

Số: ~~73~~ /BYT-ATTP

V/v Triển khai Kế hoạch Chương
trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an
toàn thực phẩm năm 2014

Hà Nội, ngày 25 tháng 02 năm 2014

Kính gửi:

- Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương
- Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

Căn cứ Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2012 của Thủ tướng Chính
~~phủ ban hành~~ Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 và
tầm nhìn 2030;

Căn cứ Quyết định số 1228/QĐ-TTg ngày 07/9/2012 phê duyệt Chương
trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012-2015;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 67/2013/TTLT-BTC-BYT của Bộ Tài chính
và Bộ Y tế ngày 21/5/2013 quy định quản lý và sử dụng kinh phí thực hiện
Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012-
2015;

Căn cứ Thông tư số 199/2013/TT-BTC ngày 20/12/2013 của Bộ Tài
chính hướng dẫn xây dựng dự toán ngân sách nhà nước năm 2014;

Căn cứ Quyết định số 1836/QĐ-BKHĐT ngày 02/12/2013 của Bộ Kế
hoạch và Đầu tư giao chỉ tiêu kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội năm 2014;

Căn cứ Quyết định số 4243/QĐ-BYT ngày 31/10/2012 của Bộ Y tế về
việc phê duyệt các Dự án thành phần do Bộ Y tế trực tiếp quản lý thuộc Chương
trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012-2015,

Bộ Y tế, cơ quan quản lý Chương trình hướng dẫn triển khai kế hoạch bảo
đảm an toàn thực phẩm năm 2014 đối với 04 dự án do Bộ Y tế trực tiếp quản lý
thuộc Chương trình như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU CHƯƠNG TRÌNH MỤC TIÊU QUỐC GIA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2014

1. Mục tiêu chung

Nâng cao năng lực hệ thống tổ chức quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn
thực phẩm (VSATTP) từ Trung ương đến địa phương đủ năng lực quản lý và
kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm
được thiết lập, góp phần bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng thực
phẩm, đáp ứng yêu cầu phát triển và hội nhập kinh tế quốc tế của đất nước.

2. Mục tiêu, chỉ tiêu cần đạt được năm 2014:

- 70% cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm được kiểm tra đạt yêu cầu về VSATTP.

- 70% cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra VSATTP tại tuyến trung ương, khu vực, tỉnh, thành phố được bồi dưỡng và nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ.

- 65% cán bộ làm công tác VSATTP tuyến cơ sở (quận/huyện, xã/phường) được bồi dưỡng, nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ và kiến thức về VSATTP.

- 67% người sản xuất, 67% người kinh doanh, 67% người tiêu dùng và 75% cán bộ quản lý lãnh đạo hiểu và thực hành đúng về ATTP.

- 30 phòng thí nghiệm cấp tỉnh tham gia thử nghiệm liên phòng đánh giá chất lượng kiểm nghiệm.

- 2 phòng thí nghiệm trên cả nước đạt ISO 17025.

- Tỷ lệ ca ngộ độc/ 100.000 dân trong các vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) được báo cáo ≤ 9 .

- Giảm 5% số vụ ngộ độc thực phẩm ≥ 30 người mắc so với năm 2013.

- 85% số cơ sở dịch vụ ăn uống do tỉnh/TP quản lý, CSSX KD do y tế quản lý được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

II. NỘI DUNG TRIỂN KHAI CÁC DỰ ÁN THUỘC CHƯƠNG TRÌNH MỤC TIÊU QUỐC GIA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2014

1. Dự án 1: Nâng cao năng lực quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.1. Mục tiêu: Nâng cao năng lực hệ thống tổ chức quản lý nhà nước về VSATTP từ trung ương đến địa phương đủ năng lực quản lý và điều hành các hoạt động vì CLVSATTP đáp ứng nhu cầu hội nhập kinh tế quốc tế và khu vực.

1.2. Chỉ tiêu:

- 70% cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm được kiểm tra đạt yêu cầu về VSATTP.

- 70% cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra VSATTP tại tuyến trung ương, khu vực, tỉnh, thành phố được bồi dưỡng và nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ.

- 65% cán bộ làm công tác VSATTP tuyến cơ sở (quận/huyện, xã/phường) được bồi dưỡng, nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ và kiến thức về VSATTP.

1.3. Nội dung hoạt động:

1.3.1. Mục tiêu 1: trên 70% cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm được kiểm tra đạt yêu cầu về VSATTP

- Các cơ quan có thẩm quyền tùy theo phân cấp quản lý tiến hành thẩm định hồ sơ, tổ chức kiểm tra thực địa và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh được phân cấp;

- Thanh tra, kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và đánh giá kế hoạch hàng năm: kiểm tra việc thực hiện các quy định về VSATTP, Tháng hành động vì chất lượng VSATTP, kiểm tra đột xuất phát sinh trong quản lý VSATTP, kiểm tra thực hiện nhiệm vụ của các Dự án thuộc Chương trình MTQG VSATTP;

- Tư vấn hướng dẫn các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP) và phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP);

- Trang bị các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ công tác kiểm tra, kiểm soát thuộc phạm vi quản lý của Bộ;

- Duy trì hoạt động của Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm các cấp và hệ thống cộng tác viên vệ sinh an toàn thực phẩm ở các xã, phường;

- Ứng dụng khoa học kỹ thuật phục vụ công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.3.2. Mục tiêu 2: trên 70% cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra VSATTP tại tuyến trung ương, khu vực, tỉnh, thành phố được bồi dưỡng và nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ

- Hướng dẫn triển khai các văn bản pháp luật và quy phạm kỹ thuật về VSATTP mới ban hành cho cán bộ làm công tác quản lý VSATTP tại các tuyến;

- Xây dựng kế hoạch phát triển công tác đào tạo phù hợp với trình độ, năng lực cán bộ của hệ thống ATVSTP;

- Tổ chức các khóa tập huấn cho đội ngũ cán bộ VSATTP về các lĩnh vực chuyên môn;

- Hàng năm đào tạo, đào tạo lại mạng lưới cán bộ quản lý, thanh tra các tuyến;

- Xây dựng các bộ tài liệu chuẩn cho công tác đào tạo về VSATTP ở các cấp và tại trường đại học;

- Biên soạn, in ấn bộ tài liệu chuẩn, sách giáo khoa, tài liệu thực hành cho từng lĩnh vực chuyên môn về VSATTP;

- Tiến hành các đề tài nghiên cứu khoa học và tổ chức Hội nghị, Hội thảo công bố các kết quả nghiên cứu khoa học;

- Tổ chức các hội nghị, hội thảo về vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.3.3. Mục tiêu 3: trên 65% cán bộ làm công tác VSATTP tuyến cơ sở (quận/huyện, xã/phường) được bồi dưỡng, nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ và kiến thức về VSATTP

- Hướng dẫn triển khai các văn bản pháp luật và quy phạm kỹ thuật về VSATTP mới ban hành cho cán bộ làm công tác quản lý VSATTP tại tuyến cơ sở;

- Tổ chức các khóa tập huấn cho đội ngũ cán bộ VSATTP về các lĩnh vực chuyên môn;

- Tiến hành các đề tài nghiên cứu khoa học và tổ chức Hội nghị, Hội thảo công bố các kết quả nghiên cứu khoa học;

- Tổ chức các hội nghị, hội thảo về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Dự án 2: Thông tin giáo dục truyền thông đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

2.1. Mục tiêu: Nâng cao kiến thức, thực hành VSATTP và ý thức trách nhiệm của các nhóm đối tượng: người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng và người quản lý, lãnh đạo để tạo ra một môi trường thực phẩm an toàn, hợp vệ sinh phù hợp tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

2.2. Chỉ tiêu: 67% người sản xuất, 67% người kinh doanh, 67% người tiêu dùng và 75% cán bộ quản lý lãnh đạo hiểu và thực hành đúng về ATTP.

2.3. Nội dung hoạt động:

- Duy trì Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, xây dựng nội dung thông điệp;

- Huy động các kênh truyền thông và lực lượng truyền thông, sản xuất các tài liệu truyền thông về vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Đánh giá kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của các nhóm đối tượng; xây dựng cơ sở dữ liệu và ứng dụng công nghệ thông tin; đào tạo, tập huấn, triển khai đội truyền thông cơ động; cung cấp các thiết bị truyền thông; xây dựng và duy trì đội truyền thông xã, phường.

3. Dự án 3: Tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.1. Mục tiêu: Nâng cao năng lực kiểm nghiệm CLVSATTP của hệ thống kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm trên toàn quốc đủ khả năng đánh giá mức độ ô nhiễm hóa chất và vi sinh vật ở các loại thực phẩm tiêu dùng trong nước và nhập khẩu, xuất khẩu.

3.2. Chỉ tiêu:

- 100% các phòng kiểm nghiệm cấp vùng và cấp Trung ương tham gia kiểm nghiệm liên phòng.

- Trên 80% phòng kiểm nghiệm cấp tỉnh tham gia thử nghiệm liên phòng đánh giá chất lượng kiểm nghiệm.

- Đến hết năm 2014 có 25 phòng kiểm nghiệm cấp tỉnh trên cả nước đạt ISO 17025.

3.3. Nội dung hoạt động:

3.3.1. Mục tiêu 1: 100% các phòng kiểm nghiệm cấp vùng và cấp Trung ương tham gia kiểm nghiệm liên phòng.

Tham gia các chương trình thử nghiệm liên phòng quốc tế đáng giá năng lực kiểm nghiệm, thành thạo trong kiểm nghiệm các chỉ tiêu hóa học và vi sinh vật trong thực phẩm.

3.3.2. Mục tiêu 2: Trên 80% phòng kiểm nghiệm cấp tỉnh tham gia thử nghiệm liên phòng đánh giá chất lượng kiểm nghiệm

Tổ chức triển khai các chương trình thử nghiệm liên phòng quốc gia đáng giá năng lực kiểm nghiệm, thành thạo trong kiểm nghiệm các chỉ tiêu hóa học và vi sinh vật trong thực phẩm.

3.3.3. Mục tiêu 3: Đến hết năm 2014 có 25 phòng kiểm nghiệm cấp tỉnh trên cả nước đạt ISO 17025.

- Tập trung đánh giá, nâng cấp, xây dựng, chuẩn hóa phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025. Xây dựng, củng cố năng lực kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh, hóa lý tại các labo phục vụ đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Bồi dưỡng nâng cao năng lực kỹ thuật, nghiệp vụ chuyên môn cho cán bộ kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm các cấp;

- Nâng cấp, củng cố các phòng kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên cả nước, thực hiện chuẩn hóa ở các phòng kiểm nghiệm;

- Bổ sung hóa chất phục vụ công tác xét nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn kỹ thuật, phương pháp thử phục vụ kiểm nghiệm.

4. Dự án 4: Phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

4.1. Mục tiêu: Từng bước bảo đảm phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm ở Việt Nam có hiệu quả và bền vững.

4.2. Chỉ tiêu:

- Tỷ lệ ca ngộ độc/ 100.000 dân trong các vụ NDTP được báo cáo ≤ 9 chung cho toàn quốc.

- Giảm 5% số vụ ngộ độc thực phẩm ≥ 30 người mắc so với năm 2013 chung cho toàn quốc.

- 85% số cơ sở dịch vụ ăn uống do tỉnh/TP quản lý, CSSX KD do y tế quản lý được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP chung cho toàn quốc.

4.3. Nội dung hoạt động:

4.3.1. Mục tiêu 1: Tỷ lệ ca ngộ độc/ 100.000 dân trong các vụ NĐTP được báo cáo ≤ 9 chung cho toàn quốc

- Tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn, tổ chức hội nghị, hội thảo về phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm cho cán bộ làm công tác vệ sinh an toàn thực phẩm từ Trung ương đến địa phương;

- Điều tra giám sát ngộ độc thực phẩm; duy trì hoạt động giám sát ngộ độc thực phẩm và phân tích nguy cơ ngộ độc thực phẩm.

- Mua sắm các trang thiết bị cần thiết, text nhanh cho các hoạt động chuyên môn giám sát, điều tra ngộ độc thực phẩm; ứng dụng công nghệ thông tin trong giám sát và kiểm soát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm;

- Xây dựng và tổ chức hoạt động hệ thống cảnh báo nguy cơ, cảnh báo và xử lý các sự cố về an toàn thực phẩm;

- Nghiên cứu khoa học phục vụ công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

4.3.2. Mục tiêu 2: Giảm 5% số vụ ngộ độc thực phẩm ≥ 30 người mắc so với năm 2013 chung cho toàn quốc

- Kiểm soát an toàn thực phẩm các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể và thức ăn đường phố;

- Giám sát, đánh giá và kiểm soát các nguy cơ đối với một số thực phẩm nguy cơ cao;

- Lấy mẫu, kiểm nghiệm mẫu thực phẩm trong hoạt động thanh tra, hậu kiểm, kiểm tra theo các nhóm thực phẩm và theo các thời điểm quan trọng trong năm và đột xuất và phân tích, đánh giá phục vụ công tác quản lý.

4.3.3. Mục tiêu 3: 85% số cơ sở dịch vụ ăn uống do tỉnh/TP quản lý, CSSX KD do y tế quản lý được cấp giấy chứng nhận đủ ĐK ATTP chung cho toàn quốc

- Thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong toàn quốc;

- Cấp giấy chứng nhận và giám sát việc thực hiện các quy định về ATTP của các cơ sở dịch vụ ăn uống;

- Dự phòng cho xử lý sự cố về an toàn thực phẩm, khắc phục hậu quả ngộ độc thực phẩm và các chi phí khác phục vụ chuyên môn.

III. HUY ĐỘNG NGUỒN LỰC THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

- Thực hiện lồng ghép nguồn vốn của Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm với các chương trình mục tiêu quốc gia, dự án hỗ trợ khác có liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn;

- Huy động tối đa nguồn lực của địa phương (cấp tỉnh, huyện, xã), các lĩnh vực có khả năng xã hội hóa để bổ sung nguồn vốn cho Chương trình;

- Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố bố trí nguồn ngân sách địa phương chi phụ cấp cán bộ chuyên trách, cộng tác viên thực hiện Chương trình tại địa phương;

- Tăng cường hợp tác quốc tế trong lĩnh vực ATTP, đảm bảo tính hiệu quả, tránh chồng chéo và nâng cao tính chủ động trong đầu tư, sử dụng các nguồn viện trợ;

- Huy động vốn đầu tư của doanh nghiệp, cá nhân, nước ngoài đối với các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Cơ chế hỗ trợ thực hiện theo nguyên tắc đảm bảo đủ nguồn vốn để triển khai các hoạt động bền vững. Mức hỗ trợ phải phù hợp với tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm.

IV. XÂY DỰNG XÃ, PHƯỜNG TRỌNG ĐIỂM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Một số tiêu chí chủ yếu:

- Nhiều năm xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm lớn (≥ 30 người mắc) hoặc có ca tử vong do ngộ độc thực phẩm.

- Số lượng cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống lớn.

- Có cửa khẩu

- Là xã, phường có khu du lịch, lễ hội lớn

- Có khu phố ẩm thực hoặc làng nghề truyền thống

- Các xã/ phường nghèo, chịu nhiều ảnh hưởng trực tiếp từ thiên tai.

- Số lượng xã, phường trọng điểm không vượt quá 10% tổng số xã, phường của mỗi tỉnh.

Tuy nhiên, tùy thuộc tình hình thực tế, định hướng phát triển kinh tế, xã hội của địa phương, các tỉnh chủ động xây dựng danh sách xã, phường trọng điểm và trình Ủy ban nhân dân tỉnh/thành phố phê duyệt.

V. XÂY DỰNG KẾ HOẠCH VÀ LẬP DỰ TOÁN NGÂN SÁCH NĂM 2014

1. Cơ sở tính toán kinh phí:

Cơ sở tính toán kinh phí Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm căn cứ vào nội dung chi, định mức chi được quy định tại Thông tư liên tịch số 67/2013/TTLT-BTC-BYT ngày 21/5/2013 của Bộ Tài chính và Bộ Y tế quy định quản lý và sử dụng kinh phí thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012-2015.

Lập dự toán kinh phí đầu tư phát triển: Lập đề án xây dựng trụ sở Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt. Các công trình đang được cấp vốn cần tổ chức thực hiện không để phát sinh nợ về khối lượng

xây dựng cơ bản mới và hoàn thành dự án theo tiến độ quy định. Quyết định đầu tư phát triển gửi Cục An toàn thực phẩm, Vụ Kế hoạch Tài chính-Bộ Y tế xem xét hỗ trợ bổ sung từ ngân sách trung ương.

2. Trình phê duyệt kế hoạch:

Nguồn kinh phí bao gồm: 1) Ngân sách Trung ương; 2) Ngân sách địa phương; 3) Tài trợ của các tổ chức quốc tế và các nguồn vốn hợp pháp khác.

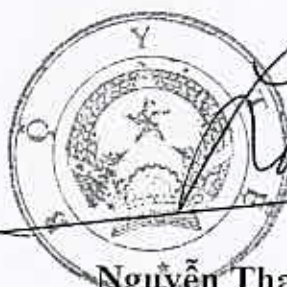
Sở Y tế các tỉnh/thành phố căn cứ mục tiêu, nhiệm vụ và vốn đã được Bộ Kế hoạch và Đầu tư, Bộ Tài chính giao, định hướng nội dung hoạt động theo hướng dẫn của Trung ương, tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm, số lượng đơn vị hành chính, số lượng cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống trên địa bàn, nguồn lực hiện có... để xây dựng kế hoạch năm 2014 và tổ chức triển khai có hiệu quả công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của tỉnh/thành phố. Kế hoạch triển khai Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2014 của tỉnh/thành phố gửi về Cục An toàn thực phẩm (Địa chỉ: Ngõ 135 Núi Trúc, Ba Đình, Hà Nội; Điện thoại: 04.38464489) trước ngày 08/03/2014 để tổng hợp.

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Văn phòng Chính phủ (để b/c);
- Các thành viên Ban Chỉ đạo Chương trình (để biết);
- Các Thứ trưởng BYT (để biết);
- Các Vụ, Cục, Tổng cục, Ttra Bộ, VP Bộ (để biết);
- Lưu: VT, ATTP.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG



Nguyễn Thanh Long

ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH BÌNH ĐỊNH

SAO Y BẢN CHÍNH

Số: 491/SY-UBND

Bình Định, ngày 31 tháng 3 năm 2014

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- K15;
- Lưu: VT (02b)

TL. CHỦ TỊCH
KT. CHÁNH VĂN PHÒNG
PHÓ VĂN PHÒNG



Mai Việt Trung