

THỦ TƯỚNG CHÍNH
PHỦ
Số: 149/2007/QĐ-TTg

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 10 tháng 9 năm 2007

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2006 – 2010

THỦ TƯỚNG CHÍNH PHỦ

Căn cứ Luật Tổ chức Chính phủ ngày 25 tháng 12 năm 2001;

Căn cứ Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân ngày 30 tháng 6 năm 1989;

Căn cứ Pháp lệnh số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26 tháng 7 năm 2003 về Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Xét đề nghị của Bộ trưởng Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2006 - 2010 (sau đây gọi tắt là Chương trình), với những nội dung chủ yếu sau:

I. MỤC TIÊU CỦA CHƯƠNG TRÌNH

1. Mục tiêu tổng quát:

Xây dựng và nâng cao năng lực hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm (gọi tắt là VSATTP) nhằm bảo đảm về VSATTP phù hợp các tiêu chuẩn tiên tiến của khu vực và thế giới; góp phần bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng thực phẩm; đáp ứng yêu cầu phát triển và hội nhập kinh tế quốc tế.

2. Mục tiêu cụ thể đến năm 2010:

a) Nâng cao nhận thức, thực hành VSATTP và ý thức trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm. Phấn đấu đến năm 2010, 90% người sản xuất, 80% người kinh doanh thực phẩm, 100% người quản lý lãnh đạo và 80% người tiêu dùng có hiểu biết đúng và thực hành đúng về VSATTP;

b) Tăng cường năng lực hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm VSATTP từ trung ương đến địa phương và tại các Bộ, ngành liên quan. Phấn đấu đến năm 2010, 100% cán bộ làm công tác quản lý, thanh tra chuyên ngành và kiểm nghiệm VSATTP tại tuyến trung ương, khu vực, tỉnh, thành phố được đào tạo, bồi dưỡng, nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ; 90% cán bộ làm công tác VSATTP tuyến cơ sở (quận, huyện, xã, phường) được tham dự các lớp đào tạo, bồi dưỡng các kiến thức và kỹ năng thực hành kiểm tra nhanh phát hiện ô nhiễm thực phẩm;

c) Phấn đấu đến năm 2010, 80% tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về VSATTP phù hợp với tiêu chuẩn thế giới;

d) Từng bước áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP). Phấn đấu đến năm 2010, 100% cơ sở sản xuất thực phẩm nguy cơ cao quy mô công nghiệp áp dụng HACCP;

d) Xây dựng chương trình phân tích và quản lý nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm;

Thiết lập hệ thống kiểm soát ô nhiễm thực phẩm đồng bộ từ sản xuất đến lưu thông và giám sát ngộ độc thực phẩm. Phấn đấu đến năm 2010, mức tồn dư hoá chất và kháng sinh được phép sử dụng vượt quá giới hạn cho phép còn 1-3% tổng số mẫu thực phẩm được kiểm tra.

II. THỜI GIAN, PHẠM VI THỰC HIỆN CỦA CHƯƠNG TRÌNH

1. Thời gian thực hiện: từ năm 2007 đến 2010.

2. Phạm vi thực hiện Chương trình: trong phạm vi cả nước.

III. CÁC DỰ ÁN THUỘC CHƯƠNG TRÌNH

1. Dự án nâng cao năng lực quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam:

- Cơ quan chủ trì và quản lý Dự án: Bộ Y tế.

- Cơ quan phối hợp: Bộ Khoa học và Công nghệ, Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các Bộ, ngành liên quan.

- Nội dung hoạt động của Dự án:

+ Xây dựng và ban hành các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP phù hợp với điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên; xây dựng và ban hành các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về VSATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm;

+ Xây dựng và nâng cao năng lực hệ thống tổ chức quản lý VSATTP từ cấp trung ương đến các cấp ở địa phương. Đào tạo, tập huấn, khảo sát, trao đổi kinh nghiệm về quản lý, kiểm nghiệm và nghiệp vụ thanh tra, kiểm tra VSATTP cho cán bộ làm việc trong lĩnh vực VSATTP;

+ Tổ chức kiểm tra, thanh tra việc thực hiện các quy định về VSATTP và đánh giá thực hiện kế hoạch hàng năm;

+ Tư vấn, hướng dẫn các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP) và HACCP; cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc 10 nhóm thực phẩm có nguy cơ cao;

+ Xây dựng các mô hình tiên tiến về VSATTP;

+ Tổ chức và duy trì hoạt động hệ thống cộng tác viên VSATTP ở các thôn, bản, xã, phường.

2. Dự án thông tin giáo dục truyền thông đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Cơ quan chủ trì và quản lý Dự án: Bộ Y tế.

- Cơ quan phối hợp: Bộ Thông tin và Truyền thông, Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các Bộ, ngành liên quan.

- Nội dung hoạt động của Dự án:

+ Xây dựng chiến lược thông tin, giáo dục, truyền thông VSATTP đến 2020;

+ Xác định các nhóm đối tượng theo vai trò nhiệm vụ trong chuỗi cung cấp thực phẩm, theo vùng sinh thái, dân tộc... để xây dựng các thông điệp, cách tiếp cận thích hợp; xuất bản các sản phẩm truyền thông phù hợp các nhóm đối tượng;

+ Huy động các kênh truyền thông và các lực lượng truyền thông về VSATTP;

+ Xây dựng các đội tuyên truyền cơ động về VSATTP;

+ Hỗ trợ các thiết bị và phương tiện truyền thông;

+ Xây dựng cơ sở dữ liệu, ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý VSATTP.

3. Dự án tăng cường năng lực kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm; xây dựng hệ thống giám sát ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm và phân tích nguy cơ ô nhiễm thực phẩm:

- Cơ quan chủ trì và quản lý Dự án: Bộ Y tế.

- Cơ quan phối hợp: Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Khoa học và Công nghệ, Bộ Công Thương và Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các Bộ, ngành liên quan.

- Nội dung hoạt động của Dự án:

+ Xây dựng quy hoạch hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm ở Việt Nam theo hướng đa dạng hóa, xã hội hóa, chuyên sâu và phổ cập nhằm đánh giá được các mối nguy hóa chất và vi sinh vật trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm;

+ Đầu tư, nâng cấp các Phòng kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trọng điểm trung ương và khu vực; thực hiện chuẩn hóa ở tất cả các Phòng kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn thực hành labo tốt (GLP) và các Phòng kiểm nghiệm Trung ương, khu vực theo tiêu chuẩn quốc tế (ISO/IEC 17025); xây dựng phương pháp và duy trì đánh giá năng lực, trình độ kỹ thuật của các Phòng, kiểm nghiệm định kỳ hàng năm; xây dựng và ban hành, chuyển dịch thống nhất các quy trình, kỹ thuật kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên phạm vi toàn quốc;

+ Đầu tư trang thiết bị kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm cho tuyến tỉnh và tuyến huyện. Nghiên cứu, sản xuất, trang bị các xét nghiệm nhanh cho tuyến xã;

+ Thiết lập và duy trì hệ thống phân tích nguy cơ bao gồm: đánh giá nguy cơ, thông báo nguy cơ và kiểm soát nguy cơ. Thiết lập phương pháp truy nguyên nguồn gốc thực phẩm và cảnh báo nguy cơ về an toàn thực phẩm;

+ Xây dựng các mô hình phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại các vùng có nguy cơ cao.

4. Dự án đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, bảo quản, chế biến nông sản thực phẩm:

- Cơ quan chủ trì và quản lý Dự án: Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Cơ quan phối hợp: Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các Bộ, ngành liên quan.