

## **KẾ HOẠCH**

### **Thực hiện năm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp**

Căn cứ Quyết định số 3002/KH-UBND ngày 19 tháng 6 năm 2015 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về ban hành Kế hoạch hành động năm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ vào đặc điểm tình hình của huyện Nhà Bè và kết quả thực hiện công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm của Huyện năm 2014, Ủy ban nhân dân Huyện xây dựng Kế hoạch thực hiện năm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn huyện Nhà Bè với các nội dung sau:

#### **I. MỤC TIÊU**

##### **1. Mục tiêu chung**

Tăng cường công tác quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực rau, củ, quả và sản phẩm có nguồn gốc thực vật, thịt và sản phẩm từ thịt, thủy sản, đảm bảo các sản phẩm thực phẩm an toàn khi đến tay người tiêu dùng.

##### **2. Mục tiêu cụ thể**

###### **2.1. Lĩnh vực chăn nuôi và thú y**

- Trên 85% cơ sở sản xuất, giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn huyện được phổ biến, tập huấn, tuyên truyền các quy định nhà nước về vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm.

- Phấn đấu 100% sản phẩm động vật, gia súc, gia cầm từ các nơi về huyện Nhà Bè được kiểm tra, giám sát.

- 100% các cơ sở giết mổ, cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm động vật trên địa bàn huyện có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 100% cơ sở giết mổ đạt điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm và không có cơ sở giết mổ loại C.

- 100% phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật từ cơ sở giết mổ đến chợ bán buôn là phương tiện chuyên dùng, có thiết bị bảo ôn và dàn móc treo quầy thịt; vận chuyển sản phẩm động vật từ chợ đầu mối đến các chợ truyền thống, cửa hàng kinh doanh, cơ sở sơ chế, chế biến phải chứa đựng trong các vật liệu không gỉ, nhựa, chống thấm, chống ăn mòn, không độc, không mùi, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc và phải kín

để bảo quản sản phẩm không bị ô nhiễm từ môi trường và không gây ảnh hưởng đến môi trường.

## **2.2. Lĩnh vực trồng trọt và bảo vệ thực vật**

- Phân đầu 100% các cơ sở sản xuất, sơ chế và kinh doanh rau, củ, quả được tuyên truyền phổ biến Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế.

- Phân đầu 100% cơ sở sản xuất, sơ chế và kinh doanh rau, củ, quả được kiểm tra lần đầu và không có sản phẩm của cơ sở loại C lưu thông trên địa bàn huyện.

## **2.3. Lĩnh vực thủy sản**

- Phân đầu 100% sản phẩm thủy sản tiêu thụ tại huyện được kiểm tra, giám sát.

- Phân đầu 100% cơ sở nuôi trồng, sản xuất, chế biến thủy sản trên địa bàn huyện Nhà Bè được tập huấn, huấn luyện phương pháp nuôi trồng, chế biến thủy sản an toàn.

- Phân đầu trên 85% người nuôi trồng, sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thủy sản trên địa bàn huyện hiểu các quy định của nhà nước về đảm bảo an toàn thực phẩm thủy sản.

# **II. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP**

## **1. Hoàn thiện cơ chế chính sách**

- Rà soát, điều chỉnh phân công, phân cấp công tác thanh, kiểm tra, giám sát chuyên ngành về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp phù hợp với quy định.

- Rà soát, kiến nghị sửa đổi, bổ sung các quy định về giám sát an toàn thực phẩm lĩnh vực nông nghiệp phù hợp với thực tế

- Rà soát, kiến nghị sửa đổi, bổ sung cơ chế, chính sách tạo động lực cho sản xuất, kinh doanh nông, lâm thủy sản.

## **2. Tổ chức thực thi cơ chế chính sách, pháp luật**

### **2.1. Tuyên truyền, vận động và hướng dẫn sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn**

Tiếp tục tổ chức tuyên truyền phổ biến thực hiện Luật bảo vệ và kiểm dịch thực vật, Luật thủy sản, Pháp lệnh thú y (và Luật thú y ngay sau khi được ban hành).

Tổ chức tuyên truyền phổ biến Luật an toàn thực phẩm, đặc biệt là nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và “chuỗi thực phẩm an toàn”.

Tuyên truyền, vận động, hướng dẫn các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh áp dụng các quy phạm thực hành sản xuất tốt, sản xuất sản phẩm theo chuỗi an toàn, hướng dẫn sử dụng đúng cách thuốc bảo vệ thực vật trong sản xuất rau; thuốc thú y, hóa chất, kháng sinh, chất bảo quản trong chăn nuôi, giết mổ, vận chuyển, sơ chế, chế biến, kinh doanh thịt gia súc, gia cầm đảm bảo an toàn thực phẩm.

Xử lý sự cố an toàn thực phẩm, cung cấp kịp thời thông tin kiểm chứng cho người tiêu dùng.

Công khai cơ sở loại C (không đạt điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm), cơ sở sản xuất sản phẩm không an toàn, cơ sở chăn nuôi sử dụng chất cấm, cơ sở trồng trọt còn tồn dư thuốc bảo vệ thực vật. Đồng thời quảng bá, giới thiệu sản phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm an toàn trên các phương tiện thông tin đại chúng

## **2.2. Kiểm tra, giám sát**

Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, phát hiện kịp thời để chấn chỉnh, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm trong mua bán, sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, thú y thủy sản, kháng sinh, các hóa chất cấm và hạn chế sử dụng trong sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh nông sản, thủy sản.

Kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y, xử lý nghiêm theo pháp luật các trường hợp giết mổ không đảm bảo vệ sinh thú y, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc không đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm.

Tăng cường giám sát chặt chẽ nông sản, thủy sản, đảm bảo các sản phẩm thực phẩm an toàn từ nơi sản xuất đến nơi tiêu thụ trên thị trường: tổ chức giám sát sản phẩm trước khi đưa ra thị trường, đánh giá, cảnh báo nguy cơ và truy xuất, xử lý các trường hợp vi phạm

Kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực nông, lâm, thủy sản theo thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT và Thông tư 51/2014/TT-BNNPTNT. Thanh tra, xử lý vi phạm đối với cơ sở loại C, tái kiểm tra các cơ sở đã phân loại C theo quy định.

## **3. Tổ chức lực lượng, nâng cao năng lực**

Bố trí cán bộ tham gia các lớp tập huấn về nghiệp vụ công tác thanh tra, kiểm tra, kiểm nghiệm đảm bảo đủ năng lực, kinh nghiệm để triển khai nhiệm vụ theo phân công; tham gia lớp đào tạo nghiệp vụ kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, nghiệp vụ lấy mẫu kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm.

Đầu tư, bổ sung trang thiết bị cho hoạt động kiểm tra, giám sát, đặc biệt trang thiết bị kiểm tra nhanh tại hiện trường.

## **III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN**

### **1. Phòng Y tế**

- Phối hợp với các phòng, ban, đơn vị thuộc huyện triển khai hiệu quả công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp, tham mưu Ủy ban nhân dân Huyện các giải pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn Huyện.

- Chủ trì Đoàn thanh tra, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm Huyện kiểm tra các cơ sở nuôi trồng, sản xuất, giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn, đề xuất xử lý các hành vi vi phạm theo quy định pháp luật.

- Tổng hợp, tham mưu Ủy ban nhân dân Huyện báo cáo định kỳ hàng tháng cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Ủy ban nhân dân Thành phố kết quả thực hiện.

## **2. Phòng Kinh tế**

Chủ trì phối hợp với các đơn vị có liên quan tổ chức tuyên truyền các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cho các cơ sở nuôi trồng, sản xuất, giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nông, lâm, thủy sản; hướng dẫn cơ sở áp dụng các quy phạm thực hành sản xuất tốt, sử dụng các loại thuốc, hoá chất an toàn.

## **3. Trung tâm Y tế dự phòng**

- Đẩy mạnh hoạt động thông tin truyền thông về chuỗi thực phẩm an toàn để người sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh cải thiện các điều kiện của cơ sở để tham gia chuỗi thực phẩm an toàn, người tiêu dùng nhận biết và tiêu dùng sản phẩm chuỗi.

- Xây dựng kế hoạch tăng cường công tác giám sát, lấy mẫu thực phẩm.

## **4. Trạm Thú y**

- Quản lý chặt chẽ hoạt động chăn nuôi, giết mổ, kinh doanh gia súc, gia cầm trên địa bàn huyện, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.

- Phối hợp Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn chủ động kiểm tra, phát hiện, xử lý các cơ sở giết mổ trái phép, các điểm kinh doanh gia cầm sống trái phép.

- Xây dựng kế hoạch thực hiện lấy mẫu giám sát tồn dư hoá chất, kháng sinh, ô nhiễm vi sinh trong thịt gia súc, gia cầm kinh doanh trên địa bàn huyện.

## **5. Ủy ban nhân dân xã, thị trấn:**

- Chỉ đạo các Ban quản lý chợ trên địa bàn thực hiện nâng cấp quầy kinh doanh thực phẩm để cải thiện điều kiện kinh doanh thực phẩm, tiến hành tự kiểm tra, giám sát các hộ kinh doanh thực phẩm, kiên quyết không để xảy ra tình trạng buôn bán các loại thực phẩm kém chất lượng, quá hạn sử dụng, không có nguồn gốc xuất xứ.

- Phối hợp các đơn vị có liên quan tổ chức truyền thông rộng rãi trong cộng đồng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

## **6. Đài Truyền thanh**

Phối hợp Trung tâm Y tế dự phòng và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn tăng cường công tác tuyên truyền sâu rộng trong nhân dân những kiến thức và hoạt động liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm, qua đó nhấn mạnh tầm quan trọng của việc giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm để người dân có biện pháp chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

#### **IV. KINH PHÍ**

Kinh phí từ Chương trình Mục tiêu quốc gia, kinh phí thành phố cấp, kinh phí hoạt động thường xuyên của đơn vị và kinh phí xã hội hóa.

#### **V. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN, BÁO CÁO**

Các đơn vị gửi kế hoạch, báo cáo kết quả thực hiện và đề xuất biện pháp quản lý về Ủy ban nhân dân Huyện thông qua Phòng Y tế huyện Nhà Bè trước ngày 25 hàng tháng để tổng hợp báo cáo Thành phố./. *Phy*

**Nơi nhận:**

- UBND TP.HCM;
- Sở NN & PTNT;
- TT. Huyện ủy, TT. UBND Huyện;
- Thành viên BCĐLNVSATTP Huyện;
- Các Phòng, ban, đơn vị thuộc Huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VP.

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**



Huỳnh Hòa An