

Số: 57 /KH-UBND

Nga Sơn, ngày 31 tháng 3 năm 2020

**KẾ HOẠCH**  
**Lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn**  
**huyện Nga Sơn năm 2020**

Căn cứ Quyết định số 4809/QĐ-UBND ngày 15/11/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh Thanh Hóa về việc ban hành Chương trình lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh năm 2020; Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND ngày 25/6/2019 của UBND tỉnh về việc Ban hành quy định phân công, phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa.

Thực hiện Công văn số 44/VPĐP-THKH&HC ngày 04/3/2020 của Văn phòng Điều phối về Vệ sinh ATTP tỉnh Thanh Hóa về việc đôn đốc triển khai thực hiện Chương trình lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh năm 2020.

Nhằm chủ động giám sát, phát hiện môi nguy để cảnh báo, phòng ngừa, ngăn chặn ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. UBND huyện Nga Sơn xây dựng kế hoạch lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện năm 2020, cụ thể như sau:

**I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

**1. Mục đích**

- Đánh giá, nhận diện các nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm để có những định hướng, giải pháp nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện.

- Kịp thời phát hiện, cảnh báo một số môi nguy chủ yếu gây ô nhiễm thông qua việc lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm và kiểm nghiệm một số chỉ tiêu an toàn tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm được giám sát; kịp thời ngăn chặn, chấn chỉnh, xử lý và khắc phục các tồn tại trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, khắc phục các sự cố xảy ra trong công tác đảm bảo ATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện.

**2. Yêu cầu**

- Việc triển khai thực hiện phải đảm bảo tính hiệu quả, đúng đối tượng, nội dung và tiến độ; tạo chuyển biến rõ nét đối với công tác quản lý nhà nước về ATTP; nâng cao nhận thức của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng về công tác đảm bảo ATTP.

- Công tác lấy mẫu giám sát, đánh giá các nguy cơ về ATTP phải tập chung vào các sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm có nguy cơ mất ATTP, được



người dân sử dụng hàng ngày nhằm phát hiện và ngăn chặn tối đa các nguy cơ gây mất ATTP.

- Thực hiện truy xuất nguồn gốc sản phẩm không đảm bảo ATTP, công khai các cơ sở sản xuất, kinh doanh có sản phẩm vi phạm theo quy định.

## **II. NỘI DUNG THỰC HIỆN**

### **1. Đối tượng lấy mẫu giám sát ATTP:**

- Các sản phẩm nhóm sản phẩm có nguy cơ gây mất ATTP được người dân sử dụng hàng ngày, gồm: Rau, củ, quả; thịt và sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm từ thủy sản; nước uống đóng chai; đá dùng liền và đá dùng bảo quản thực phẩm, chế biến thực phẩm; rượu nước giải khát, sữa tươi; tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột...

### **2. Phạm vi lấy mẫu giám sát ATTP:**

- Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phân công trách nhiệm quản lý của UBND huyện theo Quy định phân công, phân cấp quản lý được ban hành kèm theo Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND ngày 25/6/2019 của UBND tỉnh Thanh Hóa.

### **3. Số lượng mẫu:**

- Tổng số lượng mẫu lấy: 70 mẫu, trong đó 25 mẫu rau; 15 mẫu thịt; 10 mẫu sản phẩm từ thịt; 10 mẫu thủy sản; 5 mẫu rượu; 5 mẫu bún.

*(Có phụ lục gửi kèm theo)*

### **4. Thời gian thực hiện:**

- Từ tháng 04/2020 đến tháng 12/2020.

### **5. Kinh phí thực hiện.**

- Từ nguồn ngân sách của huyện cấp năm 2020.

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Văn phòng Điều phối VSATTP.**

- Giao Văn phòng Điều phối VSATTP là đầu mối chủ trì phối hợp với các phòng có liên quan dự kiến cán bộ tham gia lấy mẫu giám sát trình UBND huyện phê duyệt trước khi thực hiện.

- Theo dõi, đôn đốc hoạt động giám sát theo đúng tiến độ; kiểm tra, rà soát hồ sơ thanh quyết toán của các phòng, đơn vị chuyên môn theo quy định.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả lấy mẫu giám sát cho Chủ tịch UBND huyện theo quy định.

### **2. Các phòng: Nông Nghiệp & PTNT, Kinh tế & Hạ Tầng, Trung tâm Y tế.**

- Phối hợp với Văn phòng Điều phối VSATTP cử cán bộ đã được đào tạo cấp chứng chỉ lấy mẫu ATTP tham gia đoàn lấy mẫu giám sát.

- Thông báo mẫu giám sát ATTP tới các cơ sở sản xuất, kinh doanh và tổ chức thực hiện chương trình lấy mẫu giám sát theo lĩnh vực phân công.

- Chuẩn bị các nội dung có liên quan như: biểu mẫu, dụng cụ, hóa chất... báo cáo kết quả lấy mẫu do đơn vị mình đảm nhiệm về Văn phòng Điều phối VSATTP huyện.

### **3. Phòng Tài chính- Kế hoạch.**

- Chủ trì, phối hợp với Văn phòng Điều phối VSATTP huyện hoàn thiện hồ sơ thanh toán kinh phí lấy mẫu giám sát ATTP trình Chủ tịch UBND phê duyệt theo quy định.

### **4. Trung tâm Văn hóa, thông tin, thể thao và Du lịch.**

- Thực hiện công khai kết quả lấy mẫu giám sát ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng để kịp thời cảnh báo nguy cơ mất ATTP đến cán bộ, đảng viên và các tầng lớp nhân dân trong huyện.

### **5. Ủy ban nhân dân các xã Nga Liên, Nga An và Thị trấn.**

- Xây dựng kế hoạch lấy mẫu giám sát ATTP và tổ chức thực hiện ngay sau khi cán bộ được đào tạo cấp chứng chỉ lấy mẫu ATTP.

Trên đây là kế hoạch lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện Nga Sơn năm 2020, yêu cầu các phòng, đơn vị và UBND các xã, thị trấn nghiêm túc thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu VT, VPĐP ATTP

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**



**Mai Đình Hiếu**



**Phục lục**  
**KINH PHÍ THỰC HIỆN LẤY MẪU GIÁM SÁT ATTP NĂM 2020**  
*(Ban hành kèm theo Kế hoạch số 57 /KH-UBND ngày 31/ 3/2020 của UBND huyện Nga Sơn)*

TT	Nội dung	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền (1.000 đồng)
<b>I</b>	<b>Chi phí mua mẫu, công tác phí, xăng xe</b>				<b>12.075</b>
<b>1</b>	<b>Chi phí mua mẫu</b>				<b>6.475</b>
-	Mẫu thủy sản, sản phẩm thủy sản: 10mẫu x 1kg/mẫu x 250.000 đ/kg	Mẫu	10	250	2.500
-	Mẫu thịt: 15 mẫu x 1kg/mẫu x 100.000 đ/kg	Mẫu	15	100	1.500
-	Mẫu sản phẩm từ thịt: 10 mẫu x 1kg/mẫu x 120.000 đ/kg	Mẫu	10	120	1.200
-	Mẫu rau: 25 mẫu x 1kg/mẫu x 35.000 đ/kg	Mẫu	25	35	875
-	Rượu: 5mẫu x 1lít/mẫu	Mẫu	5	50	250
-	Bún, phở: 5 mẫu x 1kg/mẫu	Mẫu	5	30	150
<b>2</b>	<b>Công tác phí cho cán bộ thực hiện lấy mẫu</b> (2 người x 10 ngày/người = 20 ngày) x 200.000 đ/ngày/người	Ngày	20	200	<b>4.000</b>
<b>3</b>	<b>Xăng xe</b> (20 lần đi lại x 40 km/lần = 800 km) x 2.000 đ/km	Km	800	2	<b>1.600</b>
<b>II</b>	<b>Chi phí phân tích định lượng</b>				<b>57.650</b>
<b>1</b>	<b>Chi phí phân tích mẫu thịt</b> (15 mẫu thịt tươi: 10 mẫu sản phẩm từ thịt)				<b>22.300</b>
-	Salbutamol (Phân tích trên thịt tươi và sản phẩm từ thịt: dự kiến 40% số mẫu = 10mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 10 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10	525	5.250
-	Chloramphenicol/Tetraciline/Furazolidon (Phân tích trên thịt tươi và sản phẩm từ thịt: dự kiến 40% số mẫu = 10 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 10 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10	525	5.250
-	Auramin O (Phân tích trên mẫu thịt gà: 02 mẫu)	Chỉ tiêu	2	800	1.600
-	Polyphotphat (Phân tích trên 40% mẫu sản phẩm từ thịt: 04 mẫu)	Chỉ tiêu	4	525	2.100
-	Nitrit (Phân tích trên 40% mẫu sản phẩm từ thịt: 04 mẫu)	Chỉ tiêu	4	525	2.100
-	E.coli (Phân tích trên mẫu thịt tươi: 15 mẫu)	Chỉ tiêu	15	200	3.000
-	Samonella (15 mẫu)	Chỉ tiêu	15	200	3.000
<b>2</b>	<b>Chi phí phân tích mẫu rau, quả: 25 mẫu</b> (Rau ăn lá: 15 mẫu; củ, quả: 07 mẫu; măng: 03 mẫu)				<b>19.450</b>
-	Dự lượng thuốc BVTV nhóm Cacbamate	Chỉ tiêu	9	525	4.725



	(01 chất) x 60% mẫu rau an lá, ngọn x 01 chỉ tiêu/mẫu = 9 chỉ tiêu					
-	Chất kích thích sinh trưởng (auxin/xytokinine) phân tích trên rau ăn lá, ngọn, 06 mẫu x 01 chỉ tiêu/mẫu = 06 chỉ tiêu	Chỉ tiêu	6	525	3.150	
-	Auramin O (phân tích trên mẫu măng tươi: 03 mẫu x 01 chỉ tiêu/mẫu = 03 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	3	800	2.400	
-	Chất bảo quản 2.4D (phân tích trên mẫu quả: 7 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 7 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	7	525	3.675	
-	Salmonella (22 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 22 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	22	250	5.500	
3	<b>Chi phí phân tích mẫu thủy sản: 10 mẫu (thủy sản nuôi: 03 mẫu; thủy sản đánh bắt: 02 mẫu; thủy sản khô: 03 mẫu; sản phẩm thủy sản: 02 mẫu)</b>					<b>10.650</b>
-	Quinolone (phân tích mẫu thủy sản nuôi = 3 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 3 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	3	525	1.275	
-	Chloramphenicol	Chỉ tiêu	5	800	4.000	
-	Trichlophon (phân tích mẫu thủy sản khô: 3 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 3 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	3	525	1.575	
-	E.coli (phân tích trên các loại chả thủy sản: 02 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 2 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	2	200	400	
-	Samonella (Phân tích trên thủy sản tươi, khô: 10 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 10 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10	250	2.500	
-	Tổng nấm men, nấm mốc (phân tích trên mẫu thủy sản khô: 3 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 3 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	3	200	600	
4	<b>Chi phí phân tích mẫu rượu: 5 mẫu</b>					<b>2.625</b>
-	Metanol/ Andehyd (5 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 5 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	3	525	2.625	
5	<b>Chi phí phân tích mẫu bún, phở: 5 mẫu</b>					<b>2.625</b>
-	Tinopal (05 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 5 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	5	525	2.625	
<b>III</b>	<b>Phân tích định tính</b>					
1	<b>Phân tích định tính các chỉ tiêu trên mẫu thịt và sản phẩm từ thịt</b>					<b>18.300</b>
-	Salbutamol, Chloramphenicol, Tetracciline, (Phân tích trên thịt tươi và sản phẩm từ thịt: 15 mẫu x 03 chỉ tiêu/mẫu = 75 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	75	200	15.000	
-	Quinolone (phân tích trên mẫu thịt tươi: 09 mẫu x 01 chỉ tiêu/mẫu = 09 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	9	200	1.800	
-	Hàn the (phân tích trên mẫu sản phẩm từ thịt: 10 mẫu x 01 chỉ tiêu/mẫu = 10 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10	150	1.500	

<b>2</b>	<b>Chi phí phân tích mẫu rau, quả</b>				<b>13.200</b>
-	Dư lượng thuốc BVTV nhóm Cacbamate, nhóm cúc, lân hữu cơ (22mẫu x 03 nhóm chỉ tiêu/mẫu = 66 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	66	200	13.200
<b>3</b>	<b>Chi phí phân tích mẫu thủy sản</b>				<b>6.200</b>
-	Quinoloen (phân tích trên mẫu thủy sản nuôi: 3 mẫu x 1 chỉ tiêu/mẫu = 3 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	3	200	600
-	Chloramphenicol (10 mẫu x 01 chỉ tiêu/mẫu = 10 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10	200	2.000
-	Ure, Focmadehyd (phân tích trên mẫu thủy sản khai thác: 02 mẫu x 02 chỉ tiêu/mẫu = 4 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	4	150	600
<b>4</b>	<b>Chi phí phân tích mẫu bún, phở: 03 mẫu</b>				<b>1.500</b>
-	Hàn the, Focmadehyd (5 mẫu x 02 chỉ tiêu/mẫu = 10 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10	150	1.500
	<b>Tổng I + II + III</b>				<b>108.925</b>

*(Bằng chữ: Một trăm linh tám triệu chín trăm hai mươi năm nghìn đồng)*