

đình văn hóa - sức khỏe. Tổ chức chiến dịch truyền thông trong “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” ở địa phương mình.

đ) Quy hoạch, xây dựng vùng sản xuất, chế biến nông sản thực phẩm và chăn nuôi gia súc, gia cầm, thủy sản an toàn; xây dựng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm hợp vệ sinh, bảo vệ môi trường.

e) Tăng đầu tư ngân sách, nhân lực và trang thiết bị đáp ứng được yêu cầu cơ bản về kiểm soát VSATTP.

2. Sở Y tế:

a) Chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan xây dựng kế hoạch quản lý về chất lượng VSATTP trên địa bàn tỉnh; phối hợp các ngành chức năng liên quan tăng cường công tác kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện kế hoạch hàng năm và 5 năm của tỉnh về VSATTP.

b) Chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP theo quy định pháp luật cho tất cả các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao; phối hợp hướng dẫn, xác nhận, công bố tiêu chuẩn chất lượng cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đúng qui định. Kiên quyết không để các cơ sở không đủ điều kiện VSATTP sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

c) Chủ trì, phối hợp thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm đối với thực phẩm sản xuất trong nước và nhập khẩu. Tổ chức hướng dẫn việc khám sức khỏe định kỳ theo qui định đối với người lao động, ngăn ngừa các bệnh truyền nhiễm đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến trong các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

d) Phối hợp với Sở Văn hoá-TT và các ngành, đơn vị liên quan tổ chức thông tin, giáo dục truyền thông về VSATTP phù hợp với từng đối tượng. Quản lý chặt chẽ nội dung thông tin, quảng cáo liên quan về chất lượng VSATTP.

đ) Phối hợp với các ngành liên quan và địa phương, hàng năm tổ chức “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” trên toàn tỉnh, phát động chiến dịch truyền thông phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; tổ chức tốt công tác phân tích, dự báo nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và phòng chống, điều tra ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền nhiễm lây qua thực phẩm; hướng dẫn triển khai việc áp dụng hệ thống quản lý VSATTP: Thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP) và hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP).

g) Chủ trì, phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ và các sở, ngành liên quan hoàn thành việc xây dựng Đề án Tổ chức và tăng cường năng lực cho các phòng kiểm nghiệm trọng điểm về VSATTP trên toàn tỉnh.

Phối hợp với Sở Nội vụ và các Sở, ngành liên quan xây dựng Đề án về tổ chức hệ thống quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm VSATTP trên địa bàn tỉnh.

3. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Thủy sản:

a) Tập trung xây dựng và phát triển các vùng nguyên liệu sản xuất nông sản thực phẩm an toàn; triển khai áp dụng hệ thống GMP, GHP, HACCP cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc ngành quản lý; tổ chức tập huấn, tuyên truyền về các quy trình, quy phạm bảo đảm an toàn thực phẩm cho các hộ nông dân sản xuất nông sản, thủy sản thực phẩm; thông tin hướng dẫn người sản xuất về tiêu chuẩn của các thị trường quốc tế.

b) Thường xuyên kiểm tra, xử lý tồn dư hóa chất độc hại trong nông sản, thủy sản thực phẩm trước khi thu hoạch, sơ chế, bảo quản ở các vùng sản xuất nông sản thực phẩm, kiểm soát chặt chẽ các vùng giết mổ và vệ sinh thú y, vệ sinh thủy sản. Xử lý các trường hợp vi phạm theo qui định.

Đối với các sản phẩm nông sản, thủy sản trước khi xuất khẩu hoặc đưa ra thị trường tiêu thụ trong nước phải được chứng nhận bảo đảm VSATTP.

c) Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra việc sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp, kiểm soát chặt chẽ việc sử dụng đúng chất lượng, chủng loại, liều lượng, thời gian cách ly của các loại vật tư nông nghiệp sử dụng trong trồng trọt, chăn nuôi, bảo quản, chế biến.

4. Sở Công nghiệp:

a) Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các đơn vị liên quan chỉ đạo tổ chức thực hiện các biện pháp bảo đảm VSATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến và bếp ăn tập thể trong các nhà máy, xí nghiệp, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong khu công nghiệp. Kiểm soát chặt chẽ nguồn chất thải của các nhà máy, xí nghiệp; xây dựng lộ trình và triển khai áp dụng GMP, GHP, HACCP cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc ngành quản lý.

b) Tăng cường công tác kiểm tra, thanh tra về VSATTP trong các cơ sở sản xuất thuộc phạm vi quản lý. Xử lý nghiêm các vi phạm.

5. Sở Thương mại và Du lịch:

a) Tăng cường kiểm tra, kiểm soát ngăn chặn việc kinh doanh hàng thực phẩm giả, kém chất lượng, quá hạn sử dụng, vi phạm quy định ghi nhãn hàng hóa, có nguồn gốc nhập lậu và gian lận thương mại, hàng thực phẩm vi phạm pháp luật VSATTP. Phối hợp với ngành chức năng liên quan xử lý triệt để các vi phạm theo quy định.

Phối hợp với Sở Nội vụ và các Sở, ngành liên quan xây dựng Đề án về tổ chức hệ thống quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm VSATTP trên địa bàn tỉnh.

3. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Thủy sản:

a) Tập trung xây dựng và phát triển các vùng nguyên liệu sản xuất nông sản thực phẩm an toàn; triển khai áp dụng hệ thống GMP, GHP, HACCP cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc ngành quản lý; tổ chức tập huấn, tuyên truyền về các quy trình, quy phạm bảo đảm an toàn thực phẩm cho các hộ nông dân sản xuất nông sản, thủy sản thực phẩm; thông tin hướng dẫn người sản xuất về tiêu chuẩn của các thị trường quốc tế.

b) Thường xuyên kiểm tra, xử lý tồn dư hóa chất độc hại trong nông sản, thủy sản thực phẩm trước khi thu hoạch, sơ chế, bảo quản ở các vùng sản xuất nông sản thực phẩm, kiểm soát chặt chẽ các vùng giết mổ và vệ sinh thú y, vệ sinh thủy sản. Xử lý các trường hợp vi phạm theo qui định.

Đối với các sản phẩm nông sản, thủy sản trước khi xuất khẩu hoặc đưa ra thị trường tiêu thụ trong nước phải được chứng nhận bảo đảm VSATTP.

c) Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra việc sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp, kiểm soát chặt chẽ việc sử dụng đúng chất lượng, chủng loại, liều lượng, thời gian cách ly của các loại vật tư nông nghiệp sử dụng trong trồng trọt, chăn nuôi, bảo quản, chế biến.

4. Sở Công nghiệp:

a) Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các đơn vị liên quan chỉ đạo tổ chức thực hiện các biện pháp bảo đảm VSATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến và bếp ăn tập thể trong các nhà máy, xí nghiệp, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong khu công nghiệp. Kiểm soát chặt chẽ nguồn chất thải của các nhà máy, xí nghiệp; xây dựng lộ trình và triển khai áp dụng GMP, GHP, HACCP cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc ngành quản lý.

b) Tăng cường công tác kiểm tra, thanh tra về VSATTP trong các cơ sở sản xuất thuộc phạm vi quản lý. Xử lý nghiêm các vi phạm.

5. Sở Thương mại và Du lịch:

a) Tăng cường kiểm tra, kiểm soát ngăn chặn việc kinh doanh hàng thực phẩm giả, kém chất lượng, quá hạn sử dụng, vi phạm quy định ghi nhãn hàng hóa, có nguồn gốc nhập lậu và gian lận thương mại, hàng thực phẩm vi phạm pháp luật VSATTP. Phối hợp với ngành chức năng liên quan xử lý triệt để các vi phạm theo quy định.