

BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH VỀ  
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM  
TỈNH KIÊN GIANG  
**ĐOÀN KIỂM TRA 06**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 83 /BC-ĐKT

Kiên Giang, ngày 31 tháng 3 năm 2025

**TRUNG TÂM Y TẾ GIANG THÀNH**

Số: 625  
Ngày: 01/4/2025

huyện: .....

quyển hồ sơ số: .....

## BÁO CÁO

**Kết quả kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025**

Thực hiện Kế hoạch số 07/KH-ĐKT ngày 10/01/2025 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh về việc kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025;

Đoàn Kiểm tra theo Quyết định số 06/QĐ-BCĐ ngày 10/01/2025 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh đã tiến hành kiểm tra và báo cáo kết quả cụ thể như sau:

### I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG

#### 1. Đối tượng kiểm tra

##### 1.1. Kiểm tra trực tiếp

- Kiểm tra tại 06 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc lĩnh vực y tế; 05 cơ sở chế biến và bảo quản thực phẩm thuộc lĩnh vực nông lâm thủy sản; 02 siêu thị và 02 cơ sở sản xuất rượu, bia thuộc lĩnh vực công thương.

- Địa bàn kiểm tra: thành phố Rạch Giá và thành phố Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang.

1.2. Kiểm tra gián tiếp: Ban Chỉ đạo của 15 huyện/thành phố còn lại.

##### 2. Cơ quan kiểm tra, phối hợp kiểm tra

- Cơ quan kiểm tra: Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh thành lập Đoàn kiểm tra.

- Cơ quan phối hợp kiểm tra: Sở Công thương, Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Sở Y tế, Cục Quản lý thị trường, Phòng Cảnh sát điều tra tội phạm về tham nhũng, kinh tế, buôn lậu, môi trường Công an, Đài phát thanh và truyền hình, Báo Kiên Giang.

2

3. Đoàn Kiểm tra 06: Đoàn kiểm tra có 21 thành viên<sup>1</sup>. Trưởng đoàn kiểm tra là Phó Giám đốc Sở Y tế, Phó Ban thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh.

## II. KẾT QUẢ KIỂM TRA

### 1. Kiểm tra hoạt động của Ban Chỉ đạo 15 huyện/thành phố

1.1. Công tác chỉ đạo, xây dựng ban hành kế hoạch và triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, kiểm tra an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân năm 2025:

Thực hiện Kế hoạch số 1751/KH-BCĐTUATTP ngày 18/12/2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm về việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025; Công văn số 12433/VP-KGVX ngày 25/12/2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Kiên Giang về việc chỉ đạo triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025. Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Kiên Giang (Ban Chỉ đạo) ban hành các văn bản chỉ đạo trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025 như sau: Kế hoạch số 4682/KH-BCĐ ngày 23/12/2024 về việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025; Quyết định số 06/QĐ-BCĐ ngày 10/01/2025 thành lập Đoàn Kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân năm 2025. Theo đó, Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm của 15 huyện, thành phố triển khai đầy đủ các văn bản chỉ đạo.

Các địa phương (15/15 huyện, thành phố; 143/143 xã, phường, thị trấn) đã xây dựng kế hoạch triển khai kịp thời, đúng tiến độ.

1.2. Việc triển khai các quy định về bảo đảm ATTP tại địa phương. Đánh giá công tác quản lý đối với các sản phẩm, nhóm sản phẩm và trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP quy định tại các Phụ lục II, III, IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP và quy định tại các Điều 36, 37, 38, 39, 40 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.

Tổng số cơ sở 3 ngành: Y tế, Công Thương, Nông Nghiệp quản lý là 15.996 cơ sở, trong đó Ngành Y tế quản lý 12.469 cơ sở; Ngành Nông nghiệp quản lý 2.102 cơ sở; Ngành Công thương quản lý 1.200 cơ sở.

Tổng số đoàn kiểm tra BCĐ tuyến huyện là 161 đoàn với tổng số cơ sở được kiểm tra 3.166 cơ sở. Xử lý phạt tiền 12 cơ sở, với tổng số tiền phạt là 46.200.000 đồng (Ngành Y tế phạt 09 cơ sở, với số tiền 25.200.000 đồng; Ngành Nông nghiệp phạt 03 cơ sở, với số tiền là 21.000.000 đồng).

1.3. Kiểm tra, đánh giá việc thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục pháp

---

<sup>1</sup> Quyết định số 06/QĐ-BCĐ ngày 10/01/2025 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Kiên Giang.

luật và phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật mới ban hành.

Công tác tuyên truyền được triển khai 192 buổi với 1.501 người tham dự, phát thanh 708 lượt, các nội dung tuyên truyền gồm cách chọn mua, chế biến, bảo quản, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm an toàn, phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm, thông điệp tuyên truyền Tết Nguyên đán...

1.4. Hoạt động của các mô hình điểm ATTP, chuỗi thực phẩm an toàn theo điều kiện đặc thù của từng địa phương: Không triển khai.

## 2. Kiểm tra các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống

### 2.1. Tổng hợp số cơ sở được kiểm tra, địa bàn kiểm tra

Đoàn Kiểm tra đã tiến hành kiểm tra trực tiếp tại 15 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Rạch Giá và thành phố Phú Quốc. Số liệu cụ thể như sau:

STT	Cơ sở	Số cơ sở được kiểm tra theo kế hoạch	Số cơ sở kiểm tra thực tế	Tỷ lệ %	Ghi chú
1	Cơ sở thuộc ngành Y tế quản lý	10	06	60	
2	Cơ sở thuộc ngành Nông nghiệp quản lý	05	05	100	
3	Cơ sở thuộc ngành Công Thương quản lý	04	04	100	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>78,9</b>	

Theo kế hoạch, Đoàn Kiểm tra sẽ tiến hành kiểm tra trực tiếp 19 cơ sở. Tuy nhiên, khi triển khai thì có 04 cơ sở đã được UBND thành phố Rạch Giá kiểm tra.

### 2.2. Đánh giá việc chấp hành quy định về an toàn thực phẩm

Nhìn chung các cơ sở được kiểm tra đều có ý thức chấp hành quy định pháp luật về an toàn thực phẩm trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm được mua vừa đủ để sử dụng trong ngày, thức ăn được nấu chín kỹ, dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống đảm bảo sạch sẽ, có quan tâm đến chất lượng sản phẩm... Tuy nhiên, qua kiểm tra vẫn thấy còn nhiều vi phạm chủ yếu là do cơ sở vật chất xuống cấp, chưa được cải tạo, nhiều cơ sở còn thói quen sơ chế thực phẩm và rửa chén, rửa dụng cụ chế biến ngay trên sàn nước, chưa quan tâm nhiều đến việc vệ sinh chung vách tường, trần nhà bếp và các thiết bị làm mát như quạt hút, quạt gió, trong quá trình sản xuất có sản xuất, kinh doanh một số sản phẩm mới nhưng chưa có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện

4

an toàn thực phẩm để sản xuất các sản phẩm mới, chưa công bố đầy đủ các sản phẩm đang sản xuất, kinh doanh... Các lỗi vi phạm cụ thể như sau:

### 2.3. Vi phạm về hồ sơ pháp lý

Hồ sơ pháp lý bao gồm: (1) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; (2) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; (3) Sổ khám sức khỏe; (4) Xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm.

Qua kiểm tra phát hiện có các vi phạm như sau:

STT	Hành vi vi phạm	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %	Ghi chú
1	Không có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	0	0	
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã (không có hoặc hết hiệu lực)	1	6,66	Sản xuất sản phẩm mới nhưng chưa có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
3	Không có/Thiếu sổ khám sức khỏe/Sổ khám sức khỏe hết hiệu lực	08	53,33	
4	Không có/Thiếu xác nhận đã tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm	08	53,33	

### 2.4. Vi phạm điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm

#### 2.4.1. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (06 cơ sở thuộc ngành Y tế quản lý)

STT	Nội dung đánh giá	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ	Ghi chú
1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	0	0	
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	0	0	

5

3	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh	1	16,66	
4	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và được che kín	4	66,66	<i>Cống rãnh chưa được vệ sinh, nắp cống chưa kín</i>
5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	0	0	
6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ	0	0	
7	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	0	0	
8	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh	0	0	
9	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	0	0	
10	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn	1	16,66	
11	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh	4	66,66	<i>Sơ chế ngay trên sàn nước, chưa có bàn sơ chế, chậu rửa...</i>
12	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.	0	0	
13	Thực hiện kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế	1	16,66	

6

14	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải được bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	0	0	
15	Sàn bếp, tường, trần, thiết bị làm mát (quạt hút, quạt gió...) chưa được vệ sinh thường xuyên, bị ẩm mốc, bám nhiều bụi bẩn, mạng nhện.	3	50	

#### 2.4.2. Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (09 cơ sở thuộc ngành Công thương và Nông nghiệp quản lý)

STT	Nội dung đánh giá	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ	Ghi chú
1	Điều kiện sản xuất, kinh doanh	2	22,22	Sàn, tường, trần, trang thiết bị sản xuất đóng bụi, rỉ sét
2	Công bố sản phẩm	2	22,22	
3	Ghi nhãn	2	22,22	
4	Hồ sơ tự công bố bao bì sản phẩm	1	11,11	
5	Lấy mẫu kiểm nghiệm	0	0	
6	Nguồn gốc, chất lượng, thời hạn nguyên liệu	2	22,22	Nguyên liệu, thực phẩm trong tủ đông không có dán nhãn

#### 2.4.3. Vi phạm thực hành của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm:

STT	Hành vi vi phạm	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %	Ghi chú
1	Đeo trang sức	0	0	
2	Không mặc bảo hộ lao động	3	20	

## 2.5. Kết quả kiểm tra:

### a) Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (06 cơ sở):

Qua kiểm tra có 05/06 cơ sở vi phạm. Trong đó, vi phạm về hồ sơ pháp lý (04 cơ sở), vi phạm về thực hành của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm (03 cơ sở), vệ sinh cống rãnh chưa sạch (04 cơ sở), vệ sinh nhà bếp chưa sạch (04 cơ sở); ghi nhãn mác nguyên liệu chưa đúng (03 cơ sở), không ghi số kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm (01 cơ sở), không có bàn và labo sơ chế thực phẩm (04 cơ sở), thiếu dụng cụ chứa đựng rác thải đúng quy định (01 cơ sở).

### b) Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (09 cơ sở)

Qua kiểm tra có 04/09 cơ sở vi phạm. Trong đó, vi phạm về hồ sơ pháp lý (04 cơ sở), vi phạm về thực hành của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm (03 cơ sở), điều kiện vệ sinh cơ sở (02 cơ sở), hồ sơ tự công bố sản phẩm (02 cơ sở), hồ sơ tự công bố bao bì sản phẩm (01 cơ sở), ghi nhãn thực phẩm (02 cơ sở), ghi nhãn và thông tin nguồn gốc, thời hạn sử dụng nguyên liệu thực phẩm (02 cơ sở). Trong 04 cơ sở vi phạm hồ sơ pháp lý có 01 cơ sở sản xuất 01 sản phẩm mới nhưng chưa lập hồ sơ đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Đoàn có lấy 02 mẫu xét nghiệm (mẫu khô cá cơm và mẫu chả lụa) một số chỉ tiêu an toàn, kết quả cả 02 mẫu đều đạt.

## 2.6. Kiến nghị xử lý vi phạm

### a) Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Các lỗi vi phạm của 05 cơ sở được trình bày ở điểm a mục 3.1 là các lỗi có thể khắc phục được. Đoàn Kiểm tra yêu cầu cơ sở tạm ngưng hoạt động để khắc phục ngay các lỗi vi phạm. Các cơ sở đã cam kết và tiến hành khắc phục xong, có gửi báo cáo khắc phục kèm hình ảnh minh chứng.

### b) Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

- Các lỗi vi phạm của 04 cơ sở được trình bày ở điểm b mục 3.1 là các lỗi có thể khắc phục được. Đoàn Kiểm tra yêu cầu cơ sở tạm ngưng hoạt động để khắc phục ngay các lỗi vi phạm. Các cơ sở đã cam kết và tiến hành khắc phục xong, có gửi báo cáo khắc phục kèm hình ảnh minh chứng.

- Có 01 cơ sở vi phạm hành vi sản xuất sản phẩm thực phẩm mà chưa có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sản phẩm mới của cơ sở), Đoàn Kiểm tra yêu cầu cơ sở ngưng sản xuất sản phẩm này cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận và tự công bố chất lượng sản phẩm theo quy định. Cơ sở đã cam kết ngưng sản xuất sản phẩm này.

## III. NHẬN XÉT ĐÁNH GIÁ CHUNG

### 1. Đối với Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm 15 huyện, thành phố

#### 1.1. Ưu điểm

8

- Công tác quản lý an toàn thực phẩm trong đợt Tết Nguyên đán Ất Tỵ năm 2025 được cấp ủy đảng, chính quyền, các ban, ngành, đoàn thể địa phương quan tâm triển khai thực hiện.

- Công tác thanh tra, kiểm tra được thực hiện có trọng tâm trọng điểm vào các nhóm thực phẩm có nguy cơ cao trên địa bàn.

- Các địa phương tích cực, chủ động xây dựng kế hoạch, phối hợp với các đơn vị liên quan để tổ chức thực hiện tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ năm 2025.

### **1.2. Hạn chế, tồn tại**

- Một số địa phương tổ chức kiểm tra cơ sở còn chậm so với tiến độ. Chưa quyết liệt xử lý vi phạm quy định về an toàn thực phẩm, tỷ lệ xử phạt vi phạm hành chính thấp.

- Lực lượng cán bộ quản lý ATTP, cán bộ làm công tác kiểm tra, thanh tra ATTP còn thiếu và phải kiêm nhiệm nhiều công việc nên công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát chưa được thường xuyên và kịp thời.

- Hoạt động sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm địa phương chủ yếu là các cơ sở nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình, nguồn lực phát triển còn hạn chế, trình độ quản lý còn thấp, sản xuất theo phương pháp truyền thống, nên việc thực hiện các chương trình quản lý chất lượng an toàn thực phẩm, thực hành sản xuất tốt, thực hành vệ sinh tốt còn gặp nhiều khó khăn nhất là việc ghi chép các biểu mẫu, nhật ký; một số lượng lớn các cơ sở không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

### **2. Đối với các cơ sở được kiểm tra**

Các cơ sở được kiểm tra đã phối hợp tốt với Đoàn kiểm tra, tạo điều kiện thuận lợi cho công tác kiểm tra, có thái độ cầu thị, hợp tác và thực hiện đầy đủ các nội dung cam kết khắc phục với Đoàn kiểm tra.

### **3. Đối với hoạt động của Đoàn Kiểm tra 06**

Đoàn kiểm tra đã thực hiện kế hoạch kiểm tra đúng thời gian và đầy đủ nội dung kiểm tra. Trong suốt thời gian làm việc, đoàn kiểm tra luôn thực hiện đúng theo chức năng nhiệm vụ của mình. Việc tiến hành kiểm tra đảm bảo công khai, minh bạch và đúng quy định. Trong quá trình kiểm tra đã kết hợp công tác tuyên truyền, vận động các cơ sở thực hiện đúng quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

## **IV. KIẾN NGHỊ:**

### **1. Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh**

- Thường xuyên mở các lớp tập huấn chuyên môn, nghiệp vụ cho cán bộ quản lý chương trình ở cấp huyện và cấp xã, nhất là công tác thanh, kiểm tra và xử lý vi phạm hành chính.

9

- Tăng cường công tác lấy mẫu, phân tích chất lượng các mặt hàng nhằm ngăn chặn hàng giả, hàng kém chất lượng lưu thông trên thị trường, tăng cường tuyên truyền, vận động người dân có ý thức cao trong an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tăng cường đầu tư nguồn nhân lực, trang thiết bị, cơ sở vật chất và kinh phí phục vụ cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của địa phương.

## 2. Sở Y tế, Sở Nông Nghiệp và Môi trường, Sở Công thương

Qua kết quả kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân năm 2025, Đoàn kiểm tra đã chỉ ra nhiều vi phạm có nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm. Để tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm và đảm bảo an toàn thực phẩm, góp phần ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm, Đoàn Kiểm tra đề nghị Sở Y tế, Sở Công thương, Sở Nông nghiệp và Môi trường trong phạm vi quản lý, tiếp tục giám sát các cơ sở vi phạm khắc phục các vi phạm qua kiểm tra, gửi hồ sơ khắc phục về BCĐLNATTP (qua Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) để lưu trữ; Xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật đối với các cơ sở cố tình vi phạm hoặc tái phạm, công bố công khai trên phương tiện thông tin đại chúng.

Trên đây là báo cáo kết quả kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025 của Đoàn kiểm tra số 06/QĐ-BCĐ của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Kiên Giang./.

### Nơi nhận:

- Trưởng ban BCĐLN về ATTP tỉnh (b/c);
- Các sở, ngành: Công thương, Y tế, Nông nghiệp, CA, QLTT, Đài PTTH KG;
- UBND huyện, Tp;
- TTYT huyện, Tp;
- Trang TTĐT Sở Y tế;
- Lưu: VT, CCATVSTP.

TRƯỞNG ĐOÀN *htham*



PHÓ GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ  
Chung Tấn Thịnh *JK*

**PHIẾU GIẢI QUYẾT VĂN BẢN ĐẾN**

Số: 831/BC-ĐKT ngày, 31 tháng 3 năm 2025

**1. Ý kiến của lãnh đạo cơ quan, tổ chức**

- Giao đơn vị, cá nhân chủ trì; K. A.T.P.

- Giao các đơn vị, cá nhân tham gia phối hợp giải quyết văn bản đến (nếu có);

- Thời hạn giải quyết đối với mỗi đơn vị, cá nhân (nếu có);

- Ngày, tháng năm cho ý kiến phân phối, giải quyết

**GIÁM ĐỐC**



[Handwritten Signature]

**Hồ Hữu Phước**

**2. Ý kiến của lãnh đạo Khoa, Phòng**

- Giao cho cá nhân; thời hạn giải quyết đối với cá nhân (nếu có);

- Ngày, tháng năm cho ý kiến

**3. Ý kiến đề xuất của người giải quyết.**

- Ý kiến đề xuất giải quyết văn bản đến của cá nhân;

- Ngày, tháng năm đề xuất ý kiến