

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH THỪA THIÊN HUẾ**

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

Số: **53** /2014/QĐ-UBND

Thừa Thiên Huế, ngày 18 tháng 8 năm 2014

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy định về quản lý hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH của Ủy ban thường vụ Quốc Hội thông qua ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ 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;

Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y và Nghị định số 119/2008/NĐ-CP ngày 28 tháng 11 năm 2008 về sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định 33/2005/NĐ-CP;

Căn cứ Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn;

Căn cứ Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm;

Theo Báo cáo 447/BC- STP ngày 14/5/2014 của Sở Tư pháp về việc thẩm định dự thảo văn bản quy phạm pháp luật;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tại Tờ trình số 857/TTr-SNNPTNT ngày 08 tháng 8 năm 2014,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về quản lý hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 10 ngày kể từ ngày ký và thay thế Quyết định số 122/2009/QĐ-UBND của UBND tỉnh đã ban hành ngày



15/01/2009 về quản lý hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 3. Chánh Văn phòng UBND tỉnh, Giám đốc các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương, Y tế, Giao thông Vận tải; Giám đốc Công an tỉnh; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã Hương Trà, thị xã Hương Thủy và thành phố Huế; Thủ trưởng các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Cục Kiểm tra văn bản QPPL-Bộ Tư pháp;
- Thường vụ Tỉnh ủy, (để b/cáo);
- TT HĐND tỉnh;
- Chủ tịch UBND tỉnh;
- Các PCT UBND tỉnh;
- Sở Tư pháp;
- Công Thông tin điện tử;
- VP: Lãnh đạo, CV TH;
- Lưu: VT, NN.

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



Lê Trường Lưu

QUY ĐỊNH

Về quản lý hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế
(Ban hành kèm theo Quyết định số 53/2014/QĐ-UBND ngày 18 tháng 8 năm 2014 của UBND tỉnh Thừa Thiên Huế)

Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

- Đối tượng: Các tổ chức, cá nhân hoạt động kinh doanh giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

- Phạm vi áp dụng: Quy định về quản lý hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 2. Nguyên tắc chung

Các tổ chức, cá nhân hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải bảo đảm các nguyên tắc sau:

1. Có giấy phép đăng ký kinh doanh được cơ quan có thẩm quyền cấp theo quy định của pháp luật.

2. Địa điểm kinh doanh phải đúng theo tiêu chuẩn quy định, phù hợp quy hoạch của tỉnh và có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, Giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn vệ sinh Thú y.

3. Phương tiện vận chuyển động vật sống, sản phẩm động vật, phế phụ phẩm và chất thải giết mổ phải đúng quy định.

4. Người trực tiếp tham gia hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm phải có đủ điều kiện sức khỏe, không mắc bệnh truyền nhiễm, bệnh da liễu; phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe và giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

5. Tổ chức, cá nhân hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm đều phải chấp hành nghiêm chỉnh Quy định này và các quy định về an ninh, trật tự an toàn xã hội, quản lý đô thị đồng thời chịu sự quản lý kiểm tra, kiểm soát hoặc xử lý (nếu có vi phạm) của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

Chương II **NHỮNG QUY ĐỊNH CỤ THỂ**

Điều 3. Quy định về hoạt động giết mổ, sơ chế gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Địa điểm cơ sở giết mổ, sơ chế gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm phải theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép; đảm bảo cách biệt với khu dân cư, xa các trang trại chăn nuôi và các nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại, đường quốc lộ); được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện và nước ổn định; thuận tiện đường giao thông, cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt; có tường rào bao quanh hoặc tách biệt với khu vực xung quanh; đường nhập gia súc, gia cầm sống và xuất sản phẩm gia súc, gia cầm phải riêng biệt, không vận chuyển gia súc, gia cầm sống đi qua khu sạch; có hố sát trùng hoặc phương tiện khử trùng xe và người ra vào khu giết mổ; có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng phù hợp với công suất giết mổ; bố trí thành 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất; có phòng làm việc cho cán bộ Thú y.

2. Cơ sở giết mổ, sơ chế có diện tích, kết cấu và trang thiết bị hoạt động phải phù hợp với quy mô giết mổ, sơ chế và đảm bảo phân chia thành các khu vực riêng biệt, bao gồm:

- a) Khu vực nhốt gia súc, gia cầm sống chờ giết mổ;
- b) Khu vực cách ly gia súc, gia cầm ốm, không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y;
- c) Khu vực giết mổ gia súc, gia cầm;
- d) Khu vực bảo quản sản phẩm sau khi giết mổ;
- đ) Khu vực xử lý sản phẩm không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y;
- e) Nhà điều hành và kho tàng;
- g) Có khu vực nhà vệ sinh, tắm rửa và thay quần áo bảo hộ lao động cho công nhân trực tiếp giết mổ;
- h) Nhà xưởng phải có thiết kế đảm bảo quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch. Khu bẩn và khu sạch phải cách biệt nhau, giữa hai khu phải có hố hoặc máng sát trùng; chống được bụi và sự xâm nhập của các loài động vật gây hại; thuận tiện cho việc vệ sinh, khử trùng tiêu độc; được bố trí riêng khu chứa sản phẩm dùng làm thực phẩm, khu chứa sản phẩm không dùng làm thực phẩm, phương tiện vận chuyển, dụng cụ giết mổ, sơ chế, người làm việc trong các khu này để tránh sự ô nhiễm và lây nhiễm chéo.

i) Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong giết mổ, sơ chế gia súc, gia cầm phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc;

k) Đảm bảo ánh sáng khu vực giết mổ có cường độ 300lux. Nước dùng cho hoạt động giết mổ, sơ chế gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm phải đạt QCVN 01:2009/BYT

l) Có hệ thống xử lý phân, nước tiểu và chất thải của gia súc, gia cầm đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh môi trường, hệ thống xử lý chất thải đảm bảo kín.

m) Mái hoặc trần phải kín, không bị dột; tường được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt,耐火, dễ vệ sinh; Nền nhà phẳng, không thấm nước, có rãnh thu gom nước phía trên có lưới, chịu tải trọng không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước, dễ vệ sinh.

3. Việc giết mổ, sơ chế gia súc, gia cầm để kinh doanh phải được thực hiện tại cơ sở giết mổ, sơ chế đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y, được cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành về thú y có thẩm quyền thực hiện kiểm soát trước, trong, sau giết mổ, sơ chế;

4. Gia súc, gia cầm khi đưa vào giết mổ, sơ chế phải đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; được cơ quan thú y có thẩm quyền nơi xuất phát kiểm dịch và cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định.

5. Gia súc, gia cầm khi đưa vào giết mổ, sơ chế phải mạnh khỏe, không thuộc các trường hợp cấm giết mổ theo quy định của pháp luật về thú y.

Điều 4. Quy định về hoạt động vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm vận chuyển ra khỏi huyện, tỉnh phải được cơ quan thú y có thẩm quyền kiểm dịch và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định. Gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm khi nhập vào địa bàn huyện, tỉnh phải đăng ký khai báo với cơ quan thú y huyện, tỉnh và có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y nơi xuất phát.

2. Cấm vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm ra khỏi các vùng, địa phương đang có dịch bệnh.

3. Sản phẩm gia súc, gia cầm phải được đóng dấu kiểm soát giết mổ hoặc dán tem kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định. Sản phẩm gia súc, gia cầm khi vận chuyển phải được chứa đựng trong các loại vật dụng kín để bảo quản sản phẩm không bị ô nhiễm từ môi trường và không ảnh hưởng đến môi trường. Mặt trong của vật dụng chứa đựng sản phẩm gia súc, gia cầm phải được làm bằng vật liệu không gỉ,耐火, chống thấm, chống ăn mòn, không độc, không mùi, không ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm và dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng. Sản phẩm gia súc, gia cầm cấp đông phải bảo quản đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

4. Phương tiện vận chuyển phải đúng quy định, đảm bảo các điều kiện về vệ sinh Thú y, chất lượng sản phẩm, vệ sinh môi trường (Thông tư số 30/2012/TTLT-BNNPTNT ngày 3/7/2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện vệ sinh thú y).

Điều 5. Quy định về hoạt động chế biến, mua bán các sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Các cơ sở chế biến sản phẩm gia súc, gia cầm phải đảm bảo các quy định: Chỉ được phép bán trên thị trường các loại thịt, sản phẩm động vật khác đã được đóng dấu "kiểm soát giết mổ" hoặc dán tem vệ sinh thú y hợp lệ, trong thời gian bán các sản phẩm động vật đó không được biến chất; sử dụng thiết bị, dụng cụ, đồ chứa đựng, bao gói đảm bảo không gây ô nhiễm thực phẩm, sử dụng nguồn nước đạt QCVN 01:2009/BYT; sử dụng chất tẩy rửa, diệt khuẩn, tiêu độc phải nằm trong



danh mục cho phép sử dụng (của Bộ Y Tế hoặc Bộ Nông nghiệp) và không gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người và môi trường sinh thái.

2. Nghiêm cấm sử dụng các hóa chất, phụ gia không nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế để bảo quản, chế biến các sản phẩm gia súc, gia cầm.

3. Các sản phẩm gia súc, gia cầm bán ra trên thị trường phải được lấy từ các cơ sở giết mổ có đủ điều kiện theo Điều 3 của Quy định này hoặc được lấy từ các cơ sở giết mổ có đủ điều kiện được cấp có thẩm quyền cho phép hoạt động, được cơ quan thú y kiểm tra đóng dấu kiểm soát giết mổ hoặc dán tem kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định. Cấm bán các sản phẩm gia súc, gia cầm không qua kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, bị nhiễm bệnh, ôi thiu, có độc tố, có ký sinh trùng hoặc vi sinh vật gây bệnh cho người.

4. Các cửa hàng, quầy hàng bán sản phẩm gia súc, gia cầm được bố trí khu vực riêng bán thực phẩm tươi sống tại các chợ, siêu thị, trung tâm thương mại, cửa hàng trên các tuyến đường hoặc tầng 1 các khu chung cư cao tầng; cấm mua bán sản phẩm gia súc gia cầm trên vỉa hè, lòng đường, ngõ xóm và các khu vực công cộng.

5. Cửa hàng bán sản phẩm gia súc, gia cầm phải có diện tích phù hợp với thực tế, có hệ thống cấp nước sạch và thoát nước thải kín. Mặt bàn bày bán hàng bọc bằng hợp kim không gỉ hoặc vật liệu khác nhưng không gây ảnh hưởng đến chất lượng thịt, không có kẽ nứt, dễ vệ sinh, cao so với nền nhà tối thiểu 0,8m. Các dụng cụ bán hàng (dao thớt...) đảm bảo vệ sinh, có cân được kiểm định chuẩn, có tủ bảo ôn để đựng sản phẩm gia súc, gia cầm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Quầy hàng bán sản phẩm gia súc, gia cầm tại chợ có thể có diện tích phù hợp nhưng không được dưới 2m²/quầy, có biện pháp bảo quản để sản phẩm động vật không bị nhiễm bẩn, biến chất.

6. Sản phẩm gia súc, gia cầm bày bán phải đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm. Hàng hóa khi giao cho khách phải đựng trong bao bì kín đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực hiện nghiêm túc niêm yết giá và bán đúng giá niêm yết.

7. Các cơ sở chế biến, cửa hàng, quầy hàng đều phải treo biển hiệu với hình thức và nội dung theo quy định.

8. Người trực tiếp bán hàng hoặc chế biến trong khi làm việc phải sử dụng trang phục theo quy định.

Chương III

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 6. Trách nhiệm của các Sở, Ban Ngành

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:

a) Chủ trì triển khai thực hiện Quy định này; tổng hợp tình hình kết quả thực hiện định kỳ hàng quý, 6 tháng, năm báo cáo UBND Tỉnh.

b) Nghiên cứu, đề xuất các chính sách, giải pháp trong công tác quản lý các hoạt động giết mổ, vận chuyển, chế biến và mua bán gia súc, gia cầm.

c) Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan kiểm tra xử lý các vi phạm về vệ sinh thú y; bố trí đủ cán bộ kiểm soát tại các cơ sở giết mổ, chế biến, bảo quản, mua bán, vận chuyển gia súc gia cầm và sản phẩm gia súc gia cầm, các chốt kiểm dịch động vật.

d) Chỉ đạo Chi cục Thú y tổ chức kiểm tra, cấp giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y, giấy chứng nhận kiểm dịch, đóng dấu kiểm soát giết mổ, dán tem kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định.

e) Tổ chức kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm cho các cơ sở giết mổ, chế biến, mua bán gia súc gia cầm đủ điều kiện.

g) Tổ chức các lớp tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng trực tiếp giết mổ, chế biến, kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm.

2. Sở Y tế:

Chỉ đạo tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho các đối tượng trực tiếp giết mổ, chế biến, kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm.

3. Sở Công Thương:

Thực hiện chức năng quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành đề hướng dẫn chi tiết các điều kiện của các cửa hàng, quầy hàng mua bán; các tiêu chuẩn tổ chức khu vực bán hàng thực phẩm tươi sống tại các chợ, trung tâm thương mại, cửa hàng trên các tuyến đường.

Phối hợp với Sở Nông nghiệp và PTNT cùng các Ban ngành liên quan kiểm tra các chủ cơ sở thực hiện kinh doanh giết mổ, chế biến gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm theo quy định.

4. Sở Giao thông Vận tải:

a) Chủ trì phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Y tế, Công an tỉnh và các ngành liên quan quy định các loại xe dùng chuyên chở gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trình UBND tỉnh ban hành và hướng dẫn thực hiện.

b) Phối hợp với Công an tỉnh kiểm tra các phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm.

5. Công an tỉnh:

a) Chủ trì phối hợp với các ngành chức năng kiểm tra các phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm trong việc chấp hành Luật giao thông và Quy định này.

b) Phối hợp với các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Y tế, Công Thương kiểm tra việc chấp hành các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y; kiểm soát giết mổ, vận chuyển, chế biến và mua bán gia súc, gia cầm.

6. Sở Tài nguyên và Môi trường: Chủ trì phối hợp với các Sở, Ban, Ngành, UBND các huyện, thành phố Huế kiểm tra các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trong việc thực hiện các quy định bảo vệ môi trường theo phân cấp của Luật Bảo vệ môi trường.

7. Sở Thông tin và Truyền thông: Chủ trì phối hợp với các đài báo Trung ương, địa phương, thường xuyên đưa tin về công tác quản lý, kinh doanh các hoạt động giết mổ, vận chuyển, chế biến và mua bán gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh.

Điều 7. Trách nhiệm của UBND các huyện, thị xã và thành phố Huế

1. Chịu trách nhiệm toàn diện về thực hiện các quy định quản lý các hoạt động giết mổ, vận chuyển, chế biến, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc gia cầm trên địa bàn quản lý.

2. Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan xây dựng quy hoạch các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn.

3. Tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, vận động các chủ cơ sở giết mổ, người chế biến, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm phải đăng ký kinh doanh, kinh doanh đúng nội dung đăng ký và chấp hành nghiêm túc các quy định của Nhà nước về hoạt động giết mổ, chế biến, vận chuyển và mua bán gia súc, gia cầm.

3. Chỉ đạo, tổ chức, hoặc hướng dẫn thực hiện xây dựng mới, cải tạo các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm theo quy hoạch và phân cấp của Ủy ban Nhân dân tỉnh. Sắp xếp, chấn chỉnh lại các khu vực mua bán thực phẩm tươi sống tại các chợ, siêu thị, trung tâm thương mại, cửa hàng trên các tuyến đường. Kiểm tra và phối hợp với các ngành liên quan của tỉnh kiểm tra, xử lý các trường hợp vi phạm theo thẩm quyền. Thường xuyên chỉ đạo Ủy ban Nhân dân các xã, phường, thị trấn về trách nhiệm quản lý trên địa bàn. Định kỳ hàng quý, 6 tháng, năm báo cáo kết quả thực hiện về Ủy ban nhân dân tỉnh.

Điều 8. Xử lý vi phạm

Tổ chức, cá nhân thuộc các thành phần kinh tế không chấp hành Quy định này, tùy theo hình thức, mức độ vi phạm sẽ bị xử lý nghiêm theo các quy định của pháp luật.

Điều 9. Khen thưởng, kỷ luật

Tổ chức, cá nhân có thành tích xuất sắc trong việc thực hiện Quy định này được xem xét khen thưởng theo quy định. Cán bộ, công chức được giao nhiệm vụ nếu để xảy ra sai phạm, tùy theo mức độ sai phạm sẽ bị xử lý theo Luật Cán bộ, công chức và Luật Viên chức.

Điều 10. Sửa đổi, bổ sung quy định

Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc, các Sở, ngành liên quan, UBND các huyện, thị xã, thành phố Huế phản ánh về Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn để tổng hợp, báo cáo UBND tỉnh xem xét, quyết định./.

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



Lê Trường Lưu