

UBND HUYỆN CỬ CHI
ĐOÀN KIỂM TRA LIÊN NGÀNH
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 704 /TB-ĐKTLNVSATTP

Củ Chi, ngày 07 tháng 11 năm 2017

V/v thông báo thời gian
kiểm tra an toàn thực phẩm

PHÒNG GIÁO DỤC
VÀ ĐÀO TẠO CỬ CHI
ĐẾN SỐ: 1154
Ngày: 07.11.2017
Chuyên:
Lưu hồ sơ số:

Kính gửi: Các đơn vị Trường mầm non công lập, mầm non ngoài công lập,

Địa chỉ: các trường tiểu học, trung học cơ sở

Căn cứ Công văn số 1271/BQLATTP-CP, ngày 19/10/2017 của Ban quản lý An toàn thực phẩm thành phố về việc thực hiện chỉ đạo của Ủy ban nhân dân thành phố trong việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố.

Thực hiện Quyết định số 11471/QĐ-UBND ngày 13/9/2017 của Ủy ban nhân dân huyện về việc kiện toàn Đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Củ Chi.

Đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện tổ chức kiểm tra an toàn thực phẩm tại đơn vị với các nội dung như sau:

1. Thời gian: Kiểm tra từ ngày 14/11/2017 đến ngày 31/5/2018.

2. Nội dung kiểm tra:

2.1 Các thủ tục hồ sơ pháp lý:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
- 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 hoặc bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
- Giấy chứng nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm, chứng nhận hợp quy, chứng nhận hợp chuẩn đối với những sản phẩm phải công bố.
- Nhãn sản phẩm thực phẩm đối với những sản phẩm thuộc diện phải ghi nhãn.
- Tài liệu quảng cáo, hồ sơ đăng ký quảng cáo đối với những cơ sở có quảng cáo sản phẩm thực phẩm.
- Hồ sơ theo dõi về chất lượng sản phẩm, phiếu kiểm nghiệm định kỳ đối với rượu, thực phẩm.

- Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu, thực phẩm; điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ, con người 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.

- Quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.

- Nguồn nước dùng chế biến thực phẩm (nước máy: hợp đồng, hóa đơn tiền nước; nước giếng: kết quả kiểm nghiệm).

- Việc kinh doanh và sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến.

*** Riêng đối với các trường học nhận suất ăn sẵn:**

+ Về thủ tục hành chính: Hợp đồng cung cấp suất ăn giữa trường học và cơ sở cung cấp suất ăn; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm chế biến; sổ giao nhận suất ăn; kết quả khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến suất ăn và nhân viên phục vụ bán trú cho học sinh.

+ Kiểm tra thực tế: Điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ; quy trình vận chuyển, phân chia và bảo quản thực phẩm; điều kiện vệ sinh của khu vực phục vụ ăn.

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị.

- Nguồn nhân lực tham gia chế biến, phục vụ bếp ăn và cán tin trường học.

- Hệ thống tự kiểm tra đối với bếp ăn tập thể do Trường thực hiện.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm (nếu cần).

1.2 Điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại đơn vị:

- Điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ; quy trình vận chuyển kinh doanh thực phẩm.

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị.

- Nguồn nhân lực tham gia sản xuất chế biến thực phẩm.

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

Nhằm đảm bảo công tác kiểm tra được thuận lợi, Đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện đề nghị đơn vị chuẩn bị đầy đủ hồ sơ pháp lý theo quy định và cử người đại diện để tiếp Đoàn kiểm tra./.

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu: VT.



TRƯỞNG ĐOÀN

TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ

Đinh Thanh Hồng

Số: 702 /KH-ĐKTLNATVSTP

Cử Chi, ngày 6 tháng 11 năm 2017

KẾ HOẠCH

Kiểm tra an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể, căn tin trường học trên địa bàn huyện năm học 2017- 2018

Căn cứ Công văn số 1271/BQLATTP-CP, ngày 19/10/2017 của Ban quản lý An toàn thực phẩm thành phố về việc thực hiện chỉ đạo của Ủy ban nhân dân thành phố trong việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố.

Căn cứ Thông báo số 483/TB-VP, ngày 03/11/2017 của Văn phòng HĐND và UBND về việc Thông báo nội dung kết luận của đ/c Phó Chủ tịch huyện Phạm Thị Thanh Hiền tại cuộc họp về một số nội dung thuộc lĩnh vực văn hóa- xã hội.

Nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phòng chống ngộ độc tại các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể, căn tin trường học trên địa bàn huyện.

Nay Đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm huyện xây dựng kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể; căn tin trường học trên địa bàn huyện năm học 2017-2018 như sau:

I. MỤC ĐÍCH

- Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Thông qua hoạt động kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm, hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe nhân dân.

- Tuyên truyền lồng ghép các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm vào các buổi kiểm tra nhằm nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm để sản xuất sản phẩm an toàn phục vụ người tiêu dùng, qua đó góp phần phòng ngừa, hạn chế xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường học trên địa bàn huyện.

- Phát hiện kịp thời, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về vệ sinh an toàn thực phẩm, công khai trên các phương tiện thông tin.

II. YÊU CẦU

Tăng cường công tác kiểm tra điều kiện về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống.

III. ĐỐI TƯỢNG VÀ NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Đối tượng kiểm tra: Kiểm tra các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể; căn tin trường học trên địa bàn huyện.

2. Nội dung, phương pháp kiểm tra

Đoàn tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở kèm theo các yêu cầu về hồ sơ, tài liệu kiểm tra bao gồm:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập bếp ăn tập thể, căn tin trường học hoặc Quyết định thành lập trường, nhóm lớp mầm non tư thục.

- 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) hoặc bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở dịch vụ ăn uống.

- Kết quả khám sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Hồ sơ theo dõi về chất lượng sản phẩm (sổ ghi chép chế độ kiểm thực 03 bước theo quy định tại Quyết định 1246/BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế).

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm (có công bố tiêu chuẩn, chứng nhận hợp quy, xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thuộc diện bắt buộc phải công bố).

- Hồ sơ về nguồn nước dùng chế biến thực phẩm (nước máy: hợp đồng, hóa đơn tiền nước; nước giếng: kết quả kiểm nghiệm).

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người.

- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

*** Riêng đối với các trường học nhận suất ăn sẵn:**

- + Về thủ tục hành chính: Hợp đồng cung cấp suất ăn giữa trường học và cơ sở cung cấp suất ăn; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm chế biến; sổ giao nhận suất ăn; kết quả khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến suất ăn và nhân viên phục vụ bán trú cho học sinh.

- + Kiểm tra thực tế: Điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ; quy trình vận chuyển, phân chia và bảo quản thực phẩm; điều kiện vệ sinh của khu vực phục vụ ăn.

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị.

- Nguồn nhân lực tham gia chế biến, phục vụ bếp ăn và căn tin trường học.

- Hệ thống tự kiểm tra đối với bếp ăn tập thể do Trường thực hiện.
- Lấy mẫu kiểm nghiệm (nếu cần).

IV. THÀNH PHẦN ĐOÀN KIỂM TRA

Thực hiện theo Quyết định số 11471/QĐ-UBND ngày 13/9/2017 của Ủy ban nhân dân huyện về việc kiện toàn Đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Củ Chi.

V. THỜI GIAN, HÌNH THỨC KIỂM TRA

- Thời gian kiểm tra từ ngày 14/11/2017 đến ngày 31/5/2018.
- Hình thức kiểm tra: Gửi thông báo đến các đơn vị được kiểm tra khoảng thời gian Đoàn tiến hành kiểm tra (không thông báo ngày cụ thể).

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế huyện

- Chủ trì Đoàn kiểm tra và tổ chức thực hiện việc kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể; căn tin trường học trên địa bàn huyện. Tham mưu đề xuất UBND huyện xử phạt vi phạm hành chính nếu phát hiện hành vi vi phạm.
- Gửi thông báo kiểm tra của Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện đến các đơn vị được kiểm tra.
- Lập dự trù kinh phí phục vụ công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể; căn tin trường học trên địa bàn huyện năm học 2017-2018.
- Tổng hợp kết quả kiểm tra, báo cáo Thường trực Ủy ban nhân dân huyện và Ban quản lý an toàn thực phẩm thành phố.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện

Kính mời Lãnh đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện tham gia với Đoàn kiểm tra thực hiện công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể và căn tin trường học trên địa bàn huyện theo lịch đính kèm.

3. Phòng Kinh tế huyện, Trung tâm Y tế huyện, Phòng Tài nguyên và Môi trường huyện, Đội Quản lý thị trường huyện, Trạm Thú Y huyện, Đội cảnh sát trật tự quản lý kinh tế và chức vụ- Công an huyện: Tạo điều kiện cho các thành viên của Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện tham gia đầy đủ các buổi kiểm tra.

VII. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện trích từ nguồn xử phạt vi phạm hành chính về lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm và theo dự trù kinh phí kiểm tra an toàn thực phẩm năm 2017 và năm 2018 của Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện.

Trên đây là kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể; căn tin trường học trên địa bàn huyện năm học 2017-2018 của Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Củ Chi./.

Nơi nhận:

- Ban quản lý An toàn thực phẩm Tp.HCM;
- Thường trực UBND huyện (CT, các PCT);
- Trung tâm Y huyện;
- Phòng Y tế huyện;
- Phòng Tài chính và Kế hoạch huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện;
- Phòng Tài nguyên và Môi trường huyện;
- Phòng Kinh tế huyện;
- Trạm thú y huyện;
- Đội cảnh sát điều tra về quản lý kinh tế và chức vụ công an huyện;
- Đội Quản lý thị trường huyện;
- UBND 21 xã, thị trấn;
- Các thành viên Đoàn kiểm tra liên ngành VSATTP huyện;
- Lưu: VT, ATTP.



TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Đinh Thanh Hồng

UBND HUYỆN CỬ CHI
ĐOÀN KIỂM TRA LIÊN
NGÀNH VSATTP HUYỆN

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

Số: 703 /ĐKTLNVSATTP

Củ Chi, ngày 07 tháng 11 năm 2017

Về việc gửi thông báo thời gian
kiểm tra an toàn thực phẩm

Kính gửi: Các thành viên Đoàn kiểm tra liên ngành
về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện.

Thực hiện Quyết định số 1147/QĐ-UBND ngày 13/9/2017 của Ủy ban nhân dân huyện về việc kiện toàn Đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Củ Chi.

Căn cứ Kế hoạch số 702/KH-ĐKTLNVSATTP huyện ngày 06/11/2017 của Đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện về việc kiểm tra các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn thể trường học, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện.

Đoàn kiểm tra liên ngành VSATTP huyện mời các đồng chí thành viên tham gia kiểm tra các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn thể trường học, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện.

Thời gian: lúc 08 giờ hàng ngày (theo lịch đính kèm)

Địa điểm: Tại UBND huyện Củ Chi

Mong các đồng chí có mặt đầy đủ và đúng giờ để kiểm tra đạt hiệu quả.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, PYT.09.

**TRƯỞNG ĐOÀN**

TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Đinh Thanh Hồng

LỊCH KIỂM TRA

Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể trường học năm học 2017-2018

STT	Ngày tháng năm	Địa điểm
1	14/11/2017 (thứ ba)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Tân Phú Trung
2	15/11/2017 (thứ tư)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Tân Thông Hội
3	16/11/2017 (thứ năm)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Thị Trấn Củ Chi, xã Tân An Hội
4	21/11/2017 (thứ ba)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Thái Mỹ, Phước Thạnh, Phước Hiệp
5	22/11/2017 (thứ tư)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Trung Lập Thượng, Trung Lập Hạ
6	23/11/2017 (thứ năm)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã An Nhơn Tây, An Phú, Phú Mỹ Hưng
7	28/11/2017 (thứ ba)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Nhuận Đức, Phạm Văn Cội
8	29/11/2017 (thứ tư)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Phú Hòa Đông, Tân Thạnh Tây
9	30/11/2017 (thứ năm)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Bình Mỹ, Hòa Phú, Trung An
10	01/12/2017 (thứ sáu)	Các trường học, nhóm, lớp trên địa bàn xã Tân Thạnh Đông, Phước Vĩnh An
11	05/12/2017 (thứ ba)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm
12	06/12/2017 (thứ tư)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm
13	07/12/2017 (thứ năm)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm
14	08/12/2017 (thứ sáu)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm
15	12/12/2017 (thứ ba)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm
16	13/12/2017 (thứ tư)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm
17	14/12/2017 (thứ năm)	Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm


TRƯỞNG ĐOÀN

TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Đinh Thanh Hồng