

Số: **186** /BC-UBND

Bình Định, ngày **30** tháng 11 năm 2016

BÁO CÁO

**Việc thực hiện chính sách, pháp luật
về an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016**

Phần I

TÌNH HÌNH THỰC THI CHÍNH SÁCH PHÁP LUẬT VỀ QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2011 - 2016

I. Việc triển khai, tổ chức thực hiện chính sách pháp luật (CSPL) về an toàn thực phẩm (ATTP).

1. Việc phổ biến, quán triệt CSPL về ATTP tại Bình Định:

Tỉnh đã triển khai bằng nhiều hình thức (hội nghị phổ biến CSPL, tuyên truyền qua các phương tiện thông tin đại chúng, tập huấn, đào tạo, lồng ghép vào các hội nghị, hội thảo chuyên đề của các ngành liên quan...) để phổ biến, tuyên truyền sâu rộng các văn bản quy phạm pháp luật (QPPL) sau đến các cấp uỷ Đảng, chính quyền địa phương, hội đoàn thể, các cơ quan ban ngành trong tỉnh và người dân:

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;
- 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;
- Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;
- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Liên Bộ Y tế - Bộ Công thương - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;
- Các văn bản QPPL của các Bộ, ngành Trung ương, của địa phương liên quan đến công tác bảo đảm ATTP.

2. Công tác xây dựng, ban hành các văn bản QPPL và công tác chỉ đạo điều hành việc thực hiện CSPL về ATTP tại tỉnh:

2.1. Theo thẩm quyền, UBND tỉnh đã và đang chỉ đạo các sở, ngành xây dựng, ban hành văn bản sau:

- Quyết định số 28/2015/QĐ-UBND ngày 21/8/2015 UBND tỉnh về việc phân công, phân cấp thực hiện nhiệm vụ thanh tra, kiểm tra, giám sát chất lượng vật tư nông nghiệp, nước sinh hoạt và ATTP nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trên địa bàn tỉnh Bình Định.

- Đang chỉ đạo Sở Công thương chủ trì soạn thảo Quy định phân cấp quản lý ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương trên địa bàn tỉnh Bình Định (dự kiến ban hành trong cuối năm 2016, đầu năm 2017);

- Đang chỉ đạo Sở Y tế chủ trì soạn thảo Quy định quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Bình Định (dự kiến ban hành trong cuối năm 2016, đầu năm 2017).

- Đã chỉ đạo các Sở: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có các văn bản hướng dẫn các đơn vị trực thuộc triển khai, thực hiện các văn bản QPPL và các văn bản hướng dẫn có liên quan về công tác bảo đảm ATTP.

2.2. Việc tổ chức thực hiện, chỉ đạo điều hành của UBND cấp tỉnh:

2.2.1. Các văn bản chỉ đạo điều hành của UBND tỉnh trong triển khai thực hiện CSPL về quản lý ATTP:

- Quyết định số 466/QĐ-UBND ngày 14/8/2012 của UBND tỉnh Ban hành kế hoạch hành động giai đoạn 2012 - 2015 của tỉnh Bình Định thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011 – 2020 và tầm nhìn 2030, Chỉ thị số 08-CT/TW ngày 21/10/2011 của Ban Bí thư Trung ương Đảng đối với vấn đề an toàn thực phẩm.

- Chỉ thị số 06/CT-UBND ngày 02/6/2011 của UBND tỉnh về việc tăng cường công tác quản lý nhà nước các cấp nhằm kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo chất lượng ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp (VTNN) và sản phẩm nông lâm thủy sản.

- Chỉ thị số 09/CT-UBND ngày 15/4/2013 của UBND tỉnh về việc nâng cao năng lực quản lý nhà nước về chất lượng VTNN và ATTP nông lâm thủy sản trên địa bàn tỉnh Bình Định.

- Chỉ thị số 11/CT-UBND ngày 17/5/2016 của UBND tỉnh về việc tăng cường công tác quản lý chất lượng VTNN và ATTP nông lâm thủy sản trên địa bàn tỉnh.

- Quyết định số 3919/QĐ-UBND ngày 30/10/2015 của UBND tỉnh về việc phê duyệt Đề cương nhiệm vụ và dự toán kinh phí lập Đề án tăng cường năng lực quản lý chất lượng ATTP nông lâm sản và thủy sản tỉnh Bình Định giai đoạn 2015-2020, định hướng đến năm 2030.

- Quyết định số 2618/QĐ-UBND ngày 28/7/2015 của UBND tỉnh Ban hành Kế hoạch hành động năm VSATTP trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn tỉnh.

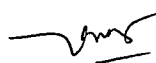
- Quyết định số 4460/QĐ-UBND ngày 29/12/2014 của UBND tỉnh về việc phê duyệt Quy hoạch phát triển làng nghề tiểu thủ công nghiệp trên địa bàn tỉnh bình định giai đoạn 2020, định hướng đến năm 2030.

- Quyết định số 1815/QĐ-UBND của UBND tỉnh về việc phê duyệt quy hoạch chi tiết xây dựng tỷ lệ 1/500 Làng nghề rượu Bàu Đá tại thôn Cù Lâm, xã Nhơn Lộc, An Nhơn.

- Công văn số 3216/UBND-VX ngày 14/8/2013 của UBND tỉnh về việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

- Công văn số 2284/UBND-VX ngày 22/6/2012 của UBND tỉnh về việc tăng cường triển khai các hoạt động quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

- Công văn số 3312/UBND-VX ngày 09/8/2016 của UBND tỉnh về việc tổ chức thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ.



- Quyết định số 1736/QĐ-UBND ngày 20/5/2016 ban hành kế hoạch hành động năm cao điểm VSATTP trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Định.

- Các Quyết định của UBND tỉnh thành lập, kiện toàn Ban chỉ đạo Liên ngành về VSATTP tỉnh; Quy chế hoạt động của Ban chỉ đạo tỉnh.

- Các Quyết định của UBND tỉnh ban hành Kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” trên địa bàn tỉnh; thanh tra, kiểm tra trước, trong và sau các dịp Tết Trung thu, Tết Nguyên đán trong giai đoạn từ năm 2011 đến năm 2016.

2.2.2. Trong công tác quy hoạch sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo chiến lược kế hoạch ban hành:

UBND tỉnh đã chỉ đạo các sở, ngành tập trung xây dựng, rà soát, bổ sung Quy hoạch tổng thể ngành nông nghiệp tỉnh Bình Định đến năm 2015, tầm nhìn đến năm 2020; Quy hoạch phát triển ngành trồng trọt đến năm 2020; Quy hoạch phát triển ngành chăn nuôi đến năm 2020; Quy hoạch tổng thể phát triển ngành thủy sản Bình Định đến năm 2020; Quy hoạch chuyên ngành cây mía giai đoạn 2011 - 2020, tầm nhìn 2030; Quy hoạch bảo vệ và phát triển rừng đến năm 2020; Quy hoạch bảo tồn và phát triển các làng nghề truyền thống của tỉnh giai đoạn 2011 - 2020. Các Quy hoạch trên đảm bảo cơ cấu lại các ngành sản xuất nông, lâm, ngư nghiệp theo hướng phát huy tiềm năng, lợi thế và đặc điểm, điều kiện phát triển kinh tế - xã hội của địa phương và gắn với sản xuất hàng hoá, xuất khẩu.

2.2.3. Trong tổ chức kiện toàn hệ thống cơ quan chuyên môn về quản lý ATTP:

- Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh ATTP được thành lập và kiện toàn từ tuyến tỉnh đến tuyến huyện, tuyến xã. Có ban hành và triển khai các Quyết định phân công nhiệm vụ Ban chỉ đạo, Quyết định Quy chế hoạt động của Ban chỉ đạo và Tổ giúp việc Ban chỉ đạo.

- Công tác phối hợp liên ngành để triển khai thực hiện các chủ trương chính sách của Đảng và Nhà nước về ATTP được tổ chức tương đối chặt chẽ và thường xuyên; thông qua các hoạt động chỉ đạo, thanh tra, kiểm tra, tuyên truyền CSPL về ATTP.

- Hệ thống cơ quan chuyên môn về quản lý ATTP đã được hình thành từ tỉnh đến địa phương:

+ Tuyến tỉnh: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm Y tế dự phòng thuộc Sở Y tế. Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Chi cục Chăn nuôi và thú y, Chi cục Trồng trọt và bảo vệ thực vật, Chi cục Thủy sản thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Chi cục Quản lý thị trường thuộc Sở Công thương.

+ Tuyến huyện: Phòng Y tế, Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Phòng Kinh tế hạ tầng, Trung tâm Y tế.

+ Tuyến xã: Trạm Y tế (mỗi Trạm Y tế phân công 1 cán bộ phụ trách chương trình ATTP), tham mưu cho UBND cấp xã trong quản lý ATTP trên địa bàn và quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền quản lý.



Từ năm 2014 đến nay, Sở Y tế có Quyết định phê duyệt 159 cộng tác viên là cán bộ kiêm nhiệm thực hiện công tác quản lý ATTP tại 159 xã, phường, thị trấn.

- Các cơ quan quản lý nhà nước, cơ quan chuyên môn thuộc các Sở Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có quy chế chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn cụ thể; có sự phân công nhiệm vụ, phối hợp cụ thể trong triển khai thực hiện công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn quản lý.

2.2.4. Các điều kiện đảm bảo cho công tác quản lý nhà nước về ATTP (trang thiết bị, điều kiện làm việc):

UBND tỉnh và UBND các huyện, thị xã, thành phố đã bố trí nhà làm việc, xe ô tô (theo tiêu chuẩn quy định), nhân lực và kinh phí hoạt động để các cơ quan thực hiện chức năng, nhiệm vụ được phân công về ATTP. Một số đơn vị làm nhiệm vụ chuyên môn được đầu tư các trang thiết bị phân tích, kiểm nghiệm, mẫu/dụng cụ kiểm tra nhanh (test kit) để sử dụng trong công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát ATTP.

Tuy nhiên, trên thực tế, nhiều trang thiết bị đo, kiểm nhanh, kinh phí đảm bảo cho các hoạt động đảm bảo ATTP còn thiếu nhiều, nhất là đối với tuyến huyện; vì vậy, chưa thể đáp ứng yêu cầu công tác quản lý ATTP.

2.2.5. Tổ chức và hoạt động của các cơ quan, tổ chức kiểm định, giám định thực phẩm; cơ quan, tổ chức nghiên cứu phục vụ cho công tác dự báo, cảnh báo và kiểm soát nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm phục vụ cho công tác quản lý nhà nước:

- Các phòng kiểm nghiệm thực phẩm của một số cơ quan, đơn vị trên địa bàn tỉnh bước đầu đã đáp ứng được việc kiểm nghiệm sản phẩm/ mẫu thực phẩm phục vụ công tác quản lý nhà nước về ATTP (gồm: Trung tâm Y tế Dự phòng thuộc Sở Y tế; Trung tâm Phân tích và Kiểm nghiệm thuộc Sở Khoa học và Công nghệ).

- Công tác quản lý ATTP đã được xã hội hóa trong một số hoạt động dịch vụ kỹ thuật phục vụ quản lý nhà nước, xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn như HACCP, GMP, VietGAP, đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP, tuyên truyền giáo dục pháp luật. Trên địa bàn tỉnh vẫn chưa có các tổ chức hoạt động dịch vụ trên; một số ít cơ sở sản xuất trong tỉnh phải thuê dịch vụ từ Đà Nẵng, Hà Nội. Trong khi đó, nhiệm vụ QLNN về ATTP được giao rất nhiều, phạm vi quản lý rộng, mà nguồn kinh phí nhà nước cấp cho công tác bảo đảm ATTP còn rất hạn chế; đồng thời cũng chưa có cơ chế chính sách để huy động các nguồn lực từ các đoàn thể, tổ chức xã hội, xã hội-nghề nghiệp, sự tham gia của các doanh nghiệp trong việc bảo đảm ATTP một cách cụ thể.

2.2.6. Công tác phối hợp liên ngành về quản lý ATTP:

- Công tác phối hợp liên ngành trong thực hiện chủ trương, chính sách của Đảng và Nhà nước về ATTP được tổ chức tương đối chặt chẽ và thường xuyên giữa các sở, ban, ngành, đoàn thể trong tỉnh.

- Căn cứ Luật ATTP, Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ, trách nhiệm QLNN đã được quy định cụ thể là giao cho Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương và UBND các cấp. Đồng thời thực hiện chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, Ban chỉ đạo Liên ngành Trung ương về



VSATTP, UBND tỉnh và UBND các cấp đã thành lập Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP; trong đó Trưởng ban chỉ đạo là Lãnh đạo UBND, thành viên Ban chỉ đạo là đại diện Lãnh đạo các ban, ngành, đoàn thể trên địa bàn để phối hợp chỉ đạo, triển khai thực hiện có hiệu quả các hoạt động đảm bảo ATTP. Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP có trách nhiệm xây dựng kế hoạch và chỉ đạo triển khai thực hiện các chủ trương, chính sách của Đảng, nhà nước về ATTP, sơ kết, tổng kết các kế hoạch/chương trình/ đề án về ATTP tại địa phương.

- Công tác phối hợp liên ngành được triển khai thông qua các hoạt động thanh tra, kiểm tra liên ngành về ATTP, hoạt động tuyên truyền về ATTP. Các đoàn kiểm tra liên ngành tuyến tỉnh, tuyến huyện về cơ bản đã phát huy được hiệu quả, hiệu lực trong việc phát hiện, xử lý các hành vi vi phạm về ATTP trên địa bàn, qua đó kịp thời cảnh báo những nguy cơ mất ATTP để nhân dân biết và phòng tránh.

- Tại tuyến tỉnh, thành lập 03 đoàn thanh, kiểm tra liên ngành về ATTP của tỉnh do 03 Sở: Y tế, Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Công thương chủ trì để tiến hành thanh, kiểm tra vào các đợt cao điểm trong năm cũng như đợt xuất khi có yêu cầu.

- Các ngành, các địa phương, các hội đoàn phối hợp triển khai thường xuyên, chặt chẽ việc tuyên truyền các quy định về ATTP đến từng người dân, từng cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, nhằm nâng cao kiến thức của cộng đồng về bảo đảm ATTP. Các nội dung tuyên truyền được lồng ghép vào các buổi tập huấn, nói chuyện chuyên đề gắn với phong trào xây dựng đời sống văn hóa mới ở khu dân cư, xây dựng nông thôn mới.

3. Việc xây dựng, ban hành, áp dụng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật địa phương về ATTP và các quy định kỹ thuật để quản lý:

- UBND tỉnh chưa ban hành các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật riêng cho các sản phẩm địa phương vì một số sản phẩm địa phương như “Rượu Bàu Đá”, “Nước mắm Tam Quan”, “Nước mắm Nhơn Lý”... đều có tiêu chuẩn, quy chuẩn quốc gia có thể áp dụng để quản lý sản phẩm.

- Các quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật và các quy định kỹ thuật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm do các Bộ: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành được áp dụng để thực hiện công tác quản lý ATTP, cụ thể là áp dụng vào: Công tác thanh tra, kiểm tra, công tác kiểm nghiệm thực phẩm, công tác thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, công tác thẩm định cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm, quản cáo thực phẩm..

4. Đầu tư ngân sách cho công tác quản lý ATTP trên địa bàn:

- Tổng kinh phí ngân sách Trung ương đã cấp cho lĩnh vực ATTP của tỉnh Bình Định trong giai đoạn 2011-2016 là: **12.503.790.000 đồng** (trong đó ngành Y tế: 8.808.992.000 đồng, ngành Nông nghiệp và PTNT: 3.694.798.000 đồng).

- Tổng kinh phí ngân sách tỉnh đã cấp cho lĩnh vực ATTP trong giai đoạn 2011-2016 là: **4.672.072.000 đồng** (trong đó, ngành Y tế: 3.342.500.000 đồng, ngành Nông nghiệp và PTNT: 1.329.572.000 đồng).



- Nguồn thu phí, lệ phí (được trích để lại phục vụ trực tiếp cho công tác quản lý chất lượng ATTP) là **1.483.200.000 đồng**.

- Ngoài ra, ngân sách các huyện, thị xã, thành phố có bố trí kinh phí cho các hoạt động quản lý ATTP tại địa phương để phục vụ cho công tác thanh, kiểm tra, công tác tuyên truyền, phổ biến pháp luật.

- Các nguồn được xã hội hóa, như: Các doanh nghiệp trong tỉnh đóng góp cho công tác truyền thông, giáo dục về ATTP.

II. Kết quả thực hiện CSPL về ATTP trong sản xuất, kinh doanh (SXKD) trên địa bàn tỉnh.

1. Quản lý ATTP trong SXKD, vận chuyển, bảo quản thực phẩm tươi sống:

1.1. Trong SXKD, vận chuyển, bảo quản rau, củ, quả tươi và sơ chế:

- Hiện tại tỉnh đã và đang quy hoạch vùng sản xuất rau an toàn. Tuy nhiên, diện tích đủ điều kiện sản xuất rau an toàn mới còn rất ít, số còn lại do sản xuất nhỏ lẻ, không trong vùng quy hoạch nên khó kiểm soát. Đến nay, có 04 cơ sở sản xuất được kiểm tra chứng nhận đủ điều kiện ATTP trong đó: 02 nhóm cùng sở thích thuộc dự án RAT ở huyện Hoài Nhơn và 02 cơ sở sản xuất rau VietGaHP xã Thuận Nghĩa (huyện Tây Sơn), xã Phước Hiệp (huyện Tuy Phước).

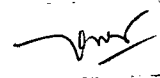
- Chương trình giám sát ô nhiễm sinh học và dư lượng các chất độc hại trong sản phẩm trồng trọt (rau, quả, chè) và kiểm soát chất lượng các yếu tố đầu vào của quá trình sản xuất thực phẩm nông sản (phân bón, thuốc bảo vệ thực vật...) đang được triển khai. Kết quả giám sát: Đã lấy 2.730 mẫu rau các loại (rau má, rau muống, mồng tơi, rau răm, cải xanh, khổ qua, xà lách, đậu cove, dưa leo, hành lá, kiệu...) để kiểm tra các chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (BVTV).

1.2. Trong chăn nuôi, giết mổ, vận chuyển, bày bán, kiểm dịch động vật, kiểm tra vệ sinh thú y đối với động vật và sản phẩm động vật:

- Nhiều cơ sở kinh doanh thuốc thú y đã được cấp chứng giấy chứng nhận. Công tác thanh kiểm tra, lấy mẫu thuốc thú y tiêu thụ trên thị trường của cơ sở sản xuất, buôn bán thuốc thú y để kiểm tra chất lượng được duy trì. Nhiều vụ việc vi phạm đã được phát hiện và xử lý kịp thời.

- Công tác phòng, chống dịch bệnh gia súc, gia cầm đã được thực hiện tốt; việc giết mổ gia súc tập trung bước đầu được tổ chức ở thành phố Quy Nhơn. Tuy nhiên, trên địa bàn tỉnh vẫn còn tình trạng thiếu lò mổ tập trung và lò mổ tập trung không sử dụng hiệu quả, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ không đảm bảo các yêu cầu vệ sinh theo quy định. Tình trạng gia súc, gia cầm đã qua giết mổ nhưng chưa kiểm dịch động vật, kiểm tra vệ sinh thú y vẫn được vận chuyển, lưu thông trên thị trường. Việc xây dựng mô hình chăn nuôi an toàn áp dụng VietGaHP trong chăn nuôi gà thịt thương phẩm, gà đẻ trứng thương phẩm, bò sữa, ong mật được triển khai tích cực.

- Chương trình giám sát ô nhiễm sinh học và dư lượng các chất độc hại trong sản phẩm chăn nuôi (thịt lợn, gà, mật ong, trứng vịt muối....) và kiểm soát chất lượng các yếu tố đầu vào của quá trình sản xuất thực phẩm nông sản (thức ăn, thuốc thú y...). Từ năm 2011- 2016, đã tiến hành lấy 319 mẫu thịt gia súc gia cầm tại các chợ, lò mổ để gửi phân tích các chỉ tiêu ATTP, kết quả cho thấy tất cả đều âm tính với



chất cấm. Đối với các cơ sở chăn nuôi đã thực hiện lấy 285 mẫu nước tiểu và thức ăn trong chăn nuôi tại các trang trại và cơ sở chăn nuôi để kiểm tra dư lượng kháng sinh cấm và các chất độc hại trong chăn nuôi, có 01/106 mẫu nước tiểu và 01/94 mẫu thức ăn dương tính với chất cấm. Đầu năm 2016 phát hiện 01 cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi không có đăng ký kinh doanh, sử dụng chất cấm tại huyện Phù Cát, Chủ tịch UBND tỉnh quyết định xử phạt 150 triệu đồng và truy thu 20,4 triệu đồng.

1.3. Trong nuôi trồng, đánh bắt, khai thác, chế biến thủy sản và các sản phẩm thủy sản:

- Trong nuôi trồng, khai thác, chế biến thủy sản: việc kiểm soát chất lượng, ATTP trong tất cả các công đoạn sản xuất thủy sản đã được đẩy mạnh. Từ năm 2011, Ngành thủy sản đã chuyển đổi phương thức kiểm soát sản phẩm cuối cùng sang kiểm soát toàn bộ quá trình sản xuất, hướng dẫn các doanh nghiệp chế biến thủy sản áp dụng Quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP), Quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP), kiểm soát an toàn thực phẩm dựa trên nguyên lý phân tích mối nguy ATTP và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP). Bên cạnh đó, đã hướng dẫn triển khai áp dụng các chương trình kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm trong tất cả các công đoạn của chuỗi sản xuất thủy sản theo từng đối tượng cụ thể từ tàu cá, cảng cá, chợ cá đầu mối, đại lý thu gom, cơ sở bảo quản nhằm kiểm soát toàn bộ chuỗi sản xuất kinh doanh từ ao nuôi đến bàn ăn. Bên cạnh đó, nhiều Chương trình khác đã được triển khai, Chương trình giám sát an toàn thực phẩm các vùng nuôi và thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ, Chương trình kiểm soát dư lượng hoá chất, kháng sinh có hại trong thủy sản nuôi, Chương trình kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm thủy sản sau thu hoạch (tập trung cho thủy sản tiêu thụ nội địa), Chương trình phát triển nuôi trồng thủy sản bền vững trên cơ sở ứng dụng Quy phạm thực hành nuôi tốt (GAqP), Quy tắc nuôi thủy sản có trách nhiệm (CoC), trong đó nhiều chương trình đã được EU công nhận.

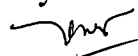
- Công tác giám sát, kiểm tra, thanh tra về ATTP trong nuôi trồng, đánh bắt, khai thác, chế biến thủy sản và các sản phẩm thủy sản được tăng cường. Tập trung kiểm tra tình hình kinh doanh thức ăn, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản, đánh giá, phân loại cơ sở sản xuất kinh doanh, tàu cá, cảng cá, tình hình sản xuất của cơ sở nuôi tôm thương phẩm, theo dõi số lượng tôm thẻ chân trắng bố mẹ nhập khẩu và thải bỏ sau chu kỳ sản xuất.

- Đã lấy 694 mẫu nước bảo quản thủy sản và mẫu thủy sản các loại để kiểm tra dư lượng kháng sinh cấm và các chất độc hại trong nuôi trồng thủy sản. Có 02/694 mẫu có chỉ tiêu kim loại nặng vượt ngưỡng cho phép, đã được cơ quan chuyên môn phối hợp với địa phương truy xuất nguồn gốc và xử lý theo quy định.

2. Quản lý ATTP trong xuất khẩu, nhập khẩu thực phẩm:

2.1. Trong xuất khẩu thực phẩm: Việc quản lý và cấp phép được thực hiện tại các Cục, Vụ, Viện thuộc Bộ nên địa phương không cập nhật các số liệu. Hầu hết, các doanh nghiệp trên địa bàn thực hiện nghiêm túc việc kiểm soát chất lượng sản phẩm trước khi xuất khẩu.

2.2. Trong nhập khẩu thực phẩm: Việc nhập khẩu thực phẩm được thực hiện theo các quy định của pháp luật về ATTP, về hải quan, về thương mại, về chất lượng sản phẩm, hàng hóa, về bảo vệ và kiểm dịch thực vật, về thú y... Kiểm tra nhà nước



về chất lượng ATTP của thực phẩm nhập khẩu được giao cho các cơ quan nhà nước do Bộ Y tế chỉ định.

- Tại Bình Định kiểm soát thực phẩm nhập khẩu thông qua các Đoàn kiểm tra chuyên ngành, liên ngành tại các cơ sở kinh doanh các mặt hàng nhập khẩu.

3. Quản lý ATTP trong SXKD thực phẩm:

3.1. Việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm; cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm:

Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Liên Bộ: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đã quy định rõ ràng trách nhiệm quản lý của từng bộ, ngành đối với từng loại hình SXKD thực phẩm nhằm đảm bảo nguyên tắc một sản phẩm, một cơ sở SXKD chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước (tránh chồng chéo) và bảo đảm việc quản lý xuyên suốt toàn bộ quá trình SXKD thực phẩm.

Tỉnh thực hiện theo đúng quy định tại Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT; cụ thể là:

a) Hoạt động Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với SXKD thực phẩm:

Hoạt động cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đã giao cho các cơ quan có thẩm quyền thực hiện. Điều kiện ATTP tại các cơ sở SXKD thực phẩm đã được cải thiện đáng kể về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu chế biến thực phẩm, nên số cơ sở đạt được các yêu cầu về điều kiện để cấp Giấy ngày càng tăng, góp phần nâng cao ý thức trong việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP. Các cơ sở đang từng bước thiết lập và áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng (GMP, SSOP, HACCP, GAP..).

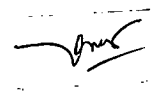
Số cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trên toàn tỉnh tính đến năm 2016 là 1.778 cơ sở, (trong đó, ngành Y tế: 1.414 cơ sở, đạt tỷ lệ 61,2%, bao gồm cơ sở sản xuất: 298 cơ sở, kinh doanh thực phẩm: 3 cơ sở, dịch vụ ăn uống: 1.113 cơ sở; ngành Công thương: 191 cơ sở; ngành Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn: 173 cơ sở).

Tuy nhiên, hoạt động này vẫn còn một số tồn tại, đó là: Tỷ lệ các cơ sở được cấp Giấy chứng cơ sở đủ điều kiện ATTP do tuyến huyện quản lý (thuộc nhóm hàng do ngành Nông nghiệp, Công thương quản lý) đạt còn thấp; thiếu cán bộ làm công tác ATTP chuyên trách tại các tuyến, nên ảnh hưởng rất lớn đến hoạt động cấp Giấy, tuyên xã, phường hầu như không thực hiện được hoạt động này.

b) Hoạt động cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy xác nhận phù hợp quy định ATTP:

Hoạt động này thực hiện theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ, Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 09/11/2012 của Bộ Y tế Hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định ATTP.

Số lượng sản phẩm trên địa bàn tỉnh tiến hành công bố chất lượng ngày càng nhiều và càng đa dạng hoá các nhóm sản phẩm. Nhận thức và nhu cầu của người dân



về các chất lượng sản phẩm được công bố chất lượng ngày càng cao. Tính đến năm 2016, đã cấp 536 Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm (Trong đó: Nước uống đóng chai: 112, Đá cây, đá viên: 62; Rượu: 46; Nước mắm: 52; Các loại khác như bánh, dầu ăn, nước ngọt, kẹo, bún...: 264).

Tuy nhiên, hoạt động cấp công bố sản phẩm đối với các loại sản phẩm địa phương còn gặp nhiều khó khăn, hạn chế vì: đa số là các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình; sản phẩm thực phẩm đa dạng nhưng số lượng QCVN, TCVN chưa đáp ứng đủ; người tiêu dùng vẫn dễ dàng chấp nhận các sản phẩm không rõ nguồn gốc, chất lượng; vẫn còn rất nhiều sản phẩm lưu thông không cần thực hiện công bố sản phẩm; chi phí kiểm nghiệm mẫu khá cao đối với cơ sở sản xuất nhỏ lẻ...

3.2. Việc quản lý ATTP đối với các cơ sở thuộc diện không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

Cơ sở SXKD thuộc diện không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP thực hiện theo quy định tại Luật ATTP thì phải thực hiện ký bản cam kết đảm bảo ATTP với cơ quan chức năng. Hoạt động ký cam kết đã được triển khai đối với cơ sở SXKD thuộc thẩm quyền quản lý của Ngành Y tế và Ngành Nông nghiệp. Riêng Ngành Công thương, UBND tỉnh đang giao chủ trì soạn thảo Quy định phân cấp quản lý ATTP đối với các cơ sở SXKD thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý của ngành công thương trên địa bàn tỉnh.

Hình thức ký bản cam kết đảm bảo ATTP là một hoạt động mới trong quản lý cơ sở thực phẩm. Phần lớn đối tượng thực hiện ký bản cam kết thuộc thẩm quyền quản lý của tuyên huyện và tuyên xã.

3.3. Đối với thực phẩm chế biến thủ công, làng nghề và thực phẩm chế biến công nghiệp:

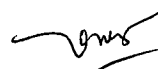
Đến năm 2016, Sở Công Thương đã cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cho làng nghề rượu bầu đá tại thôn Cù Lâm, Nhơn Lộc, An Nhơn. Tập huấn kiến thức ATTP cho hơn 40 hộ sản xuất rượu Vĩnh Cửu tại huyện Vĩnh Thạnh. Ngoài ra, Sở cũng phối hợp với Phòng Phòng Kinh tế/Kinh tế Hạ tầng cấp huyện hỗ trợ các làng nghề thủ công sản xuất thực phẩm đảm bảo các yêu cầu về ATTP.

Toàn tỉnh có 26 làng, xã làm nghề cá, chế biến thủy sản thủ công, ở các địa phương ven biển (thành phố Quy Nhơn và các huyện Tuy Phước, Phù Mỹ, Phù Cát, Hoài Nhơn và An Nhơn); có 338 cơ sở chế biến thủy sản thủ công, sản xuất nhỏ lẻ (số cơ sở đăng ký kinh doanh chiếm tỉ lệ nhỏ). Các cơ sở này chủ yếu nằm trong khu dân cư, nên việc chế biến, kinh doanh gây ảnh hưởng đến vệ sinh môi trường xung quanh. Tỉnh đã chỉ đạo các địa phương di dời các cơ sở sản xuất vừa và lớn vào các cụm công nghiệp trên địa bàn, nhưng các cơ sở nhỏ vẫn nằm trong khu dân cư.

Với các cơ sở chế biến thủ công:

- Nhóm sản xuất nước mắm: Trong các cơ sở chế biến thủ công chỉ có các cơ sở sản xuất nước mắm có quy mô lớn là tuân thủ các quy trình chế biến hiện đại để đáp ứng các tiêu chuẩn sản xuất.

- Nhóm các cơ sở chế biến hàng khô, nhóm chế biến chả cá: Công nghệ chế biến còn thô sơ, lạc hậu, không đáp ứng được các tiêu chí đảm bảo ATTP trong quá



trình sản xuất, thậm chí có các cơ sở sản xuất không có giấy đăng ký kinh doanh, không có giấy chứng nhận VSATTP.

- Nhóm chế biến cá cơm khô và ruốc khô xuất khẩu: Trong những năm qua, các cơ sở sản xuất thuộc nhóm này luôn cải tiến công nghệ để đáp ứng nhu cầu của khách hàng. Quy trình sản xuất cũng được các cơ quan chuyên môn và người đặt hàng hướng dẫn cụ thể từ khâu thu mua đến khâu bảo quản. Đặc biệt hệ thống kho lạnh được đầu tư tại các khu chế biến tập trung luôn đảm bảo chất lượng nguyên liệu cũng như thành phẩm; vì vậy, sản phẩm luôn đạt chất lượng cao để cung cấp cho các nhà xuất khẩu.

3.4. Đối với thực phẩm chức năng (TPCN) và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng:

Tính đến năm 2016, trên địa bàn tỉnh có 09 doanh nghiệp SXKD TPCN và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng do Cục An toàn thực phẩm quản lý và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm. Có 603 cơ sở nhỏ lẻ kinh doanh TPCN thuộc thẩm quyền quản lý của tỉnh; trong đó, hầu hết là các đại lý thuốc, quầy thuốc, phòng chẩn trị y học cổ truyền có kinh doanh TPCN. Các cơ sở kinh doanh thực phẩm của tỉnh quản lý là đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATVSTP do nhà thuốc đã được cấp Giấy chứng nhận đạt GPP (thực hành phân phối thuốc tốt) hoặc cơ sở kinh doanh không có yêu cầu bảo quản sản phẩm đặc biệt. Tuy nhiên, người kinh doanh các mặt hàng này được yêu cầu phải có kiến thức về ATTP và phải khám sức khỏe theo quy định.

3.5. Đối với rượu bia, nước giải khát và sữa chế biến:

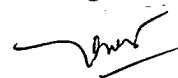
Hiện nay, Sở Công Thương đã cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cho 110 lượt hồ sơ kinh doanh thực phẩm của các tổ chức, cá nhân kinh doanh các nhóm sản phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành công thương (*kinh doanh các mặt hàng như rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, bột tinh bột, dầu thực vật, bánh kẹo mứt*); đã cấp 13 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với các cơ sở chế biến (*trong đó có 03 cơ sở sản xuất rượu công nghiệp, 10 cơ sở sản xuất rượu thủ công*). Các cơ sở sản xuất bia, nước giải khát và chế biến sữa đóng trên địa bàn tỉnh thuộc phạm vi quản lý của Trung ương.

Tính đến năm 2016, số sản phẩm thuộc mặt hàng này được công bố tại Chi cục ATVSTP gồm có 46 sản phẩm rượu, 17 sản phẩm nước giải khát thông thường. Các sản phẩm như bia, sữa, nước khoáng thực hiện việc công bố sản phẩm tại Cục An toàn thực phẩm

3.6. Đối với cơ sở chế biến, kinh doanh cơ sở dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố:

Việc quản lý các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh thực hiện theo Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế Hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Toàn tỉnh có 5.505 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố, (*trong đó, số cơ sở tuyến tỉnh quản lý: 244 cơ sở, tuyến huyện quản lý: 1.686 cơ sở, tuyến xã quản lý: 3.575 cơ sở*). Số cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều



kiện ATTP là: 2.307 cơ sở (trong đó, tuyển tỉnh quản lý: 621 cơ sở; tuyển huyện quản lý: 1.686 cơ sở).

Tỷ lệ cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (là cơ sở có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh) toàn tỉnh 1.414/2.307, chiếm 61,2% (trong đó, tuyển tỉnh quản lý 525/621 chiếm 84,6%; tuyển huyện quản lý 889/1.686 chiếm 52,7%).

Các bếp ăn tập thể của doanh nghiệp, cơ quan, trường học đã được cải thiện đáng kể về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu chế biến thực phẩm. Chủ cơ sở đã tiến hành cam kết đảm bảo ATTP với cơ quan chức năng. Công tác thanh, kiểm tra ATTP đối với các cơ sở bếp ăn tập thể trong các khu công nghiệp, trường học được các cấp triển khai thường xuyên. Tuy nhiên năm 2014, đã xảy ra 01 vụ ngộ độc thực phẩm tại Công ty May Tây Sơn với số người mắc là 79 (không có tử vong).

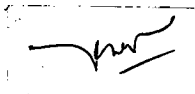
Các nhà hàng ăn uống trong khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng, cửa hàng ăn uống đã có sự đầu tư đáng kể về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến, cơ bản đáp ứng yêu cầu bảo đảm ATTP. Do vậy, trong nhiều năm qua, trên địa bàn tỉnh không có các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại các cơ sở này. Tuy nhiên, vẫn còn một số tồn tại trong việc chế biến, sử dụng thực phẩm tại một số khách sạn, nhà hàng như: sử dụng nhiều loại phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc hoặc không có trong danh mục được phép sử dụng để chế biến thức ăn.

Hoạt động bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đã được các cấp chính quyền quan tâm, chỉ đạo thanh tra kiểm tra thường xuyên. Tại thành phố Quy Nhơn đã triển khai xây dựng 04 phường điểm về VSATTP thức ăn đường phố (Năm 2014: Phường Lê Hồng Phong và phường Trần Hưng Đạo; Năm 2015: Phường Lý Thường Kiệt và phường Hải Cảng). Do vậy, điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đã được cải thiện. Tuy nhiên, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố vẫn tiềm ẩn nhiều nguy cơ như ô nhiễm các vi sinh vật gây bệnh, hóa chất độc hại, gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho người tiêu dùng, làm ô nhiễm môi trường, mất mỹ quan đô thị và trật tự an toàn giao thông. Phần lớn các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố hoạt động vào ban đêm nên việc thanh, kiểm tra có gặp khó khăn.

Hiện nay, loại hình dịch vụ nấu ăn lưu động (dịch vụ nấu ăn phục vụ cho tiệc cưới, tiệc giỗ, ma chay... tại nhà dân, tại các đơn vị) phát triển mạnh trong những năm gần đây. Để quản lý ATTP, UBND tỉnh giao Sở Y tế hướng dẫn việc quản lý ATTP đối với loại hình này.

3.7. Đối với các chợ, siêu thị; các cơ sở vừa kinh doanh vừa sản xuất thực phẩm:

Toàn tỉnh Bình Định có 04 trung tâm thương mại, 05 siêu thị và 179 chợ các loại.



3.7.1. Đối với chợ:

- UBND tỉnh đã ban hành Quyết định số 3127/QĐ-UBND ngày 01/9/2016 Phê duyệt dự toán kinh phí xây dựng chợ thí điểm bảo đảm VSATTP tại chợ Đầm; Quyết định số 2428/QĐ-UBND ngày 11/7/2016 Về việc Quy chế hoạt động của Ban chỉ đạo và Tổ công tác triển khai Dự án “Mô hình chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm” trên địa bàn tỉnh.

- Ngày 09/9/2016, Ban chỉ đạo triển khai dự án mô hình chợ thí điểm bảo đảm VSATTP đã ban hành KH số 53/KH-BCĐ về triển khai xây dựng chợ thí điểm đảm bảo VSATTP tại chợ Đầm. Sở Công Thương, Phòng Kinh tế thành phố Quy Nhơn, Phòng Y tế thành phố Quy Nhơn, Ban Quản lý chợ Đầm đã tiến hành họp phương án triển khai xây dựng chợ thí điểm VSATTP tại chợ Đầm và sẽ nhân rộng mô hình này đối với các chợ trên địa bàn tỉnh. Tuy nhiên, việc thực hiện các quy định về ATTP tại các chợ ở nông thôn, chợ cóc, chợ tạm hiện vẫn còn bất cập. Vẫn xảy ra tình trạng tư thương sử dụng các hóa chất tẩy rửa, bảo quản thực phẩm không rõ nguồn gốc, sản phẩm thịt có nhiều trường hợp không qua kiểm tra vẫn đóng dấu vệ sinh thú y, bán vé kiểm dịch tại chợ...

3.7.2. Đối với siêu thị:

Sở Công Thương đã cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện cho 05 siêu thị trên địa bàn tỉnh. Hầu hết các sản phẩm trong siêu thị được kiểm tra, kiểm soát chất lượng chặt chẽ, thường xuyên. Khu vực kinh doanh sạch sẽ cơ bản đảm bảo các điều kiện về ATTP.

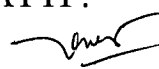
3.7.3. Vấn đề kiểm soát thực phẩm giả:

Lực lượng Quản lý thị trường thường xuyên kiểm tra, kiểm soát thị trường, hàng giả, hàng nhái, hàng kém chất lượng vào các dịp lễ lớn, Tết Trung thu, Tết nguyên đán và Tháng hành động về ATTP. Nhìn chung, các cơ sở SXKD thực phẩm thực hiện tương đối nghiêm túc các quy định của pháp luật về ATTP. Tuy nhiên, vẫn còn một số cơ sở sản xuất, kinh doanh có hành vi vi phạm; các Đội Quản lý thị trường, các Đoàn kiểm tra liên ngành đã tiến hành xử lý theo quy định của pháp luật (Từ năm 2013 đến nay, đã tiến hành xử lý 101 vụ, trong đó có 02 vụ vi phạm về các điều kiện ATTP, 04 vụ vi phạm về hàng nhập lậu, 95 vụ vi phạm các hành vi khác; với tổng số tiền xử phạt vi phạm hành chính gần 198.000.000 đồng).

3.8. Đối với vật liệu bao gói, bao bì chứa đựng thực phẩm:

Các văn bản liên quan đến vật liệu bao gói, bao bì chứa đựng thực phẩm đã được ban hành đầy đủ và kịp thời. Việc công bố chất lượng đối với các loại vật liệu bao gói, bao bì chứa đựng thực phẩm áp dụng theo các Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia: QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; QCVN 12-4:2015/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Toàn tỉnh có 06 cơ sở sản xuất vật liệu bao gói, bao bì chứa đựng thực phẩm bằng nhựa đáp ứng đầy đủ các quy định của pháp luật về ATTP.



3.9. Đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản thực phẩm:

- Trên địa bàn tỉnh có 03 cơ sở kinh doanh chất phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm; 03 cơ sở sản xuất nhỏ lẻ chất hỗ trợ chế biến thực phẩm (men rượu); đã cấp giấy đủ điều kiện ATTP và đang được hướng dẫn để công bố sản phẩm thực phẩm tại Cục ATTP.

- Tuy nhiên, việc quản lý ATTP đối với chất phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản thực phẩm còn bất cập: Văn bản QPPL trong lĩnh vực này còn thiếu cụ thể; việc thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm chưa thường xuyên; phương tiện, trang thiết bị kiểm tra còn hạn chế; tình trạng kinh doanh các chất phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không rõ nguồn gốc, ngoài danh mục cho phép sử dụng còn phổ biến. Các cơ sở nhỏ lẻ sản xuất chất phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản gặp nhiều khó khăn trong việc lập thủ tục đăng ký công bố chất lượng sản phẩm và do chi phí hoàn tất hồ sơ thủ tục cao.

3.10. Việc ban hành và áp dụng tiêu chuẩn HACCP, GMP, GLP, GAP:

Để đáp ứng nhu cầu hội nhập quốc tế và khu vực, các mặt hàng sản xuất trong nước phải tuân thủ các quy định về tiêu chuẩn hàng hóa rất khắt khe của các nước nhập khẩu. Để thực hiện việc quản lý chất lượng sản phẩm đầu ra, các nhà sản xuất phải áp dụng hệ thống quản lý chất lượng như HACCP, GMP, GLP, GAP.

Tại Bình Định, các doanh nghiệp có quy mô lớn trong các ngành dược, thủy sản, bia rượu, nước mắm, chế biến rau, củ, quả... rất chú trọng việc sử dụng các hệ thống quản lý chất lượng trên nhằm kiểm soát về chất lượng sản phẩm cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm để đáp ứng nhu cầu xuất khẩu đi các thị trường ngoài nước. Hiện có 06 cơ sở áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP đối với loại hình sản xuất, kinh doanh sữa, thủy sản, nước mắm, bia, nước khoáng, tương ớt; 04 cơ sở rượu áp dụng tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt GMP; 09 cơ sở nước mắm áp dụng tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt GMP.

Lĩnh vực trồng trọt và bảo vệ thực vật: Toàn tỉnh hiện có 13.257 ha sản xuất rau, củ, quả các loại năng suất bình quân ước đạt là 175 tạ/ ha; đã cấp giấy chứng nhận sản xuất RAT VietGAP cho 2 Nhóm cùng sở thích tại Thuận Nghĩa, huyện Tây Sơn (diện tích 4.96 ha) số giấy chứng nhận 2016-0011/ VietGAP ngày 23/8/2016 có giá trị đến ngày 22/8/2018 do Trung tâm chất lượng Nông Lâm Thủy sản Vùng 2 và Phước Hiệp, huyện Tuy Phước (diện tích 1,96 ha) số giấy chứng nhận VietGAP-TT-13-04 ngày 12/4/2016 có giá trị đến ngày 11/4/2018.

Sản xuất, kinh doanh thủy sản: Có 146 cơ sở, trong đó có 47/146 cơ sở (chiếm 32,2%) cơ sở áp dụng hệ thống quản lý chất lượng cụ thể: 36 cơ sở thực hành sản xuất tốt (GMP), Quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP); 11 doanh nghiệp thiết lập và áp dụng HACCP (phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn). Nhìn chung, bước đầu các cơ sở sản xuất kinh doanh trong lĩnh vực này đã thiết lập và áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến (GMP, SSOP, HACCP...), góp phần đáng kể vào nâng cao chất lượng của sản phẩm trước khi cung cấp ra thị trường.



4. Việc kiểm soát các nguy cơ gây mất ATTP:

4.1. Việc phân tích nguy cơ và đánh giá nguy cơ đối với ATTP:

- Việc kiểm soát các nguy cơ gây mất ATTP được thực hiện thông qua các kế hoạch giám sát các mối nguy ô nhiễm thực phẩm được xây dựng từ đầu năm theo kế hoạch công tác năm của các đơn vị chuyên môn thuộc các Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương.

- Từ năm 2011 đến năm 2015, ngành Y tế đã thực hiện các kế hoạch giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm (*Năm 2016, ngành Y tế chưa triển khai vì chưa có kinh phí*). Các kết quả giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm là cơ sở để cảnh báo sớm với người dân về nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm, cụ thể:

+ Năm 2011, tỉ lệ mẫu rau sống không đạt chỉ tiêu thuốc trừ sâu là 54%.

+ Năm 2012, mẫu chả cá không đạt chỉ tiêu hàn the là 51,4% đến năm 2014, tỉ lệ này giảm còn 35%.

+ Năm 2013, tỉ lệ mẫu chả lụa không đạt chỉ tiêu hàn the là 73,3%, đến năm 2015 tỉ lệ này giảm còn 19,6%.

+ Năm 2011, tỉ lệ mẫu nước uống đóng chai không đạt một số chỉ tiêu vi sinh là 25%, đến năm 2015 tỉ lệ này giảm còn 6,7%.

+ Năm 2013, tỉ lệ dầu ăn không đạt chỉ tiêu về độ ôi khét là 61% đến năm 2014, tỉ lệ này giảm còn 48%.

+ Ngoài ra, trong năm 2013, đã giám sát chỉ tiêu tinopal trong 20 mẫu bún, bánh phở và giám sát chỉ tiêu methanol trong 60 mẫu rượu, kết quả tất cả các mẫu đều đạt tiêu chuẩn vệ sinh.

- Sở Y tế đã tổ chức các hoạt động kiểm tra, giám sát, đảm bảo ATTP trong các sự kiện lớn của tỉnh: Các lễ hội, Hội nghị khoa học quốc tế, Đại hội Đảng, các đoàn công tác của Chính phủ, Quốc hội, Trung ương Đảng...

4.2. Việc quản lý nguy cơ và xây dựng hệ thống cảnh báo nguy cơ đối với ATTP:

- Các đơn vị chuyên môn đã tổ chức tập huấn về điều tra, giám sát, xử lý vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) cho các cán bộ làm công tác quản lý ATTP. Thực hiện công tác giám sát, báo cáo NĐTP, bệnh truyền qua thực phẩm gây ra theo quy định. Khi có xảy ra vụ NĐTP thì được điều tra, xử lý kịp thời, khắc phục hiệu quả.

- Giám sát vụ NĐTP và nguy cơ mất ATVSTP trên địa bàn tỉnh thông qua việc thực hiện kế hoạch giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm hàng năm. Khi có sự cố về ATTP, nhanh chóng thực hiện các biện pháp xử lý, khắc phục.

- Biên soạn, in ấn tờ rơi tuyên truyền đảm bảo ATTP theo tình hình thực tế tại tỉnh nhằm tuyên truyền, cảnh báo cho người dân, góp phần hạn chế nguy cơ gây NĐTP.

- Thống kê và phân loại các loại hình SXKD thực phẩm trên địa bàn theo phân công phân cấp quản lý. Đẩy mạnh công tác cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo đúng chức năng và thẩm quyền của 03 Ngành.



- Tăng cường công tác kiểm tra giám sát hướng dẫn việc thực hiện các quy định về ATTP của các cơ sở SXKD thực phẩm nhằm giảm thiểu các nguy cơ gây NĐTP.

4.3. Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thu hồi và xử lý thực phẩm không an toàn:

- Việc truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không an toàn được thực hiện qua hoạt động giám sát mối nguy và hoạt động thanh tra, kiểm tra.

- Khi phát hiện sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn, căn cứ theo chức năng, nhiệm vụ được phân công, các cơ quan quản lý ATTP trên địa bàn tỉnh tiến hành thanh tra, kiểm tra hoặc phối hợp thanh tra, kiểm tra truy xuất cơ sở đã SXKD sản phẩm thực phẩm không an toàn, tiến hành xử lý cơ sở và yêu cầu cơ sở thu hồi sản phẩm theo quy định. Trong 6 năm qua, các cơ quan quản lý ATTP của tỉnh đã phối hợp với cơ quan Quản lý thị trường và Cảnh sát môi trường Công an tỉnh kiểm tra thu hồi và xử lý 184 vụ vi phạm hàng hóa không bảo đảm an toàn lưu thông trên thị trường, tiêu hủy 3.746 kg thịt nội tạng và 473,7 kg mỡ bò.

5. Kiểm nghiệm thực phẩm:

5.1. Hiện trạng các cơ sở kiểm nghiệm ATTP và tuân thủ các yêu cầu về điều kiện của cơ sở kiểm nghiệm:

Trên địa bàn tỉnh hiện có 2 đơn vị sự nghiệp công lập thực hiện chức năng kiểm nghiệm thực phẩm để phục vụ cho công tác quản lý ATTP là Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh thuộc Sở Y tế và Trung tâm Phân tích và Kiểm nghiệm thuộc Sở Khoa học Công nghệ. Đây là 2 đơn vị có phòng kiểm nghiệm tuân thủ đầy đủ điều kiện của cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm theo quy định pháp luật và đã được Trung ương và tỉnh đầu tư các trang thiết bị đo kiểm, đáp ứng các nhu cầu cơ bản về quản lý ATTP của tỉnh.

5.2. Hoạt động của phòng kiểm nghiệm, các tổ chức dịch vụ kiểm nghiệm thực phẩm; các hoạt động đánh giá, chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về ATTP:

- Phòng xét nghiệm của Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh thuộc Sở Y tế là phòng xét nghiệm tổng hợp; ngoài kiểm nghiệm thực phẩm đơn vị còn xét nghiệm các chỉ tiêu phục vụ cho công tác phòng chống dịch, bệnh và môi trường; khả năng thực hiện được: 125/165 chỉ tiêu (trong đó: 120/165 chỉ tiêu xét nghiệm thiết yếu và 5/12 chỉ tiêu xét nghiệm chuyên sâu). Về cơ cấu nhân lực: Có 13 viên chức có trình độ chuyên môn phù hợp với công việc.

- Phòng xét nghiệm của Trung tâm Phân tích và Kiểm nghiệm thuộc Sở Khoa học Công nghệ là phòng xét nghiệm tổng hợp. Ngoài kiểm nghiệm thực phẩm đơn vị còn kiểm nghiệm, phân tích các chỉ tiêu phục vụ cho công tác quan trắc môi trường, đo lường chất lượng... Khả năng thực hiện được các chỉ tiêu cơ bản để phục vụ cho công tác quản lý ATTP. Về cơ cấu nhân lực: Có 33 viên chức có trình độ chuyên môn phù hợp với công việc.

Trên địa bàn tỉnh, hiện chưa có các tổ chức hoạt động đánh giá, chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về ATTP.



5.3. Việc áp dụng tiêu chuẩn trong các phòng kiểm nghiệm:

- Phòng xét nghiệm của Trung tâm Y tế dự phòng: Thực hiện xét nghiệm áp dụng theo chuẩn quốc tế, quốc gia đã được Bộ Y tế quy định và được công nhận là phòng thí nghiệm đạt chuẩn ISO/IEC 17025:2005 vào năm 2014.

- Phòng xét nghiệm của Trung tâm Phân tích và Kiểm nghiệm: Đã được công nhận là phòng thí nghiệm đạt chuẩn ISO/IEC 17025:2005 vào năm 2006; được Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng (Bộ Khoa học và Công nghệ) cấp giấy chứng nhận đăng ký lĩnh vực hoạt động thử nghiệm; Văn phòng Công nhận chất lượng (Bộ Khoa học và Công nghệ) công nhận là phòng thí nghiệm đạt chuẩn ISO/IEC 17025:2005; được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định là phòng thử nghiệm ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Bộ Công thương chỉ định là phòng thử nghiệm phân bón vô cơ; Bộ Tài nguyên và Môi trường chứng nhận đủ điều kiện hoạt động dịch vụ quan trắc môi trường.

6. Tình hình NĐTP, các bệnh truyền qua thực phẩm, việc khắc phục các sự cố về ATTP:

6.1. Tình hình NĐTP:

Từ năm 2011 đến hết năm 2014 đã xảy ra 07 vụ NĐTP; trong đó chỉ có 01 vụ xảy ra ở bếp ăn tập thể (Công ty may Tây Sơn, năm 2014). Số người bị NĐTP không cao và luôn được Ngành Y tế chỉ đạo khắc phục kịp thời. Riêng trong 02 năm 2015 và 2016, không xảy ra vụ NĐTP nào và không có người tử vong do NĐTP.

Hàng năm, Ngành Y tế đều tổ chức giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn tỉnh đối với các nhóm thực phẩm đặc trưng như: Chả cá, nem chua, chả lụa, bún tươi, rượu bầu đá, nước uống đóng chai... Một số cơ sở có mẫu kiểm nghiệm không đạt đã được kiểm tra xử lý vi phạm theo đúng quy định pháp luật.

6.2. Các bệnh truyền qua thực phẩm:

Bệnh truyền qua thực phẩm là nguy cơ lớn đối với sức khỏe con người và giống nòi do sử dụng thực phẩm không bảo đảm ATTP. Hiện có tới 400 các bệnh truyền qua thực phẩm, chủ yếu là tả, lỵ trực trùng, lỵ amip, tiêu chảy, thương hàn, cúm gia cầm...

Tại tỉnh Bình Định, từ năm 2011 đến 2016, có tổng cộng 26.036 trường hợp bị mắc các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa, trong đó thực phẩm bị ô nhiễm cũng là một nguyên nhân góp phần gây nên tình trạng trên.

6.3. Khắc phục sự cố về ATTP:

Từ năm 2011 đến hết năm 2014 đã xảy ra 07 vụ NĐTP. Khi có NĐTP xảy ra, cán bộ y tế tuyến xã khẩn trương sơ cấp cứu và chuyển bệnh nhân đến các cơ sở y tế, hạn chế tối đa trường hợp tử vong do NĐTP; tiến hành lưu giữ mẫu nghi ngờ gây ngộ độc, đồng thời báo cáo lên cơ quan quản lý ATTP tuyến huyện và tuyến tỉnh. Sở Y tế chỉ đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh phối hợp với Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh cùng với TTYT tuyến huyện điều tra nguyên nhân gây ra vụ NĐTP và xử lý theo quy định.

Sau khi điều tra, xác định nguyên nhân xảy ra NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm, các cơ quan liên quan và địa phương, cơ sở nơi xảy ra NĐTP tiến hành các biện pháp khắc phục nhằm ngăn ngừa, hạn chế tối đa việc tái diễn, như:

- Xử lý môi trường tại nơi xảy ra dịch bệnh.



- Tăng cường các biện pháp vệ sinh môi trường: Vệ sinh nguồn nước, vệ sinh nơi sản xuất, chế biến thực phẩm, cơ sở giết mổ...

- Giáo dục, tuyên truyền cộng đồng thường xuyên nâng cao kiến thức, kỹ năng thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

- Tăng cường công tác thanh, kiểm tra tại những nơi xảy ra dịch bệnh và các nơi khác trên địa bàn.

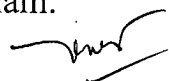
7. Công tác thông tin, giáo dục truyền thông, phổ biến CSPL về ATTP:

- Công tác thông tin giáo dục truyền thông về ATTP được thực hiện thường xuyên, liên tục; tăng cường thực hiện vào các dịp Tết Nguyên đán, Tết Trung thu và Tháng hành động vì ATTP. Các địa phương trong tỉnh duy trì chiến dịch truyền thông về ATTP, các thông điệp truyền thông theo chủ đề của các đợt cao điểm được đăng tải rộng rãi, thường xuyên trên hệ thống phát thanh, truyền hình góp phần nâng cao nhận thức của người dân về công tác đảm bảo ATTP. Huy động các đoàn thể, hội nghề nghiệp, hội người tiêu dùng tham gia tuyên truyền, tư vấn kiến thức, kỹ thuật giúp doanh nghiệp cải thiện điều kiện ATTP. Các doanh nghiệp được kiểm tra cũng nhận được sự chỉ dẫn chính xác để kịp thời điều chỉnh những thiếu sót trong việc thực thi và áp dụng các văn bản pháp luật tại doanh nghiệp.

- Hàng năm, UBND tỉnh đều tổ chức đúng mục đích, chủ đề, có hiệu quả “Tháng hành động vì An toàn thực phẩm” theo hướng dẫn của Bộ Y tế và Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương về VSATTP; chủ động phối hợp với các tổ chức xã hội tham gia các hoạt động truyền thông định kỳ cũng như trong chiến dịch truyền thông trong Tháng hành động; từ đó, tạo ra một chiến dịch truyền thông sâu rộng trong quần chúng nhân dân và tại tất cả các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Công tác xác nhận kiến thức về ATTP tiếp tục được duy trì, trong giai đoạn từ năm 2011 - 2016, các cơ quan chuyên môn thuộc 3 ngành đã tiếp nhận và giải quyết 26.007 lượt hồ sơ xin cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP của các tổ chức, cá nhân tham gia SXKD thực phẩm trên địa bàn tỉnh. Nhờ đó, nhận thức và ý thức chấp hành các quy định của pháp luật, hiểu biết của người quản lý, người tiêu dùng và các đối tượng SXKD thực phẩm trong tỉnh ngày càng được nâng cao góp phần vào sự phát triển kinh tế - xã hội ở địa phương.

- Các ban, ngành, hội, đoàn thể đã phối hợp tổ chức truyền thông bằng nhiều hình thức, như: cuộc thi, hội thảo cho nhiều đối tượng khác nhau với nhiều chủ đề liên quan đến ATTP, ngoài ra còn thường xuyên phổ biến, giáo dục CSPL về ATTP và lợi ích của việc đảm bảo ATTP đối với sức khỏe cộng đồng qua hoạt động truyền thông trực tiếp và gián tiếp. Các cơ quan chuyên môn đã thiết kế, in ấn và cấp phát 217.741 tờ rơi, áp phích, băng rôn, khẩu hiệu các loại về công tác quản lý ATTP; tuyên truyền trên sóng truyền thanh tại 11 huyện, thị xã, thành phố với 76.315 lượt phát, 293 lần trên đài truyền hình Bình Định; viết 292 bài trên Bản tin của các ngành; tổ chức giao lưu trực tuyến để giải đáp mọi vướng mắc của công dân về các quy định, chủ trương, chính sách của Nhà nước và của tỉnh về lĩnh vực ATTP. Ngoài ra, Công an tỉnh cũng đã tiến hành xây dựng được 06 phóng sự chuyên đề và 14 tin phát sóng trên chuyên mục An ninh Bình Định và ANTV, tổ chức tuyên truyền, hướng dẫn cho 1.833 lượt tổ chức, cá nhân tham gia SXKD thực phẩm.



8. Quản lý hoạt động thông tin, quảng cáo thực phẩm:

- Hoạt động cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm được tổ chức thực hiện tại các cơ quan thuộc các Sở Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương; phân công theo các nhóm hàng, ngành hàng quy định tại Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014.

- Lũy kế đến năm 2016, số hồ sơ đăng ký quảng cáo tổ chức hội nghị, hội thảo thuộc phạm vi quản lý của Ngành Y tế là 20 hồ sơ, Ngành Công thương 21 hồ sơ, Ngành Nông nghiệp 198 hồ sơ.

- Các hồ sơ được tiếp nhận, thẩm định và cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo đều đảm bảo đầy đủ danh mục hồ sơ, đúng thẩm quyền quản lý, đúng quy định.

9. Việc kiểm tra, thanh tra và xử lý vi phạm pháp luật về ATTP:

9.1. Về kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm hành chính:

9.1.1. Kết quả thực hiện:

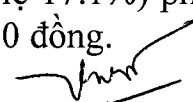
- Công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm được triển khai ngay từ đầu năm theo Kế hoạch của Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về VSATTP. Trong dịp Tết Nguyên đán, các đoàn sẽ tập trung thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm như bánh mứt, kẹo, rượu bia, nước giải khát, nước uống đóng chai, thịt và sản phẩm chế biến từ thịt, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố,... các đối tượng vận chuyển, kinh doanh gia cầm nhập khẩu trái phép. Trong Tháng hành động vì ATTP, các đoàn sẽ chú trọng vào kiểm tra theo các chủ đề của Trung ương. Trong dịp Tết Trung thu tập trung vào các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh trung thu, bánh mứt, kẹo, nước giải khát ...

- Từ năm 2011 đến 2016 đã tổ chức 4.694 đoàn thanh tra, kiểm tra, tiến hành thanh, kiểm tra 44.952 lượt kiểm tra cơ sở, kết quả đạt 37.224 cơ sở (tỉ lệ 82.8%); vi phạm 7.728 cơ sở (tỉ lệ 17.2%), phạt tiền 733/7.728 cơ sở vi phạm (tỉ lệ 9.5%) với tổng số tiền phạt 1.652.120.000 đồng. Các đoàn thanh tra, kiểm tra đã buộc cơ sở tiêu hủy sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn và công khai trên các cơ sở vi phạm trên phương tiện thông tin đại chúng. Ngoài ra lực lượng Cảnh sát môi trường Công an tỉnh đã phát hiện, phát hiện 83 vụ vi phạm pháp luật về ATTP, phạt tiền 422.003.000 đồng, tiêu hủy 3.746kg thịt, nội tạng heo và 473,7kg mỡ bò không đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y.

- Kết quả thanh tra, kiểm tra:

+ Cấp tỉnh: Tổ chức 03 đoàn thanh tra liên ngành trong các dịp Tết Nguyên đán, Tháng hành động vì ATTP, Tết Trung thu và các đoàn thanh tra, kiểm tra chuyên ngành Y tế, Nông nghiệp, Công thương, kết quả đã tổ chức 132 đoàn thanh tra, kiểm tra theo kế hoạch và đột xuất, kiểm tra 2.918 lượt cơ sở thực phẩm, kết quả đạt 2.351 cơ sở (tỉ lệ 80.6%), vi phạm 567 cơ sở (tỉ lệ 19.4%), phạt tiền 393/567 cơ sở vi phạm (69.3%) với tổng số tiền phạt 1.196.125.000 đồng.

+ Cấp huyện: Tổ chức 524 đoàn kiểm tra, kiểm tra 11.155 lượt cơ sở thực phẩm, kết quả đạt 9.251 cơ sở (tỉ lệ 82.9%), vi phạm 1.904 cơ sở (tỉ lệ 17.1%) phạt tiền 330/1.904 cơ sở vi phạm (17.3%) với tổng số tiền phạt 454.395.000 đồng.



+ Cấp xã: Tổ chức 4.038 đoàn kiểm tra, kiểm tra 30.879 lượt cơ sở thực phẩm, kết quả đạt 25.622 cơ sở (tỉ lệ 83%), vi phạm 5.257 cơ sở (tỉ lệ 17%) phạt tiền 10/5.257 cơ sở vi phạm (0,19%) với tổng số tiền phạt 1.600.000 đồng.

9.1.2. Ưu điểm, thuận lợi:

- Hoạt động kiểm tra, thanh tra ATTP trong thời gian qua đã được tăng cường nên đã phát huy hiệu quả tích cực; đã kịp thời phát hiện và xử lý nhiều vụ vi phạm pháp luật về ATTP. So sánh từ năm 2011 đến 2016 tỷ lệ các cơ sở thực phẩm đạt yêu cầu tăng dần từ 76,6% lên 86,6% năm; tỷ lệ các cơ sở vi phạm giảm dần từ 23,4% xuống 13,4%; tỷ lệ các cơ sở bị phạt tiền/tổng số cơ sở vi phạm tăng dần từ 7,2% lên 16,0% tương ứng số tiền phạt tăng từ 113.000.000 lên 465.000.000. Việc này cho thấy các cơ quan quản lý về ATTP trên địa bàn tỉnh rất quyết liệt trong việc xử lý vi phạm về ATTP.

- Hoạt động thanh tra, kiểm tra luôn có sự phối hợp chặt chẽ của liên ngành Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương, Sở Khoa học và Công nghệ, Công an tỉnh và UBND cấp huyện và cấp xã; vì vậy, đã hạn chế sự chông chéo và bỏ sót cơ sở thực phẩm không được kiểm tra trong năm. Bên cạnh đó, các ngành Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đều thành lập các đoàn kiểm tra, thanh tra chuyên ngành về lĩnh vực được phân công. Việc thanh tra, kiểm tra cơ sở thực phẩm được thực hiện một cách tập trung vào những chủ đề cụ thể nhằm kịp thời phát hiện, chấn chỉnh các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP. Từ khi Thủ tướng Chính phủ ban hành Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016, công tác thanh, kiểm tra ATTP được tăng cường và chuyển biến rõ ở các cấp, đặc biệt là ở cấp huyện và cấp xã.

9.1.3. Tồn tại, hạn chế:

Việc xử lý các cơ sở vi phạm chưa được thực hiện nghiêm ở tuyến huyện và tuyến xã, còn rất nhiều cơ sở vi phạm nhưng không bị xử lý vi phạm hành chính mà chỉ bị nhắc nhở (*Tỷ lệ cơ sở bị nhắc nhở của tuyến huyện là 82,7%, tuyến xã là 99,8%*).

9.2. Về giải quyết khiếu nại, tố cáo hành vi vi phạm pháp luật về ATTP:

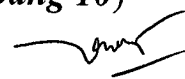
Các phản ánh, khiếu nại, tố cáo hành vi vi phạm về ATTP của công dân, các sự cố mất ATTP xảy ra trên địa bàn tỉnh được giải quyết kịp thời. Từ năm 2011 đến năm 2016, các đơn thư phản ánh, khiếu nại, tố cáo về ATTP đa số là thư nặc danh, tuy nhiên, các cơ quan quản lý ATTP các cấp vẫn tiếp nhận thông tin để theo dõi, điều tra, thanh tra, kiểm tra, xử lý theo quy định nếu phát hiện có hành vi vi phạm về ATTP (Việc xử lý được thực hiện trong các vụ thanh tra, kiểm tra đột xuất).

9.3. Về giải quyết hình sự đối với tổ chức, cá nhân có hành vi vi phạm pháp luật về ATTP: Không có.

10. Xã hội hóa công tác quản lý ATTP:

Trên địa bàn tỉnh, hiện chưa có các tổ chức hoạt động đánh giá, chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về ATTP.

(Kèm theo 10 Bảng tổng hợp số liệu theo mẫu, từ Bảng 1 đến Bảng 10)



III. Đánh giá việc thực hiện CSPL về ATTP giai đoạn 2011-2016.

1. Những kết quả đạt được:

- Việc ban hành các văn bản QPPL về ATTP được đầy đủ, kịp thời, đúng thẩm quyền đã đáp ứng cho công tác quản lý và thực thi pháp luật về ATTP.

- Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP được kiện toàn từ tuyến tỉnh đến tuyến huyện, tuyến xã. Công tác phối hợp liên ngành trong thực hiện các chủ trương chính sách của Đảng và Nhà nước về ATTP được tổ chức tương đối chặt chẽ và thường xuyên giữa các sở, ban, ngành, đoàn thể trong tỉnh.

- Hệ thống tổ chức quản lý ATTP đã được hình thành từ tỉnh đến cơ sở.

- Hệ thống các phòng kiểm nghiệm bước đầu đã đáp ứng được hoạt động kiểm nghiệm phục vụ công tác quản lý. Các phòng kiểm nghiệm thường xuyên tham gia các chương trình thử nghiệm liên phòng do các phòng kiểm nghiệm có uy tín chủ trì nhằm nâng cao năng lực kiểm nghiệm.

- Công tác tuyên truyền và phổ biến pháp luật về ATTP được các ngành, các cấp, địa phương tổ chức đa dạng, bằng nhiều hình thức, phù hợp với nhiều đối tượng như người quản lý, cơ sở SXKD thực phẩm, khu dân cư, người tiêu dùng.

- Tình hình NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm đã được kiểm soát tốt (*số ca ngộ độc trong các vụ ngộ độc thực phẩm đều dưới chỉ tiêu quy định <7/100.000 dân*). Riêng trong năm 2015 và 2016, trên địa bàn tỉnh Bình Định không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm.

- Công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP được tăng cường với sự vào cuộc quyết liệt của các cấp, các ngành chức năng có liên quan; góp phần kiểm soát có hiệu quả chất lượng ATTP từ khâu sản xuất, chế biến đến tiêu dùng; nhờ đó đã góp phần đảm bảo ATTP, bảo vệ sức khỏe nhân dân. Hầu hết các trường hợp vi phạm được phát hiện, xử lý đảm bảo đúng pháp luật.

- Lực lượng thanh tra chuyên ngành ATTP, điều kiện phục vụ cho công tác thanh tra chuyên ngành đã được quan tâm đầu tư đáng kể.

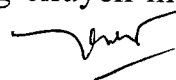
- Hoạt động cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, xác nhận kiến thức ATTP, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm theo phân công và phân cấp quản lý đã từng bước đi vào nề nếp.

- Tại tỉnh cũng đã hình thành được một số vùng nguyên liệu an toàn hơn như vùng rau sạch, chăn nuôi an toàn. Công tác đảm bảo ATTP tại các làng nghề, sản phẩm truyền thống của tỉnh ngày càng chú trọng.

2. Tồn tại, hạn chế:

- Vẫn còn tình trạng sử dụng chất cấm trong chăn nuôi; ô nhiễm vi sinh và dư lượng các hóa chất độc hại trong thực phẩm chưa được kiểm soát chặt chẽ; chưa kiểm soát được các cơ sở giết mổ gia súc gia cầm và thức ăn đường phố; NĐTP, bệnh truyền qua thực phẩm ở các khu công nghiệp, bếp ăn tập thể diễn biến ngày càng phức tạp.

- Việc ban hành văn bản QPPL về ATTP kịp thời, nhưng một số sở, ngành chuyên môn chậm hướng dẫn thực hiện đối với các nội dung chuyên môn chưa có



quy định, hướng dẫn cụ thể tại các văn bản QPPL của Nhà nước; vì vậy, hiệu quả quản lý nhà nước của việc ban hành văn bản chưa được cao. Vẫn còn nhiều sản phẩm lưu thông trên thị trường và được công bố chất lượng sản phẩm chưa có tiêu chuẩn quy chuẩn kỹ thuật, đặc biệt là sản phẩm của các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, hộ gia đình.

- Một số địa phương chưa quan tâm sâu sát, chỉ đạo thiếu quyết liệt trong việc thi hành các CSPL về ATTP. Nhận thức và ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP của một số cơ sở SXKD thực phẩm chưa cao, chưa thực hiện nghiêm túc các quy định.

- Công tác tuyên truyền, đặc biệt là tuyên truyền cho đối tượng trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm còn hạn chế, có thực hiện nhưng chưa được thường xuyên, chủ yếu tập trung vào một số đợt cao điểm do kinh phí bố trí cho hoạt động này thấp.

- Người dân chưa nhận thức đầy đủ sâu sắc về ATTP, còn sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ; tình trạng mua bán, sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không rõ nguồn gốc, nằm ngoài danh mục cho phép còn phổ biến ở các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, chế biến thủ công.

- Nguồn lực để thực hiện công tác quản lý ATTP của các đơn vị quản lý chuyên ngành, các địa phương chưa đảm bảo, chưa đáp ứng được yêu cầu nhiệm vụ.

- Một số địa phương chưa quyết liệt xử lý hành vi vi phạm các quy định về ATTP, nhất là việc xử lý vi phạm ATTP tại tuyến huyện và tuyến xã còn hạn chế. Nguyên nhân là do cơ sở thực phẩm thuộc quyền quản lý của tuyến huyện, xã hầu hết là cơ sở nhỏ lẻ, kinh doanh mang tính thời vụ; đồng thời do năng lực các đoàn thanh tra, kiểm tra của tuyến huyện và tuyến xã còn yếu. Đội ngũ cán bộ quản lý về ATTP còn thiếu và chưa được đào tạo chuyên sâu về lĩnh vực ATTP, các cán bộ làm công tác ATTP ở tuyến huyện và tuyến xã đều làm việc kiêm nhiệm, nên gặp nhiều khó khăn, hạn chế trong quá trình thanh, kiểm tra, xử lý vi phạm.

3. Nguyên nhân:

3.1. Nguyên nhân khách quan:

- ATTP là vấn đề rất lớn, không chỉ ở Việt Nam mà còn của cả các nước trong khu vực và trên thế giới. Thực phẩm nhập lậu, gian lận thương mại diễn ra ngày càng phức tạp; thực phẩm không an toàn có rất nhiều trên thị trường và khó phân biệt... Vì vậy, nguy cơ ngộ độc thực phẩm luôn có thể xảy ra.

- Đa số các cơ sở sản xuất chế biến kinh doanh thực phẩm trong tỉnh là hộ kinh doanh nhỏ lẻ, hộ gia đình, sản xuất, kinh doanh thời vụ, nên các cơ quan quản lý ATTP gặp nhiều khó khăn trong công tác quản lý. Hoạt động mua bán tại các chợ đầu mối, giết mổ gia súc, gia cầm diễn ra vào sáng sớm, ban đêm nên rất khó để tổ chức đoàn đi thanh tra, kiểm tra.

- Nguyên liệu đầu vào của bữa ăn (rau, củ quả, thịt gia súc gia cầm...) phần lớn chưa được kiểm tra, chưa bảo đảm ATTP. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh rau củ quả an toàn trên địa bàn tỉnh chủ yếu là các hộ kinh doanh cá thể, vì vậy sản lượng rau an toàn không đủ cung cấp cho người tiêu dùng.

3.2 Nguyên nhân chủ quan:



- Công tác tham mưu, quản lý, phối hợp thực hiện bảo đảm ATTP của nhiều đơn vị còn hạn chế; nhiều cán bộ làm công tác bảo đảm ATTP chưa được đào tạo bồi dưỡng về chuyên môn nghiệp vụ.

- Nguồn kinh phí đầu tư cho công tác bảo đảm ATTP còn thấp, chủ yếu từ nguồn kinh phí của Chương trình mục tiêu quốc gia về VSATTP và nguồn ngân sách địa phương; trong khi công tác xã hội hóa trên lĩnh vực này còn rất hạn chế.

- Công tác quản lý VSATTP ở các chợ trên địa bàn tỉnh chưa được chú trọng, chưa xây dựng các khu giết mổ tập trung và các cơ sở SXKD, buôn bán thực phẩm, dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ chưa được quản lý tốt.

- Do tập quán ăn uống, trình độ dân trí, đặc biệt là do thu nhập thấp, nên người tiêu dùng vẫn có xu hướng sử dụng thực phẩm giá rẻ, không bảo đảm VSATTP.

Phần II

NHỮNG THÁCH THỨC VỀ ATTP VÀ NHỮNG ĐỊNH HƯỚNG ĐỐI VỚI CÔNG TÁC QUẢN LÝ ATTP TRONG THỜI GIAN TỚI

I. Những thách thức và cơ hội trong quản lý ATTP của tỉnh hiện nay.

1. Cơ hội:

- Hệ thống văn bản QPPL đang từng bước hoàn thiện, tạo cơ sở để triển khai công tác quản lý ATTP tại địa phương. Đặc biệt, lần đầu tiên lĩnh vực ATTP có Nghị định xử phạt vi phạm hành chính riêng, mức phạt đã tăng lên rất nhiều, tương xứng với từng hành vi và số lượng hàng hóa vi phạm.

- Vị trí địa lý thuận lợi, có đủ các loại hình giao thông thuận lợi cho việc đi lại, kiểm tra, vận chuyển hàng hóa.

- Cơ cấu kinh tế chuyển dịch theo hướng tích cực, đời sống nhân dân ngày càng được cải thiện, nhận thức của người dân về ATTP, sản phẩm an toàn ngày càng được quan tâm, chú trọng.

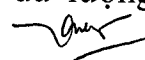
- Điều kiện tự nhiên thuận lợi về đất đai, khí hậu, thổ nhưỡng... góp phần tạo sự đa dạng về loại hình sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

- Được sự quan tâm chỉ đạo, hỗ trợ của Chính phủ và các Bộ: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Thách thức:

- Phần lớn các cơ sở SXKD thực phẩm có quy mô nhỏ lẻ; cơ sở chăn nuôi nông hộ, gia trại còn chiếm tỷ lệ cao; cơ sở giết mổ thủ công nằm phân tán ở các địa phương; đa số các chợ nông thôn tự phát, nhỏ; kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ, lẻ và cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố chiếm tỷ lệ khá cao... Do đó việc tuân thủ các điều kiện ATTP các cơ sở chưa tốt, phòng chống dịch bệnh đối với gia súc, gia cầm, môi trường nuôi còn nhiều hạn chế.

- Tình trạng sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo vệ sinh và gây ô nhiễm môi trường vẫn còn nhiều; tình hình ô nhiễm vi sinh vật, dư lượng thuốc



kháng sinh, dư lượng kim loại nặng, thuốc trừ sâu, nitrat vẫn là nguy cơ cao trong sản phẩm nông nghiệp; việc sử dụng các chất kích thích sinh trưởng, hóa chất kháng sinh cấm sử dụng để bảo quản sản phẩm; việc sử dụng chất cấm trong sản xuất, chăn nuôi vẫn còn xảy ra. Tình trạng kinh doanh hàng giả, hàng lậu, hàng kém chất lượng vẫn còn diễn ra phức tạp.

- Chưa xây dựng các chuỗi sản xuất sản phẩm an toàn và chưa hình thành được hệ thống các giải pháp và chính sách khuyến khích mạnh mẽ để nâng cao chất lượng và ATTP.

II. Định hướng và một số nhiệm vụ, giải pháp trong tình hình mới.

1. Định hướng:

- Bảo đảm ATTP cần được thực hiện toàn diện, xuyên suốt theo “Chuỗi cung cấp thực phẩm” trên cơ sở từng bước áp dụng các hệ thống quản lý tiên tiến trong sản xuất, chế biến, phân phối, kinh doanh thực phẩm.

- Công tác thông tin, giáo dục, truyền thông, hướng dẫn, phổ biến việc chấp hành CSPL về ATTP là giải pháp cơ bản, trọng tâm, đi trước một bước trong các hoạt động bảo đảm ATTP. Nâng cao nhận thức, trách nhiệm và đạo đức của mỗi người sản xuất, kinh doanh thực phẩm là yếu tố nền tảng bảo đảm hiệu quả của công tác này.

- Xã hội hóa sâu rộng và tạo điều kiện cho các hội, hiệp hội, tổ chức, cá nhân trong nước, nước ngoài tham gia vào các hoạt động khoa học, công nghệ, hướng dẫn, đào tạo trên các lĩnh vực tiêu chuẩn, quy chuẩn, kiểm nghiệm ATTP và các hệ thống quản lý ATTP tiên tiến.

2. Một số nhiệm vụ và giải pháp cấp bách:

- Tăng cường sự lãnh đạo của cấp ủy Đảng, sự quản lý, chỉ đạo của các cấp chính quyền, đoàn thể trong việc thực hiện chính sách pháp luật về quản lý ATTP theo Chỉ thị 08-CT/TW ngày 21/10/2011 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về “Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với vấn đề an toàn thực phẩm trong tình hình mới” và Chỉ thị 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

- Ban hành văn bản theo thẩm quyền để điều chỉnh toàn diện và phối hợp quản lý về ATTP trên địa bàn tỉnh. Xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật ATTP địa phương để phục vụ cho công tác quản lý ATTP.

- Tăng chi ngân sách cho công tác quản lý ATTP hàng năm; chú trọng đầu tư cho công tác kiểm tra, thanh tra ATTP, trang thiết bị kiểm nghiệm. Đầu tư kinh phí nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm phân tích hiện có; khuyến khích các thành phần kinh tế tham gia đầu tư mới các phòng thí nghiệm cung cấp dịch vụ kỹ thuật phục vụ cho việc quản lý ATTP.

- Phân công trách nhiệm, phân cấp quản lý nhà nước về ATTP trên nhất là tuyên huyện và tuyên xã và nâng cao trách nhiệm quản lý ATTP trên địa bàn

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức và pháp luật về ATTP đối với người quản lý, người SXKD, người tiêu dùng thực phẩm, đặc biệt chú trọng tuyên truyền nâng cao ý thức trách nhiệm và đạo đức kinh doanh của người SXKD thực phẩm đối với cộng đồng.



Phần III

GIẢI PHÁP VÀ KIẾN NGHỊ

I. Giải pháp.

1. Giải pháp về thể chế, chính sách:

- Có chính sách khuyến khích chuyển đổi cơ cấu vật nuôi, cây trồng, phát triển vùng sản xuất nguyên liệu theo hướng sản xuất lớn, quy mô trang trại, gắn với việc phát triển thị trường hàng hóa nông sản an toàn.

- Xây dựng chính sách khuyến khích tiên tiến bắt buộc các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất, áp dụng

- Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến như HACCP, GAP, GMP, GHP, ISO; xây dựng thương hiệu, phát triển hệ thống cung cấp thực phẩm an toàn...

- Đầu tư nghiên cứu khoa học và công nghệ trong việc phục vụ kiểm soát, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm thực phẩm; trong chọn tạo giống cây trồng, vật nuôi, thủy sản có năng suất, chất lượng cao, giá thành hạ; trong sản xuất, chế biến thực phẩm an toàn...

- Xây dựng, quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn; quy hoạch giết mổ gia súc, gia cầm; phát triển chuỗi cung cấp thực phẩm an toàn...

2. Nhóm giải pháp về tổ chức thực hiện:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức và pháp luật về ATTP đối với người quản lý, người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng thực phẩm. Đặc biệt là truyền thông thay đổi hành vi. Đưa công tác giáo dục về ATTP vào học đường nhằm nâng cao nhận thức của các em học sinh.

- Hoàn thiện tổ chức bộ máy quản lý nhà nước về ATTP từ tỉnh đến huyện, xã đảm bảo đủ số lượng biên chế và trình độ chuyên môn nghiệp vụ của cán bộ để thực hiện nhiệm vụ quản lý Nhà nước trên địa bàn tỉnh.

- Đổi mới công tác quản lý nhà nước về chất lượng VSATTP theo hướng kiểm soát nguy cơ ô nhiễm trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm; việc quản lý dựa trên tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

- Phân cấp mạnh cho địa phương đồng thời với việc đầu tư nguồn lực để bảo đảm hiệu quả quản lý cơ sở đủ điều kiện VSATTP, kiểm nghiệm.

- Tăng cường công tác kiểm tra, thanh tra và xử lý vi phạm pháp luật về ATTP; trong khi chưa được hệ thống thanh tra chuyên ngành cấp huyện, xã thì UBND cấp huyện, xã cần chủ trì hoạt động này, phối hợp hoạt động có hiệu quả giữa lực lượng, cơ quan, đơn vị chức năng trên địa bàn.



- Khuyến khích hoạt động xã hội hóa một số khâu dịch vụ kỹ thuật phục vụ công tác ATTP; phát huy vai trò của các doanh nghiệp, tổ chức xã hội, xã hội - nghề nghiệp, các tổ chức đoàn thể trong việc tham gia bảo đảm ATTP,...

II. Kiến nghị.

1. Đối với Quốc hội:

Tăng cường giám sát, đôn đốc việc thực hiện Nghị quyết số 34/2009/NQ-QH12 ngày 19/6/2009 về đẩy mạnh thực hiện chính sách, pháp luật về quản lý chất lượng VSATTP, đặc biệt là đối với vấn đề bố trí kinh phí đảm bảo đủ mức cần thiết để thực hiện nhiệm vụ quản lý ATTP.

2. Đối với Chính phủ:

- Bố trí ngân sách cho tỉnh để đảm bảo thực hiện công tác quản lý An toàn thực phẩm; Đặc biệt là bố trí kinh phí đầu tư xây dựng hệ thống kiểm nghiệm ATTP đáp ứng được yêu cầu quản lý về ATTP.

- Xem xét, cho mở rộng thí điểm thanh tra chuyên ngành ATTP tại địa phương ở tuyến huyện và tuyến xã.

3. Đối với các Bộ, ngành:

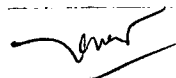
- Bộ Tài Chính: Sớm bổ sung hướng dẫn mức thu phí, lệ phí tổ chức xác nhận kiến thức ATTP cho người sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo Thông tư số 149/2013/TT-BTC của Bộ Tài Chính;

- Bộ Y tế: Bố trí kinh phí cho tỉnh thực hiện Đề án nâng cao năng lực Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

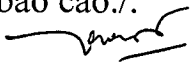
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn: Xem xét tính thống nhất giữa các thông tư, văn bản hướng dẫn về công tác quản lý chất lượng vật tư nông nghiệp và ATTP nông lâm thủy sản thuộc lĩnh vực thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y. Phối hợp Bộ Y tế ban hành đầy đủ quy định mức giới hạn ATTP trong sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản. Đào tạo nghiệp vụ và kỹ năng quản lý chuyên môn về ATTP cho cán bộ làm công tác ATTP. Hỗ trợ một số trang thiết bị phục vụ công tác ATTP (đặc biệt trong công tác thanh tra, kiểm tra). Xây dựng hệ thống phòng thí nghiệm Trung ương đủ mạnh, phục vụ cho kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm nói chung và phát hiện được các chất cấm sử dụng trong thực phẩm.

- Bộ Công thương: Ban hành phương án kinh phí cho công tác quản lý ATTP theo Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP. Tiếp tục tăng cường công tác kiểm soát thực phẩm nhập lậu, hàng giả, hàng nhái trên thị trường.

- Bộ Thông tin và truyền thông: Chỉ đạo hệ thống báo chí, đài phát thanh, truyền hình các cấp dành thời lượng thích đáng, thời gian phát sóng phù hợp để phổ biến kiến thức, quy định pháp luật về các hoạt động đảm bảo ATTP, bên cạnh việc



phê phán những tồn tại, yếu kém, bất cập cần dành thời lượng thích hợp để tuyên truyền, biểu dương những đơn vị, địa phương thực hiện tốt công tác bảo đảm ATTP.

Trên đây là Báo cáo “Việc thực hiện chính sách, pháp luật về An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2016 của tỉnh Bình Định”, UBND Bình Định kính báo cáo./. 

Nơi nhận:

- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Chính phủ;
- TT. Ban CD LN về VSATTP Trung ương;
- Các Bộ: Y tế, Công thương, NN&PTNT;
- Cục ATTP - Bộ Y tế;
- TT. Tỉnh uỷ; TT. HĐND tỉnh;
- Đoàn Đại biểu Quốc hội tỉnh;
- UBNDTTQVN tỉnh;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Văn phòng: Đoàn ĐBQH; HĐND tỉnh;
- Các sở, ban, ngành, hội đoàn thể;
- Các thành viên BCĐ LN về VSATTP tỉnh;
- CVP, các PVP UBND tỉnh;
- Lưu: VP, K6, K10, K13, K12, K15 

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH

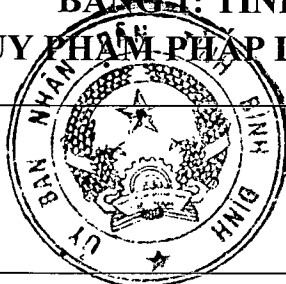


Nguyễn Tuấn Thanh

TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO

LIÊN NGÀNH VỀ VSATTP TỈNH

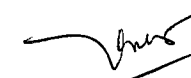
**BẢNG 1: TÌNH HÌNH BAN HÀNH VÀ TRIỂN KHAI THỰC HIỆN VĂN BẢN
QUY PHẠM PHÁP LUẬT VỀ QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI TỈNH BÌNH ĐỊNH**



Loại văn bản	Số hiệu/Tên văn bản	Nội dung chồng chéo, mâu thuẫn; nội dung không còn phù hợp	Nội dung còn thiếu cần bổ sung	Kiến nghị
I. LUẬT	Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12	Không		
	Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12	Không		
	Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11	Không		
	Luật Thú y số 79/2015/QH13	Không		
II. NGHỊ ĐỊNH	Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế.	Không		
	Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/04/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.	Không		
	Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm	Không		
	Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.	Không		
III. QUYẾT ĐỊNH CỦA THỦ TƯỚNG	Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2012 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt chiến lược quốc gia ATTP giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn 2030	Không		
	Quyết định số 2406/QĐ-TTg ngày 18/12/2011 của Thủ tướng Chính phủ ban hành danh mục các Chương trình mục tiêu quốc gia giai đoạn 2012-2015	Không		
	Quyết định số 826/QĐ-TTg ngày 29/5/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quyết định số 2406/QĐ-TTg ngày 18 tháng 12 năm 2011 của Thủ tướng Chính phủ ban hành danh mục các Chương trình mục tiêu quốc gia giai đoạn 2012 - 2015 và các Quyết định ban hành Chương trình mục tiêu quốc gia giai đoạn 2012 - 2015	Không		
	Quyết định số 2088/QĐ-TTg ngày 27/12/2012 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Đề án phòng ngừa, ngăn chặn vận chuyển và kinh doanh gia cầm, sản phẩm gia cầm nhập khẩu trái phép	Không		

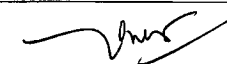
Loại văn bản	Số hiệu/Tên văn bản	Nội dung chồng chéo, mâu thuẫn; nội dung không còn phù hợp	Nội dung còn thiếu cần bổ sung	Kiến nghị
	Quyết định số 1228/QĐ-TTg ngày 07/9/2012 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012-2015	Không		
	Quyết định số 518/QĐ-TTg ngày 27/3/2013 của Thủ tướng Chính phủ Về việc phê duyệt Đề án xây dựng hệ thống cảnh báo nhanh và phân tích nguy cơ về an toàn thực phẩm tại Việt Nam	Không		
	Quyết định số 2413/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt danh mục Dự án "Tăng cường năng lực thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm nhằm hỗ trợ triển khai Luật an toàn thực phẩm và Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn 2030" do Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên hợp quốc (FAO) tài trợ	Không		
IV. CHỈ THỊ CỦA THỦ TƯỚNG	Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP	Không		
	Chỉ thị số 34/CT-TTg ngày 11/12/2014 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới	Không		
V. THÔNG TƯ LIÊN TỊCH	Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Liên Bộ Y tế, Nông nghiệp và PTNT, Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP	Không		
	Thông tư Liên tịch số 14/2015/TTLT-BNNPTNT-BNV ngày 25/3/2015 của Bộ Nông nghiệp và PTNT và Bộ Nội vụ hướng dẫn chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của cơ quan chuyên môn về nông nghiệp và phát triển nông thôn thuộc Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, cấp huyện	Không		
	Thông tư Liên tịch số 51/2015/TTLT-BYT-BNV ngày 11/12/2015 của Bộ Y tế và Bộ Nội vụ hướng dẫn chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Sở Y tế thuộc Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương và Phòng Y tế thuộc Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố thuộc tỉnh.	Không		
	Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Liên Bộ Y tế, Nông nghiệp và PTNT, Công Thương về việc Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn	Không		

Loại văn bản	Số hiệu/Tên văn bản	Nội dung chồng chéo, mâu thuẫn; nội dung không còn phù hợp	Nội dung còn thiếu cần bổ sung	Kiến nghị
	Thông tư liên tịch số 67/2013/TTLT-BYT-BTC ngày 21/5/2013 của Liên Bộ Y tế, Bộ Tài chính Quy định quản lý và sử dụng kinh phí thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 - 2015	Không		
VI. QUYẾT ĐỊNH CỦA BỘ TRƯỞNG	Quyết định số 2374/QĐ-BNN-QLCL ngày 21/8/2009 của Bộ Nông nghiệp và PTNT về việc ban hành Đề án tăng cường quản lý chất lượng nông lâm thủy sản đảm bảo vệ sinh ATTP đến năm 2015, định hướng đến năm 2020	Không		
	Quyết định số 1290/QĐ-BNN-TCCB ngày 17/4/2015 của Bộ Nông nghiệp và PTNT về phân công, phân cấp trong hoạt động kiểm tra, giám sát, thanh tra chuyên ngành ATTP nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT	Không		
VII. NGHỊ QUYẾT CỦA HỘI ĐỒNG NHÂN DÂN CẤP TỈNH		Không		
VIII. QUYẾT ĐỊNH CỦA ỦY BAN NHÂN DÂN CẤP TỈNH	Quyết định số 28/2015/QĐ-UBND ngày 21/8/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Định về việc phân công, phân cấp thực hiện nhiệm vụ thanh tra, kiểm tra, giám sát chất lượng VTNN, nước sinh hoạt và ATTP nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của ngành Nông nghiệp và PTNT trên địa bàn tỉnh Bình Định	Không		
	Quyết định số 3919/QĐ-UBND ngày 30/10/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Định về việc phê duyệt Đề cương nhiệm vụ và dự toán kinh phí lập Đề án tăng cường năng lực quản lý chất lượng ATTP nông lâm sản và thủy sản tỉnh Bình Định giai đoạn 2015-2020, định hướng đến năm 2030	Không		
	Quyết định số 2618/QĐ-UBND ngày 28/7/2015 về việc ban hành Kế hoạch hành động năm VSATTP trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Định	Không		
	Quyết định số 4495/QĐ-UBND ngày 14/12/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Định về việc phê duyệt đề án kiện toàn tổ chức bộ máy Sở Nông nghiệp và PTNT Bình Định	Không		



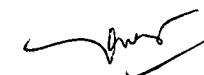
BẢNG 2: TÌNH HÌNH BAN HÀNH CÁC QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG VỀ ATTP

TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia					
Quy định về sản xuất, sơ chế, chế biến, thu hoạch, bảo quản, vận chuyển nông, lâm, thủy sản.					
1	QCVN 02-01:2009/BNNPTNT	Thông tư số 47/2009/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và PTNT ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất thủy sản	31/07/2009	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	
2	QCVN 02-02:2009 /BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP	
3	QCVN 02-03:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở chế biến thủy sản ăn liền - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
4	QCVN 02-04:2009/BNNPTNT	Thông tư số 47/2009/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và PTNT ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất thủy sản	31/07/2009	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
5	QCVN 02-05:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất thủy sản khô – điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
6	QCVN 02-07:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ- điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
7	QCVN 02-08: 2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
8	QCVN 02-09:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Kho lạnh thủy sản - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	



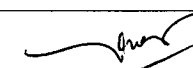
TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
9	QCVN 02-10:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở thu mua thủy sản - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
10	QCVN 02-11:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Chợ cá - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
11	QCVN 02-12:2009/BNNPTNT	Thông tư số 47/2009/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và PTNT ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất thủy sản	31/07/2009	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cảng cá - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
12	QCVN 02-13:2009/BNNPTNT			Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Tàu cá - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
13	QCVN 01-06:2009/BNNPTNT	Thông tư số 75/2009/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và PTNT ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất nông sản	02/12/2009	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở chế biến cà phê – điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
14	QCVN 02-15:2009/BNNPTNT	Thông tư số 82/2009/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và PTNT ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất thủy sản	25/12/2009	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất giống thủy sản - điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường	
Các quy định về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn ô nhiễm hóa học, vi sinh vật, dư lượng kháng sinh, tồn dư thuốc BVTV... đối với các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm					
1	QCVN 4-1: 2010/BYT	Thông tư số 18/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị	
2	QCVN 4-2:2010/BYT	Thông tư số 19/2010/ TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất làm ẩm	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất làm ẩm	
3	QCVN 4-3:2010/BYT	Thông tư số 20/2010/ TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất tạo xốp	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất tạo xốp	
4	QCVN 3-3:2010/BYT	Thông tư số 16/2010/ TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm	

TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
5	QCVN 3-4:2010/BYT	Thông tư số 17/2010/ TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm	
6	QCVN 3-1:2010/BYT	Thông tư số 14/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung kẽm vào thực phẩm	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung kẽm vào thực phẩm	
7	QCVN 3-2:2010/BYT	Thông tư số 15/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về acid folic được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về acid folic được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm	
8	QCVN 4-7:2010/BYT	Thông tư số 24/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống tạo bọt	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống tạo bọt	
9	QCVN 4-6 : 2010/BYT	Thông tư số 23/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống oxy hóa	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống oxy hóa	
10	QCVN 4-4:2010/BYT	Thông tư số 21/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống đông vón	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống đông vón	
11	QCVN 4-11:2010/BYT	Thông tư số 28/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất điều chỉnh độ acid	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất điều chỉnh độ acid	
12	QCVN 4-10:2010/BYT	Thông tư số 27/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – phẩm màu	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – phẩm màu	
13	QCVN 4-9:2010/BYT	Thông tư số 26/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất làm rắn chắc	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất làm rắn chắc	
14	QCVN 4-8:2010/BYT	Thông tư số 25/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất ngọt tổng hợp	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất ngọt tổng hợp	



TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
15	QCVN 4-5: 2010/BYT	Thông tư số 22/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất giữ màu	20/05/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất giữ màu	
16	QCVN 5-4:2010/BYT	Thông tư số 33/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa	
17	QCVN 5-3:2010/BYT	Thông tư số 32/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat	
18	QCVN 5-2:2010/BYT	Thông tư số 31/2010/TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng bột	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng bột	
19	QCVN 5-1:2010/BYT	Thông tư số 30/2010/ TT-BYT của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng	
20	QCVN 6-2:2010/BYT	Thông tư số 35/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn	
21	QCVN 6-1:2010/BYT	Thông tư số 34/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	
22	QCVN 6-2:2010/BYT	Thông tư số 35/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đồ uống không cồn	02/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đồ uống không cồn	
23	QCVN 01– 26:2010/BNNPTNT	Thông tư số 37/2010/TT-BNNPTNT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm nông sản	25/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cà phê nhân – Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm	
24	QCVN 01–27:2010/BNNPTNT	Thông tư số 37/2010/TT-BNNPTNT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm nông sản	25/06/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia nhân hạt điều – Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm	

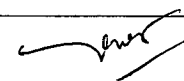
TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
25	QCVN 05-5:2010/BYT	Thông tư số 41/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men	18/11/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men	
26	QCVN 4-17:2010/BYT	Thông tư số 44/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất khí đẩy	
27	QCVN 4-16:2010/BYT	Thông tư số 44/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất độn	
28	QCVN 4-14:2010/BYT	Thông tư số 44/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất tạo phức kim loại	
29	QCVN 4-15:2010/BYT	Thông tư số 44/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất xử lý bột	
30	QCVN 4-12:2010/BYT	Thông tư số 44/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất bảo quản	
31	QCVN 4-13:2010/BYT	Thông tư số 44/2010/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm – chất ổn định	
32	QCVN 06-3:2010/BYT	Thông tư số 45/2010/ TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn	22/12/2010	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Đối với các sản phẩm đồ uống có cồn	
33	QCVN 4-18:2011/BYT	Thông tư số 01/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với phụ gia thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm – Nhóm chế phẩm tinh bột	
34	QCVN 4-19:2011/BYT	Thông tư số 01/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với phụ gia thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm - ENZYM	
35	QCVN 4-20:2011/BYT	Thông tư số 01/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với phụ gia thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất làm bóng	
36	QCVN 4-21:2011/BYT	Thông tư số 01/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với phụ gia thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất làm dày	



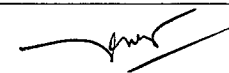
TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
37	QCVN 4-22:2011/BYT	Thông tư số 01/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với phụ gia thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất nhũ hóa	
38	QCVN 4-23:2011/BYT	Thông tư số 01/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với phụ gia thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất tạo bọt	
39	QCVN 8-1:2011/BYT	Thông tư số 02/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm	
40	QCVN 8-2:2011/BYT	Thông tư số 02/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm	
41	QCVN 3-5:2011/BYT	Thông tư số 03/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với các chất được sử dụng để bổ sung vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Đối với các chất được sử dụng để bổ sung magnesi vào thực phẩm	
42	QCVN 3-6:2011/BYT	Thông tư số 03/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với các chất được sử dụng để bổ sung vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Đối với các chất được sử dụng để bổ sung iod vào thực phẩm	
43	QCVN 9-1:2011/BYT	Thông tư số 04/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Đối với muối Iod	
44	QCVN 10:2011/BYT	Thông tư số 05/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với nước đá dùng liền	13/01/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước đá dùng liền	
45	QCVN 9-2:2011/BYT	Thông tư số 18/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng	30/5/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng	
46	QCVN 12-1:2011/BYT	Thông tư số 34/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	30/08/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp	



TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
47	QCVN 12-2:2011/BYT	Thông tư số 34/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	30/08/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng cao su	
48	QCVN 12-3:2011/BYT	Thông tư số 34/2011/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	30/08/2011	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại	
49	QCVN 02-16:2012/BNNPTNT	Thông tư số 02/2012/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và PTNT Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước mắm, sản phẩm thủy sản dạng mắm và thủy sản khô dùng làm thực phẩm	09/01/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở sản xuất nước mắm – điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm	
50	QCVN 02 - 17: 2012/BNNPTNT		09/01/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở sản xuất thủy sản khô - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
51	QCVN 02-18:2012/BNNPTNT		09/01/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm – điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	
52	QCVN 8-3: 2012/BYT	Thông tư số 05/2012/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm	01/03/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm	
53	QCVN 11-4:2012/BYT	Thông tư số 23/2012/ TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi	15/11/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi	
54	QCVN 11-2:2012/BYT	Thông tư số 21/2012/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích tẻ đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi	15/11/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích tẻ đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi	
55	QCVN 11-1:2012/BYT	Thông tư số 20/2012/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi	15/11/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi	
56	QCVN 11-3:2012/BYT	Thông tư số 22/2012/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi	15/11/2012	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi	

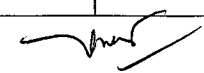


TT	Loại QCKT	Số ký hiệu văn bản/trích yếu nội dung	Ngày ban hành	Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đã ban hành kèm theo văn bản	Ghi chú
57	QCVN 01-132:2013/BNNPTNT	Thông tư số 07/2013/ TT-BNNPTNT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế	22/01/2013	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế	
58	Thông tư	Thông tư số 24/2013/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành “quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”	14/08/2013		
59	QCVN 16-1:2015/BYT	Thông tư số 23/2015/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đối với thuốc lá điếu	20/08/2015	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thuốc lá điếu	
60	QCVN 12-4:2015/BYT	Thông tư số 35/2015/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	28/10/2015	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	
61	QCVN 18-1:2015/BYT	Thông tư số 47/2015/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất hỗ trợ chế biến thực phẩm - Dung môi	01/12/2015	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất hỗ trợ chế biến thực phẩm - Dung môi	
62	QCVN 19-1:2015/BYT	Thông tư số 46/2015/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về hương liệu thực phẩm - Các chất tạo hương vani	01/12/2015	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về hương liệu thực phẩm - Các chất tạo hương vani	
	Các QCKT còn thiếu cần được xây dựng, ban hành bổ sung: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng kháng sinh trong thực phẩm Quy định mức giới hạn tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm				



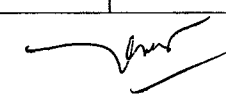
BẢNG 3. HỆ THỐNG TỔ CHỨC CƠ QUAN QUẢN LÝ ATTP Ở ĐỊA PHƯƠNG

Năm	Cấp tỉnh			Cấp huyện			Cấp xã	Ghi chú
	Cơ quan chuyên ngành tham mưu	Số người biên chế chuyên trách	Số người biên chế kiêm nhiệm	Tổ chức chuyên môn tham mưu	Số người biên chế chuyên trách	Số người biên chế kiêm nhiệm	Số người kiêm nhiệm (cộng tác viên)	
2011	Sở Y tế		02	Trung tâm Y tế	01			
	Chi cục ATVSTP	14						
	Sở Công thương	0						
	Chi Cục QLCL Nông Lâm sản & Thủy sản	12						
2012	Sở Y tế		02	Trung tâm Y tế	01			
	Chi cục ATVSTP	14						
	Sở Công thương	5						
	Chi Cục QLCL Nông Lâm sản & Thủy sản	16						
2013	Sở Y tế		02	Trung tâm Y tế	01		159	
	Chi cục ATVSTP	14						
	Sở Công thương	5						
	Chi Cục QLCL Nông Lâm sản & Thủy sản	18						
2014	Sở Y tế		02	Trung tâm Y tế	01		159	
	Chi cục ATVSTP	15						
	Sở Công thương	5						
	Chi Cục QLCL Nông Lâm sản & Thủy sản	18						
2015	Sở Y tế		02	Trung tâm Y tế	01		159	
	Chi cục ATVSTP	15						
	Sở Công thương	5						
	Chi Cục QLCL Nông Lâm sản & Thủy sản	19						
2016	Sở Y tế		02	Trung tâm Y tế	01		159	
	Chi cục ATVSTP	15						
	Sở Công thương	5						
	Chi Cục QLCL Nông Lâm sản & Thủy sản	20						



BẢNG 4:**ĐẦU TƯ TỪ NGÂN SÁCH NHÀ NƯỚC CHO QUẢN LÝ ATTP TẠI ĐỊA PHƯƠNG***Đơn vị tính: triệu đồng*

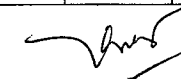
Năm	Tổng vốn ngân sách (9=1+4)	Ngân sách địa phương				Nguồn tài chính khác				Ghi chú
		(Không cân đối từ Trung ương về)				Hỗ trợ quốc tế (5)	Đóng góp của tổ chức cá nhân (6)	Nguồn khác: Dự án CRSD (7)	Tổng số (8)	
		Kế hoạch (1)	Thực hiện (2)	Tỷ lệ giải ngân (3)	Nguồn thu được để lại phục vụ trực tiếp cho quản lý ATTP (Phí, lệ phí) (4)					
2011	325,1	238	238	100	87,1					
2012	277,4	220	220	100	57,4					
2013	290,9	228,7	228,6	100	62,2					
2014	1.100,3	762,8	762,8	100	398.7					
2015	1.218,2	822,3	809,9	98,4	507,9					
2016	1.460,1	1.090,2	1.085,2	99,5	369,9			117,2	117,2	
Tổng	4.672	3.362	3.344,5	99,5	1.483,2	0	0	117,2	117,2	



**BẢNG 4b. ĐẦU TƯ TỪ NGÂN SÁCH NHÀ NƯỚC ĐỂ XÂY DỰNG VÀ
HOÀN THIỆN CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT, CƠ SỞ HẠ TẦNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

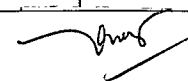
Đơn vị tính: triệu đồng

Năm	Tổng vốn ngân sách (10=5+9)	Ngân sách địa phương					Nguồn tài chính khác				Ghi chú
		(Không cân đối từ Trung ương về)									
		Xây mới phòng kiểm nghiệm, kiểm chứng (1)	Nâng cấp phòng kiểm nghiệm chuyên ngành đạt ISO: 17025 (2)	Xây dựng hệ thống thông tin, cơ sở dữ liệu; đào tạo nguồn nhân lực (cho địa phương) (3)	Xây dựng cơ sở hạ tầng(Sửa chữa trụ sở làm việc) (4)	Tổng (5=1+2+3+4)	Đầu tư nâng cấp cơ sở vật chất kỹ thuật, trang thiết bị cho các phòng kiểm nghiệm của địa phương (6)	Đào tạo nâng cao chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ, công chức, viên chức và cộng tác viên của địa phương (7)	Xây dựng cơ sở hạ tầng (8)	Tổng (9=6+7+8)	
2011	100			0	100	100					
2012	-			0		-					
2013	-			0		-					
2014	-			0		-					
2015	56,2			56,2		56,2					
2016	35,3			35,3		35,3					
Tổng	191,5	-	-	91,5	100	191,5	-	-	-	-	-

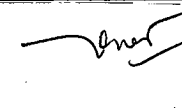


BẢNG 5. KẾT QUẢ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP, GIẤY TIẾP NHẬN CÔNG BỐ HỢP QUY, GIẤY XÁC NHẬN NỘI DUNG QUẢNG CÁO, ĐĂNG KÝ TỔ CHỨC HỘI

Stt	Các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP				Cấp giấy tiếp nhận công bố hợp quy			Cấp giấy xác nhận nội dung quảng cáo, đăng ký tổ chức hội nghị, hội thảo			Cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP		
		Tổng số cơ sở thuộc phạm vi quản lý	Tổng số cơ sở thuộc đối tượng phải cấp	Số cơ sở đã được cấp		Tổng số hồ sơ xin cấp	Số hồ sơ đã được cấp		Tổng số hồ sơ xin cấp	Số hồ sơ đã được cấp		Tổng số hồ sơ xin cấp	Số hồ sơ đã được cấp	
				Tổng số	Tỷ lệ (%)		Số hồ sơ	Tỷ lệ (%)		Số hồ sơ	Tỷ lệ (%)		Số hồ sơ	Tỷ lệ (%)
1	Sản xuất, chế biến thực phẩm ngành Y tế	373	373	298	80							4.302	4.302	100
2	Kinh doanh dịch vụ ăn uống	5.505	1.930	1.113	57,6							16.758	16.758	100
3	Kinh doanh thực phẩm ngành Y tế	4	4	3	75							3.490	3.490	100
4	Kinh doanh thực phẩm chức năng	40	0	0					20	20	100			
5	Cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản	104	104	104	100							215	215	100
6	Cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm nông sản	69	69	69	100							159	159	100
7	Tàu cá	3.537	3.537	2.524	71									
8	Cảng cá	02	02	02	100									
9	Cơ sở kinh doanh sản phẩm có nguồn gốc từ động vật			28					198	198	100%	36	36	100



Stt	Các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP				Cấp giấy tiếp nhận công bố hợp quy			Cấp giấy xác nhận nội dung quảng cáo, đăng ký tổ chức hội nghị, hội thảo			Cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP		
		Tổng số cơ sở thuộc phạm vi quản lý	Tổng số cơ sở thuộc đối tượng phải cấp	Số cơ sở đã được cấp		Tổng số hồ sơ xin cấp	Số hồ sơ đã được cấp		Tổng số hồ sơ xin cấp	Số hồ sơ đã được cấp		Tổng số hồ sơ xin cấp	Số hồ sơ đã được cấp	
				Tổng số	Tỷ lệ (%)		Số hồ sơ	Tỷ lệ (%)		Số hồ sơ	Tỷ lệ (%)		Số hồ sơ	Tỷ lệ (%)
10	Kinh doanh thực phẩm ngành Công thương		110	110	100				21	21	100	1.083	1.083	100
11	Sản xuất thực phẩm ngành công thương		81	81	100									
12	Đá cây					33	33	100						
13	Đá viên					29	29	100						
14	Dụng cụ chứa đựng					6	6	100						
15	Nem chả					59	59	100						
16	Nước giải khát					17	17	100						
17	Nước uống đóng chai					112	112	100						
18	Nước mắm					52	52	100						
19	Rượu					46	46	100						
20	Khác					182	182	100						



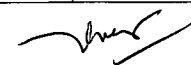
BẢNG 5b. HỆ THỐNG SIÊU THỊ, CHỢ ĐẦU MỐI, CHỢ MUA BÁN THỰC PHẨM

Loại hình	Trung tâm TM, Siêu thị, của hàng chuyên danh			Chợ đầu mối, đấu giá nông sản			Chợ hạng 1			Chợ hạng 2			Chợ hạng 3		
	Số lượng	Đảm bảo đủ điều kiện ATTP		Số lượng	Đủ điều kiện bảo đảm ATTP		Số lượng	Đủ điều kiện bảo đảm ATTP		Số lượng	Đủ điều kiện bảo đảm ATTP		Số lượng	Đủ điều kiện bảo đảm ATTP	
		Số lượng	Tỷ lệ %		Số lượng	Tỷ lệ (%)		Số lượng	Tỷ lệ (%)		Số lượng	Tỷ lệ (%)		Số lượng	Tỷ lệ (%)
Trung tâm TM	4	4	100												
Siêu thị	5	5	100												
Chợ kiên cố							12			7					
Chợ bán kiên cố										9			119		
Chợ tạm													32		
Tổng số	9						12			16			151		

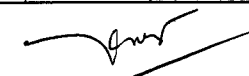


BẢNG 6. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM

Loại mẫu thực phẩm	Năm	Tổng số mẫu KN	Chỉ tiêu vi sinh vật				Chỉ tiêu hóa lý								Ghi chú	
			Đạt theo quy định		Không đạt		Đạt theo quy định		Tồn dư hóa chất vượt ngưỡng cho phép		Sử dụng hóa chất ngoài danh mục		Sử dụng chất cấm			
			Số mẫu xét nghiệm	Tỷ lệ %	Số mẫu xét nghiệm	Tỷ lệ %	Số mẫu xét nghiệm	Tỷ lệ %	Số mẫu xét nghiệm	Tỷ lệ %	Số mẫu xét nghiệm	Tỷ lệ %	Số mẫu xét nghiệm	Tỷ lệ %		
Rau, củ, quả tươi	2011	3	2	66,7	1	33,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2012	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2013	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2014	1	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2015	1	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2016	3	2	100	0	0	1	100	0	0	0	0	0	0	0	
Thịt tươi, ướp đá, giữ mát, đông lạnh	2011	6	5	83,0	1	17,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2012	10	8	80,0	2	20,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2013	12	10	83,0	2	17,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2014	10	10	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2015	14	12	86,0	2	14,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2016	11	11	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Nước uống	2011	157	133	84,7	23	14,7	1	100	0	0	0	0	0	0	0	

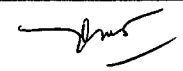


đóng chai	2012	69	53	89,8	6	10,2	10	100	0	0	0	0	0	0	
	2013	123	92	85,2	16	14,8	15	100	0	0	0	0	0	0	
	2014	82	51	87,9	7	12,1	24	100	0	0	0	0	0	0	
	2015	140	86	82,7	18	17,3	36	100	0	0	0	0	0	0	
	2016	108	60	84,5	11	15,5	37	100	0	0	0	0	0	0	
Loại khác	2011	999	344	83,5	68	16,5	587	83,5	97	16,5	36	37,1	61	62,9	
	2012	1.127	517	88,8	65	11,2	545	87,3	69	12,7	0	0	69	100	
	2013	557	353	81,2	82	18,8	121	99,2	1	0,8	0	0	1	100	
	2014	371	177	86,0	28	14,0	165	99,4	1	0,6	0	0	1	100	
	2015	395	189	88,3	25	11,7	180	98,9	1	1,1	2	50	2	50	
	2016	364	161	86,1	26	13,9	177	100	0	0	0	0	0	0	



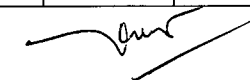
BẢNG 6b. HỆ THỐNG PHÒNG KIỂM NGHIỆM AN TOÀN THỰC PHẨM

Năm	Tuyển Trung ương			Số lượng phòng kiểm nghiệm xã hội hóa được chỉ định phục vụ QLNN	Ghi chú
	Tổng số	Số lượng đạt chuẩn ISO 17025	Số lượng được chỉ định phục vụ QLNN		
2011	02	01	01		
2012	02	01	01		
2013	02	01	01		
2014	02	02			
2015	02	02			
2016	02	02			



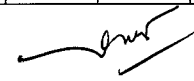
BẢNG 7. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Năm	Số vụ ngộ độc thực phẩm				Nguyên nhân do vi sinh vật, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm				Nguyên nhân do hóa chất, độc tố tự nhiên				Số cố về ATTP khác	Ghi chú
	Số lượng	Số ca mắc	Số người mắc	Số người bị tử vong do ngộ độc thực phẩm	Số lượng	Số ca mắc	Số người mắc	Số người bị tử vong	Số lượng	Số ca mắc	Số người mắc	Số người bị tử vong		
2011	1	12	12	0	1	12	12	0	0	0	0	0	0	
2012	1	18	18	1	0	0	0	0	1	18	18	1	0	
2013	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2014	5	106	106	2	3	96	96	0	2	10	10	2	0	
2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2016	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Tổng	7	136	136	3	4	108	108	0	3	28	28	3	0	



BẢNG 7b. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THEO NHÓM NGUYÊN NHÂN

Năm	Số vụ ngộ độc thực phẩm				Nguyên nhân do rượu		Nguyên nhân do hóa chất		Nguyên nhân do độc tố tự nhiên		Thức ăn tại nhà		Thức ăn lễ hội truyền thống		Thức ăn bếp ăn tập thể		Thức ăn đường phố		Nguyên nhân khác
	Số lượng	Số ca mắc	Số người mắc	Số người bị tử vong do ngộ độc thực phẩm	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	Số ca mắc	Tỷ lệ (%)	
2011	1	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	100	0	0	0
2012	1	18	18	1	0	0	0	0	18	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2013	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2014	5	106	106	2	0	0	0	0	10	9.4	0	0	0	0	77	72.6	19	17.9	0
2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2016	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tổng	7	136	136	3	0	0	0	0	28	20.6	0	0	0	0	89	65.4	19	14	0

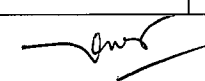


BẢNG 8: THÔNG TIN GIÁO DỤC TRUYỀN THÔNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Hình thức	Thôn/Bản khu dân cư			Tuyến xã			Tuyến huyện			Tuyến tỉnh		
	Số lượng/buổi	Đối tượng	Số người tham dự/ phạm vi bao phủ	Số lượng/buổi	Đối tượng	Số người tham dự/ phạm vi bao phủ	Số lượng/buổi	Đối tượng	Số người tham dự/ phạm vi bao phủ	Số lượng/buổi	Đối tượng	Số người tham dự/ phạm vi bao phủ
Nói chuyện	-	-	-	1.587	NQL, NTT	73.136	71	NQL, NTT	4.880	6	NQL, NTT	445
Hội thảo	-	-	-	-	-	-	1	NQL	9	1	NQL	150
Phát thanh	-	-	-	65.476	NTD, NQL, NTT	TX	2.810	NTD, NQL, NTT	TH	8.029	NTD, NQL, NTT	TT
Truyền hình	-	-	-	-	-	-	10	NTD, NQL, NTT	TH	293	NTD, NQL, NTT	TT
Báo viết	-	-	-	-	-	-	-	-	-	292	NTD, NQL, NTT	TT
Băng rôn, khẩu hiệu	-	-	-	2.200	NTD, NQL, NTT	TX	470	NTD, NQL, NTT	TH	1.234	NTD, NQL, NTT	TT
Áp-Phích	-	-	-	8.828	NTD, NQL, NTT	TX	239	NTD, NQL, NTT	TH	2.082	NTD, NQL, NTT	TT
Tờ gấp	-	-	-	50.824	NTD, NQL, NTT	TX	51.271	NTD, NQL, NTT	TH	100.593	NTD, NQL, NTT	TT
Băng đĩa (Hình, âm)	-	-	-	898	NTD, NQL, NTT	TX	162	NTD, NQL, NTT	TH	310	NTD, NQL, NTT	TT
Hình thức khác:												
- Tập huấn	-	-	-	-	-	-	-	-	-	209	NQL, NTT	5.542
- Hội thi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10		34.357

Chú thích:

NTD Người tiêu dùng
 NQL Người quản lý
 NTT Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm
 TX: Toàn xã
 TH: Toàn huyện
 TT: Toàn tỉnh



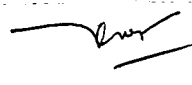
BẢNG 9. KẾT QUẢ THANH TRA, KIỂM TRA ATTP

LOẠI HÌNH	Năm	Tổng số đoàn		Tổng số cuộc thanh tra, kiểm tra	Thanh tra, kiểm tra theo kế hoạch									Thanh tra, kiểm tra đột xuất								
					Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền			Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền		
		Liên ngành	Chuyên ngành				Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Tổng số tiền phạt (VNĐ)			Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Tổng số tiền phạt (VNĐ)
Dịch vụ ăn uống	2011	470	133	197	108	3.239	2.609	80,5	610	18,8	20	0,6	11.395.000	89	2.669	1983	74,3	652	24,4	34	1,3	30.150.000
	2012	535	224	167	77	2.317	2.057	88,8	246	10,6	14	0,6	9.300.000	89	2.680	1751	65,3	910	34,0	19	0,7	48.650.000
	2013	738	333	153	71	2.134	1.976	92,6	137	6,4	21	1,0	30.400.000	82	2.451	1937	79,0	486	19,8	28	1,1	70.850.000
	2014	489	224	173	71	2.122	1.894	89,3	207	9,8	21	1,0	47.700.000	102	3.068	2558	83,4	484	15,8	26	0,8	117.200.000
	2015	736	227	176	75	2.242	2.046	91,3	168	7,5	28	1,2	32.050.000	101	3.031	2466	81,4	560	18,5	5	0,2	18.000.000
	2016	531	54	137	72	2.162	1.978	91,5	155	7,2	29	1,3	54.800.000	65	1.948	1109	56,9	815	41,8	24	1,2	92.400.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	1.003	474	14.216	12.560	88,4	1.523	10,7	133	0,9	185.645.000	528	15.847	11.804	74,5	3.907	24,7	136	0,9	377.250.000
Kinh doanh thực phẩm	2011	470	133	106	51	758	634	83,6	115	15,2	9	1,2	18.050.000	55	832	699	84,0	127	15,3	6	0,7	13.950.000
	2012	535	224	111	46	684	592	86,5	84	12,3	8	1,2	7.450.000	66	988	719	72,8	262	26,5	7	0,7	38.500.000
	2013	738	333	122	43	650	584	89,8	61	9,4	5	0,8	5.000.000	79	1.178	1.015	86,2	140	11,9	23	2,0	22.750.000
	2014	489	224	111	40	599	529	88,3	66	11,0	4	0,7	4.800.000	71	1.064	841	79,0	196	18,4	27	2,5	91.150.000
	2015	736	227	122	41	614	546	88,9	60	9,8	8	1,3	9.000.000	81	1.221	1.005	82,3	156	12,8	60	4,9	58.375.000
	2016	531	54	94	41	615	540	87,8	63	10,2	12	2,0	20.000.000	53	798	642	80,5	125	15,7	31	3,9	128.100.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	667	261	3.920	3.425	87,4	449	11,5	46	1,2	64.300.000	405	6.081	4.921	80,9	1.006	16,5	154	2,5	352.825.000
Thịt và các sản phẩm từ thịt	2011	470	133	58	34	103	60	58,3	36	35,0	7	6,8	6.950.000	24	72	54	75,0	15	20,8	3	4,2	2.350.000
	2012	535	224	40	19	57	41	71,9	16	28,1	0	0,0	550.000	21	64	39	60,9	22	34,4	3	4,7	19.800.000
	2013	738	333	43	14	43	30	69,8	8	18,6	5	11,6	5.650.000	29	86	65	75,6	20	23,3	1	1,2	350.000
	2014	489	224	21	7	21	17	81,0	0	0	4	19,0	250.000	14	42	39	92,9	3	7,1	0	0,0	0
	2015	736	227	46	17	51	44	86,3	5	9,8	2	3,9	14.000.000	29	88	70	79,5	11	12,5	7	8,0	22.900.000
	2016	531	54	29	14	42	19	45,2	19	45,2	4	9,5	14.350.000	15	45	33	73,3	4	8,9	8	17,8	22.500.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	238	106	317	211	66,6	84	26,5	22	6,9	41.750.000	132	397	300	75,6	75	18,9	22	5,5	67.900.000

LOẠI HÌNH	Năm	Tổng số đoàn		Tổng số cuộc thanh tra, kiểm tra	Thanh tra, kiểm tra theo kế hoạch									Thanh tra, kiểm tra đột xuất								
					Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền			Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền		
		Liên ngành	Chuyên ngành																			
Thủy sản và các sản phẩm thủy sản	2011	470	133	56	26	62	62	100	0	0,0	0	0,0	0	30	90	72	80,0	18	20,0	0	0,0	0
	2012	535	224	51	33	85	85	100	0	0,0	0	0,0	0	17	52	37	71,2	15	28,8	0	0,0	0
	2013	738	333	89	55	157	148	94,3	0	0,0	9	5,7	6.000.000	34	99	77	77,8	18	18,2	4	4,0	40.000.000
	2014	489	224	56	38	101	81	80,2	0	0,0	20	19,8	35.150.000	19	56	52	92,9	3	5,4	1	1,8	8.000.000
	2015	736	227	70	42	106	100	94,3	0	0,0	6	5,7	11.250.000	28	80	72	90,0	7	8,8	1	1,3	2.000.000
	2016	531	54	39	22	58	55	94,8	0	0,0	3	5,2	5.000.000	17	44	37	84,1	5	11,4	2	4,5	17.500.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	361	217	569	531	93,3	0	0,0	38	6,7	57.400.000	144	421	347	82,4	66	15,7	8	1,9	67.500.000
Bia, rượu, nước giải khát	2011	470	133	28	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	22	66	57	86,4	6	9,1	3	4,5	5.450.000
	2012	535	224	11	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0
	2013	738	333	14	8	24	21	87,5	3	12,5	0	0,0	0	6	19	16	84,2	3	15,8	0	0,0	0
	2014	489	224	15	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	9	28	25	89,3	3	10,7	0	0,0	0
	2015	736	227	15	8	25	21	84,0	3	12,0	1	4,0	3.500.000	7	20	17	85,0	3	15,0	0	0,0	0
	2016	531	54	13	6	19	16	84,2	3	15,8	0	0,0	0	7	21	18	85,7	3	14,3	0	0,0	0
	Tổng cộng	3.499	1.195	97	40	119	100	84,0	18	15,1	1	0,8	3.500.000	57	171	147	86,0	21	12,3	3	1,8	5.450.000
Bánh, kẹo, mứt	2011	470	133	13	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	7	22	16	72,7	3	13,6	3	13,6	900.000
	2012	535	224	14	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	8	24	17	70,8	3	12,5	4	16,7	22.650.000
	2013	738	333	14	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	9	26	21	80,8	3	11,5	2	7,7	1.750.000
	2014	489	224	16	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	10	30	25	83,3	3	10,0	2	6,7	6.000.000
	2015	736	227	15	6	19	16	84,2	3	15,8	0	0,0	0	9	26	21	80,8	3	11,5	2	7,7	4.750.000
	2016	531	54	16	7	21	18	85,7	3	14,3	0	0,0	0	9	27	21	77,8	3	11,1	3	11,1	7.000.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	88	36	108	90	83,3	18	16,7	0	0,0	0	52	155	121	78,1	18	11,6	16	10,3	43.050.000

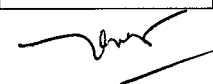
LOẠI HÌNH	Năm	Tổng số đoàn		Tổng số cuộc thanh tra, kiểm tra	Thanh tra, kiểm tra theo kế hoạch									Thanh tra, kiểm tra đột xuất								
					Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền			Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền		
		Liên ngành	Chuyên ngành				Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Tổng số tiền phạt (VNĐ)			Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Tổng số tiền phạt (VNĐ)
Rau, củ, quả	2011	470	133	14	8	25	21	84,0	4	16,0	0	0,0	0	6	18	14	77,8	3	16,7	1	5,6	5.000.000
	2012	535	224	11	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0
	2013	738	333	11	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0
	2014	489	224	12	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	7	20	15	75,0	3	15,0	2	10,0	4.750.000
	2015	736	227	13	6	17	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	8	23	17	73,9	3	13,0	3	13,0	2.650.000
	2016	531	54	16	8	25	20	80,0	4	16,0	1	4,0	1.500.000	8	24	20	83,3	3	12,5	1	4,2	4.000.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	79	39	118	97	82,2	20	16,9	1	0,8	1.500.000	40	119	94	79,0	18	15,1	7	5,9	16.400.000
Nước uống đóng chai, đá lạnh	2011	470	133	49	16	49	36	73,5	4	8,2	9	18,4	7.700.000	32	97	85	87,6	5	5,2	7	7,2	6.600.000
	2012	535	224	49	18	55	33	60,0	16	29,1	6	10,9	5.800.000	31	93	72	77,4	9	9,7	12	12,9	18.550.000
	2013	738	333	67	48	144	92	63,9	42	29,2	10	6,9	11.500.000	19	57	46	80,7	3	5,3	8	14,0	6.950.000
	2014	489	224	54	28	84	33	39,3	43	51,2	8	9,5	10.850.000	26	79	58	73,4	3	3,8	18	22,8	48.050.000
	2015	736	227	53	30	89	78	87,6	3	3,4	8	9,0	27.350.000	23	69	57	82,6	3	4,3	9	13,0	83.750.000
	2016	531	54	54	42	126	110	87,3	3	2,4	13	10,3	24.600.000	12	37	27	73,0	3	8,1	7	18,9	40.250.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	326	182	547	382	69,8	111	20,3	54	9,9	87.800.000	144	432	345	79,9	26	6,0	61	14,1	204.150.000
Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	2011	470	133	2	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	2	16	2	12,5	14	87,5	0	0,0	0
	2012	535	224	1	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	1	8	0	0,0	8	100,0	0	0,0	0
	2013	738	333	2	1	33	33	100,0	0	0,0	0	0,0	0	1	1	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0
	2014	489	224	1	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	1	9	8	88,9	0	0,0	1	11,1	13.300.000
	2015	736	227	1	0	17	16	94,1	0	0,0	1	0,0	750.000	1	1	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0
	2016	531	54	1	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	1	2	1	50,0	0	0,0	1	50,0	28.000.000
	Tổng cộng	3.499	1.195	8	1	50	49	98,0	0	0,0	1	2,0	750.000	7	37	13	35,1	22	59,5	2	5,4	41.300.000

LOẠI HÌNH	Năm	Tổng số đoàn		Tổng số cuộc thanh tra, kiểm tra	Thanh tra, kiểm tra theo kế hoạch									Thanh tra, kiểm tra đột xuất								
					Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền			Số cuộc thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	Số cơ sở đạt yêu cầu		Số cơ sở vi phạm bị cảnh cáo		Số cơ sở bị phạt tiền		
		Liên ngành	Chuyên ngành				Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Tổng số tiền phạt (VNĐ)			Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Số cơ sở	Tỷ lệ	Tổng số tiền phạt (VNĐ)
Sản xuất khác	2011	487	150	68	49	147	130	88,4	10	6,8	7	4,8	4.350.000	19	56	46	82,1	8	14,3	2	3,6	1.100.000
	2012	552	241	70	53	158	144	91,1	10	6,3	4	2,5	5.900.000	17	52	47	90,4	5	9,6	0	0,0	0
	2013	755	350	72	51	153	143	93,5	6	3,9	4	2,6	4.750.000	21	63	51	81,0	10	15,9	2	3,2	2.000.000
	2014	508	243	63	48	143	125	87,4	16	11,2	2	1,4	4.750.000	16	47	35	74,5	12	25,5	0	0,0	0
	2015	753	244	40	22	66	54	81,8	12	18,2	0	0,0	0	18	54	47	87,0	5	9,3	2	3,7	5.000.000
	2016	548	71	36	28	84	76	90,5	3	3,6	5	6,0	5.800.000	8	25	22	88,0	3	12,0	0	0,0	0
	Tổng cộng	3.603	1.299	349	250	751	672	89,5	57	7,6	22	2,9	25.550.000	99	297	248	83,5	43	14,5	6	2,0	8.100.000



**BẢNG 9b: KẾT QUẢ KIỂM TRA CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH
NÔNG LÂM THỦY SẢN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh	Năm	Số cơ sở được kiểm tra	Kết quả phân loại sau kiểm tra						Xử lý sau tái kiểm tra		Ghi chú
			Cơ sở đạt loại A		Cơ sở đạt loại B		Cơ sở đạt loại C				
			Số cơ sở	Tỷ lệ (%)	Số cơ sở	Tỷ lệ (%)	Số cơ sở	Tỷ lệ (%)	Số cơ sở loại C đã khắc phục	Tỷ lệ (%)	
Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm	2011	55	40	72,7	15	27,3					
	2012	55	31	56	24	42					
	2013	6	3	50	3	50					
	2014	60	17	28,3	43	71,7					
	2015	79	15	19	64	81					
	2016	48	2	4,2	46	95,8					
	Tổng	303	108	35,6	195	64,4					



BẢNG 10. TỔNG HỢP TÌNH HÌNH VI PHẠM CÁC QUY ĐỊNH VỀ ATTP

Năm	Số vụ vi phạm	Đã xử lý			Thu nộp ngân sách nhà nước (VNĐ)	sản xuất kinh doanh thực phẩm giả, xây phạm quyền SHCN	Sử dụng chất cấm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Sử dụng nguyên liệu, hóa chất, phụ gia ngoài danh mục	Sản xuất, kinh doanh thực phẩm chứa chất độc hại hoặc chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt giới hạn cho phép	Sản xuất kinh doanh thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương đương	Vi phạm quy định về điều kiện đảm bảo ATTP	Vi phạm quy định về xuất nhập khẩu thực phẩm	Vi phạm quy định về quảng cáo thực phẩm	Vi phạm quy định về ghi nhãn thực phẩm	Kinh doanh vận chuyển hàng nhập lậu	Các loại vi phạm khác
		Tổng số	Xử phạt hành chính	Xử lý hình sự												
2011	1.629	111	111	0	113.945.000						1.629					
2012	2.177	77	77	0	177.150.000						1.636					541
2013	1.368	122	122	0	207.950.000						472					87
2014	881	136	136	0	391.950.000						398				2	504
2015	801	143	143	0	295.325.000						418					383
2016	831	144	144	0	465.800.000						529				2	302
Tổng	7.687	733	733	0	1.652.120.000	-	-	-	-	-	5.082	-	-	-	4	1.817

