

**Phụ lục II**  
**Mẫu báo kết quả triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm**  
**trong dịp Tết Trung thu năm 2024**  
(Kèm theo Kế hoạch số:     /KH-BCĐ, ngày    /8/2024  
của Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh Lai Châu)

..... **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
..... **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số:       /BC-BCĐ                                      Lai Châu, ngày    tháng    năm 2024

**BÁO CÁO**  
**Kết quả triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm**  
**trong dịp Tết Trung thu năm 2024**

Thực hiện Kế hoạch .....

Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) .....

**I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO**

(Nêu cụ thể)

**II. CHIẾN DỊCH TRUYỀN THÔNG**

TT	Hoạt động	Số lượng/buổi	Số người nghe/phạm vi bao phủ.
1.	Nói chuyện		
2.	Tập huấn		
3.	Hội thảo		
4.	Phát thanh		
5.	Truyền hình		
6.	Báo viết		
7.	<b>Sản phẩm truyền thông:</b>		
	- Băng rôn, khẩu hiệu		
	- Tranh áp - phích		
	- Tờ gấp		
	- Băng, đĩa hình		
	- Băng, đĩa âm		
	- Bản tin ATTP		
	- Bản tin Y tế Lai Châu		
	.....		
	.....		
8.	Hoạt động khác.		

### III. KẾT QUẢ KIỂM TRA

#### 1. Việc tổ chức các đoàn kiểm tra

Tổng số đoàn kiểm tra:

Trong đó:

1.1. Số đoàn kiểm tra tuyến huyện, thành phố:

1.2. Số đoàn kiểm tra tuyến xã, phường, thị trấn:

#### 2. Kết quả kiểm tra

Bảng 1: Kết quả kiểm tra

<b>T T</b>	<b>Loại hình cơ sở thực phẩm</b>	<b>Tổng số cơ sở</b>	<b>Số CS được kiểm tra</b>	<b>Số cơ sở đạt</b>	<b>Tỷ lệ % đạt</b>
1	Sản xuất, chế biến				
2	Kinh doanh				
3	Dịch vụ ăn uống				
4	Bếp ăn tập thể				
5	Thức ăn đường phố				
	<b>Tổng số (1 + 2 + 3 + 4 + 5)</b>				

Bảng 2: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

<b>TT</b>	<b>Tổng hợp tình hình vi phạm</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Tỷ lệ % so với số được kiểm tra</b>
1	Tổng số cơ sở được kiểm tra		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý		
Trong đó:			
3.1	Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo		
	Số cơ sở bị phạt tiền		
	Tổng số tiền phạt		
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm		
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy		
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		

*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo		
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành		
*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý		
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)		

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được kiểm tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
2	Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
3	Vi phạm quy định về sử dụng hoá chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm			
4	Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng			
5	Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm			
6	Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khoẻ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
7	Vi phạm quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
8	Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
9	Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản			

	xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
10	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
11	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
12	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thủy sản			
13	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tươi sống sử dụng làm thực phẩm			
14	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thực vật			
15	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến			
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín			
17	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể, bếp ăn nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống			
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố			
19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm			

	an toàn thực phẩm đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm chiếu xạ			
20	Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm			
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu			
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm			
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm			
24	Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm			
25	Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm			
26	Vi phạm quy định về truy suất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn			

#### IV. CÔNG TÁC XÉT NGHIỆM

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
<b>1</b>	<b>Xét nghiệm tại labo</b>			
1.1	Hóa lý			
1.2	Vi sinh			
	Tổng số XN tại labo			
<b>2</b>	<b>XN nhanh</b>			
	Hàn the			
	Foocmol			
	Phẩm màu			
	Độ ôi khét dầu mỡ			
	Tinh bột			
	Dầu mỡ			
	.....			
	.....			
<b>3</b>	<b>Cộng</b>			

\* **Nhận xét:**

.....

.....

**V. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM**

TT	Nội dung	Kết quả		So sánh năm nay/năm trước
		năm nay	năm trước	
1	Số vụ			
2	Số mắc (người)			
3	Số tử vong (người)			
4	Số vụ $\geq 30$ người mắc (vụ)			
5	Nguyên nhân (vụ)			
	- Vi sinh			
	- Hóa học			
	- Độc tố tự nhiên			
	- Không xác định			
<b>Cộng</b>				

**VI. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

**1. Ưu điểm**

.....

**2. Tồn tại**

.....

**3. Kiến nghị, đề nghị**

.....

*Nơi nhận:*

.....

**TRƯỞNG BAN**