

Số: 4825/KH-UBND

Ninh Thuận, ngày 24

Tháng/Year năm 2016		ĐƠN VỊ LƯỢNG NLS & TS
CV	Số:.....	5567
ĐẾN	Ngày:.....	27/10/16

KẾ HOẠCH

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ giai đoạn 2016-2020

VĂN BẢN ĐỀN

Số:.....20.7.00...../2016

Ngày 26 tháng 10 năm..... An toàn vệ sinh thực phẩm (viết tắt là ATVSTP) hiện nay là vấn đề lớn, nổi cộm được toàn xã hội đặc biệt quan tâm, trong đó vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ cũng đang là mối lo ngại của người dân. Tính đến tháng 8 năm 2016, trên địa bàn tỉnh Ninh Thuận có tổng số 101 chợ (01 chợ hạng 1, 08 chợ hạng 2 và 92 chợ hạng 3) phân bố như sau: Khu vực thành phố Phan Rang – Tháp Chàm có 18 chợ, huyện Ninh Hải có 19 chợ, huyện Thuận Bắc có 07 chợ, huyện Ninh Phước có 32 chợ, huyện Thuận Nam có 12 chợ, huyện Ninh Sơn có 10 chợ và huyện Bác Ái có 03 chợ. Qua đánh giá chung, công tác quản lý, kinh doanh tại chợ đang từng bước ổn định hơn; tuy nhiên, vấn đề vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm tại nhiều chợ chưa thật sự đảm bảo. Phần lớn chợ chưa có nhà vệ sinh công cộng (khoảng 60%), việc thu gom và xử lý rác thải tại một số chợ chưa thực hiện thường xuyên, nhiều chợ chưa đầu tư hệ thống thoát nước đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và chỉ có một số ít chợ (khoảng 5%) có hệ thống thông gió. Việc bố trí, sắp xếp hàng hóa tại chợ, có nơi chưa phù hợp; tình trạng bày bán các mặt hàng thực phẩm ngay dưới nền chợ, không có giá/kệ kê cao khỏi mặt đất đảm bảo khoảng cách an toàn theo quy định còn khá phổ biến; nhiều tiểu thương chưa ý thức tự giác về bảo vệ môi trường và bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình kinh doanh. Thời gian qua, công tác quản lý, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ được quan tâm hơn, tuy nhiên nhìn chung vẫn còn nhiều khó khăn, thách thức, tình hình vi phạm về an toàn thực phẩm vẫn diễn biến phức tạp.

Nhằm tăng cường công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ, Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành Kế hoạch cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung:

- Ngăn chặn tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại các chợ; ngăn chặn việc lưu thông, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm; xây dựng hệ thống chợ từng bước đạt tiêu chí trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại;

- Xác định việc bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ là nhiệm vụ cấp thiết cần tập trung chỉ đạo, điều hành và ưu tiên bố trí nguồn lực để thực hiện;

- Tăng cường sự phối hợp chặt chẽ, đồng bộ giữa các cấp, các ngành và địa phương; nâng cao trách nhiệm của chính quyền cơ sở; nâng cao nhận thức, trách

b

nhiệm và năng lực quản lý của các tổ chức, cá nhân quản lý chợ và thương nhân kinh doanh tại chợ trong việc bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Mục tiêu cụ thể:

- 100% chợ có Ban/Tổ quản lý và được bố trí, sắp xếp đảm bảo các yêu cầu về trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại; 100% hộ kinh doanh thực phẩm tại chợ (hộ kinh doanh cố định) ký cam kết bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Xử lý, giải quyết dứt điểm việc kinh doanh thực phẩm có sử dụng các chất phẩm màu độc hại, kháng sinh, thuốc bảo vệ thực vật ngoài danh mục;
- Từng bước đưa vào tiêu thụ tại chợ các sản phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn;
- Đầu tư xây dựng mô hình “Chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm” và nhân rộng thêm từ 01 đến 02 chợ; đầu tư cứng hóa nền chợ tại khu vực kinh doanh thực phẩm;
- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các cá nhân làm công tác quản lý chợ và các hộ tiểu thương kinh doanh thực phẩm tại chợ.

II. NỘI DUNG KẾ HOẠCH

1. Tập trung triển khai nhóm giải pháp cấp bách

a) Tăng cường công tác quản lý chợ, triển khai thực hiện tốt Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14 tháng 01 năm 2003 của Chính phủ về phát triển và quản lý chợ; Nghị định số 114/2009/NĐ-CP ngày 23 tháng 12 năm 2009 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14 tháng 01 năm 2003 của Chính phủ:

- Rà soát lại công tác quản lý chợ trên địa bàn; hoàn thiện các Ban Quản lý chợ, thành lập Ban hoặc Tổ quản lý chợ đối với các chợ chưa có đơn vị quản lý; phân công cụ thể trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân quản lý chợ;

- Xây dựng và phê duyệt Phương án bố trí, sắp xếp ngành nghề kinh doanh, sử dụng điểm kinh doanh tại chợ; tổ chức bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh ngoài việc phù hợp với nhu cầu của thương nhân kinh doanh tại chợ, phải đảm bảo các yêu cầu về trật tự, mỹ quan và vệ sinh; trong đó, đặc biệt chú trọng công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

b) Đẩy mạnh tuyên truyền, phổ biến quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Tuyên truyền, vận động các hộ tiểu thương tại chợ kinh doanh thực phẩm đảm bảo an toàn, ký cam kết bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm; nâng cao ý thức tự giác trong việc sắp xếp, trưng bày hàng hóa, vệ sinh khu vực bán hàng đảm bảo luôn sạch sẽ, thoáng mát;

- Tuyên truyền việc lựa chọn, bảo quản, chế biến, sử dụng thực phẩm an toàn; treo băng rôn, bảng hiệu tại các chợ tuyên truyền 10 nguyên tắc vàng của Tổ chức Y tế thế giới (WHO) về an toàn thực phẩm;

- Các cơ quan báo, đài của tỉnh tăng cường thông tin, chuyên mục, chương trình về an toàn thực phẩm; thông tin khách quan, trung thực, kịp thời các diễn biến sản xuất, chế biến, lưu thông thực phẩm an toàn và các vụ việc vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm.

c) Giám sát, thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về ATVSTP tại chợ:

- Xác định công tác giám sát, thanh tra, kiểm tra việc chấp hành các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ là công việc thực hiện thường xuyên, liên tục. Các đơn vị trực tiếp quản lý chợ (Ban quản lý, Tổ quản lý, doanh nghiệp quản lý chợ) có trách nhiệm giám sát hàng ngày hàng hóa đưa vào kinh doanh tại chợ để kịp thời thông tin, phối hợp với cơ quan chức năng và chính quyền địa phương xử lý các hành vi vi phạm theo quy định;

- Tăng cường kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm chợ; phối hợp, tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra, kiểm soát nhằm ngăn chặn, xử lý nghiêm việc nhập lậu, lưu thông, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn, không rõ nguồn gốc xuất xứ; xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị xử lý nghiêm các hành vi vi phạm và các tập thể, cá nhân vi phạm, thiếu trách nhiệm trong công tác quản lý an toàn thực phẩm;

- Các ngành chức năng, chính quyền địa phương và các đơn vị quản lý chợ phải thiết lập đường dây nóng để tiếp nhận phản ánh của người dân về vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm; xử lý nghiêm, kịp thời các vi phạm theo thẩm quyền.

d) Tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm:

- Tổ chức các lớp đào tạo, bồi dưỡng cho cán bộ, công chức, lực lượng quản lý Nhà nước và các cá nhân làm công tác quản lý chợ kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; các kỹ năng trong tuyên truyền, phổ biến kiến thức, giám sát, thanh tra, kiểm tra việc chấp hành pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Tập huấn, bồi dưỡng cho các hộ tiêu thương kinh doanh thực phẩm tại các chợ kiến thức cần thiết về an toàn vệ sinh thực phẩm; thông tin, minh họa bằng hình ảnh tác hại của việc kinh doanh thực phẩm bẩn, thực phẩm không an toàn.

2. Triển khai nhóm giải pháp lâu dài

a) Đầu tư cơ sở hạ tầng chợ:

- Đầu tư mô hình “Chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm” theo yêu cầu của Bộ Công Thương tại Công văn số 2420/BCT-TTNN ngày 22 tháng 3 năm 2013 về việc xây dựng mô hình chợ thí điểm bảo đảm VSATTP và Công văn số 6359/BCT-TTNN ngày 09 tháng 7 năm 2014 về xây dựng mô hình chợ bảo đảm VSATTP nhằm nâng cao ý thức của cộng đồng trong cung ứng, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo an toàn; làm cơ sở để triển khai, nhân rộng trên toàn tỉnh; từng bước xây dựng mạng lưới chợ đảm bảo trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại;

- Đầu tư cứng hóa nền chợ, trước mặt tập trung khu vực kinh doanh thực phẩm; hệ thống cấp, thoát nước; khu vực thu gom, xử lý nước thải, chất thải đảm bảo hợp lý, đúng quy định;

- Chính quyền địa phương chỉ đạo, phối hợp với các đơn vị quản lý chợ hỗ trợ, khuyến khích, vận động các hộ tiểu thương kinh doanh thực phẩm tại chợ tự trang bị các dụng cụ kinh doanh đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm, thực phẩm được bày bán phải cách mặt đất đảm bảo khoảng cách theo quy định; có chính sách khuyến khích, khen thưởng kịp thời các hộ tiểu thương thực hiện tốt, điển hình trong công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình kinh doanh;

- Các địa phương cần đầu tư trang thiết bị đo kiểm di động hoặc cố định tại một số điểm để giúp người dân kiểm tra, nhận biết thực phẩm an toàn và thực phẩm không an toàn;

- Thu hút, khuyến khích các thành phần kinh tế tham gia đầu tư các dự án chợ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

b) Hoàn thiện cơ chế chính sách, pháp luật:

- Tiếp tục triển khai thực hiện nghiêm túc, đầy đủ các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm của Trung ương và địa phương; rà soát, sửa đổi, bổ sung hoặc kiến nghị sửa đổi, bổ sung các quy định chưa phù hợp;

- Trên cơ sở các quy định của Trung ương, ban hành các văn bản chỉ đạo, các cơ chế chính sách đặc thù nhằm hỗ trợ sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn tại địa phương.

c) Hỗ trợ sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn:

- Chuyển giao, hướng dẫn áp dụng và nhân rộng các mô hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến như VietGap, GMP, HACCP, ...;

- Hỗ trợ liên kết tiêu thụ các sản phẩm sản xuất theo quy trình, tiêu chuẩn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

III. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Nguồn kinh phí thực hiện Kế hoạch được bố trí, lồng ghép từ các nguồn kinh phí như sau:

1. Kinh phí Chương trình mục tiêu;
2. Ngân sách địa phương;
3. Kinh phí từ thu phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;
4. Kinh phí huy động xã hội hóa từ các doanh nghiệp tham gia đầu tư, kinh doanh và quản lý chợ; các hộ tiểu thương kinh doanh tại chợ;
5. Kinh phí từ các nguồn hỗ trợ khác.

Riêng dự án đầu tư “Chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm”: Ngân sách Trung ương hỗ trợ và ngân sách địa phương bố trí thực hiện trong năm 2017.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với các Sở, ban, ngành, Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố và các cơ quan, đơn vị liên quan triển khai thực hiện Kế hoạch bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ giai đoạn 2016-2020 trên địa bàn tỉnh.

2. Các Sở, ban, ngành và các cơ quan, đơn vị liên quan căn cứ chức năng và nhiệm vụ được phân công tại phụ lục 1 ban hành kèm theo Kế hoạch này tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch đảm bảo hiệu quả.

3. Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan triển khai Kế hoạch trên địa bàn thuộc phạm vi quản lý.

Trong quá trình triển khai thực hiện, trường hợp có khó khăn, vướng mắc hoặc có đề xuất sửa đổi, bổ sung Kế hoạch, đề nghị các Sở, ban, ngành và Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố kịp thời báo cáo, phản ánh về Sở Công Thương tổng hợp, tham mưu trình Ủy ban nhân dân tỉnh xem xét, chỉ đạo.

V. BÁO CÁO, SƠ KẾT, TỔNG KẾT

1. Báo cáo: Định kỳ hàng quý (trước ngày 20 của tháng cuối quý), các Sở, ban, ngành, Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố và các cơ quan, đơn vị liên quan báo cáo Ủy ban nhân dân tỉnh kết quả thực hiện (qua Sở Công Thương tổng hợp), trong đó nêu rõ các nhiệm vụ đã triển khai, hoàn thành; các khó khăn, vướng mắc và những kiến nghị, đề xuất để công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ đạt hiệu quả.

2. Sơ kết, tổng kết: Giao Sở Công Thương chủ trì tổ chức sơ kết, tổng kết đánh giá kết quả triển khai Kế hoạch, thống nhất các giải pháp tháo gỡ khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện; tổng hợp, tham mưu các giải pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn tỉnh đạt hiệu quả./.

Đối tượng:

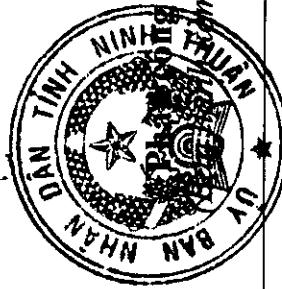
- Văn phòng Chính phủ;
- Các Bộ: CT, Y tế, NNPTNT;
- Thường trực: Tỉnh ủy, HĐND tỉnh (b/c);
- CT và các PCT UBND tỉnh;
- Các Sở, ban, ngành;
- UBND các huyện, thành phố;
- VPUB: Lãnh đạo, KGVX;
- Lưu: VT, KT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Phạm Văn Hậu



PHỤ LỤC 1

Phương án thực hiện Kế hoạch bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ giai đoạn 2016-2020
theo Kế hoạch số 42/KH-UBND ngày 24 tháng 03 năm 2016 của UBND tỉnh Ninh Thuận)

TT	Nhiệm vụ	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Thời gian thực hiện
I	Tăng cường công tác quản lý chợ			
1	Rà soát, kiện toàn Ban, Tổ quản lý chợ; phân công cụ thể trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân quản lý chợ	UBND các huyện, thành phố	Sở Công Thương	Quý IV/2016
2	Chỉ đạo xây dựng, phê duyệt Phương án và tổ chức bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh đảm bảo các yêu cầu về trật tự, mỹ quan và vệ sinh, trong đó đặc biệt chú trọng công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.	UBND các huyện, thành phố	Sở Công Thương; các đơn vị quản lý chợ (Ban quản lý, Tổ quản lý, doanh nghiệp quản lý chợ)	Quý I/2017
II	Tuyên truyền, phổ biến quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm			
1	Vận động các hộ tiểu thương tại chợ ký cam kết bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm; sắp xếp, trung bày hàng hóa, vệ sinh khu vực bán hàng đảm bảo luôn sạch sẽ, thoáng mát	UBND các huyện, thành phố	Sở Công Thương; các đơn vị quản lý chợ	Quý I/2017
2	Treo băng rôn, bảng hiệu tại các chợ tuyên truyền 10 nguyên tắc vàng của Tổ chức Y tế thế giới (WHO) về an toàn thực phẩm, ưu tiên triển khai trước tại các chợ hạng 1, chợ hạng 2 và chợ trung tâm xã.	UBND các huyện, thành phố	Các Sở: Y tế, Công Thương; các đơn vị quản lý chợ	Năm 2017, 2018
3	Tăng cường thông tin, chuyên mục, chương trình về an toàn thực phẩm; thông tin khách quan, trung thực, kịp thời các diễn biến sản	Sở Công Thương	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và PTNT, Thông tin và Truyền thông; UBND các	Thường xuyên

	xuất, ché biến, lưu thông thực phẩm an toàn và các vụ việc vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm	huyện, thành phố; Đài PTTH tỉnh, Báo Ninh Thuận	
III	Giám sát, thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về ATVSTP tại chợ		
1	Chỉ đạo việc giám sát hàng hóa đưa vào kinh doanh tại chợ	UBND các huyện, thành phố	Các đơn vị quản lý chợ Hàng ngày
2	Thanh lập các đoàn thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về ATVSTP tại chợ	Sở Công Thương; UBND các huyện, thành phố	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Định kỳ theo Kế hoạch và đột xuất
3	Chỉ đạo Chi cục Quản lý thị trường phối hợp, tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra, kiểm soát nhằm ngăn chặn, xử lý nghiêm việc nhập lậu, lưu thông, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn, không rõ nguồn gốc xuất xứ; xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị xử lý nghiêm các hành vi vi phạm và các tập thể, cá nhân vi phạm, thiếu trách nhiệm trong công tác quản lý an toàn thực phẩm	Sở Công Thương	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố; Định kỳ theo Kế hoạch và đột xuất
4	Thiết lập đường dây nóng để tiếp nhận phản ánh của người dân về vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm tại chợ	Sở Công Thương UBND các huyện, thành phố	Đài PTTH Ninh Thuận, Báo Ninh Thuận Quý IV/2016
IV	Tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm		
1	Tổ chức các lớp đào tạo, bồi dưỡng cho cán bộ,	Sở Công Thương	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp Hàng năm

	công chức, lực lượng quản lý Nhà nước và các cá nhân làm công tác quản lý chợ		và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố
2	Tập huấn, bồi dưỡng cho các hộ tiêu thương kinh doanh thực phẩm tại các chợ	Sở Công Thương; UBND các huyện, thành phố	các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Hàng năm
V	Đầu tư phát triển cơ sở hạ tầng chợ		
1	Đầu tư mô hình “Chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm”	Sở Công Thương	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Trong năm 2017,
2	Đầu tư cứng hóa nền chợ, trước mặt tập trung khu vực kinh doanh thực phẩm; hệ thống cấp, thoát nước; khu vực thu gom, xử lý nước thải, chất thải đảm bảo hợp lý, đúng quy định	UBND các huyện, thành phố	Sở Công Thương Trong năm 2017, 2018
3	Vận động các hộ tiêu thương kinh doanh thực phẩm tại chợ tự trang bị các dụng cụ kinh doanh đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm, thực phẩm được bày bán phải cách mặt đất đảm bảo khoảng cách theo quy định	UBND các huyện, thành phố	Các Sở: Công Thương, Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Trong năm 2016, 2017
4	Đầu tư trang thiết bị đo kiểm di động hoặc cố định tại một số điểm để giúp người dân kiểm tra, nhận biết thực phẩm an toàn và thực phẩm không an toàn	Sở Khoa học và Công nghệ	Các Sở: Công Thương, Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Trong năm 2017, 2018
5	Thu hút, khuyến khích các thành phần kinh tế tham gia đầu tư các dự án chợ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	Sở Công Thương	Sở Kế hoạch và Đầu tư; UBND các huyện, thành phố Thường xuyên

VI	Hoàn thiện cơ chế chính sách, pháp luật		
1	Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm của Trung ương và địa phương; rà soát, sửa đổi, bổ sung hoặc kiến nghị sửa đổi, bổ sung các quy định chưa phù hợp	Sở Công Thương	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Thường xuyên
2	Tham mưu các văn bản chỉ đạo, cơ chế chính sách đặc thù nhằm hỗ trợ sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn tại địa phương	Sở Công Thương	Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Thường xuyên
VII	Hỗ trợ sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn		
1	Chuyển giao, hướng dẫn áp dụng và nhân rộng các mô hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến như VietGap, GMP, HACCP	Sở Khoa học và Công nghệ	Các Sở: Công Thương, Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Thường xuyên
2	Hỗ trợ liên kết tiêu thụ các sản phẩm sản xuất theo quy trình, tiêu chuẩn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	Sở Công Thương	Các Sở: Khoa học và Công nghệ, Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; UBND các huyện, thành phố Thường xuyên



PHỤ LỤC 2

10 nguyên tắc an toàn của Tổ chức Y tế thế giới (WHO) về an toàn thực phẩm
(Ban hành kèm theo Quyết định số 4325/KH-UBND ngày 24 tháng 10 năm 2016
của UBND tỉnh Ninh Thuận)

1. Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.
2. Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tối trên 70°C.
3. Ăn ngay sau khi nấu. Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.
4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.
5. Nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhất thiết phải được đun kỹ lại.
6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).
7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.
8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.
9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.
10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cần thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.