



Dành cho cán bộ NHTG
Số thứ tự: _____
Ngày nhận: _____

ĐƠN DỰ THI CHƯƠNG TRÌNH Ngày Sáng Tạo Việt Nam 2008 An toàn Thực phẩm

I. CHI TIẾT DỰ ÁN

1. Tên đề án:

**"Hoàn thiện và nhân rộng mô hình ăn uống tư nhân
qui mô vừa & nhỏ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm"**

2. Địa điểm thực hiện đề án: Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh thành phía nam

3. Cơ quan thực hiện:

Trung tâm Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng ứng dụng (ANFOS)

Trung tâm được thành lập từ 11/2005, do Sở Khoa học Công nghệ TPHCM quản lý

- Người sáng lập : Bác sĩ Nguyễn Thị Minh Kiều (Giám đốc)

Tiến sĩ Dinh Dưỡng, tốt nghiệp Đại học Nihonjoshi Nhật Bản

Chủ tịch Hội Dinh dưỡng Thực phẩm TP.HCM

Thành viên Hội tiết chế dinh dưỡng Hoa kỳ

- Thành viên gồm :

1. Nguyễn minh Khánh : Bác sĩ chuyên khoa 1, (Phó giám đốc)

Thành viên Hội tiết chế dinh dưỡng Hoa kỳ,

Phụ trách công tác đào tạo và tư vấn

2. Hà Minh Nguyệt : Kỹ sư Hoá thực phẩm,

Ủy viên ban chấp hành Hội Dinh dưỡng Thực phẩm

TP.HCM, Phụ trách công tác nghiên cứu thực phẩm.

3. Lê Ngọc Thiên Trang : Kỹ sư Công nghệ thực phẩm,

Ủy viên ban chấp hành Hội Dinh dưỡng Thực phẩm

TP.HCM, Phụ trách công tác nghiên cứu thực phẩm.

4. Lê Văn Tài :

Kỹ sư Công nghệ thực phẩm,

Phụ trách công tác nghiên cứu công nghệ thực phẩm.

5. Ngô Thị Hồng Cẩm : Kỹ sư Dinh dưỡng,

Phụ trách nghiên cứu cảm quan, chế biến thức ăn dinh

dưỡng.

6. Lý Thị Hồng Nga : Cử nhân quản trị kinh doanh,

Phụ trách công tác quản trị dự án.

Co-organisers:



Co-sponsors:



Australian Government
AusAID

Canada

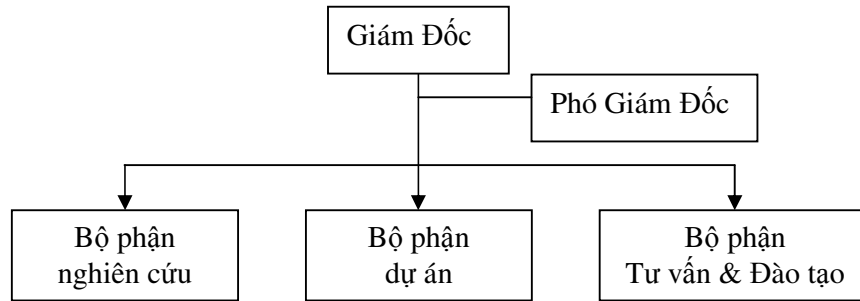


nzaid
New Zealand's International
Aid & Development Agency

DEUTSCHE ZUSAMMENARBEITUNG MIT DEN PARTNER-ORGANISATIONEN
DIRECT CO-OPERATION WITH THE COOPERATION
PARTNER ORGANISATIONS
PARTNER ARBEITET MIT DEN PARTNER-ORGANISATIONEN
PARTNER ARBEITET MIT DEN PARTNER-ORGANISATIONEN



Bộ máy tổ chức :



- Mục tiêu tổ chức :

Hướng đến các giải pháp hữu hiệu trên cơ sở khoa học thực phẩm và dinh dưỡng ứng dụng, đáp ứng nhu cầu ăn ngon, ăn sạch, ăn khỏe, lành mạnh và phòng ngừa bệnh tật cho con người.

- Ngân sách hoạt động :

- + Ngân sách từ nhà nước thông qua đề tài nghiên cứu, dự án
- + Ngân sách từ công ty tư nhân thông qua chương trình hợp tác nghiên cứu, đào tạo, tài trợ
- + Ngân sách từ tổ chức phi chính phủ thông qua đề tài, dự án

- Các dự án đã thực hiện :

1. Nghiên cứu và thử nghiệm mô hình nhà hàng dinh dưỡng tại TP.HCM (1/2006 - 12/2006), tài trợ từ Công ty VINA4H
2. Nghiên cứu và thử nghiệm mô hình ăn uống tư nhân áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP (9/2006 - 12/2007), tài trợ từ Công ty VINA4H và Bệnh viện Tai Mũi Họng
3. Nghiên cứu và thử nghiệm mô hình cung cấp suất ăn bệnh lý tại các bệnh viện (1/2008 - 12/2008), phối hợp tài trợ Bệnh viện Bình Thạnh và Công ty VINA4H
4. Nghiên cứu và thử nghiệm mô hình quầy thức ăn nhanh đảm bảo ATVSTP (3/2008 - 9/2008), phối hợp tài trợ từ Bệnh viện Quận 10 và Công ty VINA4H
5. Xây dựng và thử nghiệm chương trình huấn luyện dinh dưỡng cho những người không chuyên về Dinh dưỡng (5/2007 - 4/2008), tài trợ từ Công ty ABBOTT

- Chưa có dự án nào nhận tài trợ từ một trong các nhà tài trợ trong cuộc thi này

4. Địa chỉ liên hệ của cơ quan/cá nhân tác giả đề án:

Tác giả đề án: Nguyễn Thị Minh Kiều

Địa chỉ: 430/54 Cách Mạng tháng tám – Phường 11 – Quận 3 – TP.HCM

Điện thoại: 212 27 75 - 0909 949 614 Fax: 08.9931078

Email: nguyenminhkieu@yahoo.com

Tên người chịu trách nhiệm về đề án: Nguyễn Thị Minh Kiều

Chức vụ: Giám đốc Trung tâm Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng ứng dụng ANFOS

Điện thoại: 212 27 75 - 0909 949 614 Fax: 08.9931078

Email: nguyenminhkieu@yahoo.com

5. Tài khoản ngân hàng của cơ quan/cá nhân tác giả đề án:

Tên tài khoản (tài khoản tiền đồng VN): TT KHOA HỌC THỰC PHẨM & DINH DƯỠNG ỨNG DỤNG

Số tài khoản : 007-100-3725977

SWIFT code : BFTV VNVX 007

Tại ngân hàng Ngoại Thương Việt Nam, chi nhánh TP Hồ Chí Minh

Co-organisers:



Co-sponsors:

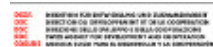


Australian Government
AusAID

Canada



nzaid
New Zealand's International
Aid & Development Agency



II. NỘI DUNG ĐỀ ÁN

1) **Điều kiện kinh tế xã hội của cộng đồng :**

- Sự báo động khẩn cấp về tình trạng ngộ độc thức ăn, phát dịch bệnh tiêu chảy, cũng như sự khó khăn trong việc buộc các hàng, quán ăn tuân thủ quy định vệ sinh an toàn thực phẩm đang trở thành mối quan tâm lớn của các nhà quản lý cơ quan chức năng và các nhà chuyên môn. Ở góc độ quản lý, làm thế nào để sự tuân thủ quy định của các hàng quán đạt tỉ lệ cao? Về phía chuyên môn, tìm giải pháp áp dụng các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) một cách khả thi trên thực tế cho các hàng quán, dựa trên quy trình và thông số kỹ thuật đi kèm.
- Thấu hiểu được bài toán nan giải của xã hội, từ tháng 9/2006 Trung tâm Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng (ANFOS) đã nghiên cứu triển khai thử nghiệm mô hình dịch vụ ăn uống tư nhân áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP, tại 4 điểm căn-tin của bệnh viện trong thành phố Hồ Chí Minh. Những khó khăn và thách thức từ nghiên cứu trên được đúc kết để làm cơ sở hoàn thiện mô hình điểm ăn uống tư nhân trong việc quản lý chất lượng ATVSTP ; và mô hình điểm sẽ được nhân rộng ra toàn xã hội.
- Những khó khăn và thách thức :

1.1 Về cơ sở hạ tầng:

Các cơ sở ăn uống được xếp vào 2 loại: qui mô vừa và nhỏ. Quy mô vừa có diện tích khoảng 150 – 200m² tương đối đủ điều kiện để đầu tư cơ sở hạ tầng đáp ứng quy trình bếp một chiều. Quy mô nhỏ có diện tích rất hạn chế chỉ khoảng 10 – 50m², thậm chí chỉ tận dụng mặt bằng ngoài trời hoặc dưới cầu thang, khó đủ điều kiện để triển khai bếp ăn đảm bảo ATVSTP theo quy định.

Đối với quy mô vừa, cơ sở cần nên được tư vấn thiết kế và xây dựng bếp một chiều trước khi đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng, bởi vì nếu cơ sở nhận được sự tư vấn sau khi đầu tư thì công trình sẽ không hợp qui cách theo quy định và cơ sở phải chịu lãng phí làm lại (hiện tại, khi cơ sở đã hoạt động và đăng ký xin cấp “Giấy chứng nhận cơ sở đạt an toàn vệ sinh thực phẩm”, cơ quan chức năng mới kiểm tra và tư vấn cách sửa đổi). Hơn nữa, bằng tư vấn thiết kế ban đầu nếu được sự đồng ý về mặt chuyên môn của cơ quan chức năng sẽ là căn cứ để nghiệm thu công trình, một trong những chứng cứ để cơ quan chức năng cấp giấy chứng nhận cho cơ sở sau này.

Đối với quy mô nhỏ thiếu mặt bằng không thể thiết lập bếp một chiều theo quy định, giải pháp hợp lý chỉ là triển khai khu/quầy tiếp nhận và phân phối (tiếp nhận từ nơi sản xuất khác mang đến), ở mô hình này quy trình vận chuyển, lưu mẫu và phân phối sẽ được kiểm soát.

1.2 Về trang thiết bị:

Các cơ sở hầu như rất hạn chế trong việc đầu tư trang thiết bị đáp ứng cho quy trình ATVSTP như kit thử thực phẩm, bồn rửa rau, hệ thống giữ nóng lạnh bảo quản thức ăn, nhiệt kế theo dõi tủ cấp đông và tủ mát, tủ sấy chén,... vì giá cả đầu tư trang thiết bị cao làm tăng vốn đầu tư ban đầu. Vì vậy, các cơ sở cũng cần được tư vấn thiết kế và đầu tư trang thiết bị làm sao để đáp ứng quy trình ATVSTP nhưng giá thành không cao.

1.3 Về quy trình vận hành:

Hầu như các cơ sở chưa thể thực hiện hoặc thực hiện không hiệu quả các quy trình ATVSTP vì từ chủ cơ sở đến nhân viên chưa hiểu hết ý nghĩa và chưa biết cách thực

hiện các quy trình, như theo dõi nguồn gốc nguyên liệu, lưu mẫu, theo dõi sơ chế và chế biến,... Các quy trình vận hành liên quan đến vệ sinh cá nhân như rửa tay, mặc trang phục bảo hộ lao động, khám sức khỏe định kỳ,...; liên quan đồng thực phẩm như sơ chế rửa rau, tách biệt sống và chín,...; liên quan môi trường như nhiệt độ kho cấp đông, xử lý rác,...hầu như khó triển khai vì chủ cơ sở chưa biết cách thực hiện và huấn luyện nhân viên thực hiện, chủ cơ sở chỉ đối phó một số mục với đoàn kiểm tra là chính.

1.4 Về con người tham gia quy trình:

Nhân viên trực tiếp sản xuất ở loại hình này có trình độ văn hóa không cao nên cần phải có cách huấn luyện thực hành dễ hiểu, dễ thao tác, lặp lại nhiều lần phù hợp hơn cách huấn luyện hiện nay chủ yếu là lý thuyết một lần trong năm.

Nhân viên kỹ thuật có chức năng giám sát quy trình để kịp thời nhận diện nguy cơ (như là nhân viên Kiểm tra Chất lượng Sản phẩm (KCS) trong nhà máy sản xuất) thiếu kiến thức thực hành chuyên môn nên khó lòng đảm trách chức năng kiểm soát có hiệu quả trên quy trình, cũng cần được huấn luyện thực hành chuyên môn.

Người quản lý hay chủ cơ sở chủ yếu là quản lý kinh doanh, không có nghiệp vụ chuyên môn nên không hiểu hết ý nghĩa các quy trình đảm bảo ATVSTP, cần được tư vấn chuyên sâu thường xuyên hơn để có thể áp dụng quy định vào vận hành các quy trình đảm bảo ATVSTP, sao cho phù hợp với mặt hạn chế của cơ sở hạ tầng. Hiện nay, các quản lý cơ sở chỉ đi học một lần trong năm nên rất hạn chế trong áp dụng thực hành.

Những khó khăn thách thức được đúc kết trên đây chính là cơ sở, động lực để Trung Tâm ANFOS xây dựng đề án **“Hoàn thiện và nhân rộng mô hình ăn uống tư nhân qui mô vừa & nhỏ đảm bảo ATVSTP”**, nhằm xây dựng mô hình ăn uống đi kèm áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP và nhân rộng mô hình ra toàn xã hội.

2) Mục tiêu :

- Mục tiêu chung:

Hỗ trợ chính sách quản lý ATVSTP của Nhà Nước thông qua giải pháp hoàn thiện và nhân rộng mô hình điểm cơ sở ăn uống tư nhân áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP.

- Mục tiêu cụ thể:

1. Hoàn thiện 2 mô hình điểm cơ sở ăn uống tư nhân áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP : 1 mô hình qui mô vừa (có chế biến sản xuất) và 1 mô hình quy mô nhỏ (không chế biến sản xuất).
2. Biên soạn sổ tay thực hành chất lượng ATVSTP (chủ yếu là thực hành, thao tác), sử dụng làm tài liệu huấn luyện & cẩm nang hướng dẫn thực hành cho các cơ sở ăn uống.
3. Ra đời dịch vụ tư vấn, huấn luyện và chuyển giao mô hình ăn uống tư nhân áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP thông qua các hoạt động tư vấn và, huấn luyện, với mục tiêu nhân rộng mô hình điểm ra toàn xã hội.

- Vị trí 2 mô hình điểm sẽ hoàn thiện:

+ Mô hình 1: căn tin BV Tai Mũi Họng, Quận 3, TPHCM, diện tích 150m²

+ Mô hình 2: căn tin BV Bình Thạnh, Quận BT, TPHCM, diện tích 50 m²

- Các hoạt động sẽ thực hiện:

1. Hoàn thiện các qui trình ATVSTP theo dòng thực phẩm, không theo dòng thực phẩm (môi trường , trang thiết bị, con người) trên 2 mô hình điểm.

Co-organisers:



Co-sponsors:



2. Đầu tư trang thiết bị thiết yếu đáp ứng với các qui trình tại 2 mô hình.
3. Soạn nội dung và thực hiện huấn luyện thực hành cho 3 đối tượng:
 - Nhân viên trực tiếp sản xuất và phục vụ.
 - Nhân viên kỹ thuật kiểm soát quy trình.
 - Chủ cơ sở, nhân viên quản lý
4. Biên soạn và phát hành “ Sổ tay thực hành chất lượng”, làm tài liệu hướng dẫn và cẩm nang thực hành cho cơ sở ăn uống tư nhân.
5. Phối hợp Hội Dinh Dưỡng Thực Phẩm TPHCM để tổ chức hội thảo giới thiệu 2 mô hình.
6. Quảng bá 2 mô hình qua báo, đài, các doanh nghiệp, cơ sở kinh doanh thông qua các bài viết, phóng sự, thông tin Web dinh dưỡng và ATVSTP.
7. Giới thiệu chương trình hoạt động của dịch vụ tư vấn, huấn luyện và chuyển giao mô hình cơ sở ăn uống tư nhân áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ATVSTP.

3) *Tính sáng tạo của đề án:*

- a. Sự ra đời của dịch vụ tư vấn, huấn luyện và chuyển giao mô hình dịch vụ ăn uống quy mô vừa, nhỏ là một hoạt động mới chưa có, nhằm xúc tác hỗ trợ cho các cơ sở tư nhân có vốn muốn kinh doanh lĩnh vực ăn uống một cách chất lượng và có uy tín. Đồng thời hỗ trợ cho chính sách quản lý chất lượng ATVSTP của cơ quan chức năng trong tình hình báo động hiện nay của mạng ATVSTP. Sự ra đời của dịch vụ trong lĩnh vực này cũng là sự tổng hợp lực của các nguồn lực xã hội: Nhà nước, Nhà khoa học, Nhà kinh doanh tham gia vào công cuộc nâng cao chất lượng ATVSTP cho xã hội.
- b. Thông qua dịch vụ, mô hình dần dần được nhân rộng mang lại hiệu quả rộng lớn cho xã hội trong việc bảo vệ & nâng cao sức khỏe cộng đồng.
Như vậy, kết quả của đề án sẽ cùng mang lại lợi ích cho các đối tượng: người tiêu dùng, cơ quan chức năng, cơ sở tư nhân, đội ngũ chuyên môn.
- c. Trong 2 mô hình điểm, mô hình 2 là mô hình gắn với dạng quầy bán thức ăn đường phố. Do vậy, điều chỉnh mô hình 2 dựa trên đặc điểm thể loại các món bán sẽ là cơ sở để cải thiện và nâng cao chất lượng của thức ăn đường phố, hiện nay cũng đang là vấn nạn của xã hội. Đây cũng là điểm mới của đề tài.
- d. Cả 2 mô hình điểm được nhân rộng ra toàn xã hội qua phương thức tư vấn, huấn luyện và chuyển giao. Điểm sáng tạo của đề án là sử dụng phương thức dạy và tư vấn thực hành thay cho dạy lý thuyết như hiện tại để tăng hiệu quả thực tế. Tùy theo đặc điểm mỗi loại mô hình, kế hoạch nhân rộng sẽ có một số điểm khác nhau, sẽ được trình bày trong phần “Kế hoạch nhân rộng”.
- e. Phương án tài chính để thực hiện đề án cũng là sự tổng hợp nguồn lực từ các cơ quan tài trợ của công ty tư nhân, Quỹ Ngân hàng thế giới và nội lực của Trung tâm ANFOS :
 - Tài trợ từ công ty tư nhân: đầu tư mặt bằng, nhân lực, trang thiết bị cơ bản, vốn lưu động cho hoạt động của bộ máy.
 - Từ quỹ Ngân hàng thế giới : Hoàn thiện công nghệ áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tại cơ sở ăn uống, thông qua đầu tư trang thiết bị chuyên biệt cho quy trình đảm bảo ATVSTP.



- Từ Trung tâm Dinh Dưỡng Ứng Dụng ANFOS: quảng bá và nhân rộng mô hình qua dịch vụ tư vấn, huấn luyện và chuyển giao.

f. Hoạt động của mô hình điểm cũng như hoạt động của dịch vụ tư vấn, huấn luyện và chuyển giao xem như là kênh truyền thông giáo dục để góp phần thay đổi nhận thức, thái độ, hành vi của cộng đồng trong việc thực hiện ATVSTP. Đây cũng là giải pháp góp phần đối phó với các sự cố ATVSTP của xã hội, cũng cố an ninh thực phẩm qua mô hình cung cấp thức ăn an toàn.

4) Các tiêu chí thành công của đề án :

1. Kết quả của đề án được đánh giá trên các sản phẩm đạt được như sau :

- Hai mô hình điểm vận hành theo qui trình đảm bảo chất lượng ATVSTP. Kết quả đánh giá dựa trên chất lượng đạt qua các lần kiểm tra định kỳ và đột xuất.
- Số tay thực hành chất lượng được đánh giá : dễ hiểu, dễ thao tác. Quản lý cơ sở có thể sử dụng làm cẩm nang hướng dẫn thực hành. Kết quả của tư vấn, huấn luyện cũng được đánh giá trực tiếp qua kết quả của các lần kiểm tra thực hành; gián tiếp qua chất lượng đạt của các lần kiểm tra định kỳ và đột xuất..
- Hoạt động nhân rộng qua phương thức tư vấn, huấn luyện & chuyển giao:
 - Tăng số lượng mô hình điểm loại 1 & 2
 - Phát triển mô hình điểm loại thức ăn đường phố dựa trên cơ sở điều chỉnh mô hình điểm loại 2
 - Mở rộng 2 mô hình ra ngoài TP.HCM

2. Tính khả thi

- + Thời gian thực hiện là một năm cho việc hoàn thiện & nhân rộng mô hình
- + Kinh phí : tổng hợp nguồn lực tài chính của cơ sở tư nhân, quỹ Ngân hàng thế giới, nội lực Trung tâm khoa học, qua việc :
 - Đầu tư cơ bản cho bộ máy hoạt động (vốn cơ sở tư nhân)
 - Đầu tư trang thiết bị chuyên biệt để hoàn thiện tiêu chuẩn ATVSTP (quỹ Ngân hàng thế giới)
 - Đầu tư cho việc quảng bá nhân rộng (vốn Trung tâm ANFOS lấy từ các dự án khác)
- + Khi kết thúc đề án, hoạt động dịch vụ tư vấn, huấn luyện & chuyển giao trên bình diện nhân rộng sẽ là cơ sở hỗ trợ tài chính để duy trì kết quả của đề án.

3. Tính bền vững và khả năng nhân rộng :

+ Kết quả của đề án ra đời 2 loại mô hình điểm: một loại có bếp chế biến sản xuất, một loại không có bếp chế biến sản xuất. Cả hai mô hình sẽ là cơ sở thực hành để kiến tập, tham quan học tập trong các chương trình tư vấn và huấn luyện. Phương thức tư vấn, huấn luyện và chuyển giao sẽ là phương thức sử dụng trong kế hoạch nhân rộng mô hình được trình bày sau đây.

+ Kế hoạch nhân rộng mô hình :

Gồm 3 phần:

a. Phần 1: Phát triển mô hình điểm cho quầy thức ăn đường phố (TĂDP)



- Lý do: mô hình 2 là mô hình gắn với dạng thức ăn bán trên đường phố (không chế biến sẵn xuất). Vì vậy, tùy theo đặc hình thể loại thức ăn bán như món khô hoặc món nước, món đơn giản hay phức tạp mô hình 2 sẽ được điều chỉnh một số quy trình để phát triển thành mô hình điểm bán thức ăn đường phố, loại hình ăn uống phổ biến ở Việt Nam và cũng đang là vấn nạn của xã hội hiện nay.

- Người bán thức ăn đường phố thường là người nghèo, có vốn ít, kế hoạch mở rộng cho nhóm đối tượng này sẽ gồm 2 công việc lớn: (1) cải tiến quầy bán hợp vệ sinh; (2) hỗ trợ cho vay vốn đối với các quầy tuân thủ các điều kiện vệ sinh theo quy định, vốn vay sẽ được tặng sau một năm nếu các quầy tuân thủ tốt.

- Kế hoạch chi tiết mở rộng mô hình 2:

- + Xác định vị trí phát triển mô hình điểm TĂĐP
- + Xác định thực đơn và giá bán tại điểm thử nghiệm
- + Xác định quy trình từ nơi sản xuất ra điểm bán, và thao tác thực hiện
- + Tuyển nhân viên bán theo điều kiện tuyển dụng
- + Huấn luyện thao tác nhân viên bán (theo quy trình)
- + Hạch toán thu chi để phát triển mô hình
- + Tạo quỹ vay vốn từ lợi nhuận mô hình điểm TĂĐP

b. Phần 2: Hoàn thiện phương thức tư vấn, huấn luyện và chuyển giao mô hình

- Soạn thảo các chương trình tư vấn:

- + Tư vấn thiết kế cơ sở hạ tầng
- + Tư vấn đầu tư trang thiết bị
- + Tư vấn set up quy trình và các thông số
- + Tư vấn vận hành sản xuất: theo dòng thực phẩm, dòng không phải thực phẩm (môi trường, trang thiết bị, con người)

- Soạn thảo các chương trình huấn luyện:

- + Huấn luyện thực hành thao tác theo quy trình: tiếp nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân suất, phục vụ.
- + Huấn luyện thực hành giám sát chất lượng quy trình và nhận diện nguy cơ
- + Huấn luyện thực hành quản lý chất lượng cơ sở ăn uống: mua thực phẩm, xây dựng thực đơn, quy trình vận hành chế biến sản xuất, phân phối, kho bãi, xử lý rác,...

- Chương trình chuyển giao, gồm các loại dịch vụ:

- + Set up, tư vấn, huấn luyện
- + Tư vấn, huấn luyện
- + Huấn luyện

c. Phần 3: Kế hoạch nhân rộng mô hình trong và ra ngoài TP Hồ Chí Minh

- + Xây dựng phương án chuyển giao mở rộng trong và ra ngoài TP Hồ Chí Minh
- + Kế hoạch kinh doanh theo hình thức chuyển giao
- + Kế hoạch marketing
- + Kế hoạch quảng bá mô hình

Co-organisers:



Co-sponsors:

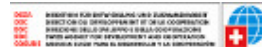


Australian Government
AusAID

Canada



nzaid
New Zealand's International
Aid & Development Agency



+ Kế hoạch phát triển nguồn nhân lực



5) Các chi tiết khác :

- Xuất phát từ nỗi bức xúc của người làm công tác nghiên cứu ở lĩnh vực dinh dưỡng và thực phẩm, cùng với sự tích lũy các kinh nghiệm có được thông qua một loạt các dự án liên quan đến VSATTP trong chế biến dinh dưỡng (1/2006 đến nay), tất cả là cơ sở và động lực để chúng tôi phát triển đề án này.
- Lĩnh vực chuyên môn của Trung tâm ANFOS là nghiên cứu, tư vấn, huấn luyện và đào tạo. Vì vậy, chúng tôi chọn phương thức này để nhân rộng 2 mô hình điểm mà chúng tôi đã set up.
- Vào 2003, chúng tôi đã tham gia với tư cách là chủ nhiệm dự án "Các giải pháp cải thiện thức ăn đường phố" của Tổ chức bảo vệ người tiêu dùng quốc tế đưa vào Việt Nam. Giai đoạn 1 của dự án này đã hoàn thiện. Vì vậy, chúng tôi muốn dùng kinh nghiệm có được từ dự án này để phát triển mô hình "Thức ăn an toàn trên đường phố".

III. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN : từ 7/2008 – 6/2009 (1 năm)

STT	Hoạt động	Thời gian dự kiến
1	Hoàn thiện các qui trình ATVSTP theo dòng TP, không theo dòng TP trên 2 mô hình điểm	7/2008 – 9/2008
2	Đầu tư trang thiết bị	7/2008 – 8/2008
3	Soạn nội dung huấn luyện thực hành cho 3 đối tượng	7/2008 – 8/2008
4	Thực hành huấn luyện cho 3 đối tượng : - Nhân viên trực tiếp sản xuất và phục vụ. - Nhân viên kỹ thuật kiểm soát quy trình. - Chủ cơ sở, nhân viên quản lý	9/2008 – 6/2009
5	Phát hành sổ tay thực hành chất lượng ATVSTP	9/2008 – 12/2008
6	Tổ chức hội thảo 4 lần / năm	Từ 01/2009
7	Quảng bá 2 mô hình qua kênh báo, đài	Từ 01/2009
8	Xây dựng kế hoạch hoạt động nhân rộng mô hình với phương thức tư vấn, huấn luyện & chuyên gia	Từ 01/2009
9	Hoạt động chính thức của dịch vụ tư vấn, huấn luyện & chuyên gia	Từ 3/2009
10	Đúc kết và điều chỉnh kế hoạch nhân rộng cho phù hợp với thực tế	5/2009 – 6/2009

IV. ĐỐI TƯỢNG HƯỞNG LỢI VÀ CÁC BÊN THAM GIA

1. Kết quả của đề án sẽ cùng mang lại lợi ích cho các đối tượng: người tiêu dùng, cơ quan chức năng, cơ sở tư nhân, đội ngũ chuyên môn.
 - Người tiêu dùng: sử dụng thức ăn an toàn, bảo vệ sức khỏe và phòng ngừa bệnh tật
 - Cơ quan chức năng: nâng cao hiệu quả trong việc triển khai chính sách quản lý chất lượng ATVSTP ra toàn xã hội
 - Cơ sở tư nhân: trở thành cơ sở kinh doanh ăn uống có chất lượng và uy tín, đó là yếu tố thuận lợi để thành công trong kinh doanh
 - Đội ngũ chuyên môn: thực hiện được hoài bão nâng cao sức khỏe cộng đồng thông qua giải pháp và hoạt động chuyên môn; tạo được sản phẩm có giá trị thiết thực cho xã hội.



2. Trung tâm Khoa học Thực Phẩm và Dinh Dưỡng Ứng dụng ANFOS tập hợp đội ngũ các chuyên gia ngành dinh dưỡng và thực phẩm đã lập đề án, kế hoạch và tìm kiếm tài trợ cho đề án. Chi tiết đã được minh họa trong phần nội dung đề án.
3. Trung tâm Khoa học Thực Phẩm và Dinh Dưỡng Ứng dụng ANFOS, trực thuộc Sở Khoa Học Công Nghệ TPHCM, sẽ là đầu mối tập hợp các nguồn lực về chuyên môn, tài chính để thực hiện đề án.
4. Sau khi đề án hoàn thành, Trung tâm Khoa học Thực Phẩm và Dinh Dưỡng Ứng dụng ANFOS sẽ duy trì các kết quả thu được từ đề án, tiếp tục phát triển các đề án nổi tiến để nhân rộng mô hình chế biến thức ăn sạch trong toàn xã hội.
5. Các thành viên trong chính quyền tham gia vào quá trình thiết kế đề án, gồm:
 - BS Nguyễn Xuân Mai, Viện Phó Viện vệ Sinh Y Tế Công Cộng, vai trò cố vấn chính sách, chiến lược chuyên môn
 - Ths.BS. Nguyễn Trần Ngọc Diệp, Trưởng Bộ Môn Dinh Dưỡng An Toàn Vệ sinh Thực phẩm, vai trò cố vấn kỹ thuật chuyên môn
 - BS Phạm Bảo Lâm, Giám Đốc Bệnh viện Bình Thạnh, vai trò cố vấn triển khai đề án
- Các tổ chức cùng tham gia gồm:
 - Sở Khoa học Công Nghệ TPHCM, vai trò là cơ quan quản lý
 - Hội Dinh Dưỡng Thực Phẩm TPHCM, vai trò là cơ quan phối hợp
 - Công ty Cổ phần Thực phẩm Dinh dưỡng VINA4H, vai trò là cơ quan phối hợp
6. Vai trò chủ chốt thực hiện đề án: Trung tâm Khoa học Thực Phẩm và Dinh Dưỡng Ứng dụng ANFOS

Co-organisers:



Co-sponsors:

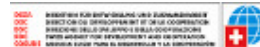


Australian Government
AusAID

Canada



nzaid
New Zealand's International
Aid & Development Agency



V. NGÂN SÁCH DỰ ÁN

1. Ước tính tổng kinh phí đề án: 952.000.000 đồng
2. Số kinh phí lấy từ giải thưởng Cuộc thi Ngày Sáng Tạo Việt Nam là: 240.000.000 đồng
3. Kế hoạch kinh phí:

Các khoản chi phí	Nguồn kinh phí từ			
	Đóng góp từ Trung tâm Khoa học TP & DD Ứng dụng ANFOS	Tài trợ từ Ngân hàng Thế giới	Đóng góp từ Công ty cổ phần TPDD VINA4H	Tổng cộng
* HOÀN THIÊN CÔNG NGHỆ & TRANG THIẾT BỊ				
1/ Đầu tư cơ bản cho 2 mô hình hoạt động : <u>Mô hình vừa :</u> - Sửa chữa cơ sở hạ tầng 150m2 (500.000đ/1m2) - Trang thiết bị cơ bản - Vốn lưu động cho các khoản : mặt bằng, lương nhân viên, chi mua nguyên liệu, chất đốt, điện nước, thuê, bao bì ... <u>Mô hình nhỏ :</u> - Sửa chữa cơ sở hạ tầng 50m2 (500.000đ/1m2) - Trang thiết bị cơ bản - Vốn lưu động cho các khoản : mặt bằng, lương nhân viên, chi mua nguyên liệu, chất đốt, điện nước, thuê, bao bì ...			75.000.000 đ 120.000.000 đ 100.000.000 đ	295.000.000đ
2/ Đầu tư trang thiết bị chuyên biệt cho qui trình ATVSTP : - Xe vận chuyển thức ăn từ điểm này sang điểm kia có hệ thống bảo quản nóng&lạnh (1 xe Suzu, trọng tải 500kg) - Khay Inox (30 cái×500.000đ) và Xe đựng khay Inox (6 cái×2.500.000đ) - Tủ sấy chén bằng Inox (2 cái×15.000.000đ) - Tủ chứa chén bát bằng Inox (2 cái×5.000.000đ) - Tủ khử trùng soup xay (2 cái×10.000.000đ)	150.000.000đ 30.000.000đ 30.000.000đ 10.000.000đ 20.000.000đ		70.000.000đ	310.000.000đ
3/ Huấn luyện cho 3 đối tượng: - Nhân viên bếp và phục vụ				

<p>mỗi tháng một lần. Tổng số: 12 buổi / năm $\times 1.000.000\text{đ}/1$ buổi</p> <p>- Nhân viên KCS mỗi tháng một lần. Tổng số: 12 buổi/năm $\times 1.000.000\text{đ}/1$ buổi</p> <p>- Nhân viên quản lý mỗi tháng một lần. Tổng số: 12 buổi/năm $\times 1.000.000\text{đ}/1$ buổi</p> <p>(Tổng cộng 36 buổi huấn luyện/năm. Chi phí mời người huấn luyện cho 1 buổi $1.000.000\text{đ} \times 36$)</p>		12.000.000đ		36.000.000đ
<p>* NHẬN RỘNG MÔ HÌNH</p> <p>1/ Biên soạn “Sổ tay thực hành ATVSTP”</p> <p>1 chuyên đề (chữ viết+hình ảnh+bảng biểu): 1.200.000đ</p> <p>Tổng cộng 25 chuyên đề: +9 chuyên đề cho quản lý +9 chuyên đề cho NV KCS +7 chuyên đề cho NV SX</p>		30.000.000đ		30.000.000đ
<p>2/ Quảng bá</p> <p>-Tổ chức hội thảo 4lần/năm Chi phí một lần: +Thuê hội trường: 6.000.000đ +Trang trí,băng rôn: 2.400.000đ +Báo cáo viên: $1.000.000\text{đ} \times 2$ Bcv = 2.000.000đ +Dẫn chương trình: 500.000đ +Ban tổ chức: 2 người \times 300.000đ = 600.000đ +Kỹ thuật, chụp ảnh, quay phim: 300.000đ +Tiếp tân: 4 người \times 100.000đ = 400.000đ +Chi phí truyền thông: 1.000.000đ (cho 10 bài báo đăng tin) +Tài liệu cho 300 người \times 11.000đ = 3.300.000đ +Nước, trái cây: 2.000.000đ +300 phần quà cho đại biểu: 15.000đ \times 300 = 4.500.000đ</p> <p>Tổng cộng: 23.000.000đ/1 lần 23.000.000đ \times 4 lần/năm = 92.000.000đ</p> <p>-Viết bài đăng báo: 5 loại báo \times 4 bài viết=20bài/năm 20 bài/năm \times 500.000đ= 10.000.000đ</p> <p>-Phóng sự Truyền hình: 4 lần \times 5.000.000đ (một lần 10 phút) = 20.000.000đ</p>		92.000.000đ		122.000.000đ

* CHI PHÍ QUẢN LÝ 2.000.000đ x12 tháng		24.000.000đ		24.000.000đ
Tổng cộng	240.000.000đ	212.000.000đ	500.000.000đ	952.000.000đ

- *Vốn từ công ty cổ phần TPDD Vina 4H: vốn thu hồi*
- *Vốn từ Trung tâm KHTP & DDUD ANFOS: vốn thu hồi*
- *Tài trợ từ Quỹ Ngân Hàng Thế Giới: Vốn không thu hồi*

Chương trình năm nay có 6 chủ đề nhỏ, xin đánh dấu vào chủ đề nhỏ mà đề án của ban tập trung vào:

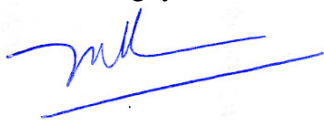
- Giáo dục và nâng cao nhận thức của người dân về an toàn thực phẩm
- Áp dụng “ Những thông lệ tốt” của vệ sinh và an toàn thực phẩm, bao gồm cả việc quản lý rủi ro kỹ thuật
- Tăng cường giám sát an toàn thực phẩm, đánh giá rủi ro, quản lý và truyền thông
- Đẩy mạnh sự tham gia của khu vực tư nhân và công, gồm cả vai trò của cộng đồng, trong an toàn thực phẩm
- Chủ đề khác (xin ghi rõ)** _____

Biết thông tin về cuộc thi qua báo Tuổi trẻ và Tuổi trẻ online

NGƯỜI SOẠN THẢO: Nguyễn Thị Minh Kiều

CHỨC VỤ: Giám Đốc

KÝ TÊN:



NGÀY: 17 tháng 05 năm 2008

Co-organisers:



Co-sponsors:



Australian Government
AusAID

Canada



nzaid
New Zealand's International
Aid & Development Agency

