

PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG**

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

Số: 07/2008/QĐ-UBND

Đà Nẵng, ngày 28 tháng 01 năm 2008

QUYẾT ĐỊNH

**Phê duyệt Kế hoạch hành động bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm
đến năm 2010 trên địa bàn thành phố Đà Nẵng**

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân ngày 30 tháng 6 năm 1989;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 43/2006/QĐ-TTg ngày 20 tháng 02 năm 2006 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Kế hoạch hành động quốc gia bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đến năm 2010;

Căn cứ Quyết định số 149/2007/QĐ-TTg ngày 10 tháng 9 năm 2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2006 - 2010;

Căn cứ Chỉ thị số 06/2007/CT-TTg ngày 28 tháng 3 năm 2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc triển khai một số biện pháp cấp bách bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Kế hoạch hành động bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đến năm 2010 trên địa bàn thành phố Đà Nẵng (sau đây viết tắt là Kế hoạch) với những nội dung chủ yếu sau đây:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

Xây dựng và nâng cao năng lực hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) nhằm bảo đảm về VSATTP, góp phần bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng, phát triển kinh tế - xã hội và đáp ứng yêu cầu hội nhập kinh tế quốc tế.

2. Mục tiêu cụ thể đến năm 2010

a) Nâng cao nhận thức, thực hành VSATTP và ý thức trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm; phấn đấu đến năm 2010, 100% người quản lý, 90% người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, 80% người tiêu dùng hiểu biết và thực hành đúng về VSATTP;

b) Tăng cường năng lực hệ thống tổ chức quản lý, nâng cao năng lực của đội ngũ cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra chuyên ngành và kiểm nghiệm VSATTP của thành phố. Đến năm 2010, có 100% cán bộ chuyên trách VSATTP tại tuyến quận, huyện, phường, xã được tham gia các lớp đào tạo, bồi dưỡng kiến thức về công tác VSATTP; triển khai và bổ sung đủ lực lượng thanh tra chuyên ngành VSATTP đảm bảo thực hiện thanh tra về VSATTP thường xuyên trên địa bàn thành phố; xây dựng hoàn chỉnh Phòng kiểm nghiệm VSATTP đảm bảo thực hiện được các kỹ thuật xét nghiệm phân tích cao trên lĩnh vực VSATTP;

c) Thiết lập hệ thống kiểm soát ô nhiễm thực phẩm đồng bộ từ sản xuất đến lưu thông, phân phối, chế biến, bảo quản, sử dụng trên cơ sở hoàn thiện và phát triển các nguồn thực phẩm an toàn trong trồng trọt, chăn nuôi;

d) Đầu tư nâng cấp, cải tạo hoặc xây dựng mới cơ sở hạ tầng các siêu thị, chợ bảo đảm quy hoạch riêng biệt các khu kinh doanh thực phẩm tươi sống, ăn uống; bảo đảm vệ sinh môi trường; phấn đấu đến năm 2010, 100% siêu thị, 80% chợ kiên cố bảo đảm điều kiện chợ VSATTP;

đ) Quản lý chặt chẽ việc kinh doanh, sử dụng hóa chất, phụ gia thực phẩm; phấn đấu đến năm 2010, 100% cơ sở kinh doanh chất phụ gia thực phẩm được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện; người sản xuất, chế biến chỉ mua phụ gia thực phẩm được bày bán trong những cửa hàng riêng biệt hoặc cửa hàng thực phẩm được quản lý và có đầy đủ giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm phụ gia thực phẩm; có sổ sách theo dõi việc mua và sử dụng phụ gia thực phẩm;

e) Phấn đấu cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP cho 100% cơ sở sản xuất, dịch vụ ăn uống, nhà hàng, bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến suất ăn sẵn có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, thức ăn đường phố có địa điểm cố định;

g) Từng bước áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points) cho các nhà hàng khách sạn, bếp ăn tập thể, cơ sở

chế biến suất ăn sẵn; phấn đấu đến năm 2010, 100% các cơ sở sản xuất thực phẩm nguy cơ cao quy mô công nghiệp áp dụng hệ thống HACCP;

h) Trên cơ sở thực hiện các mục tiêu, phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể trên 30 người, không để xảy ra chết do ngộ độc thực phẩm.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Tăng cường công tác thông tin, giáo dục, truyền thông

a) Tiếp tục tăng cường các hoạt động truyền thông giáo dục thông qua các phương tiện thông tin đại chúng, hoạt động truyền thông tại cộng đồng nhằm nâng cao ý thức người dân về VSATTP;

b) Thường xuyên cập nhật đầy đủ danh sách các cơ sở thực phẩm đạt tiêu chuẩn VSATTP và cơ sở tự nguyện tham gia chuỗi thực phẩm an toàn để giới thiệu trên các phương tiện thông tin đại chúng; công bố và khuyến cáo người tiêu dùng không nên sử dụng sản phẩm của các cơ sở không đủ điều kiện VSATTP và không có ý thức cải thiện điều kiện cơ sở đáp ứng điều kiện VSATTP;

c) Giới thiệu các cơ sở thực phẩm đạt tiêu chuẩn VSATTP trên “Trang vàng thực phẩm an toàn”, trang Web của Bộ Y tế, trang Web của Sở Du lịch và trên các tài liệu truyền thông hướng dẫn khách du lịch trong nước và quốc tế nhằm phục vụ du khách và người tiêu dùng;

d) Định kỳ hàng năm tổ chức các hội thảo khoa học về VSATTP để cung cấp những thông tin, kiến thức cần thiết cho người tiêu dùng, nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

đ) Xã hội hóa công tác giáo dục truyền thông VSATTP và phát triển đội ngũ cộng tác viên tuyên truyền VSATTP tại cơ sở; phấn đấu đến năm 2010, 100% quận, huyện có tuyên truyền viên và 100% xã, phường trên địa bàn thành phố có cộng tác viên VSATTP.

2. Tăng cường công tác tập huấn, đào tạo về VSATTP

a) Tổ chức mở các lớp tập huấn, bồi dưỡng nâng cao kiến thức, kỹ năng cho đội ngũ cán bộ quản lý VSATTP các cấp đủ năng lực thực hiện nhiệm vụ, kể cả đội ngũ cán bộ thanh tra chuyên ngành và liên ngành về VSATTP;

b) Đẩy mạnh công tác tập huấn kiến thức và thực hành về VSATTP cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; đảm bảo 100% chủ cơ sở, những người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm có đăng ký kinh doanh đều phải qua các khóa huấn luyện theo quy định;

c) Phân cấp hoạt động tập huấn theo các tuyến đã được phân cấp; sử dụng tài liệu tập huấn VSATTP phù hợp với từng loại đối tượng do Cục An toàn vệ sinh thực phẩm biên soạn;

d) Có chính sách hỗ trợ tập huấn đối với các cơ sở thực phẩm có khó khăn về tài chính hoặc cơ sở tự nguyện áp dụng hệ thống HACCP (cơ sở chưa phải diện bắt buộc áp dụng); đặc biệt đối với các cơ sở chế biến thực phẩm mang tính xã hội, các bếp ăn từ thiện, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

3. Thiết lập hệ thống giám sát thực phẩm

a) Tiếp tục tăng cường công bố tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm hợp quy, tiến tới thực hiện đăng ký công bố tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm qua mạng internet; chuyển thông tin về chất lượng thực phẩm đã công bố qua trang Web để người tiêu dùng có thể tham khảo khi cần;

b) Thực hiện nghiêm túc việc thẩm định, cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP, hậu kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm theo Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 09 tháng 3 năm 2006 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy chế cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao;

c) Xây dựng hệ thống giám sát ngộ độc thực phẩm do hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất trừ sâu, chất kích thích tăng trưởng trên rau, củ, quả qua các điểm kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật tại các siêu thị, chợ đầu mối nhằm ngăn chặn không cho lưu thông những sản phẩm thực vật không đảm bảo VSATTP hoặc có chất hóa học tồn dư tại các điểm kinh doanh thức ăn gia súc, trang trại chăn nuôi;

d) Ban hành quy định về chế độ tự kiểm tra, kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có phòng xét nghiệm;

đ) Thực hiện công tác giám sát thực phẩm định kỳ, giám sát đột xuất theo chuyên đề, đề xuất những biện pháp can thiệp phù hợp và kịp thời; thiết lập hệ thống giám sát chất lượng thực phẩm đã công bố thông qua việc thu thập thông tin về kết quả tự kiểm nghiệm, tự gửi mẫu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kết quả kiểm nghiệm (định kỳ kiểm tra, thanh tra) đối với các cơ sở thực phẩm do các cơ quan chức năng nhà nước thực hiện, kết quả thực hiện kiểm nghiệm của các Phòng kiểm nghiệm thực phẩm trên địa bàn thành phố; tổng hợp kết quả và phân tích các số liệu thu thập được sẽ giúp các cơ quan quản lý nhà nước, có biện pháp can thiệp cho những năm sau.

4. Nâng cao năng lực kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm, năng lực điều tra, xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

a) Đầu tư trang bị Phòng kiểm nghiệm VSATTP; liên kết phối hợp các Phòng kiểm nghiệm thực phẩm trên địa bàn thành phố (của Trung ương, của các ngành, kể cả của tư nhân) tạo thành một hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm thống nhất; xây dựng quy trình thực hiện việc kiểm chuẩn theo quy định đối với tất cả các Phòng kiểm nghiệm thực phẩm trên địa bàn thành phố phù hợp với tiêu chuẩn của cả nước; phấn đấu xây dựng Phòng kiểm nghiệm VSATTP đạt chuẩn ISO 17025 vào năm 2010;

b) Tăng cường hệ thống xét nghiệm tại các Trung tâm Y tế dự phòng quận, huyện (hoặc Đội Y tế dự phòng), thực hiện được các xét nghiệm thông thường, cung ứng và hướng dẫn sử dụng các loại test thử nhanh về VSATTP cho các đơn vị làm nhiệm vụ thanh tra, kiểm tra từ quận, huyện đến phường, xã; khuyến khích các cơ sở kinh doanh thực phẩm mua và sử dụng test thử nhanh để tự kiểm tra chất lượng nguyên liệu đầu vào;

c) Huấn luyện đào tạo đội ngũ cán bộ hệ thống y tế dự phòng thành phố về năng lực điều tra dịch tễ đối với ngộ độc thực phẩm, đảm bảo ít nhất 70-80% các vụ ngộ độc thực phẩm được xác định rõ nguyên nhân gây ngộ độc; thực hiện được phát hiện nguy cơ, đánh giá nguy cơ, thông báo nguy cơ, quản lý nguy cơ.

5. Thực hiện kiểm soát việc xây dựng và phát triển các chuỗi thực phẩm an toàn

a) Xây dựng hoàn thiện và phát triển chuỗi nguyên liệu thực phẩm về rau sạch, về thịt và sản phẩm gia súc, gia cầm an toàn;

b) Xây dựng chuỗi thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, bảo quản, chế biến đối với các loại sản phẩm thịt động vật, thủy hải sản, nước chấm bảo đảm VSATTP;

c) Tăng cường liên kết và hỗ trợ với các địa phương trong việc quản lý chất lượng nông sản thực phẩm, kiểm soát thú y bảo đảm đúng quy định về VSATTP trước khi đưa vào tiêu thụ ở thành phố Đà Nẵng;

d) Tiếp tục hoàn chỉnh quy hoạch hệ thống giết mổ tập trung đối với gia súc, gia cầm; cải thiện điều kiện vệ sinh môi trường, lưu giữ và kiểm dịch động vật trước và sau khi giết mổ, vận chuyển, kinh doanh sản phẩm và phụ phẩm động vật;

6. Tăng cường công tác quản lý đối với hoạt động buôn bán thức ăn đường phố

a) Xây dựng mô hình điểm về kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố để nhân rộng ra trên địa bàn thành phố;

b) Thực hiện đăng ký kinh doanh, cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các quán ăn, thức ăn đường phố cố định;

c) Tập trung chỉ đạo, đầu tư phát triển mô hình khu thức ăn đường phố tập trung có đủ nước sạch, có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom quản lý rác thải và đạt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm khác theo quy định; từng bước khuyến khích các xe đẩy buôn bán thức ăn sẵn, các hàng rong đăng ký tham gia buôn bán trong các khu thức ăn đường phố tập trung, hạn chế việc buôn bán thức ăn đường phố tự phát, lẻ tẻ.

7. Tăng cường quản lý việc kinh doanh và sử dụng hóa chất phụ gia thực phẩm

a) Tăng cường công tác quản lý, thanh tra, kiểm tra thường xuyên và xử lý nghiêm các vi phạm về việc kinh doanh, sử dụng hóa chất phụ gia thực phẩm không đúng với quy định đối với các chủ doanh nghiệp.

b) Các cơ sở kinh doanh hóa chất công nghiệp khi kinh doanh phụ gia thực phẩm phải được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện về VSATTP, có khu vực kinh doanh riêng biệt, có đầy đủ các hồ sơ về công bố tiêu chuẩn sản phẩm phụ gia thực phẩm hoặc đơn vị nhập khẩu và nhãn phụ kèm theo nếu là phụ gia thực phẩm nhập khẩu.

c) Các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm chỉ được mua hóa chất, phụ gia thực phẩm bán trong các cơ sở được phép kinh doanh hóa chất phụ gia thực phẩm, thực hiện đầy đủ quy định về mua, sử dụng chất phụ gia thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế;

8. Tổ chức sắp xếp lại hoạt động kinh doanh thực phẩm trong các chợ

a) Tại các chợ được phép duy trì hoạt động kinh doanh thực phẩm theo quy hoạch của thành phố; tăng cường đầu tư cơ sở hạ tầng như nền nhà, hệ thống thoát nước, cung cấp nước sạch và xử lý rác thải nhằm đảm bảo các tiêu chuẩn VSATTP cho các khu vực kinh doanh thực phẩm, nhất là khu vực ăn uống;

b) Sắp xếp các khu vực buôn bán các loại thực phẩm khác nhau để không làm ô nhiễm chéo giữa các loại thực phẩm.

c) Xây dựng mô hình chợ an toàn và vệ sinh thực phẩm, là điểm đến của người tiêu dùng và nhân rộng mô hình ra toàn địa bàn thành phố.

9. Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Xây dựng tiêu chuẩn kiểm tra, đánh giá VSATTP theo quy định để thống nhất áp dụng cho các loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên toàn thành phố;

b) Xây dựng mạng lưới cán bộ chuyên trách VSATTP tuyến quận, huyện và phường, xã vững về chuyên môn nghiệp vụ và có đạo đức phẩm chất nghề nghiệp;

c) Triển khai, bổ sung đầy đủ lực lượng thanh tra chuyên ngành về VSATTP của thành phố để thực hiện nhiệm vụ thanh tra thường xuyên và đột xuất đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

d) Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra liên ngành để xử lý nghiêm các sai phạm tại các vùng chăn nuôi, trồng trọt tập trung; kiểm soát an toàn dịch bệnh, vệ sinh môi trường, an toàn vệ sinh ở các vùng nguyên liệu và tại các cơ sở sản xuất - chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm trên thị trường;

đ) Tăng cường công tác kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh an toàn động vật sống và sản phẩm thực phẩm tại các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm và các chợ đầu mối.

III. LỘ TRÌNH THỰC HIỆN (Theo phụ lục đính kèm).

IV. PHÂN CÔNG TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP (sau đây gọi tắt là BCĐ):

a) Nghiên cứu đề xuất UBND thành phố về những chủ trương, giải pháp, cơ chế chính sách trong quản lý nhà nước về VSATTP và những vấn đề liên ngành về VSATTP;

c) Chỉ đạo, theo dõi, kiểm tra và đôn đốc các cơ quan, đơn vị, địa phương trên địa bàn thành phố triển khai thực hiện có hiệu quả công tác quản lý nhà nước về VSATTP.

2. Sở Y tế

a) Tổ chức triển khai các văn bản quy định của pháp luật về VSATTP; tham mưu, phối hợp xây dựng các văn bản hướng dẫn theo Pháp lệnh VSATTP, các chính sách liên quan phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương, trình UBND thành phố;

b) Tăng cường công tác tuyên truyền về VSATTP bằng nhiều hình thức, phù hợp với từng đối tượng;

c) Tiến hành phối hợp trong phân cấp quản lý và tổ chức thực hiện trong lĩnh vực VSATTP theo Chỉ thị 06/2007/CT-TTg của Thủ tướng Chính phủ;

d) Phối hợp thực hiện việc cấp giấy đăng ký kinh doanh thực phẩm với tổ chức thực hiện cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện về VSATTP cho cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao theo quy định tại Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế; cấp Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm đối với các sản phẩm thực phẩm phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật;

đ) Hoàn thiện năng lực Phòng kiểm nghiệm thực phẩm; đề xuất định biên cho cán bộ chuyên trách, triển khai lực lượng thanh tra chuyên ngành về VSATTP;

e) Xây dựng hệ thống kiểm soát ô nhiễm thực phẩm, nhất là thực phẩm tiêu dùng hàng ngày của nhân dân, thực phẩm nhập khẩu trong tiêu dùng nội địa;

g) Xây dựng hệ thống cảnh báo nhanh thực phẩm không an toàn và dự báo nguy cơ; hoàn thiện hệ thống giám sát ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm; đề xuất, phối hợp công tác thanh tra, kiểm tra kịp thời, xử lý nghiêm các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cá nhân vi phạm;

h) Là cơ quan thường trực của BCD, chủ trì, phối hợp tổ chức thực hiện Kế hoạch này, chịu trách nhiệm báo cáo Chủ tịch UBND thành phố tình hình thực hiện Kế hoạch này hằng năm.

3. Sở Thủy sản Nông lâm

a) Khẩn trương chỉ đạo xây dựng và phát triển các vùng nguyên liệu sản xuất nông sản thực phẩm an toàn; triển khai áp dụng thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP: Good Agriculture Practice), thực hành sản xuất tốt (GMP: Good Manufacturing Practice), thực hành vệ sinh tốt (GHP: Good Hygiene Practice) và HACCP cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thuộc ngành quản lý;

b) Thường xuyên chỉ đạo giám sát, kiểm tra tồn dư hóa chất độc hại trong nông sản, thủy sản thực phẩm trước khi thu hoạch, sơ chế, bảo quản ở các vùng sản xuất nông sản thực phẩm, kiểm soát chặt chẽ việc giết mổ và vệ sinh thú y, vệ sinh thủy sản. Sản phẩm nông sản, thủy sản trước khi xuất khẩu hoặc đưa ra thị trường tiêu thụ trong nước phải được chứng nhận bảo đảm VSATTP;

c) Tăng cường thanh tra, kiểm tra việc sản xuất, kinh doanh vật tư, hóa chất nông nghiệp; kiểm soát chặt chẽ việc sử dụng các loại vật tư, hóa chất sử dụng trong trồng trọt, chăn nuôi, bảo quản, chế biến theo đúng chất lượng, chủng loại, liều lượng, thời gian cách ly; xử lý nghiêm, kịp thời các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật;

d) Chủ động phối hợp với ngành y tế thực hiện nhiệm vụ quản lý nhà nước trong vai trò thành viên của BCD.

4. Sở Thương mại

a) Thực hiện tốt công tác kiểm tra, kiểm soát các hoạt động kinh doanh thực phẩm trên thị trường, đặc biệt là các nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, kiểm soát việc ghi nhãn thực phẩm, thực phẩm giả, thực phẩm có nguồn gốc nhập lậu và gian lận thương mại, hàng thực phẩm vi phạm pháp luật VSATTP thuộc lĩnh vực ngành quản lý;

b) Phối hợp với UBND các cấp chỉ đạo Chi cục Quản lý thị trường các cấp, Công ty quản lý các chợ Đà Nẵng làm tốt nhiệm vụ quản lý, kiểm tra việc thực hiện các quy định về bảo đảm VSATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và xây dựng điểm các chợ, khu ẩm thực bảo đảm VSATTP;

c) Chủ động phối hợp thực hiện nhiệm vụ thành viên của BCD.

5. Sở Khoa học và Công nghệ

a) Chủ trì, phối hợp với các sở, ban, ngành xây dựng các văn bản, tiêu chuẩn địa phương; nghiên cứu áp dụng các văn bản, tiêu chuẩn nhà nước, nước ngoài trong công bố tiêu chuẩn chất lượng hàng hóa, trong sản xuất và kinh doanh của các cơ sở thực phẩm;

b) Là cơ quan đầu mối giúp UBND thành phố trong công tác nghiên cứu khoa học về lĩnh vực VSATTP, đưa nghiên cứu khoa học về VSATTP vào phục vụ đời sống;

c) Chủ động phối hợp thực hiện nhiệm vụ thành viên của BCD.

6. Sở Công nghiệp

a) Xây dựng quy định lộ trình áp dụng và chỉ đạo thực hiện việc áp dụng hệ thống bảo đảm VSATTP theo GMP, HACCP đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm, các bếp ăn tập thể thuộc các doanh nghiệp do ngành quản lý;

b) Tăng cường công tác tuyên truyền, phối hợp thanh tra, kiểm tra, kiểm soát về ô nhiễm thực phẩm nhằm phòng chống và khắc phục hậu quả ngộ độc thực phẩm tập thể có thể xảy ra;

c) chủ động phối hợp thực hiện nhiệm vụ thành viên của BCD.

7. Sở Giáo dục và Đào tạo

a) Xây dựng quy định lộ trình áp dụng và chỉ đạo thực hiện việc áp dụng hệ thống bảo đảm VSATTP theo GMP, GHP và HACCP đối với các bếp ăn tập thể trường mầm non và tiểu học bán trú; phối hợp với các cơ quan chức năng và UBND quận, huyện, xã, phường đóng trên địa bàn đảm bảo môi trường văn hoá, sạch đẹp tại các công trường, thực hiện các giải pháp về cấm loại hình thức ăn đường phố kinh doanh trước công trường. Tuyệt đối không để các cơ sở dịch vụ ăn uống không đủ điều kiện VSATTP cung ứng các dịch vụ ăn uống trong các trường học;

b) Đưa nội dung bảo đảm VSATTP, vệ sinh cá nhân trong ăn uống vào chương trình hướng dẫn trong khoá học, gắn với phong trào dạy tốt, học tốt và các phong trào khác của ngành giáo dục;

c) Tăng cường công tác tuyên truyền giáo dục:

- Tổ chức các lớp tập huấn để triển khai các văn bản pháp luật, quy định về VSATTP nhằm nâng cao nhận thức và cung cấp kiến thức cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và cấp dưỡng trong các đơn vị trường học có bán trú;

- Lồng ghép các kiến thức về VSATTP, vệ sinh cá nhân, văn hóa trong ăn uống, thông qua các môn học (tiểu học); các hoạt động có chủ đích, vui chơi (mầm non) trong chương trình chính khóa;

d) Tăng cường công tác quản lý nhà nước về VSATTP:

- Phối hợp chặt chẽ với các ngành chức năng có liên quan để triển khai tốt công tác kiểm tra – thanh tra việc thực hiện VSATTP trong các trường tiểu học, mầm non, lớp mẫu giáo, các nhóm trẻ gia đình nhằm phòng tránh ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm, đồng thời nâng cao sức khỏe cho học sinh;

- Xây dựng quy định về VSATTP và quy chế “Bếp ăn 1 chiều” để đảm bảo VSATTP theo GMP và HACCP;

- Phối hợp với ngành y tế để kiểm tra cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP đối với các bếp ăn trong các trường học có tổ chức bán trú;

- Phối hợp với các cấp chính quyền địa phương xây dựng cơ sở vật chất nhằm đảm bảo các điều kiện VSATTP ở các trường học;

- Thường xuyên sơ kết, tổng kết để rút kinh nghiệm và nâng cao hiệu quả quản lý VSATTP trong các trường học trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.

8. Sở Văn hoá - Thông tin

a) Phối hợp với Sở Y tế và các ban, ngành liên quan tuyên truyền, phổ biến kiến thức và pháp luật về VSATTP;

b) Tăng cường quản lý nhà nước về quảng cáo đối với thực phẩm; phối hợp thanh tra các hoạt động về quảng cáo VSATTP không đúng với quy định của pháp luật;

c) Chỉ đạo các Phòng Văn hóa Thông tin truyền thanh từ quận, huyện đến xã, phường, tổ chức các đội thông tin lưu động, dành thời lượng, thời gian phát sóng phù hợp để phổ biến kiến thức bảo đảm VSATTP cho nhân dân.

9. Sở Kế hoạch và Đầu tư

a) Tham mưu cho UBND thành phố xây dựng kế hoạch, đề xuất kinh phí và phối hợp với Sở Y tế kêu gọi các nguồn tài trợ nước ngoài cho công tác VSATTP trên địa bàn thành phố;

b) Phối hợp với Sở Y tế trong việc cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện về VSATTP và cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. Hàng quý, thông báo cho Sở Y tế danh sách các doanh nghiệp sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm đã được Sở kế hoạch và Đầu tư cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh để phối hợp trong công tác quản lý, thanh tra, kiểm tra.

10. Sở Nội vụ

Tham mưu UBND thành phố về biên chế để bảo đảm thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố.

11. Sở Du lịch

a) Phối hợp với các Sở, Ban, ngành, UBND địa phương khi tổ chức các hoạt động văn hoá ẩm thực nhằm thực hiện tốt các quy định về VSATTP;

b) Phối hợp với Sở Y tế trong hoạt động cấp Giấy chứng nhận cơ sở du lịch đạt chuẩn có kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm; xây dựng lộ trình áp dụng các hệ thống GHP, GMP và hệ thống HACCP đối với các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do ngành quản lý.

12. Sở Tài chính

a) Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các cơ quan liên quan hướng dẫn việc thu nộp phí, lệ phí VSATTP theo đúng quy định tại Quyết định số 80/2005/QĐ-BYT và Quyết định số 57/2006/QĐ-BTC của Bộ Tài chính về “Phí và lệ phí quản lý chất lượng an toàn thực phẩm”;

b) Thẩm định trình UBND thành phố phê duyệt dự toán kinh phí phục vụ công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

13. Công an thành phố

a) Phối hợp liên ngành thanh tra, kiểm tra việc thực hiện các quy định VSATTP, kiểm soát các phương tiện vận chuyển thực phẩm, thực phẩm không bảo đảm tiêu chuẩn VSATTP, thực phẩm giả, thực phẩm nhập lậu;

b) Phối hợp với các Sở, ban, ngành liên quan tham gia tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức và thực hành VSATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm cho các đơn vị do ngành quản lý.

14. Sở Tài nguyên và Môi trường

a) Chủ trì, phối hợp trong xử lý tiêu hủy các thực phẩm bị hư hỏng, biến chất, thực phẩm chứa các chất độc hại;

b) Chủ trì, phối hợp với các sở, ngành liên quan quản lý nguồn chất thải gây ô nhiễm môi trường và ô nhiễm thực phẩm, bảo đảm an toàn môi trường trồng trọt, chăn nuôi và môi trường sống;

15. Bộ đội biên phòng

Đề nghị Bộ đội biên phòng thành phố phối hợp với lực lượng Hải quan, Công an đường thủy và các Sở, ban, ngành ngăn chặn thực phẩm nhập lậu, thực phẩm kém chất lượng qua biên giới; Tuyên truyền, giáo dục kiến thức về VSATTP, nhất là thực hiện Chỉ thị 14/CT-UB ngày 04 tháng 10 năm 2002 về việc “Nghiêm cấm việc đánh bắt, thu mua, chế biến, lưu thông và sử dụng cá nóc trên địa bàn thành phố Đà Nẵng” cho ngư dân, đồng bào vùng sâu, vùng xa, biên giới.

16. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam thành phố và các đoàn thể phối hợp chặt chẽ với ngành y tế cùng các cơ quan chức năng liên quan tuyên truyền, vận động nhân dân nâng cao nhận thức và thực hành tốt về VSATTP, thực hiện và giám sát việc thi hành Pháp lệnh về VSATTP và phong trào “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa”.

17. UBND các cấp

a) Ủy ban nhân dân các cấp là cơ quan quản lý nhà nước về VSATTP trên địa bàn địa phương trong suốt quá trình từ nuôi trồng, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ, chế biến, sản xuất, bảo quản, vận chuyển đến khi thực phẩm đến tay người tiêu dùng; quản lý VSATTP đối với thức ăn đường phố, chợ, khu du lịch, lễ hội;

b) Có trách nhiệm tuyên truyền giáo dục, hướng dẫn thực hiện các văn bản quy phạm pháp luật; chỉ đạo tổ chức thanh tra, kiểm tra việc thực hiện các quy định về VSATTP;

c) Chỉ đạo việc điều tra, khắc phục và giải quyết hậu quả kịp thời khi xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quản lý. Trường hợp vượt quá khả năng của mình, UBND các cấp có trách nhiệm báo cáo UBND cấp trên trực tiếp và các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về VSATTP để có hướng chỉ đạo giải quyết kịp thời.

18. Đài Phát thanh và Truyền hình thành phố, Báo Đà Nẵng, Báo Công an Đà Nẵng

a) Phối hợp với Sở, ban, ngành liên quan và dành thời lượng, trang tin để phổ biến các văn bản pháp luật và các hoạt động về VSATTP; tuyên truyền, phổ biến kiến thức VSATTP cho nhân dân;

b) Phối hợp làm phóng sự, phản ánh các hoạt động bảo đảm VSATTP trên địa bàn thành phố kịp thời;

c) Thực hiện quảng cáo đối với thực phẩm đã được ngành y tế và văn hóa thông tin cấp phép.

IV. KINH PHÍ

Hàng năm, Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các sở : Kế hoạch và Đầu tư, Tài chính và các cơ quan liên quan xây dựng kế hoạch, dự toán kinh phí thực hiện Kế hoạch này theo quy định của Luật Ngân sách nhà nước ;

Điều 2. Giám đốc Sở Y tế chịu trách nhiệm chủ trì, phối hợp với các Sở, ban, ngành liên quan, UBND quận, huyện tổ chức triển khai, hướng dẫn, kiểm tra và đôn đốc việc thực hiện Quyết định này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 10 ngày, kể từ ngày ký.

Điều 4. Trưởng Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố, Chánh Văn phòng UBND thành phố, Giám đốc các sở, ban, ngành, Chủ tịch UBND các cấp, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị, địa phương có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Trần Văn Minh