

Số: 53 /KH-BCĐ

Bình Định, ngày 09 tháng 9 năm 2016

KẾ HOẠCH

Triển khai xây dựng chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ Đầm, thành phố Quy Nhơn

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Xây dựng được mô hình thí điểm chợ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) theo ngành hàng thực phẩm được lựa chọn kinh doanh đảm bảo VSATTP theo tiêu chí xác định để giảm đến mức thấp nhất thiệt hại do hàng hóa không an toàn cũng như do ngộ độc thực phẩm gây ra trong quá sử dụng thực phẩm tại chợ; nâng cao chất lượng phục vụ đảm bảo văn minh thương mại, an toàn cho người tiêu dùng.

- Nâng cao nhận thức cho người tiêu dùng và tăng cường trách nhiệm, năng lực quản lý cho cán bộ, nhân viên Ban quản lý chợ trong việc quản lý, hướng dẫn, kiểm tra về VSATTP trong phạm vi chợ.

- Các hộ kinh doanh thực phẩm được lựa chọn kinh doanh đảm bảo VSATTP thực hiện các quy định của nhà nước về hàng hóa kinh doanh, về VSATTP theo quy định.

2. Yêu cầu

Phù hợp với Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn của các Bộ, ngành Trung ương; phù hợp với các tiêu chí của mô hình chợ thí điểm bảo đảm VSATTP; đảm bảo tính kế thừa, hệ thống và phát triển ổn định, lâu dài.

II. THỰC TRẠNG TẠI CHỢ ĐẦM

1. Cơ sở hạ tầng chợ

Chợ Đầm, thành phố Quy Nhơn được đưa vào sử dụng năm 1994, xây dựng kiên cố với quy mô là chợ hạng 1, diện tích kinh doanh trong nhà lồng là 4.121m², diện tích kinh doanh ngoài trời là 1.036m².

Chợ phân thành nhiều khu kinh doanh riêng, hệ thống điện được trang bị đến từng sạp, lô trong chợ thuận tiện cho hoạt động kinh doanh của tiểu thương kinh doanh hàng thực phẩm công nghệ, tiêu dùng; có hệ thống thoát nước (cống ngầm, hố ga có nắp đậy, có lưới chắn rác, thuận tiện cho việc thông tắc, số lần khơi thông 12 lần/năm). Tuy nhiên, nước thải chưa được xử lý trước khi thải ra môi trường theo quy định; hệ thống nước chưa đảm bảo vệ sinh, chủ yếu là sử dụng giếng khoan, chưa có hệ thống nước đến từng lô, sạp kinh doanh ngành hàng tươi sống; hệ thống vệ sinh nền khu thực phẩm tươi sống và rau, củ, quả,... không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bàn bán hàng chưa đồng nhất về kiểu dáng, kích thước, chất liệu...mặt bàn phần lớn làm bằng sản phẩm chưa đảm bảo VSATTP; tình trạng cắt cá, thịt còn thực hiện trên nền, một số điểm bày bán trên mẹt, lót giấy carton không đảm bảo vệ sinh, gây phản cảm cho người tiêu dùng, khách tham quan, mua sắm.

2. Số hộ kinh doanh chợ

Tổng số hộ kinh doanh là 659 hộ, trong đó có 359 hộ kinh doanh cố định, thường xuyên và 300 hộ kinh doanh không cố định, thường xuyên.

Tổng số lô sạp là 659 lô (diện tích bình quân 3m²/lô), trong đó số lô trong nhà lồng chợ là 144 lô, ngoài trời là 515 lô. Chia theo ngành hàng kinh doanh, cụ thể như sau:

TT	Ngành hàng kinh doanh	Hộ ngoài nhà lồng	Hộ trong nhà lồng
I	<i>Bách hóa</i>	45	77
II	<i>Thực phẩm</i>	470	67
1	Thực phẩm công nghệ	41	19
2	Thịt gia súc tươi sống	51	39
3	Thịt gia cầm tươi sống	08	
4	Thủy hải sản tươi sống	103	
5	Trứng gia cầm	7	09
6	Sản phẩm khô, mắm	22	
7	Rau, củ	122	
8	Trái cây	76	
9	Hàng ăn uống	40	

3. Tình hình kinh doanh thực phẩm tại chợ

Hàng hóa kinh doanh tại chợ rất đa dạng gồm: thực phẩm tươi sống, thủy hải sản, các loại rau, củ quả, thực phẩm công nghệ..., trong đó thực phẩm tươi sống, thực phẩm chế biến tiêu dùng hàng ngày chiếm tỷ trọng tương đối lớn, cung cấp cho nhu cầu tiêu dùng, sinh hoạt của nhân dân địa phương. Việc mua bán của các hộ kinh doanh này thường diễn ra trong ngày. Hiện nay, chợ chưa có kho bảo quản lạnh riêng đối với ngành hàng thực phẩm, nên chỉ bảo quản theo phương pháp thủ công (ướp đá). Chợ có bố trí từng ngành hàng theo từng khu vực riêng để phục vụ thuận tiện cho nhu cầu tiêu dùng của người dân.

Nguồn hàng thực phẩm cung ứng cho các chợ: thịt gia súc đa số từ lò giết mổ ở địa phương; thủy hải sản đa số người bán giao hàng tại chợ; ngành hàng rau củ quả, trái cây mua trực tiếp từ người sản xuất ở địa phương, từ các vựa do thương lái thu gom từ vùng sản xuất đưa vào chợ. Nguồn hàng thực phẩm phân phối qua chợ ngoài các sản phẩm chế biến được bảo quản đóng gói bằng bao bì, có nhãn hiệu, ghi đầy đủ thông tin xác định được nguồn gốc, hạn dùng, còn hầu hết các hàng thực phẩm khác đều rất khó xác định được chất lượng, nguồn gốc. Nguyên nhân chính do truyền thống, tập quán kinh doanh không hóa đơn, chứng từ của đa số thương nhân kinh doanh tại chợ đã tạo nên phương thức kinh doanh, dịch vụ không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm như hiện nay.

Kiểm tra nguồn hàng thực phẩm vào chợ: đã số các hàng thực phẩm được đưa vào bày bán trong chợ chưa qua kiểm tra VSATTP, nhất là mặt hàng rau củ quả; các mặt hàng như thịt heo, thịt bò, thịt gà đã được cơ quan thú y kiểm tra và đóng dấu từ các lò giết mổ được cấp phép hoạt động. Do tính đặc thù riêng biệt nên từng hộ kinh doanh có nguồn cung khác nhau từ nhiều thương lái khác nhau mà không tập trung. Do đó, việc kiểm tra nguồn hàng thực phẩm vào chợ rất khó thực hiện, bên cạnh đó lực lượng kiểm tra, quản lý trực tiếp hàng ngày về VSATTP còn mỏng, chưa đáp ứng được theo yêu cầu thực tiễn.

Phương thức mua bán hàng thực phẩm trong chợ: Do tập quán tiêu dùng của nhân dân, hầu hết các giao dịch tại chợ là mua bán trực tiếp, người tiêu dùng thường chỉ quan tâm đến giá cả, ít quan tâm đến nguồn gốc sản phẩm. Sản phẩm kinh doanh thông thường là hàng thực phẩm tươi sống, thực phẩm bao gói sẵn, hàng tiêu dùng hàng ngày,... Trang thiết bị của thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm tại chợ đa số đều đơn giản, chưa có các thiết bị chuyên dùng để kiểm tra nhanh: về độ an toàn, mức độ sử dụng cho phép các hóa chất bảo quản; các dụng cụ đo đếm cũng chưa được kiểm tra thường xuyên theo định kỳ; thiết bị bảo quản sản phẩm tại chợ phần lớn được sử dụng ở các ngành hàng thủy hải sản, thực phẩm tươi sống, thực phẩm chế biến sẵn, ăn uống-giải khát... như máy sục ôxy, thùng đá, tủ đông... Nhìn chung, trang thiết bị của thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm hiện nay tại chợ cũng đảm bảo cho hoạt động kinh doanh, tuy nhiên việc sắp xếp theo từng ngành hàng chưa được các hộ tiểu thương chấp hành, vẫn còn tình trạng đan xen giữa hàng tươi sống và chế biến, điều này làm ảnh hưởng nhiều đến việc đảm bảo VSATTP tại chợ.

4. Tình hình thực hiện quy định của pháp luật và Nội quy chợ về VSATTP của thương nhân kinh doanh trong chợ

Thương nhân kinh doanh trong chợ tuy có chấp hành quy định của pháp luật và Nội quy chợ về VSATTP nhưng vẫn chưa tuân thủ triệt để, nhất là việc thực hành vệ sinh thực phẩm, như còn bày bán thực phẩm chín cạnh hàng thực phẩm tươi sống, bán thịt gia súc, gia cầm chưa qua kiểm tra thú y. Hàng thực phẩm chín không có tủ kính che đậy, nơi chế biến, các bàn ăn và người chế biến thực phẩm chưa quan tâm thực hiện đúng tiêu chí về VSATTP như sử dụng tạp dề, khẩu trang khi chế biến thực phẩm, không kiểm tra sức khỏe định kỳ; sự hiểu biết về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm của những người tham gia chế biến còn hạn chế... Bên cạnh đó, vệ sinh môi trường chợ cũng là tác nhân làm hạn chế việc đảm bảo VSATTP.

5. Cơ sở vật chất khu nhà lồng được chọn làm thí điểm năm 2016

- Diện tích trong nhà lồng: $(8 \times 52,5) = 420m^2$
- Số hộ hiện kinh doanh trong nhà lồng: 52 hộ, trong đó: mặt hàng thịt heo, bò là 38 hộ, 01 hộ thịt quay và 13 hộ các ngành khác (03 hộ mắm, 05 hộ hải sản khô, 01 hộ đá, 01 hải sản, 01 bánh kẹo và 02 hộ chả cá)
- Nền chợ còn nhếch nhác chưa bảo đảm vệ sinh, hệ thống xử lý nước thải chưa bảo đảm (nước thải chưa qua xử lý theo quy định)
- Bàn bán hàng chưa đồng nhất về kiểu dáng, kích thước, chất liệu... một số hộ còn dùng bìa carton trải trên bàn gỗ không đảm bảo vệ sinh.
- Hệ thống nước sạch chưa được đầu tư đến từng hộ tiểu thương trong khu vực kinh doanh thực phẩm tươi sống...

Để thực hiện xây dựng thí điểm đảm bảo VSATTP cho khu vực nhà lồng năm 2016, đề nghị BQL chợ Đầm bố trí trong khu nhà lồng này 50 hộ kinh doanh (bình quân 3m²/hộ) và phân bố ngành hàng theo từng khu vực riêng biệt, cụ thể:

- Bố trí 38 hộ kinh doanh thịt heo, bò vào một khu vực;
- Bố trí 14 hộ còn lại các khu vực khác và điều chuyển các điểm kinh doanh khác đến cho phù hợp với ngành hàng.

III. QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN XÂY DỰNG CHỢ THÍ ĐIỂM ĐẢM BẢO VSATTP NĂM 2016 (NGÀNH HÀNG THỊT HEO, BÒ)

1. Những tiêu chí chủ yếu của mô hình chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm

(Theo Phụ lục đính kèm)

2. Tiêu chuẩn quầy hàng kinh doanh, tiêu chí về hàng hóa, người kinh doanh và cơ sở vật chất của chợ

a) Tiêu chuẩn quầy hàng kinh doanh hàng thực phẩm tươi sống

Độ cao, chiều dài, chiều rộng và chất liệu của các quầy hàng kinh doanh thịt heo, bò phải đồng nhất về kích thước, kiểu dáng, cụ thể như sau:

- Chiều dài quầy hàng: 1,5 đến 2,0 m
- Chiều ngang quầy hàng: 01 đến 1,5 m
- Chiều cao quầy hàng: >0,6 m

Chất liệu mặt quầy hàng thống nhất, lựa chọn một trong những chất liệu như Inox, gạch Ceramic hoặc đá Granite. Giao Ban Quản lý chợ Đầm khảo sát lấy ý kiến của các chuyên gia và tiểu thương để lựa chọn loại quầy hàng và bố trí quầy hàng đảm bảo tính khoa học, thuận lợi cho tiểu thương kinh doanh và khách hàng tham gia mua sắm.

b) Tiêu chí về hàng hóa, người kinh doanh và cơ sở vật chất của chợ

Ngành hàng	Về hàng hoá	Về người kinh doanh	Về cơ sở vật chất
Các sản phẩm thịt heo, thịt bò	Có sự kiểm soát và chứng nhận an toàn thực phẩm của cơ quan thú y.	- Có tập huấn kiến thức về kinh doanh thực phẩm, kiến thức VSATTP, khám sức khỏe định kỳ theo quy định. - Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.	- Bề mặt bày bán sản phẩm phải làm bằng vật liệu không rỉ, không gây ô nhiễm, dễ vệ sinh, cách mặt đất tối thiểu 60cm. - Mỗi quầy sạp phải có bảng hiệu ghi rõ tên chủ quầy, sạp và các thông tin cần thiết khác. Bảng hiệu được làm đồng nhất theo ngành hàng.

IV. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tuyên truyền, vận động tiểu thương đồng thuận tham gia

Sở Công Thương, UBND Tp. Quy Nhơn và BQL Chợ Đầm phối hợp, có phương án tổ chức tuyên truyền, vận động các tiểu thương đang kinh doanh tại khu vực được chọn làm thí điểm cam kết tham gia thực hiện *(có văn bản ký cam kết)*.

- Hình thức tuyên truyền, vận động:

+ Phát tờ rơi, pano, áp phích tuyên truyền tại chợ và các khu lân cận về dự án

Chợ VSATTP - chợ Đầm để tiêu thương và người tiêu dùng biết để hưởng ứng tham gia.

+ Tuyên truyền trên đài phát thanh thành phố Quy Nhơn, phường Thị Nại, hệ thống loa thông báo của chợ...

+ Trực tiếp vận động và hướng dẫn các tiểu thương tham gia ký cam kết tham gia vào Dự án.

- Nội dung tuyên truyền:

+ Tuyên truyền chủ trương, lợi ích về mặt kinh tế, xã hội mà dự án mang lại; quyền và nghĩa vụ của các đối tượng tham gia;

+ Tuyên truyền về nội dung các quy định, các tiêu chuẩn về điều kiện VSATTP được quy định tại: Luật An toàn thực phẩm; Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 91/2012/NĐ-CP ngày 08/11/2012 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm ...

Thời gian thực hiện: 06/2016 đến 12/2016.

2. Triển khai xây dựng thí điểm chợ đảm bảo VSATTP theo mô hình đã được duyệt tại chợ Đầm năm 2016: Xây dựng mô hình chợ bảo đảm VSATTP cho ngành hàng thịt heo, bò

a) *Thiết kế, trình phê duyệt thiết kế, tổ chức đấu thầu*

Tổ chức đấu thầu lựa chọn đơn vị tư vấn thiết kế và đơn vị thi công công trình.

b) *Đầu tư cơ sở hạ tầng chợ*

- Nâng cấp, cải tạo khu nhà lồng đảm bảo mỹ quan kiến trúc, phù hợp đảm bảo yêu cầu của chợ VSATTP;

- Cải tạo lại nền chợ: bảo đảm vệ sinh môi trường các lối đi xung quanh khu vực kinh doanh thực phẩm tươi, sống, không đọng nước, không ẩm mốc;

- Cải tạo lại hệ thống thoát nước mưa, nước thải, đầu tư xây dựng kho lưu chứa chất thải nguy hại và chất thải rắn thông thường đảm bảo hợp vệ sinh;

- Cải tạo hệ thống cung cấp nước sạch đến các hộ kinh doanh;

- Cải tạo, nâng cấp khu nhà vệ sinh chợ;

- Trang bị 02 bảng “Chợ thí điểm đảm bảo ATVSTP”, kích thước 0,9m x 5m đặt tại cổng chính chợ và đặt tại mặt tiền khu nhà lồng;

- Trang bị 02 bảng Nội quy vệ sinh an toàn thực phẩm, 01 bảng pano in khẩu hiệu VSATTP;

- Trang bị 5 thùng rác MGB 240 (nguyên liệu Composite) và hoá chất khử mùi hôi của rác;

c) *Đầu tư trang thiết bị tại quầy hàng, gian hàng thịt heo, bò*

- Xây dựng mới (cải tạo) bàn bán hàng, mặt bàn làm bằng chất liệu không gỉ, hợp vệ sinh, không có chất độc hại cho 50 hộ trong khu vực xây dựng thí điểm cùng kiểu dáng và chất liệu;

- Đầu tư móc treo, giá treo thực phẩm tươi sống;

- Hồ trợ bảng hiệu 50 lô kinh doanh (tên, số điện thoại);
- Trang bị mẫu chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn; quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, bao tay theo tiêu chuẩn cho 50 điểm bán;
- Trang bị 50 thùng đựng rác thải thực phẩm có nắp đậy.

d) Hồ trợ thiết bị kiểm tra nhanh cho Ban Quản lý chợ

Hồ trợ 01 bộ thiết bị kiểm tra cho cán bộ chuyên trách kiểm tra chất lượng thực phẩm kinh doanh trong chợ.

V. KINH PHÍ THỰC HIỆN

1. Ngân sách tỉnh, hỗ trợ theo Quyết định số 3127/QĐ-UBND ngày 01/9/2016 của UBND tỉnh về việc phê duyệt dự toán kinh phí xây dựng chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ Đầm, thành phố Quy Nhơn.

2. Kinh phí của UBND thành phố Quy Nhơn và Ban Quản lý chợ Đầm thực hiện phần còn lại, gồm: Nâng cấp, cải tạo khu nhà lồng đảm bảo đồng bộ các hạng mục khác; cải tạo nền chợ; hệ thống thoát nước mưa, nước thải, hệ thống xử lý nước thải theo quy định; hệ thống cung cấp nước sạch của thành phố đến các hộ kinh doanh thịt heo, thịt bò; cải tạo khu nhà vệ sinh chợ; cải tạo nâng cấp hệ thống điện.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Công Thương

- Phối hợp với các cơ quan liên quan khảo sát, nghiên cứu thiết kế các trang thiết bị mẫu phục vụ quá trình kinh doanh đảm bảo VSATTP đảm bảo các yêu cầu chuyên môn nghiệp vụ ngành;

- Phối hợp với đơn vị liên quan kiểm tra việc đầu tư xây dựng các hạng mục chợ đảm bảo theo tiêu chí, tiêu chuẩn của mô hình chợ VSATTP;

- Thường xuyên kiểm tra việc chấp hành các yêu cầu của mô hình chợ thí điểm về VSATTP.

2. Sở Y tế

- Hỗ trợ tổ chức khám sức khỏe và cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe cho các hộ tiểu thương;

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan có liên quan kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP của các thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ; phối hợp với các sở, ngành liên quan trong công tác thanh, kiểm tra VSATTP theo kế hoạch định kỳ hoặc đột xuất; tổ chức tập huấn kiến thức về VSATTP cho các hộ tiểu thương kinh doanh và cán bộ quản lý chợ theo quy định.

- Kiểm tra phân tích các mẫu thực phẩm kinh doanh tại chợ kiểm nghiệm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong chợ; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm trong chợ.

3. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chỉ đạo các đơn vị chức năng lập danh sách các cơ sở chăn nuôi, giết mổ an toàn đã được cấp phép hoặc chứng nhận đủ điều kiện của cơ quan chức năng cho các hộ kinh doanh tại chợ Đầm biết và nhập hàng hóa từ các cơ sở này để kinh doanh, phân phối tại chợ Đầm.

4. Sở Tài chính: Hướng dẫn các đơn vị liên quan trong việc quản lý, sử dụng

vốn để thực hiện xây dựng chợ vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Sở Tài nguyên và Môi trường

- Tổ chức thẩm định, đánh giá tác động môi trường đối với chợ VSATTP - chợ Đầm (khu vực xây dựng thí điểm).

- Hướng dẫn và giám sát Ban quản lý chợ Đầm triển khai, thực hiện các nội dung của Đề án bảo vệ môi trường chi tiết, các vấn đề liên quan bảo đảm môi trường trong quá trình thực hiện dự án này.

6. UBND thành phố Quy Nhơn

- Là chủ đầu tư công trình, chủ động bố trí kinh phí, chỉ đạo Ban Quản lý chợ Đầm trong việc đầu tư xây dựng chợ thí điểm;

- Chỉ đạo các đơn vị chức năng, Ban Quản lý chợ Đầm: vận động các hộ tiểu thương kinh doanh tham gia trong việc xây dựng mới (cải tạo) quầy hàng kinh doanh, trang bị các trang thiết bị, dụng cụ, bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm...; bố trí khu vực tạm thời kinh doanh phù hợp cho các hộ tiểu thương trong khu vực phải di dời để thực hiện cải tạo, xây dựng chợ thí điểm.

- Theo dõi, đôn đốc Ban Quản lý chợ thực hiện tốt quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ Đầm.

7. Ban Quản lý chợ Đầm

- Thuê đơn vị tư vấn thiết kế và lập dự toán công trình chợ thí điểm đảm bảo VSATTP tại chợ Đầm năm 2016 (ngành thịt heo, bò) để trình cơ quan có thẩm quyền phê duyệt để triển khai thực hiện đảm bảo tiến độ quy định;

- Là đơn vị trực tiếp quản lý điều hành kinh doanh tại chợ Đầm, Ban Quản lý chợ Đầm phải chủ động phản ánh, đề xuất, kiến nghị những vấn đề khó khăn, vướng mắc trong quá trình triển khai thực hiện để Sở Công Thương, UBND thành phố Quy Nhơn biết để giải quyết hoặc kiến nghị cấp có thẩm quyền giải quyết;

- Chủ động bố trí kinh phí và xây dựng phương án kêu gọi, vận động các hộ kinh doanh biết quyền và nghĩa vụ, tham gia đầu tư cơ sở vật chất, trang bị các trang thiết bị, dụng cụ tại khu vực kinh doanh của mình;

- Trong quá trình xây dựng, cải tạo lại khu vực thí điểm, Ban Quản lý chợ phải tạo điều kiện và bố trí vị trí kinh doanh tạm thời cho các hộ tiểu thương để tiếp tục duy trì hoạt động kinh doanh;

- Quản lý, vận động các hộ kinh doanh chấp hành nghiêm chỉnh các quy định về tiêu chí mô hình mẫu chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Kiểm tra công tác niêm yết giá, bán theo giá niêm yết ngành hàng thịt heo, bò tại chợ Đầm;

- Bố trí, sắp xếp các điểm kinh doanh ngành thịt heo, bò bảo đảm các yêu cầu về trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại...

- Xây dựng Nội quy chợ Vệ sinh an toàn thực phẩm; tổ chức điều hành và xử lý các vi phạm theo thẩm quyền;

- Bảo quản, sử dụng dụng cụ kiểm tra nhanh để kiểm tra một số chỉ tiêu cơ bản về an toàn thực phẩm nhằm khuyến cáo người kinh doanh, người tiêu dùng.

Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan tổ chức triển khai thực hiện. *Trần Văn*

Nơi nhận:

- UBND tỉnh (b/c);
- Các Sở CT, YT, TC, NN&PTNT, TN&MT;
- UBND Tp. Quy Nhơn;
- BCD và TCT triển khai Dự án;
- Lưu: VT, K6. *Jul*



PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Phan Cao Thắng