

SỞ Y TẾ NGHỆ AN
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

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

Số: /ATTP-NV

Nghệ An, ngày tháng năm

V/v tăng cường quản lý đối với cơ sở SXKD nước đá dùng liền, nước đá dùng cho chế biến thực phẩm

Kính gửi: Phòng Y tế và Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, Tp.Vinh,
tỉnh Nghệ An.

Theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An, trên địa bàn toàn tỉnh có khoảng gần 160 cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá dùng liền và nước đá dùng cho chế biến thực phẩm, tỷ lệ cơ sở có Giấy đăng ký kinh doanh và được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn thấp, do đó còn nhiều nguy cơ không đảm bảo an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thực phẩm là nước đá dùng liền, nước đá chế biến thực phẩm. Căn cứ Quyết định số 45/2018/QĐ-UBND ngày 18/10/2018 của UBND tỉnh và Quyết định số 15/2019/QĐ-UBND ngày 14/5/2019 của UBND tỉnh về quy định phân công, phân cấp và phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An, các cơ sở sản xuất nước đá dùng liền, nước đá dùng chế biến thực phẩm thuộc thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và quản lý của UBND huyện, thị xã, thành phố Vinh.

Để tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước đá dùng liền, nước đá dùng chế biến thực phẩm thuộc ngành Y tế quản lý, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị:

1. Phòng Y tế chủ trì, phối hợp Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố Vinh triển khai thực hiện một số nội dung sau:

a) Hướng dẫn thủ tục, trình tự, hồ sơ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá dùng liền và nước đá dùng cho chế biến thực phẩm thuộc phạm vi quản lý theo quy định của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ,...Trong đó lưu ý một số nội dung trong công tác thẩm định:

- Nguồn nước để sản xuất: Có đủ nước đạt tiêu chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo QCVN 01:2009/BYT (đối với các cơ sở sử dụng nguồn nước sinh hoạt tập trung cần có hợp đồng; đối với sử dụng nguồn

nước ngầm, nguồn nước khác để sản xuất phải có kết quả kiểm nghiệm đạt quy chuẩn trên).

- Cơ sở sản xuất bố trí diện tích phù hợp công năng sản xuất; có quy trình khép kín, có bố trí kho, thiết bị đạt yêu cầu trong bảo quản nước đá sau khi sản xuất; trần, tường, nền nhà không thấm nước, không rạn nứt, ẩm mốc,...;

- Nước đá dùng liền phải được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm gây ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm và ghi nhãn theo đúng quy định;

- Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh sản xuất nước đá dùng liền, nước đá dùng chế biến thực phẩm phải được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và đảm bảo sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

b) Yêu cầu các cơ sở sau khi được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm phải nộp hồ sơ Tự công bố sản phẩm mới được sản xuất.

c) Tăng cường kiểm tra, giám sát và xử lý nghiêm các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá dùng liền và nước đá dùng cho chế biến thực phẩm vi phạm các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Trung tâm Y tế lập kế hoạch trình cấp có thẩm quyền phê duyệt, tổ chức giám sát chất lượng nước đá dùng liền và nước đá dùng cho chế biến thực phẩm lưu thông trên địa bàn, chú ý các chỉ số vi sinh như: E.Coli, Coliform tổng số, Streptococci feacal, Pseudomonas aeruginosa, Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit,...

Nhận được Công văn đề nghị phòng Y tế và trung tâm Y tế các huyện, thị xã và thành phố Vinh triển khai thực hiện nghiêm túc, có hiệu quả./.

Nơi nhận:

- Như trên (để t/h);
- UBND huyện, TX, TP Vinh (chỉ đạo);
- Sở Y tế (để b/c);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng Chi cục;
- Website Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

CHI CỤC TRƯỞNG

Phạm Ngọc Quy