

Số: /KH-SATTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2024

## KẾ HOẠCH

### Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại sự kiện Không gian giới thiệu sản phẩm, dịch vụ tăng trưởng xanh Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ hai năm 2024 (GRECO 2024) trong khuôn khổ Diễn đàn Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ 5 năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 4519/KH-UBND ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố về Tổ chức Không gian giới thiệu sản phẩm, dịch vụ tăng trưởng xanh Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ hai năm 2024 (GRECO 2024) trong khuôn khổ Diễn đàn Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ 5 năm 2024 (viết tắt là sự kiện).

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm cho khách mời trong nước và quốc tế tham gia sự kiện, Sở An toàn thực phẩm xây dựng kế hoạch triển khai công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm (viết tắt ATTP) tại địa điểm diễn ra sự kiện như sau:

#### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đảm bảo ATTP và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong suốt thời gian diễn ra sự kiện.

- Hướng dẫn và giám sát các đơn vị tham gia phục vụ ăn uống tại Không gian giới thiệu ẩm thực trong suốt thời gian diễn ra sự kiện chấp hành các quy định về đảm bảo ATTP.

#### II. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM

##### 1. Thời gian

- Trước khi diễn ra sự kiện: ngày 20 tháng 9 năm 2024.

- Trong thời gian diễn ra sự kiện: từ ngày 21 tháng 9 năm 2024 đến ngày 25 tháng 9 năm 2024.

2. Địa điểm: Đường Lê Lợi, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.

#### III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

##### 1. Nội dung thực hiện

- Hướng dẫn các đơn vị phục vụ ăn uống chấp hành các quy định bảo đảm ATTP trước, trong và sau diễn ra sự kiện.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định bảo đảm ATTP của các đơn vị phục vụ ăn uống tại Không gian giới thiệu ẩm thực.

- Ghi nhận, đánh giá công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và có báo cáo kịp thời đến Ban tổ chức, Lãnh đạo Sở An toàn thực phẩm.

## **2. Công tác của Đoàn kiểm tra, giám sát**

- Kiểm tra thủ tục hành chính và điều kiện có liên quan đến hoạt động phục vụ ăn uống tại Không gian giới thiệu ẩm thực trước khi diễn ra sự kiện (kiểm tra tiền trạm):

+ Giấy phép kinh doanh đúng ngành nghề, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực (nếu thuộc diện phải xin cấp giấy).

+ Hợp đồng, hồ sơ chứng từ chứng minh nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm đang sử dụng.

+ Kết quả khám sức khỏe, hồ sơ lưu về việc xác nhận kiến thức ATTP của người tham gia chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống.

- Giám sát các điều kiện liên quan đến phục vụ ăn uống của các đơn vị:

+ Điều kiện về vệ sinh môi trường.

+ Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, vệ sinh nhân viên và các điều kiện đảm bảo ATTP của các đơn vị.

+ Thao tác thực hành trong quá trình chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống cho thực khách tham gia sự kiện.

+ Hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm sử dụng.

+ Hồ sơ tự công bố sản phẩm (đối với các sản phẩm phải tự công bố).

+ Hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc và hồ sơ tự công bố của sản phẩm nước đá dùng trong ăn uống (giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP về sản xuất nước đá, hồ sơ tự công bố sản phẩm, phiếu xét nghiệm nước đá định kỳ còn hạn) (nếu có sử dụng).

- Lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm khi cần thiết.

- Tiến hành truy xuất nguồn gốc sản phẩm không đạt qua kết quả kiểm nghiệm sản phẩm thực phẩm.

## **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Sở An toàn thực phẩm**

#### **1.1. Phòng Quản lý tiêu chuẩn và Giám sát ngộ độc thực phẩm**

- Tham mưu xây dựng Kế hoạch kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại sự kiện

- Phối hợp Thanh tra Sở tổ chức triển khai giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm tại địa điểm diễn ra sự kiện.

1.2. Thanh tra Sở: Cử nhân sự phối hợp Phòng Quản lý tiêu chuẩn và Giám sát ngộ độc thực phẩm kiểm tra, xử lý các đơn vị không chấp hành đúng các quy định đảm bảo ATTP tại địa điểm diễn ra sự kiện.

### **2. Đề nghị Ban Tổ chức (Trung tâm Xúc tiến Thương mại và Đầu tư)**

- Cung cấp thông tin đơn vị tham gia có liên quan đến hoạt động phục vụ ăn uống, cập nhật các thay đổi có liên quan đến hoạt động phục vụ ăn uống đến Sở An toàn thực phẩm trong suốt quá trình diễn ra sự kiện.

- Cử nhân sự phối hợp với Sở An toàn thực phẩm kiểm tra, giám sát ATTP trong suốt quá trình diễn ra sự kiện.

### **3. Các đơn vị phục vụ ăn uống tại sự kiện**

Cử nhân sự phối hợp với Đoàn kiểm tra, giám sát ATTP của Sở An toàn thực phẩm xuất trình thủ tục hành chính liên quan đến ATTP; khắc phục các điều kiện ATTP khi được đoàn kiểm tra giám sát yêu cầu.

### **V. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN**

- Trước khi diễn ra sự kiện (ngày 20/9/2024): kiểm tra thủ tục hành chính và các điều kiện có liên quan đến hoạt động phục vụ ăn uống.

- Trong thời gian diễn ra sự kiện (Từ ngày 21/9/2024 đến ngày 25/9/2024): giám sát các điều kiện đảm bảo ATTP trong suốt quá trình diễn ra sự kiện.

- Báo cáo và xin ý kiến Lãnh đạo Sở An toàn thực phẩm khi có vấn đề đột xuất xảy ra cần giải quyết.

- Sau khi kết thúc sự kiện, tổng kết báo cáo rút kinh nghiệm và có đề xuất (nếu có).

### **VI. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

Kinh phí được chi từ nguồn kinh phí của Ban tổ chức.

Sở An toàn thực phẩm phân công ông Đỗ Đức Công - Phó Trưởng phòng Phòng Quản lý tiêu chuẩn và Giám sát ngộ độc thực phẩm, số điện thoại: 0903.687.798 để có phối hợp trao đổi thông tin trước và trong quá trình diễn ra sự kiện và triển khai các công tác liên quan.

Trên đây là Kế hoạch giám sát ATTP tại sự kiện Không gian giới thiệu sản phẩm, dịch vụ tăng trưởng xanh Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ hai năm 2024 (GRECO 2024) trong khuôn khổ Diễn đàn Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ hai năm 2024. Sở An toàn thực phẩm thông tin đến các đơn vị có liên quan triển khai thực hiện./.

#### ***Nơi nhận:***

- Ủy ban nhân dân TP.HCM (để báo cáo);
- Trung tâm XTTM&ĐT (để phối hợp);
- BGĐ Sở An toàn thực phẩm;
- Thanh tra Sở, Văn phòng Sở;
- Trang Thông tin điện tử Sở ATTP;
- Lưu: VT, QLTC&GSNĐTP (VQM/10b).

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Lê Minh Hải**