Ký bởi: Ủy ban Nhân dân huyện Hoằng Hóa
Email: hoanghoa@thanhhoa.gov.vn
Cơ quan: Tỉnh Thanh Hóa
Thời gian ký: 29.06.2017 17:29:41

UỶ BAN NHÂN DÂN
HUYỆN HOẰNG HÓA

Số: 130/ BC-UBND

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

Hoằng Hóa, ngày 29 tháng 6 năm 2017

BÁO CÁO
Xây dựng dự toán thực hiện chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2017 và năm 2018

Thực hiện Công văn số 06/UBND- THKH&HC ngày 22/6/2017 của Văn phòng điều phối về vệ sinh ATTP tỉnh Thanh Hóa về việc xây dựng dự toán thực hiện chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2017 và năm 2018; UBND huyện Hoằng Hóa xây dựng việc thực hiện như sau:

Phụ lục 03: Nhu cầu sử dụng thiết bị kiểm tra nhanh phục vụ công tác kiểm tra, giám sát chất lượng vệ sinh ATTP 6 tháng cuối năm 2017

TT	Nội dung	ĐVT	Số lượng	Cơ sở đề xuất về số lượng	Mục đích sử dụng
	Cơ quan quản lý cấp huyện				
1	Test phát hiện mỡ có trong dụng cụ chế biến thực phẩm	Test	200	Phòng Y tế	- Phát hiện mỡ có trong dụng cụ chế biến thực phẩm
	Test phát hiện tinh bột có trong dụng cụ chế biến thực phẩm	Test	200	Phòng Y tế	- Phát hiện tinh bột có trong dụng cụ chế biến thực phẩm
	Test phát hiện Asen có trong dụng cụ chế biến thực phẩm	Test	200	Phòng Y tế	- Phát hiện Asen có trong dụng cụ chế biến thực phẩm
2	- Loại test: KIT dư lượng nhóm kháng sinh CAP;	Hộp	1	Phòng Nông nghiệp và PTNT	- Phát hiện nhanh nhóm Chloraamphenicol trong thịt, trứng, thủy sản....
	- Loại test: Test kit kiểm tra Ecoli và Slamonella;	Hộp	1	Phòng Nông nghiệp và PTNT	- Kiểm tra nhanh Ecoli và Slamonella
	- Loại test: Test phát hiện hóa chất BVTV, thuốc trừ sâu…	Hộp	1	Phòng Nông nghiệp và PTNT	- Phát hiện nhanh dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong rau quả
3	Test phát hiện hóa chất cấm trong lĩnh vực công thương…	test	100	Phòng Kinh tế - Hạ tầng	- Phát hiện nhanh nồng độ Methanol trong rượu

Phụ lục 04: Nhu cầu sử dụng thiết bị kiểm tra nhanh phục vụ công tác kiểm tra, giám sát chất lượng vệ sinh ATTP năm 2018

TT	Nội dung	ĐVT	Số lượng	Cơ sở đề xuất về số lượng	Mục đích sử dụng
	Cơ quan quản lý cấp huyện				
1	Test phát hiện mỡ có trong dụng cụ chế biến thực phẩm	Test	300	Phòng Y tế	- Phát hiện mỡ có trong dụng cụ chế biến thực phẩm
	Test phát hiện tinh bột có trong dụng cụ chế biến thực phẩm	Test	300	Phòng Y tế	- Phát hiện tinh bột có trong dụng cụ chế biến thực phẩm
	Test phát hiện Asen có trong dụng cụ chế biến thực phẩm	Test	300	Phòng Y tế	- Phát hiện Asen có trong dụng cụ chế biến thực phẩm
2	- Loại test: KIT dư lượng nhóm kháng sinh CAP;	Hộp	2	Phòng Nông nghiệp và PTNT	- Phát hiện nhanh nhóm Chloraamphenicol trong thịt, trứng, thủy sản....
	- Loại test: Test kit kiểm tra Ecoli và Slamonella;	Hộp	2	Phòng Nông nghiệp và PTNT	- Kiểm tra nhanh Ecoli và Slamonella
	- Loại test: Test phát hiện hóa chất BVTV, thuốc trừ sâu...	Hộp	3	Phòng Nông nghiệp và PTNT	- Phát hiện nhanh dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong rau quả
3	Test phát hiện hóa chất cấm trong lĩnh vực công thương...	test	200	Phòng Kinh tế - Hạ tầng	- Phát hiện nhanh nồng độ Methanol trong rượu

Trên đây là báo cáo về việc xây dựng dự toán thực hiện chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2017 và năm 2018. UBND huyện tổng hợp báo cáo Văn phòng điều phối Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Thanh Hóa./.

Nơi nhận:
- VP điều phối VSATTP tỉnh (B/c);
- TTr. HU, HĐND huyện (B/c);
- CT, các PCT.UBND huyện;
- Lưu VT, TTr. BCĐ huyện.

KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Đoàn Thị Hải