

Số: /KH-BCĐ

Tam Đường, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH

Triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2024

Căn cứ Kế hoạch số 16/KH-BCĐ ngày 16/8/2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh Lai Châu về việc triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2024; Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP huyện Tam Đường xây dựng Kế hoạch bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2024 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tăng cường công tác chỉ đạo, triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu của UBND các cấp trên địa bàn huyện.
- Kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống, ưu tiên tập trung các mặt hàng thực phẩm phục vụ Tết Trung thu.
- Tăng cường công tác giáo dục, truyền thông, thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện, có trách nhiệm, trung thực các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm. Đề cao vai trò, trách nhiệm của các doanh nghiệp trong việc thực thi pháp luật về ATTP. Giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.

2. Yêu cầu

- Thực hiện kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, tập trung vào những vấn đề tồn tại trong quản lý, những vi phạm về bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm. Đảm bảo đúng tiến độ, theo sự chỉ đạo thống nhất của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh ATTP.
- Trong quá trình kiểm tra kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức, các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, nâng cao nhận thức và ý thức của cộng đồng trong công tác bảo đảm ATTP.

II. CÁC HOẠT ĐỘNG

1. Triển khai chiến dịch truyền thông bảo đảm ATTP

1.1. Tại huyện

- Huy động các cơ quan truyền thông tham gia chiến dịch truyền thông về bảo đảm ATTP (ATTP), lồng ghép tuyên truyền phòng; biểu dương, quảng bá các sản phẩm, các mô hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, phù hợp quy định của pháp luật.

- Phối hợp với Mặt trận tổ quốc Việt Nam huyện, các tổ chức chính trị - xã hội, các phương tiện truyền thông thích hợp để phổ biến kiến thức, giáo dục pháp luật về ATTP, các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP; các tiêu chuẩn, quy chuẩn, quy định điều kiện vệ sinh ATTP và kiến thức về ATTP, tác hại của thực phẩm không an toàn; giám sát, hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; tuyên truyền vận động Nhân dân trong việc tố giác các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không an toàn đến các cơ quan chức năng.

- Thông tin đến người dân kết quả kiểm tra về ATTP, trong đó công khai tên các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo an toàn và biểu dương các cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn.

- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các cơ quan quản lý nhà nước về ATTP, trách nhiệm của cộng đồng, đặc biệt tập trung đẩy mạnh vai trò và trách nhiệm cá nhân, tổ chức sản xuất, kinh doanh đối với công tác bảo đảm ATTP.

1.2. Tại các xã, thị trấn

Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP các xã, thị trấn chỉ đạo các ban, ngành, đoàn thể xã tổ chức tuyên truyền trên loa phát thanh, các buổi nói chuyện chuyên đề về ATTP, lồng ghép tuyên truyền các cuộc họp bản, khu dân cư.

Tăng cường tuyên truyền, phổ biến các mô hình sản xuất, kinh doanh, các sản phẩm, chuỗi thực phẩm an toàn, các sản phẩm truyền thống của địa phương nhằm quảng bá, kích lệ sản xuất sản phẩm thực phẩm an toàn, đặc sản địa phương...

Công khai các cơ sở, cá nhân vi phạm hành chính về ATTP nhằm cảnh cáo, răn đe, ngăn chặn các hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm trái pháp luật.

1.3. Đối tượng, nội dung, tài liệu truyền thông

- Đối tượng: Chính quyền các cấp; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng.

- Nội dung:

+ Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm quy định điều kiện cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ; yêu cầu về kiến thức thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; quy định về nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; quy định về đăng ký bản công bố, tự công bố sản phẩm thực phẩm; sử dụng phẩm màu, hương liệu, phụ gia, bao bì thực phẩm, ghi nhãn sản phẩm; ...

+ Đối với người tiêu dùng: Hướng dẫn việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn; chỉ mua, sử dụng thực phẩm, phụ gia thực phẩm có nhãn mác đầy đủ nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục, không đúng đối tượng, liều lượng theo quy định; ...

- Tài liệu:

+ Đĩa tiếng, đĩa hình, băng zôn, tờ gấp, tranh poster, tham khảo tài liệu truyền thông trên trang điện tử của Cục ATTP (địa chỉ <http://vfa.gov.vn>) các đơn vị thuộc các bộ, ngành liên quan (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương...).

+ Khẩu hiệu: *(Có phụ lục I kèm theo).*

2. Công tác kiểm tra

2.1. Nội dung kiểm tra

- Tập trung kiểm tra việc bảo đảm chất lượng sản phẩm thực phẩm, việc chấp hành các quy định về quảng cáo thực phẩm, kiểm nghiệm sản phẩm thực phẩm, ghi nhãn, truy xuất nguồn gốc; điều kiện sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; việc sử dụng phụ gia, phẩm màu, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguồn gốc nguyên liệu trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Đối với các cơ quan quản lý nhà nước: Đánh giá việc 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 ATTP trong tình hình mới; Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới. Công tác chỉ đạo, việc triển khai các biện pháp bảo đảm ATTP. Công tác tuyên truyền giáo dục các quy định, kiến thức về ATTP.

- Đối với các cơ sở thực phẩm: Ưu tiên kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Trung thu như: bánh, kẹo, bia, rượu, nước giải khát, thịt, cá, trứng, sữa, các loại trái cây...

2.2. Thời gian, địa điểm kiểm tra

- Thời gian: Từ ngày 28/8/2024 đến hết ngày 20/9/2024.

- Địa điểm: Tại các cơ quan quản lý nhà nước về ATTP, các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể cơ sở kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện.

3. Công tác báo cáo

- Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP các xã, thị trấn, báo cáo kết quả hoạt động *(theo mẫu phụ lục II đính kèm)* về Trung tâm Y tế huyện theo địa chỉ Email: vsattptamduong@gmail.com chậm nhất ngày 20/9/2024 để tổng hợp báo cáo theo quy định.

- Đối với các trường hợp vi phạm thuộc diện phải thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng, các đoàn kiểm tra và các đơn vị chức năng, các địa phương phải kịp thời công bố công khai vi phạm, tên tổ chức, cá nhân vi phạm và các thông tin liên quan để cảnh báo cho cộng đồng.

III. THỜI GIAN THỰC HIỆN

- Trước ngày 28/8/2024 tuyến huyện xây dựng kế hoạch và thành lập đoàn kiểm tra liên ngành, tiến hành kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm trên địa bàn huyện.

- Trước ngày 29/8/2024 các xã, thị trấn xây dựng kế hoạch và thành lập đoàn kiểm tra, tiến hành kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm theo phân cấp quản lý.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Trung tâm Y tế huyện – Cơ quan thường trực BCĐ huyện

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động truyền thông, phổ biến kiến thức, giáo dục pháp luật về ATTP đến với người dân, đặc biệt là các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh và lưu thông sản phẩm thực phẩm, lồng ghép tuyên truyền phòng theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với Văn phòng HĐND-UBND huyện tham mưu thành lập đoàn kiểm tra liên ngành và triển khai công tác kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Cung cấp tài liệu truyền thông và phối hợp với các cơ quan truyền thông tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức vệ sinh ATTP trong cộng đồng; tổ chức các buổi truyền thông trực tiếp, họp nhóm, họp dân.

- Tổng hợp báo cáo tình hình triển khai bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2024 về Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh ATTP tỉnh, huyện theo quy định.

2. Văn phòng HĐND-UBND huyện

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thực hiện triển khai các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP, các quy định về điều kiện vệ sinh ATTP trên địa bàn; Kiểm tra và chỉ đạo việc chấp hành các quy định về điều kiện vệ sinh ATTP.

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động truyền thông, phổ biến kiến thức, giáo dục pháp luật về ATTP đến các tầng lớp nhân dân trên địa bàn.

- Phối hợp tham mưu thành lập đoàn kiểm tra liên ngành và triển khai công tác kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

3. Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện

- Tổ chức triển khai, thực hiện các văn bản quy phạm pháp luật về vệ sinh ATTP theo lĩnh vực được phụ trách. Đặc biệt công tác quản lý thực phẩm thịt và các sản phẩm từ thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả.

- Tăng cường phối hợp trong công tác kiểm dịch động vật, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y trong chăn nuôi, vận chuyển, giết mổ động vật, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm thú y.

4. Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức tuyên truyền vệ sinh ATTP thuộc lĩnh vực ngành Công thương quản lý.

- Đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát các mặt hàng giả, hàng kém chất lượng tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt quan tâm các cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu, bánh, kẹo phục vụ Tết Trung thu.

5. Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa, thể thao và truyền thông: Phối hợp với Trung tâm Y tế huyện và các cơ quan liên quan tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức pháp luật về vệ sinh ATTP; tăng thời lượng tin, bài, thời gian phát sóng; kịp thời thông tin các hoạt động ATTP nhằm nâng cao sự hiểu biết của cộng đồng trong việc lựa chọn thực phẩm an toàn.

6. Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, Trường THPT Bình Lư, Trường PTDTNT huyện

- Tổ chức triển khai thực hiện nghiêm túc các quy định của nhà nước về công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học.

- Tiếp tục phổ biến kiến thức pháp luật ATTP cho cán bộ quản lý, cán bộ y tế học đường, giáo viên, học sinh và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát việc cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể nhà trường đảm bảo thực phẩm rõ nguồn gốc, an toàn.

- Chỉ đạo các nhà trường thực hiện tốt các điều kiện vệ sinh ATTP, xây dựng kế hoạch tự kiểm tra tại các bếp ăn tập thể trong nhà trường

7. Các cơ quan, ban, ngành, đoàn thể huyện: Căn cứ chức năng, nhiệm vụ, phối hợp với các cơ quan chuyên môn, tổ chức tuyên truyền phổ biến kiến thức về ATTP cho cán bộ, hội viên, đoàn viên và Nhân dân biết cách lựa chọn và sử dụng thực phẩm an toàn; phối hợp trong công tác kiểm tra, giám sát việc đảm bảo ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2024 trên địa bàn huyện.

8. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

Xây dựng kế hoạch bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2024. Tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP trên các phương tiện thông tin của xã, thị trấn; treo băng zôn (nếu có) tại các khu vực đông dân cư. Thành lập đoàn kiểm tra vệ sinh ATTP, tổ chức kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn theo phân cấp quản lý, xử lý hoặc kiến nghị xử lý các trường hợp vi phạm vệ sinh ATTP. Chỉ đạo, tuyên truyền, vận động các cơ quan, đơn vị và nhân dân trên địa bàn tổ chức các hoạt động vui Tết Trung thu bảo đảm an toàn.

Trên đây là Kế hoạch bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP huyện; yêu cầu Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị liên quan; Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP các xã, thị trấn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- TT: Huyện uỷ, HĐND huyện (B/c);
- Chủ tịch, Phó Chủ tịch UBND huyện;
- Các cơ quan, ban, ngành, đoàn thể huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VT, BCD.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN
Vũ Xuân Thịnh**

Phụ lục I

KHẤU HIỆU TUYÊN TRUYỀN

(Kèm theo Kế hoạch số: /KH-BCĐ ngày / /2024
của Ban chỉ đạo Liên ngành về ATTP huyện Tam Đường)

1. Tuyệt đối không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm.
2. Phát hiện hành vi vi phạm an toàn thực phẩm hãy báo cho cơ quan chức năng gần nhất.
3. Để bảo đảm an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống chín, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng.
4. Để đảm bảo an toàn cho sức khỏe, người tiêu dùng không sử dụng thực phẩm bị ôi, thiu, mốc, hỏng.
5. Bảo đảm an toàn thực phẩm vừa là trách nhiệm vừa là quyền lợi của doanh nghiệp.
6. Hãy là người tiêu dùng thông thái “mua và sử dụng thực phẩm có nguồn gốc và nhãn mác rõ ràng”.
7. Để bảo vệ sức khỏe của bạn và gia đình. Hãy lựa chọn, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn./

Phụ lục II

**Mẫu báo kết quả triển khai công tác đảm bảo
Vệ sinh ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2024**

(Kèm theo Kế hoạch số: /KH-BCĐ ngày / /2024 của BCĐ huyện Tam Đường)

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

.....
.....

....., ngày tháng năm 2024

Số: /BC-BCĐ

BÁO CÁO

**Kết quả triển khai công tác đảm bảo Vệ sinh ATTP
trong dịp Tết Trung thu năm 2024**

Thực hiện Kế hoạch

Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh ATTP (VSATTP)

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO

(Nêu cụ thể)

II. CHIẾN DỊCH TRUYỀN THÔNG

TT	Hoạt động	Số lượng/buổi	Số người nghe/phạm vi bao phủ
1.	Nói chuyện		
2.	Tập huấn		
3.	Hội thảo		
4.	Phát thanh		
5.	Truyền hình		
6.	Báo viết		
7.	Sản phẩm truyền thông:		
	- Băng rôn, khẩu hiệu		
	- Tranh áp - phích		
	- Tờ gấp		
	- Băng, đĩa hình		
	- Băng, đĩa âm		
	- Bản tin ATTP		
	- Bản tin Y tế Lai Châu		
.....			
.....			
8.	Hoạt động khác.		

III. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Việc tổ chức các đoàn kiểm tra

Tổng số đoàn kiểm tra:

Trong đó:

1.1. Số đoàn kiểm tra tuyến huyện, thành phố:

1.2. Số đoàn kiểm tra tuyến xã, phường, thị trấn:

2. Kết quả kiểm tra

Bảng 1: Kết quả kiểm tra

T T	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số CS được kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất, chế biến				
2	Kinh doanh				
3	Dịch vụ ăn uống				
4	Bếp ăn tập thể				
5	Thức ăn đường phố				
	Tổng số (1 + 2 + 3 + 4 + 5)				

Bảng 2: 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 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 nhở)		

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được kiểm 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 huấn kiến thức ATTP, 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 ATTP 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 ATTP 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 ATTP 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 ATTP 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 ATTP 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 ATTP 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 ATTP 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 ATTP trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến			
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm ATTP 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 ATTP 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			

	nghi dưỡng; nhà hàng ăn uống			
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh thức ăn đường phố			
19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm ATTP 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 ATTP			
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu			
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm			
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP			
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 ATTP và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất ATTP			
26	Vi phạm quy định về truy suất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn			

IV. CÔNG TÁC XÉT NGHIỆM

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			
1.2	Vi sinh			
	Tổng số XN tại labo			
2	XN nhanh			
	Hàn the			
	Foocmol			
	Phẩm màu			

	Độ ôi khét dầu mỡ			
	Tinh bột			
	Dầu mỡ			
			
			
3	Cộng			

*** Nhận xét:**

.....

V. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

TT	Nội dung	Kết quả		So sánh năm nay/năm trước
		năm nay	năm trước	
1	Số vụ			
2	Số mắc (người)			
3	Số tử vong (người)			
4	Số vụ \geq 30 người mắc (vụ)			
5	Nguyên nhân (vụ)			
	- Vi sinh			
	- Hóa học			
	- Độc tố tự nhiên			
	- Không xác định			
Cộng				

VI. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Ưu điểm

.....

2. Tồn tại

.....

3. Kiến nghị, đề nghị

.....

Nơi nhận:

.....

TRƯỞNG BAN