

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH GIA LAI
SỞ CÔNG THƯƠNG GIA LAI**

DỰ ÁN

**XÂY DỰNG “MÔ HÌNH CHỢ THÍ ĐIỂM
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIA LAI”**

Gia Lai, năm 2018

Mục Lục

Mục Lục	1
A. TÓM TẮT DỰ ÁN:	2
B. NỘI DUNG DỰ ÁN: gồm 4 phần	4
PHẦN THỨ I: ĐÁNH GIÁ KHÁI QUÁT THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIAI ĐOẠN 2012-2017	4
I. THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIAI ĐOẠN 2012-2017.....	4
II. THỰC TRẠNG QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH.	12
III. TÌNH HÌNH THỰC TRẠNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CHỢ PHỦ ĐỒNG, TP. PLEIKU TỈNH GIA LAI.....	23
PHẦN THỨ II: MỤC TIÊU, PHƯƠNG ÁN XÂY DỰNG “MÔ HÌNH CHỢ THÍ ĐIỂM BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM” TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIA LAI.....	26
I. MỤC TIÊU XÂY DỰNG MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM	26
II. DỰ ÁN XÂY DỰNG MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM	26
III. LỘ TRÌNH NHÂN RỘNG MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM	36
PHẦN THỨ III: GIẢI PHÁP HỖ TRỢ THỰC HIỆN PHƯƠNG ÁN “MÔ HÌNH CHỢ THÍ ĐIỂM BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM”.....	36
I. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ TUYÊN TRUYỀN, PHỔ BIẾN QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM.	37
II. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ QUY HOẠCH KHU VỰC NUÔI, TRỒNG VÀ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM THỰC PHẨM BẢO ĐẢM VỆ SINH	37
III. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ PHÒNG CHỐNG DỊCH BỆNH CÂY TRỒNG, VẬT NUÔI	38
IV. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ CHÍNH SÁCH KHUYẾN KHÍCH, HỖ TRỢ ĐỐI VỚI CÁC CHỦ THỂ THAM GIA MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM.....	38
V. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ NÂNG CAO HIỆU QUẢ SỰ PHỐI HỢP GIỮA CÁC CƠ QUAN QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC CÓ LIÊN QUAN VỀ CÔNG TÁC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ.....	39
VI. NHÓM GIẢI PHÁP BỒI DƯỠNG, ĐÀO TẠO NHẪM NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG NGUỒN NHÂN LỰC CỦA CÁC CHỦ THỂ THAM GIA MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM	40
VII. NHÓM GIẢI PHÁP XỬ LÝ CÁC HÀNH VI VI PHẠM QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM HIỆN HÀNH	41
PHẦN IV: TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ KIẾN NGHỊ.....	42
I. KẾ HOẠCH VÀ TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN DỰ ÁN.....	42
II. TRÁCH NHIỆM CỦA SỞ CÔNG THƯƠNG	42
III. TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC SỞ NGÀNH LIÊN QUAN.	43
IV. KIẾN NGHỊ ĐỀ HOÀN THIỆN VÀ NHÂN RỘNG MÔ HÌNH.....	45

DỰ ÁN

XÂY DỰNG "MÔ HÌNH CHỢ THÍ ĐIỂM BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIA LAI"

A. TÓM TẮT DỰ ÁN:

1. Sự cần thiết xây dựng đề án

Chợ là một loại hình thương mại có từ rất lâu và mang tính truyền thống, là nơi diễn ra các hoạt động mua bán hàng hoá, dịch vụ. Chợ có mặt ở khắp các tỉnh, thành phố và các huyện, thị xã trong cả nước. Khác với các loại hình kinh doanh tiên tiến như Trung tâm thương mại, Siêu thị, cửa hàng tự chọn... chỉ chủ yếu tập trung ở các thành phố, thị xã, mạng lưới chợ được phân bố tới cấp xã, phường; thậm chí được phân bố tới cấp thôn. Duy trì và phát triển hiệu quả mạng lưới chợ sẽ góp phần mở rộng thị trường, đẩy mạnh lưu thông hàng hóa và dịch vụ. Hầu hết các chợ đều có kinh doanh hàng thực phẩm, mặt hàng thực phẩm chủ yếu được lưu thông qua chợ bao gồm: Thịt gia súc, gia cầm; hàng thủy, hải sản tươi sống; hàng rau, củ, quả. Có thể nói nguồn hàng thực phẩm tại chợ đã cung cấp cho từng bữa ăn của mỗi gia đình Việt Nam;

Trong những năm qua, công tác quản lý, phát triển chợ đã được các cấp, các ngành ngày càng quan tâm. Tuy nhiên ngoài một số ít chợ đã được đầu tư xây mới hoặc sửa chữa, nâng cấp còn lại phần lớn các chợ được xây dựng tạm, chưa đồng bộ, chưa bảo đảm yêu cầu an toàn thực phẩm; sự hiểu biết các quy định về an toàn thực phẩm của cán bộ quản lý chợ và các hộ kinh doanh hàng thực phẩm trong chợ còn hạn chế. Tình hình mất an toàn thực phẩm còn xảy ra ở các chợ trên địa bàn cả nước nói chung, tỉnh Gia Lai nói riêng có lúc, có nơi còn xảy ra ngộ độc thực phẩm gây thiệt hại về người và kinh tế;

Nhằm khắc phục những hạn chế, bất cập về an toàn thực phẩm, góp phần thúc đẩy sản xuất, kinh doanh đảm bảo sức khỏe và lợi ích người tiêu dùng việc ban hành đề án chợ an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh là điều cần thiết.

2. Căn cứ lập dự án:

Căn cứ Nghị quyết số 73/NQ-CP ngày 26 tháng 8 năm 2016 của Chính phủ phê duyệt chủ trương đầu tư các chương trình mục tiêu giai đoạn 2016 – 2020;

Căn cứ Nghị định số 98/2017/NĐ-CP, ngày 18 tháng 08 năm 2017 của Chính Phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ công văn số 7951/BCT-TTTN ngày 29/8/2017 của Bộ Công Thương về việc xây dựng mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm;

Dự án Mô hình chợ thí điểm đảm bảo ATTP tỉnh Gia Lai

Căn cứ quyết định 168/QĐ-BCT ngày 15/1/2018 về giao nhiệm vụ và chỉ định đơn vị thực hiện hoạt động năm 2018 Dự án an toàn thực phẩm thuộc chương trình mục tiêu Y tế và dân số do vụ thị trường trong nước chủ trì;

Căn Cứ Công văn số 1854/BCT-KHCN ngày 12/3/2018 của Bộ Công Thương về việc thông báo nội dung và kinh phí thực hiện dự án an toàn thực phẩm năm 2018 thuộc chương trình mục tiêu Y tế - Dân số;

Căn cứ Công văn số 2145/BCT-TTTN ngày 21/3/2018 của Bộ Công Thương về việc hướng dẫn xây dựng mô hình chợ thí điểm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Văn bản số 838/VP-KTTH ngày 27/3/2018 Của UBND tỉnh Gia Lai về việc xây dựng mô hình chợ thí điểm đảm bảo an toàn thực phẩm;

- *Tên Dự án:* Xây dựng “Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Gia Lai”.

- *Cơ quan quản lý dự án:* UBND tỉnh Gia Lai.

- *Cơ quan chủ trì:* Sở Công Thương Gia Lai.

- *Cơ quan phối hợp:* Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Sở Tài chính, Sở Kế hoạch và Đầu tư, UBND TP. Pleiku, UBND phường Phù Đồng và một số cơ quan liên quan.

- *Chủ thể trong mô hình thí điểm:* Thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ và các đơn vị trực tiếp quản lý chợ.

3. Mục tiêu của Dự án:

Nghiên cứu, xây dựng “mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm” trên địa bàn tỉnh Gia Lai.

4. Phạm vi thực hiện Dự án:

- Chợ đã quy hoạch trên địa bàn tỉnh Gia Lai được lựa chọn xây dựng mô hình thí điểm chợ đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Trong năm 2018 thực hiện “Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm” tại chợ Phù Đồng, phường Phù Đồng, TP.Pleiku- chợ hạng II trong quy hoạch mạng lưới chợ đã được UBND tỉnh Gia Lai phê duyệt tại Quyết định 1257/QĐ-UBND ngày 25/7/2007 về việc phê duyệt dự án Quy hoạch hệ thống chợ trên địa bàn tỉnh Gia Lai thời kỳ đến năm 2010 và định hướng đến năm 2020;

- Các nhóm hàng: thực phẩm tươi sống bao gồm: thịt gia súc, gia cầm, rau củ quả, thủy hải sản.

5. Thời gian xây dựng và triển khai thực hiện Dự án:

+ Tháng 6/2018 hoàn thành báo cáo thuyết trình và được BCT phê duyệt nội dung đề cương dự án;

+ Tháng 6/2018 thực hiện chế độ báo cáo tiến độ thực hiện dự án theo yêu cầu của Bộ Công Thương đã quy định;

+ Tháng 12/2018 hoàn thành dự án, được phê duyệt và phối hợp tổ chức triển khai thực hiện chợ thí điểm.

6. Sản phẩm của dự án:

- Báo cáo tổng hợp và thuyết minh của dự án;
- Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm, được triển khai thực tế;
- Theo dõi, kiểm tra, đánh giá ưu điểm, hạn chế trong quá trình hoạt động thực tế của chợ áp dụng mô hình thí điểm, báo cáo UBND tỉnh kết quả hoạt động, đề xuất giải pháp khắc phục hạn chế, nhân rộng mô hình.

7. Đối tượng hưởng lợi dự án:

- Người tiêu dùng các sản phẩm thực phẩm, nông sản chủ yếu thông qua chợ;
- Các đối tượng kinh doanh tại chợ (doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ kinh doanh).

8. Kinh phí thực hiện dự án năm 2018: 250.000.000 đ

Nguồn kinh phí do Bộ Công Thương hỗ trợ (xây dựng dự án trình UBND tỉnh phê duyệt và một số nội dung theo hợp đồng giữa Bộ Công Thương và Sở Công Thương Gia Lai) (có dự toán chi tiết kèm theo).

B. NỘI DUNG DỰ ÁN: gồm 4 phần

Phần thứ 1: Đánh giá khái quát thực trạng an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2012-2017.

Phần thứ 2: Đề ra Mục tiêu, phương án và tổ chức thực hiện dự án xây dựng “Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Gia Lai”

Phần thứ 3: Đề xuất giải pháp nhằm hỗ trợ thực hiện Dự án mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm.

Phần thứ 4: Tổ chức thực hiện và kiến nghị.

PHẦN THỨ I

ĐÁNH GIÁ KHÁI QUÁT THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIAI ĐOẠN 2012-2017

I. THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIAI ĐOẠN 2012-2017.

1. Tình hình kinh doanh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh

1.1. Số lượng chợ (phân theo hạng) hoạt động kinh doanh hàng thực phẩm:

Tính đến nay, hệ thống chợ trên toàn tỉnh có 93 chợ; Trong đó có 40 chợ thị trấn, phường và 53 chợ xã; gồm 01 chợ hạng I (chiếm 1%), 12 chợ hạng II (chiếm 13%) và 64 chợ hạng III (chiếm 68,8%), 16 chợ tạm (chiếm 17,2%). Với

tổng diện tích đất chợ trên 413.000 m² và có hơn 9.189 hộ kinh doanh tại chợ. Tất cả các chợ đều có kinh doanh hàng thực phẩm và được bố trí theo khu vực ngành hàng cụ thể để phục vụ cho nhu cầu tiêu dùng của người dân và tiêu thụ hàng nông sản tại chỗ của địa phương. Tuy nhiên, đa số chợ ở trên địa bàn việc bố trí điểm kinh doanh ngành hàng thực phẩm chưa được rõ ràng, riêng biệt do hạ tầng chợ còn tạm bợ, hạn chế, số lượng người bán không nhiều, hoạt động không thường xuyên, nhiều chợ chỉ nhóm họp một buổi hoặc vài tiếng đồng hồ trong ngày. Các mặt hàng như (Hàng hải sản tươi sống hoặc đông lạnh như: Tôm, cá ... (chủ yếu tập trung ở các chợ lớn nằm ở trung tâm thành phố, thị trấn. Ở các chợ xã hầu như không có mặt hàng này). Mô hình hoạt động đồng nhất trong các chợ là khu vực hàng tiêu dùng hàng ngày, dệt may, giày dép và khu vực hàng thực phẩm.

1.2. Nguồn hàng thực phẩm cung ứng cho các chợ:

Nguồn hàng thực phẩm cung ứng cho các chợ trên địa bàn tỉnh Gia Lai rất đa dạng: Hàng được lấy từ các hộ kinh doanh, trang trại chăn nuôi gia súc, gia cầm tập trung; các vườn trồng cây ăn quả; từ người sản xuất nhỏ, lẻ trong tỉnh trực tiếp mang hàng ra chợ bán và từ các thương lái mua hàng từ người sản xuất hoặc từ các chợ trong và ngoài tỉnh giao buôn cho các hộ bán lẻ. Nguồn hàng thực phẩm từ các nhà máy lớn (chủ yếu là hàng công nghệ phẩm) cung ứng trực tiếp cho chợ hầu như không có mà chủ yếu qua đại lý bán buôn, bán lẻ;

Qua điều tra khảo sát tình hình kinh doanh của các hộ kinh doanh cố định hàng thực phẩm tại các chợ trên địa bàn toàn tỉnh cho thấy: Chỉ có một số chợ có hợp đồng, sổ sách theo dõi hàng hóa xuất nhập còn lại đại đa số các chợ xã các hộ kinh doanh không có hợp đồng, sổ sách theo dõi hàng hoá xuất, nhập, nhất là các hộ kinh doanh bán lẻ hàng thịt gia súc, gia cầm; hàng thủy, hải sản; rau, củ, quả do vậy việc xác định chính xác nguồn hàng và lưu lượng hàng hoá gặp nhiều khó khăn. Nguồn hàng thực phẩm cung ứng cho chợ chủ yếu từ người sản xuất, từ các chợ khác trên địa bàn tỉnh và từ các cơ sở giết mổ cá thể;

Cách thức kiểm tra nguồn hàng thực phẩm vào chợ của thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ chủ yếu bằng cảm quan, chưa có phương tiện, kỹ thuật và trình độ để kiểm tra. Một phần các mặt hàng như thịt lợn, thịt bò, thịt gà trước khi đưa vào bày bán tại chợ đã được cơ quan thú y của các huyện, thành phố kiểm dịch đóng dấu còn các chợ xã hầu như không có. Tuy nhiên vẫn còn một lượng lớn hàng hoá chưa được kiểm dịch do lực lượng kiểm dịch cũng như điều kiện của từng địa phương chưa đáp ứng được yêu cầu. Hiện nay, người tiêu dùng chủ yếu đặt niềm tin vào cơ quan nhà nước và hộ kinh doanh về các mặt hàng thực phẩm đang lưu thông tại chợ. Các mặt hàng như rau, củ, quả hầu như chưa được kiểm tra trước khi đưa vào chợ. Mặt hàng này chỉ được kiểm tra một số chỉ tiêu khi các cơ quan chức năng tiến hành các đợt thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm trên địa bàn;

Phương thức mua bán hàng hoá nói chung, hàng thực phẩm nói riêng tại các chợ trên địa bàn tỉnh Gia Lai chủ yếu là mua bán trao tay trực tiếp giữa người mua và người bán. Tại một số chợ có bán buôn hàng rau củ quả với khối lượng lớn (chợ đêm), ngoài việc mua bán trực tiếp, người mua và người bán còn mua

bán thông qua các chủ phương tiện chở hàng. Tại tất cả các chợ trên địa bàn toàn tỉnh đều có bán lẻ hàng thực phẩm, một số chợ có bán buôn hàng thực phẩm cho các chợ khác trong tỉnh và các vùng lân cận thông qua thương lái. Ở hầu hết các chợ, hàng thực phẩm chưa được mua bán theo phương thức tiên tiến như bán qua điện thoại, giao hàng tận nhà ... Nhìn chung, một mặt do phong tục tập quán, thói quen mua sắm; mặt khác do cơ sở vật chất kỹ thuật tại các chợ chưa đáp ứng được yêu cầu nên các phương thức mua bán tiên tiến chưa phát triển;

Nguồn hàng thực phẩm lưu thông qua các chợ ngoài các sản phẩm có bao bì, nhãn hiệu xác định được nguồn gốc, xuất xứ, hạn dùng vẫn còn hàng thực phẩm không bao bì, nhãn mác thì khó xác định nguồn gốc, xuất xứ. Nguyên nhân chính là do tập quán kinh doanh không hóa đơn, chứng từ của đa số thương nhân kinh doanh tại chợ.

1.3. Các mặt hàng thực phẩm chủ yếu được kinh doanh tại các chợ:

Theo điều tra khảo sát thì các mặt hàng thực phẩm kinh doanh chủ yếu tại các chợ trong tỉnh là các loại thịt gia súc (bò, heo), gia cầm (gà, vịt), thủy hải sản (cá, tôm, mực...), rau, củ, quả, trứng gia cầm, thực phẩm khô, thực phẩm chế biến sẵn, ăn uống giải khát.

1.4. Số lượng và tình hình hoạt động của thương nhân kinh doanh thực phẩm tại các chợ:

Các thành phần kinh tế kinh doanh tại các chợ trong tỉnh, đa số là các hộ kinh doanh cá thể, với hình thức mua bán nhỏ lẻ. Theo số liệu từ phòng Kinh tế và Hạ tầng các huyện, thị xã, thành phố hiện nay có khoảng 6.139 hộ kinh doanh thường xuyên (có quầy hàng cố định) tại các chợ trong tỉnh có đăng ký với Ban Quản lý chợ hoặc chính quyền địa phương nơi có chợ và khoảng 2.241 người kinh doanh không thường xuyên và các nông dân tự sản tự tiêu các loại hàng hóa của mình sản xuất, nuôi trồng;

Riêng đối với các hộ kinh doanh thực phẩm tại các chợ chiếm khoảng 45% số hộ kinh doanh trong chợ, tức là khoảng 3.212 hộ kinh doanh thường xuyên và khoảng 962 người kinh doanh không thường xuyên. Các hộ kinh doanh này chủ yếu bán các loại thực phẩm tươi sống như thịt các loại, thủy hải sản, các loại rau củ quả cung cấp cho nhu cầu phục vụ đời sống, sinh hoạt của nhân dân địa phương và góp phần tiêu thụ hàng nông sản sản xuất tại chỗ. Việc mua bán của các hộ kinh doanh này thường diễn ra trong ngày, một số chợ ở xã chỉ diễn ra trong một buổi hoặc vài tiếng đồng hồ, thường là bán lẻ nên doanh thu không cao. Hiện nay, tất cả các chợ chưa có kho bảo quản lạnh riêng đối với ngành hàng thực phẩm, nên chỉ bảo quản theo phương pháp thủ công (ướp đá) và số lượng mua bán không nhiều;

Trang thiết bị của đại đa số thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm tại các chợ trên địa bàn toàn tỉnh còn thiếu và chưa bảo đảm yêu cầu an toàn thực phẩm.

- Tại các chợ trung tâm các huyện, thị xã, thành phố Pleiku:

+ Đối với các Hộ kinh doanh hàng thịt gia súc, gia cầm: Một số hộ tự trang bị bàn gỗ, hoặc sắt, mặt bàn được bọc tôn hoặc Inox; dao, gang tay và đeo tạp dề đảm

bảo an toàn thực phẩm nhưng số này không nhiều. Đại đa số các hộ kinh doanh hàng thịt đều dùng bàn gỗ để bày hàng vì vậy không bảo đảm vệ sinh thực phẩm;

+ Đối với các hộ kinh doanh rau, củ, quả, hàng khô: Thường chỉ có các kệ kê bằng gỗ, hộp xốp, hoặc bất kể vật dụng gì mà họ có;

+ Đối với các hộ kinh doanh hàng thủy, hải sản: Trang thiết bị phục vụ kinh doanh là các chậu hoặc các thùng chứa nước, thiết bị sục oxi nhằm đảm bảo cho thực phẩm luôn được tươi.

- Tại các chợ cấp xã:

+ Trang thiết bị phục vụ kinh doanh hàng thịt gia súc, gia cầm hầu hết chưa đảm bảo an toàn thực phẩm: Hàng được bày bán trên mặt bàn gỗ, khó làm vệ sinh sau khi bán hàng; Bàn bày bán thực phẩm tại nhiều chợ không được vệ sinh sạch sẽ hàng ngày;

+ Trang thiết bị phục vụ kinh doanh hàng thủy sản hầu hết rất thô sơ và chưa bảo đảm vệ sinh thực phẩm: Hàng có thể được bày bán trên các rổ xáo đặt ngay trên mặt đất; có nơi hàng được để trong các xô, chậu

+ Trang thiết bị phục vụ kinh doanh hàng rau, củ, quả: Hầu như chưa có.

- Các quầy hàng bán thức ăn chín như giò, chả, thịt quay, bún ... tại một số chợ trung tâm có tủ kính để che đậy, còn đa số các hộ kinh doanh tại các chợ xã mặt hàng này chưa có dụng cụ che đậy, chưa kể cao cách mặt đất theo quy định không bảo đảm quy định về an toàn thực phẩm.

1.5. Cách thức kiểm tra nguồn hàng thực phẩm vào chợ của thương nhân

Đa số các hàng thực phẩm được đưa vào bày bán trong chợ đều chưa qua kiểm tra về an toàn thực phẩm, ngoại trừ các mặt hàng như thịt heo, thịt bò, thịt gà một số chợ huyện, thị xã thành phố đã được cơ quan thú y kiểm tra và đóng dấu từ các lò giết mổ (lò giết mổ được cấp phép hoạt động). Do tính đặc thù riêng biệt, nên từng hộ kinh doanh có nguồn cung cấp khác nhau từ nhiều thương lái khác nhau mà không tập trung, nên việc kiểm tra nguồn hàng thực phẩm vào chợ rất khó thực hiện, lực lượng kiểm tra, quản lý về an toàn thực phẩm còn quá ít nhất là tuyến huyện, xã. Vì vậy, việc tổ chức kiểm tra nguồn gốc xuất xứ hàng thực phẩm vào chợ trong thời gian qua còn bỏ ngỏ, chưa được quan tâm đúng mức và chưa có giải pháp nào hữu hiệu để quản lý;

Đối với thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm, hầu hết không có phương tiện kiểm tra nguồn hàng kinh doanh, chỉ đơn giản kiểm tra thời hạn sử dụng in trên bao bì đối với hàng thực phẩm bao gói sẵn, còn hàng thực phẩm tươi sống thì qua cảm quan, kinh nghiệm và tin tưởng đối tượng cung cấp lâu năm.

1.6. Phương thức mua bán hàng thực phẩm trong chợ:

Phương thức giao dịch chủ yếu là bán lẻ thông qua giao dịch trực tiếp giữa người bán và người mua theo phương thức tiền- hàng, người mua hàng sau khi trả tiền cho người bán sẽ nhận được hàng nếu hai bên đã thỏa thuận đồng ý giá cả, số lượng.

1.7. Trang thiết bị của thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm tại chợ:

- Các trang thiết bị của các thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm tại các chợ đa số đều đơn giản, chưa có bộ xét nghiệm test nhanh, kiểm tra về độ an toàn, mức độ sử dụng cho phép các hóa chất bảo quản; các quầy sạp của tiểu thương cũng chưa đồng bộ, thống nhất về kiểu dáng, kích thước. Do chưa có sự quan tâm của cả người bán lẫn người mua, cũng như sự hiểu biết về an toàn thực phẩm còn có phần hạn chế;

- Cân đối chứng: Chợ trung tâm thành phố, trung tâm huyện; các chợ trên địa bàn nông thôn hầu như chưa được trang bị cân đối chứng.

1.8. Đối tượng tiêu dùng thực phẩm tại các chợ:

Đối tượng tiêu dùng thực phẩm tại các chợ thuộc mọi tầng lớp nhân dân, đa số là phụ nữ nội trợ nhằm để phục vụ cho các bữa ăn hàng ngày của gia đình, phần lớn là người tiêu dùng địa phương, ngoài ra còn cung cấp cho các cơ sở ăn uống, dịch vụ nhà hàng, khách sạn và khách vắng lai, khách du lịch.

1.9 Cơ sở vật chất của chợ phục vụ quá trình kinh doanh hàng thực phẩm như: trang thiết bị, hệ thống cấp thoát nước phục vụ cho quá trình kinh doanh hàng thực phẩm;

- Hầu hết các chợ đều có nơi tập kết rác thải tạm thời, rác thải đều được tổ chức thu gom và làm vệ sinh chợ, có trang bị công cụ, phương tiện phòng cháy, chữa cháy, hệ thống cấp thoát nước, nhà vệ sinh. Phần lớn các chợ vùng nông thôn sử dụng nước giếng đào; một số chợ xã hiện đều thiếu các hạng mục phụ trợ như: tường rào, nhà vệ sinh, hồ chứa rác thải, hệ thống cấp nước, thoát nước. Bên cạnh những hạng mục công trình được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố, vẫn có những khu lều lán tạm;

- Hệ thống cống thoát nước khu vực của một số chợ đã được đầu tư nâng cấp ở mức độ nhất định, nhưng vẫn còn một số chợ vào mùa mưa bị ngập úng. Một số chợ ở tình trạng chợ lán tạm, không có hệ thống thoát nước thì dễ thoát ra môi trường tự nhiên;

- Đối với một số chợ xây dựng lâu năm cơ sở vật chất phục vụ quá trình kinh doanh như trang thiết bị, hệ thống thoát nước phục vụ cho quá trình kinh doanh hàng thực phẩm hầu như chưa đảm bảo (hệ thống nước thải chưa đồng bộ, do quá trình sử dụng lâu ngày không được tu sửa, nâng cấp vv...).

2. Tình hình bảo đảm an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh Gia Lai

2.1. Nhận thức của thương nhân, người tiêu dùng và cán bộ quản lý chợ về việc bảo đảm an toàn thực phẩm trong các chợ:

- Vấn đề an toàn thực phẩm nói chung, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh nói riêng ngày càng được quan tâm. Kiến thức về an toàn thực phẩm của cả người sản xuất, kinh doanh và người dân ngày càng được nâng lên thông qua các phương tiện thông tin đại chúng. Tuy nhiên nhận thức của thương nhân, người tiêu dùng (chủ yếu chợ xã) về việc bảo đảm thực phẩm tại các chợ còn nhiều hạn chế. Một bộ phận không nhỏ thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm và người tiêu dùng không thấy tầm quan trọng của công tác an toàn thực phẩm;

trong mua, bán thực phẩm vẫn dùng những vật dụng không đảm bảo an toàn thực phẩm để bao gói, chứa đựng thực phẩm; xả rác bừa bãi ngay tại nơi bán hàng;

- Qua điều tra khảo sát cho thấy một bộ phận không nhỏ các thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm trong chợ hiểu biết còn hạn chế về các quy định của nhà nước về an toàn thực phẩm; đa số chưa qua tập huấn về an toàn thực phẩm, chưa được cấp chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm;

- Một bộ phận người tiêu dùng ở nông thôn do nhận thức chưa cao, chưa phân biệt được hàng đảm bảo an toàn thực phẩm, hàng giả, hàng nhái, hàng không có nguồn gốc rõ ràng... Đồng thời, do tập quán tiêu dùng dễ dãi, vô tình đã tiếp tay cho các đối tượng sản xuất, chế biến kinh doanh hàng giả, hàng không đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Để nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm cho các đối tượng làm công tác quản lý chợ cũng như thương nhân kinh doanh tại chợ, Sở Công Thương chủ trì, phối hợp và các ngành chức năng liên quan tổ chức nhiều lớp tập huấn về đảm bảo an toàn thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức và tăng cường năng lực quản lý cho cán bộ quản lý chợ trong việc quản lý, hướng dẫn, kiểm tra an toàn thực phẩm phù hợp với các tiêu chí quy định.

2.2. Tình hình thực hiện quy định của pháp luật và nội quy chợ về an toàn thực phẩm của thương nhân kinh doanh trong chợ:

Mặc dù, một bộ phận người tiêu dùng đã chuyển sang mua sắm tại siêu thị nhưng hệ thống phân phối hiện đại trên địa bàn tỉnh chưa phát triển nhiều, vì thế chợ dân sinh vẫn là kênh phân phối hàng ngày của người dân hiện nay. Tuy vậy, nỗi lo thường trực của người tiêu dùng vẫn là chất lượng sản phẩm, nguy cơ mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe bởi ai cũng dễ dàng nhận thấy ở nhiều quầy hàng, sạp hàng thực phẩm chín được bày bán cạnh hàng thực phẩm tươi sống. Các sản phẩm thịt gia súc, gia cầm và thủy hải sản có chất tăng trưởng, rau, quả có chất kích thích hoặc nhiễm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật... nhưng chưa có giải pháp khắc phục;

Bên cạnh nỗi lo về an toàn thực phẩm, vấn đề vệ sinh môi trường ở một số chợ cũng trong tình trạng báo động. Ở hầu hết các chợ, cơ sở vật chất nhiều chợ đã xuống cấp, nền chợ ẩm thấp, nước thải tồn đọng, không bảo đảm vệ sinh môi trường. Tình trạng giết mổ gia cầm trong chợ vẫn còn, không có khu giết mổ riêng, hệ thống xử lý nước thải và chất thải không đạt yêu cầu, gây ô nhiễm môi trường;

Hầu hết các chợ đều bố trí khu vực ẩm thực bao gồm thực phẩm ăn ngay và ăn uống bình dân phục vụ chính cho thương nhân kinh doanh tại chợ. Nhiều quầy hàng thực phẩm chín không có tủ kính che đậy, nơi chế biến, các bàn ăn và người chế biến thực phẩm hầu như không bảo đảm các tiêu chí về an toàn thực phẩm theo quy định, người chế biến không mặc bảo hộ lao động, không được kiểm tra sức khỏe định kỳ; sự hiểu biết về vấn đề an toàn thực phẩm của những người tham gia chế biến còn hạn chế.

2.3. Số vụ vi phạm quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh do cơ quan chức năng phát hiện và xử lý:

- Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh trong những năm gần đây đã được các cấp, các ngành, các địa phương thường xuyên quan tâm chỉ đạo và tổ chức kiểm tra, giám sát trong tất cả các khâu từ khâu sản xuất, chế biến cho đến khâu đưa ra kinh doanh đến tay người tiêu dùng.

- Xuất phát từ tầm quan trọng của công tác an toàn thực phẩm, hàng năm Sở Y tế và các ngành chức năng đã tiến hành thanh tra, kiểm tra đột xuất các loại thực phẩm nguy cơ cao, kiểm tra định kỳ, kiểm tra theo chuyên đề, lấy mẫu kiểm nghiệm và test nhanh. Kết quả từ năm 2011 – 2016, toàn tỉnh đã tổ chức được 2.044 cuộc thanh tra, kiểm tra. Trong đó, chuyên ngành 353 cuộc, liên ngành 1.691 cuộc. Số lượt cơ sở được thanh tra, kiểm tra 33.281; số lượt cơ sở vi phạm bị phạt tiền 1.403; tổng số tiền phạt 3.503.700.000đ (Ba tỷ năm trăm lẻ ba triệu bảy trăm nghìn đồng).

Năm 2017 Toàn tỉnh đã tổ chức 483 đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành. Tổng số lượt cơ sở được thanh, kiểm tra: 5.388; số lượt cơ sở vi phạm: 1.359; số lượt cơ sở vi phạm bị xử lý: 210; Tổng số tiền phạt: 320.900.000đ (Ba trăm hai mươi triệu chín trăm nghìn đồng), đình chỉ hoạt động 23 cơ sở. So với cùng kỳ năm trước, số đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành tăng 16,8%; số lượt cơ sở được thanh, kiểm tra tăng 12,6%; số lượt cơ sở vi phạm tăng 37,9%; số lượt cơ sở vi phạm bị xử lý tăng 17,1%; số tiền phạt giảm 46.650.000đ (Bốn mươi sáu triệu sáu trăm năm mươi nghìn đồng);

Các lỗi vi phạm chủ yếu: Không bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định thuộc phạm vi quản lý của cấp huyện; Kinh doanh hàng hóa không rõ nguồn gốc, xuất xứ; Không có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp theo quy định để bảo quản thực phẩm; Không bảo quản riêng biệt từng loại thực phẩm dẫn đến nguy cơ gây ô nhiễm chéo; Không có đủ thiết bị, biện pháp phòng, chống côn trùng và động vật gây hại theo quy định; Không đảm bảo quy định về khoảng cách an toàn đối với nguồn ô nhiễm; Không thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho đối tượng thuộc diện phải khám sức khỏe định kỳ đối với vi phạm dưới 10 người; Không có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp theo quy định để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản thực phẩm; Không tuân thủ các quy định về bảo quản thực phẩm mà cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến đã công bố; Sử dụng người lao động không mang, mặc trang phục bảo hộ theo quy định đối với vi phạm dưới 10 người.

- Lực lượng quản lý thị trường phối hợp với các ngành chức năng thường xuyên tăng cường kiểm tra việc thực hiện các biện pháp đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn, vi phạm phổ biến nhất là: Kinh doanh thực phẩm nhập lậu, kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, kinh doanh thực phẩm giả, kinh doanh thực phẩm không có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định, không thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho đối tượng thuộc diện phải khám sức khỏe định kỳ, kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc từ động vật chưa qua kiểm dịch, không công bố tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thực phẩm trước khi lưu hành; nhân viên trực tiếp thực hiện dịch vụ

không đảm bảo một trong các yêu cầu về sức khỏe theo quy định.... nguyên nhân chủ yếu do sự thiếu hiểu biết về pháp luật của người kinh doanh, do lợi nhuận cao từ thực phẩm kém chất lượng, thực phẩm giả đem lại. Từ năm 2012 đến 2017, đã tổ chức kiểm tra 857 lượt cơ sở kinh doanh, số vụ vi phạm là 528 vụ, trong đó : nhắc nhở 0 vụ, xử lý 528 vụ vi phạm; số tiền thu phạt là 1.465.450.000 đồng;

- Công tác phối hợp giữa các cơ quan quản lý nhà nước về bảo đảm an toàn thực phẩm tại các chợ vào các đợt cao điểm các sự kiện trong năm như ngày lễ, tết ... khá tốt. Tỉnh đã thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành để kiểm tra công tác chỉ đạo an toàn thực phẩm tại các địa phương.

3. Đánh giá chung về an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh thời gian qua

3.1. Kết quả đạt được:

- Thực hiện chương trình mục tiêu quốc gia về an toàn thực phẩm, các ngành, các cấp đều thể hiện sự quan tâm sâu sắc đến việc thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm và xác định đây là một trong những nhiệm vụ trọng tâm. Vì vậy trong thời gian qua công tác thông tin, truyền thông tuyên truyền, phổ biến, cảnh báo nguy cơ về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng được thực hiện thường xuyên, đã góp phần nâng cao được nhận thức, ý thức của người dân đối với việc đảm bảo an toàn thực phẩm, đã tạo sự chuyển biến về nhận thức của nhà quản lý, người sản xuất kinh doanh, người tiêu dùng;

- Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các chợ hiện nay đã được lãnh đạo các cấp chính quyền cùng các ngành chức năng quan tâm, chỉ đạo sâu sát trong việc thực hiện, cũng như thường xuyên kiểm tra, giám sát. Bên cạnh đó, các cán bộ Ban Quản lý chợ cũng thường xuyên nhắc nhở các thương nhân kinh doanh ngành hàng thực phẩm tại chợ thực hiện nghiêm các quy định của Nhà nước về an toàn thực phẩm nên ý thức của các thương nhân kinh doanh tại chợ ngày càng được nâng lên đáng kể;

- Thời gian qua trên địa bàn tỉnh việc thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại một số chợ khá tốt, các vụ vi phạm về an toàn thực phẩm bị các cơ quan chức năng xử lý ít. Qua đó, cũng đã góp phần phục vụ tốt hàng hóa nông sản thực phẩm cho nhu cầu tiêu dùng, bảo vệ quyền lợi, sức khỏe của nhân dân, góp phần ổn định và phát triển kinh tế - xã hội trên địa bàn tỉnh;

- Công tác phối hợp giữa các ngành chức năng liên quan về kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm cũng được tăng cường. Tỉnh đã thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành để kiểm tra công tác chỉ đạo an toàn thực phẩm tại các địa phương. Qua kiểm tra, kiểm soát đã phát hiện và xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập hàng thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh, góp phần giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm;

3.2. Hạn chế, tồn tại và nguyên nhân:

- Hầu hết các chợ trên địa bàn tỉnh chưa trang bị các thiết bị dùng để kiểm tra nhanh về chất bảo quản và dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với ngành hàng thực phẩm, nguyên nhân chủ yếu là do không có kinh phí để thực hiện việc trang bị;

- Nguồn hàng thực phẩm cung cấp cho các thương nhân tại chợ phần lớn chưa được qua kiểm nghiệm do đó một số mặt hàng nông sản thực phẩm tại các chợ có khả năng tiềm ẩn nhiều nguy cơ không bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm theo yêu cầu;

- Tình trạng sử dụng hóa chất độc hại để bảo quản thực phẩm, mua bán thực phẩm không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng hết hạn sử dụng vẫn còn, nguyên nhân chủ yếu là do công tác tuyên truyền quy định pháp luật về bảo đảm vệ sinh thực phẩm chưa thường xuyên, hơn nữa do vì lợi nhuận nên tiểu thương còn tiêu thụ hàng giả, hàng không rõ nguồn gốc;

- Việc quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn, nguồn cung cấp đầu vào chưa xây dựng thương hiệu, xuất xứ địa lý của sản phẩm nên thực phẩm an toàn chưa tạo được niềm tin cho người tiêu dùng, vì vậy chưa tạo động lực cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn;

- Ý thức chấp hành pháp luật về quản lý chất lượng an toàn thực phẩm và trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng chưa cao, một mặt do người sản xuất, kinh doanh chạy theo lợi nhuận trước mắt, chưa quan tâm tác hại đến tính mạng, sức khỏe người tiêu dùng, mặt khác do việc xử lý vi phạm trong lĩnh vực an toàn thực phẩm chưa nghiêm;

II. THỰC TRẠNG QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH.

1. Chủ trương, quy định của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc bảo đảm an toàn thực phẩm.

1.1 Các văn bản chỉ đạo và quy định của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc bảo đảm an toàn thực phẩm.

Để chỉ đạo cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân tỉnh rất quan tâm, có nhiều văn bản chỉ đạo cho các ngành, các cấp thực hiện thường xuyên công tác an toàn thực phẩm trên các lĩnh vực nói chung và nhất là an toàn thực phẩm tại các chợ nói riêng. Trong các dịp lễ, Tết chỉ đạo tăng cường công tác kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm đối với mặt hàng nông lâm thủy sản nhằm phục vụ tốt cho nhu cầu tiêu dùng, mua sắm của nhân dân trên địa bàn tỉnh;

UBND tỉnh đã ban hành Quyết định số 435/QĐ-UBND ngày 20/9/2012 về việc ban hành Kế hoạch thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 – 2020; Các Quyết định số 384/QĐ-UBND ngày 17/7/2013 về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Gia Lai; số 302/QĐ-UBND ngày 04/5/2016 kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Gia Lai; số 564/QĐ-UBND ngày 25/8/2016 Phân cấp quản lý an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công thương trên địa bàn tỉnh; số 135/QĐ-UBND ngày 06/3/2015 về ban hành Kế hoạch kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh

doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện ATTP trên địa bàn tỉnh Gia Lai; số 267/QĐ-UBND về ban hành Kế hoạch hành động năm vệ sinh ATTP trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn tỉnh Gia Lai năm 2015; số 268/QĐ-UBND ngày 07/5/2015 về việc phân công, phân cấp cơ quan quản lý cơ sở sản xuất nông lâm thủy sản ban đầu nhỏ lẻ trên địa bàn tỉnh Gia Lai; số 965/QĐ-UBND ngày 22/12/2016 về việc phê duyệt quy hoạch phát triển chăn nuôi tỉnh Gia Lai đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2030; số 966/QĐ-UBND ngày 22/12/2016 về việc phê duyệt quy hoạch vùng sản xuất rau an toàn tỉnh Gia Lai đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2030. Các Chỉ thị 02/CT-UBND ngày 07/01/2015 về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới trên địa bàn tỉnh Gia Lai; Chỉ thị 12/CT-UBND ngày 20/5/2016 Tăng cường quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Gia Lai; số 4334/UBND-VHXXH ngày 05/10/2015 về việc tăng cường công tác quản lý bảo đảm ATTP và xử lý ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Gia Lai...

1.2 Tác động của hệ thống văn bản pháp luật(của trung ương, tỉnh) đối với công tác an toàn thực phẩm.

- An toàn thực phẩm là vấn đề hết sức quan trọng và cần thiết, được tiếp cận với những thực phẩm an toàn là nhu cầu cơ bản đối với mỗi con người. Thực phẩm an toàn góp phần cải thiện sức khỏe con người. Ngộ độc thực phẩm và các bệnh do thực phẩm gây ra không chỉ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người mà còn gây thiệt hại về kinh tế, gánh nặng cho gia đình và xã hội;

- Trong những năm qua, công tác quản lý an toàn thực phẩm được sự quan tâm và chỉ đạo sâu sát của các cấp, các ngành. Luật An toàn thực phẩm đã được Quốc hội thông qua ngày 17/6/2010 và có hiệu lực từ ngày 1/7/2011. Hệ thống văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm đã có tác dụng hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực hiện các tiêu chuẩn, tiêu chí để bảo đảm vệ sinh thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, bao gói, bảo quản, lưu thông và tiêu dùng;

- Hệ thống văn bản pháp luật của Trung ương, của tỉnh là hành lang pháp lý để các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm chính đáng và người sử dụng thực phẩm tại các chợ được hưởng quyền lợi, người tiêu dùng yên tâm hơn khi mua sắm thực phẩm tại chợ. Bên cạnh đó hệ thống văn bản pháp luật của Trung ương, của tỉnh còn mang tính ngăn chặn các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không chính đáng;

- Hệ thống quản lý ATTP bước đầu đã được hình thành từ trung ương đến địa phương (Ngành Y tế có Cục an toàn thực phẩm ở Trung ương, Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tuyến tỉnh, Khoa an toàn thực phẩm, hoặc chuyên trách an toàn thực phẩm tuyến huyện, cộng tác viên an toàn thực phẩm tại tuyến xã; Ngành Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn có các Cục chuyên ngành ở Trung ương, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ở tỉnh; Ngành Công thương có các Vụ, Cục chuyên ngành ở Trung ương và Sở Công thương ở các địa phương);

- Hình thành được hệ thống pháp luật tương đối đồng bộ để phục vụ cho công tác quản lý về an toàn thực phẩm (Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số *Dự án Mô hình chợ thí điểm đảm bảo ATTP tỉnh Gia Lai*

15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật ATTP, Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP, Chỉ thị số 08-CT/TW 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; Chỉ thị số 13/CT-Tg của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường quản lý nhà nước về ATTP, Chiến lược quốc gia về ATTP, các Thông tư hướng dẫn,...). Đặc biệt, lĩnh vực ATTP có nghị định xử phạt riêng, mức phạt tương xứng với hành vi và số lượng vi phạm hàng hóa vi phạm (mức phạt cao nhất là 100 triệu đồng đối với cá nhân vi phạm và 200 triệu đồng đối với tổ chức vi phạm), thậm chí nếu mức phạt chưa đủ sức răn đe đối với hành vi vi phạm còn có thể phạt tới 7 lần giá trị hàng hóa vi phạm, rút giấy phép, công khai tên cơ sở vi phạm.

2. Cơ chế, chính sách và biện pháp của tỉnh về an toàn thực phẩm

2.1. Cơ chế, chính sách và biện pháp của tỉnh đã ban hành nhằm khuyến khích tạo điều kiện để các chủ thể sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện tốt các quy định về việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm:

Hiện nay trên địa bàn tỉnh, công tác về an toàn thực phẩm được thực hiện theo Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật ATTP; Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28/12/2012 của Bộ Công Thương quy định về hoạt động kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; UBND tỉnh đã ban hành Quyết định số 435/QĐ-UBND ngày 20/9/2012 về việc ban hành Kế hoạch thực hiện chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2012 – 2020; Thành lập Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Gia Lai (QĐ số 302/QĐ-UBND ngày 04/5/2016 kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Gia Lai) ; Phân cấp quản lý an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công thương trên địa bàn tỉnh (QĐ số 564/QĐ-UBND ngày 25/8/2016). Qua đó nâng cao được ý thức và hiểu biết về an toàn thực phẩm của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, từ đó thực hiện tốt hơn các quy định về an toàn thực phẩm;

Công tác thanh tra, kiểm tra được đẩy mạnh, giúp ngăn chặn, xử lý nhiều vụ vi phạm về ATTP góp phần làm cho thị trường thực phẩm an toàn hơn;

Đặc biệt, hoạt động thanh tra, kiểm tra luôn có sự phối hợp chặt chẽ giữa các ngành và các cấp do vậy hiệu quả của hoạt động này ngày càng đạt kết quả cao;

Công tác tuyên truyền giúp nâng cao nhận thức, thực hành về ATTP của các nhóm đối tượng. Số lượng người tham gia xác nhận kiến thức về ATTP năm sau cao hơn năm trước;

Thị trường thực phẩm trong tỉnh cũng được quan tâm nhiều hơn: bước đầu đang hình thành các vùng sản xuất nguyên liệu thực phẩm an toàn như các vùng trồng rau sạch đạt tiêu chuẩn VietGAP, trồng nấm sạch, chăn nuôi an

toàn... Bên cạnh đó, một số cơ sở đã áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế HACCP hoặc theo TCVN ISO 22000 như Công ty Cổ phần Cà phê Thu Hà, Công ty TNHH MTV Chè Biển Hồ, Công ty MASECO tại Gia Lai đã nâng cao chất lượng sản phẩm và tạo uy tín thương hiệu trong nước và quốc tế.

2.2. Công tác tuyên truyền, phổ biến pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh:

Công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục về ATTP được đa dạng hóa dưới nhiều hình thức và nhiều cơ quan, ban ngành cùng tham gia vào công tác tuyên truyền do đó hiệu quả nhận thức của người dân trong công tác đảm bảo ATTP được nâng cao. Đặc biệt, công tác biên tập và dịch các tin, bài ra 02 thứ tiếng Bahnar và Jrai tuyên truyền trên sóng phát thanh – truyền hình đã góp phần đưa kiến thức và thông tin về ATTP đến người dân tộc thiểu số trên địa bàn.

** Cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm:*

Sau khi Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ NNPTNT và Bộ Công thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm có hiệu lực thi hành, các sở ngành đã triển khai xác nhận kiến thức về ATTP cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo thẩm quyền quản lý, cụ thể như sau:

Ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp 201 giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản;

Ngành Y tế cấp 1.745 giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thuộc thẩm quyền quản lý;

Sở Công thương 494 giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thuộc thẩm quyền quản lý;

- Công tác tuyên truyền, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý chợ và các hộ kinh doanh trong chợ cũng được các cấp, các ngành quan tâm. Tuy nhiên mới có một số ít chợ trên địa bàn được tuyên truyền về an toàn thực phẩm. Một số chợ trung tâm huyện, thành phố đã tích cực tuyên truyền về an toàn thực phẩm cho các hộ kinh doanh trong chợ và người tiêu dùng đến chợ bằng nhiều hình thức như tuyên truyền trực tiếp, tuyên truyền trên hệ thống loa truyền thanh của chợ qua đó góp phần tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại chợ;

Công tác tuyên truyền, phổ biến và tổ chức thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong thời gian qua được thực hiện khá tốt;

Năm 2017 công tác truyền thông đảm bảo ATTP được các cấp, các ngành quan tâm cùng với sự tham gia của các cơ quan báo chí... nhằm đa dạng hóa các hình thức tuyên truyền đến người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm, cụ thể như sau:

a. Ngành Y tế

- Thực hiện 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 ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới, ngành Y tế đã tham mưu cho Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh ATTP tỉnh tổ chức Lễ phát động “Tháng hành động vì ATTP” năm 2017 tại Hội trường 23/3, đường Chu Văn An, phường An Tân, thị xã An Khê, tỉnh Gia Lai với gần 200 đại biểu (Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy; lãnh đạo các sở, ban, ngành là thành viên BCDLNVSATTP tỉnh; Đại diện Ban Chỉ đạo liên ngành các huyện, thị xã, thành phố trên địa bàn tỉnh; lãnh đạo Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân thị xã An Khê, các phòng, ban, đoàn thể) và hơn 600 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người dân và các em học sinh trên địa bàn thị xã đến tham dự Lễ phát động. Ngoài ra, 09/17 huyện, thị xã, thành phố và 09/222 xã, phường, thị trấn đã tổ chức Lễ phát động Tháng hành động vì ATTP năm 2017 với 3.347 người tham dự;

- Tham mưu cho BCDLNVSATTP tỉnh tổ chức 3 lớp Tập huấn nâng cao năng lực quản lý về an toàn thực phẩm cho 126 đồng chí là Trưởng ban, Phó Trưởng ban thường trực và cán bộ Chăn nuôi và thú y thuộc Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tuyến xã, phường của thị xã An Khê, Ayun Pa và thành phố Pleiku; phối hợp với Hội nông dân tỉnh tổ chức 04 lớp tập huấn cho 320 hội viên hội Nông dân tại thị xã Ayun Pa, huyện Phú Thiện, Mang Yang và Đak Đoa; tổ chức 05 lớp tập huấn kiến thức ATTP cho 147 người quản lý và người tham gia trực tiếp vào hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Phối hợp tổ chức 407 lượt phát thanh; 155 lượt phát sóng truyền hình; treo 384 băng rôn, cấp phát 85 áp phích, 82 tờ rơi, 28 băng đĩa âm, 04 băng đĩa hình, tổ chức xe loa lưu động, chạy chữ trên bảng điện tử tuyên truyền kiến thức và đưa tin hoạt động đảm bảo ATTP trên địa bàn tỉnh;

- Trung tâm Truyền thông Giáo dục Sức khỏe tỉnh tổ chức treo 50 băng rôn, khẩu hiệu tuyên truyền trong các đợt cao điểm về ATTP, triển khai xe loa tuyên truyền trong dịp Tết Nguyên đán, tết Trung thu (tại Pleiku) và trong Tháng hành động (tại Kbang, An Khê, Đak Pơ, Kông Chro, Đak Đoa, Đức Cơ và Pleiku). Bên cạnh đó, Trung tâm đã tổ chức tuyên truyền về ATTP thông qua 06 bài, 05 tin và 08 ảnh đăng trên bản tin của Ngành Y tế; 06 bài, 07 tin và 11 hình ảnh trên website Sở Y tế; 02 tin, 02 ảnh trên Báo Gia Lai; 03 tin, 01 phóng sự trên Đài Phát thanh - Truyền hình tỉnh;

- Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh mở 01 lớp nâng cao năng lực lấy mẫu phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra ATTP cho 34 cán bộ chuyên trách ATTP tuyến huyện; 01 lớp nâng cao năng lực xét nghiệm cho 34 nhân viên xét nghiệm thực phẩm của tuyến huyện.

b. Ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Trong năm 2017, các cơ quan chuyên môn thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã thực hiện tuyên truyền, phổ biến pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất nông nghiệp dưới nhiều hình thức: tuyên truyền 66.419 lượt người; tập huấn cho 2.544 người; cấp phát 8.676 tờ rơi, 74 tờ dán cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng trên địa bàn tỉnh.

c. Sở Công Thương

Công bố đường dây nóng tiếp nhận phản ánh thông tin ATTP thuộc phạm vi quản lý của ngành Công thương trên địa bàn tỉnh trên Bản tin Khuyến công, webiste Sở Công thương; website Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại và trên các phương tiện thông tin đại chúng để tiếp nhận kịp thời và xử lý các thông tin về sản xuất, kinh doanh không an toàn;

Trong năm, đã đưa 3 tin bài trên Bản tin Công nghiệp và Thương mại; 3 tin bài trên webiste ngành.

d. Sở Thông tin và Truyền thông

- Chỉ đạo, định hướng thông tin cho các cơ quan báo chí; Đài Truyền thanh – Truyền hình, phòng Văn hoá và Thông tin các huyện, thị xã, thành phố đẩy mạnh thông tin tuyên truyền công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn tỉnh;

- Phối hợp với Ban Tuyên giáo Tỉnh uỷ, Văn phòng Ủy ban Nhân dân tỉnh, Hội Nhà báo tỉnh làm tốt công tác định hướng tuyên truyền trong hội nghị giao ban báo chí định kỳ hàng tháng; Đồng thời tích cực tuyên truyền phổ biến các văn bản của nhà nước về ATTP, các điển hình tiên tiến có những việc làm thiết thực trong công tác tuyên truyền đảm bảo ATTP; cung cấp tin bài về đài tỉnh phát sóng.

e. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch

Chỉ đạo các đơn vị trực thuộc Sở, phòng Văn hóa Thông tin các huyện, thị xã, thành phố triển khai công tác tuyên truyền gắn với tuyên truyền công tác đảm bảo ATTP đến từng hộ gia đình bằng nhiều hình thức. Bên cạnh đó, Sở đã tiếp nhận và hướng dẫn Trung tâm Truyền thông Giáo dục sức khỏe tỉnh treo băng rôn tuyên truyền đảm bảo ATTP trong dịp tết Nguyên đán và Tháng hành động vì ATTP năm 2017; phối hợp với Sở Y tế và Hội Liên hiệp Phụ nữ tỉnh tổ chức hội thi “Phụ nữ với an toàn thực phẩm” năm 2017.

f. Sở Giáo dục và Đào tạo

Sở đã ban hành kế hoạch tuyên truyền, phổ biến pháp luật về an toàn thực phẩm đến các cơ sở giáo dục, đồng thời chỉ đạo các cơ sở giáo dục chủ động phối hợp với các cơ sở y tế trên địa bàn tăng cường công tác kiểm tra đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể, căn tin trường học; tăng cường đầu tư, xây dựng cơ sở vật chất nhằm đảm bảo các quy định về ATTP;

Trong năm 2017, Sở Giáo dục và Đào tạo đã chủ trì và phối hợp với Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh tổ chức tập huấn công tác y tế trường học cho 158 cán bộ y tế trường học thuộc các trường Trung học phổ thông và đại diện cán bộ y tế trường học của các phòng Giáo dục và Đào tạo trên địa bàn toàn tỉnh.

g. Đài Phát thanh – Truyền hình tỉnh

Năm 2017, Đài Phát thanh - Truyền hình tỉnh đã thực hiện 165 tin, bài phóng sự về ATTP phát trên đài Phát thanh - Truyền hình; Đài đã duy trì phát sóng đều đặn chuyên mục “Sức khỏe cộng đồng” trên sóng phát thanh, truyền

hình (01tháng/01số) với thời lượng 15phút/chuyên mục và mục “Dân hỏi – các cơ quan nhà nước trả lời”, Đài phối hợp các sở, ban ngành chức năng phỏng vấn trực tiếp về vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn tỉnh thời lượng 15 phút/ số;

Hầu hết các tin, bài phát thanh – truyền hình tuyên truyền về ATTP được biên tập và dịch ra 02 thứ tiếng Bahnar và Jrai tuyên truyền trên sóng phát thanh – truyền hình.

h. Báo Gia Lai

Ban Biên tập đã phân công 01 phóng viên theo dõi, viết tin, bài về an toàn thực phẩm, hàng tháng phóng viên phụ trách chủ động xây dựng kế hoạch viết tin bài với dung lượng 4 - 8 tin, bài/tháng. Đồng thời các phóng viên có tin, bài phản ánh khi phóng viên nắm bắt thông tin, phát hiện các vụ việc liên quan đến ATTP;

Trong năm 2017, các hoạt động tuyên truyền được tập trung trong các đợt cao điểm về an toàn thực phẩm như tết Nguyên đán, Tháng hành động vì an toàn thực phẩm; cử phóng viên theo Đoàn kiểm tra liên ngành để đưa tin và phản ánh những mặt làm được và những tồn tại trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh. Ngoài ra, Báo Gia Lai cũng đã mở chuyên mục “Nói không với thực phẩm bẩn”.

i. Hội Nông dân tỉnh

Chi đạo Hội Nông dân các huyện, thị xã, thành phố chủ động phối hợp với các ngành chức năng cùng cấp tổ chức các lớp tập huấn tuyên truyền, vận động hội viên nông dân các xã, phường, thị trấn biết và hiểu được các văn bản liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm; đồng thời, triển khai sâu rộng trong cán bộ, hội viên, nông dân ký cam kết thực hiện 02 không “*Không sản xuất rau không an toàn; không giết mổ gia súc, gia cầm không an toàn*” và phối hợp treo băng rôn, áp phích, khẩu hiệu tại trụ sở các đơn vị và cơ sở Hội Nông dân huyện, thị xã, thành phố;

Phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh tổ chức 04 lớp tập huấn tuyên truyền về an toàn thực phẩm cho 320 cán bộ, học viên tại thị xã Ayun Pa, huyện Phú Thiện Đak Đoa và Mang Yang;

Phát hành 9.600 Bản tin Nông dân Gia Lai, trong đó có trang chuyên lồng ghép tuyên truyền về công tác ATTP, các văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm... được chuyển đến Hội Nông dân 17 huyện, thị xã, thành phố, 222 cơ sở Hội và 2.350 chi Hội nông dân, đây được coi là tài liệu thông tin tuyên truyền để các cơ sở Hội, chi tổ Hội Nông dân sinh hoạt;

Tổ chức các buổi truyền thông trực tiếp: Các cơ sở Hội tổ chức truyền thông trực tiếp tại chi, tổ Hội Nông dân, đưa nội dung của Tháng hành động vì ATTP trong các buổi sinh hoạt chi hội, tổ hội, trên loa truyền thanh của xã, phường, thị trấn, nhằm nâng cao nhận thức cho cán bộ, hội viên nông dân về ý nghĩa và tầm quan trọng của việc sử dụng rau sạch, an toàn thực phẩm bếp ăn trong mỗi gia đình; đặc biệt, tuyên truyền cho đồng bào dân tộc thiểu số ý nghĩa an toàn thực phẩm, ăn uống hợp vệ sinh, ăn chín uống chín, vận động con em vệ

sinh tay sạch sẽ trước bữa ăn. Kết quả đã tổ chức được 3.310 buổi cho 297.900 lượt cán bộ, hội viên, nông dân tham dự.

k. Hội Liên hiệp Phụ nữ tỉnh

Các cấp Hội thực hiện công tác tuyên truyền lồng ghép vào các chương trình nhiệm vụ trọng tâm thực hiện Nghị quyết Đại hội Phụ nữ toàn quốc lần thứ XII và Nghị quyết Phụ nữ tỉnh lần thứ XIII, đặc biệt là phong trào “Phụ nữ tích cực học tập, lao động sáng tạo, xây dựng gia đình hạnh phúc” và Cuộc vận động “Xây dựng gia đình 5 không 3 sạch”. Vận động hội viên phụ nữ thực hiện tốt các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, vận động người thân trong gia đình hạn chế dùng rượu bia và “uống rượu, bia có trách nhiệm”, nhằm đẩy mạnh hoạt động vì chất lượng an toàn thực phẩm và hưởng ứng tháng hành động năm 2017 với chủ đề trọng tâm là “Sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm tươi sống, an toàn”, “Kiểm soát rượu, phòng tránh ngộ độc rượu”... có 457.750 lượt cán bộ, hội viên, phụ nữ tham gia;

Các huyện, thị, thành Hội phối hợp với Trung tâm Y tế và phòng Văn hóa Thông tin cùng cấp tổ chức Hội thi “Phụ nữ với ATTP trong gia đình” với sự tham gia của 651 thành viên là những tuyên truyền viên đến từ 222 xã, phường, thị trấn trên địa bàn tỉnh. Đây cũng là những người trực tiếp thực hiện các nội dung liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, tiêu thụ và sử dụng thực phẩm. Nhân kỷ niệm 16 năm ngày Gia đình Việt Nam (28/6/2001 - 28/6/2017), Hội LHPN tỉnh đã phối hợp với Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch và Sở Y tế tổ chức Hội thi “Phụ nữ với an toàn thực phẩm trong gia đình” với sự tham gia của 17 gia đình và hơn 250 đại biểu tham dự;

Phối hợp với Công ty Cổ phần thương mại dịch vụ phát triển truyền thông Long Việt và Đài truyền hình thành phố Hồ Chí Minh (HTV7) tổ chức chương trình “Bữa cơm yêu thương” với 350 hội viên phụ nữ tham gia;

Chỉ đạo các cấp Hội tiếp tục duy trì và nhân rộng các mô hình, câu lạc bộ: “Rau xanh an toàn”, “Không sử dụng thực phẩm bẩn”, “Tiêu dùng sạch”, Câu lạc bộ “Chăn nuôi”, “Gia đình 5 không, 3 sạch”...

Với vai trò là thành viên Ban Chỉ đạo, các cấp Hội phối hợp tham gia các đoàn kiểm tra, giám sát liên ngành trong thực hiện các văn bản pháp luật về ATTP. Bên cạnh đó, Hội Liên hiệp Phụ nữ tỉnh tham gia cùng đoàn giám sát Hội đồng Nhân dân tỉnh về thực hiện giám sát Luật An toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh, có 106/222 xã, phường, thị trấn phối hợp với các ngành chức năng của xã tổ chức giám sát về an toàn thực phẩm.

l. Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh

Ban Thường trực Ủy ban MTTQ Việt Nam các cấp trong tỉnh phối hợp với các sở, ban, ngành, các tổ chức chính trị - xã hội, các cơ quan thông tin đại chúng đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động các tổ chức, cá nhân, các tầng lớp nhân dân nâng cao nhận thức và ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện các chủ trương, đường lối của Đảng, pháp luật của Nhà nước về đảm bảo ATTP;

- Trong năm 2017, Ban Thường trực Ủy ban MTTQ Việt Nam tỉnh phối hợp với Ban Thường trực Ủy ban MTTQ Việt Nam thành phố Pleiku, thị xã An Khê và Ayun Pa mở 03 lớp tập huấn tại 3 cụm về công tác Phong trào năm 2017 cho 417 học viên là cán bộ chuyên trách Mặt trận các huyện, thị xã, thành phố; các xã, phường, thị trấn và Ban Công tác Mặt trận ở khu dân cư trên địa bàn tỉnh, qua đó lồng ghép tuyên truyền các nội dung về an toàn thực phẩm; Thực hiện giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP trực tiếp tại UBND các huyện Mang Yang, Đức Cơ và Krông Pa, 14 đơn vị cấp huyện còn lại giám sát gián tiếp thông qua báo cáo;

Ngoài ra, trong năm 2017 Ban Thường trực Ủy ban MTTQ Việt Nam tỉnh đã tham gia cùng với đoàn kiểm tra liên ngành về vệ sinh ATTP tỉnh tiến hành kiểm tra công tác bảo đảm ATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và làm việc với BCĐLNVSATTP của các xã, phường trên địa bàn tỉnh về công tác quản lý nhà nước về ATTP tại địa phương.

m. Tinh đoàn

Năm 2017, các cấp bộ Đoàn đã tổ chức 131 buổi lồng ghép tuyên truyền ATTP cho đoàn viên thanh niên trong các buổi sinh hoạt chi đoàn, giao lưu, tập huấn, tọa đàm, văn hóa văn nghệ với hơn 61.787 lượt đoàn viên tham gia.

2.3. Tác động của cơ chế, chính sách đối với việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh:

- Cơ sở hạ tầng các chợ từng bước được nâng cấp cải tạo góp phần vào việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn;

- Tạo điều kiện để có các sản phẩm sạch cung cấp cho các chợ trên địa bàn góp phần vào việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại chợ;

- Đội ngũ cán bộ Ban quản lý các chợ, các thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ được cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm để từ đó nâng cao hiểu biết và trách nhiệm đối với công tác bảo đảm vệ sinh thực phẩm; lựa chọn được các thực phẩm an toàn trước khi bán ra cho người tiêu dùng cũng như tăng cường công tác đảm bảo vệ sinh chung trong chợ.

2.4. Công tác kiểm tra, thanh tra việc thực hiện pháp luật, cơ chế chính sách về an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh:

- Công tác thanh, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh luôn được chú trọng và triển khai hàng năm, đặc biệt được đẩy mạnh vào các dịp trọng điểm trong năm như: Tết Nguyên đán, mùa lễ hội và tháng hành động an toàn thực phẩm. Đoàn kiểm tra giám sát của Ban chỉ đạo Liên ngành an toàn thực phẩm của tỉnh, Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố đã hướng dẫn, đôn đốc nhắc nhở các thương nhân kinh doanh thực phẩm chấn chỉnh, khắc phục những tồn tại, thực hiện đúng các quy định của Nhà nước về an toàn thực phẩm. Sự phối hợp của các cơ quan chức năng trong công tác thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm tại chợ đã góp phần nâng cao nhận thức và ý thức chấp hành của người kinh doanh đối với việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại chợ;

- Ban chỉ đạo 389 của tỉnh chỉ đạo lực lượng Quản lý thị trường phối hợp với các lực lượng chức năng trên địa bàn tỉnh tăng cường công tác kiểm tra, kiểm soát, phát hiện và xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm trong các chợ trên địa bàn tỉnh;

- Nhìn chung trong những năm gần đây công tác bảo đảm vệ sinh thực phẩm trong các chợ trên địa bàn tỉnh đã được các cấp chính quyền, các ngành chức năng tổ chức quan tâm triển khai, chỉ đạo thực hiện và thu được những kết quả nhất định. Tình trạng vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đã được hạn chế; qua công tác tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các đơn vị Quản lý chợ và các hộ kinh doanh tại chợ và người tiêu dùng của các ngành chức năng, nhận thức về an toàn thực phẩm đã được nâng lên một bước; tình trạng vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong chợ đã có phần hạn chế về tính nghiêm trọng và vi phạm lớn;

Tuy nhiên công tác bảo đảm vệ sinh thực phẩm có nơi, có lúc chưa được thực hiện nghiêm túc, thường xuyên, chỉ tập trung vào tháng hành động vì chất lượng an toàn thực phẩm; việc kiểm tra cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao, tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, việc khám sức khỏe cho người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm của ngành chức năng còn hạn chế, còn nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh chưa được cấp các loại giấy tờ trên; ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của một số tập thể, cá nhân hoạt động sản xuất, kinh doanh tại chợ chưa cao, còn chạy theo lợi nhuận, chưa coi trọng đến tính mạng và sức khỏe người tiêu dùng. Mặt khác việc xử lý vi phạm của một số lực lượng kiểm tra còn nong nhẹ, chưa kiên quyết; vai trò của chính quyền địa phương đặc biệt là cấp xã, phường, thị trấn chưa được coi trọng, chưa có kinh phí để hoạt động; công tác chỉ đạo, điều hành chưa đồng bộ, kiên quyết và chưa rõ ràng; việc đầu tư cho công tác an toàn thực phẩm còn hạn chế chưa đáp ứng yêu cầu quản lý, trang bị phương tiện kỹ thuật phục vụ cho công tác kiểm tra còn hạn chế, lạc hậu, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ làm công tác kiểm tra còn yếu chưa đáp ứng yêu cầu;

Để bảo đảm vệ sinh thực phẩm nói chung, bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại chợ nói riêng, cần tăng cường sự kết hợp giữa kiểm tra, kiểm soát với công tác tuyên truyền giáo dục tạo điều kiện cho các hộ kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng biết, hiểu và tự giác chấp hành, thực hiện nghiêm túc Luật An toàn thực phẩm và các quy định về an toàn thực phẩm.

2.5. Sự phối hợp giữa các cơ quan quản lý nhà nước trong công tác bảo đảm vệ sinh thực phẩm trong các chợ:

Vào các đợt cao điểm trong năm: Tết Nguyên đán, Tết Trung thu, mùa lễ hội, Tháng hành động vì chất lượng an toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân tỉnh quyết định thành lập đoàn kiểm tra liên ngành kiểm tra tình hình an toàn thực phẩm trên địa bàn trong đó có kiểm tra an toàn thực phẩm tại các chợ; chỉ đạo các Sở Y tế, Công Thương, Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, một số Sở

ngành có liên quan khác phối hợp với Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm các huyện, thành phố thanh, kiểm tra công tác an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn toàn tỉnh, trong đó có các chợ;

Theo Luật An toàn thực phẩm, công tác quản lý nhà nước về thực phẩm trong chợ chịu sự quản lý của nhiều cấp, nhiều ngành: Ủy ban nhân dân các cấp, Ngành Y tế, ngành Nông nghiệp và ngành Công Thương; Công tác bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại chợ phụ thuộc rất nhiều yếu tố như: Cơ sở vật chất chợ, trang thiết bị phục vụ kinh doanh thực phẩm của các hộ kinh doanh, nhận thức và hiểu biết của người kinh doanh và người tiêu dùng đến chợ về an toàn thực phẩm ... Chính vì vậy, công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại các chợ rất phức tạp đòi hỏi sự phối hợp chặt chẽ của các cấp, các ngành. Tuy nhiên sự phối hợp của các cấp các ngành mới dừng lại ở công tác thanh kiểm tra; chưa có sự phối hợp trong công tác cung cấp thông tin sản phẩm; tuyên truyền giáo dục chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm ; có lúc, có nơi sự phối hợp của các cấp, các ngành chưa chặt chẽ dẫn đến sự chông chéo hoặc bỏ ngỏ, kém hiệu quả.

3. Đánh giá chung về công tác quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm tại các chợ

3.1. Kết quả đạt được:

Nhìn chung, công tác bảo đảm vệ sinh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh trong thời gian qua đã được các cấp chính quyền, các ngành chức năng quan tâm và tổ chức triển khai đạt hiệu quả, tình trạng vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đã được hạn chế. Thông qua công tác tuyên truyền, phổ biến các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm, nhận thức về an toàn thực phẩm trong các hộ kinh doanh, người quản lý và một bộ phận người tiêu dùng đã nâng lên một bước. Bên cạnh các lực lượng chức năng thường xuyên triển khai công tác kiểm tra, xử lý hành vi vi phạm đã góp phần hạn chế tình trạng vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các chợ;

- Công tác phối hợp giữa các ngành chức năng liên quan về kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm cũng được tăng cường. Tỉnh đã thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành để kiểm tra công tác chỉ đạo an toàn thực phẩm tại các địa phương. Qua kiểm tra, kiểm soát đã phát hiện và xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh, góp phần giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm;

- Công tác quản lý chỉ đạo về an toàn thực phẩm của lãnh đạo tỉnh đối với vấn đề VSATTP khá thường xuyên, các sở ngành kiểm tra thực tế tại các chợ, các lò giết mổ để chấn chỉnh kịp thời đối với công tác quản lý nhà nước về lĩnh vực này;

- Công tác thông tin tuyên truyền luôn được coi là biện pháp quan trọng, chủ yếu trong công tác tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm tại chợ, Công tác này đã được triển khai dưới nhiều hình thức đa dạng phong phú phù hợp với điều kiện thực tế tại địa phương, như tuyên truyền trên đài phát thanh truyền hình, báo chí, băng rôn, khẩu hiệu, tờ rơi, áp phích, tuyên truyền qua hệ thống loa phóng thanh của chợ vv... đã mang lại hiệu ứng thiết thực.

3.2. Hạn chế, tồn tại và nguyên nhân:

- Hạ tầng chợ phục vụ hoạt động kinh doanh thực phẩm chưa đảm bảo tốt việc bảo quản, chế biến hàng hóa cũng như kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Cán bộ quản lý an toàn thực phẩm tại các tuyến tỉnh, huyện, xã còn quá ít, việc thanh tra, kiểm tra chưa được thường xuyên nên phần nào trong việc triển khai thực hiện công tác an toàn thực phẩm tại các chợ chưa được kịp thời và toàn diện;

- Nhận thức của một bộ phận dân cư còn thấp đã tạo điều kiện cho thương nhân kinh doanh thực phẩm, kinh doanh hàng hóa kém chất lượng, không đảm bảo an toàn thực phẩm được lưu thông tại chợ. Người tiêu dùng còn quá dễ dàng khi chọn mua thực phẩm, sẵn sàng chấp nhận nhiều sản phẩm chưa sạch nên một số loại thực phẩm còn tiềm ẩn nguy cơ không đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Tình trạng sử dụng hóa chất độc hại trong chế biến, bảo quản thực phẩm, mua bán thực phẩm không rõ nguồn gốc vẫn còn và diễn biến phức tạp. Nguyên nhân chủ yếu do: công tác tuyên truyền quy định pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm chưa thường xuyên; do lợi nhuận cao trong kinh doanh hàng giả, hàng không rõ nguồn gốc; do tập quán, thói quen ăn uống và buôn bán thực phẩm của người dân. Công nghệ chế biến thực phẩm trên địa bàn tỉnh còn thủ công mang tính hộ gia đình, cá thể;

- Hiện nay công tác quản lý chất lượng thực phẩm vẫn còn khá nhiều hạn chế, nhất là công tác lấy mẫu kiểm nghiệm. Cả tỉnh chỉ có Đoàn kiểm tra liên ngành cấp tỉnh thực hiện công tác này nhưng cũng không thực hiện được thường xuyên, mà chỉ tập trung chủ yếu vào thời điểm "Tháng hành động vì chất lượng an toàn thực phẩm" và dịp Tết Nguyên đán hàng năm; mặt khác, việc xử lý vi phạm còn nương nhẹ, chưa kiên quyết;

- Về quản lý thú y, giết mổ: Công tác quy hoạch về quản lý giết mổ còn hạn chế, một số sản phẩm gia súc, gia cầm chưa được cơ quan thú y kiểm dịch vẫn được lưu thông bày bán. Ý thức trách nhiệm của người kinh doanh, giết mổ trong vấn đề kiểm dịch, vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm còn thấp, trốn tránh việc kiểm tra, kiểm soát của các cơ quan chức năng.

III. TÌNH HÌNH THỰC TRẠNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CHỢ PHÙ ĐỒNG, TP PLEIKU, TỈNH GIA LAI

1. Thực trạng số hộ kinh doanh ngành hàng thực phẩm tại chợ

Chợ Phù Đồng là chợ hạng II nằm trong quy hoạch phát triển mạng lưới chợ của tỉnh. Diện tích: 3.100 m²; tổng số hộ kinh doanh trong chợ 170 hộ kinh doanh; tổng số hộ kinh doanh thường xuyên (có quầy hàng cố định) tại chợ 169 hộ; Số hộ kinh doanh hàng thực phẩm, ăn uống : 149 hộ trong đó có 21 hộ kinh doanh hàng ăn uống, giải khát;

Hàng thịt heo, bò có 33 hộ được bố trí tại khu hàng thịt; hàng gia cầm sống 12 hộ được bố trí tại khu hàng gia cầm; hàng thủy hải sản 23 hộ được bố trí tại khu hàng cá; Hàng ăn gồm có 21 hộ được bố trí tại khu hàng ăn uống, giải khát;

hàng rau củ quả có 46 hộ được bố trí tại khu hàng rau; hàng nông sản thực phẩm 11 hộ được bố trí tại khu hàng nông sản thực phẩm;

Nhìn chung các mặt hàng được bố trí khá riêng biệt, nhất là mặt hàng thịt gia súc, gia cầm được bố trí tại khu riêng biệt. Tuy nhiên, một số mặt hàng của các khu khác vẫn còn sự ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến.

2. Thực trạng cơ sở vật chất của chợ liên quan đến an toàn thực phẩm.

a. Cơ sở vật chất hiện có:

- Mặt nền Chợ, đường đi đều đã bê tông hóa; hệ thống điện, nước sinh hoạt đảm bảo đáp ứng nhu cầu sử dụng, Chợ có nhà vệ sinh; hệ thống cống, rãnh thoát nước; các thùng, sọt chứa rác thải tạm thời;

- Khu vực kinh doanh thịt tươi sống, thủy hải sản, rau củ quả, thức ăn chín được đầu tư xây dựng sắp xếp tại khu vực riêng, tại đây các hộ kinh doanh sử dụng bàn sắt, bàn ốp bằng gạch men, các quầy sạp của các hộ đồng bộ, thống nhất về kiểu dáng, kích thước theo thiết kế định hình. Nhằm từng bước nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm;

- Hoạt động thu gom, vận chuyển rác thải của chợ do Công ty TNHH MTV môi trường đô thị Gia Lai thực hiện thu gom hàng ngày (2 lần trong ngày).

b. Tồn tại

Nước thải của chợ qua bể chứa chưa được xử lý đảm bảo theo quy định, sau đó xả ra hệ thống mương thoát nước của thành phố.

3. Thực trạng một số tiêu chí về an toàn thực phẩm tại chợ

3.1. Thực trạng

a) Về cơ sở vật chất:

- Khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm đã được chia theo nhóm hàng riêng biệt để ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã chế biến;

- Nơi tập trung rác thải, phương thức thu gom rác phù hợp với phương thức thu gom rác của thành phố;

- Rác thải được thu gom, vận chuyển đến nơi lấy rác hàng ngày;

- Có thiết bị lạnh (do thương nhân tự trang bị) để bảo quản thực phẩm;

- Có nhà vệ sinh, chậu rửa tay và thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ;

- Có đủ nước sạch sử dụng trong chợ (gồm hệ thống nước giếng khoan và hệ thống nước máy);

- Một số hàng thực phẩm chế biến đã được bảo quản trong tủ kính hoặc che đậy, bao gói hợp vệ sinh;

- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại chợ (đối với hộ kinh doanh cố định) đều được khám, xác nhận của cơ quan y tế đạt tiêu chuẩn sức khỏe, không mắc các bệnh truyền nhiễm;

- Phần lớn thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ được phổ biến quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

b) Đối với khu vực kinh doanh thực phẩm tại chợ:

- Đối với khu vực kinh doanh thực phẩm tươi sống:

+ Bàn bày bán thực phẩm tươi sống đối với các loại thịt gia súc, gia cầm đảm bảo cao cách mặt đất ít nhất 60cm;

- Đối với khu vực kinh doanh thực phẩm chín và dịch vụ ăn uống:

+ Có dụng cụ, đồ chứa đựng và khu vực trưng bày riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín;

+ Có bàn, giá bày bán thực phẩm cao cách mặt đất 60cm;

+ Các hộ kinh doanh đã có tủ kính hoặc thiết bị bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng; ngăn được sự xâm nhập của ruồi và các côn trùng, động vật khác;

+ Bảo đảm có đủ nước và đá sạch.

c) Công tác thanh tra, kiểm tra

Hoạt động thanh, kiểm tra việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm trên địa bàn chợ được duy trì thường xuyên theo quy định của pháp luật.

3.2. Những tồn tại

a) Về cơ sở vật chất:

- Chưa có các biện pháp phân loại rác thải;

- Chưa có hệ thống kho hàng, các thiết bị lạnh công suất lớn để làm dịch vụ gửi hàng, bảo quản thực phẩm;

- Chưa có biển hiệu ghi tên người bán hàng, số điện thoại... (theo quy cách thống nhất do đơn vị quản lý chợ quy định) tại quầy bán.

b) Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại chợ:

Chưa thực hiện trang bị bảo hộ lao động như: găng tay, khẩu trang; giữ gìn vệ sinh cá nhân; rửa tay bằng xà phòng trước khi tiếp xúc với thực phẩm;

Không có hợp đồng, sổ sách theo dõi hàng hóa xuất, nhập;

Hàng thực phẩm cung cấp cho các hộ kinh doanh trong chợ chưa qua kiểm dịch; Các thực phẩm như thịt gia súc, gia cầm được bày bán ở chợ chưa có cơ quan thú y của thành phố kiểm dịch và chưa có đóng dấu từ các lo giết mổ;

Hàng ăn uống trong chợ chưa qua kiểm tra an toàn thực phẩm;

Thương nhân kinh doanh hàng thực phẩm tại chợ chưa được tập huấn về an toàn thực phẩm.

c) Đối với khu vực kinh doanh thực phẩm tại chợ:

- Mặc dù được bố trí ở một khu vực riêng, nhưng vẫn gây ảnh hưởng về hơi, khói, mùi... tới các ngành hàng kinh doanh khác;

d) Cán bộ chuyên trách chưa được trang bị thiết bị kiểm tra nhanh chất lượng thực phẩm kinh doanh trong chợ.

PHẦN THỨ II

MỤC TIÊU, PHƯƠNG ÁN XÂY DỰNG

“MÔ HÌNH CHỢ THÍ ĐIỂM BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM” TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH GIA LAI

I. MỤC TIÊU XÂY DỰNG MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM

- Xây dựng mô hình chợ thí điểm kinh doanh các ngành hàng thực phẩm đạt tiêu chí xác định, đảm bảo chất lượng, an toàn cho người tiêu dùng, nâng cao phục vụ văn minh thương mại, giảm mức thấp nhất thiệt hại do hàng hóa không đảm bảo an toàn cũng như do ngộ độc thực phẩm gây ra trong quá trình sử dụng thực phẩm tại chợ;

- Nâng cao nhận thức và tăng cường trách nhiệm, năng lực quản lý cho cán bộ, nhân viên Ban Quản lý chợ, doanh nghiệp/hợp tác xã kinh doanh chợ trong việc quản lý, hướng dẫn, kiểm tra về an toàn thực phẩm trong phạm vi chợ;

- Nâng cao hiểu biết và ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về lĩnh vực an toàn thực phẩm của các hộ kinh doanh tại chợ để tạo ra nguồn thực phẩm bảo đảm vệ sinh, hợp vệ sinh góp phần chăm sóc và bảo vệ sức khỏe cho cộng đồng;

- Tăng cường sự phối hợp của các cơ quan quản lý nhà nước trong việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm nói chung, an toàn thực phẩm tại chợ nói riêng;

- Phấn đấu đến năm 2020, các chợ theo lộ trình của phương án sẽ áp dụng mô hình chợ bảo đảm vệ sinh thực phẩm, vệ sinh môi trường và văn minh thương mại. Năm 2018 xây dựng mô hình chợ thí điểm tại chợ Phù Đồng, Phường Phù Đồng, TP Pleiku, tỉnh Gia Lai.

II. DỰ ÁN XÂY DỰNG MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM

1. Căn cứ để lựa chọn chợ đưa vào mô hình thí điểm:

1.1. Chợ được xây mới, chợ mới đầu tư, nâng cấp cải tạo hoặc chợ được phê duyệt phương án cải tạo, xây mới.

1.2. Chợ nằm trong quy hoạch chợ của địa phương và đang hoạt động có hiệu quả (ưu tiên chợ mới được xây dựng hoặc cải tạo, nâng cấp, có cơ sở vật chất kỹ thuật tốt; có nguồn hàng bảo đảm ... nhằm đáp ứng các tiêu chí của chợ bảo đảm an toàn thực phẩm tốt nhất).

1.3. Có khu kinh doanh hàng thực phẩm riêng biệt.

1.4. Chủ thể kinh doanh hàng thực phẩm cố định phải có đăng ký kinh doanh.

1.5. Xác định được nguồn gốc các mặt hàng thực phẩm chủ yếu đang mua bán trong chợ.

1.6. Có tổ chức quản lý chợ (Ban quản lý, Doanh nghiệp, Hợp tác xã...) được cấp có thẩm quyền ban hành quyết định thành lập; ưu tiên chợ do doanh nghiệp hoặc hợp tác xã quản lý.

1.7. Chợ có nội qui được cấp có thẩm quyền phê duyệt.

2. Những tiêu chí chủ yếu của mô hình chợ thí điểm đảm bảo an toàn thực phẩm (Áp dụng theo các tiêu chí về Chợ kinh doanh thực phẩm TCVN 11856:2017)

2.1. Đối với chợ:

*** Yêu cầu về vị trí, địa điểm**

Chợ không bị ngập nước, đọng nước; không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; cách các nguồn gây ô nhiễm tối thiểu 500m.

*** Yêu cầu về bố trí**

- Thực hiện bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh thuận lợi cho việc kinh doanh và bảo đảm an toàn thực phẩm. Chợ được phân khu chức năng thành từng khu vực riêng biệt nhằm tránh lây nhiễm chéo, được ngăn cách bởi đường đi có chiều rộng tối thiểu là 1,5 m.

Tại các khu vực kinh doanh có biển hiệu thông báo:

Khu vực kinh doanh thực phẩm động vật (thịt lợn, thịt gà...);

Khu vực kinh doanh thủy hải sản;

Khu vực kinh doanh rau, củ, quả;

Khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Khu vực kinh doanh thực phẩm chín;

Khu vực kinh doanh thực phẩm khác;

Khu vực kinh doanh phi thực phẩm (quần áo, khu vực kinh doanh hàng gia dụng...) được bố trí tách biệt với các khu vực kinh doanh thực phẩm khác.

- Niêm yết sơ đồ chỉ dẫn phân khu của chợ tại cửa ra vào chính của chợ.

*** Yêu cầu về thiết kế**

- Chợ được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố, bảo đảm thời gian sử dụng tối thiểu là 5 năm.

- Sân khu vực buôn bán thực phẩm thoát nước tốt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà, mái che, tường, cột làm bằng vật liệu bền, không bị đốt, thấm nước; đảm bảo bậc chịu lửa tối thiểu bậc I, II đối với chợ kiên cố và bậc III đối với chợ bán kiên cố.

*** Yêu cầu về hệ thống chiếu sáng**

Chợ được chiếu sáng đầy đủ bằng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng bảo đảm dễ nhận biết, đáp ứng yêu cầu kiểm soát chất lượng an toàn sản phẩm.

*** Yêu cầu về nước sử dụng trong chợ và hệ thống thoát nước**

- Có hệ thống cấp nước, đáp ứng đủ nhu cầu sử dụng, bảo đảm chất lượng nước sinh hoạt, phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ.

- Có hệ thống cấp, thoát nước đến từng hộ kinh doanh thị; thủy hải sản tươi sống; dịch vụ ăn uống.

- Chợ có hệ thống thoát nước, có đầy đủ hố ga, lưới chắn rác, nắp đậy ngăn mùi và thường xuyên làm vệ sinh, thông tắc.

*** Yêu cầu về kho, khu vực bảo quản thực phẩm (nếu có)**

Kho, khu vực bảo quản thực phẩm cần:

- Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.

- Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại.

- Sản phẩm thực phẩm không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

*** Yêu cầu đối với khu bán gia cầm sống và khu giết mổ gia cầm (nếu có)**

Khu bán gia cầm sống và khu giết mổ gia cầm (nếu có) phải đáp ứng các quy định hiện hành.

Khu bán gia cầm sống phải tách biệt với khu bán thực phẩm khác với khoảng cách tối thiểu là 2,4m; thuận lợi cho việc vệ sinh, khử trùng, tiêu độc, thu gom, xử lý nước thải, chất thải.

Khu giết mổ gia cầm tại chợ (nếu có) phải có đủ điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở giết mổ.

*** Yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy**

Chợ phải đáp ứng các yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy theo quy định trong TCVN 6161. và các quy định hiện hành.

Khi thiết kế hệ thống phòng cháy, chữa cháy và hệ thống kỹ thuật khác có liên quan phải tuân thủ theo các quy định hiện hành về phòng cháy và chữa cháy.

Điều kiện về an toàn phòng cháy chữa cháy đối với chợ phải tuân thủ theo các văn bản quy phạm pháp luật về phòng cháy, chữa cháy hiện hành và các yêu cầu cơ bản sau:

- Có quy định, nội quy, biển cấm, biển báo, sơ đồ hoặc biển chỉ dẫn về phòng cháy và chữa cháy, thoát nạn phù hợp với đặc điểm và tính chất hoạt động của cơ sở.

- Có quy định và phân công chức trách, nhiệm vụ phòng cháy và chữa cháy trong cơ sở.

- Hệ thống điện, chống sét, chống tĩnh điện; thiết bị sử dụng điện, sinh lửa, sinh nhiệt; việc sử dụng nguồn lửa, nguồn nhiệt phải bảo đảm an toàn về phòng cháy và chữa cháy.

- Có quy trình kỹ thuật an toàn về phòng cháy và chữa cháy phù hợp với điều kiện sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.

- Có lực lượng phòng cháy và chữa cháy cơ sở, chuyên ngành được huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy và chữa cháy và tổ chức thường trực sẵn sàng chữa cháy đáp ứng yêu cầu chữa cháy tại chỗ.

- Có phương án chữa cháy, thoát nạn đã được cấp có thẩm quyền phê duyệt.

- Có hệ thống giao thông, cấp nước, thông tin liên lạc phục vụ chữa cháy, hệ thống báo cháy, chữa cháy, ngăn cháy, phương tiện phòng cháy và chữa cháy khác, phương tiện cứu người phù hợp với tính chất, đặc điểm của cơ sở bảo đảm về số lượng, chất lượng và hoạt động phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về phòng cháy và chữa cháy hoặc theo quy định của Bộ Công an.

- Có văn bản thẩm duyệt, nghiệm thu về phòng cháy và chữa cháy của cơ quan Cảnh sát phòng cháy và chữa cháy đối với công trình thuộc diện do cơ quan Cảnh sát phòng cháy chữa cháy thẩm duyệt.

- Có hồ sơ quản lý, theo dõi hoạt động phòng cháy và chữa cháy theo quy định.

*** Yêu cầu về vệ sinh môi trường**

- Có hoạt động dọn vệ sinh, thu gom rác thải hàng ngày; tần suất vệ sinh trong ngày bố trí phù hợp với chợ, bảo đảm giữ chợ sạch sẽ.

- Trang bị thùng chứa rác thải có nắp đậy kín tại các nơi công cộng trong chợ. Tại các vị trí đặt thùng rác công cộng có các biển thông báo giữ vệ sinh và chỉ dẫn bỏ rác đúng nơi quy định.

- Định kỳ tổ chức khử trùng và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại bảo đảm không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm tại chợ.

*** Yêu cầu về nhà vệ sinh**

- Nhà vệ sinh bố trí cách biệt với khu kinh doanh thực phẩm và được xây dựng đáp ứng điều kiện bảo đảm hợp vệ sinh theo tiêu chuẩn nhà tiêu dội nước tự hoại; có số lượng phòng vệ sinh phù hợp với quy mô chợ; phòng vệ sinh nam, nữ được bố trí riêng biệt, thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ. Nhà vệ sinh được xây dựng đáp ứng tiêu chuẩn 25 hộ kinh doanh/nhà vệ sinh.

- Chỗ rửa tay có thể bố trí trong hoặc ngoài nhà vệ sinh; có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng hướng dẫn quy trình rửa tay và bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở nơi dễ nhìn.

*** Yêu cầu khác**

- Có nội quy chợ được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt, trong đó có quy định về việc bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm kinh doanh tại chợ. Nội quy được niêm yết tại chợ và phổ biến cho các hộ kinh doanh thực hiện.

- Có tổ chức quản lý chợ.

- Đáp ứng các yêu cầu bắt buộc tại các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành.

2.2. Đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ.

*** Yêu cầu chung đối với các cơ sở kinh doanh tại chợ**

- Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm.

- Thực hiện vệ sinh sạch sẽ khu vực kinh doanh thực phẩm và lối đi hay không gian xung quanh quầy hàng của mình (khu vực trước, sau, phía hai bên của quầy hàng).

- Trang bị đầy đủ, sử dụng thùng rác có nắp đậy, có biện pháp phân loại rác thải và thu dọn, vệ sinh hàng ngày.

- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm an toàn và được vệ sinh sạch sẽ phục vụ kinh doanh, bảo quản thực phẩm phù hợp với yêu cầu của nhà sản xuất và đặc thù sản phẩm kinh doanh.

- Thực phẩm sống được bày bán cách ly thực phẩm chín để tránh gây lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.

- Sản phẩm thực phẩm không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.

- Bảo đảm sử dụng, kinh doanh chất phụ gia thực phẩm, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn không làm ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng của con người và không gây ô nhiễm môi trường; thuộc danh mục được phép sử dụng và không vượt quá giới hạn cho phép. Không sử dụng, kinh doanh phụ gia thực phẩm, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ, không có thời hạn sử dụng.

- Không bày bán thực phẩm trực tiếp trên mặt sàn chợ.

- Thực phẩm kinh doanh tại chợ bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hiện hành.

*** Đối với các cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật**

- Các loại sản phẩm động vật bày bán bảo đảm vệ sinh thú y.

- Bàn bán sản phẩm động vật không bị ảnh hưởng bởi bụi bẩn từ mặt sàn, cao cách sàn chợ ít nhất 60cm, mặt bàn được làm bằng vật liệu bền, không

thấm nước, không thôi nhiễm, không bị ăn mòn, có bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng; có thiết bị chống các loại côn trùng, động vật gây hại.

- Dao, thớt và các dụng cụ khác dùng pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và khử trùng; không sử dụng các chất độc hại để bảo quản sản phẩm; làm sạch và khử trùng trang thiết bị, dụng cụ bày bán, pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật trước và sau khi bán bằng nước sinh hoạt.

*** Đối với các cơ sở bán thủy hải sản tươi sống**

- Có trang thiết bị hoặc biện pháp để bày bán, duy trì các điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp với yêu cầu của sản phẩm.

- Bảo đảm không sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất ngoài danh mục chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất được phép sử dụng của Bộ Y tế.

- Sàn của cơ sở bán thủy hải sản có độ dốc thu nước cục bộ trong phạm vi các lô quầy, tránh nước chảy vào diện tích lối đi của khách hàng.

- Các dụng cụ sử dụng trong quá trình bày bán được làm bằng vật liệu không thôi nhiễm, dễ vệ sinh.

*** Đối với cơ sở kinh doanh rau, củ, quả**

- Bảo đảm không phun, ngâm, tẩm các loại hóa chất cấm (không có trong danh mục được phép sử dụng theo quy định) để bảo quản rau, củ, quả.

- Có trang thiết bị, dụng cụ bày bán rau, củ, quả hợp vệ sinh bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm.

*** Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

- Nơi chế biến, nơi bán thức ăn phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

- Có đủ dụng cụ chế biến, chia, gói, chứa đựng, bảo quản thực phẩm và được rửa sạch, làm khô trước khi sử dụng; trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; vật liệu, bao gói thực phẩm ăn ngay, thực phẩm chín bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Nguyên liệu sử dụng trong chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thức ăn có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

- Thực phẩm được bày bán trong trang thiết bị bảo quản phù hợp, hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại.

- Bảo đảm không sử dụng các chất phụ gia thực phẩm không có trong danh mục được phép sử dụng.

- Mặt bàn cách mặt sàn chợ tối thiểu 60 cm.

*** Đối với các cơ sở kinh doanh các loại thực phẩm khô và các loại thực phẩm khác**

- Cơ sở đủ trang thiết bị, dụng cụ duy trì bày bán, bảo quản thực phẩm, bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực phẩm bày bán ghi rõ ngày sản xuất, hạn sử dụng theo quy định, không bày bán thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm (mốc, quá hạn sử dụng, bảo quản bằng hóa chất không được phép sử dụng...).

*** Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ**

Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm có kiến thức an toàn thực phẩm.

Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm có đủ sức khỏe theo quy định; đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của cơ quan có thẩm quyền, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm được các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên xác nhận không mắc dịch.

Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm sử dụng bảo hộ lao động (găng tay, khẩu trang).

*** Yêu cầu truy xuất nguồn gốc**

Sản phẩm kinh doanh tại chợ có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bảo đảm truy xuất được nguồn gốc.

Có sổ sách ghi chép, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm; bảo đảm truy xuất được nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm để sản xuất và thực phẩm kinh doanh tại cơ sở.

Các thông tin cần thiết bao gồm: tên, địa chỉ của người cung cấp; tên loại hàng hóa cung cấp; ngày giao hàng; số lượng, khối lượng hàng hóa được cung cấp.

*** Yêu cầu đối với tổ chức quản lý chợ**

Tổ chức quản lý chợ, thực hiện các nhiệm vụ sau:

- Xây dựng nội quy chợ, trong đó bao gồm quy định về công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm tại chợ.

- Hướng dẫn các hộ kinh doanh thực phẩm thực hiện nội quy kinh doanh tại chợ.

- Kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ.

- Báo cáo và lưu hồ sơ về việc kiểm tra an toàn thực phẩm tại chợ.

- Cán bộ quản lý về an toàn thực phẩm tại chợ phải có kiến thức bảo đảm an toàn thực phẩm.

3. Quyền lợi và trách nhiệm của các chủ thể tham gia mô hình

(Cán bộ của ban quản lý chợ; hợp tác xã; doanh nghiệp quản lý, kinh doanh chợ; thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ).

3.1. Quyền lợi.

- Được phổ biến, tuyên truyền và phát miễn phí một số văn bản quy phạm pháp luật chủ yếu về bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Được dự các lớp bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm;
- Được hỗ trợ kinh phí khám sức khỏe;
- Một số thương nhân kinh doanh thực phẩm tiêu biểu được cấp miễn phí một số trang bị bảo đảm an toàn thực phẩm như: bàn hoặc mặt bàn bán thực phẩm tươi sống, tủ kính đựng thực phẩm chế biến (chúng loại và số lượng tùy theo điều kiện cụ thể của chợ và từng địa phương);
- Cán bộ quản lý chợ và một số đại diện thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ được đi tham quan, học hỏi kinh nghiệm của các chợ (trong và ngoài tỉnh) đã xây dựng mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Cán bộ chuyên trách kiểm tra chất lượng thực phẩm kinh doanh trong chợ của đơn vị quản lý chợ được tập huấn miễn phí về nghiệp vụ kiểm tra và được cấp một số thiết bị kiểm tra phục vụ công tác kiểm nghiệm nhanh thực phẩm tại chợ;

3.2. Trách nhiệm.

a) Trách nhiệm chung:

- Tham dự đầy đủ các lớp bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm;
- Thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật và nội quy chợ về an toàn thực phẩm.

b) Trách nhiệm cụ thể đối với Ban quản lý chợ, doanh nghiệp, hợp tác xã quản lý, kinh doanh chợ:

- Hướng dẫn thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ thực hiện đúng qui định về an toàn thực phẩm;
- Bố trí, sắp xếp các điểm kinh doanh thực phẩm trong chợ bảo đảm các yêu cầu về trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại và phù hợp với tính chất của mặt hàng thực phẩm;
- Tổ chức các dịch vụ tại chợ nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Xây dựng Nội quy chợ theo quy định tại Điều 10 của Nghị định số 02/2003/NĐ - CP ngày 14 tháng 1 năm 2003 của Chính phủ về phát triển và quản lý chợ (sau đây gọi là Nghị định 02) và Nội quy mẫu theo Quyết định số 773/2003/QĐ - BTM ngày 24 tháng 6 năm 2003 của Bộ Thương Mại (nay là Bộ Công Thương) ban hành để trình Ủy ban nhân dân cấp có thẩm quyền phê duyệt theo phân cấp quản lý chợ, trong đó qui định rõ về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm; tổ chức điều hành và xử lý các vi phạm theo thẩm quyền;
- Ngoài ra, thực hiện những trách nhiệm có liên quan khác được quy định tại Điều 9 của Nghị định số 02 và Thông tư 06/ 2003/TT - BTM ngày 15 tháng 8 năm 2003 của Bộ Thương mại (nay là Bộ Công Thương) về việc hướng dẫn chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức của ban quản lý chợ.

- Sử dụng hệ thống loa truyền thanh tuyên truyền, vận động thương nhân trong chợ chấp hành tốt công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

c) Trách nhiệm cụ thể của thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ.

- Cam kết thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật và Nội quy của chợ về an toàn thực phẩm;

- Không bán hàng thực phẩm không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng không bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm theo qui định của pháp luật;

- Giữ gìn vệ sinh tại địa điểm kinh doanh;

- Thực hiện đúng các tiêu chí của chợ bảo đảm an toàn thực phẩm;

4. Thiết kế các hạng mục mô hình mẫu

Xét chọn chợ Phù Đồng, Phường Phù Đồng, TP Pleiku, tỉnh Gia Lai để xây dựng mô hình chợ thí điểm. Chợ Phù Đồng là chợ hạng 2 nằm trong quy hoạch chợ của tỉnh, chợ mới được xây dựng, cơ sở vật chất kỹ thuật tốt, nguồn hàng đảm bảo.

4.1. Tên công trình, địa điểm xây dựng và hình thức đầu tư

- Tên công trình: Mô hình chợ an toàn thực phẩm;

- Địa điểm: Chợ Phù Đồng, Phường Phù Đồng, tỉnh Gia Lai;

- Hình thức đầu tư: Bằng nguồn vốn ngân sách của trung ương

4.2. Yêu cầu về quy mô, cấp công trình

a. Diện tích quầy hàng kinh doanh:

Độ cao, chiều rộng của các quầy hàng kinh doanh thực phẩm phải đồng nhất về kích thước, phù hợp với tính năng của từng loại hàng bày bán. Lối đi chung và diện tích từng quầy phải đảm bảo các quy định hiện hành về đầu tư xây dựng chợ. Cơ cấu ngành hàng của chợ thực phẩm có thể bố trí như sau:

STT	Nội dung	Chiều dài (m)	Chiều rộng (m)	Chiều cao/ quầy hàng tối thiểu (m)	Được làm bằng Vật liệu
1	Quầy bán hàng thủy hải sản	1,2	0,8	0,4	Xây bê tông, ốp gạch men
2	Quầy bán hàng rau, củ, quả	1	1,2	0,6	Xây gạch, bề mặt ốp gạch men

3	Quầy bán trái cây	1	1,2	0,6	Xây gạch, bề mặt ốp gạch men
4	Quầy bán gia cầm	1,2	1	0,6	Xây gạch, bề mặt ốp gạch men
5	Quầy bán thịt heo, thịt bò	1,2	1	0,8	Xây gạch, bề mặt ốp gạch men

(Kích thước quầy hàng có thể thay đổi phù hợp với từng chợ)

b. Bố trí thiết bị phục vụ kinh doanh tại quầy hàng kinh doanh thực phẩm:

- Mặt bàn của quầy hàng thịt heo, thịt bò được ốp bằng vật liệu sạch không gây han, không gây ô nhiễm;

- Bố trí nguồn điện đủ sáng, các thiết bị vệ sinh như vòi nước, dụng cụ thiết bị bảo quản, thiết bị phòng chống cháy nổ phải phù hợp với diện tích các quầy, đảm bảo thuận lợi cho quá trình sử dụng.

c. Kết cấu nền chợ, hố chứa nước thải, rãnh thoát nước:

- Nền chợ được bê tông hoặc lát gạch đảm bảo độ bền, chống trơn và dễ thoát nước;

- Hố chứa nước thải phải có nắp đậy, được bố trí phù hợp với kết cấu chung của chợ và thuận lợi cho việc thoát nước thải;

- Rãnh thoát nước được vét sâu hơn so với mặt nền, tạo độ dốc cho chất thải lỏng chảy hết về hố chứa. Khu vực bán hàng thủy hải sản, thực phẩm tươi sống phải đảm bảo thoát nước hết toàn bộ nước trên bề mặt, đưa nước về hố chứa, nối với hệ thống cống thoát chung của khu vực.

d. Hệ thống cấp điện, nước:

- Toàn bộ hệ thống điện được đầu nối khoa học, phù hợp với điều kiện hoạt động của chợ, đảm bảo an toàn cho người sử dụng, đủ độ sáng cần thiết để người tiêu dùng nhận rõ tính năng, màu sắc, độ thật của từng sản phẩm hàng hóa. Để người tiêu dùng nhận biết được hàng hóa một cách chính xác, các bóng điện chiếu sáng phục vụ các quầy hàng phải là các bóng tuýp tiết kiệm, không dùng bóng điện màu để thấp sáng trong các quầy hàng;

- Hệ thống cấp nước : Phải là nguồn nước sạch theo quy định, được đầu nối đến các quầy hàng, đặc biệt các quầy bán thực phẩm tươi sống, thủy hải sản.

e. Đánh giá tác động môi trường

Khi chợ đưa vào sử dụng, phải có các biện pháp xử lý nước thải, nước bẩn, gom rác đúng nơi quy định, đảm bảo môi trường xung quanh sạch sẽ. Để đảm bảo môi trường cho chợ hoạt động thường ngày, cần vệ sinh phải quét dọn

sau mỗi ngày chợ hoạt động như phải thu gom rác, chất thải, thường xuyên nạo vét hố ga do lắng đọng nhiều chất bẩn.

f. Hệ thống phòng cháy chữa cháy

Chợ phải đáp ứng các yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy theo quy định trong TCVN 6161 và các quy định hiện hành.

Khi thiết kế hệ thống phòng cháy, chữa cháy và hệ thống kỹ thuật khác có liên quan phải tuân thủ theo các quy định hiện hành về phòng cháy và chữa cháy.

Điều kiện về an toàn phòng cháy chữa cháy đối với chợ phải tuân thủ theo các văn bản quy phạm pháp luật về phòng cháy, chữa cháy hiện hành.

III. LỘ TRÌNH NHÂN RỘNG MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM

1. Lộ trình nhân rộng:

Sau khi phương án xây dựng “Mô hình chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh thực phẩm” chợ Phù Đồng, Phường Phù Đồng, TP Pleiku, tỉnh Gia Lai hoàn thành. Sở Công Thương sẽ tổ chức Hội nghị đánh giá hiệu quả và rút kinh nghiệm của mô hình để làm cơ sở nhân rộng cho các chợ trên địa bàn tỉnh.

2. Kế hoạch xây dựng mô hình thí điểm và nhân rộng hàng năm theo mô hình thí điểm như sau:

- Năm 2018: Xây dựng dự án mô hình thí điểm chợ an toàn thực phẩm: chợ Phù Đồng, Phường Phù Đồng, TP Pleiku, tỉnh Gia Lai (*chợ hạng II*);

- Từ năm 2019 - 2020: Phân đầu phát triển 4 chợ theo mô hình thí điểm nêu trên như sau:

- + Năm 2019 xây dựng 02 chợ vệ sinh an toàn thực phẩm tại thành phố Pleiku và huyện Ia Grai;

- + Năm 2020 xây dựng 02 chợ vệ sinh an toàn thực phẩm tại thị xã An Khê và huyện Mang Yang;

3. Kinh phí thực hiện:

* Nguồn kinh phí phục vụ xây dựng và nhân rộng mô hình giai đoạn 2019-2020 được bố trí từ các nguồn, dự tính như sau:

- Nguồn Trung ương hỗ trợ theo chương trình mục tiêu hàng năm: Từ 150.000.000 đ đến 200.000.000 đồng /01 chợ;

- Nguồn ngân sách địa phương: khoảng 200.000.000 đồng/ 01 chợ;

- Nguồn xã hội hóa: khoảng 50.000.000 đ đến 100.000.000 đồng / 01 chợ;

Việc phân kỳ áp dụng mô hình chợ thí điểm như nêu trên chỉ mang tính tương đối vì còn tùy thuộc vào nguồn đầu tư. Trong khi triển khai, lộ trình trên có thể thay đổi phù hợp với tình hình kinh phí được cấp và kinh phí xã hội hóa.

PHẦN THỨ III

GIẢI PHÁP HỖ TRỢ THỰC HIỆN PHƯƠNG ÁN “MÔ HÌNH CHỢ THÍ ĐIỂM BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM”

I. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ TUYÊN TRUYỀN, PHỔ BIẾN QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM.

- Phổ biến, tuyên truyền các văn bản pháp luật và các qui định trong sản xuất, kinh doanh về an toàn thực phẩm cho nhân dân thông qua báo, đài truyền thanh, đài phát thanh - truyền hình;

- Tập huấn kiến thức chuyên môn về an toàn thực phẩm cho các đối tượng là cán bộ quản lý chuyên ngành của Sở Công Thương, cán bộ của các Phòng Kinh tế, Phòng Kinh tế - Hạ tầng các huyện, thành phố; công chức phụ trách an toàn thực phẩm của các xã, phường, thị trấn; cán bộ quản lý chợ, hộ kinh doanh thực phẩm tại chợ;

II. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ QUY HOẠCH KHU VỰC NUÔI, TRỒNG VÀ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM THỰC PHẨM BẢO ĐẢM VỆ SINH

1. Xây dựng các cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm và thủy sản tập trung theo hướng an toàn sinh học để cung cấp cho chợ.

- Thực hiện công khai hóa các quy hoạch nuôi trồng, sản xuất đã được duyệt đến từng địa phương, từng vùng nuôi và người sản xuất theo hướng:

+ Đối với chăn nuôi gia súc: tập trung tổ chức sản xuất giống chất lượng cao; phát triển vùng chăn nuôi trang trại, quy mô công nghiệp;

+ Đối với chăn nuôi gia cầm: xây dựng các vùng chăn nuôi gia cầm tập trung, công nghiệp an toàn sinh học có kiểm soát chặt chẽ;

+ Đối với nuôi thủy sản: Tập trung nuôi các loại cá nước ngọt, ao, hồ, sông phù hợp với điều kiện địa phương và nhu cầu thị trường, không sử dụng các loại hoá chất kháng sinh độc hại cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản, áp dụng các tiêu chuẩn kỹ thuật vào nuôi trồng thủy sản, kiểm soát tốt quá trình nuôi, đảm bảo sản phẩm an toàn cho người tiêu dùng;

- Tuyên truyền, hướng dẫn người chăn nuôi thực hiện tốt quy trình chăn nuôi đảm bảo an toàn thực phẩm để có nguồn thịt sạch cung cấp vào các hệ thống phân phối, trong đó có chợ.

2. Quy hoạch vùng sản xuất rau an toàn

Quy hoạch phát triển vùng sản xuất rau an toàn cho toàn tỉnh thành vùng sản xuất hàng hoá ứng dụng công nghệ cao. Nhà nước hỗ trợ và khuyến khích các cơ sở sản xuất rau an toàn theo tiêu chuẩn Viet GAP..., tạo ra nhiều sản phẩm rau an toàn đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng và cộng đồng.

3. Quy hoạch các khu giết mổ gia súc, gia cầm tập trung đảm bảo an toàn thực phẩm

Quy hoạch các khu giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn tỉnh phù hợp với tình hình thực tế, đảm bảo đủ lượng gia súc gia cầm giết mổ phục vụ nhu cầu về thực phẩm sạch, an toàn cho nhân dân trong vùng.

III. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ PHÒNG CHỐNG DỊCH BỆNH CÂY TRỒNG, VẬT NUÔI

1. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát trước khi sản phẩm lưu thông tại chợ.

- Đơn vị quản lý chợ thường xuyên kiểm tra trong và ngoài khu vực chợ về nguồn gốc sản phẩm, về các thông tin liên quan đến sản phẩm. Khi phát hiện trường hợp vi phạm, cần có sự phối hợp chặt chẽ với cơ quan chức năng để xử lý theo đúng quy định pháp luật;

- Khi phát hiện ra các sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm, cần thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin để người tiêu dùng biết, lựa chọn. Những sản phẩm vi phạm phải được thu hồi, tiêu hủy theo quy định hiện hành của pháp luật.

2. Tăng cường áp dụng tiến bộ khoa học trong phòng chống dịch, bệnh cây trồng, vật nuôi trước khi đưa sản phẩm ra thị trường tiêu thụ

2.1. Đối với cây trồng:

- Xây dựng mô hình sản xuất cây giống rau đảm bảo chất lượng: nhằm mục đích cung cấp cây giống rau sạch bệnh, có chất lượng cao trên địa bàn các vùng quy hoạch. Từ đó giúp giảm chi phí trong sản xuất đặc biệt là lượng thuốc bảo vệ thực vật/vụ rau, rút ngắn được thời gian sản xuất trên đồng ruộng và tăng độ đồng đều về chất lượng sản phẩm khi thu hoạch để đưa vào tiêu thụ;

- Xây dựng mô hình sản xuất các loại rau ăn lá, rau ăn củ, quả và rau gia vị với cơ cấu hợp lý trong điều kiện nhà lưới và ngoài tự nhiên có áp dụng các tiến bộ kỹ thuật mới trong sản xuất rau an toàn;

Các mô hình này sẽ được đầu tư thường xuyên, hàng năm thông qua việc hỗ trợ xây dựng các chương trình nghiên cứu, thử nghiệm và mô hình khuyến nông trên địa bàn. Mục tiêu nhằm tạo ra các mô hình điểm thực sự hiệu quả kinh tế để cho người dân học tập và làm theo, từ đó nhân rộng diện tích ra toàn vùng.

2.2. Đối với vật nuôi:

Tăng cường các biện pháp vệ sinh thú y tại các cơ sở chăn nuôi tập trung và nuôi phân tán tại các thôn, xã. Kiểm soát chặt chẽ khâu lưu thông tiêu thụ thực phẩm, các chợ bán buôn trước khi đưa sản phẩm bán lẻ đến người tiêu dùng.

IV. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ CHÍNH SÁCH KHUYẾN KHÍCH, HỖ TRỢ ĐỐI VỚI CÁC CHỦ THỂ THAM GIA MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM

- Để mô hình đi vào cuộc sống, cần huy động triệt để nguồn vốn tham gia đầu tư cho mô hình, trong đó:

+ Ngân sách Trung ương: Đầu tư cơ sở hạ tầng, hệ thống kỹ thuật tại các chợ thí điểm (nếu có). Hỗ trợ một số hộ kinh doanh tiêu biểu đi tham quan học hỏi kinh nghiệm tại tỉnh bạn;

+ Ngân sách tỉnh: Đầu tư khu vực xử lý nước thải, rác thải, phòng chống cháy nổ và một số trang thiết bị dụng cụ, phục vụ kinh doanh thực phẩm. Nghiên cứu đề xuất các chính sách hỗ trợ về vốn, cây con giống nhằm khuyến khích người nông dân trồng rau an toàn, người chăn nuôi, giết mổ đúng qui trình, hợp vệ sinh bảo đảm quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng;

+ Vốn huy động xã hội: đóng mới quầy, tủ, mua sắm trang thiết bị phục vụ kinh doanh, các điều kiện để tổ chức tuyên truyền triển khai chủ trương của nhà nước, của tỉnh đến các thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ. Hỗ trợ các hộ trong việc tiếp cận, giao dịch với các cơ quan nhà nước để giải quyết những vấn đề liên quan đến hoạt động kinh doanh đảm bảo an toàn thực phẩm;

+ Hỗ trợ thông qua vay vốn ngân hàng với lãi suất ưu đãi: Nhà nước cần có cơ chế hỗ trợ lãi suất vay ngân hàng đối với phần vốn đầu tư cho chợ an toàn thực phẩm, với lãi suất vay 0%, thời gian vay không quá 3 năm kể từ khi dự án hoàn thành đưa vào sử dụng;

- Khen thưởng kịp thời nhằm động viên các cá nhân, đơn vị có thành tích xuất sắc trong việc xây dựng chợ đảm bảo các yêu cầu an toàn thực phẩm.

V. NHÓM GIẢI PHÁP VỀ NÂNG CAO HIỆU QUẢ SỰ PHỐI HỢP GIỮA CÁC CƠ QUAN QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC CÓ LIÊN QUAN VỀ CÔNG TÁC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ

1. Tăng cường công tác thông tin về VSATTP giữa các cấp, các ngành.

- Huy động các cơ quan thông tin đại chúng của tỉnh và các địa phương tham gia vào công tác tuyên truyền về đảm bảo an toàn thực phẩm thường xuyên và tăng cường trong các đợt định kỳ như lễ, tết dưới nhiều hình thức như phát thanh, truyền hình, băng rôn, pano, áp phích, tờ rơi...

- Tuyên truyền các quy định của pháp luật, kiến thức an toàn thực phẩm cho người sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng nhằm nâng cao ý thức chấp hành các quy định của nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Tổ chức tốt các đoàn kiểm tra liên ngành kiểm tra an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn.

- Thực hiện tốt công tác chỉ đạo, các kế hoạch thanh, kiểm tra của Ban chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm của Trung ương, của Tỉnh;

- Thường xuyên tổ chức triển khai kiểm tra, kiểm soát việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các chợ trên địa bàn. Xử lý nghiêm và thực hiện việc công bố các hành vi vi phạm các quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm, cạnh tranh không lành mạnh..., nhất là đối với các tổ chức, cá nhân kinh doanh chế biến, ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng;

- Các ngành chức năng như: Sở Y tế, Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn chủ động tham mưu cho tỉnh ra các quyết định thanh tra, kiểm tra đảm bảo phù hợp với các quy định hiện hành của pháp luật.

3. Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình các cấp, các ngành làm tốt chức năng quản lý nhà nước về VSATTP.

Bên cạnh thực hiện công tác an toàn thực phẩm theo quy định chung của Trung ương, của Tỉnh. Các cơ quan chức năng cần tiếp tục tăng cường công tác tham mưu, hướng dẫn công tác an toàn thực phẩm theo chức năng quản lý của ngành. Chỉ đạo các phòng, ban, các đơn vị thuộc ngành đẩy mạnh công tác tuyên truyền cũng như công tác thanh, kiểm tra để thực hiện tốt nhiệm vụ được giao;

Xây dựng và ban hành các văn bản nhằm nâng cao vai trò, trách nhiệm của hệ thống các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên cơ sở tăng cường sự phối hợp liên ngành, trong đó ngành y tế là cơ quan chịu trách nhiệm chính.

4. Tăng cường công tác quản lý, chỉ đạo về an toàn thực phẩm của chính quyền các cấp tại địa phương.

- Đẩy mạnh việc phân cấp, nâng cao vai trò trách nhiệm của các địa phương, các Ban Quản lý chợ trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các chợ;

- Thành lập đội kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm thường xuyên duy trì hoạt động thanh tra, kiểm tra tại địa phương. Cùng với việc đẩy mạnh tuyên truyền, chính quyền địa phương chỉ đạo đội liên ngành tăng cường kiểm tra các thương nhân hoạt động chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống tại các chợ, đồng thời xử lý nghiêm hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm;

- Bố trí cán bộ, phương tiện(mẫu thử) và địa điểm thử, mẫu kiểm tra nhanh đối với thực phẩm kinh doanh tại chợ.

VI. NHÓM GIẢI PHÁP BỒI DƯỠNG, ĐÀO TẠO NHẪM NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG NGUỒN NHÂN LỰC CỦA CÁC CHỦ THỂ THAM GIA MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM

1. Lựa chọn nội dung phù hợp với từng đối tượng, mở các lớp tập huấn nâng cao chất lượng nguồn nhân lực của các chủ thể tham gia mô hình thí điểm

- Tăng cường công tác hướng dẫn, tập huấn nghiệp vụ cho các thương nhân tại chợ, coi đây là điều kiện quan trọng, không thể thiếu để nâng cao nhận thức của mọi cán bộ quản lý và thương nhân kinh doanh tại chợ mô hình. Nhằm tạo điều kiện để các thương nhân kinh doanh thực phẩm được cấp giấy chứng nhận kiến thức an toàn thực phẩm, góp phần bổ sung thêm kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Thông qua các lớp tập huấn, cán bộ, nhân viên trong các Ban quản lý chợ, doanh nghiệp/hợp tác xã kinh doanh quản lý chợ và thương nhân kinh doanh tại chợ được trang bị những kiến thức cơ bản về công tác an toàn thực phẩm

Dự án Mô hình chợ thí điểm đảm bảo ATTP tỉnh Gia Lai

phẩm phục vụ công tác quản lý cũng như trong chế biến thực phẩm, các yếu tố làm cho thực phẩm không an toàn; hướng dẫn các cách thực hành, lựa chọn thực phẩm an toàn. Ngoài ra, các thương nhân còn được tìm hiểu các văn bản qui định về điều kiện an toàn thực phẩm, quy định xử phạt đối với các thương nhân kinh doanh thực phẩm không đảm bảo vệ sinh,... để chủ động phòng ngừa, góp phần hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm;

Thời gian tập huấn, hướng dẫn có thể dài, ngắn khác nhau song cần bố trí nội dung phù hợp với độ tuổi, trình độ tiếp thu và không làm ảnh hưởng đến thời gian bán hàng của thương nhân.

2. Quan tâm tổ chức cho đơn vị quản lý chợ và các hộ kinh doanh đi khảo sát thực tế công tác an toàn thực phẩm tại một số chợ trong và ngoài tỉnh

Để tăng cường công tác quản lý chợ cũng như nâng cao chất lượng đảm bảo an toàn thực phẩm trong các chợ trên địa bàn tỉnh, cần tạo điều kiện cho đơn vị quản lý chợ và các hộ kinh doanh đi học tập kinh nghiệm, khảo sát thực tế công tác an toàn thực phẩm tại một số chợ trong và ngoài tỉnh.

VII. NHÓM GIẢI PHÁP XỬ LÝ CÁC HÀNH VI VI PHẠM QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM HIỆN HÀNH

1. Lựa chọn nội dung phù hợp với từng đối tượng, mở các lớp tập huấn nâng cao chất lượng nguồn nhân lực của các chủ thể tham gia mô hình thí điểm.

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong những năm qua ở nước ta đã từng bước được hoàn thiện về hệ thống văn bản quản lý, tổ chức bộ máy, năng lực cán bộ và nguồn lực tài chính nhằm đáp ứng các đòi hỏi, bức xúc của xã hội. Tuy nhiên, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm hiện đang phải đối mặt với nhiều khó khăn, thách thức mà đặc biệt là tình hình vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm vẫn diễn biến hết sức phức tạp, xảy ra ở hầu hết các lĩnh vực. Xử lý các hành vi vi phạm quy định pháp luật về an toàn thực phẩm là một trong những nhiệm vụ quan trọng để tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh hiện nay;

Các hành vi vi phạm thường gặp như: sản xuất, kinh doanh các loại nông sản có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt quá giới hạn cho phép; sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã bị biến chất, nhiễm bẩn, có tạp chất lạ hoặc nhiễm các chất độc hại có nguy cơ gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người; sản xuất, kinh doanh thực phẩm có ký sinh trùng gây bệnh không được phép có trong thực phẩm hoặc vượt quá giới hạn cho phép; sản xuất, kinh doanh thực phẩm có sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, các vi chất dinh dưỡng, các chất hỗ trợ chế biến không được phép sử dụng hoặc sử dụng không đúng liều lượng, giới hạn quy định hoặc không rõ nguồn gốc xuất xứ... Để xử lý được những vi phạm này, trước hết cần tăng cường đội ngũ cán bộ thanh kiểm tra có đủ trình độ chuyên môn nghiệp vụ, có đạo đức nghề nghiệp để tăng cường cho lĩnh vực này.

2. Quan tâm tổ chức cho đơn vị quản lý chợ và các hộ kinh doanh đi khảo sát thực tế công tác an toàn thực phẩm tại một số chợ trong và ngoài tỉnh.

Vi phạm thường gặp là không giữ gìn vệ sinh chung, phóng uế, xả rác, đổ nước, chất thải, xác động vật chết, thức ăn ôi thiu bừa bãi trong phạm vi chợ; bán hàng kém phẩm chất, ...

Để ngăn ngừa các vi phạm về quy định của nội quy chợ, cần xây dựng đối ngũ những người làm công tác quản lý của Ban Quản lý chợ có trình độ hiểu biết pháp luật và hiểu biết về công tác quản lý chợ nói chung, công tác an toàn thực phẩm nói riêng. Có chế độ đãi ngộ hợp lý để giúp đội ngũ này yên tâm và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao. Chính vì vậy cần tăng cường cho các tổ chức, đơn vị quản lý tham quan học hỏi kinh nghiệm các tỉnh nhằm học hỏi và thực hiện tốt nhất công tác quản lý, thực hiện chợ ATTP.

PHẦN IV

TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ KIẾN NGHỊ

I. KẾ HOẠCH VÀ TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN DỰ ÁN

STT	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM HOÀN THÀNH
1	Khảo sát thực tế, nghiên cứu lựa chọn chợ đưa vào mô hình chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh thực phẩm, xây dựng Đề án thực hiện Dự án	Đơn vị chủ trì sẽ bố trí lịch trình triển khai thực hiện cho phù hợp; hạn nộp báo cáo tổng kết thực hiện dự án về Bộ Công Thương trong tháng 12/2018
2	Tổ chức hội thảo, góp ý xây dựng Dự án	
3	Chỉnh sửa, trình UBND tỉnh phê duyệt Dự án	
4	Triển khai thực hiện Dự án trên thực tiễn	
5	Tổng kết, đánh giá tác động về kinh tế, xã hội của việc thực hiện Dự án, báo cáo UBND tỉnh và Bộ Công Thương; đồng thời thực hiện kế hoạch nhân rộng mô hình theo lộ trình được UBND tỉnh phê duyệt.	

II. TRÁCH NHIỆM CỦA SỞ CÔNG THƯƠNG

1. Xây dựng mô hình thí điểm chợ ATTP; Lựa chọn chợ áp dụng mô hình;

2. Hướng dẫn và kiểm tra đơn vị Quản lý chợ của chợ được lựa chọn xây dựng thực hiện các yêu cầu của mô hình chợ bảo đảm ATTP.

3. Chủ trì và Phối hợp với các cơ quan có liên quan tổ chức tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cho các hộ tiểu thương trong chợ và cán bộ ban quản lý chợ;

4. Tuyên truyền các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cho các hộ kinh doanh dịch vụ ăn uống tại chợ theo phân cấp quản lý.

5. Tham mưu tỉnh ban hành các văn bản nhằm khuyến khích tạo điều kiện để các chủ thể sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện tốt các quy định về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, trong đó, có quy định về an toàn thực phẩm tại chợ; đồng thời nâng cao vai trò, trách nhiệm của hệ thống các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo sự phân cấp.

6. Chủ trì, phối hợp với các Sở ngành liên quan trong công tác kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các tiểu thương kinh doanh dịch vụ ăn uống theo phân cấp quản lý. Phối hợp với Sở ngành liên quan khi được mời tham gia trong công tác kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các tiểu thương đang kinh doanh trong chợ.

7. Phối hợp với Sở, ngành liên quan Định kỳ, đột xuất lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong chợ; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm trong chợ.

8. Thường xuyên kiểm tra việc chấp hành các yêu cầu của mô hình chợ thí điểm về ATTP. Tổng kết rút kinh nghiệm việc xây dựng mô hình chợ thí điểm. Lập kế hoạch xây dựng chợ ATTP theo mô hình.

9. Phối hợp với UBND huyện, thành phố kiểm tra việc đầu tư xây dựng các hạng mục thuộc nguồn vốn ngân sách hỗ trợ cho chợ vệ sinh an toàn thực phẩm.

10. Tổng hợp kết quả đầu tư chợ bảo đảm vệ sinh thực phẩm định kỳ và đột xuất báo cáo về Bộ Công Thương, Ủy ban nhân dân tỉnh theo quy định.

III. TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC SỞ NGÀNH LIÊN QUAN.

1. Sở Y tế

- Phối hợp với Sở Công thương khi được mời tham gia trong công tác kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các hộ tiểu thương kinh doanh trong chợ;
- Phối hợp với Sở Công Thương Định kỳ, đột xuất lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong chợ; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm trong chợ.

2. Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn

- Công bố, hướng dẫn thực hiện các quy hoạch nuôi trồng, sản xuất đã được duyệt đến từng địa phương, từng vùng nuôi và người sản xuất; gắn vùng nuôi tập trung với cơ sở chế biến, kinh doanh theo quy hoạch. Thông tin cho Sở Công Thương và đơn vị Quản lý chợ về quy hoạch vùng sản xuất rau an toàn, các khu giết mổ tập trung, các cơ sở vi phạm an toàn thực phẩm thuộc ngành mình quản lý để góp phần giúp các hộ kinh doanh thực phẩm và ăn uống tại chợ mua được các sản phẩm sạch, đảm bảo an toàn thực phẩm;
- Phổ biến kiến thức, thông tin, các kinh nghiệm trong phòng ngừa, chữa trị các dịch bệnh trên cây trồng, vật nuôi cho các đối tượng là nông dân biết để chủ động trong sản xuất;

- Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất kinh doanh, chế biến, giết mổ, sơ chế, bảo quản đối với các sản phẩm thực phẩm và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

3. Sở Tài chính

- Hướng dẫn các địa phương, đơn vị quản lý chợ trong việc cấp, sử dụng vốn nhà nước đối với các chợ an toàn thực phẩm được đầu tư xây dựng từ nguồn vốn ngân sách;

- Phối hợp với đơn vị liên quan kiểm tra việc đầu tư xây dựng các hạng mục thuộc nguồn vốn ngân sách hỗ trợ;

4. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố nơi có chợ được lựa chọn xây dựng mô hình chợ an toàn thực phẩm

- Phối hợp với Sở Công Thương triển khai tổ chức thực hiện xây dựng chợ an toàn thực phẩm theo phương án được duyệt;

- Chủ động đề xuất, đăng ký xây dựng kế hoạch đầu tư chợ an toàn thực phẩm trình cấp có thẩm quyền phê duyệt việc đầu tư xây dựng trên địa bàn mình quản lý;

- Chủ động công tác thanh kiểm tra các chợ theo mô hình an toàn thực phẩm trên địa bàn, xử lý kịp thời các hành vi vi phạm;

- Chỉ đạo Ủy ban nhân dân xã, phường, thị trấn nơi có chợ được lựa chọn xây dựng mô hình chợ an toàn thực phẩm tham gia thực hiện theo phương án được duyệt. Theo dõi, đôn đốc các ban quản lý chợ thực hiện tốt quy định về an toàn thực phẩm tại chợ trên địa bàn.

5. Trách nhiệm của Ban quản lý chợ; doanh nghiệp, tham gia mô hình thí điểm.

- Chấp hành nghiêm chỉnh các quy định về tiêu chí mô hình mẫu chợ thí điểm an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của Sở Công Thương;

- Tổ chức các dịch vụ phục vụ tại chợ nhằm bảo đảm vệ sinh thực phẩm trong chợ. Hướng dẫn thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ thực hiện đúng quy định về an toàn thực phẩm;

- Bố trí, sắp xếp các điểm kinh doanh thực phẩm trong chợ bảo đảm các yêu cầu về trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại và phù hợp với tính chất của mặt hàng thực phẩm; không để kinh doanh hàng thực phẩm tươi sống gần kề với thực phẩm chín, ăn ngay nhằm tránh nguy cơ lây nhiễm chéo;

- Xây dựng Nội quy chợ theo quy định tại Điều 10 của Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14/01/2003 của Chính phủ về phát triển và quản lý chợ và Nội quy mẫu theo Quyết định số 773/2003/QĐ-BTM ngày 24/6/2003 do Bộ Thương mại (nay là Bộ Công Thương) ban hành để trình UBND cấp có thẩm quyền phê duyệt theo phân cấp quản lý chợ, trong đó qui định rõ yêu cầu về an toàn thực phẩm; tổ chức điều hành và xử lý các vi phạm theo thẩm quyền;

- Dự toán kinh phí các hạng mục đầu tư xây dựng chợ đề nghị vốn ngân sách hỗ trợ và phương án kêu gọi hộ kinh doanh trong chợ tham gia;
- Tổ chức xây dựng các hạng mục công trình do ngân sách hỗ trợ đầu tư đảm bảo chất lượng, đúng thiết kế và dự toán được phê duyệt;
- Thanh, quyết toán vốn hỗ trợ đầu tư với cơ quan tài chính theo quy định hiện hành.

6. Trách nhiệm của thương nhân

- Cam kết thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật và Nội quy của chợ về an toàn thực phẩm;
- Tham dự đầy đủ các lớp bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm;
- Không trưng bày và mua bán hàng hóa, thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật. Giữ gìn vệ sinh tại địa điểm kinh doanh. Không sử dụng chất bảo quản thực phẩm và chất tẩy rửa không được phép sử dụng hoặc sử dụng quá mức cho phép; rửa sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng đối với các trang thiết bị như dao kéo, hộp đựng thực phẩm.

IV. KIẾN NGHỊ ĐỀ HOÀN THIỆN VÀ NHÂN RỘNG MÔ HÌNH

1. Đối với Ủy ban nhân dân tỉnh

Hàng năm bố trí ngân sách để hỗ trợ đầu tư xây dựng các chợ nằm trong kế hoạch nhân rộng mô hình chợ thí điểm đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

2. Đề xuất đối với Bộ Công Thương

- Hướng dẫn tỉnh Gia Lai xây dựng chợ an toàn thực phẩm đối với các chợ trong Chương trình Dự án;
- Hàng năm hỗ trợ kinh phí từ chương trình mục tiêu quốc gia về an toàn thực phẩm cho Sở Công Thương để thực hiện các hoạt động;
- Hướng dẫn và hỗ trợ Sở Công Thương Gia Lai tổ chức cho cán bộ quản lý chợ và các hộ kinh doanh thực phẩm, ăn uống tại các chợ xây dựng theo mô hình thí điểm; tìm hiểu thực tế công tác an toàn thực phẩm tại một số chợ trong và ngoài tỉnh để học tập và rút kinh nghiệm;
- Tuyên truyền công tác an toàn thực phẩm của các chợ được xây dựng và hoạt động theo mô hình thí điểm của tỉnh Gia Lai trên các phương tiện thông tin đại chúng;
- Tập huấn công tác an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý chợ, các hộ kinh doanh tại các chợ theo mô hình thí điểm. Trang bị một số thiết bị hợp lý để kiểm nghiệm nhanh thực phẩm, nguồn nước sử dụng trong kinh doanh ăn uống tại các chợ theo định kỳ.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh;
- Lãnh đạo sở;
- VT, QLTM.

Dự án Mô hình chợ thí điểm đảm bảo ATTP tỉnh Gia Lai

