

Số: /KH-UBND

Hoàng Hóa, ngày tháng năm 2022

## **KẾ HOẠCH**

### **Thực hiện Chương trình lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện giai đoạn 2022 -2025.**

Thực hiện Quyết định số 1706/QĐ-UBND ngày 18/5/2022 của UBND tỉnh Thanh Hóa về việc ban hành Chương trình lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2022-2025. UBND huyện Hoàng Hóa ban hành Kế hoạch thực hiện Chương trình lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm, giai đoạn 2022 -2025 trên địa bàn huyện, cụ thể như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

##### **1. Mục đích:**

- Lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm (ATTP) nhằm đánh giá, nhận diện các nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm làm cơ sở để cơ quan quản lý nhà nước các cấp có giải pháp nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện, giai đoạn năm 2022 – 2025, từng bước đáp ứng yêu cầu hội nhập và phát triển.

- Thông qua hoạt động lấy mẫu để kịp thời phát hiện, truy xuất nguồn gốc sản phẩm, xử lý đối với những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo chất lượng, ATTP; ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc thực phẩm, chủ động trong việc bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng.

- Hỗ trợ công tác thanh tra, kiểm tra của các cơ quan quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn huyện.

##### **2. Yêu cầu**

- Việc triển khai, thực hiện phải đảm bảo đồng bộ, hiệu quả, đúng đối tượng, nội dung và tiến độ; tạo chuyển biến rõ rệt và toàn diện đối với công tác quản lý nhà nước về ATTP.

- Công tác lấy mẫu giám sát, đánh giá các nguy cơ về ATTP phải tập trung vào các sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao, được người dân sử dụng hàng ngày nhằm phát hiện và ngăn chặn tối đa các nguy cơ gây mất ATTP.

- Việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm không đảm bảo ATTP, công khai cơ sở sản xuất, kinh doanh có sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng phải được thực hiện kịp thời, nghiêm túc và đúng theo quy định của pháp luật.

#### **III. NỘI DUNG:**

**1. Đối tượng lấy mẫu giám sát ATTP:** các sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao gây mất ATTP được người dân sử dụng hàng ngày.

**2. Phạm vi lấy mẫu giám sát ATTP:** cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến và tiêu thụ thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của các cấp, các ngành về ATTP trên địa bàn quản lý.

### **3. Cơ quan lấy mẫu giám sát ATTP:**

a. Cấp huyện: các phòng chuyên môn: Văn phòng HĐND-UBND, Nông nghiệp và PTNT, Kinh tế - Hạ tầng, Văn phòng điều phối VSATTP huyện được giao nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

b. Cấp xã: UBND các xã, thị trấn.

**4. Yêu cầu đối với người lấy mẫu giám sát ATTP:** có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận tham gia các lớp đào tạo, tập huấn về lấy mẫu giám sát ATTP do cơ quan chức năng có thẩm quyền cấp theo quy định của pháp luật.

**5. Phương thức lấy mẫu giám sát ATTP:** lấy mẫu ngẫu nhiên, đảm bảo tính đại diện để kiểm nghiệm nhanh tại hiện trường hoặc kiểm nghiệm trong phòng thử nghiệm nhằm đánh giá sự phù hợp so với quy định, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của một hoặc một số chỉ tiêu ATTP đối với một sản phẩm, nhóm sản phẩm cụ thể.

### **6. Trình tự thực hiện lấy mẫu giám sát ATTP**

Bước 1: các cơ quan được giao nhiệm vụ, xây dựng kế hoạch lấy mẫu giám sát gồm các nội dung: sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm được lấy mẫu, địa điểm lấy mẫu, số lượng mẫu, chỉ tiêu cần kiểm nghiệm, dự kiến thời gian lấy mẫu và dự trù kinh phí thực hiện.

Bước 2: tổ chức lấy mẫu thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý, thực hiện thử nghiệm nhanh tại hiện trường hoặc gửi mẫu đến trung tâm Kiểm nghiệm và Chứng nhận chất lượng nông, lâm, thủy sản tỉnh để thử nghiệm các chỉ tiêu theo kế hoạch đã được phê duyệt.

Bước 3: tổng hợp và báo cáo kết quả lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm theo phân công, phân cấp quản lý của các ngành, địa phương.

Bước 4: thông báo kết quả lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng để người dân được biết.

### **7. Nội dung lấy mẫu giám sát ATTP**

#### *a. Phân công lấy mẫu giám sát ATTP:*

- Các phòng: Văn phòng HĐND-UBND, Nông nghiệp và PTNT, Kinh tế - Hạ tầng, Văn phòng điều phối VSATTP tổ chức lấy mẫu giám sát ATTP đối với các sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm theo phân công, phân cấp quản lý quy định tại khoản 1, khoản 2, Điều 6, Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND ngày 25/6/2019 của UBND tỉnh và khoản 6, Điều 1 Quyết định số 17/2021/QĐ-UBND ngày 24/8/2021 của UBND tỉnh.

- UBND cấp xã: tổ chức lấy mẫu giám sát ATTP đối với các sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm theo phân công, phân cấp quản lý quy định tại khoản 1, Điều 7 Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND ngày 25/6/2019 của UBND tỉnh và khoản 7, Điều 1 Quyết định số 17/2021/QĐ-UBND ngày 24/8/2021 của UBND tỉnh.

#### *b. Số lượng mẫu giám sát ATTP:*

- Số lượng mẫu thực phẩm được lấy để giám sát của các ngành và UBND các xã, thị trấn cụ thể tại Phụ lục 1.

- Các phòng: UBND các xã, thị trấn xây dựng kế hoạch lấy mẫu giám sát phù hợp với từng thời điểm, mùa vụ và tập trung vào các đợt cao điểm như: Tết Nguyên đán, Tháng hành động vì an toàn thực phẩm, mùa lễ hội, mùa du lịch và Tết Trung thu, tùy theo tình hình thực tế có thể tăng số lượng mẫu giám sát, sản phẩm thực phẩm cần giám sát hoặc các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao gây mất ATTP thuộc trách nhiệm quản lý.

*c. Kiểm nghiệm mẫu giám sát ATTP:*

- Các cơ quan được phân công lấy mẫu giám sát thực hiện kiểm nghiệm nhanh tại hiện trường hoặc gửi mẫu phân tích tại phòng kiểm nghiệm theo hướng dẫn tại Phụ lục 02.

- Các Quy chuẩn, Tiêu chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định khác của nhà nước có liên quan về chất lượng, an toàn thực phẩm là cơ sở để xác định chỉ tiêu kiểm nghiệm tại Phụ lục 03.

**8. Xử lý kết quả lấy mẫu giám sát ATTP**

*a. Đối với kết quả lấy mẫu giám sát không phát hiện nguy cơ gây mất ATTP:* cơ quan lấy mẫu giám sát thông báo kết quả bằng văn bản đến cơ sở được lấy mẫu biết để tiếp tục duy trì thực hiện các điều kiện về đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại cơ sở.

*b. Đối với kết quả lấy mẫu giám sát phát hiện mẫu thực phẩm không đáp ứng quy định về ATTP, cơ quan lấy mẫu giám sát thực hiện các nội dung:*

- Có thông báo bằng văn bản tới cơ sở được lấy mẫu giám sát và cơ quan quản lý cơ sở; yêu cầu cơ sở thực hiện việc truy xuất nguồn gốc, thu hồi sản phẩm không đảm bảo ATTP; xác định nguyên nhân vi phạm và thực hiện các biện pháp khắc phục phù hợp, báo cáo kết quả thực hiện cho cơ quan lấy mẫu giám sát và cơ quan quản lý cơ sở theo quy định.

- Đề nghị cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tăng cường lấy mẫu giám sát đối với cơ sở có mẫu vi phạm; tổ chức thanh tra, kiểm tra đột xuất và xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật khi cần thiết.

*c. Công khai kết quả lấy mẫu giám sát ATTP:*

Các Phòng: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Văn phòng HĐND-UBND, Kinh tế và Hạ tầng; UBND cấp xã chủ trì, phối hợp với Trung tâm Văn hóa, TT, TT và Du lịch huyện thực hiện công khai kết quả lấy mẫu giám sát ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng, hệ thống loa truyền thanh cơ sở, trang thông tin điện tử của huyện, địa phương, phần mềm hệ thống thông tin quản lý nhà nước về ATTP, phần mềm kết nối cung cầu nông sản, thực phẩm an toàn để người tiêu dùng được biết.

**V. THỜI GIAN VÀ KINH PHÍ THỰC HIỆN**

**1. Thời gian thực hiện:** Từ năm 2022 - 2025.

**2. Kinh phí thực hiện**

*a. Cấp huyện:* nguồn kinh phí từ nguồn Chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm hàng năm.

*b. Cấp xã:* nguồn kinh phí từ nguồn ngân sách địa phương

**VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**1. Phòng Nông nghiệp và PTNT**

- Lập dự toán kinh phí lấy mẫu giám sát ATTP theo lĩnh vực được phân công lồng ghép với các nội dung của hoạt động giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm gửi Văn phòng ĐP về VSATTP huyện tổng hợp.

- Chủ trì, phối hợp với các Phòng: Kinh tế- Hạ tầng, Văn phòng HĐND&UBND huyện đôn đốc, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện có hiệu quả Kế hoạch này; tham mưu Chủ tịch UBND huyện điều chỉnh số lượng mẫu

thực phẩm, chỉ tiêu cần giám sát phù hợp với yêu cầu của công tác quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn huyện.

- Tổ chức thanh tra, kiểm tra đột xuất và xử lý vi phạm đối với các cơ sở có mẫu giám sát không đáp ứng yêu cầu về ATTP theo quy định của pháp luật.

- Định kỳ báo cáo kết quả lấy mẫu giám sát ATTP về Chủ tịch UBND huyện, Chủ tịch UBND tỉnh.

## **2. Các phòng: Kinh tế- Hạ tầng, Văn phòng HĐND&UBND**

- Lập dự toán kinh phí lấy mẫu giám sát ATTP theo lĩnh vực được phân công lồng ghép với các nội dung của hoạt động giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm gửi Văn phòng Điều phối ATTP tổng hợp.

- Tổ chức thanh tra, kiểm tra đột xuất và xử lý vi phạm đối với các cơ sở có mẫu giám sát không đáp ứng yêu cầu về ATTP theo quy định của pháp luật.

- Định kỳ gửi kết quả lấy mẫu giám sát ATTP gửi về Văn phòng Điều phối về VSATTP huyện để tổng hợp, báo cáo Chủ tịch UBND huyện, Chủ tịch UBND tỉnh.

## **3. Văn phòng Điều phối về VSATTP huyện**

- Chủ trì, phối hợp với các phòng: Nông nghiệp, Kinh tế và Hạ tầng, VP HĐND –UBND đôn đốc, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện có hiệu quả Kế hoạch này.

- Tổng hợp kinh phí lấy mẫu giám sát ATTP và nhu cầu sử dụng kit test của các phòng, ngành, lập dự toán kinh phí cùng với hoạt động giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm gửi Phòng Tài chính- KH thẩm định.

- Phối hợp với Văn phòng ĐP về VS ATTP tỉnh tổ chức tập huấn phương pháp lấy mẫu và sử dụng bộ test nhanh ATTP cho cán bộ trực tiếp thực hiện nhiệm vụ lấy mẫu, kiểm nghiệm nhanh tại hiện trường của các phòng, ngành và UBND cấp xã.

- Tổng hợp kết quả lấy mẫu giám sát ATTP của các địa phương, định kỳ báo cáo kết quả lấy mẫu giám sát ATTP gửi UBND huyện, Văn phòng Điều phối về VSATTP tỉnh để tổng hợp, báo cáo Chủ tịch UBND tỉnh.

**4. Phòng Tài chính –KH:** thẩm định kinh phí lấy mẫu giám sát của Văn phòng điều phối huyện cùng với các hoạt động của Chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm hàng năm báo cáo Chủ tịch UBND huyện trình Hội đồng nhân dân huyện xem xét, phê duyệt.

**5. Trung tâm Văn hóa- TT-TT&DL:** phối hợp với các phòng, Văn phòng điều phối VSATTP huyện thực hiện công khai kết quả lấy mẫu giám sát ATTP trên các chuyên trang, chuyên mục để kịp thời cảnh báo nguy cơ gây mất ATTP đến cán bộ, đảng viên và các tầng lớp Nhân dân trong huyện.

## **6. UBND các xã, thị trấn**

- Xây dựng kế hoạch, dự toán kinh phí thực hiện chương trình lấy mẫu giám sát ATTP trên địa bàn theo quy định. Đặc biệt UBND các xã Hoàng Phụng, Hoàng Phú, Hoàng Đạo, Hoàng Lộc, Hoàng Thái, Hoàng Phong, Hoàng Ngọc, Thị trấn Bút Sơn, Hoàng Tiến xây dựng kế hoạch và tổ chức thực hiện tốt chương trình lấy mẫu (theo Kế hoạch số 64/KH-UBND ngày 05/4/2022 của Chủ tịch UBND huyện).

- Bố trí ngân sách của địa phương, tranh thủ kinh phí hỗ trợ của các dự án (*nếu có*) và huy động xã hội hóa từ các tổ chức, cá nhân và doanh nghiệp để tổ chức thực hiện chương trình lấy mẫu giám sát đảm bảo hiệu quả, đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn.

- Tổ chức thanh tra, kiểm tra đột xuất và xử lý vi phạm đối với các cơ sở có mẫu giám sát không đáp ứng yêu cầu về ATTP theo quy định của pháp luật.

- Chủ động, phối hợp các cơ quan liên quan trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm ATTP.

- Định kỳ báo cáo kết quả lấy mẫu giám sát ATTP trên địa bàn gửi về Văn phòng Điều phối về VSATTP huyện để tổng hợp, báo cáo Chủ tịch UBND tỉnh.

Trong quá trình triển khai thực hiện Kế hoạch này, nếu có khó khăn, vướng mắc, các phòng, ngành, địa phương kịp thời báo cáo UBND huyện (*qua phòng Nông nghiệp và PTNT huyện*) để xem xét, giải quyết./.

***Nơi nhận:***

- Sở Nông nghiệp và PTNT (b/c);
- Chủ tịch, các PCT UBND huyện (b/c);
- Các phòng: NN&PTNT, VPHĐND – UBND, KT-HT;
- Văn phòng Điều phối về VSATTP huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VT, NN.

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**

**Lê Văn Phúc**

**PHỤ LỤC 1:**  
**GIAO SỐ LƯỢNG MẪU GIÁM SÁT ATTP CHO CÁC NGÀNH,**  
**UBND CÁC XÃ THỰC HIỆN TỪ NĂM 2022-2025**  
*(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2022 của UBND*  
*huyện Hoằng Hóa)*

*Đơn vị tính: Mẫu*

Stt	Cơ quan, đơn vị	Số lượng mẫu			
		Năm 2022	Năm 2023	Năm 2024	Năm 2025
<b>I</b>	<b>Cấp huyện</b>		<b>70</b>	<b>70</b>	<b>80</b>
1	Phòng Nông nghiệp và PTNT		30	30	35
2	Văn phòng HĐND&UBND		25	25	30
3	Phòng KT-HT		15	15	15
<b>II</b>	<b>Cấp xã</b>	Số lượng mẫu			
		Năm 2022	Năm 2023	Năm 2024	Năm 2025
	Thực hiện giám sát an toàn thực phẩm đối với tất cả các xã nằm trong kế hoạch xây dựng xã ATTP nâng cao, số lượng mẫu: 12 mẫu/năm/xã (theo Kế hoạch số 41/KH-UBND ngày 15/02/2022 của UBND huyện)	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>36</b>
1	Hoằng Đạo	4			
2	Hoằng Lộc	4			
3	Hoằng Thái	4			
4	Thị trấn Bút Sơn		12		
5	Hoằng Đồng		12		
6	Hoằng Phong			12	
7	Hoằng Phương			12	
8	Hoằng Phú				12
9	Hoằng Ngọc				12
10	Hoằng Tiến				12

**PHỤ LỤC 2:****HƯỚNG DẪN KIỂM NGHIỆM MẪU GIÁM SÁT ATTP**

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2022 của UBND huyện Hoàng Hóa)

Stt	Nhóm sản phẩm	Sản phẩm	Kiểm nghiệm	
			Chỉ tiêu giám sát	Phương thức thực hiện
1	Rau, củ, quả	Rau ăn sống	Thuốc bảo vệ thực vật (nhóm Cabamat, nhóm cúc, nhóm lân hữu cơ); kích thích sinh trưởng (Auxin, Xytokinine); VSV ( <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> ).	<p><b>* Thực hiện kiểm tra nhanh tại hiện trường đối với các chỉ tiêu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thuốc bảo vệ thực vật (nhóm Cabamat, nhóm cúc, nhóm lân hữu cơ);</li> <li>- Chất cấm: trong nhóm Beta Agonist;</li> <li>- Kháng sinh: (<i>Chloramphenicol</i>, <i>tetracycline</i>, <i>Furazolidone</i>, <i>Quinolone</i>).</li> <li>- Chất bảo quản, phụ gia: (<i>Ure</i>, <i>hàn the</i>, <i>formadehyd</i>, <i>Nitrit</i>).</li> <li>- Acid vô cơ</li> <li>- Trong trường hợp phát hiện dương tính với các chỉ tiêu trên, tổ giám sát thực hiện lấy, gửi mẫu để kiểm nghiệm trong phòng.</li> </ul> <p><b>* Gửi mẫu kiểm nghiệm trong phòng với các chỉ tiêu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chất kích thích sinh trưởng (Auxin, Xytokinine);</li> <li>- Chất bảo quản 2,4D</li> <li>- Phẩm màu (<i>Sudan</i>, <i>Rhodamine B...</i>)</li> <li>- Thuốc bảo vệ thực vật (nhóm Cabamat, nhóm cúc, lân hữu cơ)</li> <li>- Chất cấm: nhóm Beta Agonist;</li> <li>- Auramine O;</li> <li>- Kháng sinh:</li> </ul>
		Rau chế biến	Thuốc bảo vệ thực vật (nhóm Cabamat, nhóm cúc, nhóm lân hữu cơ); Chất kích thích sinh trưởng (Auxin, Xytokinine); VSV ( <i>Salmonella</i> ), Cd; Pb.	
		Hoa quả	Chất bảo quản; Thuốc bảo vệ thực vật (nhóm Cabamat, nhóm cúc, nhóm lân hữu cơ); Chất kích thích sinh trưởng (Xytokinine, Auxin); VSV ( <i>E.coli</i> ; <i>Salmonella</i> ); Cd; Pb.	
		Trương ớt	Phẩm màu, Benzoat, Sorbat.	
		Măng	Auramine O; Sufit (SO <sub>2</sub> )	
2	Thịt, sản phẩm từ thịt	Thịt tươi sống (gia súc, gia cầm)	Chất kích thích tăng trưởng (thuộc nhóm Beta Agonist); Nhóm kháng sinh: (Tetracycline, Nitrofurantoin, Amocyciline), VSV ( <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> , tổng VSV hiếu khí), Auramine O (thịt gia cầm); Kim loại nặng (Cd, Pb, Hg, As);	
		Nem, giò, chả, xúc xích	Vi sinh ( <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Clostridium perfringens</i> ), hàn the, Polyphosphate; Beta Agonist, Nitrit; Kim loại nặng (Cd, Pb, Hg, As);	
		Trứng	<i>Salmonella</i> ; Enterobacteriaceae	
3	Thủy sản, sản phẩm từ thủy sản	Thủy sản khai thác sống	Thủy sản khai thác (Ure, Formadehyd, <i>Chloramphenicol</i> ); histamine; Kim loại nặng	

			(Hg, As); thủy sản nuôi (Chloramphenicol, Quinolone; Malachite green); Kim loại nặng (Hg, As).	<i>Nitrofurantoin; Amocycline; Tetracycline; Chloramphenicol; Quinolone; Malachite green.</i>
		Thủy sản khô	Nấm men, nấm mốc, Salmonella, Trichlophon, Chloramphenicol; Sufit (SO <sub>2</sub> ).	- Vi sinh vật ( <i>Salmonella, E.coli; Tổng VSV hiếu khí; Clostridium perfringens;</i>
		Mắm (nước mắm, mắm tôm, mắm chua)	Phẩm màu, ure, chất tạo ngọt Cyclamate; Clostridium perfringens; Staphylococcus aureus; As vô cơ.	<i>Staphylococcus aureus; Enterobacteriaceae; Vibrio parahaemolyticus;</i>
		Chả mực, chả cá	Vi sinh vật ( <i>Salmonella, Clostridium perfringens</i> ), Hàn the, Polyphosphate.; Kim loại nặng (Hg; As);	<i>Tổng số nấm men, nấm mốc; Pseudomonas aeruginosa;</i>
		Thủy sản đông lạnh	Histamine; Kim loại nặng (Hg; As); Vibrio parahaemolyticus	<i>Listeria monocytogenes; Bacillus cereus; Clostridium botulium);</i>
		Tôm đông lạnh	Tạp chất trong tôm	- Poly Phosphate, Hàn the; Nitrit
4	Ngũ cốc	Gạo, đậu đỗ, lạc	Bacillus cereus; Tổng số nấm men, nấm mốc; chất chống mốc (SO <sub>2</sub> ), Aflatoxin B1, thuốc BVTV (nhóm cúc); Kim loại nặng (Pb).	- Aflatoxin; - Kim loại nặng (Cd, Pb, Hg, As); - Ure
5	Chè, cà phê	Chè khô, cà phê (nguyên hạt, xay, bột)	Thuốc BVTV (nhóm Carbamate, nhóm cúc); Chất bảo quản; Chất kích thích sinh trưởng; Tổng bào tử nấm men, nấm mốc; Kim loại nặng (Cd, Pb).	- Focmandehyd; - Trichlophon; - Metanol, Andehyd; - Histamine
6	Nước	Nước đóng chai	Vi sinh Pseudomonas aeruginosa, Kim loại nặng (Cd, Pb).	- Chất tạo ngọt tổng hợp: Saccharin, dulsin, Cyclamate.
7	Đá	Đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm	Vi sinh ( <i>E.coli, Salmonella; Pseudomonas aeruginosa</i> ); Kim loại nặng (Cd, Pb).	<b>* Định danh hóa chất độc hại nhóm thuốc BVTV; dư lượng kháng sinh; độc tố; phụ gia; VSV gây hại trong thực phẩm</b>
8	Rượu	Rượu chưng cất, rượu vodka	Rượu chưng cất (Metanol); rượu vodka (Andehyd, Metanol; Furfural); hàm lượng rượu bậc cao, tính theo mgmethyl 2-propanon/lcoanf 100 độ (QCVN 6-3/2010/BYT)	
9	Nước giải khát	Nước giải khát, nước giải khát có	Phẩm màu (nước giải khát có màu), chất tạo ngọt tổng hợp:	



		ga, nước khát có màu	Saccarin, Dulsin, Cyclamate; Chất bảo quản; VSV: Streptococcus feacalis; Staphylococcus aureus; Kim loại nặng (Pb, Cd, Hg...)
10	Sữa	Sữa bột, Sữa tươi	Độc tố nấm mốc (Aflatoxin) (dạng bột); Kim loại nặng (Cd, Pb, As, Hg); Thuốc BVTV (Endosulfan; 2,4-D; Abamectui..); VSV (Listeriamonocytogens); E.coli, Salmonella spp, Listeriamono cytogens (dạng lỏng, bột, lên men); Tổng VSVHK (dạng lỏng, bột); Baccilus cereus (dạng bột); Staphylococcus aureus (dạng bột, lên men); Tổng nấm men và nấm mốc (dạng lên men)
11	Bột, tinh bột	Bột ngũ cốc	Độc tố nấm mốc (Aflatoxin); VSV Bacilus cereus; Kim loại nặng (Pb; Cd)
12	Mứt, bánh	Mứt hoa quả	Phẩm màu; Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc; Aflatoxin t/s
13	Các loại hạt	Hạt hướng dương, bầu, bí.	Phẩm màu; Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc; Aflatoxin t/s
14	Bún, phở	Bún, phở	Hàn the, Formandehyd.
15	Dấm ăn	Dấm gạo	Acid vô cơ
16	Mật ong	Mật ong	Thuốc BVTV, Aflatoxin, kim loại nặng; Staphylococcus aureus; Streptococcus feacalis; Clostridium perfringens; E.coli
17	Đồ hộp	Sản phẩm thịt; cá; đồ chay đóng hộp	Clostridium botulium; chất bảo quản, kim loại nặng (As; Hg; Cd; Pb)
18	Dầu ăn		Aflatoxin, Kim loại nặng (As; Hg; Cd; Pb)

**PHỤ LỤC 3:**  
**DANH MỤC QUY CHUẨN, TIÊU CHUẨN VÀ CÁC QUY ĐỊNH CỦA NHÀ**  
**NƯỚC CÓ LIÊN QUAN VỀ CHẤT LƯỢNG ATTP**

*( (Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2022 của UBND huyện Hoằng Hóa)*

1. Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.
2. Thông tư số 12/2021/TT-BYT ngày 06/9/2021 Bộ Y tế bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
3. Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13/01/2011 Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm.
4. Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01/3/2012 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
5. Thông tư số 34/2010/TT-BYT ngày 02/6/2010 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai;
6. Thông tư số 24/2013/TT-BYT, ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”;
7. Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;
8. Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
9. Thông tư số 44/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ Y tế ban hành “danh mục vi chất dinh dưỡng sử dụng trong thực phẩm”;
10. Thông tư số 57/2012/TT-BNNPTNT ngày 07/11/2012 của Bộ NN&PTNT, Quy định việc kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm các chất cấm thuộc nhóm Beta-agonist trong chăn nuôi;
11. Thông tư số 07/2018/TT-BNNPTNT ngày 10/7/2018 của Bộ NN&PTNT, Quy định về tạp chất trong tôm và sản phẩm tôm.
12. Thông tư số 28/2019/TT-BNNPTNT ngày 31/12/2019 của Bộ NN&PTNT, Quy định về yêu cầu kỹ thuật kiểm nghiệm hóa chất, kháng sinh cấm trong thực phẩm thủy sản.
13. Thông tư 10/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của của Bộ NN&PTNT, Ban hành Danh mục thuốc thú y được phép lưu hành, cấm sử dụng ở Việt Nam, công bố mã HS đối với thuốc thú y nhập khẩu được phép lưu hành tại Việt Nam.
14. Thông tư số 19/2021/TT-BNNPTNT ngày 28/12/2021 của Bộ NN&PTNT, Ban hành Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, Danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng tại Việt Nam
15. Thông tư 26/2018/TT-BNNPTNT ngày 15/11/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định về quản lý giống thủy sản, thức ăn thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.

16. Quyết định 3762/QĐ-BNN-CN năm 2008 về quản lý chất melamine trong chăn nuôi và nuôi trồng thủy sản

17. Thông tư 07/2013/TT-BNNPTNT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế

18. Thông tư 03/2017/TT-BNNPTNT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thủy sản

19. Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt.

20. QCVN 6-1: 2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai

21. QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

22. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7043:2013 về rượu trắng.

23. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 1858:2018 về Trứng gà.

24. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5251:2015 về cà phê bột và sản phẩm cà phê.

25. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7397:2014 về tương ớt.

26. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5289: 2006: thủy sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh.

27. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7048:2002 về thịt hộp.

28. Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 5170:2018 Nước mắm.

29. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 11216:2015 về Sữa và sản phẩm sữa.

30. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7597:2018 về Dầu thực vật.