

Số: /KH-VHXXH

Vĩnh Tuy, ngày 21 tháng 7 năm 2026

KẾ HOẠCH
Kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm năm 2026
trên địa bàn xã Vĩnh Tuy

I. CĂN CỨ XÂY DỰNG KẾ HOẠCH

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP;

Căn cứ Nghị định số 217/2025/NĐ-CP ngày 05/8/2025 của Chính phủ về hoạt động kiểm tra chuyên ngành;

Căn cứ Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế;

Căn cứ Kế hoạch số 44/KH-UBND ngày 15/01/2026 của UBND xã Vĩnh Tuy về phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm năm 2026;

Căn cứ Quyết định số 563/QĐ-UBND ngày 17/6/2026 của Chủ tịch UBND xã Vĩnh Tuy về việc thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm năm 2026.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Đánh giá việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống trên địa bàn xã.

Chủ động phát hiện, ngăn chặn và xử lý kịp thời các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.

Nâng cao trách nhiệm của chủ cơ sở trong việc bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm.

Góp phần phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Yêu cầu

Kiểm tra đúng nội dung, đúng đối tượng, đúng thẩm quyền, đúng trình tự theo quy định.

Bảo đảm khách quan, công khai, minh bạch; không làm cản trở hoạt động bình thường của cơ sở.

Việc lập hồ sơ kiểm tra, biên bản, xử lý vi phạm (nếu có) thực hiện đúng quy định của pháp luật.

III. ĐỐI TƯỢNG, PHẠM VI KIỂM TRA

1. Đối tượng

Đối tượng kiểm tra là các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Vĩnh Tuy, bao gồm:

Cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm; cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền (nếu có).

Cơ sở kinh doanh thực phẩm tổng hợp, cửa hàng tạp hóa, siêu thị mini, cửa hàng tiện lợi, cửa hàng chuyên doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn.

Chợ, điểm kinh doanh thực phẩm; các hộ kinh doanh thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh, thực phẩm chế biến sẵn.

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như nhà hàng, quán ăn, quán cơm, quán phở, quán bún, quán giải khát, quán cà phê, cơ sở phục vụ ăn uống lưu động và các hình thức kinh doanh dịch vụ ăn uống khác.

Bếp ăn tập thể tại các trường học, cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp và các cơ sở có tổ chức ăn uống tập trung.

Cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố, quây hàng ăn, xe đẩy bán thực phẩm và các điểm kinh doanh thức ăn chế biến sẵn.

Cơ sở kinh doanh nước uống, nước giải khát, nước đá dùng liền, sữa, bánh kẹo và các sản phẩm thực phẩm khác thuộc diện quản lý.

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo mùa vụ, phục vụ lễ hội, sự kiện, hội nghị, cưới hỏi và các hoạt động tập trung đông người.

Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm khác thuộc phạm vi quản lý của UBND xã theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Đối với các cơ sở không thuộc thẩm quyền quản lý hoặc có dấu hiệu vi phạm vượt thẩm quyền xử lý của cấp xã, Đoàn kiểm tra lập biên bản, tổng hợp báo cáo và kiến nghị cơ quan có thẩm quyền kiểm tra, xử lý theo quy định của pháp luật.

2. Phạm vi kiểm tra

Kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của UBND xã Vĩnh Tuy trên toàn bộ địa bàn xã.

Phạm vi kiểm tra bao gồm tất cả các thôn, tổ dân phố; các chợ, điểm kinh doanh thực phẩm; cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; bếp ăn tập thể; cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố và các địa điểm tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm khác thuộc thẩm quyền quản lý của UBND xã.

Việc kiểm tra được thực hiện theo kế hoạch và kiểm tra đột xuất khi phát hiện có dấu hiệu vi phạm, khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, có phản ánh, kiến nghị của tổ chức, cá nhân hoặc theo chỉ đạo của cơ quan có thẩm quyền.

IV. NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Kiểm tra hồ sơ pháp lý của cơ sở

Kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm thông qua hồ sơ, giấy tờ của cơ sở, gồm:

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương đối với cơ sở thuộc diện phải đăng ký kinh doanh.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ chứng minh thuộc đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật.

Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm hoặc tài liệu chứng minh chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được tập huấn theo quy định.

Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định hiện hành.

Hồ sơ tự công bố sản phẩm, bản tự công bố sản phẩm hoặc các hồ sơ liên quan đối với các sản phẩm thuộc diện phải tự công bố.

Hồ sơ, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; hóa đơn, chứng từ mua bán theo quy định.

Hồ sơ về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở; sổ theo dõi, nhật ký chế biến, sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu thức ăn (đối với bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc diện phải thực hiện).

Hợp đồng cung cấp nguyên liệu, thực phẩm; hồ sơ kiểm soát nguồn nguyên liệu đầu vào; các tài liệu liên quan đến truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi có yêu cầu.

Các hồ sơ, tài liệu khác có liên quan theo quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành.

2. Kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở

Kiểm tra việc đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, tập trung vào các nội dung sau:

Điều kiện cơ sở vật chất: Địa điểm, mặt bằng sản xuất, chế biến, kinh doanh; bố trí khu vực chức năng; kết cấu nhà xưởng, khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm; hệ thống thoát nước, thu gom và xử lý chất thải; điều kiện chiếu sáng, thông gió và các yêu cầu khác theo quy định.

Trang thiết bị, dụng cụ: Kiểm tra việc bố trí, sử dụng và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản, vận chuyển, chứa đựng thực phẩm; dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải bảo đảm an toàn, sạch sẽ và được vệ sinh định kỳ.

Nguồn nước sử dụng: Kiểm tra nguồn nước dùng trong chế biến, sản xuất, kinh doanh thực phẩm; việc sử dụng nước sạch, nước đạt quy chuẩn kỹ thuật theo quy định; hồ sơ kiểm nghiệm chất lượng nước (nếu thuộc đối tượng phải thực hiện).

Điều kiện bảo quản thực phẩm: Kiểm tra việc bảo quản nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm; điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, kho bảo quản; việc phân loại, sắp xếp, che đậy thực phẩm; bảo đảm không để lẫn thực phẩm sống với thực phẩm chín, thực phẩm sạch với thực phẩm có nguy cơ gây ô nhiễm.

Quy trình sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm: Kiểm tra việc thực hiện các quy trình bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm; kiểm soát nguyên liệu đầu vào; chế biến, chia suất ăn, vận chuyển, bảo quản và phục vụ thực phẩm; việc lưu mẫu thức ăn, kiểm thực ba bước (đối với bếp ăn tập thể và cơ sở thuộc diện áp dụng).

Điều kiện vệ sinh môi trường: Kiểm tra việc vệ sinh khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh; thu gom, xử lý rác thải, nước thải; vệ sinh dụng cụ chứa rác; việc duy trì môi trường sạch sẽ, không gây ô nhiễm thực phẩm.

Công tác phòng, chống côn trùng và động vật gây hại: Kiểm tra các biện pháp ngăn ngừa ruồi, muỗi, gián, chuột và các động vật gây hại xâm nhập vào khu

vực sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm; việc sử dụng các biện pháp kiểm soát bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

Các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành.

3. Kiểm tra điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm

Kiểm tra việc chấp hành các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, bao gồm:

Trang phục bảo hộ lao động: Việc sử dụng quần áo bảo hộ, mũ, khẩu trang, găng tay và các phương tiện bảo hộ khác phù hợp với từng loại hình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; bảo đảm sạch sẽ, gọn gàng trong quá trình làm việc.

Thực hành vệ sinh cá nhân: Việc thực hiện các quy định về vệ sinh cá nhân như rửa tay đúng quy định trước khi tiếp xúc với thực phẩm; cắt ngắn móng tay; không đeo trang sức khi chế biến thực phẩm; không hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ hoặc thực hiện các hành vi có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm trong khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh.

Kiến thức về an toàn thực phẩm: Việc tham gia tập huấn, cập nhật kiến thức và thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; hiểu biết về các biện pháp phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Hồ sơ sức khỏe: Giấy khám sức khỏe định kỳ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định; việc bảo đảm người mắc các bệnh truyền nhiễm hoặc bệnh thuộc danh mục không được trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm không tham gia vào các công đoạn tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Việc chấp hành các quy định khác đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành.

4. Kiểm tra sản phẩm, nguyên liệu thực phẩm và phụ gia thực phẩm

Kiểm tra việc bảo đảm an toàn đối với nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm và các sản phẩm đang được sản xuất, kinh doanh tại cơ sở, tập trung vào các nội dung sau:

Nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu và thực phẩm: Kiểm tra hóa đơn, chứng từ, hợp đồng mua bán, hồ sơ truy xuất nguồn gốc; việc sử dụng nguyên liệu, thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm an toàn theo quy định.

Chất lượng và hạn sử dụng của sản phẩm: Kiểm tra hạn sử dụng, ngày sản xuất, tình trạng cảm quan của nguyên liệu và thực phẩm; phát hiện các sản phẩm quá hạn sử dụng, hư hỏng, biến chất hoặc có dấu hiệu không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Nhãn hàng hóa: Kiểm tra việc ghi nhãn đối với thực phẩm bao gói sẵn theo quy định của pháp luật; các nội dung về tên sản phẩm, thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, đơn vị sản xuất, hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng và các thông tin bắt buộc khác.

Điều kiện bảo quản thực phẩm: Kiểm tra việc bảo quản nguyên liệu, thực phẩm theo đúng yêu cầu về nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện vệ sinh; việc sắp xếp, phân loại thực phẩm sống, thực phẩm chín, thực phẩm dễ hư hỏng; điều kiện bảo quản trong quá trình vận chuyển và lưu thông.

Thực phẩm không bảo đảm an toàn: Kiểm tra, phát hiện và xử lý thực phẩm hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, không có hóa đơn chứng từ hợp pháp, thực phẩm nhập lậu, giả mạo, kém chất lượng, ôi thiu, nấm mốc hoặc có dấu hiệu gây mất an toàn thực phẩm.

Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến và bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: Kiểm tra việc sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, hương liệu, phẩm màu, chất bảo quản và vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; việc sử dụng đúng chủng loại, đúng liều lượng, đúng mục đích, có nguồn gốc rõ ràng và được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.

Lấy mẫu kiểm nghiệm (khi cần thiết): Thực hiện lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu, nước sử dụng trong chế biến hoặc các sản phẩm có dấu hiệu vi phạm để kiểm nghiệm theo quy định; việc lấy mẫu, niêm phong, bảo quản và gửi mẫu thực hiện theo đúng trình tự, thủ tục hiện hành.

Các nội dung khác liên quan đến chất lượng và an toàn của sản phẩm theo quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành.

5. Kiểm tra việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm

Kiểm tra việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm theo từng loại hình cơ sở, tập trung vào các nội dung sau:

Việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc đối tượng phải thực hiện theo quy định; việc ghi chép đầy đủ sổ kiểm thực, sổ lưu mẫu và bảo quản mẫu thức ăn đúng thời gian, điều kiện quy định.

Hợp đồng, hóa đơn, chứng từ mua bán thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm; hồ sơ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm; việc kiểm soát nguyên liệu đầu vào và truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

Việc thực hiện chế độ tự kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại cơ sở; việc khắc phục các tồn tại, hạn chế đã được cơ quan có thẩm quyền kết luận, kiến nghị hoặc yêu cầu sau các đợt kiểm tra trước.

Việc chấp hành các quy định về quảng cáo, kinh doanh, bảo quản, vận chuyển và sử dụng thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm theo quy định của pháp luật (đối với các cơ sở có liên quan).

Việc thực hiện các quy định về phòng, chống ngộ độc thực phẩm, phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm; công tác xử lý, thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn (nếu có).

Việc chấp hành các kết luận, quyết định xử lý của cơ quan có thẩm quyền đối với các cơ sở đã được kiểm tra, thanh tra trước đó (nếu có).

Các nội dung khác theo quy định của Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP (được sửa đổi, bổ sung) và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan.

V. THỜI GIAN, HÌNH THỨC KIỂM TRA

1. Thời gian kiểm tra

Từ ngày 22/6/2026 đến hết ngày 30/8/2026.

2. Hình thức kiểm tra

Kiểm tra theo kế hoạch: Thực hiện theo Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra và Kế hoạch kiểm tra đã được cấp có thẩm quyền phê duyệt; kiểm tra trực tiếp tại cơ sở đối với các tổ chức, cá nhân thuộc đối tượng kiểm tra theo kế hoạch.

Kiểm tra đột xuất: Thực hiện khi phát hiện có dấu hiệu vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm; khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, sự cố về an toàn thực phẩm; theo phản ánh, kiến nghị, tố cáo của tổ chức, cá nhân; theo yêu cầu quản lý nhà nước hoặc theo chỉ đạo của cơ quan có thẩm quyền.

Phương thức kiểm tra: Đoàn kiểm tra tiến hành kiểm tra hồ sơ pháp lý, hồ sơ chuyên môn; kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở; đối chiếu hồ sơ với thực tế hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh; lập biên bản kiểm tra theo quy định. Trường hợp cần thiết, Đoàn kiểm tra thực hiện lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, nước sử dụng trong chế biến thực phẩm để kiểm nghiệm theo quy định của pháp luật.

VI. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

Đoàn kiểm tra thực hiện kiểm tra theo đúng trình tự, thủ tục quy định của pháp luật, cụ thể như sau:

Công bố Quyết định kiểm tra; thông báo mục đích, nội dung, phạm vi, thời gian kiểm tra; yêu cầu đại diện cơ sở cử người làm việc với Đoàn kiểm tra và chuẩn bị đầy đủ hồ sơ, tài liệu có liên quan.

Kiểm tra hồ sơ, tài liệu liên quan đến việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; đối chiếu hồ sơ pháp lý, hồ sơ chuyên môn, hồ sơ quản lý chất lượng và các tài liệu khác theo quy định.

Kiểm tra thực tế tại cơ sở, bao gồm điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, quy trình sản xuất, chế biến, kinh doanh, điều kiện bảo quản thực phẩm, vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh và các nội dung khác theo kế hoạch kiểm tra.

Lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nước sử dụng trong chế biến thực phẩm để kiểm nghiệm khi cần thiết hoặc khi có dấu hiệu vi phạm; việc lấy mẫu, niêm phong, bảo quản và gửi mẫu thực hiện theo đúng quy định của pháp luật.

Lập biên bản kiểm tra, ghi nhận đầy đủ kết quả kiểm tra, các tồn tại, vi phạm (nếu có), ý kiến giải trình của cơ sở và các kiến nghị, yêu cầu khắc phục; biên bản phải có chữ ký của đại diện cơ sở và các thành viên Đoàn kiểm tra theo quy định.

Lập biên bản vi phạm hành chính đối với các hành vi vi phạm thuộc thẩm quyền; xử phạt vi phạm hành chính hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý đối với các hành vi vượt thẩm quyền theo quy định của pháp luật.

Yêu cầu cơ sở thực hiện các biện pháp khắc phục đối với những tồn tại, hạn chế được phát hiện trong quá trình kiểm tra; trường hợp cần thiết kiến nghị tạm đình chỉ hoạt động, thu hồi, tiêu hủy thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc áp dụng các biện pháp xử lý khác theo quy định.

Tổng hợp, đánh giá kết quả kiểm tra, xây dựng báo cáo kết quả kiểm tra, đề xuất các biện pháp xử lý, kiến nghị giải pháp nâng cao hiệu quả công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; báo cáo Chủ tịch UBND xã và cơ quan chuyên môn cấp trên theo quy định.

VII. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Ông Nguyễn Ngọc Cương - Trưởng Phòng Văn hóa và Xã hội, Trưởng đoàn kiểm tra

Chịu trách nhiệm chỉ đạo, điều hành toàn bộ hoạt động của Đoàn kiểm tra; phân công nhiệm vụ cho các thành viên theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

Chỉ đạo xây dựng kế hoạch, lịch kiểm tra; quyết định nội dung, đối tượng và phương pháp kiểm tra theo quy định.

Chủ trì công bố Quyết định kiểm tra; điều hành các buổi làm việc với cơ sở được kiểm tra.

Kết luận nội dung kiểm tra; xem xét, thống nhất các kiến nghị xử lý vi phạm; ký biên bản kiểm tra và các văn bản thuộc thẩm quyền của Đoàn.

Chỉ đạo tổng hợp kết quả, báo cáo Chủ tịch UBND xã; chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND xã về toàn bộ hoạt động và kết quả kiểm tra.

2. Ông Đỗ Thanh Tùng - Giám đốc Trạm Y tế xã, Phó Trưởng đoàn

Giúp Trưởng đoàn chỉ đạo, điều hành hoạt động kiểm tra về chuyên môn y tế và an toàn thực phẩm.

Chủ trì kiểm tra các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở; điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, nguồn nước, quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm.

Kiểm tra hồ sơ chuyên môn, hồ sơ sức khỏe, kiến thức an toàn thực phẩm của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Hướng dẫn, yêu cầu cơ sở khắc phục các tồn tại về chuyên môn; đề xuất lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm khi cần thiết.

Thay mặt Trưởng đoàn điều hành hoạt động kiểm tra khi được ủy quyền.

3. Ông Lại Phi Điệp - Phó Trưởng Công an xã, Phó Trưởng đoàn

Phối hợp tổ chức các hoạt động kiểm tra; bảo đảm an ninh, trật tự trong quá trình kiểm tra.

Kiểm tra, xác minh các hành vi vi phạm có dấu hiệu gian lận thương mại, sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, thực phẩm nhập lậu, không rõ nguồn gốc xuất xứ.

Phối hợp lập hồ sơ xử lý vi phạm hành chính; tham mưu chuyển hồ sơ đến cơ quan có thẩm quyền đối với các vụ việc vượt thẩm quyền hoặc có dấu hiệu tội phạm.

Thực hiện các nhiệm vụ khác theo phân công của Trưởng đoàn.

4. Bà Hoàng Kiều Mi - Công chức Phòng Văn hóa và Xã hội, Thành viên

Tham mưu xây dựng kế hoạch, lịch kiểm tra và chuẩn bị hồ sơ, tài liệu phục vụ Đoàn kiểm tra.

Kiểm tra hồ sơ pháp lý của cơ sở; giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, hồ sơ tự công bố sản phẩm và các hồ sơ khác theo quy định.

Tổng hợp các tồn tại, vi phạm; tham mưu dự thảo thông báo kết luận, văn bản đôn đốc khắc phục sau kiểm tra.

5. Ông Đỗ Ngọc Hưng - Công chức tăng cường Phòng Văn hóa và Xã hội, Thành viên

Phối hợp kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở.

Kiểm tra hồ sơ, điều kiện cơ sở vật chất, việc niêm yết, công khai các giấy tờ theo quy định; phối hợp lập biên bản kiểm tra.

Tổng hợp danh sách các cơ sở đã kiểm tra; theo dõi việc khắc phục sau kiểm tra theo phân công.

6. Ông Nguyễn Văn Hưng - Cán bộ Công an xã, Thành viên

Phối hợp kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa, thực phẩm; kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật có liên quan.

Tham gia lập biên bản vi phạm hành chính; phối hợp xử lý các trường hợp chống đối, cản trở hoạt động kiểm tra hoặc vi phạm pháp luật.

Thực hiện các nhiệm vụ khác theo phân công của Trưởng đoàn.

7. Bà Nông Thị Thủy - Viên chức Trạm Y tế xã, Thư ký Đoàn

Chuẩn bị hồ sơ, biểu mẫu, tài liệu, phương tiện phục vụ hoạt động của Đoàn kiểm tra.

Ghi chép đầy đủ diễn biến các buổi kiểm tra; lập biên bản kiểm tra, biên bản vi phạm hành chính (nếu có) và hoàn thiện hồ sơ kiểm tra theo quy định.

Tổng hợp kết quả kiểm tra; tham mưu xây dựng báo cáo kết quả, dự thảo thông báo kết luận và lưu trữ hồ sơ của Đoàn theo quy định. Nhiệm vụ này cũng phù hợp với Quyết định, trong đó giao Thư ký Đoàn tổng hợp kết quả và tham mưu báo cáo sau đợt kiểm tra.

8. Đại diện Đội Quản lý thị trường số 8, tỉnh Tuyên Quang (mời tham gia)

Phối hợp kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về thương mại đối với hàng hóa là thực phẩm.

Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, nhãn hàng hóa, hóa đơn, chứng từ; phát hiện và xử lý hoặc kiến nghị xử lý đối với thực phẩm nhập lậu, hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng không rõ nguồn gốc theo thẩm quyền.

Phối hợp tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và thương mại.

VIII. XỬ LÝ SAU KIỂM TRA

Các cơ sở vi phạm phải khắc phục ngay các tồn tại.

Trường hợp vi phạm hành chính thì xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý.

Theo dõi việc thực hiện các kiến nghị sau kiểm tra.

Tổng hợp báo cáo kết quả kiểm tra gửi Chủ tịch UBND xã và cơ quan chuyên môn theo quy định.

IX. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa và Xã hội là cơ quan thường trực của Đoàn kiểm tra, tham mưu tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch; chuẩn bị đầy đủ hồ sơ, biểu mẫu, phương tiện phục vụ công tác kiểm tra.

2. Trạm Y tế xã, Công an xã, Đội Quản lý thị trường số 8 và các thành viên Đoàn kiểm tra phối hợp thực hiện đúng nội dung, tiến độ Kế hoạch.

3. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn xã có trách nhiệm chuẩn bị đầy đủ hồ sơ, tạo điều kiện thuận lợi để Đoàn kiểm tra thực hiện nhiệm vụ; chấp hành nghiêm các yêu cầu, kiến nghị của Đoàn kiểm tra.

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm năm 2026 trên địa bàn xã Vĩnh Tuy. Yêu cầu các thành viên Đoàn kiểm tra, các cơ quan, đơn vị có liên quan và các tổ chức, cá nhân thuộc đối tượng kiểm tra nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, kịp thời báo cáo Trưởng đoàn kiểm tra (qua Phòng Văn hóa và Xã hội) để tổng hợp, báo cáo Chủ tịch UBND xã xem xét, chỉ đạo giải quyết theo quy định./.

Nơi nhận:

- Chủ tịch, các Phó chủ tịch UBND xã;
- Công an xã;
- Trạm Y tế xã;
- Đội Quản lý thị trường số 8, tỉnh Tuyên Quang
- Các thành viên đoàn kiểm tra;
- Các cơ sở kinh doanh trên địa bàn xã;
- Ban quản lý các thôn;
- Lưu VT.

TRƯỞNG ĐOÀN

Nguyễn Ngọc Cương
Trưởng Phòng Văn hóa – Xã hội