

KẾ HOẠCH

Thực hiện chương trình MTQG Vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hà Nội giai đoạn 2013 - 2015

Thực hiện Nghị quyết số 13/2011/QH13 ngày 19/11/2011 của Quốc hội về Chương trình mục tiêu quốc gia giai đoạn 2011 - 2015; Quyết định số 2406/QĐ-TTg ngày 18/12/2011 của Thủ tướng Chính phủ ban hành danh mục các Chương trình MTQG giai đoạn 2012 - 2015; Quyết định số 1228/QĐ-TTg ngày 07 tháng 09 năm 2012 của Thủ tướng chính phủ về việc phê duyệt chương trình mục tiêu Quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 – 2015; căn cứ đề nghị của Sở Kế hoạch và Đầu tư tại Tờ trình số 842 /TTr-KHĐT ngày 14/11/2012, Ủy ban nhân dân Thành phố ban hành kế hoạch triển khai thực hiện như sau:

I. MỤC TIÊU VÀ CÁC CHỈ TIÊU GIAI ĐOẠN 2013-2015

1- *Mục tiêu chung*

Nâng cao năng lực hệ thống tổ chức quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm từ Thành phố đến xã/ phường/ thị trấn đủ năng lực quản lý và kiểm soát an toàn thực phẩm 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 thành phố.

2- *Mục tiêu cụ thể đến năm 2015*

- Giảm các vụ ngộ độc thực phẩm có ≥ 30 người mắc / một vụ; Số người mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính/100.000 dân trong các vụ ngộ độc thực phẩm được ghi nhận là nhỏ hơn hoặc bằng 7 người/ 100.000 dân;

- Tỷ lệ mẫu vượt mức cho phép/tổng số mẫu được kiểm nghiệm an toàn thực phẩm dưới 6% trong các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm nông sản và dưới 4% trong các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm thủy sản;

- Tiếp tục triển khai mô hình chợ bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. QUY MÔ VÀ PHẠM VI THỰC HIỆN

1- *Quy mô:*

Chương trình được triển khai dưới sự chỉ đạo của Ban chỉ đạo từ cấp Thành phố đến quận, huyện, xã, phường với sự tham gia của các ban ngành Thành phố: Sở Y tế, Sở KH-ĐT, Sở Tài Chính, Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Sở Công thương, Sở Công An, Sở Giáo dục, Đoàn Thanh Niên, Hội Phụ nữ, Chữ Thập đỏ,...

Hàng năm Chương trình được cấp kinh phí theo nguồn kinh phí Chương trình mục tiêu quốc gia. Trên cơ sở đó đơn vị thường trực xây dựng kế hoạch hoạt động cấp Thành phố với sự tham gia của các sở, ban, ngành, quận, huyện. Kinh phí hoạt động được phân bổ đến 3 đơn vị triển khai chính: Sở Y tế, Sở nông nghiệp phát triển nông thôn, Sở Công thương. Đối với các đơn vị phối hợp khác, Sở Y tế ký hợp đồng theo kế hoạch đã thống nhất.

Chương trình bao gồm 6 dự án. Cụ thể:

- Dự án 1: Nâng cao năng lực quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Dự án 2: Thông tin giáo dục truyền thông đảm bảo chất lượng VSATTP.
- Dự án 3: Tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm chất lượng VSATTP.
- Dự án 4: Phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Dự án 5: Bảo đảm VSATTP trong sản xuất nông, lâm, thủy sản.
- Dự án 6: Bảo đảm VSATTP trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm ngành công thương.

2- Đối tượng tác động của Chương trình:

- Các cán bộ lãnh đạo Đảng, chính quyền từ thành phố đến địa phương;
- Các sở, ban, ngành, các cơ quan thông tin đại chúng, các quận, huyện, xã, phường và thôn bản;
- Các cơ quan, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Cán bộ y tế tham gia triển khai Chương trình...;
- Người tiêu dùng thực phẩm;

III. ĐỊA ĐIỂM TRIỂN KHAI

Tại 29/29 quận huyện, thị xã, 577/577 xã phường, thị trấn trên địa bàn Thành phố Hà Nội

IV. NỘI DUNG THỰC HIỆN:

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

a) Mục tiêu: 80% các Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm được đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng và cung cấp các trang thiết bị thiết yếu; trên 85% lượt cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra vệ sinh an toàn thực phẩm từ Thành phố đến xã/phường/ thị trấn được bồi dưỡng, nâng cao nghiệp vụ chuyên môn và năng lực quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm; 100% các nhóm sản phẩm thực phẩm có quy chuẩn kỹ thuật được cập nhật, hài hòa và phù hợp với phân công quản lý nhà nước; trên 80% cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm được kiểm tra đạt yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Nội dung hoạt động của Dự án:

- Đầu tư xây dựng trụ sở làm việc và cung cấp các trang thiết bị thiết yếu cho các Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;

- Đào tạo chứng chỉ, khảo sát, trao đổi kinh nghiệm, bồi dưỡng, nâng cao nghiệp vụ chuyên môn và năng lực quản lý cho cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra vệ sinh an toàn thực phẩm từ Trung ương đến địa phương; tổ chức các hội nghị, hội thảo về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Bảo đảm các quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn về thực phẩm từng bước đáp ứng yêu cầu quản lý và hội nhập;
- Tổ chức kiểm tra, thanh tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm và đánh giá kế hoạch hàng năm;
- Xây dựng các mô hình tiên tiến về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- 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;
- 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 tối hạn (HACCP);
- Ứng dụng khoa học kỹ thuật phục vụ công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Trang bị các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ công tác kiểm tra, kiểm soát thuộc phạm vi quản lý của Bộ.

c) Phân công thực hiện:

+ Cơ quan chủ trì: ngành y tế

+ Cơ quan phối hợp: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, Ủy ban nhân dân các quận/huyện/ thị xã và xã/phường/ thị trấn.

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

a) Mục tiêu: 70% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 80% người quản lý (bao gồm lãnh đạo Ủy ban nhân dân các cấp; lãnh đạo các Sở chuyên ngành: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương; lãnh đạo các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm), 70% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

b) Nội dung hoạt động của Dự án:

- 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.

- c) Phân công thực hiện:
 - c) Phân công thực hiện:
 - + Cơ quan chủ trì: ngành y tế
 - + Cơ quan phối hợp: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, Ủy ban nhân dân các quận/huyện/ thị xã và xã/phường/ thị trấn.

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

a) Mục tiêu: tiếp tục duy trì và xây dựng các phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025 của tuyến thành phố và có khả năng thực hiện được việc kiểm nghiệm các chỉ tiêu thông thường đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và có khả năng thực hiện được việc kiểm nghiệm các chỉ tiêu khó, kỹ thuật cao.

b) Nội dung hoạt động của Dự án:

- Xây dựng quy hoạch hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm theo hướng đa dạng hóa, xã hội hóa, chuyên sâu và phổ cập;
- Đầu tư nâng cấp các phòng kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên cả nước, thực hiện chuẩn hóa ở tất cả các phòng kiểm nghiệm;
- Tập trung xây dựng, chuẩn hóa phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025 và GLP. 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;
- Đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và hóa chất phục vụ công tác xét nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm và trang bị các thiết bị các xét nghiệm nhanh cho tuyến/ quận/huyện/thị xã và xã/phường/ thị trấn;
- Tập huấn, 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;
- Hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn kỹ thuật, quy chuẩn, quy phạm thực hành phục vụ kiểm nghiệm; tổ chức đánh giá việc hài hòa tiêu chuẩn, quy chuẩn quốc tế;
- Mở rộng hợp tác quốc tế trong lĩnh vực kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm nhằm nâng cao năng lực kỹ thuật và tăng cường đầu tư cho các phòng kiểm nghiệm.

- c) Phân công thực hiện:
 - c) Phân công thực hiện:
 - + Cơ quan chủ trì: ngành y tế
 - + Cơ quan phối hợp: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, Ủy ban nhân dân các quận/huyện/ thị xã và xã/phường/ thị trấn.

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

a) Mục tiêu: 80% cán bộ làm công tác điều tra giám sát ngộ độc thực phẩm tuyển quận/huyện/ thị xã và xã/ phường/ thị trấn được tập huấn về phương pháp, kỹ năng giám sát điều tra ngộ độc thực phẩm; Giảm 15% các vụ ngộ độc thực phẩm có ≥ 30 người mắc/một vụ so với năm 2010; Số người mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính/100.000 dân trong các vụ ngộ độc thực phẩm được ghi nhận là nhỏ hơn hoặc bằng 7 người/ 100.000 dân; thiết lập hệ thống cảnh báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm và cảnh báo được trên 80% các nguy cơ được phát hiện và xây dựng và triển khai công tác hậu kiểm đảm bảo an toàn thực phẩm.

b) Nội dung hoạt động của Dự án:

- 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;
- Duy trì hệ thống giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm và phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm bao gồm: Đánh giá, thông báo và kiểm soát nguy cơ;
- Cảnh báo và xử lý các sự cố về an toàn thực phẩm; kiểm soát an toàn thực phẩm các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể và thức ăn đường phố;
- Mua sắm các trang thiết bị cần thiết cho các hoạt động chuyên môn; ứng dụng công nghệ thông tin trong giám sát và kiểm soát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm;
- Lấy mẫu và kiểm nghiệm phục vụ thanh tra hậu kiểm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Nghiên cứu khoa học phục vụ công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

c) Phân công thực hiện:

- + Cơ quan chủ trì: ngành y tế
- + Cơ quan phối hợp: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, Ủy ban nhân dân các quận/huyện/ thị xã và xã/ phường/ thị trấn.

5- Dự án 5: Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất nông, lâm, thủy sản.

a) Mục tiêu: 100% số cơ sở sản xuất kinh doanh nông sản, thủy sản thực phẩm được kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo các Thông tư quy định về kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông sản, thủy sản; tỷ lệ mẫu vượt mức cho phép/tổng số mẫu được kiểm nghiệm an toàn thực phẩm dưới 6% trong các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm nông sản và dưới 4% trong các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm thủy sản; 80% Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản được đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng và cung cấp các trang thiết bị thiết yếu;

b) Nội dung hoạt động của Dự án:

- Hỗ trợ hoàn thiện hệ thống quy định, quy chuẩn kỹ thuật phục vụ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản;

- Tuyên truyền, phổ biến pháp luật; đào tạo, tập huấn nguồn nhân lực; tăng cường năng lực kiểm nghiệm phục vụ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản;

- Kiểm tra, thanh tra chuyên ngành; thanh kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản; kiểm tra từ gốc tại nước xuất khẩu nông lâm thủy sản vào Việt Nam theo các Thông tư quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Hỗ trợ xây dựng và áp dụng một số mô hình sản xuất, mô hình liên kết chuỗi, các chương trình quản lý tiên tiến (VietGAP, HACCP, ISO 22000...) để tạo ra nông sản, thủy sản thực phẩm an toàn;

- Triển khai các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản; đánh giá nguy cơ, xây dựng cơ sở dữ liệu truyền thông nguy cơ và quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản;

c) Phân công thực hiện:

+ Cơ quan chủ trì: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

+ Cơ quan phối hợp: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, Ủy ban nhân dân các quận/huyện/thị xã và xã/phường/ thị trấn.

6- Dự án 6: Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm ngành công thương.

a) Mục tiêu: xây dựng đề án mô hình chợ bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm; 80% cơ sở sản xuất kinh doanh chế biến thực phẩm trong diện quản lý được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm; 100% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm công nghiệp được 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 HACCP; 95% kiểm soát viên của lực lượng Quản lý thị trường (tỉnh, huyện, xã) được tham dự các lớp tập huấn về công tác kiểm tra, kiểm soát, lấy mẫu và bồi dưỡng, nâng cao nghiệp vụ chuyên môn về an toàn thực phẩm.

b) Nội dung hoạt động của Dự án:

- Triển khai áp dụng các mô hình quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tiên tiến như HACCP, ISO trên diện rộng cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp. Hướng dẫn, hỗ trợ thực hiện các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm, hỗ trợ áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến đối với cơ sở chế biến và kinh doanh thực phẩm ngành công thương;

- Nâng cao năng lực kiểm tra, kiểm nghiệm, bồi dưỡng nâng cao chuyên môn, nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm ngành Công thương;

- Tổ chức kiểm tra, kiểm soát xử lý vi phạm trong thực hiện các quy định về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trên thị trường;

- Xây dựng và nhân rộng mô hình chợ đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Nghiên cứu và xúc tiến ứng dụng khoa học, kỹ thuật, công nghệ tiên tiến phục vụ áp dụng các hệ thống quản lý GMP, GHP và HACCP cho các nhóm ngành chế biến thực phẩm, phù hợp điều kiện doanh nghiệp vừa và nhỏ Việt Nam;

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

c) Phân công thực hiện:

+ Cơ quan chủ trì: Sở Công Thương;

+ Cơ quan phối hợp: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, Ủy ban nhân dân các quận/huyện/ thị xã và xã/phường/ thị trấn.

V. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

- Tăng cường sự lãnh đạo của chính quyền các cấp đối với công tác bảo đảm an toàn thực phẩm;

- Thực hiện cơ chế phối hợp liên ngành trong quản lý, thanh kiểm tra, giám sát thực hiện và xử lý nghiêm các hành vi vi phạm pháp luật về VSATTP;

- Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến, phát triển hệ thống cung cấp thực phẩm an toàn;

- Tiếp tục đẩy mạnh, đa dạng hóa và đồng bộ các hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông thay đổi hành vi cho đối tượng là người quản lý, kinh doanh và tiêu dùng;

- Nâng cao năng lực hệ thống quản lý nhà nước về VSATTP: kiểm nghiệm, phát hiện và phòng chống ngộ độc thực phẩm, cung cấp và kiện toàn hệ thống nhân lực, cơ sở vật chất, trang thiết bị.

VI. KINH PHÍ THỰC HIỆN

1- *Nguồn kinh phí*: nguồn ngân sách Trung ương cấp hàng năm và ngân sách Thành phố.

2- *Tổng mức kinh phí*: 61.080 triệu đồng. Trong đó:

- Ngân sách Trung ương: 13.080 triệu đồng;

- Ngân sách Thành phố: 48.000 triệu đồng.

(Chi tiết tại biểu phụ lục kinh phí kèm theo)

VII. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN: từ năm 2013 đến hết năm 2015.

VIII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1) Sở Y tế:

- Giúp Chủ tịch UBND Thành phố chỉ đạo việc thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh An toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố.

- Chủ trì đề xuất phối hợp với Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Tài chính và các Sở ngành liên quan tham mưu cho Ủy ban nhân dân Thành phố phê duyệt cơ chế và tiêu chí phân bổ vốn, nguồn vốn đối với từng dự án thành phần, từng mục tiêu, nội dung thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm hàng năm.

- Chủ trì phối hợp với các Sở, ngành liên quan, Ủy ban nhân dân quận, huyện, thị xã tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch theo quy định.

- Tổ chức triển khai các Dự án của Chương trình.

- Theo dõi, đôn đốc việc thực hiện của các đơn vị. Định kỳ tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố, Chính phủ theo quy định.

2) Các Sở: Công Thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:

- Phối hợp với các Sở, ngành có liên quan phê duyệt theo đúng quy trình, quy định đối với các dự án được giao chủ trì (Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn: dự án 5; Sở Công Thương: dự án 6);

- Định kỳ hàng tháng, 3 tháng, 6 tháng, 9 tháng và 01 năm gửi báo cáo về Sở Y tế (cơ quan chủ trì thực hiện Chương trình MTQG Vệ sinh ATTP);

- Chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân thành phố về hiệu quả của Dự án.

3) Trách nhiệm của các sở, ngành liên quan

- Sở Kế hoạch và Đầu tư tham mưu bố trí kế hoạch vốn cho các dự án thuộc Kế hoạch thực hiện Chương trình MTQG Vệ sinh ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội giai đoạn 2013 – 2015 theo quy định.

- Sở Tài chính phối hợp với Sở Y tế hướng dẫn các ngành, UBND các huyện lập dự toán, bố trí kinh phí kịp thời phục vụ triển khai Chương trình mục tiêu quốc gia và Kế hoạch thực hiện Chương trình MTQG Vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội giai đoạn 2013 – 2015 theo quy định.

- Các Sở, ngành khác thực hiện chức năng quản lý Nhà nước theo chức năng, nhiệm vụ và quyền hạn được giao.

4) UBND các quận/huyện/thị xã và xã/phường/thị trấn có trách nhiệm:

- Tổ chức triển khai thực hiện Chương trình trên địa bàn, chủ động huy động thêm các nguồn lực cho các dự án của Chương trình.

- Báo cáo định kỳ về tình hình triển khai thực hiện Chương trình.

- Chịu trách nhiệm về việc sử dụng các nguồn vốn đúng mục tiêu, đảm bảo hiệu quả và tránh thất thoát, lãng phí ngân sách Nhà nước.

UBND Thành phố yêu cầu các Sở, ngành, UBND các quận, huyện, thị xã tổ chức triển khai các nội dung kế hoạch đảm bảo đúng tiến độ và hiệu quả các hoạt động của Kế hoạch thực hiện Chương trình MTQG Vệ sinh An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội giai đoạn 2013 – 2015; định kỳ hàng quý, 6 tháng, 1 năm có báo cáo tiến độ thực hiện gửi về UBND Thành phố (qua Sở Y tế Hà Nội) để tổng hợp.

Kế hoạch triển khai Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội giai đoạn 2013 -2015 được phê duyệt để có căn cứ và cơ sở pháp lý cho việc triển khai năm 2013 (Khi các dự án thành phần được Trung ương phê duyệt, các Bộ, ngành có hướng dẫn cụ thể và phương án cân đối nguồn lực thực hiện các Chương trình mục tiêu tổng thể 3 năm 2013 – 2015 được Hội đồng nhân dân Thành phố thông qua nếu cần thiết sẽ điều chỉnh cho phù hợp)./.

Nơi nhận:

- Đ/c Chủ tịch UBND TP (để b/c);
- VP UBNDTP: PVP Đ.Đ.Hồng;
- Các Sở: Y tế, Tài chính, KHĐT, NN&PTNT, Công thương;
- UBND các quận, huyện, thị xã;
- Các phòng: TH, VHXH;
- Lưu: VP, KH&ĐT (2 bản)

TM.ỦY BAN NHÂN DÂN
KT.CHỦ TỊCH *AB*
PHÓ CHỦ TỊCH *Q*



Nguyễn Thị Bích Ngọc

NỘI DUNG, MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2013-2015

(Ban hành kèm theo Kế hoạch số 152/KH-UBND ngày 11/11/2012 của UBND Thành phố)

Apeef

STT	NỘI DUNG	MỤC TIÊU	Đơn vị tính	CHỈ TIÊU						Đơn vị chủ trì thực hiện chương trình	Ghi chú
				2011 (nếu có)	2012	2013	2014	2015	Tổng giai đoạn 2013 - 2015		
1	Dự án 1: Nâng cao năng lực quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm									Sở Y tế	
		Các Chi cục ATVSTP được đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng và cung cấp các trang thiết bị thiết yếu	%		80	80	80	80	80		
		Tỷ lệ cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại tuyến trung ương, khu vực, tỉnh, thành phố được bồi dưỡng và nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ	%		90	90	90	90	90		
		Tỷ lệ cán bộ làm công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tuyến cơ sở (quận/huyện, xã/phường) được bồi dưỡng-nâng cao về chuyên.môn nghiệp vụ và kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	%		85	85	85	85	85		
		Các nhóm sản phẩm thực phẩm có quy chuẩn kỹ thuật được cập nhật, phù hợp với phân công quản lý NN	%		100	100	100	100	100		

STT	NỘI DUNG	MỤC TIÊU	Đơn vị tính	CHỈ TIÊU						Đơn vị chủ trì thực hiện chương trình	Ghi chú
				2011 (nếu có)	2012	2013	2014	2015	Tổng giai đoạn 2013 - 2015		
		Tỷ lệ các cơ sở dịch vụ ăn uống do tinh/thành phố quản lý và cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm do ngành y tế quản lý được cấp chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	%		90	90	90	90	90		
		Kiểm tra cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông sản về an toàn thực phẩm (số cơ sở được kiểm tra/tổng số cơ sở sản xuất kinh doanh)	%		70	70	70	70	70		
		Kiểm tra cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản về an toàn thực phẩm (số cơ sở được kiểm tra/ tổng số cơ sở sản xuất kinh doanh)	%		100	100	100	100	100		
		Cơ sở SXKD, chế biến thực phẩm được kiểm tra đạt yêu cầu về VSATTP	%		80	80	80	80	80		
2	Dự án 2: Thông tin giáo dục truyền thông đảm bảo chất lượng VSATTP									Sở Y tế	
		Người sx, chế biến, kinh doanh thực phẩm có kiến thức và thực hành đúng về ATTP	%		70	70	70	70	70		
		Người quản lý có kiến thức và thực hành đúng về ATTP	%		86	86	86	86	86		

STT	NỘI DUNG	MỤC TIÊU	Đơn vị tính	CHỈ TIÊU							Đơn vị chủ trì thực hiện chương trình	Ghi chú
				2011 (nếu có)	2012	2013	2014	2015	Tổng giai đoạn 2013 - 2015			
		Xây dựng và tổ chức thực hiện Dự án mô hình chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	Mô hình		1	1	1	1	1			
3	Dự án 3: Tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm chất lượng VSATTP										Sở Y tế	
		Phòng kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn ISO 17025 và GLP	%		50	50	50	50	50			
		Số phòng thí nghiệm cấp tỉnh tham gia thử nghiệm liên phòng đánh giá chất lượng kiểm nghiệm	Phòng		1	1	1	1	1			
		Phòng kiểm nghiệm tuyển tinh, thành phố trực thuộc TW có khả năng thực hiện được việc kiểm nghiệm các chỉ tiêu thông thường đánh giá VSATTP	%		100	100	100	100	100			
		Phòng kiểm nghiệm có khả năng thực hiện được việc kiểm nghiệm các chỉ tiêu khó, kỹ thuật cao	%		20	20	20	20	20			
4	Dự án 4: Phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm										Sở Y tế	
		Tỷ lệ ca ngộ độc/100.000 dân trong các vụ ngộ độc thực phẩm được báo cáo	Ca		<9	<8	<7	<6	<6			

STT	NỘI DUNG	MỤC TIÊU	Đơn vị tính	CHỈ TIÊU							Đơn vị chủ trì thực hiện chương trình	Ghi chú
				2011 (nếu có)	2012	2013	2014	2015	Tổng giai đoạn 2013 - 2015			
		CB làm công tác điều tra giám sát ngộ độc thực phẩm tuyến tính được tập huấn về PP, kỹ năng giám sát điều tra ngộ độc thực phẩm	%		80	80	80	80	80			
		CB làm công tác điều tra giám sát ngộ độc thực phẩm tuyến huyện được tập huấn về PP, kỹ năng giám sát điều tra ngộ độc thực phẩm	%		60	60	60	60	60			
		CB làm công tác điều tra giám sát ngộ độc thực phẩm tuyến xã, phường được tập huấn về PP, kỹ năng giám sát điều tra ngộ độc thực phẩm	%		40	40	40	40	40			
		Giảm các vụ ngộ độc thực phẩm/30 người mắc	%		15	15	15	15	15			
		Cảnh báo các nguy cơ đối với ATTP được phát hiện	%		70	70	70	70	70			
		Các tỉnh thành phố xây dựng và triển khai công tác hậu kiểm đảm bảo ATTP	%		100	100	100	100	100			
		Số phòng thí nghiệm trên cả nước đạt ISO 17025	Phòng		1	2	3	4	4			

STT	NỘI DUNG	MỤC TIÊU	Đơn vị tính	CHỈ TIÊU							Đơn vị chủ trì thực hiện chương trình	Ghi chú
				2011 (nếu có)	2012	2013	2014	2015	Tổng giai đoạn 2013 - 2015			
	DA 5: Bảo đảm VSTTP sản xuất Nông-Lâm-Thủy sản	Số cơ sở sản xuất, kinh doanh nông sản, thủy sản thực phẩm được kiểm tra điều kiện đảm bảo thực phẩm theo các Thông tư quy định về kiểm tra, đánh giá, phân loại cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông sản, thủy sản	%	90	100	100	100	100	100	Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn		
		Tỷ lệ mẫu vượt mức cho phép/Tổng số mẫu được kiểm nghiệm an toàn thực phẩm trong các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm nông sản	%	10	6	< 6	< 6	< 6	< 6			
		Tỷ lệ mẫu vượt mức cho phép/Tổng số mẫu được kiểm nghiệm an toàn thực phẩm trong các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm thủy sản	%	6	5	4	<4	<4	<4			
	DA 6: Đảm bảo VSATTP sản xuất KD ngành công thương	Cơ sở sản xuất kinh doanh chế biến thực phẩm trong diện quản lý được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP	%	70	75	80	85	87	87	Sở Công thương		
		Cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm công nghiệp được áp dụng hệ thống quản lý chất lượng VSATTP theo tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP) và HACCP	%	95	100	100	100	100	100			

STT	NỘI DUNG	MỤC TIÊU	Đơn vị tính	CHỈ TIÊU						Đơn vị chủ trì thực hiện chương trình	Ghi chú
				2011 (nếu có)	2012	2013	2014	2015	Tổng giai đoạn 2013 - 2015		
	Kiểm soát viên của lực lượng quản lý thị trường các cấp được tập huấn về kiểm tra, kiểm soát lấy mẫu và bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ chuyên môn về ATTP	%		90	95	97	100	100	100		

TỔNG KINH PHÍ THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2013 -2015
(Ban hành kèm theo Kế hoạch số 152/KH-UBND ngày 22/11/2012 của UBND Thành phố)

check

TT	NỘI DUNG	Năm 2011			Năm 2012			Năm 2013				Năm 2014				Năm 2015				Tổng giai đoạn 2013 - 2015							
		TS	SN		TS	SN		TS	Trong đó	TS	Trong đó	TS	Trong đó	TS	Trong đó	TS	Trong đó										
			TW			TW			ĐTPT			TW		SN			ĐTPT		SN			ĐTPT		SN			
			TS	ĐP		TS	ĐP		TS	ĐP	TS	TS	ĐP	TS	ĐP	TS	TS	ĐP	TS	TS	ĐP	TS	TW	ĐP	TW	ĐP	
	Chương trình Vệ sinh an toàn thực phẩm	28.766	3.960	24.806	30.665	5.165	25.500	19.960	0	0	3.960	16.000	20.160	0	0	4.160	16.000	20.960	0	0	4.960	16.000	61.080	0	0	13.080	48.000
1	DA 1: Nâng cao năng lực quản lý chất lượng VSATTP	2.200	1.675	525	2.800	1.800	1.000	2.675			1.675	1.000	2.675	0	0	1.675	1.000	2.675	0	0	1.675	1.000	8.025	0	0	5.025	3.000
2	DA 2: Thông tin GDTT đảm bảo chất lượng VSATTP	1.250	364	886	1.400	900	500	2.364			364	2.000	2.364	0	0	364	2.000	2.364	0	0	364	2.000	7.092	0	0	1.092	6.000
3	DA 3: Tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm CL VSATTP	925	200	725	1.280	280	1.000	1.200			200	1.000	1.200	0	0	200	1.000	1.200	0	0	200	1.000	3.600	0	0	600	3.000
4	DA 4: Phòng chống NDTP và các bệnh truyền qua TP	2.020	350	1.670	2.800	800	2.000	2.350			350	2.000	2.350	0	0	350	2.000	2.350	0	0	350	2.000	7.050	0	0	1.050	6.000
5	DA 5: Bảo bối VSTTP sản xuất Nông-Lâm-Thủy sản	19.810	810	19.000	18.885	885	18.000	9.310			810	8.500	9.510	0	0	1.010	8.500	10.310	0	0	1.810	8.500	29.130	0	0	3.630	25.500
6	DA 6: Đảm bảo VSATTP sản xuất KD ngành công thương	2.561	561	2.000	3.500	500	3.000	2.061			561	1.500	2.061	0	0	561	1.500	2.061	0	0	561	1.500	6.183	0	0	1.683	4.500