

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

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

Số: 2596/QĐ-UBND

TP. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 6 năm 2007

## **QUYẾT ĐỊNH**

**Về phê duyệt Kế hoạch hành động bảo đảm Vệ sinh an toàn thực phẩm  
của Thành phố giai đoạn 2006 - 2010**

### **ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân ngày 30 tháng 6 năm 1989;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm ngày 26 tháng 7 năm 2003 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội;

Căn cứ Chỉ thị số 08/1999/CT-TTg ngày 15 tháng 4 năm 1999 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường công tác bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 43/2006/QĐ-TTg ngày 20 tháng 02 năm 2006 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Kế hoạch hành động bảo đảm Vệ sinh an toàn thực phẩm đến năm 2010;

Xét đề nghị của Giám đốc Sở Y tế tại Tờ trình số 3179/SYT-NVY ngày 06 tháng 6 năm 2006 và sau khi lấy ý kiến của các sở - ngành có liên quan,

### **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt Kế hoạch hành động bảo đảm Vệ sinh an toàn thực phẩm của Thành phố giai đoạn 2006 - 2010, kèm theo Quyết định này.

**Điều 2.** Giao Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các sở - ngành thành phố có liên quan và Ủy ban nhân dân các quận - huyện xây dựng kế hoạch cụ thể hàng năm để triển khai thực hiện Kế hoạch hành động bảo đảm Vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố; đồng thời hướng dẫn kiểm tra, giám sát và tổng hợp tình hình báo cáo Bộ Y tế và Ủy ban nhân dân thành phố.

**Điều 3.** Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Tài chính cân đối bố trí kinh phí, ghi thành khoản, mục riêng trong kinh phí sự nghiệp hàng năm của Sở Y tế để triển khai thực hiện Kế hoạch hành động bảo đảm Vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố giai đoạn 2006 - 2010.

**Điều 4.** Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

**Điều 5.** Chánh Văn phòng Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân thành phố, Giám đốc Sở Y tế, Giám đốc Sở Kế hoạch và Đầu tư, Giám đốc Sở Tài chính, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Giám đốc Sở Thương mại, Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ, Thủ trưởng các sở - ngành có liên quan và Chủ tịch Ủy ban nhân dân các quận - huyện chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**  
**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC**

**Nguyễn Thành Tài**

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

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

**KẾ HOẠCH HÀNH ĐỘNG ĐẢM BẢO VỆ SINH  
AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2006 - 2010**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 2596/QĐ-UBND  
ngày 14 tháng 6 năm 2007 của Ủy ban nhân dân thành phố)*

**I. MỤC TIÊU**

**1. Mục tiêu chung**

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm phục vụ nhu cầu của người tiêu dùng, góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân, phát triển kinh tế xã hội và đáp ứng nhu cầu hội nhập quốc tế.

**2. Mục tiêu cụ thể**

a) Nâng cao nhận thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm và ý thức tự trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm. Năm 2010, 100% người quản lý; 90% người sản xuất, kinh doanh; 100% người tiêu dùng hiểu biết và thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Tăng cường nhân lực, nâng cao năng lực của đội ngũ cán bộ quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố. Đến năm 2010, sẽ có chuyên viên phụ trách về vệ sinh an toàn thực phẩm tại Ủy ban nhân dân quận - huyện; Khoa Vệ sinh an toàn thực phẩm tại Trung tâm Y tế Dự phòng quận - huyện; Cán bộ chuyên trách vệ sinh an toàn thực phẩm tại phường, xã; Thành lập lực lượng Thanh tra chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố đủ khả năng thực hiện thanh tra về vệ sinh an toàn thực phẩm thường xuyên trên địa bàn thành phố; Xây dựng Trung tâm Xét nghiệm y khoa thành phố, Trung tâm Kiểm chuẩn xét nghiệm thành phố.

c) Thiết lập hệ thống kiểm soát ô nhiễm thực phẩm đồng bộ từ sản xuất đến lưu thông phân phối trên cơ sở hoàn thiện và phát triển các chuỗi thực phẩm an toàn về rau, thịt và sản phẩm gia cầm; xây dựng các chuỗi thực phẩm về thủy hải sản, nước chấm, trái cây...

d) Cải tạo và hoàn thiện hệ thống kinh doanh thực phẩm tại các siêu thị, chợ.

Phấn đấu đến năm 2010, 100% siêu thị, 80% chợ kinh doanh thực phẩm đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

e) Quản lý việc kinh doanh, sử dụng hóa chất, phụ gia thực phẩm. Phấn đấu đến năm 2010, 100% hóa chất phụ gia thực phẩm được bày bán trong những cửa hàng riêng biệt hoặc cửa hàng thực phẩm.

g) Đến năm 2010, hạ thấp 50% số vụ ngộ độc thực phẩm tập thể > 30 người so với năm 2005.

## **II. Các hoạt động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

### **1. Tăng cường công tác Thông tin - Giáo dục - Truyền thông**

Bên cạnh việc tiếp tục tăng cường các hoạt động thông tin, giáo dục, truyền thông nâng cao kiến thức người dân về thực hành vệ sinh, an toàn thực phẩm thông qua các phương tiện thông tin đại chúng, hoạt động truyền thông tại cộng đồng, trong 5 năm tới sẽ tập trung thực hiện việc cung cấp thông tin hướng dẫn người tiêu dùng chọn lựa thực phẩm nhằm phát triển thị trường thực phẩm an toàn, thông qua các hoạt động sau:

a) Thực hiện chuyên mục trên Trang Web của Sở Y tế (Medinet) thường xuyên cập nhật đầy đủ danh sách các cơ sở thực phẩm đạt tiêu chuẩn VSAT. Đối với những cơ sở đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, tự nguyện tham gia chuỗi thực phẩm an toàn và được công nhận của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố sẽ được giới thiệu chi tiết về công nghệ của cơ sở và cho phép kết nối với Trang Web của cơ sở (nếu có). Đối với các cơ sở có kết luận của Thanh tra chuyên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm của Sở Y tế hoặc của Thanh tra liên ngành là không đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và không có ý thức cải thiện, Trang Web sẽ cung cấp danh sách các cơ sở này kể cả nhãn hiệu sản phẩm và khuyến cáo người tiêu dùng không nên sử dụng sản phẩm của cơ sở. Danh sách các cơ sở không đạt tiêu chuẩn cũng bao gồm các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn nhưng không thực hiện đúng các quy định của chuỗi.

b) Các cơ sở thực phẩm đạt tiêu chuẩn phục vụ du lịch sẽ được giới thiệu trên Trang Web Sở Y tế và Sở Du lịch, được giới thiệu trên các tài liệu truyền thông hướng dẫn khách du lịch trong nước và quốc tế.

c) Thường xuyên tổ chức các Hội thảo khoa học về vệ sinh an toàn thực phẩm để cung ứng những thông tin kiến thức cần thiết cho người tiêu dùng, nhà sản xuất kinh doanh thực phẩm.

## **2. Tăng cường công tác huấn luyện đào tạo về vệ sinh an toàn thực phẩm**

a) Thường xuyên mở các lớp huấn luyện, bồi dưỡng nâng cao kiến thức, kỹ năng đội ngũ cán bộ vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố, quận - huyện và phường - xã đủ năng lực thực hiện nhiệm vụ, kể cả đối với đội ngũ cán bộ thanh tra chuyên ngành và liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Đẩy mạnh công tác tập huấn kiến thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Đảm bảo 100% chủ cơ sở, những người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm có đăng ký kinh doanh đều phải qua các khóa huấn luyện theo quy định.

c) Tăng cường phân cấp hoạt động huấn luyện đào tạo đến tận tuyến cơ sở. Chuẩn hóa đội ngũ giảng viên về vệ sinh an toàn thực phẩm, tài liệu huấn luyện vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với từng đối tượng và qui mô cơ sở thực phẩm. Phát triển hệ thống tuyên truyền viên về vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo 100% quận - huyện, phường - xã có cộng tác viên tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm.

d) Có chính sách hỗ trợ huấn luyện đối với các cơ sở thực phẩm có khó khăn về tài chính, đặc biệt đối với các cơ sở cung ứng thực phẩm cho khu vực trường học, các cơ sở xã hội, các bếp ăn từ thiện...

## **3. Thiết lập hệ thống giám sát thực phẩm**

a) Tiếp tục thực hiện đăng ký, công bố chất lượng thực phẩm. Triển khai thực hiện đăng ký, công bố chất lượng thực phẩm qua mạng. Chuyên thông tin về chất lượng thực phẩm đã công bố qua Trang Web để người tiêu dùng có thể tham khảo khi cần.

b) Triển khai thực hiện việc kiểm tra thăm định và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm theo Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế.

c) Hoàn chỉnh đề án và đưa vào thực hiện các điểm kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) tại các chợ đầu mối nhằm ngăn chặn không cho lưu thông những sản phẩm thực vật không đảm bảo vệ sinh an toàn.

d) Thực hiện công tác giám sát thực phẩm định kỳ với số mẫu lấy trung bình 1 mẫu/15.000 người dân/năm để giám sát và đề xuất những biện pháp can thiệp phù hợp.

e) Tham mưu đề xuất ban hành quy định về chế độ tự kiểm tra, kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm.

g) Thiết lập hệ thống giám sát chất lượng thực phẩm đã công bố thông qua việc thu thập thông tin về kết quả tự kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kết quả kiểm nghiệm (định kỳ, thông qua các cuộc kiểm tra, thanh tra) đối với các cơ sở thực phẩm do các cơ quan chức năng Nhà nước thực hiện, kết quả thực hiện kiểm nghiệm của các Labo kiểm nghiệm thực phẩm trên địa bàn thành phố. Kết quả tổng hợp và phân tích các số liệu thu thập được sẽ giúp các cơ quan quản lý Nhà nước về thực phẩm theo dõi được chất lượng thực phẩm lưu thông trên thị trường, phát hiện kịp thời những vấn đề về chất lượng thực phẩm để có biện pháp can thiệp chấn chỉnh thích hợp.

#### **4. Nâng cao năng lực xét nghiệm, kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm; năng lực điều tra xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm**

a) Xây dựng Trung tâm Xét nghiệm y khoa thành phố trong đó có xét nghiệm về thực phẩm. Liên kết phối hợp các cơ sở xét nghiệm, kiểm nghiệm thực phẩm trên địa bàn thành phố (của Trung ương, của các ngành, kể cả của tư nhân) tạo thành một hệ thống xét nghiệm, kiểm nghiệm thực phẩm thống nhất. Xây dựng trung tâm kiểm chuẩn xét nghiệm của thành phố và thực hiện việc kiểm chuẩn theo quy định đối với tất cả các cơ sở xét nghiệm, kiểm nghiệm thực phẩm trên địa bàn thành phố.

b) Tăng cường cung ứng và hướng dẫn sử dụng các chủng loại test nhanh kiểm nghiệm về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đơn vị làm nhiệm vụ thanh tra, kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm, từ thành phố đến phường xã. Khuyến khích các cơ sở kinh doanh thực phẩm tự mua và sử dụng các test nhanh để tự kiểm tra chất lượng nguyên liệu thực phẩm đầu vào.

c) Huấn luyện, đào tạo đội ngũ cán bộ hệ thống y tế dự phòng thành phố về năng lực điều tra dịch tễ đối với ngộ độc thực phẩm, đảm bảo ít nhất 80% các vụ ngộ độc thực phẩm đều được xác định rõ và chính xác nguyên nhân gây ngộ độc.

#### **5. Tiếp tục xây dựng và phát triển các chuỗi thực phẩm**

a) Tiếp tục hoàn thiện và phát triển chuỗi thực phẩm về rau an toàn, về thịt và sản phẩm gia cầm. Triển khai và hoàn tất chương trình trang bị tủ bảo ôn cho các cơ sở bán thịt gia cầm trên toàn thành phố trong năm 2006. Năm 2007 mở rộng việc trang bị tủ bảo ôn đối với thịt các động vật khác.

b) Xây dựng chuỗi thực phẩm đối với các loại thịt động vật khác, các loại thủy hải sản, các loại nước chấm, các loại trái cây,...

c) Tiếp tục triển khai và hoàn chỉnh Đề án 31 của Ủy ban nhân dân thành phố về

Quy hoạch hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố đến năm 2010, cải thiện điều kiện giết mổ, vận chuyển, kinh doanh sản phẩm động vật.

d) Tăng cường liên kết và hỗ trợ các tỉnh bạn trong việc quản lý chất lượng nông sản thực phẩm đưa vào tiêu thụ ở thành phố Hồ Chí Minh.

### **6. Tăng cường quản lý thức ăn đường phố**

a) Thực hiện đăng ký kinh doanh, cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các quán ăn và các xe đẩy buôn bán thức ăn sẵn.

b) Tập trung chỉ đạo, đầu tư phát triển mô hình khu thức ăn đường phố tập trung có đủ nước sạch, có nền đạt yêu cầu vệ sinh, có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom quản lý rác thải và đạt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm khác theo quy định. Khuyến khích các xe đẩy buôn bán thức ăn sẵn, các hàng rong đăng ký tham gia buôn bán trong các khu thức ăn đường phố tập trung tiến đến chấm dứt hoàn toàn việc buôn bán thức ăn đường phố tự phát, lẻ tẻ vào năm 2010.

### **7. Tăng cường quản lý việc kinh doanh và sử dụng hóa chất phụ gia thực phẩm**

a) Đề xuất ban hành các quy định quản lý việc kinh doanh và sử dụng hóa chất phụ gia thực phẩm: hóa chất phụ gia thực phẩm phải được bán trong các cơ sở riêng biệt hoặc các cơ sở kinh doanh thực phẩm, các cơ sở thực phẩm chỉ được mua hóa chất phụ gia bán trong các cơ sở được phép kinh doanh hóa chất phụ gia thực phẩm.

b) Tổ chức thanh, kiểm tra thường xuyên và xử lý nghiêm mọi vi phạm về việc kinh doanh, sử dụng hóa chất phụ gia thực phẩm.

### **8. Tổ chức sắp xếp lại các khu vực kinh doanh thực phẩm trong các chợ**

a) Tại các chợ vẫn còn được phép duy trì theo quy hoạch của thành phố phải tăng cường đầu tư đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm cho các khu vực kinh doanh thực phẩm, nhất là nền nhà, các điều kiện cung cấp nước sạch, hệ thống thoát nước và xử lý rác thải.

b) Sắp xếp các khu vực buôn bán các loại thực phẩm khác nhau để không làm vấy nhiễm giữa các loại thực phẩm, nhất là đối với khu vực buôn bán thức ăn dùng ngay.

### **9. Đẩy mạnh công tác thanh, kiểm tra liên ngành, chuyên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm**

a) Xây dựng tiêu chuẩn kiểm tra đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm cụ thể và thống nhất áp dụng trên toàn thành phố, phù hợp với từng loại hình kinh doanh và quy mô kinh doanh thực phẩm.

b) Xây dựng Khoa vệ sinh an toàn thực phẩm trong các Trung tâm Y tế Dự phòng quận - huyện có từ 5 - 7 biên chế để thực hiện các hành động thông tin, giáo dục tuyên truyền, huấn luyện, kiểm tra định kỳ và đột xuất đối với cơ sở thực phẩm được phân cấp.

c) Thành lập lực lượng Thanh tra chuyên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố với số lượng biên chế đủ mạnh để thực hiện thanh tra thường xuyên trên địa bàn thành phố.

d) Đẩy mạnh công tác thanh tra liên ngành để xử lý các sai phạm tại các vùng nuôi trồng tập trung, các cơ sở sản xuất - chế biến - kinh doanh thực phẩm.

### **III. GIẢI PHÁP TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **1. Tăng cường phối hợp liên ngành trong công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

a) Tiếp tục hoàn thiện cơ chế phối hợp liên ngành của thành phố để ban hành quy chế phối hợp liên ngành trong công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng.

b) Sở Tài chính phân bổ kinh phí của chương trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho các ban ngành, đoàn thể tham gia thực hiện các hoạt động theo kế hoạch thống nhất của thành phố.

c) Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm tổ chức họp giao ban 3 tháng/lần để kiểm tra lại hoạt động của từng sở - ngành, báo cáo Ủy ban nhân dân thành phố để có chỉ đạo kịp thời phù hợp với tình hình thực tế.

d) Kiện toàn Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm tuyến quận - huyện và phường - xã, thực hiện xây dựng kế hoạch hành động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và chỉ đạo các ban, ngành, đoàn thể phối hợp triển khai thực hiện kế hoạch, thường xuyên kiểm tra đánh giá việc thực hiện các chỉ đạo của Trung ương, thành phố về vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### **2. Phát triển mạng lưới quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm đủ sức đáp ứng nhu cầu quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm của thành phố**

Đầu tư phát triển nhân lực quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm ở các cấp: Khoa Vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc Trung tâm Y tế Dự phòng quận - huyện có từ 5 - 7 biên chế; Cán bộ chuyên trách vệ sinh an toàn thực phẩm ở phường - xã; Xây dựng mạng lưới thanh tra chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm đủ mạnh để thực hiện thanh, kiểm tra thường xuyên và xử lý các sai phạm.



### **3. Bổ sung các quy định về pháp lý nhằm tăng cường năng lực các cơ quan quản lý Nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm**

Sở Y tế chủ trì cùng với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Thương mại, các cơ quan chức năng thành phố rà soát lại các chủ trương, quy định của Nhà nước và thành phố về vệ sinh an toàn thực phẩm để tham mưu cho Ủy ban nhân dân thành phố tăng cường các biện pháp củng cố, hoàn thiện cơ chế quản lý Nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm (bao gồm hệ thống tổ chức quản lý, đầu tư trang thiết bị kiểm nghiệm, tăng cường lực lượng thanh tra chuyên ngành,...); có quy định chế tài mạnh đối với những cơ sở, người kinh doanh vi phạm các quy định về tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm; kiên quyết lập lại trật tự sản xuất kinh doanh thực phẩm.

### **4. Đẩy mạnh hoạt động nghiên cứu và ứng dụng khoa học kỹ thuật và công nghệ tiên tiến phục vụ trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm**

a) Xã hội hóa công tác nghiên cứu và ứng dụng khoa học kỹ thuật trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Kêu gọi sự tham gia của các nhà khoa học, các doanh nghiệp, các tổ chức cá nhân thực hiện nghiên cứu các chất thay thế những chất độc hại trong sản xuất - chế biến thực phẩm; nghiên cứu các test nhanh hỗ trợ công tác thanh, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm; các quy trình mới trong sản xuất - chế biến thực phẩm (Công nghệ sản xuất nước tương, công nghệ bảo quản thực phẩm...); nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm mới phục vụ nhu cầu của thị trường./.

**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ**