

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác quản lý an toàn thực phẩm đối với loại hình kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn thị xã Cửa Lò giai đoạn 2022 - 2025

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về Tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Quyết định số 4057/QĐ-UBND ngày 07/10/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Nghệ An về việc ban hành Đề án "Nâng cao năng lực quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tỉnh Nghệ An giai đoạn 2020 - 2025. UBND thị xã Cửa Lò ban hành Kế hoạch triển khai công tác quản lý an toàn thực phẩm đối với loại hình kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn thị xã giai đoạn 2022 - 2025, cụ thể như sau:

I. THỰC TRẠNG HOẠT ĐỘNG DỊCH VỤ ĂN UỐNG THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TRÊN ĐỊA BÀN

1. Khái niệm Thức ăn đường phố

Theo Luật An toàn thực phẩm, Thức ăn đường phố là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự.

2. Thực trạng thức ăn đường phố trên địa bàn Thị xã Cửa Lò

Thức ăn đường phố là nhu cầu tất yếu của người dân, việc phát triển các loại hình thức ăn đường phố là nhu cầu tất yếu của xã hội, mang tính tiện lợi cho những người có thu nhập thấp và eo hẹp thời gian, tạo cơ hội cho nhiều người có việc làm, tăng thu nhập, giảm tỷ lệ thất nghiệp và đảm bảo an sinh xã hội.

Thức ăn đường phố tiện dụng nhưng cũng tiềm ẩn nhiều mối nguy đối với sức khỏe con người do mất an toàn thực phẩm. Người bán thức ăn đường phố đa số còn hạn chế kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm; nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm khó kiểm soát của cơ quan chức năng; việc bảo quản, chế biến thức ăn đường phố không đảm bảo các điều kiện về vệ sinh do cơ sở vật chất không đảm bảo, thiếu nước sạch, phần lớn thức ăn đường phố được bày bán ngay trên mặt đất, ngoài đường phố do đó thức ăn dễ bị ô nhiễm, mất an toàn vệ sinh là những mối nguy lớn cho sức khỏe người sử dụng, dẫn đến các bệnh qua đường ăn uống, ngộ độc thực phẩm...

Hiện nay, theo thống kê trên địa bàn thị xã có hơn 2.600 cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, trong đó có hơn 500 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Trong thời gian vừa qua, công tác ATTP trên địa bàn cơ bản đã được kiểm

soát, tuy nhiên một số huyện thành thị trong tỉnh đã có những vụ ngộ độc thực phẩm đáng tiếc xảy ra liên quan đến thức ăn đường phố. Cụ thể năm 2018, tại thành phố Vinh và huyện Đô Lương xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm với 32 người mắc do ăn bánh mỳ; năm 2019, tại huyện Quỳnh Châu với 25 người mắc do ăn xôi sáng.

Trước thực trạng nêu trên, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đối với loại hình kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn thị xã là hoạt động rất cần thiết nhằm phòng tránh các vụ ngộ độc, các bệnh truyền qua thực phẩm có thể xảy ra, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, đảm bảo an sinh xã hội và mỹ quan đô thị.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) đối với đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố, góp phần bảo vệ sức khỏe, quyền lợi người tiêu dùng và đáp ứng yêu cầu phát triển trong tình hình mới.

2. Yêu cầu

- Xác định cụ thể những nội dung công việc, trách nhiệm cụ thể của các đơn vị liên quan, đảm bảo triển khai thống nhất, đồng bộ giữa các địa phương về quản lý ATTP đối với loại hình thức ăn đường phố.

- Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ giữa các cơ quan, đơn vị liên quan, kịp thời đôn đốc, hướng dẫn và tháo gỡ những vướng mắc, khó khăn trong quá trình thực hiện để đảm bảo công tác quản lý an toàn thực phẩm đối với loại hình kinh doanh thức ăn đường phố được triển khai có hiệu quả.

- Phù hợp với Luật An toàn thực phẩm và các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm; đảm bảo nhân rộng, phát triển và có tính kế thừa, ổn định, lâu dài.

III. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung:

Từng bước kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố, nâng cao trách nhiệm quản lý ATTP của các cơ quan quản lý và nhận thức, trách nhiệm của các đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố về bảo đảm ATTP, giảm thiểu đến mức thấp nhất ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Mục tiêu cụ thể

a) Đối với công tác quản lý ATTP:

- 7/7 phường được thị xã phân cấp quản lý thực hiện kiểm tra, giám sát công tác quản lý ATTP trong năm.

- Trên 95% cán bộ làm công tác ATTP phường được đào tạo, tập huấn về chuyên môn, nghiệp vụ về công tác quản lý ATTP.

- Trên 90% số cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố được kiểm tra, giám sát trong năm.

- 100% phường truyền thông ít nhất 01 lần/tháng về bảo đảm ATTP trong kinh doanh thức ăn đường phố.

b) Đối với các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố thực hiện các tiêu chí đánh giá đảm bảo ATTP (Phụ lục các tiêu chí đánh giá kèm theo)

- Đến hết năm 2022 có ít nhất 80% cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đạt từ 08 tiêu chí trở lên.

- Đến hết năm 2023 có ít nhất 90% cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đạt từ 09 tiêu chí trở lên.

- Đến hết năm 2024 có ít nhất 95% cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đạt từ 09 tiêu chí trở lên.

- Đến hết năm 2024 có ít nhất 95% cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đạt 10 tiêu chí.

IV. NỘI DUNG

1. Triển khai các hoạt động truyền thông bảo đảm ATTP

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức, quy định pháp luật về ATTP cho đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố và người tiêu dùng bằng nhiều hình thức và phương tiện truyền thông, chú trọng truyền thông trên hệ thống truyền thanh của phường; nêu gương các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố chấp hành tốt các quy định của pháp luật và công khai các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố có hành vi vi phạm pháp luật về ATTP. Tổ chức các buổi nói chuyện chuyên đề bảo đảm ATTP, tuyên truyền bằng nhiều hình thức phong phú.

- Phát huy vai trò của Mặt trận Tổ quốc và các tổ chức chính trị - xã hội như Hội Cựu chiến binh, Hội Phụ nữ, Hội Nông dân các cấp... trong việc tuyên truyền, giám sát ATTP đối với thức ăn đường phố.

- Tài liệu truyền thông gồm: Tờ rơi, tờ gấp, áp phích, đĩa CD, VCD; pa nô tuyên truyền về thức ăn đường phố; sổ tay hỏi đáp về thức ăn đường phố. ...

2. Tổ chức tập huấn chuyên môn, nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác quản lý ATTP và BCĐ liên ngành ATTP thị xã và chủ cơ sở kinh doanh

- Tuyển tính tổ chức tập huấn, phổ biến, hướng dẫn về chuyên môn, nghiệp vụ các quy định pháp luật trong quản lý ATTP: công tác truyền thông, thông tin; công tác kiểm tra, giám sát; điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm; thống kê báo cáo... đối với hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố cho cán bộ làm công tác quản lý ATTP tuyến huyện.

- Thị xã tổ chức tập huấn, phổ biến, hướng dẫn về chuyên môn, nghiệp vụ các quy định pháp luật trong quản lý ATTP: công tác truyền thông, thông tin; công tác kiểm tra, giám sát; điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm; thống kê báo cáo... đối với hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố cho cán bộ làm công tác quản lý ATTP tại các phường.

3. Tổ chức tập huấn kiến thức về ATTP cho đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố

- Các phường rà soát, điều tra, thống kê các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

- Phòng Y tế, Trung tâm y tế tổ chức lớp tập huấn, phổ biến kiến thức ATTP cho các đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố ít nhất 01 lần/năm.

4. Vận động tự nguyện cam kết bảo đảm ATTP đối với thức ăn đường phố

Trạm Y tế xã, phường, thị trấn hướng dẫn đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố tự nguyện ký cam kết với UBND phường quản lý về bảo đảm các điều kiện ATTP theo quy định pháp luật trong kinh doanh thức ăn đường phố.

5. Kiểm tra, giám sát bảo đảm ATTP đối với đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố

Theo phân cấp quản lý, tuyến xã thực hiện công tác kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

Trong quá trình kiểm tra, nếu phát hiện hành vi vi phạm về ATTP phải xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật và công khai trên các phương tiện truyền thông để người tiêu dùng biết.

6. Cập nhật dữ liệu vào phần mềm quản lý ATTP

Theo phân cấp, tuyến xã cập nhật đầy đủ dữ liệu về công tác quản lý ATTP vào phần mềm quản lý: cập nhật đầy đủ các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố; công tác kiểm tra; báo cáo; ngộ độc thực phẩm (nếu có).

7. Xây dựng mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm”

Hàng năm, mỗi phường chủ động xây dựng mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm” trên địa bàn quản lý và tổ chức thẩm định công nhận “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm” với điều kiện đáp ứng 10 tiêu chí.

8. Tổng kết đánh giá công tác bảo đảm ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố

Hàng năm tổ chức Hội nghị sơ kết, tổng kết đánh giá hiệu quả tình hình triển khai thực hiện công tác bảo đảm ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn; công tác triển khai xây dựng các mô hình điểm “Quán ăn đường phố an toàn thực phẩm”.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế:

- Tham mưu văn bản chỉ đạo triển khai thực hiện công tác quản lý ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố.

- Chủ trì phối hợp với các phòng ban ngành đơn vị liên quan định kỳ tổ chức kiểm tra, giám sát công tác quản lý ATTP đối với hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố tại các phường

2. Trung tâm Y tế:

- Chủ trì phối hợp và hướng dẫn các UBND phường triển khai thực hiện công tác quản lý ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố.

- Cung cấp tài liệu truyền thông về bảo đảm ATTP đối với thức ăn đường phố. Tổ chức tập huấn và hỗ trợ chuyên môn, nghiệp vụ quản lý ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố. Phối hợp với Trung tâm Văn hóa thể thao và Truyền thông đưa tin, bài về công tác bảo đảm ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố.

- Thường xuyên tuyên truyền, phổ biến kiến thức, pháp luật về ATTP cho người trực tiếp kinh doanh thức ăn đường phố và người tiêu dùng, cảnh báo các nguy cơ gây mất ATTP, ngộ độc thực phẩm đối với thức ăn đường phố, đặc biệt trong các khu tập trung như trường học, nhà máy, khu công nghiệp,...

- Định kỳ có kế hoạch phối hợp kiểm tra, giám sát công tác quản lý ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố tại các phường.

- Hướng dẫn, phối hợp với các phường, triển khai thực hiện tốt xây dựng các mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố ATTP”.

- Báo cáo kết quả triển khai thực hiện công tác quản lý ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố, công tác triển khai xây dựng các mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố ATTP” **trước ngày 15/12** hàng năm về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp báo cáo về Sở Y tế.

3. UBND các phường

- Ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện công tác bảo đảm ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố. Trong đó dự kiến thời gian triển khai công tác truyền thông, kiểm tra, giám sát; chủ động phối hợp Trung tâm Y tế triển khai tập huấn kiến thức ATTP cho đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố.

- Tham mưu Quy hoạch, lựa chọn những tuyến đường, khu vực để sắp xếp, bố trí cho người kinh doanh thức ăn đường phố được hoặc không được buôn bán nhằm bảo đảm ATTP, an toàn giao thông, mỹ quan đô thị.

- Rà soát, thống kê không bỏ sót đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố; cập nhật đầy đủ dữ liệu vào phần mềm quản lý ATTP.

- Đẩy mạnh công tác truyền thông trên hệ thống phát thanh của phường, trong các cuộc họp khối /cụm dân cư; phổ biến, hướng dẫn các quy định về bảo đảm ATTP đối với các đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố và hướng dẫn người tiêu dùng trong lựa chọn thực phẩm an toàn.

- Thực hiện có hiệu quả công tác kiểm tra, giám sát các đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn quản lý; tham mưu xử lý nghiêm nếu có vi phạm về ATTP theo quy định pháp luật.

- Mỗi phường lựa chọn để xây dựng mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm”:

- + Điều tra, đánh giá ban đầu đối với các Quán thức ăn đường phố được lựa chọn để xây dựng mô hình điểm; căn cứ vào các tiêu chí đánh giá để hướng dẫn các đối tượng đạt được yêu cầu để được công nhận “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm”.

- + Thẩm định công nhận “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm”: các quán thức ăn đường phố được lựa chọn xây dựng mô hình điểm sẽ được đánh giá,

chấm điểm theo các tiêu chí đánh giá, được lập Biên bản đánh giá. Kết quả đánh giá đạt yêu cầu 10 tiêu chí trở lên sẽ được UBND phường, ban hành Quyết định công nhận mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm” và được cấp Biện “Quán thức ăn đường phố an toàn thực phẩm”. Các mô hình điểm được thẩm định, đánh giá lại hàng năm, nếu không đạt theo quy định đối với các tiêu chí đánh giá sẽ bị thu hồi Biện.

- Báo cáo kết quả triển khai thực hiện công tác quản lý ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố, công tác triển khai xây dựng các mô hình điểm “Quán thức ăn đường phố ATTP” về Phòng Y tế trước ngày 10/12 hàng năm để tổng hợp báo cáo về Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm.

VI. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện được trích từ nguồn ngân sách địa phương và các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

Trên đây là Kế hoạch triển khai công tác quản lý an toàn thực phẩm đối với kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn thị xã Cửa Lò giai đoạn 2022 - 2025, UBND thị xã yêu cầu Phòng Y tế; Trung tâm Y tế, UBND các phường và các đơn vị liên quan căn cứ vào chức năng nhiệm vụ được giao để triển khai thực hiện, nghiêm túc và đạt hiệu quả cao. /.

Nơi nhận:

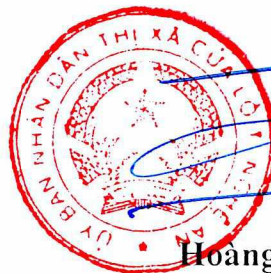
- UBND tỉnh (để b/c) ;
- Sở Y tế (để b/c) ;
- Chi cục ATVSTP tỉnh;
- TT Thị ủy (b/c);
- BCĐATTPTX;
- UBND các phường ;
- Lưu: VT, YT.

AT

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT.CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Hoàng Văn Phúc



Phụ lục
TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI
KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

(Theo Kế hoạch số 137/KH-UBND ngày 16 tháng 8 năm 2022 của UBND thị xã Cửa Lò)

STT	Tiêu chí đánh giá	Đánh giá	
		Đạt	Không đạt
1	Có Bản tự nguyện cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm có xác nhận của cơ quan quản lý nhà nước		
2	Người kinh doanh thức ăn đường phố được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm		
3	Nơi kinh doanh phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm...); có nơi rửa tay cùng xà phòng cho khách (nếu có ăn uống tại chỗ)		
4	Có đủ giá, kệ và dụng cụ bảo quản nguyên liệu, thực phẩm; có thùng đựng rác có nắp đậy kín và được chuyển đi trong ngày		
5	Có bàn ăn, bày bán thức ăn cao $\geq 60\text{cm}$, sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh		
6	Thức ăn bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, nhặng, bụi bẩn, mưa, nắng và côn trùng, động vật gây hại		
7	Sử dụng dụng cụ chế biến, chia, gói, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm bằng vật liệu an toàn, đảm bảo vệ sinh, không gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm; được sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến		
8	Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải đội mũ, đeo khẩu trang, sử dụng găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm chín, thức ăn ngay. Người mắc bệnh truyền nhiễm không được tham gia chế biến thực phẩm.		
9	Sử dụng nguyên liệu, thực phẩm bảo đảm an toàn; phụ gia thực phẩm phải trong danh mục cho phép của Bộ Y tế và không được vượt quá giới hạn cho phép (có sổ sách ghi chép nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm bao gồm tên, địa chỉ cơ sở cung cấp, mặt hàng cung cấp, ngày tháng nhận hàng,...)		
10	Có đủ nước sạch để sơ chế, chế biến thực phẩm, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ		

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

....., ngày tháng năm

BẢN CAM KẾT BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Chủ cơ sở:
 Ngày tháng năm sinh:
 Số CMTND/căn cước công dân:
 Ngày cấp: Nơi cấp:
 Địa chỉ kinh doanh:
 Địa chỉ thường trú:
 Điện thoại:
 Mặt hàng kinh doanh:

CAM KẾT:

Thực hiện đúng quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật đối với những nội dung sau:

- (1) Tuân thủ đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định về điều kiện vệ sinh nơi kinh doanh, trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sạch để chế biến thức ăn, nước đá sạch.
- (2) Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến có kết quả khám sức khỏe đạt yêu cầu theo quy định; đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và thực hành đúng quy định.
- (3) Cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan chức năng có thẩm quyền của địa phương theo đúng quy định.

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN QUẢN LÝ

(Ký tên, đóng dấu)

CHỦ CƠ SỞ

(Ký, ghi rõ họ tên)