

Số: 246 /QC-UBND

Hà Giang, ngày 20 tháng 02 năm 2017

**QUY CHẾ**

**Phối hợp giữa Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn,  
Sở Công thương trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP)**

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH HÀ GIANG**

Căn cứ Luật tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;

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

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/05/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP;

Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành quy chế phối hợp giữa Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Sở Công thương trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Hà Giang, như sau:

**Chương I**

**QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chế này quy định về trách nhiệm và mối quan hệ phối hợp giữa Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Sở Công thương trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) trên địa bàn tỉnh Hà Giang, bao gồm: Quản lý cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm hỗn hợp; thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm; phòng chống sự cố về an toàn thực phẩm.

**Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Sở Y tế: Thanh tra Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh, Trung tâm Y tế các huyện/thành phố.
2. Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn: Thanh tra Sở, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản & Thủy sản, Chi cục Thú Y, Chi cục Bảo vệ thực vật.
3. Sở Công Thương: Thanh tra Sở, Phòng Kỹ thuật An toàn môi trường; Chi cục Quản lý thị trường.
4. Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn tỉnh Hà Giang.
5. Các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

### **Điều 3. Nguyên tắc quản lý và phối hợp quản lý an toàn thực phẩm**

1. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm thực hiện theo Điều 3 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010 (gọi tắt là Luật an toàn thực phẩm).

2. Nguyên tắc phân công, phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; phối hợp trong việc thanh tra, kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm; xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm; phòng chống sự cố về an toàn thực phẩm thực hiện theo Điều 3,5,6,7,8,9,10,11,12,13 Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Bộ Công thương về việc hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (gọi tắt là Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT); Điều 19, Điều 24 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm (gọi tắt là Nghị định 38/2012/NĐ-CP).

3. Nội dung phối hợp phải phù hợp với chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của các cơ quan phối hợp nhằm tăng cường hiệu quả, hiệu lực quản lý Nhà nước đối với công tác an toàn thực phẩm, đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng. Việc phối hợp phải dựa trên các quy định hiện hành của pháp luật về quy chuẩn, tiêu chuẩn, quy định, quy trình bảo đảm an toàn thực phẩm trong phạm vi nhiệm vụ quản lý của đơn vị nhằm đảm bảo sự thống nhất, tạo điều kiện thuận lợi cho các bên hoạt động nhịp nhàng trong quá trình làm việc.

4. Bảo đảm kỷ luật, kỷ cương, khách quan trong quá trình phối hợp, cùng phát hiện những điểm bất hợp lý, chưa phù hợp trong việc tổ chức thực hiện để kịp thời điều chỉnh cho phù hợp với nhiệm vụ, bảo đảm được yêu cầu chuyên môn, chất lượng và thời gian phối hợp. Đồng thời, trong quá trình phối hợp thực hiện nhiệm vụ không làm giảm vai trò, trách nhiệm, thẩm quyền của mỗi cơ quan và không cản trở công việc của nhau. Phân công người đủ thẩm quyền để giải quyết các vấn đề, công việc liên quan về an toàn thực phẩm.

5. Việc trao đổi thông tin giữa các đơn vị chức năng của Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Sở Công thương thực hiện theo hình thức: Thông qua hòm thư công vụ do Ủy ban nhân dân tỉnh quy định hoặc trao đổi trực tiếp qua một bộ phận được phân công của đơn vị thường trực đầu mối (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản, Phòng Kỹ thuật An toàn môi trường Sở Công thương) hoặc trực tiếp qua điện thoại giữa các cá nhân có liên quan, nêu rõ địa chỉ, điện thoại liên lạc để sẵn sàng phối hợp thực hiện. Nếu có phát sinh vướng mắc trong quá trình thực hiện vượt quá thẩm quyền giải quyết của 3 ngành, thì Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các Sở có liên quan báo cáo xin ý kiến chỉ đạo của Ủy ban nhân dân tỉnh (Ban chỉ đạo liên ngành ATTP tỉnh).

### **Điều 4. Hình thức phối hợp**

1. Tùy theo tính chất, nội dung, yêu cầu của công tác an toàn thực phẩm, đơn vị chủ trì quyết định lựa chọn áp dụng các hình thức phối hợp sau đây:

- a) Lấy ý kiến; mời họp; văn bản thông báo; điện thoại; Fax; Email.
- b) Tổ chức đoàn công tác để thanh tra, kiểm tra, điều tra.
- c) Tổ chức phổ biến kiến thức về ATTP.
- d) Cung cấp, trao đổi thông tin về tình trạng quản lý, hoạt động liên quan đến ATTP.
- e) Các đơn vị chức năng của 3 Sở cung cấp, trao đổi thông tin, thống nhất kế hoạch thanh, kiểm tra liên ngành, thẩm định cơ sở thực phẩm hỗn hợp.

2. Trong thời gian 10 ngày làm việc, kể từ ngày kết thúc hoạt động phối hợp, cơ quan, đơn vị chủ trì phải thông báo bằng văn bản về kết quả phối hợp cho các cơ quan, đơn vị tham gia phối hợp.

## **Chương II** **TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

### **Điều 5. Quản lý cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm hỗn hợp**

Quản lý cơ sở sản xuất thực phẩm hỗn hợp hoặc kinh doanh thực phẩm hỗn hợp thực hiện theo Điều 3 Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT. Đối với các cơ sở vừa sơ chế, chế biến, vừa kinh doanh thực phẩm hỗn hợp, thực hiện như sau:

1) Về cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (gọi tắt là Giấy chứng nhận):

- Đối với cơ sở ở chợ, trung tâm thương mại, siêu thị hoạt động: Vừa sơ chế, chế biến để phục vụ kinh doanh thực phẩm tại chỗ như sản xuất các loại bánh từ bột; sơ chế đóng gói nông - thủy sản (thịt, cá, rau, củ, quả...), vừa kinh doanh thực phẩm hỗn hợp thì Sở Công thương chủ trì tổ chức thẩm định và cấp Giấy chứng nhận; xác nhận kiến thức về ATTP.

- Đối với các khách sạn, nhà hàng có hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống kèm sơ chế, chế biến các sản phẩm thuộc Bộ Công thương hoặc Bộ Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn quản lý phục vụ tại chỗ thì Sở Y tế (Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm) chủ trì tổ chức thẩm định và cấp Giấy chứng nhận; xác nhận kiến thức về ATTP.

- Khi tổ chức thẩm định cơ sở để cấp Giấy chứng nhận hoặc khi thanh kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm hỗn hợp, đơn vị chủ trì và đơn vị liên quan thực hiện phối hợp theo Điều 5 Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT.

- Biên bản thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm sử dụng mẫu biên bản của đơn vị chủ trì và có tham chiếu với biên bản đánh giá của các đơn vị liên quan cho phù hợp theo quy định hiện hành.

2) Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: Đối với cơ sở sản xuất hỗn hợp hoặc vừa sơ chế, chế biến vừa kinh doanh thực phẩm, hoặc cơ sở kinh doanh thực phẩm hỗn hợp: Xác nhận kiến thức ở đơn vị chủ trì quản lý, đơn vị chủ trì sẽ xây

dụng bộ câu hỏi kiểm tra xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm trên cơ sở bộ câu hỏi của các Bộ liên quan: Y tế, Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Công thương. Cách tính kết quả, quy trình thực hiện theo đúng quy định hiện hành của Bộ chủ trì quản lý ngành.

#### **Điều 6. Xử lý thông tin phản ánh tình trạng mất an toàn thực phẩm**

Khi có thông tin báo nêu hoặc người dân phản ánh về tình trạng mất an toàn thực phẩm liên quan đến lĩnh vực quản lý của Sở nào thì Sở đó chủ động lập đoàn thanh kiểm tra chuyên ngành đi xác minh xử lý thông tin. Báo cáo kết quả về Ủy ban nhân dân tỉnh và Ban chỉ đạo vệ sinh ATTP tỉnh (qua đơn vị thường trực là Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp).

#### **Điều 7. Trách nhiệm của Sở Y tế**

1. Là cơ quan Thường trực của Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh, có trách nhiệm thực hiện vai trò thường trực như sau:

a) Tham mưu, giúp Ban Chỉ đạo hoạch định những vấn đề có tính chiến lược để chỉ đạo thực hiện hiệu quả công tác an toàn thực phẩm.

b) Tham mưu, giúp Ban Chỉ đạo xây dựng chương trình, kế hoạch thực hiện, kiện toàn Ban chỉ đạo; theo dõi, đôn đốc, kiểm tra, giám sát, đánh giá và tổng hợp, xây dựng báo cáo định kỳ, đột xuất về tình hình, kết quả thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của các sở, ngành đoàn thể, Ủy ban nhân dân huyện/thành phố theo kế hoạch của Ủy ban nhân dân tỉnh, báo cáo kết quả định kỳ trình Ủy ban nhân dân tỉnh và Bộ Y tế.

c) Tổng hợp, đề xuất khen thưởng các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc trong công tác an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật.

d) Đảm bảo thông tin giữa các thành viên Ban chỉ đạo và thông tin giữa Ban chỉ đạo với các sở, ngành, địa phương và Trung ương. Tổng hợp các vấn đề vướng mắc về văn bản Quy phạm pháp luật thuộc lĩnh vực an toàn thực phẩm trên địa bàn, đề xuất giải pháp khắc phục. Chủ trì phối hợp cùng Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương trong việc thống nhất phân công quản lý an toàn thực phẩm đối với nhóm sản phẩm và ngành hàng cụ thể trên địa bàn tỉnh chưa được quy định rõ tại Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT.

đ) Chuẩn bị nội dung, chương trình và các điều kiện cần thiết khác phục vụ các phiên họp, hội nghị, hội thảo, tập huấn về công tác an toàn thực phẩm theo chương trình, kế hoạch của Ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm.

e) Lập dự toán, xây dựng chỉ tiêu, định mức phân bổ kinh phí và phối hợp theo dõi, kiểm tra việc quản lý, sử dụng kinh phí thực hiện Chương trình an toàn thực phẩm; đảm bảo kinh phí hoạt động của Ban chỉ đạo.

g) Thực hiện các nhiệm vụ khác theo quy định của pháp luật và nhiệm vụ do Trưởng ban giao.

2. Chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo Khoản 3, Điều 23 Nghị định 38/CP, Khoản 1 Điều 4 Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (*Phụ lục 1*).

Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm tại Chương IV, Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT, Quyết định 216/QĐ-ATTP ngày 23/5/2014 của Cục an toàn thực phẩm Bộ Y tế về việc “ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế” và Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế về việc “Hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, Quyết định 37/QĐ-ATTP ngày 02/02/2015 của Cục an toàn thực phẩm Bộ Y tế về việc “Ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và Đáp án trả lời”. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm, xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, công bố sản phẩm, cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm theo các văn bản hướng dẫn hiện hành của Bộ Y tế. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Giang chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin tại các khu công nghiệp, các trường học, các bệnh viện tuyến tỉnh, các bếp ăn tập thể của các cơ quan tổ chức khác có qui mô từ 200 suất ăn/một lần phục vụ trở lên.

3. Trình Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành văn bản phân cấp quản lý đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Y tế quản lý, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố tại các huyện, thành phố; xã, phường, thị trấn theo các văn bản hiện hành của Bộ Y tế và Ủy ban nhân dân tỉnh, phù hợp với địa phương.

4. Chủ động xây dựng và thực hiện các chương trình, dự án, đề án về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của ngành và được giao quản lý. Trong quá trình thực hiện chịu trách nhiệm thanh tra, kiểm tra, giám sát các chương trình, dự án, đề án.

5. Chủ động tổ chức thanh tra, kiểm tra, kiểm soát và xử lý những hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của ngành. Phối hợp liên ngành trong thanh tra, kiểm tra định kỳ và đột xuất về an toàn thực phẩm khi có yêu cầu.

6. Đơn vị thường trực đầu mối về công tác ATTP của Sở Y tế là Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

### **Điều 8. Trách nhiệm của Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn**

1. Chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo Khoản 4, Điều 23 Nghị định 38/2012/NĐ-CP, Khoản 2 Điều 4 Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (*Phụ lục 2*).

Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm tại Chương IV, Thông tư 13/TTLT, Quyết định số 381/QĐ-QLCL ngày 12/9/2014 của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ban hành tài liệu tập huấn và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản. Thực hiện kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm, xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm, ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm theo các văn bản quy định hiện hành của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn và văn bản phân công, phân cấp của Ủy ban nhân dân tỉnh.

2. Trình Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành văn bản phân công phân cấp quản lý đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Nông nghiệp quản lý tại các huyện, thành phố; xã, phường, thị trấn theo các văn bản hiện hành của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn và Ủy ban nhân dân tỉnh, phù hợp với địa phương.

3. Chủ động xây dựng và thực hiện các chương trình, dự án, đề án về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của ngành và được giao quản lý. Trong quá trình thực hiện chịu trách nhiệm thanh tra, kiểm tra, giám sát các chương trình, dự án, đề án.

4. Chủ động tổ chức thanh tra, kiểm tra, kiểm soát và xử lý những hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của ngành. Phối hợp liên ngành trong thanh tra, kiểm tra định kỳ và đột xuất về an toàn thực phẩm khi có yêu cầu.

5. Đơn vị thường trực đầu mối về công tác ATTP của Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn là Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

#### **Điều 9. Trách nhiệm của Sở Công thương**

1. Chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo Khoản 5, Điều 23 Nghị định 38/2012/NĐ-CP; Khoản 3 Điều 4 Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (*Phụ lục 3*).

Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm tại Chương IV, Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT; Quyết định số 6409/QĐ-BCT ngày 21/07/2014 của Bộ Công thương về việc ban hành danh mục tài liệu, bộ câu hỏi kiểm tra kèm theo đáp án trả lời và chỉ định cơ quan có thẩm quyền tổ chức kiểm tra, cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công thương; Quyết định 6410/QĐ-BCT ngày 21/07/2014 của Bộ Công Thương về việc công bố thủ tục hành chính thuộc phạm vi chức năng quản lý của Bộ Công thương đối với doanh nghiệp sử dụng thương xuyên từ 10 lao động trở lên theo quy định của Luật Doanh nghiệp. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm theo các văn bản hướng dẫn hiện hành của Bộ Công thương và Ủy ban nhân dân tỉnh.

2. Trình Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành văn bản phân cấp quản lý đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Công thương quản lý tại các huyện, thành phố; xã, phường, thị trấn theo các văn bản hiện hành của Bộ Công thương và Ủy ban nhân dân tỉnh, phù hợp với địa phương.

3. Chủ động xây dựng và thực hiện các chương trình, dự án, đề án về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của ngành và được giao quản lý. Trong quá trình thực hiện chịu trách nhiệm thanh tra, kiểm tra, giám sát các chương trình, dự án, đề án.

4. Chủ động tổ chức thanh tra, kiểm tra, kiểm soát và xử lý những hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của ngành. Phối hợp liên ngành trong thanh tra, kiểm tra định kỳ và đột xuất về an toàn thực phẩm khi có yêu cầu.

5. Chủ động và tham mưu xây dựng kế hoạch phối hợp trong việc kiểm tra chống thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng đối với tất cả các loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; dụng cụ vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

6. Đơn vị thường trực đầu mối về công tác ATTP của Sở Công thương là Phòng Kỹ thuật An toàn môi trường.

### **Chương III**

## **TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **Điều 10. Tổ chức thực hiện**

1. Thủ trưởng các đơn vị thuộc Điều 2 căn cứ chức năng, nhiệm vụ của cơ quan tổ chức thực hiện Quy chế này.

2. Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Sở Công thương có trách nhiệm hướng dẫn đôn đốc các đơn vị trực thuộc thực hiện Quy chế này. Định kỳ hàng năm tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân tỉnh.

3. Trong quá trình thực hiện Quy chế này nếu có phát sinh, khó khăn, vướng mắc; các cơ quan, đơn vị kịp thời phản ánh về Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Sở Công thương để tổng hợp, xem xét điều chỉnh, bổ sung cho phù hợp./.

#### **Nơi nhận:**

- TTr Tỉnh ủy-HĐND tỉnh (báo cáo);
- Bộ Y tế (báo cáo);
- Bộ Công thương (báo cáo);
- Bộ Nông nghiệp & PTNT (báo cáo);
- Chủ tịch, các PCT UBND tỉnh;
- Cục ATTP-Bộ Y tế;
- Các Sở: Y tế, Nông nghiệp & PTNT, Công thương;
- Chi cục An toàn vệ sinh TP;
- Chi cục QLCL Nông lâm sản & TS;
- Chi cục QLTT;
- CVP, các PVP UBND tỉnh;
- Vnptioffice;
- Lưu: VT, NC, KT, NN, KGVX.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**  
**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**



**Trần Đức Quý**

**Phụ lục 1**  
**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM; HÀNG HÓA**  
**THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA SỞ Y TẾ**  
*(Ban hành kèm theo Quy chế số: 246 /QCPH ngày 10 tháng 02 năm 2017*  
*của Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang)*

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
1	Nước uống đóng chai	
2	Nước khoáng thiên nhiên	
3	Thực phẩm chức năng	
4	Các vi chất bổ sung vào thực phẩm và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng	
5	Phụ gia thực phẩm	
6	Hương liệu thực phẩm	
7	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
8	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Trừ những dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Sở Công Thương được sản xuất trong cùng một cơ sở và chỉ để dùng cho các sản phẩm thực phẩm của cơ sở đó
9	Đá thực phẩm (Nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm)	Trừ nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
10	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	



**Phụ lục 2**  
**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM;**  
**HÀNG HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA**  
**SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**  
*(Ban hành kèm theo Quy chế số: Lự b /QCPH ngày 10 tháng 02 năm 2017*  
*của Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang)*

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
<b>I</b>	<b>Ngũ cốc</b>	
1	Ngũ cốc	
2	Ngũ cốc đã sơ chế, chế biến ( <i>xay xát, cắt, tách vỏ, tách cám, dạng mảnh, nảy mầm, xử lý nhiệt, ...</i> )	Trừ các sản phẩm dạng bột, tinh bột và chế biến từ bột, tinh bột.
<b>II</b>	<b>Thịt và các sản phẩm từ thịt</b>	
1	Thịt dạng tươi, ướp đá, giữ mát, đông lạnh ( <i>nguyên con, pha lọc, cắt lát, mảnh, xay, viên, ...</i> )	
2	Phụ phẩm ăn được của gia súc, gia cầm ( <i>nội tạng, xương, chân, cổ, cánh, mỡ, máu, ...</i> )	
3	Sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn của gia súc, gia cầm ( <i>khô, hun khói, đồ hộp, xử lý nhiệt, ướp muối, collagen, gelatin...</i> )	Trừ thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
4	Sản phẩm phối chế có chứa thịt ( <i>giò, chả, nem, lap sườn, salami, xúc xích, Jăm bông, Pa tê, thịt bao bột, tẩm bột, ngâm dầu, súp, nước ép, nước chiết, ...</i> )	Trừ sản phẩm dạng bánh do Sở Công Thương quản lý.
<b>III</b>	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư)</b>	
1	Thủy sản sống, tươi, ướp đá, bảo quản lạnh ( <i>dạng nguyên con, sơ chế, fillet, xay, viên, cắt lát, bóc vỏ, cán mỏng, ...</i> )	
2	Phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm ( <i>da, vây, bóng, mỡ, gan, trứng, ... của các loài thủy sản</i> )	
3	Sản phẩm chế biến từ thủy sản và các phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm ( <i>lên men, dạng mắm, gia nhiệt, xông khói, khô, ướp muối, ngâm nước muối, bao bột, ngâm dầu, dịch chiết, nước ép, gelatin, collagen... kể cả có sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến</i> )	Trừ thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
4	Mỡ và dầu có nguồn gốc từ thủy sản được tinh chế hoặc chưa tinh chế dùng làm thực phẩm	Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm có nguồn gốc từ thủy sản do Sở Y tế quản lý.
5	Sản phẩm thủy sản phối trộn với bột, tinh bột, bao bột, sữa chế biến, dầu thực vật (bao gồm cả phòng tôm, cá, mực, ...)	Trừ sản phẩm dạng bánh do Sở Công Thương quản lý.

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
6	Rong biển, tảo và các sản phẩm sản xuất từ rong biển, tảo dùng làm thực phẩm	Trừ thực phẩm chức năng có nguồn gốc từ rong, tảo do Sở Y tế quản lý.
<b>IV</b>	<b>Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả</b>	
1	Rau, củ, quả tươi và sơ chế ( <i>cắt mảnh, tách vỏ, tách hạt, tách múi, xay, ...</i> )	Trừ các loại rau, củ, quả, hạt làm giống
2	Rau, củ, quả chế biến ( <i>lên men, làm khô, xử lý nhiệt, dạng bột, đóng hộp, tẩm bột, ngâm dấm, ngâm dầu, ngâm đường, bao bột, dịch chiết, nước ép, ...</i> )	Trừ các sản phẩm dạng bánh, mứt, kẹo, ô mai và nước giải khát do Sở Công Thương quản lý.
<b>V</b>	<b>Trứng và các sản phẩm từ trứng</b>	
1	Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư	
2	Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư đã sơ chế, chế biến ( <i>bóc vỏ, đóng bánh, đông lạnh, nghiền bột, xử lý nhiệt, muối, ngâm ướp thảo dược, ...</i> )	
3	Các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng	Trừ bánh kẹo có thành phần là trứng, bột trứng do Sở CT quản lý.
<b>VI</b>	<b>Sữa tươi nguyên liệu</b>	
<b>VII</b>	<b>Mật ong và các sản phẩm từ mật ong</b>	
1	Mật ong nguyên chất, cô đặc, pha loãng	
2	Sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa có lẫn hoặc không có mật ong	
3	Các sản phẩm có chứa mật ong, sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa	Trừ bánh, mứt, kẹo, đồ uống có mật ong làm nước giải khát do Sở Công Thương quản lý. Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm do Sở Y tế quản lý.
<b>VIII</b>	<b>Thực phẩm biến đổi gen</b>	
<b>IX</b>	<b>Muối</b>	
1	Muối biển, muối mỏ	
2	Muối tinh chế, chế biến, phối trộn với các thành phần khác	
<b>X</b>	<b>Gia vị</b>	
1	Gia vị đơn chất, hỗn hợp, gia vị có nguồn gốc động vật, thực vật ( <i>bột hương liệu từ thịt, xương, dạng bột, dịch chiết, mù tạt, ...</i> )	Trừ gia vị đi kèm sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột (mì ăn liền, cháo ăn liền, ...) do Sở Công Thương quản lý

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
2	Nước cốt và các chế phẩm làm nước cốt	
3	Tương, nước chấm	
4	Các loại quả thuộc chi <i>Capsicum</i> hoặc chi <i>Pimenta</i> , tươi, khô, xay hoặc nghiền	
<b>XI</b>	<b>Đường</b>	
1	Đường mía hoặc đường củ cải và đường sucroza tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn	
2	Đường khác (kể cả đường lactoza, mantoza, glucoza và fructoza, tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn; xirô đường chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu; mật ong nhân tạo đã hoặc chưa pha trộn với mật ong tự nhiên; đường caramen)	
3	Mật thu được từ chiết xuất hoặc tinh chế đường	
<b>XII</b>	<b>Chè</b>	
1	Chè tươi, chế biến đã hoặc chưa pha hương liệu	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh, mứt, kẹo có chứa chè do Sở Công Thương quản lý.
2	Các sản phẩm trà từ thực vật khác	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát, do Sở Công Thương quản lý.
<b>XIII</b>	<b>Cà phê</b>	
1	Cà phê hạt tươi, khô, chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc từ cà phê	
2	Cà phê, rang hoặc chưa rang, đã hoặc chưa khử chất ca-phê-in; vỏ quả và vỏ lụa cà phê; các chất thay thế cà phê có chứa cà phê theo tỷ lệ nào đó; dạng bột chiết có hoặc không có đường, sữa, kem để pha uống liền, các sản phẩm chế biến có chứa cà phê	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa cà phê do Sở Công Thương quản lý.
<b>XIV</b>	<b>Ca cao</b>	
1	Hạt ca cao tươi, khô, đã hoặc chưa vỡ mảnh, sống hoặc đã rang; Vỏ quả, vỏ hạt, vỏ lụa và phế liệu ca cao khác; Bột ca cao nhão, đã hoặc chưa khử chất béo, Bơ ca cao, mỡ và dầu ca cao; Bột ca cao, chưa pha thêm đường hoặc chất ngọt khác	
2	Các chế phẩm từ ca cao dạng bột đã rang xay, không rang xay, dạng đặc, lỏng, bột uống liền có hoặc không có đường, sữa, kem, chế phẩm khác có chứa ca cao	Trừ sản phẩm uống dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa ca cao do Sở Công Thương quản lý.
<b>XV</b>	<b>Hạt tiêu</b>	
1	Hạt tiêu ( <i>chi Piper</i> ) khô, tươi, hạt tiêu xay, nghiền	
2	Các loại quả thuộc chi <i>Capsicum</i> hoặc chi <i>Pimenta</i> , tươi, khô, xay hoặc nghiền	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa cà phê do Sở Công Thương quản lý.

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
<b>XVI</b>	<b>Điều</b>	
1	Hạt điều	
2	Các sản phẩm chế biến từ hạt điều	Trừ bánh, mút, kẹo có chứa hạt điều do Sở Công Thương quản lý.
<b>XVII</b>	<b>Nông sản thực phẩm khác</b>	
1	Các loại hạt (hướng dương, hạt bí, hạt dưa,...) đã hoặc chưa chế biến	
2	Các sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm khác dạng nguyên bản hoặc đã sơ chế, chế biến ( <i>măng, mộc nhĩ, nấm; sản phẩm từ đậu nành ngoại trừ đậu; vỏ, rễ, lá, thân, hoa ăn được của một số loại cây, ...</i> )	Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
3	Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến	Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý.
4	Sản phẩm nguồn gốc từ côn trùng dùng làm thực phẩm ( <i>châu chấu, dế, nhộng tằm, ...</i> )	
<b>XVIII</b>	<b>Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý</b>	
<b>XIX</b>	<b>Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.</b>	

**Phụ lục 3**  
**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM; HÀNG**  
**HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA SỞ CÔNG THƯƠNG**  
*(Ban hành kèm theo Quy chế số: 246 /QCPH ngày 20 tháng 02 năm 2017*  
*của Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang)*

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
<b>I</b>	<b>Bia</b>	
1	Bia hơi	
2	Bia chai	
3	Bia lon	
<b>II</b>	<b>Rượu, Cồn và đồ uống có cồn</b>	Không bao gồm sản phẩm rượu bổ do Sở Y tế quản lý
1	Rượu vang	
1.1	Rượu vang không có gas	
1.2	Rượu vang có gas (vang nổ)	
2	Rượu trái cây	
3	Rượu mùi	
4	Rượu cao độ	
5	Rượu trắng, rượu vodka	
6	Đồ uống có cồn khác	
<b>III</b>	<b>Nước giải khát</b>	Không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Sở Y tế quản lý
1	Đồ uống đóng hộp, bao gồm nước ép rau, quả	
2	Nước giải khát cần pha loãng trước khi dùng	
3	Nước giải khát dùng ngay	Không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Sở Y tế quản lý
<b>IV</b>	<b>Sữa chế biến</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
1	Sữa dạng lỏng (bao gồm sữa dạng lỏng được bổ sung hương liệu hoặc các phụ gia thực phẩm khác)	

1.1	Các sản phẩm được thanh trùng bằng phương pháp Pasteur	
1.2	Các sản phẩm được tiệt trùng bằng phương pháp UHT hoặc các phương pháp tiệt trùng bằng nhiệt độ cao khác	
2	Sữa lên men	
2.1	Dạng lỏng	
2.2	Dạng đặc	
3	Sữa dạng bột	
4	Sữa đặc	
4.1	Có bổ sung đường	
4.2	Không bổ sung đường	
5	Kem sữa	
5.1	Được tiệt trùng bằng phương pháp Pasteur	
5.2	Được tiệt trùng bằng phương pháp UHT	
6	Sữa đậu nành	
7	Các sản phẩm khác từ sữa	
7.1	Bơ	
7.2	Pho mát	
7.3	Các sản phẩm khác từ sữa chế biến	
V	<b>Dầu thực vật</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
1	Dầu hạt vừng (mè)	
2	Dầu cám gạo	
3	Dầu đậu tương	
4	Dầu lạc	
5	Dầu ô liu	
6	Dầu cọ	
7	Dầu hạt hướng dương	
8	Dầu cây rum	

9	Dầu hạt bông	
10	Dầu dừa	
11	Dầu hạt cọ hoặc dầu cọ ba-ba-su	
12	Dầu hạt cải hoặc dầu mù tạt	
13	Dầu hạt lanh	
14	Dầu thầu dầu	
15	Các loại dầu khác	
<b>VI</b>	<b>Bột, tinh bột</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
1	Bột mì hoặc bột meslin	
2	Bột ngũ cốc	
3	Bột khoai tây	
4	Malt: rang hoặc chưa rang	
5	Tinh bột : mì, ngô, khoai tây, sắn, khác	
6	Inulin	
7	Gluten lúa mì	
8	Sản phẩm từ bột nhào, đã hoặc chưa làm chín: spaghetti, macaroni, mì sợi, mì ăn liền, mì dẹt, gnocchi, ravioli, cannelloni, cháo ăn liền, bánh đa, phở, bún, miến...	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
9	Sản phẩm từ tinh bột sắn và sản phẩm thay thế chế biến từ tinh bột, ở dạng mảnh, hạt, bột xay, bột rây hay các dạng tương tự	
<b>VII</b>	<b>Bánh, mứt, kẹo</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Sở Y tế quản lý
1	Bánh quy ngọt, mặn hoặc không ngọt, mặn	
2	Bánh bít cốt, bánh mì nướng và các loại bánh nướng tương tự	
3	Bánh bột nhào	

4	Bánh mì giòn	
5	Bánh gato	
6	Các loại kẹo cứng, mềm có đường không chứa cacao	
7	Kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường	
8	Kẹo sô cô la các loại	
9	Mứt, thạch trái cây, bột nghiền và bột nhào từ quả hoặc quả hạch, thu được từ quá trình đun nấu, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu	
10	Quả, quả hạch và các phần khác ăn được của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu	
11	Các sản phẩm bánh mứt kẹo khác	
<b>VIII</b>	<b>Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.</b>	

1/9 YH