

Số: /KH-BCĐLNVSATTP

Lâm Đồng, ngày tháng 10 năm 2022

**KẾ HOẠCH**  
**Triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm**  
**trong dịp Festival hoa Đà Lạt lần thứ IX - Năm 2022**

Căn cứ Kế hoạch số 5539/KH-UBND ngày 27/7/2022 của Ủy ban nhân dân tỉnh Lâm Đồng về việc tổ chức Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX - Năm 2022;

Căn cứ Quyết định số 1340/QĐ-UBND ngày 28/7/2022 của Ủy ban nhân dân tỉnh Lâm Đồng về việc thành lập Ban Tổ chức Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX - Năm 2022;

Căn cứ Thông báo số 317/TB-BTC ngày 30/9/2022 của Ban tổ chức Festival Hoa Đà Lạt về việc phân công thành viên Ban Tổ chức Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX - Năm 2022.

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) tỉnh Lâm Đồng ban hành kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Festival hoa Đà Lạt lần thứ IX - năm 2022 trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng như sau:

**I. MỤC TIÊU:**

Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố trên địa bàn toàn tỉnh nhằm hạn chế đến mức thấp nhất các trường hợp ngộ độc thực phẩm cho khách mời, du khách và người dân tham gia Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX - Năm 2022.

**II. THỜI GIAN VÀ PHẠM VI TRIỂN KHAI:**

- Thời gian: Từ ngày 15/10/2022 đến hết ngày 31/12/2022.

- Phạm vi triển khai: trên địa bàn toàn tỉnh. Đặc biệt là các địa điểm tổ chức các sự kiện, hoạt động của Festival Hoa Đà Lạt, các trạm dừng chân của khách du lịch, các điểm du lịch.

**III. CÁC NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG:**

**1. Hoạt động truyền thông:**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm trước, trong thời gian diễn ra lễ hội; vận động người dân, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố nâng cao ý thức trong việc đảm bảo ATTP.

- Tập trung tuyên truyền nâng cao nhận thức, kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn thực phẩm cho tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố tại các khu vực diễn ra Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX - Năm 2022.

- Tuyên truyền, vận động, hướng dẫn cách sản xuất, sơ chế, chế biến và sử dụng thực phẩm đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tuyên truyền, hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn; nâng cao vai trò trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định về vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

- Cập nhật các thông tin mang tính chất thời sự về các hoạt động bảo đảm ATTP trên địa bàn tỉnh.

## **2. Công tác kiểm tra đảm bảo ATTP:**

### **2.1. Tuyên tỉnh:**

#### *a. Kiểm tra liên ngành về ATTP:*

Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh thành lập 01 Đoàn kiểm tra liên ngành, tiến hành kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh, cụ thể như sau:

- Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) làm trưởng đoàn.

- Thành viên đoàn gồm: Sở Công thương; Công an tỉnh (Phòng PC05); Sở NN&PTNT (Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản), Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng Y tế huyện, thành phố.

- Địa bàn kiểm tra: 12 huyện, thành phố trên địa bàn tỉnh, tập trung vào các địa điểm là nơi tổ chức các sự kiện, hoạt động của Festival Hoa Đà Lạt, các trạm dừng chân của khách du lịch, các điểm du lịch.

Giao Sở Y tế ban hành Quyết định kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX – năm 2022.

Trưởng đoàn có trách nhiệm xây dựng Kế hoạch chi tiết của Đoàn, thống nhất với các đơn vị liên quan lập danh sách các cơ sở được kiểm tra.

#### *b. Kiểm tra chuyên ngành về ATTP:*

Ngành Công thương, NN&PTNT: tăng cường hoạt động kiểm tra về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở theo phân công, phân cấp quản lý.

Ngành Y tế: Giao Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành lập các đoàn kiểm tra chuyên ngành, tăng cường kiểm tra, đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong các khu du lịch, điểm dừng chân, khu vực tập trung đông người, nơi diễn ra các hoạt động phục vụ Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX – năm 2022.

## **2.2. Tuyển huyện, thành phố:**

Tại các huyện, thành phố nơi diễn ra các hoạt động phục vụ Festival Hoa Đà Lạt lần thứ IX – năm 2022 hoặc có quốc lộ đi ngang qua: Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP huyện, thành phố thành lập đoàn kiểm tra tuyển huyện, thành phố và chỉ đạo, hướng dẫn các xã, phường, thị trấn có liên quan triển khai công tác kiểm tra trên địa bàn theo phân cấp. Phối hợp với các đoàn kiểm tra của tỉnh để đảm bảo tránh chồng chéo.

## **2.3. Phương pháp tiến hành:**

Các đoàn kiểm tra tiến hành kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở, trong quá trình kiểm tra chú trọng:

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

- Giấy cam kết sản xuất thực phẩm an toàn (đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ).

- Giấy chứng nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Việc thực hiện các quy định về tự công bố sản phẩm/đăng ký bản công bố sản phẩm, trình tự công bố sản phẩm, phiếu kết quả kiểm nghiệm và các hồ sơ, tài liệu pháp lý theo quy định.

- Nhãn sản phẩm thực phẩm đối với những sản phẩm thuộc diện phải ghi nhãn.

- Quảng cáo đối với các nhóm thực phẩm phải đăng ký nội dung trước khi thực hiện quảng cáo theo quy định.

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống; điều kiện về cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người, nguyên liệu, phụ gia, nguồn nước sử dụng trong sản xuất, chế biến được quy định tại Luật An toàn thực phẩm và thông tư của các Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương.

- Truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo quy định.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định khi cần thiết.

## **2.4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:**

- Việc lấy mẫu và chỉ định chỉ tiêu kiểm nghiệm do Trưởng đoàn quyết định trên cơ sở căn cứ tình hình thực tế nguy cơ mất ATTP tại cơ sở được kiểm tra.

- Kinh phí cho việc mua mẫu và kiểm nghiệm mẫu: do đơn vị Trưởng đoàn bảo đảm.

### **2.5. Xử lý vi phạm:**

Các đoàn kiểm tra khi phát hiện các vi phạm về ATTP phải xử lý theo đúng quy định của pháp luật, tuyệt đối không để thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm được phát hiện trong quá trình kiểm tra lưu thông trên thị trường.

Thẩm quyền xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm theo đúng quy định của pháp luật.

## **3. Công tác giám sát đảm bảo ATTP, điều tra ngộ độc thực phẩm**

### **3.1. Giám sát đảm bảo ATTP:**

Tổ chức giám sát an toàn thực phẩm tại các nhà hàng, khách sạn là những nơi phục vụ ăn, nghỉ cho các đoàn khách Quốc tế, Trung ương, địa phương và các tỉnh bạn:

- Giám sát, kiểm tra về thủ tục hành chính đối với cơ sở;
- Kiểm tra, giám sát ATTP tại nơi chế biến, kinh doanh của cơ sở; điều kiện vệ sinh cơ sở nấu nướng, chế biến, nhà ăn, dụng cụ, trang thiết bị.
- Hoạt động kiểm tra, giám sát, bảo đảm ATTP tại cơ sở phải được ghi chép thành biên bản có sự xác nhận của đại diện cơ sở. Trong biên bản phải ghi rõ những nội dung chưa đạt của cơ sở (nếu có), những kiến nghị, yêu cầu, xử lý, đề xuất xử lý của đoàn kiểm tra, giám sát về nội dung tồn tại mà cơ sở cần khắc phục, thời gian hoàn thành...
- Kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm nhập hàng ngày, sổ ghi chép, lưu trữ, thông tin thực phẩm.
- Kiểm tra, giám sát việc chấp hành các chế độ vệ sinh: Chế độ vệ sinh cá nhân (quần áo, móng tay, đầu tóc, rửa tay...); vệ sinh nhà ăn, nhà bếp, xử lý chất thải, vệ sinh môi trường.
- Thực hiện kiểm thực 03 bước hàng ngày: Trước khi nhập thực phẩm, trước khi nấu, chế biến và trước khi ăn. Lấy mẫu và lưu mẫu thức ăn đã được chế biến tại nhà hàng, khách sạn.

Giao Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tổng hợp nhu cầu, mua và phân phối các kit, test về an toàn thực phẩm cho các huyện, thành phố.

### **3.2. Công tác điều tra ngộ độc thực phẩm:**

- Các địa phương thành lập các tổ phản ứng nhanh để xác minh, xử lý thông tin và điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm khi xảy ra trên địa bàn, đảm bảo kịp thời, hiệu quả.
- Thực hiện điều tra ngộ độc thực phẩm theo quy định tại Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm” và báo cáo nhanh chóng, kịp thời theo quy định.

- Chuẩn bị nhân sự, phương tiện, trang thiết bị, dụng cụ ... thường trực, kịp thời xử lý, điều tra khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Có hồ sơ ghi chép, lưu trữ, thông tin báo cáo theo quy định.

#### **IV. TIẾN TRÌNH THỰC HIỆN :**

1. Xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Festival năm 2022 và phân công tổ chức triển khai thực hiện :

- Tại tỉnh: trước ngày 14/10/2022.

- Tại huyện: trước ngày 21/10/2022.

2. Triển khai chiến dịch tuyên truyền: từ ngày 14/10/2022 đến ngày 31/12/2022.

3. Tổ chức kiểm tra: từ ngày 15/10/2022 đến 31/12/2022.

4. Báo cáo, tổng kết:

- Tuyến tỉnh : trước ngày 10/01/2023.

- Tuyến huyện : trước ngày 05/01/2023.

Ban Chỉ đạo liên ngành về VSATTP huyện, thành phố tổ chức triển khai thực hiện và tổng hợp báo cáo theo mẫu đính kèm gửi về Chi cục ATVSTP **trước ngày 05/01/2023** (bằng đường công văn và bản mềm qua email: ttraattplamdong@gmail.com).

Trên đây là Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Festival hoa Đà Lạt lần thứ IX năm 2022 trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng./.

#### **Nơi nhận:**

- Cục ATTP;
- UBND tỉnh Lâm Đồng;
- Viện VSĐT Tây Nguyên;
- UBMTTQVN tỉnh;
- Công an tỉnh;
- Các Sở: Y tế, Công Thương, NN&PTNT LĐ;
- UBND các huyện, TP;
- BGĐ SYT;
- Các phòng thuộc SYT;
- Website SYT;
- Lưu: VT, NVY, NQT.

**KT. TRƯỞNG BAN  
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ  
Nguyễn Đức Thuận**