

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ THANH HOÁ**

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

Số: *1467* /UBND-KT

TP Thanh Hoá, ngày *03* tháng 4 năm 2019

V/v hướng dẫn quy trình XD các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, cơ sở giết mổ gia súc gia cầm đáp ứng các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm.

Kính gửi: UBND các phường, xã.

Ngày 08/01/2019 UBND thành phố đã ban hành quyết định số 317/QĐ-UBND về việc ban hành Kế hoạch hành động thực hiện Quyết định của UBND tỉnh Thanh Hóa, Nghị quyết của Thành ủy, HĐND thành phố Thanh Hóa về nhiệm vụ phát triển kinh tế - xã hội năm 2019; trong đó các chỉ tiêu xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, chỉ tiêu xây dựng cơ sở giết mổ gia súc gia cầm đáp ứng các quy định về điều kiện ATTP. Trên cơ sở hướng dẫn của Sở Nông nghiệp và PTNT tại văn bản số 625/SNN&PTNT-QLCL ngày 28/02/2019 về việc hướng dẫn quy trình xây dựng các mô hình an toàn thực phẩm thuộc ngành Nông nghiệp và PTNT quản lý, để đảm bảo tiến độ thực hiện các chỉ tiêu xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, chỉ tiêu xây dựng cơ sở giết mổ gia súc gia cầm đáp ứng các quy định về điều kiện ATTP, Chủ tịch UBND thành phố có ý kiến chỉ đạo như sau:

- Căn cứ chỉ tiêu được giao tại quyết định số 317/QĐ-UBND ngày 08/01/2019 của UBND thành phố, các phường, xã chủ động phối hợp với phòng Kinh tế thành phố khẩn trương xây dựng các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, cơ sở giết mổ gia súc gia cầm đáp ứng các quy định và điều kiện ATTP theo hướng dẫn (*có hướng dẫn kèm theo*).

- Giao Phòng Kinh tế thành phố phối hợp với các phòng ban liên quan hướng dẫn các phường, xã xây dựng kế hoạch để chỉ đạo điều hành xây dựng chuỗi nông sản thực phẩm an toàn và cơ sở giết mổ gia súc gia cầm đáp ứng các quy định về điều kiện ATTP.

Yêu cầu Chủ tịch Ủy ban nhân dân các phường, xã thực hiện nghiêm túc nội dung trên. /.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Chủ tịch, các Phó CTUBND TP;
- Lưu VP.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Lê Trọng Thụ

HƯỚNG DẪN

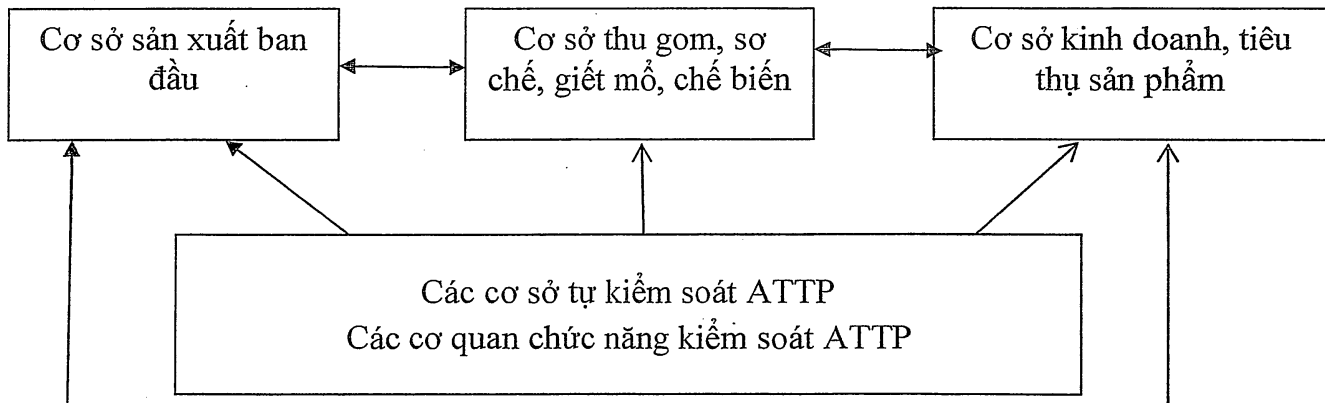
Quy trình xây dựng các mô hình an toàn thực phẩm thuộc ngành Nông nghiệp và PTNT quản lý

(Kèm theo Công văn số ~~467~~ UBND-KT ngày 03/4/2019 của UBND thành phố Thanh Hóa)

I. MÔ HÌNH CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

1. Sơ đồ

Mô hình chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn được thực hiện theo sơ đồ sau:



2. Yêu cầu đối với các cơ sở tham gia chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

2.1 Cơ sở, hộ sản xuất tự nguyện đăng ký tham gia chuỗi giá trị sản phẩm nông, lâm thủy sản an toàn.

2.2 Tuân thủ đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

2.3 Trường hợp trong chuỗi có từ 02 cơ sở trở lên thì các cơ sở tham gia chuỗi phải thực hiện việc liên kết, kiểm tra giám sát chặt chẽ với nhau thông qua các Hợp đồng.

2.4 Có kế hoạch giám sát và kiểm soát ATTP trong nội bộ cơ sở và giám sát ATTP đối với các cơ sở trong chuỗi liên kết nếu chuỗi có từ 02 cơ sở trở lên.

2.5 Chấp hành việc kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm (nếu có) của cơ quan có thẩm quyền.

3. Các bước tiến hành xây dựng chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

Bước 1. Xây dựng kế hoạch.

Căn cứ để xây dựng kế hoạch dựa vào khả năng sản xuất, nhu cầu tiêu thụ thực phẩm trên địa bàn và các chỉ tiêu về ATTP được UBND thành phố giao.

Xây dựng Kế hoạch cần cụ thể các chỉ tiêu, nhiệm vụ và phân công trách nhiệm cho các tổ chức, cá nhân tham gia, bố trí kinh phí để thực hiện...

Bước 2. Tiến hành khảo sát, đánh giá, điều kiện năng lực của cơ sở tham gia chuỗi: UBND xã, phường phối hợp với phòng Kinh tế thành lập đoàn để khảo sát, đánh giá, điều kiện năng lực của cơ sở tham gia chuỗi. Việc đánh giá năng lực của các chuỗi dựa vào các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Bước 3. Lựa chọn các cơ sở tham gia chuỗi đáp ứng các yêu cầu tại mục 2 và ưu tiên lựa chọn các cơ sở sản xuất, kinh doanh có đủ năng lực; tiềm lực để triển khai xây dựng chuỗi, các cơ sở hình thành các chuỗi sản phẩm chủ lực của xã, phường, sản phẩm có nguy cơ mất an toàn thực phẩm cao...

Bước 4. Phòng Kinh tế và các cơ quan chuyên môn của thành phố: Chỉ đạo, đôn đốc, hướng dẫn các cơ sở tham gia chuỗi xây dựng kế hoạch chi tiết để triển khai thực hiện như: Đào tạo tập huấn, xác nhận kiến thức cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh của các cơ sở tham gia chuỗi; cải tạo nâng cấp cơ sở vật chất, mua sắm trang thiết bị kiểm soát chất lượng, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 hoặc cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn theo Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018, xây dựng và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo VietGAP, HACCP/ISO 22000, GMP, SSOP, xác nhận sản phẩm chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, xây dựng thương hiệu...

Bước 5. Định kỳ hàng tháng tổ chức kiểm tra, hướng dẫn, đôn đốc tiến độ thực hiện kịp thời tháo gỡ những khó khăn vướng mắc trong quá trình thực hiện, hoàn thành chỉ tiêu thành phố giao.

II. CƠ SỞ GIẾT MỔ AN TOÀN THỰC PHẨM

Bước 1. Xây dựng kế hoạch.

Căn cứ để xây dựng kế hoạch dựa vào khả năng sản xuất, nhu cầu tiêu thụ thực phẩm trên địa bàn và các chỉ tiêu về ATTP được UBND thành phố giao.

Xây dựng Kế hoạch cần cụ thể các chỉ tiêu, nhiệm vụ và phân công trách nhiệm cho các tổ chức, cá nhân tham gia, bố trí kinh phí để thực hiện.

Bước 2. Tiến hành khảo sát, đánh giá, điều kiện năng lực của cơ sở giết mổ gia súc gia cầm: UBND xã phối hợp với trạm Thú y thành phố thành lập đoàn để khảo sát, đánh giá, điều kiện năng lực của cơ sở. Việc đánh giá năng lực của các cơ sở dựa vào các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Bước 3. Yêu cầu các cơ sở giết mổ gia súc gia cầm phải đáp ứng các yêu cầu theo quy định của Luật Thú y, luật ATTP; Căn cứ vào khoản 1, khoản 2, Điều 69 luật Thú y số 79/2015/QH13 ngày 19/6/2015.

Bước 4. Phòng Kinh tế và các cơ quan chuyên môn của thành phố: Chỉ đạo, hướng dẫn thiết kế khu giết mổ, mua sắm trang thiết bị, tổ chức đào tạo tập huấn, xác nhận kiến thức cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ; chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 hoặc biên bản kiểm tra điều kiện theo phụ lục số VII, Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT (khuyến khích cơ sở xây dựng và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP/ISO 22000, GMP, SSOP...) cho đơn vị tham gia mô hình.

Bước 5. Định kỳ hàng tháng tổ chức kiểm tra, hướng dẫn, đôn đốc tiến độ thực hiện kịp thời tháo gỡ những khó khăn vướng mắc trong quá trình thực hiện, hoàn thành chỉ tiêu thành phố giao.