

THỦ TƯỚNG CHÍNH
PHỦ
Số: 20/QĐ-TTg

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 4 tháng 1 năm 2012

QUYẾT ĐỊNH

Phê duyệt Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn 2030

THỦ TƯỚNG CHÍNH PHỦ

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

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị quyết số 34/2009/QH12 ngày 19 tháng 6 năm 2009 của Quốc hội khóa XII về đẩy mạnh thực hiện chính sách, pháp luật về quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm;

Xét đề nghị của Bộ trưởng Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn 2030 với các nội dung chủ yếu sau đây:

1. Quan điểm chỉ đạo

a) Bảo đảm an toàn thực phẩm chính là bảo đảm quyền lợi người tiêu dùng và sức khỏe nhân dân, là một nhiệm vụ thường xuyên cần tập trung chỉ đạo của các cấp ủy đảng, chính quyền, là trách nhiệm và quyền lợi của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm và của mỗi người dân.

b) Tổ chức thực hiện đồng bộ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm, chú trọng công tác thanh tra, kiểm tra, đẩy mạnh việc áp dụng các biện pháp tiên tiến trong quản lý an toàn thực phẩm.

c) Tăng cường công tác thông tin, truyền thông nhằm tạo sự chuyển biến sâu sắc trong nhận thức của người sản xuất, người tiêu dùng và toàn xã hội về giữ gìn vệ

sinh, bảo đảm an toàn thực phẩm.

2. Mục tiêu của Chiến lược

a) Mục tiêu chung.

- Đến năm 2015: Các quy hoạch tổng thể về an toàn thực phẩm từ sản xuất đến tiêu dùng được triển khai trên cơ sở hệ thống quản lý đủ mạnh, có hiệu lực, có tác động rõ rệt và toàn diện tới việc cải thiện tình trạng an toàn thực phẩm ở nước ta.

- Đến năm 2020: Về cơ bản, việc kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm được thiết lập và phát huy hiệu quả, chủ động trong việc bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng, đáp ứng yêu cầu phát triển và hội nhập kinh tế quốc tế của đất nước.

b) Các mục tiêu cụ thể.

- Mục tiêu 1: Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng.

Chỉ tiêu:

+ Đến năm 2015: 70% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 80% người quản lý (bao gồm lãnh đạo các Bộ, ngành liên quan; lãnh đạo Ủy ban nhân dân các cấp; lãnh đạo các Sở chuyên ngành: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương; lãnh đạo các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm), 70% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

+ Đến năm 2020: 95% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 100% người quản lý, 80% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Mục tiêu 2: Tăng cường năng lực của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Chỉ tiêu:

+ Đến năm 2015: 100% tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoàn thiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm; tất cả các thành phố trực thuộc Trung ương, 6 tỉnh biên giới phía Bắc, các tỉnh có dân số từ 2 triệu người trở lên có phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025; hình thành hệ thống cảnh báo nhanh về an toàn thực phẩm và tổ chức, thực hiện phân tích một số nguy cơ cao về an toàn thực phẩm tại Việt Nam.

+ Đến năm 2020: Các tỉnh có dân số từ 1 triệu người trở lên có phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025.

- Mục tiêu 3: Cải thiện rõ rệt tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

Chỉ tiêu:

+ Đến năm 2015: 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm quy mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; tỷ lệ cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm quy mô tập trung áp dụng hệ thống đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm như GMP (Thực hành sản xuất tốt), HACCP (Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn), ISO 9001, ISO 22000... đạt ít nhất 30%; khuyến khích các cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm quy mô nhỏ áp dụng các hệ thống này.

+ Đến năm 2020: 100% cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm quy mô công nghiệp, tập trung được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; tỉ lệ cơ sở sản xuất, bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm quy mô tập trung áp dụng hệ thống đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000... đạt ít nhất 80%; 70% cơ sở chế biến nông sản, 100% cơ sở chế biến thủy sản thực phẩm quy mô công nghiệp áp dụng quản lý chất lượng theo HACCP, GMP, GHP (Thực hành vệ sinh tốt), đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm; 80% cảng cá, tàu cá từ 90 mã lực trở lên, cơ sở sản xuất nước đá độc lập phục vụ chế biến thủy sản, cơ sở thu mua nguyên liệu, cơ sở sơ chế nông lâm thủy sản đạt quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và áp dụng các chương trình quản lý chất lượng như GMP, SSOP (Quy phạm vệ sinh chuẩn); 100% tỉnh, thành phố phê duyệt và triển khai quy hoạch và đảm bảo điều kiện cơ sở hạ tầng các vùng sản xuất thực phẩm an toàn (tập trung vào đối tượng rau, chè, thịt và thủy sản tiêu thụ nội địa); 100% vùng nuôi thủy sản chủ lực, tập trung có sản lượng hàng hóa lớn phục vụ cho chế biến công nghiệp; 80% vùng nuôi nhỏ lẻ được giám sát dư lượng hóa chất độc hại; 60% diện tích sản xuất rau, chè áp dụng VietGAP (Quy định của Việt Nam về thực hành sản xuất nông nghiệp tốt).

- Mục tiêu 4: Cải thiện rõ rệt tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Chỉ tiêu:

+ Đến năm 2015: 40% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 80% bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; 100% siêu thị được kiểm soát an toàn thực phẩm; 50% chợ được quy hoạch và kiểm soát an toàn thực phẩm (không bao gồm chợ tự phát).

+ Đến 2020: 80% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 100% bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; 80% chợ được quy hoạch và kiểm soát an toàn thực phẩm (không bao gồm chợ tự phát).

- Mục tiêu 5: Ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính.

Chỉ tiêu:

+ Đến năm 2015: Giảm 25% số vụ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ 30 người mắc trở lên được ghi nhận so với trung bình giai đoạn 2006 - 2010. Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 8 người/100.000 dân.

+ Đến năm 2020: Giảm 30% số vụ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ 30 người mắc trở lên được ghi nhận so với trung bình giai đoạn 2006 - 2010. Tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm cấp tính được ghi nhận dưới 7 người/100.000 dân.

c) Tầm nhìn 2030.

Đến năm 2030, công tác an toàn thực phẩm được quản lý một cách chủ động, có hiệu quả dựa trên các bằng chứng và thực hiện kiểm soát theo chuỗi; 100% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, người quản lý và người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về an toàn thực phẩm; 100% cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm đạt điều kiện an toàn thực phẩm.

3. Các giải pháp chủ yếu thực hiện Chiến lược

a) Nhóm giải pháp về chỉ đạo điều hành.

- Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng và chính quyền các cấp đối với công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Hoàn thiện hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Phát huy vai trò của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm ở Trung ương và địa phương, nâng cao vai trò của Tổ Công tác giúp việc Ban Chỉ đạo ở địa phương, tổ chức tốt các hoạt động phối hợp liên ngành trong đó ngành y tế làm đầu mối.

b) Nhóm giải pháp về chuyên môn kỹ thuật.

- Tiếp tục triển khai mạnh mẽ và đồng bộ các hoạt động thông tin, giáo dục và truyền thông thay đổi hành vi về an toàn thực phẩm; xây dựng và phát triển các kỹ năng truyền thông; nâng cao số lượng, chất lượng các tài liệu và thông điệp truyền thông về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường năng lực của hệ thống quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm:

+ Kiện toàn Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Chi cục Quản lý chất lượng Nông, Lâm sản và Thủy sản tại các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương về nhân lực, trang thiết bị, cơ sở vật chất đủ khả năng đảm nhận quản lý an toàn thực phẩm tại các địa phương.

+ Tăng cường năng lực cho thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm từ Trung ương đến địa phương.

+ củng cố, kiện toàn các cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm; thiết lập hệ thống thông tin liên thông giữa các cơ quan kiểm tra nhà nước để phối hợp trong thực hiện kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm.

+ Nâng cao tỷ lệ số phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025 và GLP (Thực hành Phòng Kiểm nghiệm tốt); tập trung đầu tư về hạ tầng, trang thiết bị cho các Phòng Kiểm nghiệm của Trung ương đủ năng lực đóng vai trò là phòng kiểm chứng về an toàn thực phẩm. Đầu tư kinh phí nâng cấp một số phòng kiểm nghiệm của Trung ương và khu vực đạt tiêu chuẩn khu vực và quốc tế.

+ Thực hiện phân cấp đi đôi với đào tạo, tập huấn, nâng cao năng lực quản lý, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ cho địa phương trong quản lý an toàn thực phẩm, đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ được giao.

- Đẩy mạnh công tác giám sát, thanh tra, kiểm tra xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm: