

KẾ HOẠCH
Xây dựng chợ An Hội theo mô hình
Chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm

Căn cứ Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21 tháng 10 năm 2022 của Ban Bí thư về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Quyết định số 6727/QĐ-UBND ngày 29 tháng 12 năm 2017 của Ủy ban nhân dân thành phố Hồ Chí Minh về phê duyệt Dự án Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm tại thành phố Hồ Chí Minh và Quyết định số 2502/QĐ-UBND ngày 10 tháng 7 năm 2020 của Ủy ban nhân dân Thành phố về việc sửa đổi, bổ sung Quyết định số 6727/QĐ-UBND ngày 29 tháng 12 năm 2017 của Ủy ban nhân dân Thành phố về phê duyệt Dự án Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh;

Thực hiện Kế hoạch số 1301/KH-BQLATTP ngày 14 tháng 6 năm 2023 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố về việc triển khai xây dựng Dự án Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh năm 2023; Công văn số 1474/BQLATTP-QLCL ngày 30 tháng 6 năm 2023 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm Thành phố về việc triển khai Kế hoạch số 1301/KH-BQLATTP ngày 14/6/2023.

Căn cứ tình hình thực tế trong công tác quản lý về an toàn thực phẩm (ATTP) tại các chợ truyền thống trên địa bàn. Ủy ban nhân dân quận Gò Vấp ban hành Kế hoạch xây dựng chợ An Hội theo mô hình Chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn quận Gò Vấp với các nội dung như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM CHỢ AN HỘI

1. Vị trí, diện tích chợ

- Loại chợ: loại 3.
- Địa chỉ: 1084 Quang Trung, Phường 8, quận Gò Vấp.
- Tổng diện tích quản lý: 510 m², diện tích trong nhà lồng chợ: 180 m².
- Nhà lồng chợ: bố trí 83 sạp, trong đó: 35 sạp đang kinh doanh (05 sạp có đăng ký hộ kinh doanh), 12 sạp làm kho bảo quản và 36 sạp bỏ trống. Kinh doanh ngành hàng thực phẩm 18 sạp, gồm: 05 sạp thịt heo, 02 sạp thịt bò, 05 sạp thủy hải sản, 06 sạp rau củ quả.

2. Đánh giá sơ bộ thực trạng tại chợ An Hội

- Về điều kiện mặt bằng: Chợ An Hội có 1 khu vực nhà lồng được xây dựng kiên cố, các sạp được bố trí cố định, có phân khu bán hàng sống chín riêng

biệt, hạ tầng kỹ thuật phục vụ việc kinh doanh tương đối tốt, tuy nhiên sản nhà một số nơi đã xuống cấp.

- Hoạt động kinh doanh thực phẩm chủ yếu theo phương thức người sản xuất trực tiếp bán lẻ, thương nhân kinh doanh thực phẩm mua hàng hóa từ người sản xuất và các chợ đầu mối (như chợ Hóc Môn, Bình Điền...) bán lẻ trực tiếp cho người tiêu dùng. Ngoài kinh doanh các sản phẩm bao gói sẵn có bao bì, nhãn hiệu, nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng, thì bên cạnh đó vẫn còn một số ít tiểu thương kinh doanh thực phẩm thủ công, truyền thống không bao bì, nhãn mác, không xác định nguồn gốc, xuất xứ.

II. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Xây dựng và phát triển chợ truyền thống kinh doanh thực phẩm đáp ứng các tiêu chí, yêu cầu về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng phục vụ tại chợ, đáp ứng tốt nhu cầu tiêu dùng ngày càng cao của người dân trên địa bàn quận.

- Nâng cao nhận thức và tăng cường trách nhiệm và ý thức chấp hành các quy định của nhà nước về an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh của các thương nhân tại chợ.

- Tăng cường sự phối hợp của các cơ quan quản lý nhà nước trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ, góp phần bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng.

2. Mục tiêu cụ thể

Xây dựng khu Nhà lồng chợ An Hội kinh doanh thực phẩm bảo đảm truy xuất được nguồn gốc, xuất xứ và phù hợp với các tiêu chí quy định tại Quyết định số 6727/QĐ-UBND ngày 29/12/2017 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về chợ thực phẩm an toàn, gồm các tiêu chí:

- Thực phẩm kinh doanh tại chợ;
- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại chợ;
- Cơ sở vật chất, quây sạp khu nhà lồng chợ;
- Hoạt động kiểm tra, giám sát.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Đối tượng

- Ngành hàng kinh doanh thực phẩm tươi sống: Thịt heo, thịt bò, gia cầm.
- Ngành hàng kinh doanh rau, củ, quả.

2. Các tiêu chí đảm bảo ATTP

2.1. Tiêu chí về thực phẩm kinh doanh tại chợ

- Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm kinh doanh; chứng từ đầu vào hoặc sổ sách ghi chép tình hình xuất, nhập hàng ngày, công tác lưu trữ, ghi chép phải thực hiện đúng quy định và phải đảm bảo truy suất được nguồn gốc.

- Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- Đáp ứng quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản phẩm kinh doanh.

2.2. Tiêu chí về người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại chợ

- Có Giấy chứng nhận sức khỏe định kỳ theo quy định của Bộ Y tế.
- Có trang thiết bị bảo hộ lao động như khẩu trang, găng tay, tạp dề, nón,... phụ vụ chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.3. Tiêu chí về cơ sở vật chất, kỹ thuật

2.3.1 Đối với chợ

- Khu vực kinh doanh, chế biến thực phẩm phải được phân khu ngành, nhóm hàng riêng biệt để ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo giữa thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến và thực phẩm ăn ngay.

- Đầu tư, xây dựng đường nội bộ, nâng cấp nền nhà chợ bằng vật liệu kiên cố như xi măng, gạch men... đảm bảo bằng phẳng, dễ chùi rửa, không ngập, đọng nước. Hệ thống mái che, thông gió phải đảm bảo được việc che mưa, che nắng. Hệ thống quây sạp kiên cố, đảm bảo độ cao phù hợp (cách mặt đất ít nhất 60 cm) và làm bằng vật liệu thích hợp (inox, gạch men).

- Hệ thống cống rãnh, thoát nước phải đảm bảo kín, thoát nước tốt, dễ dàng nạo vét, được bố trí hợp lý; đầu tư hệ thống xử lý nước thải, đáp ứng các quy định về bảo vệ môi trường; bố trí thùng rác lớn, có nắp đậy, đặt tại khu vực thích hợp để thu gom rác tập trung và được thu gom đồ định kỳ.

- Có đủ nước sạch sử dụng trong chợ.

- Nâng cấp nhà vệ sinh, bồn rửa tay và thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ phục vụ nhu cầu vệ sinh của tiểu thương và người dân.

- Đầu tư thiết bị bảo quản đông lạnh (tủ bảo ôn) phù hợp quy mô của chợ và nhu cầu của tiểu thương kinh doanh

- Trang bị phòng cháy, chữa cháy (máy bơm, bình cứu hỏa,...) và thành lập tổ phòng cháy chữa cháy, lắp đặt hệ thống đường ống dẫn nước vào trong khu vực chợ để phòng khi có hỏa hoạn xảy ra. Tại chợ phải có nội quy, quy định về phòng, chống cháy nổ.

- Có biển hiệu “Chợ đảm bảo an toàn thực phẩm (ngành hàng thực phẩm tươi sống; rau củ quả)” tại cửa ra vào chính của chợ.

2.3.2 Đối với tiểu thương kinh doanh tại chợ

- Đầu tư đầy đủ các trang thiết bị phục vụ sơ chế, kinh doanh thực phẩm; trang thiết bị phải phù hợp với mặt hàng kinh doanh.

- Không sử dụng chất bảo quản thực phẩm, chất tẩy rửa không được phép sử dụng hoặc sử dụng quá mức cho phép trong quá trình chế biến, kinh doanh thực phẩm, không sử dụng và bày bán các chất phụ gia, phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế;

- Mỗi quầy sạp bố trí thùng rác riêng (có nắp đậy) để thu gom rác thải trong quá trình kinh doanh, đảm bảo độ kín và thu gom định kỳ; thường xuyên quét dọn khuôn viên quầy sạp để đảm bảo thông thoáng, sạch sẽ.

- Đối với thương nhân kinh doanh mặt hàng thực phẩm chín ăn ngay, kinh doanh dịch vụ ăn uống: nơi kinh doanh cách biệt nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm...); thức ăn bày bán để cao cách mặt đất 60cm; không để lẫn thực phẩm chín với thực phẩm sống; có đủ dụng cụ chế biến, chia, gói, gói, chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín; Trang bị bảo hộ lao động như khẩu trang, găng tay, tạp dề, nón... bao gồm chủ cơ sở, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

- Có biển hiệu ghi tên người bán hàng, số điện thoại và thông tin về thực phẩm được giám sát ATTP (theo quy cách thống nhất do Tổ Quản lý chợ quy định) tại quầy bán.

- Lưu trữ đầy đủ các hồ sơ, chứng từ truy xuất nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, sổ ghi chép theo quy định.

2.4. Tiêu chí về hoạt động kiểm tra, giám sát

- Công tác kiểm tra, giám sát (định kỳ hoặc đột xuất) việc bảo đảm ATTP tại chợ được duy trì thường xuyên theo quy định của pháp luật; cán bộ chuyên trách được trang bị thiết bị kiểm tra nhanh chất lượng thực phẩm kinh doanh trong chợ để kiểm tra tính an toàn của thực phẩm và lấy mẫu giám sát.

- Thành lập Tổ quản lý thực hiện kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định của pháp luật về đảm bảo ATTP và tuân thủ các quy định, tiêu chí của

mô hình đối với các chủ thể; thành phần gồm: đại diện Phòng Y tế, Phòng Kinh tế, Trung tâm Y tế, Ủy ban nhân dân Phường 8.

IV. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác truyền thông, tập huấn

- Tăng cường công tác truyền thông về tiêu chí chợ kinh doanh thực phẩm, các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm bằng nhiều hình thức đa dạng và phong phú như: bài viết trên trang web của các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm; phát loa phóng thanh, tờ rơi, tờ gấp, áp phích, băng rôn, khẩu hiệu, xe tuyên truyền,... qua đó thông tin đến tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng về chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Triển khai tập huấn phổ biến quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và các văn bản pháp lý liên quan đến việc triển khai xây dựng Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm cho Tổ Quản lý chợ và các thương nhân kinh doanh tại chợ.

2. Công tác kiểm tra, giám sát

- Tổ chức kiểm tra, giám sát, hướng dẫn việc thực hiện các quy định về đảm bảo ATTP và tiêu chí xây dựng chợ kinh doanh thực; đảm bảo tất cả thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ có đầy đủ hồ sơ liên quan đến ATTP theo quy định pháp luật và thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm kinh doanh tại chợ.

- Tổ chức lấy mẫu giám sát thực phẩm kinh doanh tại chợ, kiểm tra giám sát các chỉ tiêu ATTP đang kinh doanh tại các chợ xây dựng Mô hình để có đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm tại chợ truyền thống, phát hiện và xử lý các hành vi vi phạm quy định pháp luật về ATTP.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế quận

- Là cơ quan thường trực triển khai thực hiện Kế hoạch; chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan triển khai các giải pháp thực hiện mô hình, định kỳ kiểm tra, theo dõi việc chấp hành các quy định về ATTP, tiêu chí trong Kế hoạch.

- Phối hợp với Ủy ban nhân dân Phường 8 khảo sát, đánh giá tiến độ triển khai xây dựng Mô hình dựa trên các tiêu chí Chợ kinh doanh thực phẩm theo TCVN 11856:2017.

- Phối hợp với Phòng Tài chính – Kế hoạch tham mưu, đề xuất, quyết toán kinh phí thực hiện Kế hoạch (kinh phí tuyên truyền, trang bị các dụng cụ kiểm tra nhanh, mua và xét nghiệm mẫu định kỳ,...)

- Chủ động trong công tác triển khai Kế hoạch, báo cáo định kỳ, đột xuất về tình hình đảm bảo ATTP tại chợ; đề xuất các giải pháp triển khai, khắc phục những khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện.

2. Phòng Kinh tế quận

Phối hợp Phòng Tài chính – Kế hoạch kiểm tra, giám sát tiến độ thực hiện việc đầu tư, nâng cấp các hạng mục trong chợ để đảm bảo ATTP và kịp thời đề xuất, tham mưu giải quyết những khó khăn, vướng mắc của Ủy ban nhân dân Phường 8.

3. Phòng Tài chính – Kế hoạch quận

Hướng dẫn Ủy ban nhân dân Phường 8 dự trù kinh phí sửa chữa, nâng cấp các hạng mục nhằm đảm bảo tiêu chí theo mô hình chợ thí điểm đảm bảo ATTP và thẩm định hồ sơ quyết toán theo quy định.

4. Phòng Tài nguyên và Môi trường quận

Phối hợp Ủy ban nhân dân Phường 8 tổ chức tuyên truyền, hướng dẫn thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ thực hiện phân rác thải tại nguồn theo quy định. Hướng dẫn xử lý nước thải trong và khu xung quanh chợ An Hội.

5. Trung tâm Y tế quận

- Phối hợp, hướng dẫn Ủy ban nhân dân Phường 8 xây dựng nội quy kinh doanh tại chợ; biển hiệu nhận biết và truy suất nguồn gốc.

- Chủ trì, phối hợp với Phòng Y tế, Ủy ban nhân dân Phường 8 định kỳ thực hiện giám sát, lấy mẫu kiểm tra kit nhanh ATTP để chủ động ngăn chặn, xử lý kịp thời các loại thực phẩm không phù hợp

6. Đội Quản lý Thị trường số 12

Tăng cường công tác kiểm tra, kiểm soát thực phẩm giả, kém chất lượng, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không nhãn mác đang bày bán, lưu thông tại chợ. Phát hiện kịp thời, có biện pháp phòng ngừa, ngăn ngừa và khắc phục các sự cố về ATTP; truy suất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn.

7. Ủy ban nhân dân Phường 8

- Tiếp tục rà soát, chủ động tham mưu đề xuất sửa chữa, cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng khu vực kinh doanh thực phẩm. Thực hiện bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh thuận lợi cho việc kinh doanh bảo đảm ATTP và vệ sinh môi trường.

- Tổ chức thông tin tuyên truyền, hướng dẫn việc lựa chọn, sử dụng và bảo quản thực phẩm đến tiểu thương và người tiêu dùng bằng panô, loa phát thanh. Hướng dẫn thương nhân thực hiện đúng quy định về ATTP.

- Chủ trì, phối hợp các đơn vị giám sát, kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại chợ, nếu có phát hiện vi phạm thì xử lý theo quy định; thực hiện báo cáo 1 lần/năm và đột xuất các vấn đề có liên quan đến ATTP tại chợ.

- Phối hợp với các đơn vị có liên quan triển khai, kiểm tra, giám sát việc thực hiện Kế hoạch và chấp hành các quy định của pháp luật ATTP.

VI. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN

- Thời gian thực hiện Kế hoạch: từ tháng 8/2023 đến ngày 31/12/2027.
- Trước ngày 20/12/2024: hoàn thiện các tiêu chí đánh giá về truy xuất nguồn gốc.
- Trước ngày 31/12/2025: hoàn thiện các tiêu chí đánh giá về điều kiện cơ sở vật chất.
- Trước ngày 31/12/2026: Hoàn thành cơ bản các tiêu chí đánh giá về quây, sạp phẩm đảm bảo ATTP tại chợ.
- Trong năm 2027: Hoàn thành xây dựng chợ An Hội “Đạt chuẩn Chợ kinh doanh thực phẩm”.
- Định kỳ 1 lần/ năm, Phòng Y tế chủ trì, phối hợp Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố tổ chức kiểm tra, đánh giá Mô hình chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm các tiêu chí theo TCVN 11856:2017 Chợ kinh doanh thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch xây dựng chợ An Hội theo mô hình Chợ thí điểm bảo đảm an toàn thực phẩm. Đề nghị các đơn vị có liên quan triển khai thực hiện Kế hoạch./. *Me*

Nơi nhận:

- Ban Quản lý ATTP thành phố;
- Thường trực Quận ủy;
- Chủ tịch và các PCT /UBND quận;
- Ủy ban MTTQ Việt Nam quận;
- Các phòng ban, đoàn thể quận;
- UBND Phường 8;
- Lưu: VT./.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Đào Thị My Thu