

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 1015 /ATTP-NĐ

Hà Nội, ngày 17 tháng 3 năm 2017

V/v Hướng dẫn hoạt động giám sát
mối nguy an toàn thực phẩm
năm 2017

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ

Để triển khai hoạt động của Chương trình mục tiêu y tế - dân số trong năm 2017, Cục An toàn thực phẩm hướng dẫn triển khai chi tiết hoạt động giám sát mối nguy an toàn thực phẩm như sau:

1. Lấy mẫu thực phẩm, thức ăn phổ biến, có nguy cơ cao ô nhiễm tác nhân ở những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh/thành phố quản lý theo tháng trong năm 2017 (có phụ lục đính kèm).

2. Kiểm nghiệm các chỉ tiêu đánh giá ô nhiễm về vi sinh, hóa học theo các quy chuẩn kỹ thuật và các quy định về an toàn thực phẩm hiện hành.

- Các thực phẩm và chỉ tiêu giám sát tại địa phương năm 2017 (có phụ lục đính kèm),

- Tùy theo năng lực xét nghiệm và đặc điểm địa phương, các Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cân đối số lượng mẫu để kiểm nghiệm; có thể đề xuất thêm hoặc thay đổi một số chỉ tiêu giám sát phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương.

- Đối với các chỉ tiêu hóa học và vi sinh trong hoạt động giám sát, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm ưu tiên thực hiện bằng bộ test xét nghiệm nhanh của đơn vị hoặc của Cục An toàn thực phẩm cấp.

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch lấy mẫu giám sát, tổ chức việc lấy mẫu, chi trả tiền mua mẫu và thanh toán tiền xét nghiệm cho đơn vị kiểm nghiệm mẫu giám sát theo hợp đồng. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm phối hợp với Trung tâm y tế dự phòng (hoặc Trung tâm kiểm nghiệm – Sở Y tế) để xây dựng kế hoạch lấy mẫu, kiểm nghiệm theo quy định, thực hiện việc xét nghiệm và trả kết quả để Chi cục xử lý.

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm phải báo cáo kết quả kiểm nghiệm mẫu giám sát trong tháng về Cục An toàn thực phẩm trước ngày 05 của tháng kế tiếp.

3. Khi kết quả mẫu giám sát mẫu thực phẩm không đạt, đồng thời với việc gửi báo cáo về Cục An toàn thực phẩm, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cần thực hiện các hoạt động sau:

- Truy xuất nguồn gốc những sản phẩm thực phẩm có kết quả giám sát không bảo đảm an toàn thực phẩm;

- Tổ chức ngay hoạt động thanh tra điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm có kết quả giám sát không đạt; nếu thấy cần thiết lấy mẫu sản phẩm theo quy trình thanh tra để kiểm nghiệm các chỉ tiêu không đạt (mẫu thanh tra phải được kiểm nghiệm tại các cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước theo quy định);

- Phối hợp với các cơ quan chức năng trên địa bàn xử lý nghiêm các cơ sở có vi phạm theo quy định, đồng thời công khai thông tin trên các phương tiện truyền thông đại chúng để cảnh báo kịp thời cho cộng đồng;

- Nếu cơ sở sản xuất các sản phẩm không đạt thuộc địa bàn quản lý của tỉnh/thành phố khác thì thông báo ngay cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm của tỉnh/thành phố đó để thanh tra và xử lý theo qui định.

4. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tổng hợp, phân tích, báo cáo ngay và đầy đủ kết quả giám sát chủ động và kết quả thanh tra, xử lý vi phạm đối với các cơ sở có kết quả giám sát không bảo đảm an toàn thực phẩm (nếu có) định kỳ theo tháng và đề xuất các giải pháp quản lý an toàn thực phẩm về Cục An toàn thực theo quy định.

5. Nguồn kinh phí thực hiện: Nguồn kinh phí của Chương trình mục tiêu y tế - dân số năm 2016, 2017 và nguồn kinh phí của địa phương.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thứ trưởng Trương Quốc Cường (để báo cáo);
- Cục trưởng (để báo cáo);
- Sở Y tế các tỉnh/TP trực thuộc TƯ (để chỉ đạo);
- Phòng KHTH, phòng TCKT, phòng Công tác thanh tra (để p/hợp);
- Lưu VT, NB.

KT.CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Hùng Long

PHỤ LỤC

(đính kèm công văn số 1015/ATTP-ND ngày 17 tháng 3 năm 2017)

Bảng các thực phẩm và chỉ tiêu giám sát tại địa phương năm 2017

TT	Thực phẩm	Chỉ tiêu	Ghi chú
1	Thịt quay các loại	<i>E.coli</i>	Nếu địa phương không sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc đối tượng giám sát thì có thể lấy mẫu sản phẩm sản xuất ở tỉnh/thành phố khác đang được kinh doanh trên địa bàn của địa phương
		<i>Colifoms tổng số</i>	
		Phẩm màu vô cơ	
2	Nước đá dùng liền	<i>Colifoms tổng số</i>	
		<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	
3	Bún ướt, bánh phở, bánh canh (hoặc các loại bánh tương ứng tại địa phương)	Hàn the	
		Fooc môn	
		Tinopal	
4	Chả thịt lợn xay	<i>E.coli</i>	
		Natri Benzoate	
		Hàn the	
5	Nước uống đóng chai	<i>E.coli</i>	
		<i>Colifoms tổng số</i>	
		<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	
6	Dầu mỡ đã chiên, rán ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	Độ ôi khét	
7	Nước giải khát (loại có màu)	Cyclamate	
		Phẩm màu vô cơ	
8	Rượu	Methanol	

