

Số: 1102 /KH-BCĐ

Cao Lộc, ngày 15 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH
Bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2023
trên địa bàn thị trấn Cao Lộc

Thực hiện công văn số 2305/BCĐLNVSATTP, ngày 07/9/2023 của BCĐ Liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Cao Lộc về tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2023 trên địa bàn huyện Cao Lộc. Để đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết trung thu năm 2023, Ban chỉ đạo Liên ngành về VSATTP thị trấn Cao Lộc xây dựng Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2023 trên địa bàn thị trấn cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tăng cường tuyên truyền bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu trên địa bàn thị trấn Cao Lộc.
- Đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm; trong đó tập trung kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm phục vụ Tết Trung thu.
- Thực hiện tuyên truyền, phổ biến các kiến thức, quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm, nâng cao nhận thức và thực hành của cộng đồng trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Ngăn ngừa, hạn chế đến mức thấp nhất ngộ độc thực phẩm, kịp thời ứng phó khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

2. Yêu cầu

- Hoạt động kiểm tra, giám sát thực hiện theo đúng quy định, trình tự, tránh chồng chéo. Thông qua hoạt động kiểm tra, giám sát kịp thời phát hiện, ngăn chặn và xử lý các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm và thông tin, cảnh báo đến người tiêu dùng về các cơ sở thực phẩm, sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Tăng cường thực hiện các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm. Xử lý kịp thời và đạt hiệu quả khi có sự cố an toàn thực phẩm hoặc ngộ độc thực phẩm xảy ra.

II. NỘI DUNG

1. Công tác tuyên truyền

Tuyên truyền nhiều hình thức khác nhau bằng loa truyền thanh, tuyên truyền trực tiếp qua mạng xã hội, hình ảnh trực quan băng zôn, khẩu hiệu, cấp phát tờ rơi, tờ gấp....

1.1. Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Thực hiện đúng và đầy đủ các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh bảo quản vận chuyển thực phẩm. Thực hiện nghiêm các quy định về phòng chống dịch COVID-19 trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

1.2. Đối với người tiêu dùng

Hướng dẫn việc lựa chọn chế biến bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn; chỉ mua sử dụng thực phẩm phụ gia thực phẩm có nhãn mác đầy đủ, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục hoặc không đúng đối tượng, liều lượng theo quy định của Bộ Y tế. Lưu ý kiểm tra nguồn gốc xuất xứ và hạn sử dụng khi mua sản phẩm thực phẩm, đặc biệt khi mua qua hình thức trực tuyến.

2. Công tác kiểm tra, giám sát

2.1. Đối tượng kiểm tra, giám sát

Các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống, tập trung ưu tiên những cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Trung thu như: bánh, mứt, kẹo, bia, rượu, nước giải khát, thịt, sản phẩm từ thịt.

2.2. Nội dung kiểm tra

a). *Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, tập trung kiểm tra các nội dung:*

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở thuộc diện phải cấp giấy); công bố hợp quy/phù hợp quy định an toàn thực phẩm; đăng ký bản công bố sản phẩm/tự công bố sản phẩm.

- Ghi nhãn sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; Quảng cáo sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm.

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm.

- Chất lượng sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm; nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng; lưu mẫu.

- Việc thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm nhập khẩu.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm để đánh giá chất lượng sản phẩm.

b). *Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống, tập trung kiểm tra các nội dung:*

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, con người); Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm.
- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.
- Việc lưu mẫu thức ăn.
- Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm.
- Các nội dung khác có liên quan.
- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

c). Đối với cơ quan quản lý về an toàn thực phẩm cần nắm bắt thực trạng về: Công tác chỉ đạo, việc triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm. Công tác tuyên truyền giáo dục các quy định, kiến thức về an toàn thực phẩm. Việc triển khai các đoàn kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2023.

d). Xử lý vi phạm:

Đoàn kiểm tra khi phát hiện vi phạm phải thực hiện xử lý theo đúng quy định của pháp luật, tuyệt đối không để các sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm, không rõ nguồn gốc, không nhãn mác hoặc có các vi phạm khác lưu thông trên thị trường hoặc các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm tiếp tục hoạt động khi chưa thực hiện các biện pháp khắc phục có hiệu quả.

III. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Đoàn kiểm tra Liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm

Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành VSATTP của thị trấn và triển khai các hoạt động phù hợp tình hình thực tế để kiểm tra việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm trên địa bàn trong đó tập trung, ưu tiên các cơ sở sản xuất kinh doanh bánh, kẹo...

2. Khối trường, UBMTTQ và các tổ chức chính trị - xã hội

- Tăng cường tuyên truyền bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh và lưu thông sản phẩm thực phẩm chủ động thực hiện các biện pháp phòng chống dịch COVID-19.

- Chủ động tăng cường công tác tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu lồng ghép với tuyên truyền phòng. Nội dung tuyên truyền cho các đối tượng như sau:

+ Đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm: thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh bảo quản vận chuyển thực phẩm.

+ Đối với người tiêu dùng: Hướng dẫn việc lựa chọn chế biến bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn; chỉ mua sử dụng thực phẩm phụ gia thực phẩm có nhãn mác đầy đủ nguồn gốc xuất xứ rõ ràng không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục không đúng đối tượng liều lượng theo quy định của Bộ Y tế. Lưu

ý kiểm tra nguồn gốc xuất xứ và hạn sử dụng khi mua sản phẩm thực phẩm qua hình thức trực tuyến.

3. Thời gian thực hiện: Từ ngày 15/9/2023 đến ngày 13/10/2023.

VI. BẢO ĐẢM KINH PHÍ

1. Kinh phí và phương tiện đi lại bảo đảm cho công tác kiểm tra thực hiện theo các quy định hiện hành.

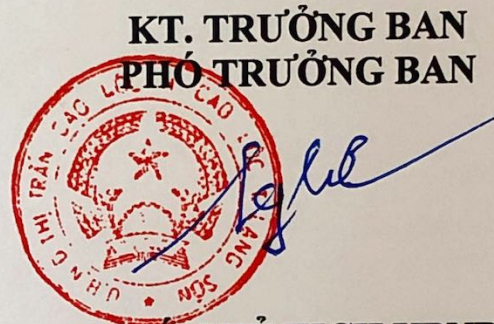
2. Các nguồn kinh phí hỗ trợ khác (nếu có).

3. Việc sử dụng kinh phí: Thực hiện theo quy định hiện hành.

Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm thị trấn Cao Lộc triển khai thực hiện Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2023. Yêu cầu các cơ quan, đơn vị liên quan và thành viên BCD liên ngành về VSATTP thị trấn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- VP UBND huyện (B/c);
- TT ĐU, HĐND TT;
- CT, PCT UBND TT;
- Thành viên BCD TT;
- Các đồng chí khối trưởng;
- Lưu.



**PHÓ CHỦ TỊCH UBND
Lê Thanh Hải**