

Số: 2592 /KH-BCĐ

Kiên Giang, ngày 11 tháng 9 năm 2020

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2020

Căn cứ Kế hoạch số 450/KH-BCĐ ngày 26 tháng 02 năm 2020 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Kiên Giang về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2020.

Căn cứ Công văn số 1901/ATTP-NĐTP ngày 19 tháng 8 năm 2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2020;

Để đảm bảo an toàn thực phẩm cho người dân trên địa bàn tỉnh trong dịp Tết Trung thu. Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2020 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh, tập trung ưu tiên các cơ sở sản xuất kinh doanh bánh kẹo, nước giải khát, thực phẩm truyền thống phục vụ Tết Trung thu; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố... Thông qua hoạt động kiểm tra, kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm và công khai tên cơ sở, địa chỉ, loại sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng, nếu có dấu hiệu hình sự đề nghị chuyển cơ quan công an để xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật, đồng thời hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trên địa bàn tỉnh.

Đánh giá công tác chỉ đạo, triển khai các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu của các cấp, các ngành từ cấp tỉnh đến cấp huyện, thành phố và cấp xã, phường, thị trấn.

Phối hợp tốt với các cơ quan truyền thông tăng cường công tác thông tin, giáo dục và truyền thông về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu. Nâng cao nhận thức và ý thức của người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

Triển khai thanh tra, kiểm tra trong dịp Tết Trung thu đồng loạt trên toàn tỉnh theo sự chỉ đạo thống nhất của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Kiên Giang.

II. TRIỂN KHAI CÔNG TÁC TRUYỀN THÔNG

1. Mục đích, yêu cầu

Huy động các cơ quan thông tin đại chúng từ tỉnh đến huyện, thành phố, xã, phường và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tham gia

công tác truyền thông, khách quan, trung thực, kịp thời đưa tin những cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn và vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Nâng cao nhận thức và ý thức chấp hành các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và nhận thức về lựa chọn, chế biến, bảo quản thực phẩm của người tiêu dùng thực phẩm.

2. Nội dung

Tuyên truyền Luật An toàn thực phẩm, các Nghị định quy định về an toàn thực phẩm, đặc biệt đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh những mặt hàng được người dân sử dụng nhiều trong dịp Tết Trung thu như: Bánh trung thu, bánh bía, bánh in, kẹo, mứt, bia, rượu, nước giải khát và các sản phẩm thực phẩm khác phục vụ trung thu.

3. Hình thức truyền thông

- Xây dựng chuyên trang “An toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2020” trên Báo Kiên Giang.

- Bản tin Sức khỏe Kiên Giang: Tăng số lượng bài viết về an toàn thực phẩm.

- Băng rol tuyên truyền trên các trục lộ chính, khu chợ, khu tập trung dân cư (nếu Cục An toàn thực phẩm ban hành nội dung thông điệp). Thời gian thực hiện: Từ ngày 15/9/2020 đến ngày 05/10/2020. Chủ trì thực hiện: Sở Y tế; Sở Công Thương, Phòng Công Thương/Phòng Kinh tế hạ tầng các huyện, thành phố.

* Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Vận động các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống tự làm băng rol và treo trước cơ sở (nếu Cục An toàn thực phẩm ban hành nội dung thông điệp). Thời gian thực hiện: Từ ngày 15/9/2020 đến ngày 05/10/2020.

III. CÁC HOẠT ĐỘNG THANH, KIỂM TRA

1. Đối tượng thanh tra, kiểm tra

- Các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố...Tập trung ưu tiên vào những cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Trung thu. Trong đó:

+ Các đoàn liên ngành của tỉnh sẽ thực hiện thanh tra, kiểm tra: Những cơ sở kinh doanh thực phẩm với số lượng lớn (nhà phân phối), cơ sở sản xuất thực phẩm, chợ, siêu thị, cơ sở nhập khẩu thực phẩm.

+ Các đoàn liên ngành cấp huyện, thành phố và cấp xã, phường, thị trấn sẽ thực hiện thanh tra/kiểm tra: Những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở kinh doanh thức ăn thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.

- Đối với công tác quản lý về an toàn thực phẩm: Ban Chỉ đạo liên ngành an toàn vệ sinh thực phẩm của tuyến trên sẽ làm việc với Ban Chỉ đạo liên ngành an toàn vệ sinh thực phẩm của tuyến dưới để nắm bắt tình hình công tác

bảo đảm an toàn thực phẩm tại các địa phương, việc triển khai các biện pháp quản lý an toàn thực phẩm, công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm tại mỗi cấp.

2. Phương pháp thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm

2.1. Tuyển tỉnh:

Sở Y tế, Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và PTNT thành lập đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, tiến hành thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm, chợ, siêu thị trên địa bàn tỉnh.

2.2. Các huyện, thành phố, xã, phường, thị trấn (tuyển địa phương)

Tùy theo tình hình thực tế tại địa phương, Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện/thành phố, xã/phường/thị trấn thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành tiến hành kiểm tra tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở kinh doanh thức ăn thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ. Đồng thời phối hợp với các Đoàn của tuyển tỉnh tiến hành kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm theo yêu cầu.

Lấy mẫu để kiểm nghiệm xác định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm; lập biên bản thanh tra, biên bản vi phạm hành chính (nếu có); phân tích, đánh giá hồ sơ; phân tích, đánh giá kết quả kiểm nghiệm.

Chuẩn bị nội dung báo cáo với đoàn thanh, kiểm tra liên ngành tỉnh; tổ chức các đoàn đi thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc địa bàn quản lý.

Các đoàn thanh tra, kiểm tra được tổ chức phải đầy đủ các thành phần, chuẩn bị các văn bản có liên quan, mẫu biểu thanh, kiểm tra; dụng cụ lấy mẫu, dụng cụ kiểm tra nhanh, xử lý kịp thời các vi phạm, góp phần làm tốt công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

3. Các nội dung thanh, kiểm tra:

3.1. Căn cứ pháp lý chủ yếu để thanh tra, kiểm tra:

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa năm 2007;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;
- Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/09/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01/11/2017 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của liên Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 23/2018/TT-BYT ngày 14 tháng 9 năm 2018 của Bộ Y tế quy định việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế;

- Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 01 tháng 4 năm 2011 của Bộ Y tế hướng dẫn lấy mẫu phục vụ thanh tra, kiểm tra về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ Quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường;

- Thông tư số 12/2017/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2017 Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường;

- Thông tư 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

- Các văn bản khác của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (NNPTNT), Bộ Công Thương và liên bộ quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm và thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm.

3.2. Một số trọng tâm cần tập trung thanh tra, kiểm tra tại cơ sở thực phẩm:

a) Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, tập trung xem xét việc thực hiện:

- + Hồ sơ tự công bố sản phẩm; Bản 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;
- + Việc thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm nhập khẩu.
- + Phiếu kiểm nghiệm đối với các sản phẩm;
- + Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết;
- + Các nội dung khác có liên quan.

b) Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống, tập trung xem xét:

+ 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 sở thức ăn đường phố, tập trung xem xét:*

+ Cơ sở có bảo đảm cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

+ Thức ăn có được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm an toàn thực phẩm;

- + Kiểm tra nguyên liệu;
- + Kiểm tra dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm;
- + Kiểm tra bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- + Kiểm tra dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại;

- + Kiểm tra nguồn nước phục vụ việc chế biến, kinh doanh;
- + Kiểm tra điều kiện về sức khỏe, giấy tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm;
- + Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

3.3. *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 thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu.

4. Xử lý vi phạm

4.1. *Cơ sở pháp lý để xử lý vi phạm*

- + Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- + Luật xử lý vi phạm hành chính (XLVPHC) năm 2012;
- + Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- + Nghị định số 81/2013/NĐ-CP ngày 19/7/2013 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật XLVPHC; Nghị định số 97/2017/NĐ-CP ngày 18/08/2017 sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định số 81/2013/NĐ-CP ngày 19/7/2013

của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật xử lý vi phạm hành chính;

+ Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

+ Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01/11/2017 quy định XPVPHC trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường, chất lượng sản phẩm hàng hóa;

+ Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng; Nghị định số 124/2015/NĐ-CP ngày 19/11/2015 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

- Nghị định số 90/2017/NĐ-CP ngày 31/7/2017 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thú y;

- Nghị định số 31/2016/NĐ-CP ngày 06/5/2016 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực giống cây trồng, bảo vệ và kiểm dịch thực vật;

+ Các Nghị định của Chính phủ quy định XPVPHC trong các lĩnh vực có liên quan ATTP và các văn bản quy phạm pháp luật khác về XLVPHC.

4.2. Xử lý vi phạm

Trong quá trình thanh tra, kiểm tra các đoàn thanh tra, kiểm tra phải kịp thời phát hiện, xử lý các vi phạm theo 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.

IV. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN (trước, trong, sau Tết Trung thu)

Các sở, ban ngành cấp tỉnh và các địa phương khi thành lập đoàn thanh tra/kiểm tra liên ngành thì phải mời đại diện Ủy ban Mặt trận Tổ quốc cùng cấp tham gia kiểm tra theo Kế hoạch số 136/KHPH-UBND-MTTQ ngày 06/12/2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh và Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh Kiên Giang về việc vận động và giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020.

1. Tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra

- Ban Chỉ đạo liên ngành an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh: Thành lập đoàn kiểm tra tại các địa bàn chủ yếu gồm thành phố Rạch Giá, thành phố Hà Tiên và một số huyện khác khi cần thiết. Mỗi địa phương tiến hành kiểm tra, giám sát 02 xã/phường/thị trấn và mỗi xã/phường/thị trấn kiểm tra 02 cơ sở thực phẩm.

- Đoàn thanh tra, kiểm tra chuyên ngành an toàn thực phẩm cấp tỉnh: Thành lập 03 đoàn (Ngành Y tế 01 đoàn, Ngành Nông nghiệp & PTNT 01 đoàn và Ngành Công thương 01 đoàn). Giao cho 03 ngành tự xây dựng kế hoạch thực hiện.



- Đoàn thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm cấp huyện: Mỗi huyện, thành phố tiến hành thanh tra, kiểm tra trên 80 cơ sở thực phẩm (phân bổ chỉ tiêu cho các xã, phường, thị trấn đều thực hiện).

2. Lấy mẫu kiểm nghiệm

- Việc lấy mẫu và chỉ định chỉ tiêu kiểm nghiệm mẫu do các Trưởng đoàn căn cứ tình hình thực tế việc xác định nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại các cơ sở thanh tra, kiểm tra để xem xét, quyết định.

- Kinh phí cho việc mua mẫu và kiểm nghiệm mẫu:

+ Đối với các đoàn thuộc các sở ngành của tỉnh, kinh phí mua mẫu, kiểm nghiệm mẫu do từng sở ngành chịu trách nhiệm.

+ Đối với các huyện, thành phố thực hiện lấy mẫu và test nhanh thực phẩm theo chỉ tiêu kế hoạch năm 2020. Thanh toán kinh phí mua mẫu tại đơn vị lấy mẫu.

3. Thời gian thực hiện

3.1. Tại tỉnh

- Xây dựng kế hoạch trước ngày 10/9/2020.

- Cấp phát tài liệu, băng rol, băng đĩa tuyên truyền trước ngày 15/9/2020 (nếu có).

3.2. Tại các địa phương: Xây dựng kế hoạch trước ngày 15/9/2020.

Từ tỉnh đến các địa phương triển khai công tác tuyên truyền và thanh tra, kiểm tra từ ngày 15/9/2020 đến 05/10/2020.

V. KINH PHÍ

1. Cấp tỉnh

1.1. Kinh phí tuyên truyền, kinh phí mua mẫu, xét nghiệm mẫu của các huyện, thành phố, kinh phí đoàn kiểm tra của Ban chỉ đạo tỉnh và đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành do Ngành Y tế chủ trì: Giao cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm-Sở Y tế dự trù và thanh quyết toán từ nguồn kinh phí dự án an toàn thực phẩm thuộc chương trình mục tiêu Y tế - Dân số năm 2020 và các nguồn kinh phí khác của nhà nước sử dụng cho công tác bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm.

1.2. Kinh phí đoàn thanh, kiểm tra chuyên ngành: Từng sở, ngành xây dựng kế hoạch thực hiện và tự chi trả kinh phí hoạt động.

2. Cấp huyện, xã: Công tác phí thanh tra, kiểm tra, mua mẫu xét nghiệm đề nghị địa phương chi trả theo quy định.

VI. CÔNG TÁC BÁO CÁO

Các đoàn kiểm tra của Ban Chỉ đạo tỉnh, đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành tỉnh, Ban Chỉ đạo các huyện, thành phố báo cáo kết quả thực hiện về Ban Chỉ đạo tỉnh (*theo mẫu đính kèm*), địa chỉ: Ban Chỉ đạo an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, số 167 Trần Phú, phường Vĩnh Thanh, thành phố Rạch Giá, Kiên Giang Fax: 0297.3943350, Email: bcdattpkg@gmail.com trước ngày 06/10/2020 để tổng hợp

báo cáo kết quả về Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm và ban ngành các cấp.

Giao cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm-Sở Y tế tổng hợp và hoàn chỉnh dự thảo báo cáo kết quả đảm bảo an toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2020.

Nơi nhận:

- Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương (b/c);
- Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy;
- Văn phòng UBND tỉnh;
- GD các Sở: Y tế, NN&PTNT, Công Thương;
- Các thành viên BCĐ LN ATVSTP tỉnh (t/h);
- UBND huyện, TP;
- Phòng: Y tế PQ, Công Thương, Kinh tế, Nông nghiệp & PTNT, Trung tâm Y tế các huyện, thành phố(t/h);
- Trang thông tin điện tử Sở Y tế;
- Lưu: VT, CCATVSTP.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**



**GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ
Hà văn Phúc**

Phụ lục

ĐỀ CƯƠNG BÁO CÁO
Kết quả thanh tra, kiểm tra trong dịp Tết Trung thu năm 2020
do địa phương thực hiện

I. Các hoạt động truyền thông được triển khai:

Bảng 1: Các hoạt động truyền thông

TT	Hoạt động	Số lượng/buổi	Số người tham dự/phạm vi bao phủ
1	Họp cộng tác viên báo chí		
2	Nói chuyện		
3	Tập huấn		
4	Hội thảo		
5	Phát thanh: tỉnh		
	Phát thanh: huyện		
	Phát thanh: xã/phường		
	Phát thanh: thôn/ bản		
6	Truyền hình: tỉnh		
7	Báo viết: tỉnh		
	Báo viết: huyện		
	Bản tin: xã/phường		
8	Sản phẩm truyền thông:		
	- Băng rôn, khẩu hiệu		
	- Tranh áp - phích		
	- Tờ gấp		
	- Băng, đĩa hình		
	- Băng, đĩa âm		
	- Khác		
9	Hoạt động khác: hội thi, hội thao		

tuyên truyền VSATTP ...		
-------------------------	--	--

Nội dung truyền thông chủ yếu: (nêu rõ).....

II. Công tác chỉ đạo: (nêu cụ thể)

III. Kết quả thanh tra, kiểm tra tại cơ sở thực phẩm:

1. Việc tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra

Tổng số đoàn thanh tra, kiểm tra: Trong đó:

1.1. Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến huyện:

1.2. Số đoàn kiểm tra tuyến xã:

2. Kết quả thanh tra, kiểm tra:

Bảng 2: Kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số CS được thanh, kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất				
2	Sơ chế, chế biến				
3	Kinh doanh				
	Tổng số (1 + 2 + 3)				

Bảng 3: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý		
Trong đó:			
3.1 Hình thức phạt chính:			
	Số cơ sở bị cảnh cáo		
	Số cơ sở bị phạt tiền		
	Tổng số tiền phạt		
3.2 Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả			

*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm		
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy		
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo		
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành		
*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý		
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhỏ)		

Bảng 4: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
2	Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
3	Vi phạm quy định về sử dụng hoá chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
4	Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng			
5	Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm			
6	Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khoẻ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói,			

	chứa đựng thực phẩm			
7	Vi phạm quy định về tập kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
8	Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
9	Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
10	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
11	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
12	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thủy sản			
13	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tươi sống sử dụng làm thực phẩm			
14	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thực vật			
15	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến			
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín			

17	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn ; căng tin kinh doanh ăn uống ; bếp ăn tập thể, bếp ăn nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng ; nhà hàng ăn uống			
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố			
19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm chiếu xạ			
20	Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm			
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu			
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm			
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm			
24	Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm			
25	Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm			
26	Vi phạm quy định về truy suất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn			

Bảng 5: Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
1	Xét nghiệm tại labo			
1.1	Hóa lý			
1.1.1	...			
...	...			

1.2	Vi sinh			
1.2.1	...			
...	...			
	Tổng số XN tại labo			
2	Xét nghiệm nhanh			
2.1	...			
...	...			
	Cộng			

III. Nhận xét, đánh giá chung (Đề nghị nhận xét, đánh giá cụ thể theo số liệu thực tế tại các bảng từ 1 – 5).

IV. Đề xuất kiến nghị (ghi cụ thể)