

- Kế hoạch được Biên
- Chỉ đạo BATT

UBND TỈNH LAI CHÂU
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH VỀ
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 71 /KH-BCĐ

Lai Châu, ngày 19 tháng 8 năm 2016

KẾ HOẠCH

Triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2016

Căn cứ vào Kế hoạch số 801/KH-BCĐTUVSATTP ngày 10 tháng 8 năm 2016 của Ban Chỉ đạo Trung ương vệ sinh an toàn thực phẩm về việc Triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2016;

Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Lai Châu xây dựng kế hoạch Triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) trong dịp Tết Trung thu năm 2016, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, ưu tiên tập trung vào các mặt hàng thực phẩm phục vụ Tết Trung thu.
- Đánh giá công tác chỉ đạo, triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu của các huyện, thành phố, xã, phường, thị trấn.
- Thông qua các hoạt động thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý, kiến nghị xử lý kịp thời các trường hợp vi phạm về chất lượng ATTP, hạn chế đến mức tối đa các ca, vụ ngộ độc thực phẩm, và bệnh truyền qua thực phẩm để góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe nhân dân.

2. Yêu cầu

- Thanh tra, kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, tập trung vào những vấn đề tồn tại trong công tác quản lý, những vi phạm về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Trong quá trình thanh tra, kiểm tra, giám sát cần làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, các quy định của pháp luật về ATTP, nâng cao ý thức bảo đảm an toàn thực phẩm của cộng đồng.

II. ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG THANH TRA, KIỂM TRA

1. Đối tượng thanh tra, kiểm tra

- Đối tượng thanh tra, kiểm tra chủ yếu là các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, ưu tiên các loại thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Trung thu như bánh, mứt kẹo; bia, rượu, nước giải khát; thịt, cá, trứng, sữa, các loại trái cây; các dịch vụ ăn uống,.... Trong đó đoàn của tuyến tỉnh chú trọng thanh tra, kiểm tra những nơi cung cấp thực phẩm với số lượng lớn, các cơ sở nhập

khẩu thực phẩm, các chợ đầu mối, ... Đối với các cơ sở thực phẩm vừa và nhỏ, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chủ yếu do các đoàn kiểm tra liên ngành của cấp huyện, thành phố, xã, phường thị trấn thực hiện.

- Trong quá trình thanh tra, kiểm tra Đoàn Thanh tra, kiểm tra của tuyến tỉnh sẽ làm việc với Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP của tuyến dưới để nắm bắt tình hình công tác bảo đảm ATTP, việc triển khai các biện pháp quản lý ATTP tại các huyện, thành phố.

2. Nội dung thanh tra

2.1. Căn cứ pháp lý để thanh tra, kiểm tra

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP.

- Nghị định 94/2012/NĐ-CP ngày 12/11/2012 của Chính phủ về sản xuất, kinh doanh rượu.

- Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa.

- Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế.

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT/BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Liên Bộ Y tế, Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Công thương Hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP.

- Thông tư 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định điều kiện chung bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thông tư 16/2012/TT-BYT ngày 22/10/2012 của Bộ Y tế quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm dụng cụ vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

- Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 9/11/2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và phù hợp quy định ATTP.

- Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm; Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012.

- Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

- Thông tư Liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Liên Bộ Y tế, Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Công thương hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

- 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.

- Thông tư số 17/2016/TT-BYT ngày 30/6/2016 của Bộ Y tế Quy định việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

- Các Quy chuẩn quốc gia, quy định về ATTP.

- Các Thông tư của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương quy định về bảo đảm ATTP theo từng lĩnh vực.

2.2. Nội dung thanh tra

2.2.1. Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung kiểm tra:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với cơ sở thuộc diện phải cấp giấy).

- Giấy chứng nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Hồ sơ công bố sản phẩm (đối với những sản phẩm phải công bố).

- Nhãn sản phẩm hàng hóa thực phẩm (đối với những sản phẩm thuộc diện phải ghi nhãn).

- Tài liệu quảng cáo, hồ sơ đăng ký quảng cáo (đối với những cơ sở có quảng cáo sản phẩm thực phẩm).

- Hồ sơ theo dõi về chất lượng sản phẩm, phiếu kiểm nghiệm định kỳ.

- Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người được quy định tại Luật ATTP và Thông tư của các Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương.

- Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.

- Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

2.2.2. Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống:

- Điều kiện bảo đảm ATTP (cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, con người);

- Quy trình chế biến bảo quản thực phẩm;

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;

- Việc lưu mẫu thức ăn;

- Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm;

- Các nội dung khác có liên quan.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

2.2.3. Đối với cơ sở thức ăn đường phố:

- Kiểm tra việc thực hiện các quy định bảo đảm ATTP theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT.

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

2.2.4. Đối với cơ quan quản lý về ATTP cần nắm bắt thực trạng về:

- Công tác chỉ đạo, việc triển khai các biện pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại địa phương.

- Công tác tuyên truyền các quy định, kiến thức về an toàn thực phẩm.

- Việc triển khai các đoàn thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu.

III. PHƯƠNG PHÁP THANH TRA, KIỂM TRA

1. Thành lập các Đoàn Thanh tra, kiểm tra tiến hành thanh tra, kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống, đồng thời nắm bắt thực trạng công tác quản lý ATTP của các cấp, các ngành (*lưu ý đảm bảo sự phối hợp giữa các ngành, các cấp, tránh sự chồng chéo*).

2. Trong quá trình thanh tra, kiểm tra:

+ Nghe báo cáo việc chấp hành các quy định về bảo đảm ATTP của cơ sở;

+ Thu thập tài liệu liên quan;

+ Kiểm tra thực tế tại cơ sở thực phẩm, kiểm tra các sản phẩm thực phẩm;

+ Lấy mẫu để kiểm nghiệm xác định các chỉ tiêu ATTP (*nếu có*);

+ Lập biên bản thanh tra, biên bản vi phạm hành chính (*nếu có*);

+ Phân tích, đánh giá hồ sơ; phân tích, đánh giá kết quả kiểm nghiệm;

3. Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra, tiến hành nhận xét, đánh giá việc thực hiện các quy định về bảo đảm VSATTP tại các cơ sở thực phẩm; việc triển khai công tác bảo đảm VSATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2016 tại địa phương; đề xuất các giải pháp tăng cường bảo đảm VSATTP.

IV. XỬ LÝ VI PHẠM

1. Cơ sở pháp lý để xử lý vi phạm

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

- Luật Xử lý vi phạm hành chính năm 2012.

- Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.

- Nghị định số 80/2013/NĐ-CP ngày 19/7/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường, chất lượng sản phẩm hàng hóa.

- Nghị định số 103/2013/NĐ-CP ngày 12/9/2013 của Chính phủ của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản.

- Nghị định số 114/2013/NĐ-CP ngày 03/10/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực giống cây trồng, bảo vệ và kiểm dịch thực vật.

- Nghị định số 119/2013/NĐ-CP ngày 09/10/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thú y, giống vật nuôi, thức ăn chăn nuôi.

- Nghị định số 158/2013/NĐ-CP ngày 12/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực văn hóa, thể thao, du lịch và quảng cáo.

- Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Nghị định số 124/2015/NĐ-CP ngày 19/11/2015 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Các Nghị định khác quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực quản lý nhà nước có liên quan.

2. Thực hiện xử lý vi phạm trong quá trình thanh tra, kiểm tra

- Các đoàn thanh tra, kiểm tra khi phát hiện vi phạm phải xử lý theo đúng quy định của pháp luật, tuyệt đối không để các sản phẩm không bảo đảm ATTP, không rõ nguồn gốc, không đúng quy định về ghi nhãn hoặc có các vi phạm khác lưu thông trên thị trường; không để các sản phẩm quảng cáo sai quy định tiếp tục lưu hành; không để các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố không bảo đảm ATTP tiếp tục hoạt động khi chưa thực hiện khắc phục có hiệu quả.

- Trong quá trình xử lý các vi phạm, khi cần thiết, các đoàn của tuyến trên chuyển hồ sơ vi phạm cho cơ quan chức năng của địa phương (Ủy ban nhân dân, Quản lý thị trường ...) nơi có cơ sở được thanh tra, kiểm tra để xử lý theo quy định của pháp luật.

V. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Tại tuyến tỉnh

Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm giao cho Sở Y tế cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo triệu tập đoàn thanh tra (theo Quyết định số 31/QĐ-UBND ngày 12 tháng 01 năm 2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh Lai châu về việc thành lập Đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Lai Châu năm 2016) tiến hành thanh tra, kiểm tra trên địa bàn các huyện, thành phố.

2. Tại tuyến huyện, thành phố

Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm các huyện, thành phố thành lập các Đoàn Thanh tra, kiểm tra liên ngành, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp. Đồng thời phối hợp với Đoàn Thanh tra, kiểm tra của tỉnh kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm theo yêu cầu của Đoàn.

3. Thời gian thực hiện

3.1. Trước ngày 19/8/2016: Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm Lai Châu hoàn chỉnh Kế hoạch thanh tra, kiểm tra gửi các Sở, Ban Ngành, các huyện, thành phố.

3.2. Trước ngày 09/9/2016: Tuyển tỉnh thành lập Đoàn Thanh tra, kiểm tra các cơ sở thực phẩm trên địa bàn các huyện, thành phố.

3.3. Từ ngày 05/9/2016 đến ngày 15/9/2019. Các địa phương tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm theo phân cấp quản lý.

3.4. Báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra về ATTP và vi phạm về ATTP.

Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra các Đoàn Thanh tra, kiểm tra liên ngành tổng hợp báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2016 (theo mẫu gửi kèm) gửi về Sở Y tế (qua Chi cục VSATTP) theo đường công văn và theo **Email: Thanhtra.vfa@gmail.com Báo cáo nhanh trước ngày 20/9/2016 và báo cáo kết quả đợt thanh tra, kiểm tra trước ngày 25/9/2016** để Chi cục tổng hợp báo cáo Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP tỉnh; Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế.

Đối với các trường hợp có vi phạm thuộc diện phải thông báo rộng rãi, các đoàn thanh tra, kiểm tra, phải kịp thời thông báo trên các phương tiện thông tin đại chúng theo đúng quy định, tuyệt đối không được che dấu thông tin hoặc thông báo sai quy định gây hoang mang, mất lòng tin của người tiêu dùng.

VI. BẢO ĐẢM KINH PHÍ

Kinh phí và phương tiện đảm bảo cho công tác thanh tra, kiểm tra do địa phương quy định. Việc sử dụng kinh phí thực hiện theo các quy định hiện hành.

Trên đây là Kế hoạch Triển khai thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2016, Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Lai Châu đề nghị các Sở, Ban, Ngành, Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố căn cứ bản Kế hoạch này, xây dựng kế hoạch, thành lập các Đoàn Thanh tra, kiểm tra và triển khai đợt thanh tra, kiểm tra trên địa bàn quản lý, báo cáo kết quả về Sở Y tế (qua Chi cục VSATTP) theo đúng thời gian quy định. /

Nơi nhận:

- Cục ATTP - Bộ Y tế (B/c);
- Trưởng BCĐ liên ngành về ATTP tỉnh (B/c);
- Các thành viên BCĐ liên ngành về ATTP tỉnh;
- UBND các huyện, thành phố;
- Chi cục ATTP;
- Phòng Y tế các huyện, thành phố;
- Trung tâm Y tế các huyện, thành phố;
- Lưu: VT, TTrS

Đào Mai

KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN
SỞ
Y TẾ
TỈNH LAI CHÂU
GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ
Nguyễn Văn Đồi

BÁO CÁO

Kết quả thanh tra, kiểm tra trong dịp tết Trung thu năm 2016

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO

(nêu cụ thể)

II. KẾT QUẢ THANH TRA, KIỂM TRA TẠI CƠ SỞ THỰC PHẨM

1. Việc tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra

Tổng số đoàn thanh tra, kiểm tra:

Trong đó:

1.1. Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến huyện:

1.2. Số đoàn kiểm tra tuyến xã:

2. Kết quả thanh tra, kiểm tra

Bảng 1: Kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số CS được thanh, kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất				
2	Sơ chế, chế biến				
3	Kinh doanh				
	Tổng số (1 + 2 + 3)				

Bảng 2: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý		
Trong đó:			
3.1 Hình thức phạt chính:			
	Số cơ sở bị cảnh cáo		
	Số cơ sở bị phạt tiền		
	Tổng số tiền phạt		

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm		
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy		
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo		
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành		
*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý		
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)		

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
2	Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
3	Vi phạm quy định về sử dụng hoá chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
4	Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng			
5	Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với			

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
	thực phẩm trong sản xuất, kinhdoanh thực phẩm			
6	Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khoẻ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
7	Vi phạm quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinhdoanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
8	Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm,phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
9	Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm,phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
10	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
11	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
12	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn			

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
	gốc từ thủy sản			
13	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tươi sống sử dụng làm thực phẩm			
14	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thực vật			
15	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến			
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín			
17	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể, bếp ăn nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống			
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố			
19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm chiếu xạ			
20	Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm			
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu			
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm an			

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
	toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm			
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm			
24	Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm			
25	Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm			
26	Vi phạm quy định về truy suất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn			

Bảng 4: Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
1	Xét nghiệm tại labo			
1.1	Hóa lý			
1.2	Vi sinh			
	Tổng số XN tại labo			
2	XN nhanh			
3	Cộng			

III. NHẬN XÉT, ĐÁNH GIÁ CHUNG (Đề nghị nhận xét, đánh giá cụ thể theo số liệu thực tế tại các bảng từ 1 – 4).

IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ (ghi cụ thể)