế hoạch số 237/KH-BCĐ ngày 08/9/2024 của UBND huyện Thọ Xuân về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Tết trung thu, lễ hội Lam Kinh năm 2024. Ban Chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm xã xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) Tết Trung thu và lễ hội Lam Kinh năm 2024 với những nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đảm bảo ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tăng cường kiểm soát, xử lý việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, kém chất lượng nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng.

- Đánh giá hoạt động của Ban Chỉ đạo về quản lý vệ sinh ATTP xã, trong công tác bảo đảm ATTP Tết Trung thu và lễ hội Lam Kinh năm 2024.

2. Yêu cầu

- Tăng cường truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm đến người dân.

- Thành lập các đoàn kiểm tra của xã tập trung kiểm tra các nhóm sản phẩm tiêu thụ nhiều trong dịp Tết Trung thu, như: bánh, kẹo, nước giải khát, thực phẩm truyền thống sản xuất tại các cơ sở nhỏ lẻ; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố....

- Kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, không gây khó khăn, phiền hà, làm cản trở hoạt động sản xuất, kinh doanh của cơ sở được kiểm tra. Xử lý nghiêm các hành vi vi phạm và công khai tên cơ sở, địa chỉ, sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

II. THỜI GIAN VÀ PHẠM VI TRIỂN KHAI

- Thời gian: Từ ngày 12/9/2024 đến ngày 25/9/2024.

- Phạm vi: Trên phạm vi toàn xã.

III. CÁC HOẠT ĐỘNG TRIỂN KHAI

1. Hoạt động truyền thông

- Phổ biến kế hoạch triển khai công tác bảo đảm vệ sinh ATTP Tết Trung thu và Lễ hội Lam Kinh năm 2024.

- Tuyên truyền trên Đài truyền thanh xã, công thông tin điện tử xã; triển khai hội nghị, tập huấn, nói chuyện; đặc biệt huy động sự hưởng ứng tham gia

của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm và các tổ chức đoàn thể cùng tham gia vào các hoạt động truyền thông bảo đảm an toàn thực phẩm

- Nội dung tuyên truyền cho các đối tượng như sau:

1.1. Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm

- Tuyên truyền, phổ biến các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, yêu cầu về kiến thức thực hành, vệ sinh cá nhân của người tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Tuyên truyền các quy định về sử dụng phẩm màu, hương liệu, phụ gia, bao bì thực phẩm, ghi nhãn sản phẩm, công bố sản phẩm, bảo quản sản phẩm thực phẩm.

- Tuyên truyền sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; phẩm màu, hương liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến thực phẩm; không sử dụng nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn; các tiêu chuẩn, quy chuẩn, các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

1.2. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

- Tuyên truyền, phổ biến, tăng cường nhận thức, làm rõ trách nhiệm của người kinh doanh thực phẩm theo quy định của pháp luật; các quy định về vệ sinh cá nhân của người kinh doanh trong quá trình kinh doanh thực phẩm.

- Tuyên truyền các quy định về điều kiện vệ sinh nơi bán sản phẩm, quy định về vệ sinh cá nhân người kinh doanh thực phẩm; quy định về bảo quản thực phẩm (bánh, mứt, kẹo...) nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để thực phẩm trực tiếp dưới ánh nắng, không để thực phẩm lẫn với hàng hóa khác. Thường xuyên kiểm tra tránh để quá hạn sử dụng, mốc hỏng.

1.3. Người tiêu dùng thực phẩm

- Tuyên truyền để người tiêu dùng hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ của mình trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm. Đặc biệt là quyền khiếu nại, trách nhiệm khai báo, tố giác các hành vi vi phạm an toàn thực phẩm của các tổ chức, cá nhân trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn; hướng dẫn đọc nhãn mác sản phẩm thực phẩm.

- Tuyên truyền để người tiêu dùng có thói quen từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm; không tiêu thụ những thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn hoặc có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng; khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Kịp thời công khai tên, địa chỉ các cơ sở, cá nhân vi phạm về an toàn thực phẩm; thông tin cơ sở, địa chỉ sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; giới thiệu, quảng bá chuỗi sản phẩm thực phẩm an toàn cho cộng đồng biết để lựa chọn sử dụng thực phẩm an toàn.

- Phát huy vai trò của Mặt trận tổ quốc, các đoàn thể trong các hoạt động truyền thông về đảm bảo an toàn thực phẩm; tích cực tuyên truyền, vận động sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn vì sức khỏe cộng đồng.

1.4. Khẩu hiệu đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2024

- Bảo đảm an toàn thực phẩm vừa là trách nhiệm vừa là quyền lợi của doanh nghiệp.

- Hiểu và thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm là trách nhiệm và lợi ích của doanh nghiệp và cộng đồng.

- Vì sức khỏe và phát triển bền vững, hãy sản xuất ra những sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn.

- Để bảo vệ sức khỏe của bạn Hãy lựa chọn, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn.

- 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.

- Mỗi người tiêu dùng hãy là một giám sát viên, đấu tranh với các hành vi vi phạm an toàn thực phẩm.

- Người tiêu dùng tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, bánh kẹo đã ôi thiu, mốc hỏng, hết hạn sử dụng.

- Người tiêu dùng chỉ mua và sử dụng các sản phẩm thực phẩm, bánh kẹo có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Không mua, không sử dụng bánh trung thu không nhãn mác.

- Vì Tết Trung thu vui, khỏe - Hãy đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Hoạt động kiểm tra

2.1. Đối tượng kiểm tra

- Kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc địa phương quản lý.

2.2. Nội dung kiểm tra

a) Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với những cơ sở thuộc diện phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP).

- Giấy cam kết bảo đảm ATTP (đối với cơ sở thuộc diện phải ký cam kết).

- Giấy xác nhận sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức về ATTP đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Kiểm tra điều kiện sức khỏe, kiến thức và thực hành của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm;

- Điều kiện bảo đảm ATTP về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, con người của cơ sở thực phẩm (sức khỏe, kiến thức thực hành an toàn thực phẩm).

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

- Sổ sách ghi chép sản xuất, mua bán thực phẩm.

- Nguồn nước dùng để sản xuất thực phẩm.

- Các nội dung khác có liên quan.

b) Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;

- Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị, dụng cụ, con người của cơ sở

thực phẩm (sức khỏe, kiến thức thực hành an toàn thực phẩm);

- Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm;
- Hồ sơ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn;
- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
- Giấy xác nhận nguồn gốc xuất xứ đối với các sản phẩm của các cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ, sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- Sổ sách ghi chép mua bán thực phẩm;
- Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm.
- Các nội dung khác có liên quan.

c) Đối với cơ sở thức ăn đường phố:

- Cơ sở có bảo đảm cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;
- Giấy cam kết bảo đảm ATTP;
- Thức ăn có được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm an toàn thực phẩm;
- 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 sức khỏe, kiến thức và thực hành của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm;

Trong quá trình kiểm tra kết hợp tuyên truyền trực tiếp đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; Đoàn kiểm tra lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết; xử lý nghiêm các vi phạm, công bố công khai tên cơ sở, địa chỉ, loại sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định của pháp luật.

3. Tổng kết, báo cáo

- Ban Chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm xã, báo cáo kết quả thực hiện Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm ATTP Tết Trung thu năm 2024:
- + Báo cáo kết quả kiểm tra ATTP Tết Trung thu.
- + Báo cáo công tác bảo đảm ATTP Tết Trung thu .

Ban Chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm xã báo cáo về Ban chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm huyện qua Văn phòng điều phối về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện (phòng Nông nghiệp & PTNT) trước ngày 29/09/2024.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. UBND các xã: Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo ATTP Tết Trung thu, lễ hội Lam Kinh năm 2024; thực hiện tốt công tác tuyên truyền; thành lập đoàn kiểm tra kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đặc biệt chú ý các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh, kẹo phục vụ Tết Trung thu, lễ hội Lam Kinh trên địa

bàn quản lý. Xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật và công khai tên cơ sở, địa chỉ, sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng để nhân dân biết.

Trên đây là Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm ATTP Tết Trung thu, lễ hội Lam Kinh năm 2024, Trưởng Ban chỉ đạo về quản lý vệ sinh ATTP xã yêu cầu các thành viên Ban chỉ đạo về quản lý vệ sinh ATTP và các đơn vị có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- TTr Đảng ủy, HĐND xã (b/c),
- Thành viên BCD xã (T/h);
- Tổ GSCĐ thôn (t/h);
- Lưu: VT, BCD.

CHỦ TỊCH

Lê Đôn Bắc