

BÁO CÁO

Kết quả công tác quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) trong quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh đối với thực phẩm nông lâm thủy sản trên địa bàn thị xã Đức Phổ
(Nội dung phục vụ phiên chất vấn tại kỳ họp thường lệ cuối năm 2024)

Thực hiện Công văn số 5411/SNNPTNT-PQT ngày 19/11/2024 của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc chuẩn bị nội dung phục vụ phiên chất vấn tại kỳ họp thường lệ cuối năm 2024 đối với nội dung: Công tác quản lý an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh đối với thực phẩm nông, lâm, thủy sản trên địa bàn tỉnh thời gian qua; những khó khăn, vướng mắc và giải pháp khắc phục, UBND thị xã Đức Phổ báo cáo kết quả thực hiện như sau:

1. Về chỉ đạo, điều hành

- Trên cơ sở hệ thống văn bản quy phạm về quản lý an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản từ Trung ương đến địa phương và văn bản chỉ đạo của UBND tỉnh, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, UBND thị xã ban hành đầy đủ các văn bản để chỉ đạo, điều hành các phòng, đơn vị liên quan hướng dẫn các xã, phường triển khai thực hiện.

- Thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành tổ chức thực hiện đảm bảo theo quy định. Chỉ đạo UBND các xã, phường nghiêm túc thực hiện công tác quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn.

2. Về thực trạng công tác quản lý an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh đối với thực phẩm nông lâm, thủy sản trên địa bàn

- Về giết mổ gia súc: Trên địa bàn thị xã hiện có 64 cơ sở giết mổ gia súc (với công suất từ 1 đến 3 con/ngày), phương thức giết mổ chủ yếu bằng thủ công (giết mổ nhỏ lẻ tại hộ gia đình chủ yếu là lợn). Trên địa bàn thị xã chưa có cơ sở giết mổ tập trung.

- Về thu gom xử lý chất thải tại các cơ sở giết mổ: Chủ cơ sở tự thu gom xử lý.

3. Kết quả đạt được:

Sự quan tâm chỉ đạo của các cấp, ngành và sự vào cuộc của cả hệ thống chính trị từ thị xã đến các xã, phường là điều kiện thuận lợi cho quá trình triển khai thực hiện các hoạt động về quản lý chất lượng an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản. Qua đó, UBND thị xã đã kịp thời ban hành một số văn bản chỉ đạo và giao nhiệm vụ cho phòng, ban, ngành phối hợp với UBND các xã, phường

hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực hiện, bước đầu đạt hiệu quả về nội dung và chất lượng, *cụ thể*:

- Trong thời gian qua, vấn đề an toàn thực phẩm được các cấp chính quyền địa phương rất quan tâm, đặc biệt vấn đề ATTP nông, lâm, thủy sản; công tác phân công, phân cấp cơ quan thẩm định, quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh các nhóm ngành hàng nông, lâm, thủy sản trên địa bàn rõ ràng, không chồng lấn nhiệm vụ giữa các cơ quan quản lý.

- Người sản xuất, kinh doanh đã dần nắm bắt được các chủ trương, chính sách, pháp luật của Nhà nước quy định về ATTP, chấp hành tốt các quy định trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm sản; đồng thời tạo sự chuyển biến rõ nét trong nhận thức, nâng cao hiểu biết và trách nhiệm, nghĩa vụ và quyền lợi của người tham gia sản xuất, kinh doanh.

Nhìn chung các cơ sở sản xuất, kinh doanh nông sản thực phẩm, thủy sản và các cơ sở giết mổ, kinh doanh các loại thịt gia súc, gia cầm hoạt động mua bán đúng theo quy định. Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị được chủ cơ sở từng bước cải thiện, nâng cấp phù hợp với từng lĩnh vực kinh doanh, sắp xếp bảo quản thực phẩm an toàn.

4. Những tồn tại, hạn chế, nguyên nhân

a) Tồn tại, hạn chế:

- Sự phối hợp giữa các cơ quan từ thị xã đến xã, phường từng bước được cải thiện, tuy nhiên có lúc chưa cao, chưa đáp ứng được yêu cầu. Cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm ở xã, phường chủ yếu là kiêm nhiệm, còn thiếu chuyên môn nghiệp vụ, chưa đáp ứng được yêu cầu của công tác kiểm tra, đánh giá, phân loại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm, thủy sản, do đó việc triển khai thực hiện chưa đạt kết quả cao.

- Về cơ sở giết mổ tập trung: Hiện nay, trên địa bàn thị xã chưa có cơ sở giết mổ tập trung, chủ yếu cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, quy mô từ 1-3 con/ngày, phân bố rải rác ở các xã, phường.

- Tình trạng mất vệ sinh, không đảm bảo ATTP trong khâu giết mổ, chế biến, đặc biệt là các cơ sở sơ chế, giết mổ nhỏ lẻ trong các khu dân cư đang tiếp tục là vấn đề bức xúc; chưa có biện pháp hữu hiệu, quyết liệt để hạn chế, khắc phục.

b) Nguyên nhân

- Một số cán bộ, công chức phụ trách ở các xã, phường kiêm nhiệm, phụ trách nhiều lĩnh vực nên chưa chú trọng đến công tác quản lý các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ thực phẩm nông lâm, thủy sản.

- Kết quả ký bản cam kết sản xuất thực phẩm an toàn đạt thấp, mặc dù đã chỉ đạo trong việc triển khai Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/8/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và theo phân cấp của UBND tỉnh, nhưng một số địa phương triển khai thực hiện chậm, nên

- Quy mô sản xuất kinh doanh của các cơ sở nhỏ lẻ (quy mô hộ gia đình), xen kẽ trong khu dân cư. Cơ sở vật chất và khu giết mổ gia súc chưa đảm bảo.

5. Một số giải pháp trong thời gian đến

- Tiếp tục thông tin, tuyên truyền các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản trên địa bàn thị xã;

- Chỉ đạo các xã, phường xây dựng kế hoạch tuyên truyền, kiểm tra, ký cam kết đối với các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ theo phân cấp; tiếp tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với các cơ sở sản xuất nước đá phục vụ ướp thực phẩm nông lâm thủy sản.

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra, xử lý vi phạm các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản theo phân cấp tại Quyết định số 03/2020/QĐ-UBND ngày 17/01/2020 của UBND tỉnh.

Trên đây là báo cáo kết quả thực hiện công tác quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) trong quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh đối với thực phẩm nông lâm thủy sản trên địa bàn thị xã Đức Phổ. UBND thị xã Đức Phổ báo cáo Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, tổng hợp./.

Nơi nhận:

- Sở Nông nghiệp và PTNT;
- CT, PCT UBND thị xã;
- Chỉ cục PTNT, QLCL và thị trường nông sản;
- Phòng Kinh tế;
- VP HĐND và UBND: C, PCVP, CV (Thuân);
- Lưu: VT, PKT.

CHỦ TỊCH

Bùi Văn Lý