

Số: 72/KH-SYT

Bắc Giang, ngày 05 tháng 6 năm 2019

KẾ HOẠCH
Giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm
của ngành y tế tỉnh Bắc Giang năm 2019

Thực hiện Kế hoạch số 371/KH-BCDLN ngày 29/01/2019 của Ban chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) tỉnh Bắc Giang về việc triển khai công tác quản lý nhà nước về ATTP năm 2019; Công văn số 712/ATTP-NĐTT ngày 12/3/2019 của Cục An toàn thực phẩm về việc hướng dẫn triển khai giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm. Sở Y tế xây dựng kế hoạch triển khai năm 2019 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích: Giám sát chủ động đối với một số nhóm thực phẩm được sử dụng phổ biến hàng ngày tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, các chợ, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố để có căn cứ dự báo, khuyến cáo cho người tiêu dùng thực phẩm.

2. Yêu cầu

- Triển khai bảo đảm khách quan, đúng quy trình, kỹ thuật chuyên môn; kịp thời triển khai truy suất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định.

- Nội dung giám sát theo hướng dẫn của tuyến trên; tập trung giám sát căn nguyên gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh trong thời gian qua.

- Thông qua kết quả giám sát, đề xuất giải pháp tăng cường công tác quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn tỉnh.

II. NỘI DUNG TRIỂN KHAI

1. Thời gian thực hiện: Tổ chức lấy mẫu 02 đợt/năm (đợt 1: Tháng 8/2019; đợt 2: Tháng 10/2019).

2. Địa điểm giám sát: Tiến hành chọn có chủ đích 03 huyện, thành phố đại diện cho 03 vùng kinh tế, sinh thái của tỉnh Bắc Giang là TP. Bắc Giang (đô thị), huyện Yên Thế (miền núi), huyện Việt Yên (trung du) để tiến hành lấy mẫu giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm tại các chợ; cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

3. Đối tượng; số lượng mẫu; chỉ tiêu kiểm nghiệm:

a) Đối tượng giám sát:

- *Thịt chế biến sẵn ăn ngay không cần xử lý nhiệt:* Thịt gia súc, gia cầm, thủy cầm (*thịt luộc, kho, xào, rang...*);

- Các sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt: Giò, chả thịt lợn/bò...

- Sản phẩm bột và tinh bột chế biến sẵn ăn ngay không cần xử lý nhiệt: Bún, bánh phở, bánh cuốn, bánh giò, bánh dày...

- Nước uống đóng chai.

- Nước đá dùng liền.

b) Số lượng mẫu: Căn cứ kinh phí được cấp và đơn giá kiểm nghiệm chỉ tiêu ATTP của đơn vị cung ứng xét nghiệm để xác định số lượng mẫu cho phù hợp.

c) Tên chỉ tiêu kiểm nghiệm:

- Chỉ tiêu vi sinh: Vi khuẩn E.coli (*Escherichia coli*); vi khuẩn Tụ cầu (*Staphylococcus aureus*); vi khuẩn Coliforms; trực khuẩn mũ xanh (*Pse. Aeruginosa*); Streptococci faecal.

- Chỉ tiêu hóa học: Hàn the; Foc môn; Hypochlorid (chất tẩy trắng).

4. Tiến trình thực hiện; phương pháp tiến hành

- Tiến hành lựa chọn có chủ đích 01 chợ trên địa bàn thị trấn/ phường thuộc địa điểm giám sát để tiến hành lấy mẫu và thực hiện lấy mẫu theo hình thức vớt dầu loang tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố cho đến khi đủ số lượng, số loại mẫu theo kế hoạch.

- Tiến hành lấy mẫu, bảo quản, vận chuyển và giao nhận mẫu thực phẩm bảo đảm đúng quy trình kỹ thuật chuyên môn; thực hiện ghi chép biên bản lấy, bàn giao mẫu bảo đảm đủ thông tin cần thiết để thuận lợi cho việc đánh giá chất lượng sản phẩm, truy suất nguồn gốc nếu thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định.

- Mẫu thực phẩm được kiểm nghiệm tại phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận hoặc phòng kiểm nghiệm được thừa nhận.

- Xử lý kết quả kiểm nghiệm mẫu: Chi cục ATVSTP tổng hợp, phân tích kết quả kiểm nghiệm mẫu, báo cáo kết quả thực hiện theo quy định; tham mưu Sở Y tế triển khai cảnh báo, khuyến cáo về ATTP (nếu có); thông báo bằng văn bản cho các đơn vị quản lý cơ sở thực phẩm (chợ, cơ sở thực phẩm được lấy mẫu) để tổ chức quản lý (nếu mẫu đạt yêu cầu) hoặc tiến hành kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP đối với cơ sở thực phẩm có mẫu kiểm nghiệm không bảo đảm ATTP, thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm ATTP theo quy định.

5. Kinh phí: Sử dụng kinh phí Trung ương cấp cho Chi cục ATVSTP năm 2019 để triển khai Dự án An toàn thực phẩm (Dự án 4) thuộc Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số; Tổng kinh phí: 243.350.000 đồng.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm

- Thành lập tổ lấy mẫu giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm để chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan thuộc huyện Yên Thế, Việt Yên, TP. Bắc Giang và đơn vị cung ứng dịch vụ kiểm nghiệm mẫu triển khai Kế hoạch này.

- Lựa chọn đơn vị kiểm nghiệm đáp ứng yêu cầu về năng lực theo quy định; bố trí kinh phí mua mẫu, thuê kiểm nghiệm mẫu, thanh quyết toán kinh phí; triển khai đấu thầu theo quy định tài chính hiện hành.

- Căn cứ kinh phí được cấp và đơn giá kiểm nghiệm chỉ tiêu ATTP của đơn vị cung ứng xét nghiệm để xác định số lượng mẫu, số chỉ tiêu ATTP kiểm nghiệm/ mẫu cho phù hợp; thông báo bằng văn bản cho TTYT huyện, thành phố được chọn làm địa điểm giám sát để phối hợp triển khai.

- Tổng hợp, phân tích, báo cáo kết quả triển khai; thông báo cho đơn vị quản lý chợ, cơ sở thực phẩm được lấy mẫu để tổ chức quản lý hoặc tiến hành kiểm tra, truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm ATTP theo quy định.

2. Đơn vị kiểm nghiệm

- Đạt đủ yêu cầu của phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận hoặc phòng kiểm nghiệm được thừa nhận.

- Bố trí cán bộ đáp ứng điều kiện quy định tại Thông tư 14/2011/TT-BYT ngày 01/4/2011 của Bộ Y tế hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm để tiến hành lấy mẫu theo kế hoạch; bố trí đủ các điều kiện về nhân lực, phương tiện, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, lấy và bảo quản, vận chuyển mẫu thực phẩm.

- Tiến hành kiểm nghiệm mẫu đảm bảo khách quan, kết quả chính xác, đúng quy trình kỹ thuật chuyên môn; trả kết quả kiểm nghiệm đúng thời gian quy định.

3. Trung tâm Y tế huyện Yên Thế, Việt Yên, TP. Bắc Giang

- Phối hợp với Chi cục ATVSTP triển khai Kế hoạch này; cử cán bộ tham gia tổ lấy mẫu khi triển khai giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn.

- Triển khai quản lý cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý theo phân cấp (nếu mẫu đạt yêu cầu) hoặc tiến hành kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm có mẫu kiểm nghiệm không đạt yêu cầu theo quy định.

4. Phòng Y tế huyện Yên Thế, Việt Yên, TP. Bắc Giang: Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan cùng cấp tham mưu UBND/ Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP huyện, thành phố chỉ đạo đơn vị chức năng, UBND xã (phường, thị trấn) triển khai quản lý chợ, cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý theo

phân cấp (nếu mẫu đạt yêu cầu) hoặc tiến hành kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm có mẫu kiểm nghiệm không đạt yêu cầu; xử lý nghiêm tổ chức, cá nhân vi phạm quy định về ATTP./.

Nơi nhận:

- Lưu: VT, NVY.

Bản điện tử:

- Cục ATTP - Bộ Y tế (B/cáo);
- UBND huyện Yên Thế, Việt Yên, TP. Bắc Giang (P/hợp);
- Lãnh đạo Sở Y tế;
- PYT, TTYT huyện Yên Thế, Việt Yên; TP. Bắc Giang;
- Chi cục ATVSTP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Trần Văn Sinh