ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN VĨNH LỘC
**BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

Số: 10 /KH-BCĐ

*Vĩnh Lộc, ngày 26 tháng 8 năm 2014*

# KẾ HOẠCH
## Bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2014

Hàng năm vào dịp Tết Trung thu, nhu cầu sử dụng các loại thực phẩm tăng cao, bao gồm cả số lượng và chủng loại, đặc biệt là các sản phẩm bánh, kẹo, rượu bia, nước giải khát… Nhằm làm tốt công tác đảm bảo ATTP cho người dân, bảo vệ quyền lợi và lợi ích chính đáng của người tiêu dùng. Căn cứ Luật An toàn thực phẩm, Nghị định dố 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Thông tư liên tịch 13/2014/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Công thương, Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn về việc hướng dẫn phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP; Kế hoạch số 01/KH-BCĐ ngày 06/01/2014 của Ban chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh về thanh tra, kiểm tra chuyên ngành an toàn thực phẩm (ATTP) năm 2014; Kế hoạch số 18/KH-BCĐTUVSATTP ngày 12/8/2014 của Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương về VSATTP về triển khai đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2014; Kế hoạch số 19/KH-BCĐ ngày 14/8/2014 của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm về việc đảm bảo ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2014. Thường trực Ban chỉ đạo liêng ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2014 trên phạm vi toàn huyện với các nội dung sau:

### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu các loại sản phẩm thực phẩm phục vụ Tết Trung thu. Thông qua hoạt động thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP, hạn chế các sự cố liên quan đến an toàn thực phẩm.

2. Đánh giá công tác chỉ đạo, triển khai các biện pháp bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu của các cấp, các ngành từ, huyện đến xã, thị trấn.

3. Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức, quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, nâng cao ý thức và trách nhiệm của cộng đồng, của các cấp, các ngành, các tổ chức chính trị xã hội trong huyện trong công tác đảm bảo ATTP.

### II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

#### 1. Công tác thông tin truyền thông

1.1. Đài truyền thanh phối hợp với Trung tâm Y tế huyện và các ngành chức năng tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức pháp luật về ATTP phù hợp cho từng

đối tượng; tăng thời lượng tuyên truyền, kịp thời thông tin các hoạt động về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng, đồng thời chỉ đạo Đài truyền thanh cơ sở dành nhiều thời lượng phát sóng để phổ biến các quy định về ATTP, các kiến thức về cách chọn lựa, bảo quản, chế biến thực phẩm an toàn được sử dụng nhiều trong dịp Tết Trung thu; khuyến khích người tiêu dùng mua và sử dụng các sản phẩm an toàn, có thương hiệu, nguồn gốc xuất xứ; kịp thời đưa thông tin các cơ sở thực phẩm và sản phẩm thực phẩm không bảo đảm ATTP đến nhân dân biết và nâng cao cảnh giác.

1.2. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn chỉ đạo các ngành chức năng phối hợp với các tổ chức chính trị xã hội, đoàn thể xây dựng Kế hoạch, tăng cường giáo dục, phổ biến các quy định pháp luật, kiến thức về ATTP, cách lựa chọn, sử dụng thực phẩm an toàn, ý thức chấp hành các quy định ATTP bằng nhiều hình thức phù hợp, hiệu quả, thiết thực; không sản xuất tiêu thụ, buôn bán thực phẩm giả, kém chất lượng, tích cực tham gia đấu tranh bảo vệ quyền lợi chính đáng của người tiêu dùng góp phần phòng chống ngộ độc thực phẩm.

**2. Công tác thanh tra, kiểm tra**

2.1. Đối tượng thanh tra, kiểm tra

2.1.1 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: bánh, mứt kẹo; bia, rượu, nước giải khát; thịt, cá, trứng, sữa, các loại trái cây; kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm vừa và nhỏ, các chợ chủ yếu do các đoàn kiểm tra của cấp huyện, xã thực hiện trên địa bàn quản lý.

2.1.2. Đối với công tác quản lý về ATTP: Trong quá trình thanh tra, kiểm tra các đoàn thanh tra, kiểm tra của tuyến trên sẽ làm việc với Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP của tuyến dưới để nắm bắt tình hình công tác bảo đảm ATTP tại địa phương, việc triển khai các biện pháp quản lý ATTP, công tác thanh tra, kiển tra ATTP tại mỗi cấp.

2.2. Nội dung thanh tra, kiểm tra:

2.2.1. Căn cứ pháp lý chủ yếu để thanh tra, kiểm tra:

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

- Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa năm 2007;

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

- Nghi 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;

- Nghi định số 94/2012/NĐ-CP ngày 12/11/2012 về sản xuất, kinh doanh rượu;

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

- Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 09/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn về quản lý phụ gia thực phẩm;

- Thông tư số 29/TT-BCT ngày 05/11/2012 quy định cấp thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công thương;

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương về hướng dẫn phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

- Các văn bản khác của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương và liên Bộ quy định về bảo đảm ATTP.

2.2.2. Một số trọng tâm cần tập trung thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm:

Đối với các cơ sở sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh các loại thực phẩm phục vụ Tết Trung thu:

- Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh quy mô lớn: Tập trung thanh tra, kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu, kiểm nghiệm sản phẩm, ghi nhãn, bao bì sử dụng, sử dụng phụ gia, công bố tiêu chuẩn sản phẩm, nhập khẩu sản phẩm hoặc bán thành phẩm, điều kiện vệ sinh cơ sở và con người;

- Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ: Thanh tra, kiểm tra điều kiện vệ sinh cơ sở, nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia, vệ sinh cá nhân người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh và ghi nhãn sản phẩm.

Trong quá trình thanh tra, kiểm tra yêu cầu các Đoàn thanh tra, kiểm tra kết hợp tuyên truyền trực tiếp đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm kết hợp lấy mẫu kiểm nghiệm sản phẩm theo quy định, xử lý nghiêm các vi phạm, công bố công khai tên cơ sở, địa chỉ, loại sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định của pháp luật.

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

- Công tác chỉ đạo, việc triển khai các biện pháo bảo đảm ATTP;

- Công tác tuyên truyền giáo dục các quy định, kiến thức về ATTP;

- Việc triển khai thanh tra, kiểm tra ATTP trong dịp Tết Trung thu.

**III. PHƯƠNG PHÁP THANH TRA, KIỂM TRA**

1. Các cơ quan quản lý ATTP của huyện và tuyến xã thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, tiến hành thanh tra, kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm và nắm bắt thực trạng công tác quản lý của cấp dưới.

2. Trong quá trình thanh tra, kiểm tra:

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

- Thu thập tài liên quan;

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

- Lấy mẫu để kiểm nghiệm xác định các chỉ tiêu ATTP khi cần thiết;

- Lập biên bản thanh tra, kiểm tra, biên bản vi phạm hành chính (nếu có);

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

Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra, tiến hành nhận xét, đánh giá việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP tại các cơ sở thực phẩm; việc triển khai công tác bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2014 tại các địa phương; đề xuất các giải pháp tăng cường bảo đảm ATTP.

**IV. XỬ LÝ VI PHẠM**

1. Cơ sở pháp lý đê xử lý vi phạm

- Luật xử lý vi phạm hành chính năm 2012;

- Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Thủ tướng Chính phủ Quy định xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

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

- Nghị định 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Thủ tướng 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 158/2013/NĐ-CP ngày 12/11/2013 của Thủ tướng Chính phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực văn hóa, thể thao, du lịch và quảng cáo;

- Các Nghị định của Chính phủ quy định về XPVPHC trong lĩnh vực có liên quan ATTP và các văn bản quy phạm pháp luật khác về xử lý vi phạm hành chính.

2. Xử lý vi phạm

- Trong quá trình thanh tra, kiểm tra các đoàn thanh tra, kiểm tra phải kịp thời phát hiện, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định. Trong trường hợp cần thiết, các đoàn của tuyến trên khi phát hiện vi phạm có thể chuyển hồ sơ cho địa phương tại nơi có cơ sở được thanh tra, kiểm tra để xử lý và theo dõi việc khắc phục sai phạm sau khi xử lý.

- Các đoàn thanh tra, kiểm tra các cơ quan có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính tại địa phương có trách nhiệm xử lý các trường hợp vi phạm do mình phát hiện, do các đoàn tuyến trên bàn giao lại theo quy định của pháp luật, tuyệt đối không để thực phẩm không đảm bảo an toàn, không rõ nguồn gốc, không nhãn hoặc có nhãn sai quy định chưa công bố tiêu chuẩn sản phẩm/ công bố phù hợp quy định ATTP/ công bố hợp quy ( đối với những sản phẩm thuộc diện phải công bố tiêu chuẩn sản phẩm/ công bố phù hợp quy định ATTP/ công bố hợp quy) đã được phát hiện lưu thông trên thị trường.

**V. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN** (trước, trong, sau dịp Tết Trung thu)

1. Thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành địa phương

Tùy theo tình hình thực tế địa phương, BCĐ liên ngành VSATTP cấp xã thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành và giao cho ngành Y tế chủ trì phối hợp với các ban, ngành chức năng có liên quan, tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Những xã có đoàn thanh tra, kiểm tra của huyện thì phối hợp với các đoàn của cấp huyện tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm theo kế hoạch cụ thể của các đoàn và chủ trì tiến hành thanh tra, kiểm tra các cơ sở còn lại theo tình hình thực tế tại địa phương.

2. Thời gian thực hiện

- Từ ngày 18/8/2014 đến ngày 26/8/2014: Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP các huyện xây dựng kế hoạch thanh tra, kiểm tra gửi các xã và báo cáo về cơ quan thường trực ban chỉ đạo tỉnh (Chi cục VSATTP – Sở Y tế).

- Từ ngày 26/8/2014 đến ngày 20/9/2014: đoàn kiểm tra liên ngành cấp huyện sẽ tiến hành thanh tra, kiểm tra trên địa bàn huyện; các xã, thị trấn thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm thuộc địa bàn quản lý.

**VI. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO**

Các xã, thị trấn báo cáo kết quả đợt thanh tra, kiểm tra về Trung tâm Y tế dự phòng (cơ quan thường trực BCĐ liên ngành VSATTP) trước ngày 24/9/2014 *(có mẫu báo cáo kèm theo).*

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2014, BCĐ liên ngành VSATTP huyện yêu cầu UBND các xã, thị trấn căn cứ bản Kế hoạch này xây dựng Kế hoạch bảo đảm ATTP trong dịp Tết Trung thu năm 2014

trên địa bàn quản lý; báo cáo kết quả về Trung tâm Y tế dự phòng (Thường trực BCĐ liên ngành VSATTP) theo đúng thời gian quy định để Thường trực Ban chỉ đạo tổng hợp báo cáo Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP huyện, UBND huyện, Sở Y tế và Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP tỉnh./.

***Nơi nhận:***
- Chi cục VSATTP – Sở Y tế (BC);
- PCT UBND huyện Nguyễn Văn Tâm (BC);
- Thường trực HU, HĐND, UBND (BC);
- Thành viên BCĐ (C/Đ);
- UBND các xã, thị trấn (TH);
- Lưu: VT, YT.

**TM. BAN CHỈ ĐẠO**
**TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN**
**Nguyễn Văn Tâm**

Phụ lục

# BÁO CÁO
## Kết quả công tác bảo đảm ATTP trong dịp Tết trung thu năm 2014 do địa phương thực hiện

**I. Công tác chỉ đạo:** (nêu cụ thể)

**II.Công tác thông tin truyền thông**

**III. Kết quả thanh tra, kiểm tra tại cơ sở thực phẩm***(không bao gồm các cơ sở do đoàn liên ngành của tỉnh thực hiện và báo cáo):*

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 tỉnh:

1.2 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến huyện:

1.3 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, chế biến | | | | |
| 2 | Kinh doanh | | | | |
| 3 | Dịch vụ ăn uống | | | | |
| | 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 | | |
| 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 huỷ 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 hóa chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm | | | |
| 4 | Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm | | | |
| 5 | Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm | | | |
| 6 | Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khỏe 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, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vậtliệu 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 thực phẩm, 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 gốc 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 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 chin | | | |
| 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 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 xuất 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).