

**SỞ Y TẾ HẬU GIANG
CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM**

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

Số: 75 /KH-ATTP

Vị Thanh, ngày 01 tháng 04 năm 2010

KẾ HOẠCH
Triển khai xây dựng mô hình điểm
về vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố năm 2010

Căn cứ Chỉ thị số 05/2005/CT-BYT ngày 08/6/2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc “Tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố”.

Căn cứ kế hoạch số 01/KH- CC ngày 06/01/2010 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về Kế hoạch công tác đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010.

Căn cứ tình hình thực tế về thức ăn đường phố ở tỉnh. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh có kế hoạch xây dựng mô hình điểm về vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố năm 2010, cụ thể như sau:

I. Đặc điểm tình hình thức ăn đường phố:

Cùng với tốc độ công nghiệp hoá, đô thị hoá, loại hình dịch vụ thức ăn đường phố cũng phát triển rất rầm rộ và mạnh mẽ. Tại tỉnh Hậu Giang theo thống kê tính đến cuối năm 2007 có khoảng 1.911 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thức ăn đường phố, đến cuối năm 2009 tăng lên khoảng 2.760 cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố và ước tính khoảng vài trăm cơ sở buôn bán thức ăn đường phố bán rong chưa quản lý được. Thức ăn đường phố phát triển ở khắp mọi nơi từ nông thôn ra tới thành thị.

1. Về lợi ích của thức ăn đường phố:

+ Thuận tiện cho người tiêu dùng: Đáp ứng các bữa ăn: sáng, trưa, tối của quảng đại quần chúng nhân dân như học sinh, sinh viên, khách du lịch, người làm công ăn lương....

+ Rẻ tiền, thích hợp cho mọi tầng lớp.

+ Nguồn thức ăn đa dạng, hấp dẫn, đóng vai trò quan trọng trong việc cung cấp thực phẩm cho xã hội.

+ Tạo công ăn việc làm và nguồn thu nhập cho nhiều người, nhất là phụ nữ và trẻ em, người di cư từ nông thôn ra đô thị, ít vốn, trình độ học vấn thấp, không cần nhiều cơ sở và trang thiết bị.

2. Nguy cơ và nhược điểm của thức ăn đường phố:

+ Thiếu hạ tầng cơ sở và các dịch vụ vệ sinh môi trường (cung cấp nước sạch, xử lý rác, chất thải, các công trình vệ sinh, phòng tránh côn trùng, ruồi, thiếu tủ lạnh, trang thiết bị bảo quản thực phẩm...).

+ Khó kiểm soát do đa dạng, thời vụ, cơ động, tạm thời, không đăng ký kinh doanh...

+ Người trực tiếp chế biến thức ăn đường phố đa số có trình độ học vấn thấp, thiếu kiến thức và thực hành về VSATTP, hạn chế về vệ sinh cá nhân.

+ Việc quản lý, thanh tra, kiểm tra rất khó khăn do thiếu nhân lực, thiếu trang thiết bị, thiếu chế tài xử lý...

+ Thức ăn đường phố dễ bị ô nhiễm, gây nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

+ Thức ăn đường phố còn ảnh hưởng tới văn minh đô thị, an toàn giao thông do việc lấn chiếm vỉa hè do để xe cộ, rác thải bừa bãi...

2. Những tồn tại và thách thức:

+ Thức ăn đường phố phụ thuộc vào sự phát triển quy hoạch đô thị, quy hoạch nhà cửa, phố phường, đường xá, chợ, khu du lịch...

+ Thức ăn đường phố gắn với hệ thống cơ sở hạ tầng và các dịch vụ vệ sinh môi trường như hè phố, cửa hàng, hệ thống cung cấp nước sạch, hệ thống xử lý chất thải, các công trình vệ sinh, các thiết bị vệ sinh, các thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm.

+ Thức ăn đường phố liên quan chặt chẽ với người trực tiếp chế biến thức ăn đường phố, văn hoá, đào tạo, sức khỏe, vệ sinh cá nhân...

+ Thức ăn đường phố phụ thuộc vào các chính sách pháp luật và đầu tư của Nhà nước.

II. Mục đích:

Kiểm soát được thức ăn đường phố, giảm thiểu ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm do thức ăn đường phố, gắn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố với phong trào xây dựng đời sống văn hoá sức khỏe.

III. Biện pháp tổ chức thực hiện:

1. Triển khai thực hiện kế hoạch xây dựng mô hình điểm về bảo đảm vệ sinh an toàn thức ăn đường phố gắn với phong trào xây dựng đời sống văn hoá sức khỏe tại địa bàn xã, phường. Cụ thể là:

1.1. Tăng cường công tác tuyên truyền giáo dục:

Tổ chức tập huấn và cấp giấy chứng nhận cho 100% người làm kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố, tổ chức tuyên truyền rộng rãi cho người tiêu dùng, đặc biệt trên hệ thống phát thanh của xã, phường.

1.2. Tổ chức ký cam kết giữa cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố - Trạm Y tế - UBND xã, phường

1.3. Tổ chức công tác thanh, kiểm tra:

- Tổ chức các đoàn phối hợp thanh, kiểm tra liên ngành (Công an, y tế, thuế, quản lý chợ...) kiểm tra VSATTP thường xuyên, định kỳ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố của xã, phường. Dán biểu tượng cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố đạt điều kiện: Tốt - Trung bình - Không đạt.

- Cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP do UBND xã, phường ký xác nhận cho các cơ sở thức ăn đường phố đạt tiêu chí VSATTP thức ăn đường phố trong địa bàn quản lý.

- Phối hợp với các ban ngành, đoàn thể tuyên truyền, vận động, kiểm tra nhắc nhở của tổ kiểm tra quần chúng (Hội Cựu chiến binh, Hội Chữ thập đỏ, Hội Phụ nữ, Mặt trận tổ quốc....).

- Duy trì công tác tuyên truyền giáo dục, kiểm tra VSATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố ở các xã, phường đã được triển khai thực hiện.

1.4. Số xã, phường, thị trấn xây dựng mô hình điểm về vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố năm 2010 là: 07 xã, phường, thị trấn/07 huyện, thị xã. Tùy tình hình địa phương mỗi huyện, thị xã chọn 01 xã, phường xây dựng mô hình điểm để rút kinh nghiệm chỉ đạo, sau đó nhân rộng ra trong toàn huyện, thị xã. (Có kế hoạch triển khai thực hiện cụ thể tại xã, phường, thị trấn nào được chọn, tên xã, phường, thị trấn. *Tiêu chí chọn xã, phường, thị trấn điểm: Nơi tập trung đông dân cư, có nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố.....*).

1.5. Định kỳ hàng năm sơ kết, đánh giá, chứng nhận danh hiệu gia đình sức khỏe, khu phố sức khỏe và khu dân cư sức khỏe theo Thông tư 02/2003/TT-BYT và Quyết định 1675/2004/QĐ-BYT.

2. Vận dụng 6 nguyên tắc thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố:

2.1. Nguyên tắc 1: *Chính quyền xã, phường, thị trấn là người chủ trì trong công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố.*

*** Cơ sở pháp lý:**

Mục 4 Điều 43 Pháp lệnh VSATTP: “UBND các cấp trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình thực hiện quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm tại địa phương”.

Điều 29 Nghị định 163: “Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh VSATTP” của Chính phủ: *UBND các cấp có trách nhiệm phối hợp với các cơ quan có thẩm quyền thực hiện quản lý nhà nước về VSATTP trên địa bàn trong suốt quá trình sản xuất từ nuôi trồng, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển đến khi thực phẩm tới tay người tiêu dùng; quản lý vệ sinh an toàn đối với thức ăn đường phố, chợ, khu du lịch, lễ hội.*

*** Nội dung nguyên tắc:**

+ Có Ban chỉ đạo về VSATTP do lãnh đạo Ủy ban làm trưởng ban với các thành viên là: Y tế, công an, kế hoạch đầu tư, quản lý ấp, khu vực....

+ Có quy hoạch phát triển đô thị gắn với dịch vụ thức ăn đường phố, quy hoạch các cửa hàng ăn uống, quán ăn, khu phố ẩm thực, chợ, lễ hội....

+ Điều phối các hoạt động liên ngành bảo đảm VSATTP thức ăn đường phố.

+ Có đầu tư cho dịch vụ thức ăn đường phố: Hỗ trợ xây dựng cơ sở hạ tầng, cấp thoát nước, xử lý chất thải, cung cấp điện....

+ Thu hồi và cấp chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố trong địa bàn.

2.2. Nguyên tắc 2: *Y tế là tham mưu cho Ban chỉ đạo về công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thức ăn đường phố.*

*** Cơ sở pháp lý:**

Mục 2 Điều 43 Pháp lệnh VSATTP: *Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về VSATTP.*

Các nội dung quy định ở Điều 15, 18, 19, 29, 30, 32 của Pháp lệnh VSATTP và Điều 5, 12, 16, 21, 30, 33, 42 của Nghị định 163.

*** Nội dung nguyên tắc:**

Y tế xã, phường tham mưu UBND xã, phường (Ban chỉ đạo):

+ Xây dựng kế hoạch bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố, tổ chức thực hiện và đánh giá thực hiện.

+ Đề xuất các biện pháp có hiệu quả.

+ Điều phối hoạt động liên ngành.

+ Thực hiện các biện pháp chuyên môn: thực hiện tiêu chuẩn VSATTP và đánh giá thực hiện tiêu chuẩn, quy định, quy trình...

2.3. Nguyên tắc 3: *Huy động được hoạt động liên ngành trong công tác bảo đảm VSATTP thức ăn đường phố.*

*** Cơ sở pháp lý:**

Mục 3 Điều 43 Pháp lệnh VSATTP: *“Các Bộ, ngành trong phạm vi quyền hạn của mình, có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về VSATTP theo các nguyên tắc sau:*

- *Việc quản lý nhà nước về VSATTP trong quá trình sản xuất do các bộ, ngành quản lý chuyên ngành chủ trì, phối hợp với Bộ Y tế, các bộ, ngành có liên quan thực hiện.*

- *Việc quản lý nhà nước về VSATTP trong quá trình lưu thông do Bộ Y tế chủ trì phối hợp với các Bộ, ngành có liên quan thực hiện”.*

*** Nội dung nguyên tắc:**

+ Huy động thanh kiểm tra liên ngành : Y tế, công an, quản lý thị trường.....

+ Huy động Tổ kiểm tra VSATTP thức ăn đường phố do Hội Cựu chiến binh, Hội Chữ thập đỏ, Hội Phụ nữ, Mặt trận tổ quốc.....

+ Phối hợp liên ngành trong các hoạt động tuyên truyền, giáo dục kiến thức VSATTP cho người tiêu dùng.

+ Phối hợp hoạt động liên ngành trong xây dựng, quy hoạch đô thị gắn với VSATTP, xây dựng đời sống văn hoá sức khoẻ.

2.4. Nguyên tắc 4: *Tập huấn giáo dục, tuyên truyền.*

*** Cơ sở pháp lý:**

Mục 2 Điều 29 Pháp lệnh VSATTP: *Bộ Y tế quy định tiêu chuẩn sức khoẻ, yêu cầu kiến thức về VSATTP cho người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phù hợp với từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh.*

Mục 3 Điều 4 Nghị định 163: *Người sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có điều kiện VSATTP: Có kiến thức và thực hành VSATTP.*

Điều 7 Pháp lệnh VSATTP: *Người tiêu dùng có quyền được thông tin về VSATTP.....*

Mục 2 Điều 29 Nghị định 163: *UBND các cấp chỉ đạo tuyên truyền giáo dục, hướng dẫn thi hành các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP.*

*** Nội dung nguyên tắc:**

+ Tổ chức tập huấn kiến thức về VSATTP cho 100% người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố, có kiểm tra và cấp giấy chứng nhận.

+ Tổ chức các hình thức nói chuyện, tuyên truyền VSATTP, duy trì phát thanh trên hệ thống loa đài của xã, phường (tuần 3 lần x 30 phút về VSATTP).

2.5. Nguyên tắc 5: *Thực hiện cam kết của cơ sở với chính quyền và cấp chứng nhận đủ điều kiện VSATTP.*

*** Cơ sở pháp lý:**

Điều 4 Pháp lệnh VSATTP:

(1) *Kinh doanh thực phẩm là kinh doanh có điều kiện;*

(2) *Tổ chức, hộ gia đình, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về VSATTP do mình sản xuất, kinh doanh.*

Mục 2 Điều 12 Pháp lệnh VSATTP: *Chịu trách nhiệm về xuất xứ thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh.*

Mục 2 Điều 28 Pháp lệnh VSATTP: *Tổ chức, hộ gia đình, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao phải được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP.*

Điều 4 Nghị định 163: *Điều kiện bảo đảm VSATTP: Tổ chức, hộ gia đình, cá nhân Việt Nam, tổ chức, cá nhân nước ngoài khi sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đảm bảo đủ điều kiện theo quy định về VSATTP:*

(1) *Điều kiện về cơ sở;*

(2) *Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ;*

(3) *Điều kiện về con người;*

Điều 14 Nghị định 163: *“Danh mục các nhóm thực phẩm có nguy cơ cao:*

(1) *Thịt và các sản phẩm từ thịt;*

(2) *Sữa và các sản phẩm từ sữa;*

(3) *Trứng và các sản phẩm chế biến từ trứng;*

(4) *Thuỷ sản tươi sống và đã qua chế biến;*

(5) *Các loại kem, nước đá, nước khoáng thiên nhiên;*

(6) *Thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bổ sung, phụ gia thực phẩm;*

(7) ***Thức ăn, đồ uống chế biến để ăn ngay;***

(8) *Thực phẩm đông lạnh;*

(9) *Sữa đậu nành và sản phẩm chế biến từ đậu nành;*

(10) *Các loại rau, củ, quả tươi sống ăn ngay”.*

Điều 15 và 16 Nghị định 163: *Quy định thủ tục, thẩm quyền cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP.*

*** Nội dung nguyên tắc:**

+ Sau khi tổ chức tập huấn, các cơ sở phải ký cam kết bảo đảm VSATTP đối với nguyên liệu thực phẩm và các sản phẩm thực phẩm do cơ sở chế biến, kinh doanh và cam kết đảm bảo các điều kiện VSATTP thức ăn đường phố.

+ Sau khi thẩm định kết luận đủ điều kiện, UBND xã, phường cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho cơ sở. Chỉ khi có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP, cơ sở mới được hoạt động chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.6. Nguyên tắc 6: Duy trì kiểm tra, thanh tra, xử lý kịp thời các vi phạm.

*** Cơ sở pháp lý:**

Mục 3 Điều 16 Nghị định 163: *Cơ quan nhà nước có thẩm quyền sẽ kiểm tra, thanh tra về điều kiện VSATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Nếu cơ sở không đáp ứng quy định về điều kiện VSATTP sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật.*

Mục 2 và 3 Điều 29 Nghị định 163: *UBND các cấp: tổ chức kiểm tra, thanh tra việc thực hiện các quy định pháp luật về VSATTP trên địa bàn.*

.....xây dựng mô hình cộng đồng tham gia quản lý, giám sát việc bảo đảm VSATTP tại địa phương.

Điều 15 và 16 Nghị định 163: *Quy định thủ tục, thẩm quyền cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP.*

*** Nội dung nguyên tắc:**

+ Duy trì Tổ kiểm tra VSATTP thức ăn đường phố và văn minh đô thị do Hội Cựu chiến binh, Hội Chữ thập đỏ, Hội Phụ nữ.....trung bình 1 tháng/1 lần.

+ Duy trì đoàn kiểm tra liên ngành do UBND xã, phường chủ trì, thanh, kiểm tra 1 tháng/1 lần. Mỗi lần thanh, kiểm tra có dán biểu tượng ở một chỗ dễ thấy nhất định trước cửa hàng, quầy hàng....

- **Điều kiện VSATTP tốt: màu đỏ.**

- **Điều kiện VSATTP trung bình: màu xanh.**

- **Điều kiện VSATTP không đạt: màu trắng.**

Nếu màu trắng là không đạt và phải ngừng hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm thức ăn đường phố để chấn chỉnh, tu sửa, 01 tháng sau phúc tra lại nếu đạt thì được thay biểu tượng và cho phép hoạt động trở lại. Nếu vẫn chưa đạt, vẫn không cho phép hoạt động vì sẽ gây nguy hiểm cho người tiêu dùng.

+ Ngoài hình thức trên, cơ sở sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật.

3. Tám bước triển khai mô hình quản lý VSATTP thức ăn đường phố:

3.1. Thành lập Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP:

Dựa trên cơ sở Quyết định số 48/2005/QĐ-TTg ngày 08/3/2005 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP và các hướng dẫn có liên quan từ tỉnh đến huyện/thị xã, xã/phường:

- Chủ tịch UBND ra Quyết định thành lập Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP do lãnh đạo UBND làm trưởng ban và lãnh đạo Y tế làm phó ban với các thành viên là đại diện lãnh đạo của các ngành: Nông nghiệp, Thủy sản, Công nghiệp, Thương mại, Khoa học công nghệ, Giáo dục đào tạo, Văn hoá thông tin, Công an và Tài chính.

- Ban chỉ đạo có quy chế làm việc, phân công phụ trách công việc và xây dựng kế hoạch hoạt động VSATTP, tổ chức triển khai thực hiện và định kỳ đánh giá thực hiện kế hoạch hàng năm.

- Ban chỉ đạo giúp UBND điều phối các hoạt động và xử lý các vấn đề liên ngành về VSATTP ở địa phương, chỉ đạo, theo dõi và kiểm tra các ngành, các cấp thực hiện có hiệu quả công tác VSATTP

- Đối với tuyến xã, phường, thị trấn:

+ Có Ban chỉ đạo về VSATTP do lãnh đạo UBND làm trưởng ban, Y tế làm phó ban với các thành viên là: Công an, Quản lý thị trường, Kế hoạch đầu tư, Mặt trận tổ quốc, Văn hoá thông tin.....

+ Có quy hoạch phát triển đô thị gắn với dịch vụ thức ăn đường phố, quy hoạch các phố ẩm thực, chợ, cửa hàng ăn uống, quán ăn, các khu ăn uống ở các khu lễ hội, du lịch.....

+ Có đầu tư cho dịch vụ thức ăn đường phố như: Hỗ trợ cơ sở hạ tầng, các dịch vụ cung cấp nước sạch, cung cấp điện, xử lý rác thải....

+ UBND xã/phường/thị trấn ra Quyết định thành lập đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành và tổ chức kiểm tra thức ăn đường phố và văn minh đô thị và Quyết định thu hồi hoặc cấp chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố.

3.2. Tổ chức điều tra ban đầu:

- Điều tra về các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố:

- + Số cơ sở, số người.
- + Loại thức ăn đường phố.
- + Cách chế biến.
- + Phương tiện bán hàng.
- + Phương thức bán hàng.
- + Thời gian bán hàng...
- + Điều tra thực trạng điều kiện VSATTP các cơ sở.
- + Điều tra KAP của người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm, KAP của người tiêu dùng và cán bộ quản lý lãnh đạo.
- + Lấy mẫu xét nghiệm: Dụng cụ, bàn tay, thức ăn....

3.3. Huấn luyện cho người chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố:

- Nội dung trọng tâm:

- + Các mối nguy VSATTP của thức ăn đường phố.
- + Phương pháp xử lý và chế biến thực phẩm an toàn.
- + Các thực hành tốt về VSATTP.

+ Các nội dung khác có liên quan: Như các điều kiện về VSATTP, các quy định, tiêu chuẩn liên quan....

- Sau tập huấn có kiểm tra và cấp chứng nhận.

- Hình thức tập huấn: Cần thích hợp với đối tượng, việc chuẩn bị dưới dạng thông điệp đơn giản với các tài liệu phù hợp.

3.4. Tổ chức triển khai:

Sau tập huấn, để các cơ sở tự chấn chỉnh, tu sửa và khắc phục các vấn đề chưa đạt, hướng tới đảm bảo các quy định về điều kiện VSATTP thức ăn đường phố.

3.5. Tổ chức cam kết và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở:

- Các cơ sở ký cam kết đảm bảo đủ điều kiện VSATTP.

- Cơ quan y tế tiếp nhận hồ sơ và thẩm định điều kiện VSATTP.

- UBND xã, phường ký Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố.

3.6. Giáo dục người tiêu dùng:

- Hình thức: Vận dụng nhiều hình thức giáo dục truyền thông như: Nói chuyện, hội thảo, thảo luận nhóm, báo chí, đặc biệt duy trì hệ thống phát thanh của xã, phường.

- Nội dung: Các nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phương pháp chế biến thực phẩm an toàn, các quy định về điều kiện VSATTP, phương pháp lựa chọn quán ăn, lựa chọn thực phẩm an toàn, biểu dương người tốt, quán ăn tốt, nhắc nhở khuyến cáo các quán ăn không đủ điều kiện VSATTP, các nội dung gia đình, làng, phố văn hoá sức khoẻ.

3.7. Duy trì kiểm tra, thanh tra:

- Duy trì 01 tháng/01 lần đoàn kiểm tra liên ngành về VSATTP do UBND xã, phường chủ trì. Mỗi lần thanh, kiểm tra cần xác định mức độ đảm bảo điều kiện VSATTP thể hiện qua biểu tượng như sau:

+ Màu đỏ: Điều kiện VSATTP tốt.

+ Màu xanh: Điều kiện VSATTP trung bình.

+ Màu trắng: Điều kiện VSATTP không đạt.

Nếu màu trắng là không đảm bảo điều kiện VSATTP, cần ngừng hoạt động vì nếu không sẽ gây nguy cơ cho người tiêu dùng. Cần chấn chỉnh khắc phục. Một tháng sau kiểm tra lại nếu đạt thì được thay biểu tượng và cho phép hoạt động trở lại. Ngoài hình thức trên, nếu vi phạm cơ sở có thể sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật.

- Duy trì Tổ kiểm tra VSATTP thức ăn đường phố và văn minh đô thị do Hội Cựu chiến binh, Hội Chữ thập đỏ, Hội Phụ nữ.....trung bình 01 tháng/01 lần.

3.8. Định kỳ cuối năm tổ chức sơ kết đánh giá và bình xét chứng nhận gia đình, làng, phố, khu phố văn hoá - sức khoẻ:

Theo thông tư số 02/2003/TT-BYT ngày 28/3/2003 của Bộ Y tế hướng dẫn thực hiện chương trình phối hợp hoạt động đẩy mạnh chăm sóc và bảo vệ sức khỏe nhân dân trong phong trào “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hoá” và Quyết định số 1635/2004/QĐ-BYT ngày 11/5/2004 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy chế chứng nhận danh hiệu Gia đình sức khỏe, khu phố sức khỏe và khu dân cư sức khỏe”.

IV. Kinh phí thực hiện :

- Kinh phí xây dựng mô hình điểm về vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố năm 2010 do Trung ương cấp ủy quyền cho Chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010 của tỉnh và theo qui định của Tài chính.

- Kinh phí hỗ trợ của địa phương.

- Kinh phí huy động hỗ trợ của các cơ sở thực phẩm.

Nhận được kế hoạch này đề nghị Trung tâm Y tế các huyện, thị xã có kế hoạch thực hiện và phối hợp với Phòng Y tế các huyện, thị xã, UBND xã, phường, thị trấn các Trạm Y tế xã, phường, thị trấn điểm được chọn triển khai thực hiện cụ thể phù hợp với thực tế từng địa phương. Trong quá trình thực hiện nếu có gì khó khăn, vướng mắc báo cáo về Chi cục ATVSTP tỉnh để có hướng khắc phục kịp thời./.

Nơi nhận:

- Cục ATVSTP - BYT;
- Viện VS YTCC TP HCM;
- Thành viên BCĐ liên ngành VSATTP tỉnh;
- Trưởng BCĐ liên ngành VSATTP các huyện, thị xã;
- Phòng Nghiệp vụ Y - SYT;
- Phòng Thanh tra - SYT;
- Phòng Y tế - TT YT các huyện, thị xã;
- Lưu VT .



CHI CỤC TRƯỞNG

BSCKI. Võ Hoàng Hân

**PHIẾU ĐIỀU TRA CƠ SỞ CHẾ BIẾN, KINH DOANH
DỊCH VỤ THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

1. Họ tên chủ cơ sở:.....

Tuổi :..... Giới tính :..... Nghề nghiệp cũ :.....

Địa chỉ :.....

2. Nhân viên phục vụ:

Tt	Họ và tên	Tuổi		NN trước đây	Trình độ học vấn	Hộ khẩu thường trú	Đã được tập huấn VSATTP
		Nam	Nữ				

3. Mặt hàng kinh doanh:

- | | | |
|----|------------------------|-----|
| 1 | Phở | [] |
| 2 | Miến, bún | [] |
| 3 | Xôi | [] |
| 4 | Bánh cuốn | [] |
| 5 | Bánh mỳ | [] |
| 6 | Bánh bao | [] |
| 7 | Cơm bình dân | [] |
| 8 | Cửa hàng rượu | [] |
| 9 | Bia hơi | [] |
| 10 | Cafe giải khát | [] |
| 11 | Kem, nước hoa quả, trà | [] |
| 12 | Thức ăn nguội: | |
| | - Nem chạo | [] |
| | - Thịt quay | [] |
| | - Giò, chả.... | [] |
| 13 | Bánh kẹo | [] |
| 14 | Cháo lòng | [] |
| 15 | Đá cây | [] |
| 16 | Cửa hàng rau quả | [] |
| 17 | Cửa hàng bán gia cầm | [] |

- | | | |
|----|--------------------------|-----|
| 18 | Cửa hàng bán thịt | [] |
| 19 | Cửa hàng thuỷ sản | [] |
| 20 | Đồ hộp | [] |
| 21 | Nước khoáng, nước lọc | [] |
| 22 | Chè đậu đen, chè sen... | [] |
| 23 | Các mặt hàng khác :..... | [] |

4. Phương tiện kinh doanh:

- | | | |
|---|--------------------------------------|-----|
| 1 | Cửa hàng cố định | [] |
| 2 | Quầy hàng, giá cố định (trên hè phố) | [] |
| 3 | Lưu động: | |
| | - Xe đẩy | [] |
| | - Gánh hàng..... | [] |

5. Kiểu chế biến thức ăn:

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | Nấu ăn tại chỗ | [] |
| 2 | Bán thức ăn sẵn | [] |
| 3 | Thức ăn chế biến, nấu từ nơi khác đem đến | [] |
| 4 | Thức ăn tươi sống | [] |
| 5 | Thức ăn không tươi sống | [] |

6. Thời gian bán hàng:

- | | | |
|---|------------------------------------|-----|
| 1 | Bán hàng cả ngày (từ sáng đến tối) | [] |
| 2 | Sáng sớm | [] |
| 3 | Trưa | [] |
| 4 | Tối | [] |

7. Mua thực phẩm có nguồn gốc cố định:

- | | | |
|---|-------|-----|
| 1 | Có | [] |
| 2 | Không | [] |

8. Hạ tầng cơ sở:

- | | Có | Không |
|---|-------------------------------|---------|
| 1 | Cách biệt nguồn ô nhiễm | [] [] |
| 2 | Nhà cửa: | |
| | - Trần..... | |
| | - Nền..... | |
| | - Tường..... | |
| 3 | Có nước sạch | [] [] |
| 4 | Có nhà vệ sinh | [] [] |
| 5 | Có nơi rửa tay | [] [] |
| 6 | Có nơi rửa dụng cụ | [] [] |
| 7 | Có tủ lạnh, thiết bị bảo quản | [] [] |
| 8 | Xử lý chất thải: | |
| | - Rác | [] [] |
| | - Nước thải | [] [] |

9. Bếp:

	Có	Không
1 Một chiều	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Nơi chế biến trên mặt đất	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Sạch sẽ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Dụng cụ, thiết bị:

	Có	Không
(1) Có dụng cụ, thiết bị chuyên dùng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Có dụng cụ riêng biệt cho TP sống và chín	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(3) Thiết bị phòng chống côn trùng, chuột (lưới, cửa, màn)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(4) Sạch sẽ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. Người chế biến:

	Có	Không
(1) Có rửa tay:		
Khi bắt đầu làm việc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Sau khi chế biến nguyên liệu tươi sống	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Sau khi đi vệ sinh	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Trước khi tiếp xúc với thực phẩm ăn ngay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Trang phục bảo hộ:		
- Áo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mũ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Tạp dề	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Khẩu trang	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(3) Móng tay:	Ngắn	Dài
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Có	Không
(4) Bệnh ngoài da	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(5) Khám sức khỏe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cấy phân	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12. Mẫu xét nghiệm:

	Đạt	Không đạt
(1) Hàn the	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Phẩm màu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(3) Độ ôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(4) Độ sạch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(5) Khác:.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Chủ cơ sở
(Ký và ghi rõ họ tên)

Điều tra viên
(Ký và ghi rõ họ tên)