

**BỘ CÔNG THƯƠNG
VIỆN NGHIÊN CỨU THƯƠNG MẠI**

**ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP BỘ
MS: 79.08.RD**

**NGHIÊN CỨU ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP
PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH
TRONG ĐIỀU KIỆN VIỆT NAM LÀ THÀNH VIÊN
CỦA TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI**

7158
06/3/2009

HÀ NỘI - 12.2008

**BỘ CÔNG THƯƠNG
VIỆN NGHIÊN CỨU THƯƠNG MẠI**

**ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP BỘ
MS: 79.08.RD**

**NGHIÊN CỨU ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP
PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH
TRONG ĐIỀU KIỆN VIỆT NAM LÀ THÀNH VIÊN
CỦA TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI**

Chủ nhiệm: TS.Trịnh Thị Thanh Thủy

Thành viên: CN. Đặng Công Hiến

Ths.Vũ Tuyết Lan

CN.Vũ Thị Lộc

CN.Trần Thị Thu Hiền

TS. Đặng Thu Hương

TS.Nguyễn Văn Long

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

1. TIẾNG ANH

CAP	Chất kháng sinh Chloramphenicol
CAC	Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm
ASEAN	Hiệp hội các quốc gia Đông Nam Á
AFTA	Khu vực mậu dịch tự do Đông Nam Á
APEC	Diễn đàn hợp tác kinh tế châu Á- Thái Bình Dương
APHIS	Cục kiểm dịch động thực vật Hoa Kỳ
HACCP	Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm kiểm soát tới hạn
GAP	Quy trình sản xuất tốt (sx rau, quả)
GMP	Quy trình chế biến tốt
GHP	Quy trình vệ sinh tốt
GDP	Quy trình phân phối tốt
GVP	Quy trình thú y tốt
NF	Chất kháng sinh Nitrofurantoin
NMFS	Cục nghề cá Mỹ
MRLs	Mức độ tồn dư chất tối đa
TBT	Hiệp định về những rào cản kỹ thuật đối với thương mại
EPA	Cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ
SPS	Hiệp định về áp dụng các biện pháp VSAT đối với động thực vật
SSOP	Quy phạm vệ sinh chuẩn
USD	Đô la Mỹ
USDA	Bộ Nông nghiệp Mỹ
FAO	Tổ chức nông lương thế giới
FDA	Cục quản lý lương thực và dược phẩm quốc gia Hoa Kỳ
FSIS	Cục kiểm định và an toàn lương thực Hoa Kỳ
WHO	Tổ chức Y tế Thế giới
WTO	Tổ chức Thương mại Thế giới

2. TIẾNG VIỆT

ATTP	An toàn thực phẩm
ATVSTP	An toàn vệ sinh thực phẩm
Bộ NN & PTNT	Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
BVTV	Bảo vệ thực vật
ĐBSH	Đồng bằng sông Hồng
ĐBSCL	Đồng bằng sông Cửu Long
HTX	Hợp tác xã
HCBVTV	Hoá chất bảo vệ thực vật
NĐTP	Ngộ độc thực phẩm
TM	Thương mại
TBVTV	Thuốc bảo vệ thực vật
TP. HCM	Thành phố Hồ Chí Minh
TPS	Thực phẩm sạch
TNHH	Trách nhiệm hữu hạn
QLTT	Quản lý thị trường
XK	Xuất khẩu
VSATTP	Vệ sinh an toàn thực phẩm
VSTP	Vệ sinh thực phẩm

MỤC LỤC

MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH TRONG ĐIỀU KIỆN VIỆT NAM LÀ THÀNH VIÊN CỦA WTO	4
1.1. Khái niệm	4
1.2. Vai trò của thực phẩm sạch và ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.....	10
1.3. Những nhân tố ảnh hưởng đến SX, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch.....	12
1.4. Quy định pháp lý đối với sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch.....	15
1.5. Tổng quan về thương mại hàng thực phẩm ở một số nước trên thế giới. Kinh nghiệm nước ngoài về phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.....	23
CHƯƠNG 2: THỰC TRẠNG THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH Ở VIỆT NAM TỪ NĂM 2002 ĐẾN NĂM 2007	44
2.1. Thực trạng sản xuất và chế biến hàng thực phẩm	44
2.2. Thực trạng lưu thông hàng thực phẩm.....	58
2.3. Thực trạng những quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm.....	79
CHƯƠNG 3: GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH Ở VIỆT NAM ĐẾN NĂM 2015 VÀ ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2020	89
3.1. Dự báo những nhân tố ảnh hưởng và xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.....	89
3.2. Quan điểm và định hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.....	96
3.3. Kiến nghị các giải pháp phát triển thương mại thực phẩm sạch.....	97
3.3.1. Giải pháp về sản xuất và chế biến hàng thực phẩm sạch.....	97
3.3.2. Giải pháp về vận chuyển, bảo quản, phân phối nội địa hàng thực phẩm.....	107
3.3.3. Giải pháp về xuất khẩu, nhập khẩu thực phẩm sạch.....	112
3.3.4. Giải pháp về hoàn thiện cơ sở pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm sạch.....	117
3.3.5. Giải pháp về nâng cao nhận thức của toàn xã hội về sản xuất, chế biến, phân phối và tiêu dùng hàng thực phẩm sạch.....	121
KẾT LUẬN	123
PHỤ LỤC	125
TÀI LIỆU THAM KHẢO	

MỞ ĐẦU

Sự cần thiết nghiên cứu

Thực phẩm là một loại hàng hoá mà hầu hết mọi người bình thường đều phải dùng, đó là những sản phẩm đã hoặc chưa qua chế biến được con người sử dụng, bao gồm đồ ăn, uống, nhai, ngậm, hút và các sản phẩm được sử dụng để sản xuất, chế biến hoặc xử lý thực phẩm. Thực phẩm có tác động trực tiếp đến sức khoẻ, sự sinh tồn và phát triển của con người.

Nền kinh tế phát triển ở trình độ nào với quy mô nào thì sản xuất và lưu thông hàng thực phẩm đều được quan tâm và chú trọng. Nước ta, với dân số trên 85 triệu người, thu nhập bình quân đầu người đến nay đã đạt gần 1000 USD/năm, chi tiêu cho lương thực thực phẩm chiếm tỷ lệ tương đối cao trong chi tiêu tiêu dùng, đã và sẽ tiếp tục tạo ra nhu cầu và sức mua lớn đối với hàng thực phẩm, đặc biệt là hàng thực phẩm sạch-thực phẩm đáp ứng được yêu cầu VSATTP cho người sử dụng.

Chúng ta có nhiều lợi thế và tiềm năng trong sản xuất và chế biến hàng thực phẩm, đã tạo nên nguồn cung phong phú không chỉ đáp ứng cho nhu cầu nội địa mà cả cho xuất khẩu. Đến nay, Việt Nam đã là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới, các hàng rào và rào cản thương mại được dỡ bỏ đã đem lại nhiều cơ hội và thách thức đối với việc sản xuất và phân phối hàng thực phẩm đặc biệt là thực phẩm sạch đối với các doanh nghiệp trong nước.

Ngày nay, trên thị trường hàng thực phẩm được cung ứng đa dạng về chủng loại, chất lượng và nguồn gốc xuất xứ. Người tiêu dùng ngày càng có nhiều cơ hội trong lựa chọn hàng hoá này, tuy nhiên không chỉ ở Việt Nam mà cả trên thế giới mối quan ngại ngày càng gia tăng đối với việc sản xuất và phân phối hàng thực phẩm không sạch, không bảo đảm vệ sinh an toàn, thậm chí đem lại những hiểm hoạ và tác động xấu đến sức khoẻ của con người.

Mặc dù đã có những quy định pháp lý và những cam kết về vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu, đầu tư, nhưng trên thực tế hàng thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn, gây tổn hại về sức khoẻ, tinh thần và tính mạng của người tiêu dùng vẫn được sản xuất, chế biến và lưu thông. Trước thực tiễn sản xuất, chế biến, lưu thông và tiêu dùng hàng thực phẩm còn mang tính đa diện, mang đến những lợi ích cũng như thiệt hại cho cộng đồng, để phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch nhằm hướng tới bảo đảm và ngày càng đem đến lợi ích nhiều hơn cho người tiêu dùng, lành mạnh hoá trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm, đồng thời hoà nhập với môi trường kinh doanh quốc tế, việc nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để đề xuất định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới đang trở nên cần thiết và cấp bách.

Tình hình nghiên cứu trong và ngoài nước:

Hàng thực phẩm luôn là mối quan tâm của cộng đồng, nhất là trong điều kiện phát triển kinh tế, xã hội, khoa học kỹ thuật và hội nhập kinh tế quốc tế trên quy mô rộng với tốc độ nhanh như hiện nay, vì vậy, nghiên cứu về hàng thực phẩm là chủ đề của nhiều công trình trong và ngoài nước trên nhiều góc độ nghiên cứu và tiếp cận khác nhau.

Tuy nhiên, nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để đề xuất những định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới, là một cách tiếp cận mới khi nghiên cứu về thương mại hàng thực phẩm sạch.

Mục tiêu nghiên cứu:

- Đánh giá thực trạng thương mại hàng thực phẩm sạch trong thời gian qua ở nước ta.
- Đề xuất định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong thời gian tới ở nước ta.

Phương pháp nghiên cứu:

- Phương pháp thống kê kinh tế, tổng hợp và phân tích
- Nghiên cứu tài liệu
- Phương pháp chuyên gia

Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

- **Đối tượng nghiên cứu:** Thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam trong tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế.

- Phạm vi nghiên cứu:

+ Về nội dung: Không nghiên cứu toàn bộ hàng thực phẩm, chỉ nghiên cứu một số nhóm hàng thực phẩm chủ yếu, bao gồm cả thực phẩm tươi sống và thực phẩm chế biến. Chỉ nghiên cứu thực phẩm sạch dùng cho người, chưa đề cập đến thực phẩm cho chăn nuôi.

Tổng quan về thực trạng sản xuất, chế biến, tập trung đánh giá thực trạng lưu thông phân phối, xuất nhập khẩu hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

+ Về không gian: Nghiên cứu thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam.

+ Về thời gian: nghiên cứu thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam từ năm 2002 đến 2007. Đề xuất giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch áp dụng đến năm 2015 và định hướng đến 2020.

Nội dung nghiên cứu:

Ngoài phần mở đầu và kết luận, nội dung nghiên cứu của đề tài gồm 3 chương:

Chương I: Cơ sở lý luận về phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới

Chương II: Thực trạng thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam từ năm 2002 đến 2007

Chương III: Giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam đến năm 2015 định hướng đến 2020

CHƯƠNG I

CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH TRONG ĐIỀU KIỆN VIỆT NAM LÀ THÀNH VIÊN CỦA TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI

1.1. Khái niệm

1.1.1. Thực phẩm sạch

Thực phẩm là những vật phẩm có tác dụng nuôi sống con người. Thực phẩm có loại ăn được ngay, có loại phải qua chế biến thì cơ thể mới hấp thụ được. Thực phẩm qua quá trình đồng hóa và dị hóa cung cấp cho cơ thể lượng calo cần thiết để duy trì các hoạt động sống. Nhu cầu thực phẩm của cơ thể phụ thuộc vào lứa tuổi, thể trọng, cường độ lao động, tình trạng sức khỏe, v.v... Trung bình một người cần khoảng 60 kg thức ăn các loại. Như vậy, thực phẩm là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết để duy trì và phát triển sức khỏe của mỗi cá nhân và cộng đồng xã hội. Do đó, chất lượng của thực phẩm có vai trò quyết định đối với phát triển thể chất của con người, bảo tồn và phát triển nòi giống của con người.

Theo thành phần hóa học, thực phẩm được chia thành: thực phẩm giàu đạm (cá, thịt, sữa, trứng, v.v...); thực phẩm giàu chất đường (thóc gạo, bột mì, đường, v.v...); thực phẩm giàu chất béo (lạc, vừng, v.v...).

Theo nguồn gốc, thực phẩm được chia ra: thực phẩm có nguồn gốc động vật; thực phẩm có nguồn gốc thực vật; thực phẩm có nguồn gốc vi sinh vật.

Ở các nước EU, khái niệm thực phẩm sạch được hiểu như sau:

+ Đối với các loại rau, hoa quả, ngũ cốc sạch có nghĩa là không phun các chất hóa học, không sử dụng phân bón hóa học trong trồng trọt.

+ Đối với các sản phẩm thịt và sữa sạch có nghĩa là súc vật được chăn thả hoàn toàn tự nhiên, không ăn các chất kích thích tăng trưởng và tăng trọng, không được tiêm phòng.

+ EU có những qui định rất rõ ràng và chi tiết về các nguyên liệu và các phương pháp chế biến thực phẩm sạch. Trên nhãn các sản phẩm dinh dưỡng sạch đều ghi rõ tên cơ quan kiểm định cấp chứng nhận sạch cho sản phẩm đó.

Theo Trung tâm giám định khoa học Bristol Center của Mỹ, thực phẩm sạch là loại thực phẩm được nuôi trồng bằng những nguồn phân bón hữu cơ, chăm sóc tự nhiên, là loại thực phẩm không chứa những hóa chất vô cơ, có thể có hại cho sức khỏe con người.

Thực phẩm sạch là thực phẩm không hề có sự tác động về hóa chất từ phía con người. Cách đây 4 năm, Bộ Nông nghiệp Mỹ (USDA) từng ra quy định, nhấn

manh rằng thực phẩm được gọi là sạch khi người ta không sử dụng thuốc trừ sâu, hormone, thuốc kháng sinh, phân hóa học, công nghệ sinh học và phóng xạ.

Hiện nay, trên thế giới đang mở rộng sản xuất nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm, an toàn với ba loại đẳng cấp như sau:

- *Nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm:*

Nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm còn gọi là nông phẩm, thực phẩm không gây hại, nông phẩm, thực phẩm sạch, nông phẩm, thực phẩm an toàn vệ sinh. Loại nông phẩm, thực phẩm này cũng có nội hàm là nông phẩm, thực phẩm sản xuất trong môi trường được tuân thủ quy trình sản xuất bảo đảm sản phẩm cuối cùng đạt tiêu chuẩn chất lượng theo quy định của Nhà nước hoặc đạt yêu cầu nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm của ngành hàng.

Đó cũng là nông phẩm, thực phẩm sơ cấp được cơ quan có thẩm quyền xác nhận có đủ tiêu chuẩn để được cấp chứng chỉ nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm. Tiêu chuẩn sản phẩm, tiêu chuẩn môi trường và tiêu chuẩn tư liệu sản xuất là tiêu chuẩn mang tính bắt buộc của Nhà nước và ngành hàng. Quy trình công nghệ là tiêu chuẩn đề xướng của ngành hàng, về cơ bản bảo đảm nông phẩm, thực phẩm đạt yêu cầu an toàn.

Nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm là nông phẩm, thực phẩm không có chất ô nhiễm gây hại (gồm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, các vi sinh vật gây hại) hoặc các chất ô nhiễm gây hại được khống chế dưới mức giới hạn cho phép (MRL), bảo đảm nông phẩm, thực phẩm đạt yêu cầu an toàn, vệ sinh, không gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.

Tiêu chuẩn “không ô nhiễm” không có nghĩa là sản phẩm phải “tuyệt đối sạch”, vì trong thiên nhiên không có sản phẩm nào được cho là “tuyệt đối sạch” mà chỉ đòi hỏi hàm lượng chất ô nhiễm gây hại dưới mức quy định về an toàn đối với sức khỏe của con người. Đó cũng là biện pháp giải quyết tận gốc vấn đề ngộ độc thực phẩm.

- *Nông phẩm, thực phẩm sinh thái:*

Nông phẩm, thực phẩm sinh thái còn gọi là nông phẩm, thực phẩm xanh. Nền nông nghiệp sinh thái yêu cầu kết hợp bảo vệ môi trường với sản xuất nông nghiệp, là nền nông nghiệp được sản xuất trong điều kiện sinh thái không bị ô nhiễm hoặc ít bị ô nhiễm, hoạt động sản xuất nông nghiệp tận dụng khả năng không tái gây ô nhiễm bảo đảm tuần hoàn lành tính, tạo điều kiện nông nghiệp phát triển bền vững.

Sản phẩm nông phẩm, thực phẩm được sản xuất trong điều kiện sinh thái đó là nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm. Sản xuất nông phẩm, thực phẩm theo công nghệ này phải tuân thủ các quy định của cơ quan chuyên môn có thẩm quyền về sản xuất các mặt hàng an toàn, không ô nhiễm và được sử dụng tiêu chí nông phẩm, thực phẩm sinh thái hoặc nông phẩm, thực phẩm xanh.

Nông phẩm, thực phẩm sinh thái đạt yêu cầu về an toàn và đạt tiêu chí quy định, được chia ra 2 cấp gồm cấp AA và cấp A. Nói chung, nông phẩm, thực phẩm đạt tiêu chuẩn cấp A coi như đạt tiêu chuẩn nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm, tức là đạt yêu cầu “an toàn, vệ sinh”, nếu đạt cấp AA coi như đạt tiêu chuẩn nông phẩm, thực phẩm hữu cơ theo tiêu chuẩn quốc tế.

Sản phẩm cấp A yêu cầu môi trường sản xuất đạt tiêu chuẩn quy định, trong quá trình sản xuất phải tuân thủ các quy định chặt chẽ về quy trình công nghệ, sử dụng có giới hạn các tư liệu sản xuất tổng hợp hóa học, chất lượng đạt tiêu chuẩn nông phẩm, thực phẩm sinh thái, được cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận được sử dụng tiêu chí sản phẩm sinh thái, thỏa mãn nhu cầu của một bộ phận người tiêu dùng trong nước và yêu cầu xuất khẩu. Tiêu chuẩn nông phẩm, thực phẩm sinh thái là tiêu chuẩn quy định của ngành.

- Nông phẩm, thực phẩm hữu cơ:

Nông phẩm, thực phẩm hữu cơ là sản phẩm sản xuất theo nguyên lý nông nghiệp hữu cơ, được sản xuất và chế biến theo quy trình của sản phẩm hữu cơ, được cơ quan có thẩm quyền của tổ chức nông nghiệp hữu cơ xác nhận và cấp chứng chỉ. Nông nghiệp hữu cơ là một hệ thống sản xuất nông nghiệp hoàn toàn không sử dụng hoặc về cơ bản không sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, cỏ dại, chất kích thích sinh trưởng, chất phụ gia thức ăn chăn nuôi theo phương thức tổng hợp nhân tạo. Tư liệu sản xuất và nguyên liệu sản xuất sản phẩm hữu cơ bắt buộc phải là sản phẩm tự nhiên của hệ thống sản xuất, vì vậy, sản phẩm biến đổi gen cũng không phải là sản phẩm hữu cơ.

Trên phạm vi toàn cầu, sản phẩm hữu cơ chưa có tiêu chí thống nhất. Tiêu chuẩn có tính pháp quy do tổ chức dân gian với đại diện là Liên hiệp vận động nông nghiệp hữu cơ quốc tế cùng với Chính phủ nhiều nước đề xướng. (Tổ chức này được thành lập ở Pháp vào ngày 5/11/1972), ban đầu chỉ có đại biểu của 5 nước Anh, Thụy Điển, Nam Phi, Mỹ và Pháp, trải qua hơn 30 năm nay, đã trở thành một tổ chức nông nghiệp hữu cơ quốc tế gồm hơn 700 thành viên tập thể của 115 nước.

Trong nông nghiệp hiện đại, nông nghiệp hữu cơ đang giải quyết vấn đề tồn tại lớn của thế giới là tài nguyên cạn kiệt, chất lượng môi trường sinh thái xấu đi, nông phẩm, thực phẩm bị ô nhiễm, phẩm chất sa sút.

Nghiêm cấm sử dụng các chất tổng hợp hóa học là một đặc trưng quan trọng của nông nghiệp hữu cơ, nhưng sản xuất nông nghiệp nếu chỉ là không dùng chất tổng hợp hóa học, cũng không đồng nghĩa với nông nghiệp hữu cơ. Nông nghiệp hữu cơ phải phục tùng tôn chỉ xây dựng một hệ thống quản lý sản xuất tổng thể nhằm cải thiện và tăng cường sức sống của hệ sinh thái nông nghiệp, mà không chỉ là sự thay thế dựa vào một công nghệ đơn nhất, mà dựa vào hệ thống lý luận sinh thái học và sinh vật học được tổng kết qua thực tiễn.

Cũng không thể lý giải đơn giản rằng nông nghiệp hữu cơ là nông nghiệp không sử dụng chất tổng hợp hóa học. Nông nghiệp hữu cơ nghiêm cấm sử dụng

chất tổng hợp hóa học với hàm ý không sử dụng tài nguyên dầu lửa, hạn chế cạn kiệt tài nguyên, ngăn chặn đất đai thoái hóa.

Trong điều kiện hiện nay, vẫn chủ yếu phát triển sản xuất các sản phẩm không ô nhiễm để phục vụ nhu cầu đa số dân cư, tùy điều kiện sinh thái cụ thể của từng quốc gia, khu vực, để quy hoạch và đầu tư từng bước phát triển sản xuất nông phẩm, thực phẩm sinh thái và nông phẩm, thực phẩm hữu cơ, nhằm thoả mãn nhu cầu tầng lớp người tiêu dùng có thu nhập cao.

Trong phạm vi nghiên cứu của đề tài, ***thực phẩm sạch được nghiên cứu là thực phẩm không ô nhiễm (không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, vi sinh vật gây hại) hoặc các chất ô nhiễm gây hại được khống chế dưới mức giới hạn cho phép, đảm bảo vệ sinh an toàn, không gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng, và là những thực phẩm thân thiện với môi trường.***

1.1.2. Những tiêu chí xác định hàng thực phẩm sạch

1.1.2.1. Đối với rau, quả

Rau hoa quả là nguồn thực phẩm cung cấp vitamin, chất khoáng, vi lượng, chất xơ...cho cơ thể con người. Việc ô nhiễm vi sinh vật, hóa chất độc hại, kim loại nặng và thuốc bảo vệ thực vật tồn dư trên rau, hoa quả đã gây ảnh hưởng không nhỏ đối với sức khỏe cộng đồng. Để rau quả được đánh giá là sản phẩm sạch phải đạt được những tiêu chí sau:

+ Hình thức: rau, quả phải tươi, nguyên, không có bụi bẩn, không có triệu chứng bệnh và được đựng trong bao bì sạch sẽ. Trên bao bì phải có thông tin về sản phẩm, địa chỉ nơi sản xuất nhằm đảm bảo quyền lợi cho người tiêu dùng.

+ Tiêu chuẩn an toàn: đảm bảo mức dư lượng cho phép trên sản phẩm rau, quả đối với hàm lượng nitrate, kim loại nặng, vi sinh vật gây bệnh và thuốc bảo vệ thực vật. Mức dư lượng này chủ yếu dựa vào qui định của FAO và WHO.

+ Chất lượng sản phẩm: phụ thuộc vào điều kiện môi trường canh tác và kỹ thuật trồng trọt, cụ thể là không trồng rau, quả trong khu vực có chất thải của nhà máy, các khu vực đất đã bị ô nhiễm do quá trình sản xuất trước đó gây ra. Không dùng nguồn nước dơ bẩn hoặc nguồn nước có chất thải của các nhà máy công nghiệp tưới cho rau, quả.

1.1.2.2. Đối với thực phẩm tươi sống (thịt gia súc, gia cầm, tôm, cá...)

+ Gia súc, gia cầm trước khi đem ra giết mổ phải đảm bảo là không bệnh tật, không nhiễm bệnh, hoàn toàn khỏe mạnh và đã được kiểm dịch theo tiêu chuẩn đã được quy định.

+ Lò giết mổ gia súc, gia cầm phải có không gian rộng, sạch sẽ, đảm bảo các yêu cầu về kỹ thuật, VSATTP, có hệ thống nước sạch và hệ thống thoát nước phù hợp, tránh gây ô nhiễm môi trường cho khu vực xung quanh.

+ Thịt gia súc, gia cầm sau khi được giết mổ, phải được rửa sạch, bảo quản ở kho có nhiệt độ thích hợp để giữ được độ tươi, nguyên của thịt. Đồng thời, bao bì, đóng gói phải ghi rõ thông số về sản phẩm, nhà sản xuất, thời hạn sử dụng.

+ Thịt gia súc gia cầm phải đáp ứng được những yêu cầu về cảm quan, độ tươi mới cũng như chất lượng của mỗi loại, không được nhiễm bẩn, nhiễm khuẩn hay nhiễm các mầm bệnh, được kiểm dịch và kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn của Bộ Y tế. Đặc biệt không sử dụng các chất bảo quản không được phép sử dụng.

1.1.2.3. Đối với thực phẩm chế biến:

+ Nguyên liệu dùng để đưa vào chế biến phải đảm bảo sạch sẽ, không nhiễm bẩn, không nhiễm bệnh, không thuốc bảo quản, đã được kiểm nghiệm, kiểm dịch theo tiêu chuẩn đã được quy định.

+ Thực phẩm phải được sản xuất theo hệ thống dây chuyền hiện đại, công nghệ sạch, khép kín đảm bảo thực phẩm chế biến đạt được chất lượng an toàn cao đối với người tiêu dùng.

+ Trên sản phẩm chế biến phải ghi rõ đơn vị sản xuất, những thông số về sản phẩm (nguyên liệu, thành phần, thời hạn sử dụng...).

Để việc sản xuất và chế biến thực phẩm đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, cần chú ý đến ít nhất 6 điểm sau:

- + Nguyên liệu chế biến phải nguyên, tươi, không được nhiễm bệnh.
- + Phụ liệu, phụ gia dùng phải đúng quy định và phù hợp.
- + Về tiêu chuẩn cần phù hợp với tiêu chuẩn của Codex, của khu vực...
- + Các sản phẩm cần phải đăng ký và công bố chất lượng trước khi bán ra.
- + Bao bì của sản phẩm phải ghi nhãn hàng hóa đầy đủ, đúng với quy định.
- + Trong các khâu lưu giữ, vận chuyển, bảo quản phải đảm bảo tuân thủ theo đúng những điều kiện cụ thể thích hợp với từng chủng loại sản phẩm.

** Một số chỉ tiêu chung đối với thực phẩm sạch:*

- + Không gây ngộ độc thực phẩm
- + Không nhiễm bệnh và những mầm bệnh
- + Được bảo quản, chế biến đúng quy cách
- + Không có chất tồn dư quá mức cho phép theo luật định
- + Không bị ô nhiễm vi sinh vật và tẩm ướp các chất cấm
- + Không có mùi vị khó chịu
- + Sản xuất trong điều kiện được kiểm tra vệ sinh đầy đủ
- + Không xử lý bằng những chất cấm sử dụng
- + Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng

** Một số dấu hiệu nhận dạng thực phẩm sạch*

+ Sản phẩm phải có giấy chứng nhận về tiêu chuẩn chất lượng của cơ quan chức năng.

+ Sản phẩm sạch được công bố rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng như: tạp chí, báo và truyền hình.

+ Trên bao bì, vỏ sản phẩm phải ghi rõ tên hàng hóa, thành phần nguyên liệu sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, thời gian sản xuất và thời hạn sử dụng...

+ Trên một số sản phẩm phải có nhãn sinh thái, nhãn môi trường...

+ Hàng hóa được bán tại những kênh tiêu thụ riêng hoặc được bày bán theo nhóm hàng hóa của hãng sản xuất có uy tín hoặc được cấp giấy chứng nhận đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm của nhà nước.

1.1.3. Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

Trong những năm gần đây, xu hướng liên kết toàn cầu diễn ra mạnh mẽ, đẩy nhanh quá trình tự do hóa thương mại giữa các nước, hàng hóa ngày càng được tự do di chuyển giữa các nước, đáp ứng kịp thời nhu cầu sản xuất, nhu cầu tiêu dùng cho người dân ở mỗi nước. Bên cạnh đó, quá trình tự do hóa thương mại hàng hóa giữa các nước đã dẫn đến việc lây truyền dịch bệnh, ngộ độc thức ăn, bệnh truyền nhiễm... tác động xấu đến sức khỏe của người dân trên thế giới. Để khắc phục tình trạng trên, hàng loạt các văn bản, nghị định, hiệp định liên quan đến việc sản xuất, chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch, thực phẩm an toàn của các nước ra đời. Hoạt động trao đổi, buôn bán hàng thực phẩm sạch, an toàn được chính phủ và người tiêu dùng các nước ngày càng quan tâm hơn.

Nội dung phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch:

- Thương mại hóa thực phẩm sạch, kết nối chặt chẽ cung và cầu thực phẩm sạch, hay đưa những sản phẩm thực phẩm sạch tới thị trường, quảng bá và phân phối tới những đối tượng có nhu cầu về thực phẩm sạch.

- Tăng trưởng về khối lượng và kim ngạch mua và bán, trao đổi các loại thực phẩm sạch trên thị trường nội địa và xuất khẩu ra thị trường thế giới, phù hợp với xu thế hội nhập với khu vực và với thế giới trong lĩnh vực sản xuất, chế biến, thương mại và tiêu dùng nông sản, lương thực, thực phẩm sạch.

- Phát triển hệ thống các kênh tiêu thụ thực phẩm sạch theo chuỗi gắn kết từ sản xuất đến tiêu thụ, từ đồng ruộng đến bàn ăn. Trong đó giá trị gia tăng của sản phẩm được phân phối hợp lý giữa các thành viên trong hệ thống.

- Với vai trò trung gian giữa sản xuất và tiêu dùng, phát triển thương mại thực phẩm sạch sẽ định hướng và thúc đẩy sản xuất, chế biến thực phẩm sạch theo nhu cầu thị trường, đồng thời quảng bá và dẫn dắt người tiêu dùng đến với những sản phẩm sạch thông qua sự phát triển các kênh phân phối hàng hóa.

- Đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của tiêu dùng trong nước và xuất khẩu về thực phẩm chất lượng ngày càng cao hơn và sạch hơn.

- Tăng cường sử dụng các dịch vụ hỗ trợ thương mại, dịch vụ hậu cần (Logistics) của các nhà cung ứng dịch vụ chuyên nghiệp nhằm giảm giá thành sản phẩm, tạo năng lực cạnh tranh của hàng hóa, đồng thời giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong quá trình vận chuyển và lưu thông hàng hóa, tiến tới phát triển nền kinh tế theo hướng văn minh, hiện đại.

1.2.Vai trò của thực phẩm sạch và ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

1.2.1. Vai trò của thực phẩm sạch

- Thực phẩm sạch góp phần cải thiện và nâng cao chất lượng lao động của cả nền kinh tế hiện tại và tương lai, duy trì và phát triển nòi giống của dân tộc.

- Trong bối cảnh hội nhập hiện nay, thực phẩm sạch ảnh hưởng đến sức cạnh tranh của nền kinh tế, đặc biệt là những nước đang phát triển mà nguồn tích lũy ban đầu dựa chủ yếu vào các nguồn lực tự nhiên. Các sản phẩm nông nghiệp và thủy sản đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là lợi thế cạnh tranh của các nước này trong thương mại quốc tế, làm tăng khả năng tiếp cận thị trường.

- Thực phẩm sạch còn có vai trò quan trọng trong việc tạo môi trường thuận lợi thu hút đầu tư trực tiếp nước ngoài, phát triển ngành du lịch, nâng cao hình ảnh quốc gia trong con mắt của người nước ngoài.

- Thực phẩm sạch còn góp phần nâng cao giá trị văn hóa - xã hội. Văn hóa ẩm thực của một vùng, một nước là di sản vô cùng quý giá góp phần cho sự phát triển kinh tế của mỗi nước.

1.2.2. Ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch nhằm đảm bảo chất lượng cuộc sống của người tiêu dùng. Người tiêu dùng đang đòi hỏi quản lý chất lượng của nông phẩm, thực phẩm “từ đồng ruộng đến bàn ăn” với sản phẩm đưa vào tiêu dùng phải có chứng chỉ bảo đảm an toàn vệ sinh, không gây hại cho sức khỏe con người, không còn thực phẩm gây ngộ độc. Không những vậy, sản xuất thực phẩm có chất lượng ngày càng cao, nâng cao chất lượng đời sống người tiêu dùng, cũng là đòi hỏi bức thiết của nhân loại ngày nay.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch là bảo vệ môi trường sinh thái, góp phần thúc đẩy nền nông nghiệp phát triển bền vững. Sản xuất nông nghiệp trong thời gian dài đã sử dụng quá nhiều phân hóa học làm cho độ phì đất suy giảm, lượng lớn về đạm, lân đã bị rửa trôi, làm cho nước bị nhiễm dinh dưỡng, hàm lượng đạm nitrat, nitrit tăng mạnh, càng làm cho môi trường nước, đất xấu đi. Việc sử dụng thuốc hóa chất bảo vệ thực vật quá mức đã làm cho thiên địch giảm, sâu bệnh lan tràn mạnh, dư lượng thuốc trong đất và nước ngày càng nhiều, từ đó lại nhiễm độc trở lại nông phẩm, thực phẩm, gây tác hại cho môi trường sống và sức khỏe của con

người. Việc phát triển thương mại thực phẩm sạch sẽ thúc đẩy quá trình áp dụng công nghệ cao về sản xuất an toàn, tuân thủ tiêu chuẩn nghiêm ngặt về bảo vệ và cải thiện môi trường sinh thái, góp phần phát triển nông nghiệp bền vững.

- Phát triển thương mại thực phẩm sạch sẽ kích thích các nhà đầu tư nước ngoài, nhất là các công ty xuyên quốc gia của các nước phát triển là những nước đi đầu về xướng và phát triển loại kỹ nghệ này, có nhu cầu tiêu thụ sản phẩm lớn, có vốn lớn đầu tư vào ngành kỹ nghệ công nghiệp thực phẩm, thực phẩm không ô nhiễm, an toàn vào thị trường thế giới, qua đó tạo điều kiện để ngành kỹ nghệ mới thu hút được sự quan tâm hợp tác của cộng đồng quốc tế, nâng cao uy tín đối với hàng thực phẩm sạch trên thế giới.

- Nhu cầu sử dụng thực phẩm sạch trên thế giới đang diễn ra theo xu hướng cầu lớn hơn cung. Hàng loạt nông phẩm, thực phẩm phải đối mặt với những cạnh tranh gay gắt trong quá trình tự do hóa toàn cầu. Phát triển thương mại thực phẩm sạch, an toàn, chất lượng cao sẽ khẳng định được vị thế cạnh tranh của những sản phẩm này trên thị trường thế giới, trước mắt là nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm, tiếp sau đó là nông phẩm, thực phẩm sinh thái, nông phẩm, thực phẩm hữu cơ mà thị trường thế giới đang có nhu cầu và tiềm năng tiêu thụ to lớn.

- Trong xu thế hội nhập hiện nay, việc phát triển thương mại thực phẩm sạch không những nâng cao uy tín thương hiệu doanh nghiệp mà còn nâng cao uy tín quốc gia đối với sản phẩm khi tham gia hội nhập kinh tế quốc tế. Đây cũng chính là lợi thế cạnh tranh cho những doanh nghiệp khi tham gia cạnh tranh trên thị trường với những sản phẩm sạch.

- Phát triển thương mại thực phẩm sạch sẽ góp phần phát triển và tăng trưởng bền vững cả thương mại nội địa và xuất nhập khẩu.

- Phát triển thương mại thực phẩm sạch sẽ từng bước phát triển một nền thương mại thực phẩm cao hơn, sạch hơn, văn minh và thân thiện hơn.

1.2.3. Lợi ích của việc phát triển thương mại thực phẩm sạch

** Lợi ích với người tiêu dùng:*

- Đảm bảo sức khỏe và sự phát triển của con người.
- Cải thiện chất lượng cuộc sống.
- Giảm nguy cơ các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Nâng cao nhận thức về vệ sinh cơ bản và VSATTP của cộng đồng
- Tăng sự tin cậy vào việc cung cấp thực phẩm.

** Lợi ích với ngành sản xuất:*

- Tăng số lượng người tiêu dùng và độ tin cậy của Chính phủ.
- Tăng khả năng cạnh tranh và tiếp thị.
- Giảm chi phí do giảm sản phẩm hỏng và phải thu hồi.

- Thúc đẩy cải tiến quá trình sản xuất, tăng đầu tư và áp dụng khoa học công nghệ và sản xuất thân thiện với môi trường.
- Cải tiến năng lực quản lý đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tăng cơ hội kinh doanh và xuất, nhập khẩu thực phẩm

** Lợi ích đối với chính phủ:*

- Cải thiện sức khỏe cộng đồng.
- Nâng cao hiệu quả quản lý và kiểm soát của chính phủ nói chung và đối với thực phẩm sạch nói riêng.
- Giảm chi phí cho sức khỏe cộng đồng.
- Tạo điều kiện thuận lợi cho sự phát triển thương mại.
- Tăng lòng tin của người dân và tăng uy tín của chính phủ.

** Lợi ích đối với doanh nghiệp:*

- Nâng cao uy tín chất lượng đối với sản phẩm, tăng tính cạnh tranh, khả năng chiếm lĩnh và mở rộng thị trường, đặc biệt đối với thực phẩm xuất khẩu.
- Tạo lòng tin với người tiêu dùng và bạn hàng thông qua nhãn dấu, chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền cấp.
- Được sử dụng dấu hoặc giấy chứng nhận phù hợp hệ thống HACCP trong các hoạt động quảng cáo, chào hàng, giới thiệu cho sản phẩm và doanh nghiệp.
- Là điều kiện để doanh nghiệp tiến hành các hoạt động tự công bố tiêu chuẩn chất lượng VSATTP.
- Là căn cứ để cơ quan kiểm tra chất lượng VSATTP xem xét chế độ giảm kiểm tra đối với các lô sản phẩm, nhờ đó giảm được chi phí kiểm tra, kiểm soát.
- Thuận lợi cho việc đàm phán, ký kết hợp đồng thương mại trong nước cũng như xuất khẩu.
- Là cơ sở của chính sách ưu tiên đầu tư, đào tạo của Nhà nước cũng như các đối tác nước ngoài.

1.3. Những nhân tố ảnh hưởng đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch

1.3.1. Những nhân tố ảnh hưởng đến sản xuất thực phẩm sạch

- Ô nhiễm môi trường: Vi sinh vật từ đất, nước, không khí, dụng cụ và các vật dụng khác nhiễm vào thực phẩm. Các kim loại nặng có trong đất, nước ngấm vào cây, quả, rau củ hoặc các loại thủy sản, để lại tồn dư trong thực phẩm, gây ngộ độc thực phẩm cho người ăn.
- Quy trình trồng trọt và chăn nuôi không đúng kỹ thuật, dẫn đến hóa chất bảo vệ thực vật còn tồn dư trên thực phẩm (nhiều nhất là trên rau quả) do sử dụng không

đúng kỹ thuật, không đảm bảo thời gian cách ly, đặc biệt là dùng hóa chất cấm có thời gian phân hủy lâu dài, độc tính cao.

- Sử dụng thức ăn chăn nuôi (thức ăn cho gia súc, gia cầm, thủy sản) gây tồn dư hóa chất, kháng sinh, hormone trong thịt, thủy sản, sữa.

1.3.2. Những nhân tố ảnh hưởng đến chế biến thực phẩm sạch

- Các tiêu chuẩn về kỹ thuật/ vệ sinh không được tuân thủ đúng và đầy đủ, thiếu vệ sinh trong quá trình chế biến, vệ sinh cá nhân không đảm bảo (bản thân người chế biến không dùng găng tay hay quần áo bảo hộ thích hợp, người lành mang trùng gây bệnh) làm nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm.

- Thức ăn nấu không kỹ, ăn thức ăn sống (gỏi, lẩu) cũng bị nhiễm vi sinh vật, gây ngộ độc.

- Thôi nhiễm từ dụng cụ chế biến, chứa đựng, bảo quản hoặc dùng các chất tẩy rửa gây ô nhiễm vào thực phẩm.

- Phụ gia thực phẩm được sử dụng không đúng quy định như các chất bảo quản, ngọt nhân tạo, các chất làm rắn chắc, phẩm màu v.v...

- Thực phẩm, gia cầm, gia súc bị bệnh trước khi giết mổ, khi chế biến, nấu nướng không bảo đảm giết chết được hết các mầm bệnh.

- Quy trình giết mổ, vận chuyển, bảo quản, chế biến không đảm bảo vệ sinh an toàn, cũng có thể gây nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm, mặc dù gia súc, gia cầm trước khi giết mổ khỏe mạnh, không có bệnh tật.

- Trong sản xuất và chế biến thực phẩm, việc sản xuất các nguyên liệu, yếu tố đầu vào mang tính chất quyết định và ảnh hưởng lớn đến chất lượng sản phẩm được tạo ra. Các yếu tố đầu vào đảm bảo chất lượng với quy trình chế biến sản xuất đúng tiêu chuẩn sẽ tạo ra thực phẩm sạch.

- Sự liên kết, hợp tác giữa các khâu tạo giá trị sản phẩm đến tiêu dùng: cần theo hệ thống và liên kết chặt chẽ với nhau sản phẩm cần phải sạch từ đầu vào sản xuất, chế biến cho đến đầu ra.

1.3.3. Những nhân tố ảnh hưởng đến lưu thông thực phẩm sạch

- Bao bì: Chất lượng bao bì ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Chất liệu dùng làm bao bì có thể tạo ra dư lượng độc tố hoặc dư lượng vi sinh trong thực phẩm.

- Đóng gói: Việc hàng hóa được đóng gói đúng quy cách, có ghi ký hiệu cần thiết rất thuận tiện cho việc bốc dỡ hàng hoá, tránh cho hàng hoá khỏi bị dập nát, hư hỏng, biến chất...

- Phương tiện vận chuyển hàng hoá phải là các xe chuyên dụng, có khoang lạnh, hàng hoá được sắp xếp ngăn nắp, thuận tiện cho việc bốc xếp hàng hoá, giữ cho hàng hoá luôn được tươi, sạch trong quá trình vận chuyển.

- Kho và nơi bảo quản hàng hoá: là nơi cất giữ, bảo quản tốt các nguyên vật liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, hàng hóa...nhằm giảm bớt hao hụt, mất mát, hư hỏng. Ngoài ra, kho còn duy trì nguồn cung ứng ổn định, đảm bảo vệ sinh và tiện lợi, sẵn sàng cho quá trình vận chuyển và phân phối.

1.3.4. Một số nhân tố khác ảnh hưởng đến việc sản xuất, chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch

- Những hóa chất bị đưa vào một cách vô tình trong quá trình sản xuất nguyên liệu như phân bón, thuốc trừ sâu, kháng sinh, chất kích thích tăng trưởng, hoặc kim loại nặng, hóa chất làm sạch, bôi trơn máy móc thiết bị trong quá trình chế biến. Việc sử dụng các chất phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm tùy tiện cũng có thể gây nên nguy hiểm đối với con người.

- Sự phát triển mạnh mẽ của công nghệ mới như công nghệ sinh học, áp dụng phương pháp chiếu xạ thực phẩm trong bảo quản, đóng gói bao bì. Việc sử dụng các quy trình công nghệ này nếu không có được sự phân tích và đánh giá mối nguy tiềm ẩn nó có thể gây nên những đột biến trong quá trình sinh trưởng và tồn tại của thực phẩm. Những hậu quả thường là các loại thực phẩm bị đột biến gen, chứa các chất phóng xạ nguy hại...

- Tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế và đòi hỏi của thị trường nhập khẩu đối với hàng thực phẩm. Cụ thể, Tổ chức Thương mại Thế giới đã yêu cầu các nước thành viên áp dụng Hệ thống HACCP như một phương tiện kiểm soát ATTP trong thương mại quốc tế đảm bảo thực thi Hiệp định SPS; Liên minh châu Âu đã yêu cầu các cơ sở chế biến thực phẩm nhập vào EU từ đầu thập niên 1990 phải áp dụng GMP và từ năm 1998 phải áp dụng Hệ thống HACCP. Riêng đối với thủy sản, từ năm 1992 đã bắt buộc tuân thủ các điều kiện vệ sinh quy định tại Chỉ thị 91/493/EEC mà thực chất là GMP, sau đó là Chỉ thị 94/356/EEC đặt nền tảng cho việc kiểm soát vệ sinh theo hệ thống HACCP; Các thị trường lớn như Canada, Úc, New - Zealand, Nhật Bản...đều yêu cầu các cơ sở sản xuất thực phẩm xuất khẩu phải áp dụng HACCP. FDA (Mỹ), năm 1995 đưa ra quy định bắt buộc áp dụng Hệ thống HACCP đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm tại Mỹ và các cơ sở sản xuất thực phẩm xuất khẩu vào Mỹ, quy định có hiệu lực từ 19/12/1997.

- Việc áp dụng các quy trình sản xuất khép kín, công nghệ sạch “từ đồng ruộng đến bàn ăn” và việc sử dụng các dịch vụ hậu cần kỹ thuật thương mại (logistics) đảm bảo an toàn vệ sinh cho hàng hóa trong việc vận chuyển, giảm thiểu ô nhiễm môi trường...đã làm giá thành sản phẩm tăng cao, điều này làm cho hàng hóa của các doanh nghiệp sản xuất sạch cạnh tranh khó khăn hơn với hàng hóa của các cơ sở, doanh nghiệp sản xuất bẩn. Bên cạnh đó, nhận thức của người tiêu dùng về sản phẩm sạch còn rất mơ hồ. Sự cạnh tranh không lành mạnh trên đã không khuyến khích cơ sở, doanh nghiệp sản xuất sạch.

- Nhận thức của các nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm sạch. Việc tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn, nguyên tắc của quốc tế, khu vực đối với thực phẩm sạch của các nhà sản xuất và kinh doanh sẽ là nhân tố quan trọng trong việc phát triển

thương mại thực phẩm sạch. Ngược lại, nếu nhà sản xuất, kinh doanh chỉ tìm kiếm lợi nhuận, không thấy được vai trò, ý nghĩa của việc phát triển thương mại thực phẩm sạch, không tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn, nguyên tắc của Tổ chức Thương mại Thế giới và khu vực, việc sản xuất và lưu thông thực phẩm kém chất lượng dễ dàng xảy ra.

- Kiểm soát không thường xuyên của các bộ ngành liên quan đến việc quản lý hoạt động sản xuất, chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch sẽ là nguy cơ làm tăng khối lượng hàng kém chất lượng lưu thông trên thị trường. Bên cạnh đó, những hình phạt đối với những cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm kém chất lượng còn nường nhẹ, do vậy việc tái diễn sản xuất, chế biến hàng thực phẩm kém chất lượng ngày càng gia tăng.

1.4. Quy định pháp lý đối với sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch

1.4.1. Một số loại quy định liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động thương mại

1.4.1.1. Phương pháp sản xuất và chế biến

Phương pháp sản xuất và chế biến (PPM) là cách mà một sản phẩm (thực phẩm) được tạo ra. Rất nhiều sản phẩm phải trải qua hàng loạt giai đoạn hay nói cách khác chúng phải trải qua nhiều công đoạn trước khi trở thành sản phẩm được lưu thông trên thị trường. Các tiêu chuẩn PPM quy định sản phẩm cần được sản xuất như thế nào, áp dụng cho giai đoạn sản xuất.

Những quy định và tiêu chuẩn về phương pháp chế biến được áp dụng để giảm thiểu những mối nguy từ quá trình sản xuất thực phẩm. Đây là những quy định và tiêu chuẩn về công nghệ, kỹ thuật, quy trình sản xuất sản phẩm nhằm đánh giá quá trình sản xuất có đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm hay không, cũng như là những chứng nhận về cam kết tuân thủ quy trình công nghệ và quản lý trong sản xuất.

1.4.1.2. Về điều kiện sản xuất kinh doanh thực phẩm

Hoạt động kinh doanh thực phẩm là một trong những nhóm nghề kinh doanh có điều kiện. Theo đó, hoạt động sản xuất và kinh doanh thực phẩm phải đảm bảo các yêu cầu quy định về nguồn thực phẩm sử dụng, thực phẩm sử dụng phải có nguồn gốc rõ ràng, có đóng dấu kiểm định, các điều kiện về sản xuất, hoạt động chế biến, kinh doanh thực phẩm tươi sống, các quy định về bảo quản vận chuyển thực phẩm, phương tiện vận chuyển, danh mục và hàm lượng, các quy định về hoạt động xuất khẩu, nhập khẩu thực phẩm, các quy định về điều kiện công bố vệ sinh an toàn thực phẩm và cấp chứng nhận kinh doanh...

Ngoài ra, còn có quy định về tiêu chuẩn đối với sản phẩm (dư lượng độc tố và dư lượng vi sinh trong thực phẩm) được phép tham gia vào hoạt động thương mại. Tiêu chuẩn và quy định kỹ thuật liên quan tới kích thước, hình dáng, thiết kế, độ dài

và chức năng của sản phẩm. Mục đích của các tiêu chuẩn và quy định này là nhằm bảo vệ an toàn, sức khỏe con người, đời sống động thực vật, bảo vệ môi trường.

1.4.1.3. Về bao bì và đóng gói

Các quy định về đóng gói xuất phát từ lý do về an toàn cho sản phẩm và môi trường, gồm các biện pháp cấm sử dụng bao bì như bao bì có chứa thủy ngân hoặc các chất độc hại, sử dụng các nguyên liệu bị cấm, hạn chế về khả năng tái chế hoặc loại bỏ...

Quy định về bao bì thực phẩm rất nghiêm ngặt trong thương mại, vì chất lượng bao bì ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Chất liệu dùng làm bao bì có thể tạo ra dư lượng độc tố hoặc dư lượng vi sinh trong thực phẩm. Chẳng hạn, nhiều nước cấm nhập khẩu thực phẩm được chứa trong các bao bì làm bằng gỗ, gai có thể ảnh hưởng xấu tới chất lượng thực phẩm.

1.4.1.4. Về quảng cáo, dán nhãn thực phẩm

Bên cạnh các yêu cầu và quy định trên, còn có những quy định cụ thể về hoạt động quảng cáo, dán nhãn. Phần lớn hoạt động quảng cáo, giới thiệu về thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng, thực phẩm có nguy cơ cao, thực phẩm được bảo quản bằng phương pháp chiếu xạ, thực phẩm có gen đã bị biến đổi và các vấn đề liên quan đến thực phẩm đều phải tuân thủ các quy định cụ thể của pháp luật về quảng cáo, như người quảng cáo phải chịu trách nhiệm về nội dung quảng cáo của mình, nội dung quảng cáo phải đảm bảo tính trung thực, chính xác, rõ ràng, không gây hiểu nhầm hoặc ngộ nhận cho người tiêu dùng, không gây thiệt hại cho người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

Theo quy định bất kỳ một sản phẩm nào khi được lưu thông trên thị trường đều phải thực hiện việc ghi nhãn. Thực phẩm đóng gói sẵn phải được ghi nhãn thực phẩm. Nhãn thực phẩm phải ghi đầy đủ, chính xác, rõ ràng, trung thực về thành phần thực phẩm và các nội dung khác theo quy định của pháp luật tại mỗi quốc gia. Không được ghi trên nhãn thực phẩm dưới bất kỳ hình thức nào về thực phẩm có công hiệu thay thế thuốc chữa bệnh.

Việc ghi nhãn thực phẩm phải đảm bảo đầy đủ các nội dung cơ bản như: Tên thực phẩm được lưu thông trên thị trường; Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất thực phẩm; Định lượng của thực phẩm; Thành phần cấu tạo; chỉ tiêu chất lượng chủ yếu; Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản thực phẩm; Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng; xuất xứ của thực phẩm.

Trên đây là một số biện pháp thường được sử dụng để kiểm soát các yêu cầu vệ sinh trong hoạt động sản xuất chế biến thực phẩm. Ngoài ra, các công cụ kinh tế thường được sử dụng như đánh thuế cao cho những mặt hàng nhập khẩu nhạy cảm hay hạn chế, ngăn cấm nhập khẩu các mặt hàng không đảm bảo yêu cầu chất lượng.

Thực tế đã chứng minh những biện pháp đang được áp dụng hiện nay chỉ mang tính trước mắt, nhất thời. Về lâu dài để đảm bảo phòng ngừa tốt, nhất thiết

phải đẩy mạnh nâng cao nhận thức cho người sản xuất và tiêu dùng về ATTP. Khi nhận thức của người tiêu dùng tăng lên, các sản phẩm kém chất lượng từ bên ngoài hay sản xuất nội địa sẽ không tiêu thụ được trên thị trường, do vậy khuyến khích tẩy chay tiêu dùng, hạn chế các mối nguy cơ từ bên ngoài. Đặc biệt, trong bối cảnh gia tăng nhập khẩu từ quá trình mở cửa, hội nhập kinh tế quốc tế.

1.4.2. Một số quy định quốc tế và khu vực về kiểm soát vệ VSATTP

1.4.2.1. Bộ luật thực phẩm Codex

Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm (CAC - Codex Alimentarius Commission) là một tổ chức của Liên Hợp Quốc do Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp (FAO) và tổ chức Y tế Thế giới (WHO) thành lập vào năm 1962 nhằm phối hợp với ISO nghiên cứu xây dựng và ban hành các tiêu chuẩn, hướng dẫn và những văn bản quốc tế có liên quan về thực phẩm như bộ quy tắc thực hiện trong khuôn khổ Chương trình hỗn hợp về tiêu chuẩn hóa trong lĩnh vực thực phẩm trên toàn thế giới nhằm kiểm soát chặt chẽ quá trình nuôi trồng, chế biến, vận chuyển, bảo quản để ngăn chặn tác hại do thực phẩm không đảm bảo chất lượng gây ra.

Mục đích của Bộ luật thực phẩm: Luật thực phẩm là tập hợp các tiêu chuẩn thực phẩm được chấp nhận trên phạm vi quốc tế. Các tiêu chuẩn thực phẩm này có mục đích bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và thực hiện một cách công bằng các hoạt động thương mại thực phẩm. Luật thực phẩm đưa ra những yêu cầu, tư vấn, quy định chi tiết về các hoạt động, những hướng dẫn và các giải pháp được đề nghị để đạt được các mục tiêu của bộ luật. Luật thực phẩm Codex ra đời cũng nhằm hướng dẫn và thúc đẩy việc hình thành, thiết lập các khái niệm định nghĩa, các yêu cầu về thực phẩm để phù hợp với các hoạt động thương mại quốc tế.

Phạm vi của Luật thực phẩm: Luật thực phẩm gồm 13 chương, trong đó đưa ra các tiêu chuẩn về các nguyên tắc thực phẩm trong quá trình chế biến sản xuất, bán sản phẩm, nguồn nguyên liệu cũng như quá trình phân phối tới người tiêu dùng. Luật thực phẩm cũng đưa ra các quy định về thực phẩm biến đổi gen, phụ gia thực phẩm, tồn dư hóa chất, sự nhiễm bẩn, dán nhãn, phương thức phân tích và lấy mẫu...

Chương 1 của Bộ luật giới thiệu những nguyên tắc chung về an toàn thực phẩm. Chương 2, 3 quy định về dư lượng thuốc trừ sâu và thuốc thú y trong thực phẩm. Chương 5 - chương 10 là hệ thống các tiêu chuẩn về các loại thực phẩm cụ thể như rau, quả chế biến đông lạnh; rau, hoa quả tươi (chương 5); nước hoa quả (chương 6); ngũ cốc, đậu và các sản phẩm chế biến (chương 7); chất dẻo, dầu và các sản phẩm liên quan (chương 8); cá và các sản phẩm thủy sản (chương 9); Thịt và các sản phẩm từ thịt (chương 10); Đường, cacao, socola và các sản phẩm hỗn hợp (chương 11); Sữa và các sản phẩm từ sữa (chương 12); Phương pháp phân tích và lấy mẫu (chương 13).

Trong mỗi chương của bộ luật có đưa ra cụ thể các nguyên tắc chung, tiêu chuẩn chung, định nghĩa, mã số, tiêu chuẩn hàng hóa...

CAC hiện có gần 150 thành viên là các cơ quan chính phủ được ủy nhiệm tham gia CAC. CAC triển khai hoạt động kỹ thuật của mình thông qua 28 Ban kỹ thuật gồm 10 Ban kỹ thuật về những chủ đề chung và 18 Ban kỹ thuật về những mặt hàng xác định. CAC đã công bố được 237 tiêu chuẩn Codex cho các mặt hàng thực phẩm, 41 quy phạm thực hành công nghệ và vệ sinh, 3274 quy định giới hạn dư lượng tối đa cho phép đối với các chất nhiễm bẩn trong thực phẩm và khoảng gần 1000 tài liệu hướng dẫn, đánh giá khác.

Giữa CAC và ISO đã có một thỏa thuận chung về phạm vi tiêu chuẩn hóa trong lĩnh vực thực phẩm của hai tổ chức, trong đó Ban kỹ thuật ISO/TC 34 của ISO chỉ chủ yếu xây dựng các tiêu chuẩn về phương pháp thử, còn CAC - xây dựng các tiêu chuẩn về các yêu cầu cụ thể của sản phẩm. Việc hài hòa tiêu chuẩn thực phẩm ở phạm vi toàn cầu và khu vực trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm thường lấy tiêu chuẩn Codex làm chuẩn.

1.4.2.2. Hiệp định về áp dụng các biện pháp kiểm dịch động thực vật

Hiệp định về áp dụng các biện pháp vệ sinh an toàn đối với động thực vật (SPS) được đàm phán và ký kết tại Vòng đàm phán Uruguay để điều chỉnh việc áp dụng các quy định liên quan đến an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật. Hiệp định đề cập đến các biện pháp khác nhau được các chính phủ sử dụng để đảm bảo rằng thực phẩm cho người và động vật phải được an toàn không bị nhiễm bẩn, không có độc tố và các biện pháp bảo vệ sức khỏe cho con người khỏi các côn trùng hoặc bệnh tật do các loại động thực vật mang theo. Tuy nhiên, các thành viên WTO đều phải đảm bảo những biện pháp mà họ áp dụng không tạo ra những trở ngại đối với thương mại quốc tế. Một biện pháp được coi là biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật thuộc phạm vi điều chỉnh của SPS có mục đích nhằm bảo vệ:

- Sự sống của con người khỏi các rủi ro gây ra bởi các chất phụ gia, độc tố và các bệnh do động thực vật gây ra.

- Sự sống của động vật khỏi rủi ro gây ra các chất phụ gia, độc tố, sâu bệnh, dịch bệnh và các cơ quan nội tạng gây bệnh.

- Sự sống của các loài thực vật khỏi các rủi ro gây ra bởi thú nuôi, dịch bệnh, các tổ chức hữu cơ gây bệnh.

- Bảo vệ lãnh thổ nước thành viên khỏi các rủi ro gây ra bởi việc xâm nhập, xuất hiện và lan truyền của sâu bệnh và dịch bệnh.

Phạm vi của Hiệp định SPS bao gồm: Đặc tính của sản phẩm; cách ly kiểm dịch; yêu cầu đối với quá trình sản xuất; cấp chứng chỉ; thanh tra; thủ tục kiểm nghiệm; nhãn mác (nếu liên quan đến vấn đề sức khỏe).

Nguyên tắc áp dụng của Hiệp định:

- Các biện pháp áp dụng để bảo vệ con người và động thực vật phải dựa trên các chứng cứ khoa học thông qua các quá trình phân tích rủi ro.

- Các biện pháp SPS có thể chỉ được áp dụng tới mức mà chúng là cần thiết đối với việc bảo vệ cuộc sống của con người và động thực vật.

- Chúng không được tạo ra sự phân biệt đối xử một cách tùy tiện hoặc phi lý giữa các quốc gia thành viên khi họ có các điều kiện tương đương, tức là chấp thuận các quá trình và phương pháp khác với phương pháp mình sử dụng nếu kết quả đạt được như nhau.

- Các quốc gia thành viên được khuyến khích thiết lập các biện pháp trên cơ sở các tiêu chuẩn, quy chế và các khuyến nghị quốc tế để hài hòa với các biện pháp vệ sinh an toàn động thực vật được thừa nhận quốc tế.

- Các quốc gia thành viên của WTO thực hiện hoặc duy trì các biện pháp nghiêm ngặt hơn nếu các biện pháp này được dựa trên các chứng minh khoa học hoặc là nếu chúng là kết quả của những quyết định rõ ràng dựa trên các đánh giá rủi ro thích hợp.

- Nguyên tắc phân vùng, tức là phân loại các vùng không là đối tượng điều chỉnh của hiệp định trong phạm vi quốc gia.

- Không phân biệt đối xử đối với một loại sản phẩm có xuất xứ khác nhau.

- Ưu tiên áp dụng hệ thống quy định nào gây cản trở ít nhất đối với các hoạt động trao đổi thương mại, song vẫn đem lại những kết quả đáp ứng được mục tiêu chung như các hệ thống quy định khác.

- Nguyên tắc minh bạch của hệ thống quy định, đặc biệt là nghĩa vụ thông báo và tạo điều kiện cho quá trình kiểm tra được tiến hành trong những điều kiện thực tế chấp nhận được;

- Nguyên tắc nhất quán của hệ thống quy định.

Mục tiêu của Hiệp định:

Mục tiêu của hiệp định SPS là xây dựng quy định nhằm điều chỉnh các hoạt động trong sản xuất sản phẩm nhằm bảo vệ sức khoẻ của một quốc gia. Các nguyên tắc được áp dụng trong hiệp định SPS có nội dung theo đó chuẩn mực quốc tế là những cơ sở được chấp nhận trong quá trình soạn thảo các quy định quốc gia. Hiệp định khuyến khích chính phủ các nước sử dụng tiêu chuẩn quốc tế và miễn giải trình đối với hệ thống quy định quốc gia được xây dựng theo những tiêu chuẩn này. Trong trường hợp một quốc gia không muốn áp dụng tiêu chuẩn quốc tế thì quốc gia này phải đáp ứng được yêu cầu về tính phù hợp của quy định quốc gia với chuẩn mực quốc tế dựa trên cơ sở chứng minh khoa học có tầm quan trọng ngày càng cao. Theo hiệp định SPS, quốc gia có quy định nghiêm ngặt hơn so với chuẩn mực quốc tế hiện hành phải chứng minh được tính cần thiết phải duy trì, áp dụng các quy định riêng, hoặc nhu cầu xây dựng hệ thống quy định mới dựa trên những “chứng cứ xác thực”. Khái niệm phân tích rủi ro có vai trò đặc biệt quan trọng trong hiệp định SPS. Quá trình phân tích gồm nhiều giai đoạn, đặc biệt có giai đoạn đánh giá (assessment) và giai đoạn quản lý rủi ro (management), giai đoạn sử dụng nhiều

biện pháp khác nhau bao gồm công tác phòng chống, dán nhãn mác, định ra các giới hạn hay tiến hành các phương pháp riêng.

Một số sản phẩm hiện nay các nước đang áp dụng các quy định bắt buộc về độ an toàn và sức khỏe, tuân thủ các quy định về vệ sinh dịch tễ gồm: rau và quả tươi, nước quả và các chế phẩm thực phẩm, thịt và các sản phẩm thịt, các sản phẩm sữa, các sản phẩm thực phẩm chế biến. Hiệp định SPS lấy các quy định của Codex, IOE và IPPC làm cơ sở kiểm tra việc thực hiện cam kết của các nước thành viên Tổ chức Thương mại Thế giới.

1.4.2.3. Hiệp định về những rào cản kỹ thuật đối với thương mại

Hiệp định về các rào cản trong thương mại quy định các chuẩn mực và tiêu chuẩn đã được ký năm 1979 và được bổ sung tại vòng đàm phán Uruguay. Hiệp định này đã trở thành một bộ phận cấu thành của WTO, được áp dụng cho mọi thành viên của WTO và tuân theo quy chế giải quyết tranh chấp của WTO.

Hiệp định này tập trung vào hai nội dung chính: Chuẩn mực kỹ thuật và tiêu chuẩn từ khâu đóng gói, dán nhãn mác hay nhãn hiệu chứng nhận sản phẩm đến các thủ tục kiểm tra quy cách của sản phẩm theo những chuẩn mực được quy định trong Hiệp định. Hiệp định có mục đích làm sao để các quy định pháp luật, tiêu chuẩn và quy trình thử nghiệm và công nhận không gây ra những trở ngại không cần thiết.

Hiệp định TBT dung hoà được hai mục tiêu trái ngược nhau: vừa bảo đảm cho các nhà nước có quyền tự do bảo vệ an ninh quốc gia, sức khỏe con người và môi trường, vừa không gây trở ngại không cần thiết đối với hoạt động thương mại. Trong phần mở đầu, hiệp định thừa nhận rằng tiêu chuẩn quốc tế có thể tạo điều kiện cho quá trình chuyển giao công nghệ sang các nước đang phát triển, song đây cũng có thể là rào cản đối với chính các nước này.

Quá trình xây dựng, áp dụng và kiểm tra các chuẩn mực và tiêu chuẩn gây nhiều khó khăn về kinh tế, thể chế và kỹ thuật không dễ giải quyết. Hiệp định nhấn mạnh rằng các quy định về kỹ thuật không phải tuân theo các mục tiêu thương mại, và quy chế tối huệ quốc hay chế độ đối xử quốc gia phải được tôn trọng. Để tránh tình trạng các chuẩn mực được đưa ra nhằm mục đích bảo hộ, Hiệp định khuyến cáo các thành viên áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế và thông báo cho các thành viên khác những thay đổi trong hệ thống tiêu chuẩn.

Phạm vi điều chỉnh mới của Hiệp định không chỉ dừng lại ở quy định đối với sản phẩm mà còn liên quan tới quy trình và phương pháp sản xuất. Hiệp định đề cập các chuẩn mực được đề ra trên cơ sở đề nghị của tư nhân, địa phương hay quốc gia và được áp dụng đối với các thoả ước tự nguyện. Chính vì vậy, các bên tham gia hiệp định phải có trách nhiệm ở cả ba cấp độ: Xây dựng và áp dụng các quy định kỹ thuật; Thành lập các cơ quan đo lường tiêu chuẩn hoạt động tuân theo luật ứng xử đúng mực; Cấp chứng nhận sản phẩm đúng quy cách. Cả ba giai đoạn này phải tôn trọng các quy tắc của Hiệp định dù chúng do các tác nhân địa phương, nghiệp đoàn hay tư nhân đảm nhận.

1.4.2.4. Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn

Đối với các sản phẩm thực phẩm yếu tố an toàn và vệ sinh được chú trọng hàng đầu, vì thế thay bằng việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9000, các cơ sở sản xuất thường áp dụng hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP trên cơ sở thực hành sản xuất tốt GMP. HACCP là công cụ quản lý nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, là hệ thống phòng ngừa đối với an toàn sản phẩm/quản lý chất lượng. HACCP không phải là một hệ thống đơn độc mà phải đồng hành với các chương trình an toàn thực phẩm hiện hành:

- *Quy phạm sản xuất (GMP):* GMP quy định các biện pháp giữ vệ sinh chung cũng như các biện pháp ngăn ngừa thực phẩm bị lây nhiễm do điều kiện vệ sinh kém. GMP đề cập đến nhiều mặt hoạt động của xí nghiệp và tập trung vào các thao tác của công nhân. Những nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt GMP gồm: các điều kiện về nhà xưởng và phương tiện chế biến, những yêu cầu về kiểm soát vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát quá trình chế biến, kiểm soát khâu bảo quản và phân phối cũng như các yêu cầu về con người.

- *Quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP):* Được sử dụng để giúp thực hiện mục tiêu duy trì các GMP, thông thường SSOP mô tả một hệ thống các mục tiêu riêng rẽ liên quan đến việc xử lý vệ sinh thực phẩm đến vệ sinh môi trường xí nghiệp và các hoạt động được tiến hành để đạt được các mục tiêu đó. Một khi SSOP được thực thi, HACCP trở nên hiệu quả hơn vì nó có thể tập trung vào các mối nguy liên quan đến thực phẩm hoặc chế biến mà không phải quan tâm đến môi trường chế biến.

- *Các chương trình điều kiện tiên quyết khác:* Chương trình đào tạo, chương trình truy xuất và triệu hồi sản phẩm, các hoạt động kiểm tra đại lý cung cấp, chương trình bảo dưỡng, bảo trì và dịch vụ, điều kiện nhà xưởng.

Việc kiểm tra các xí nghiệp hoạt động theo kế hoạch HACCP khác với các phương pháp kiểm tra truyền thống để kiểm soát an toàn thực phẩm. Các phương pháp truyền thống đánh giá các hoạt động chế biến chỉ trong những ngày thanh tra còn cách tiếp cận HACCP cho phép các nhà chức trách xem xét những gì đang xảy ra trong xí nghiệp bằng cách kiểm tra các sổ giám sát và các hành động sửa chữa của cơ sở.

Lợi ích của việc áp dụng HACCP:

- Là giải pháp đổi mới doanh nghiệp trong xu thế hội nhập kinh tế, đổi mới quản lý và tăng cường tiếp thị.

- Đổi mới cách thức quản lý chất lượng phù hợp thông lệ và đòi hỏi của thế giới. Mục tiêu từ loại bỏ lỗi thành phẩm sang chủ động phòng ngừa trong suốt quá trình hình thành sản phẩm, tăng hiệu quả sản xuất kinh doanh.

- Đảm bảo được vệ sinh an toàn chất lượng thực phẩm khi đến tay người tiêu dùng, góp phần lớn trong vấn đề đảm bảo sức khỏe con người.

- Đáp ứng những yêu cầu về quản lý chất lượng do các nước nhập khẩu đưa ra cho dù những yêu cầu đó có ngặt nghèo, tạo ra cho doanh nghiệp những cơ hội mới trong quan hệ thương mại quốc tế.

- Chứng minh được uy tín trước khách hàng về khả năng đảm bảo vệ sinh an toàn chất lượng thực phẩm do doanh nghiệp mình sản xuất ra. Qua đó nâng cao sức cạnh tranh trên thương trường nhờ vào niềm tin xây dựng được với khách hàng về thương hiệu của mình.

- Khẳng định cơ sở đang có biện pháp hữu hiệu để kiểm soát quá trình sản xuất để tạo ra sản phẩm tốt nhất và an toàn nhất có thể, nâng cao uy tín sản phẩm và doanh nghiệp.

- Doanh nghiệp có điều kiện tham gia đấu thầu, mở rộng thị phần và thâm nhập vào các thị trường xuất khẩu, thị trường khó tính yêu cầu cao HACCP.

- Được sử dụng dấu chứng nhận phù hợp hệ thống HACCP trên nhãn sản phẩm tạo lòng tin cho khách hàng trong các hoạt động quảng cáo chào hàng giới thiệu cơ sở.

- Là căn cứ để cơ quan quản lý chất lượng sản phẩm hàng hoá xem xét áp dụng chế độ kiểm tra giảm đối với lô sản xuất và đối với cơ sở.

- HACCP dễ dàng tích hợp với hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000.

7 nguyên tắc của hệ thống HACCP:

Nguyên tắc 1: Phân tích mối nguy: Nhóm HACCP cần phải nhận biết tất cả các mối nguy tiềm tàng và các biện pháp phòng ngừa đối với các mối nguy đó cho mỗi sản phẩm cụ thể từ khâu nguyên liệu đến sản phẩm cuối cùng.

Nguyên tắc 2: Nhận biết các điểm kiểm soát quan trọng trong quá trình: Khi tất cả các mối nguy và các biện pháp phòng ngừa đã được nhận biết và được lập thành văn bản thì nhóm HACCP xác định xem công đoạn nào cần phải có các biện pháp kiểm soát đặc biệt để đảm bảo độ an toàn của sản phẩm.

Nguyên tắc 3: Thiết lập các ngưỡng tới hạn cho các kiểm soát quan trọng (CCP): Các ngưỡng tới hạn này là các giới hạn tuyệt đối, nó là ranh giới phân biệt giữa sự an toàn và mất an toàn của sản phẩm. Do vậy, ngưỡng tới hạn này phải là một đại lượng có thể đo được. Các ngưỡng tới hạn này được nhóm HACCP đặt ra sau khi xem xét, cân nhắc đến mức độ rủi ro có thể xảy ra cho thực phẩm.

Nguyên tắc 4: Xác định các thủ tục giám sát và tần suất giám sát. Nhóm HACCP cần phải xác định rõ trách nhiệm và các hoạt động cụ thể để thực hiện nguyên tắc này.

Nguyên tắc 5: Các thủ tục tiến hành khắc phục phòng ngừa khi giới hạn tại các điểm CCP bị vi phạm: Đôi khi trong quá trình sản xuất, các giới hạn tại các điểm CCP bị vi phạm, khi đó các hành động khắc phục cần phải được thực hiện để

đưa quá trình trở về dưới sự kiểm soát và các biện pháp xử lý đối với các sản phẩm đã được sản xuất ra trong quá trình bị vi phạm cần phải được lập thành văn bản.

Nguyên tắc 6: Thiết lập các thủ tục lưu giữ hồ sơ của hệ thống HACCP: Nguyên tắc 6 đảm bảo rằng hoạt động đảm bảo an toàn trong sản xuất thực phẩm có thể được thể hiện với bên ngoài và có thể truy xét khi cần thiết. Nó cũng duy trì các bằng chứng khách quan về những gì đã xảy ra có thể chấp nhận và hệ thống đã được thực hiện theo một cách thức thống nhất.

Nguyên tắc 7: Thiết lập các thủ tục thẩm tra để xác định tính phù hợp của hệ thống: Hoạt động thẩm tra này có thể được tiến hành nội bộ hoặc do một cơ quan độc lập thực hiện nhằm kiểm tra mức độ, hiệu quả của hệ thống HACCP

1.5. Tổng quan về thương mại hàng thực phẩm ở một số nước trên thế giới. Kinh nghiệm nước ngoài về phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

1.5.1. Tổng quan thương mại hàng thực phẩm ở một số nước trên thế giới

Trong những năm qua, nhu cầu về thực phẩm sạch đang gia tăng mạnh ở các nước có nền kinh tế phát triển. Khoảng 80% thị trường này thuộc về các nước G7, trong khi những nước này chỉ chiếm 12% sản lượng thực phẩm sạch của thế giới. Tiêu thụ thực phẩm sạch ở châu Âu ước tính tăng khoảng 5% trong năm 2003 và đạt xấp xỉ 10,5 - 11 tỷ USD, với nhu cầu tăng khoảng 8% mỗi năm.

Những thực phẩm sạch như củ, quả, hạt và đậu đỗ sạch chủ yếu được nhập khẩu từ Thổ Nhĩ Kỳ, Trung Quốc và Braxin, các loại rau và gia vị nhập từ Paragoay, Ấn Độ, Ethiopia... Trái cây tươi và rau sạch nhập từ các nước châu Phi và châu Á.

Nhiều thị trường châu Âu đã trở nên thiếu cung thực phẩm sạch trầm trọng, vì nhu cầu tiêu dùng tăng nhanh, trong khi cung trong nước về thực phẩm sạch không đáp ứng đủ và kịp thời.

Những sự khác biệt rất lớn giữa ba khu vực thị trường tiêu thụ chính là châu Âu, Bắc Mỹ và châu Á đang gây trở ngại cho phát triển thương mại thực phẩm và đồ uống sạch toàn cầu.

Mậu dịch thực phẩm sạch ở Pháp hiện trị giá gần 2 tỷ USD và nhập khẩu từ các nước ngoài EU không ngừng tăng lên. Nhu cầu mạnh nhất là tập trung vào các sản phẩm rau quả tươi, sản phẩm sữa, sản phẩm đậu tương, sản phẩm rau chế biến, đồ uống, các nguyên liệu thực phẩm...

Năm 2004, thị trường thực phẩm và đồ uống sạch toàn cầu trị giá 27,8 tỷ USD. Tiêu thụ năm 2005 vượt 30 tỷ USD với tốc độ tăng mạnh nhất tập trung vào Bắc Mỹ. Tiêu thụ thực phẩm và đồ uống sạch ở Mỹ và Canada đang tăng trên 1,5 tỷ USD mỗi năm. Mặc dù, toàn thế giới sản xuất thực phẩm sạch, nhưng thị trường lớn nhất là Bắc Mỹ và châu Âu, chiếm 96% tổng tiêu thụ toàn cầu.

Cho đến 2004, châu Âu luôn là thị trường thực phẩm và đồ uống sạch lớn nhất thế giới. Bắt đầu từ 2005, Bắc Mỹ vươn lên chiếm vị trí này. Năm 2004, tiêu thụ thực phẩm sạch ở châu Âu đạt 13,7 tỷ USD và đạt 14,4 tỷ USD năm 2005.

Đức là thị trường thực phẩm sạch lớn nhất châu Âu, trị giá thực phẩm sạch được tiêu thụ khoảng 4,5 tỷ USD. Tiêu thụ thực phẩm sạch ở Đức tăng khoảng 10 - 12% mỗi năm với số lượng kênh phân phối những sản phẩm này liên tục tăng, trong khi tốc độ tăng trung bình ở châu Âu là 5%. Chỉ riêng năm 2004 đã có tới 40 siêu thị thực phẩm sạch mới được mở ra ở Đức. Những thị trường lớn tiếp theo ở châu Âu là Anh, Italia và Pháp. Những thị trường khác là Thụy Sĩ, Áo, Thụy Điển và Hà Lan. Tuy nhiên, tốc độ tăng ở Italia và Pháp đang chậm lại.

Thị trường thực phẩm sạch ở Trung và Đông Âu chỉ chiếm khoảng 3% tổng thị trường thực phẩm sạch của châu Âu, mặc dù sản lượng những sản phẩm này ở khu vực này không ngừng tăng, nhất là các sản phẩm ngũ cốc, hạt và cây, quả.

Đối với sản phẩm hữu cơ, ở các nước châu Âu, nhu cầu về thực phẩm hữu cơ có tốc độ tăng trưởng hàng năm 10% - 40%. Kim ngạch bán lẻ thực phẩm hữu cơ ở Mỹ hơn 4 tỷ USD/năm, hiện nay có 1/3 dân Mỹ mua sản phẩm hữu cơ, 83% dân Mỹ có nhu cầu mua thực phẩm hữu cơ. Năm 2006, khối lượng tiêu thụ sản phẩm hữu cơ ở Mỹ là 47,0 tỷ USD. Thực phẩm hữu cơ ở Đan Mạch chiếm 10% thị phần, với 400 chủng loại sản phẩm, chiếm tỷ lệ 20% số sản phẩm vào năm 2001. Ở Đức, thực phẩm hữu cơ chiếm 5% thị phần. Ở Nhật Bản, quy mô thị trường sản phẩm hữu cơ đạt mức 1-2 tỷ USD/năm. 11 nước phát triển, trong đó có Mỹ, Anh, Pháp có tổng mức tiêu thụ đạt 13,5 tỷ USD vào năm 1998, chiếm 1% thị phần thực phẩm. Trong 5 năm qua, EU, Mỹ, Nhật Bản tốc độ tăng trưởng về mức tiêu thụ sản phẩm hữu cơ trên thị trường tăng bình quân 25-30%/năm. Năm 2006, kim ngạch tiêu thụ thực phẩm hữu cơ trên thị trường EU đạt 100 tỷ USD.

Ở các nước phát triển, nhu cầu về thực phẩm hữu cơ phần lớn dựa vào nhập khẩu. Đức, Hà Lan, Anh hàng năm nhập khẩu thực phẩm hữu cơ chiếm 60-70% tổng mức tiêu thụ về thực phẩm hữu cơ, giá cao hơn thực phẩm thông thường 20%-50%, có khi tăng nhiều lần. Các mặt hàng sản phẩm hữu cơ xuất khẩu chủ yếu gồm trên 50 loại, trong đó có gạo, ngô, đậu tương, mì mạch, các loại đậu đỗ, hàng gia vị, rau, vừng, hạt dẻ, hạt dưa, quả, rau, bột sữa, mật ong, trứng gia cầm, lạc, chè, dược liệu, chủ yếu nhập vào Nhật Bản, Mỹ, Hà Lan, Canada, Đức, Pháp.

Nhu cầu về các sản phẩm thủy sản sạch đang ngày càng tăng mạnh, nhất là ở những thị trường lớn như Mỹ và EU nhưng lại có phần chậm lại ở thị trường Nhật Bản. Nhu cầu của các loài nuôi tôm, cá rô phi và cá tra đang tăng nhanh, đặc biệt là thị trường Mỹ. Năm 2004 tổng sản lượng thủy sản tiêu thụ ở Mỹ là 2,18 triệu tấn. Do tiêu thụ tăng nên nhập khẩu thủy sản của Mỹ cũng tăng theo, đạt 11,3 tỷ USD năm 2003. Các sản phẩm thủy sản đông lạnh và tươi được tiêu thụ mạnh, chiếm 71% tổng sản lượng tiêu thụ, trong khi đó, các sản phẩm chế biến bảo quản và đóng hộp có xu hướng giảm. Nhu cầu đối với các loài thủy sản nuôi cũng đang tăng, đặc biệt là tôm, cá hồi, cá tra và cá rô phi.

Ở Nhật Bản, nhu cầu về các sản phẩm thủy sản không tăng, thậm chí có xu hướng giảm chủ yếu là do ảnh hưởng của sự suy thoái kinh tế trong những năm 90. Hơn nữa, sự thay đổi cách sống của thế hệ trẻ ở Nhật Bản và việc giảm nguồn cung

cấp thủy sản trong nước cũng làm thay đổi xu hướng tiêu thụ ở Nhật Bản. Tiêu thụ của tất cả các loại sản phẩm thủy sản ở các hộ gia đình cũng có xu hướng giảm.

Nhu cầu thủy sản ở EU đang tăng và tiêu thụ theo đầu người của các nước thành viên EU - 25 cũng dự kiến tăng 1-12% từ 2005-2006 (FAO). Sự tăng trưởng kinh tế, sự nhận thức về sức khỏe, thay đổi cách sống và sự phân phối thủy sản qua các cửa hàng bán lẻ hiện đại là những yếu tố chính thúc đẩy sự gia tăng này. Nhu cầu các sản phẩm nuôi nhiệt đới như tôm đang tăng nhanh ở thị trường EU, phản ánh ở tình hình nhập khẩu tăng. Các nước trong khối EU ngày càng có xu hướng tiêu thụ nhiều thủy sản hơn để tăng cường sức khỏe. EU đang tăng cường nhập khẩu thủy sản từ các nước ASEAN nhằm đáp ứng nhu cầu của khu vực.

Theo nghiên cứu của FAO, tiêu thụ thủy sản của EU trong tương lai sẽ theo 3 xu hướng: (1) tiêu thụ thủy sản chế biến bảo quản và thủy sản ướp lạnh/tươi hầu như là ổn định; (2) tiêu thụ giáp xác, nhuyễn thể, philê cá và các sản phẩm đã chế biến sẽ tăng; (3) tiêu thụ sản phẩm đông lạnh sẽ giảm. Mức tăng tiêu thụ cao nhất được dự báo cho các loài giáp xác, đặc biệt là tôm và mặt hàng cá philê.

Như vậy, trong những năm qua, xu hướng tiêu dùng thực phẩm sạch của các nước trên thế giới, đặc biệt là các nước phát triển ngày càng tăng, góp phần gia tăng giá trị giao dịch hàng thực phẩm sạch trên thế giới.

Năm 2005, cả thế giới có khoảng 31,5 triệu hécta đất nông nghiệp được sử dụng để sản xuất thực phẩm sạch. Ôxtraylia dẫn đầu với 12,2 triệu hécta, tiếp đến là Mỹ Latinh với 6,4 triệu hécta và châu Âu với 6,3 triệu hécta. Những nước tiêu thụ lớn cũng có diện tích trồng lớn có thể kể đến Italia, Mỹ, Đức và Anh. Những nước sản xuất thực phẩm sạch lớn nhất thế giới là Trung Quốc, Braxin và Urugoay, nhưng phần lớn sản phẩm của những nước này lại dành cho xuất khẩu.

1.5.2. Kinh nghiệm của nước ngoài về phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

**** Kinh nghiệm của Mỹ***

Mỹ là một nước công nghiệp phát triển hàng đầu thế giới, với các ngành công nghiệp, nông nghiệp và dịch vụ hiện đại, thị trường rộng lớn và đa dạng, nền kinh tế có sức cạnh tranh mạnh mẽ. Tổng sản phẩm quốc nội (GDP) năm 2006 đạt 13 nghìn tỷ USD, chiếm 31% GDP toàn cầu; GDP theo đầu người đạt 43.555 USD. Mỹ cũng là cường quốc xuất khẩu số một, là thị trường nhập khẩu đa dạng và lớn nhất thế giới, với kim ngạch xuất khẩu năm 2005 ở mức 1.272 tỷ USD, nhập khẩu gần 2.000 tỷ USD. Tiêu dùng đạt ở mức cao trên thế giới, đặc biệt nhu cầu tiêu dùng thực phẩm sạch được Chính phủ và người dân Mỹ ngày càng quan tâm. Gần đây, Bộ Nông nghiệp Mỹ mới đưa ra quy định về định nghĩa thế nào là “thức ăn sinh học” hay nôm na như người Việt Nam chúng ta thường gọi là “thức ăn sạch”. Đây là vấn đề thời sự ở Mỹ cũng như trên toàn cầu, nhất là trong bối cảnh kinh tế hiện nay có rất nhiều nước buôn bán, trao đổi hàng hóa thực phẩm với nhau. Nhưng thế nào thì được “chứng nhận là thức ăn sinh học”.

Trên thực tế, đối với những trang trại đã chuyển từ dùng phân bón hóa học và hóa chất diệt cỏ dại theo kiểu cũ sang cách làm ăn mới, nhằm bảo vệ môi trường (hay cân bằng sinh thái) thì hầu như họ đã thực sự tạo ra một thế quân bình “mới” giữa người và đất, tạo ra một môi trường “sạch” hơn và cũng sinh lợi nhiều hơn. Với điều kiện sản xuất tới đâu phải có người tiêu thụ tới đó. Các trang trại “sạch” ở Mỹ hiện nay chỉ như vài chồi non trong một rừng cơ sở sản xuất công nông nghiệp khổng lồ. Sản phẩm của các trang trại này mới cung cấp được dưới 2% lượng thực phẩm trên thị trường toàn quốc và mới chỉ chiếm dưới 1% đất canh tác nông nghiệp. Tuy nhiên, đây là những cơ sở làm ăn rất khấm khá.

Trong vòng 10 năm qua, thị trường thức ăn “sạch” ở Mỹ đã tăng trưởng đều đặn từ 15 - 20%/năm, với tốc độ nhanh gấp 5 lần so với thị trường thực phẩm tổng quát. Hiện ở Mỹ có gần 40% người tiêu dùng tìm kiếm sản phẩm có “đóng dấu công nhận là sản phẩm sinh học”. Riêng năm nay, dự kiến số doanh thu từ thức ăn sạch sẽ vượt qua mức 11 tỷ USD. Các trang trại “sạch” là những trang trại quy mô lớn, có thu hoạch dồi dào, hệ thống phân phối được tổ chức tốt, bao bì bắt mắt và cũng có khuyến mãi như các mặt hàng công nghiệp khác... Các tập đoàn thực phẩm công nghiệp lớn như Heinz và General Mills hiện cũng đã đầu tư hay “mua lại” những dây chuyền sản xuất thực phẩm “sạch” và đưa những sản phẩm này vào hệ thống các siêu thị.

Ngày 21/10/2002 Bộ Nông nghiệp Mỹ đã công bố tiêu chuẩn các thức ăn “sạch” với các tiêu chuẩn sau:

Quy tắc sinh học Quốc gia, kết quả của 10 năm thảo luận giữa các nhà sản xuất, khoa học và người tiêu dùng, định nghĩa “100% sinh học (100 percent organic)” và “sinh học ít nhất 95%” cho những thức ăn sản xuất ra không có: Hormone; thuốc kháng sinh; thuốc diệt cỏ; thuốc diệt côn trùng; phân bón hóa học; biến đổi gen; bị chiếu bức xạ diệt vi trùng. Có như vậy mới được “ cấp giấy chứng nhận là sinh học”.

Với xu hướng tiêu dùng thực phẩm gia tăng, hàng năm Mỹ đã nhập khẩu một khối lượng lớn hàng thực phẩm sạch, nhằm đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước. Để ngăn chặn dịch bệnh và bảo vệ sức khỏe của người dân, Chính phủ Mỹ đã ban hành một loạt các văn bản quy phạm pháp luật, những quy định và tiêu chuẩn liên quan đến việc sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch:

- Các tiêu chuẩn, quy định kỹ thuật:

Hệ thống phi thuế quan trong thương mại, đôi khi cũng được gọi là rào cản phi thuế quan hay rào cản kỹ thuật, là một trong những biện pháp kỹ thuật nhằm bảo vệ người tiêu dùng trong nước, lợi ích quốc gia, bảo hộ sản xuất trong nước. Các biện pháp này tập trung trong Hiệp định hàng rào kỹ thuật trong thương mại do Tổ chức Thương mại Thế giới soạn thảo. Cũng như nhiều nước khác, các quy định và tiêu chuẩn kỹ thuật (gọi chung là các biện pháp kỹ thuật) được Mỹ áp dụng chủ yếu vì mục đích bảo vệ sức khỏe và sự an toàn môi trường sinh thái. Những mặt hàng chịu sự quản lý của các biện pháp kỹ thuật thường cũng đồng thời là những sản

phẩm nhạy cảm với môi trường, bao gồm: thực phẩm, đồ uống, thuốc lá, mỹ phẩm, dược phẩm, các chế phẩm sinh học, dụng cụ y tế, các phương tiện có động cơ.

Cơ quan Hải quan Mỹ có nhiệm vụ thực thi các quy định kỹ thuật tại biên giới và phối hợp với các cơ quan hữu quan trong việc quản lý hàng nhập khẩu. Viện Tiêu chuẩn và Công nghệ quốc gia (NIST) - một cơ quan nghiên cứu của Cục Công nghệ, Bộ Thương mại có nhiệm vụ phối hợp với các ngành để xây dựng và ứng dụng các công nghệ, các phương tiện đo lường và các tiêu chuẩn. NIST chính là cơ quan được phân công làm điểm hỏi đáp thông tin và thông báo theo Hiệp định về Hàng rào kỹ thuật trong thương mại. Song song với NIST còn có Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Mỹ là một tổ chức chuyên hỗ trợ xây dựng các tiêu chuẩn tự nguyện của tư nhân.

Việc áp dụng các tiêu chuẩn kỹ thuật của Mỹ, trong đó có tiêu chuẩn rất phức tạp và khắc khe liên quan tới môi trường. Các tiêu chuẩn thường rất chi tiết và khó đáp ứng (ví dụ quy định về kích cỡ và độ chín của quả Kiwi...)

- Tiêu chuẩn về chất lượng sản phẩm:

Chương IV của Luật về các Hiệp định thương mại 1979 của Mỹ (Trade Agreement Act 1979) quy định việc áp dụng các tiêu chuẩn về chất lượng sản phẩm và thủ tục xin cấp giấy chứng nhận cho hàng nhập khẩu vào Mỹ được căn cứ theo hiệp định nói trên của GATT.

- Các biện pháp kiểm dịch động thực vật (SPS):

Mỹ đã gửi tới WTO một khối lượng lớn các thông báo và chương trình về SPS, trong số các thông báo gần đây, số lượng các thông báo về mức độ cho phép các dư lượng hoá chất trong sản phẩm của cơ quan Bảo vệ môi trường ngày càng tăng. Một loạt các lệnh cấm nhập khẩu cũng được thông báo trước nguy cơ dịch bệnh động vật gia tăng, ví dụ như bệnh bò điên, long móng lở mồm, dịch tả, lao...

Có tới 4 cơ quan ở cấp liên bang có nhiệm vụ liên quan tới vấn đề SPS. Cục quản lý Lương thực và Dược phẩm quốc gia (FDA) đảm bảo an toàn thực phẩm trừ thịt, thịt gia cầm và một số sản phẩm từ trứng thuộc quyền kiểm soát của Cục Kiểm định và An toàn lương thực thuộc Bộ Nông nghiệp (FSIS). Cục Kiểm dịch động thực vật (APHIS) có nhiệm vụ bảo vệ sự an toàn của các loài động thực vật khỏi sự xâm hại của sâu và bệnh. Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) có nhiệm vụ bảo vệ sức khoẻ con người và môi trường tự nhiên, đặc biệt là trước các rủi ro môi trường. Một số ví dụ về các trường hợp áp dụng các biện pháp SPS trong quản lý thương mại:

+ FSIS chỉ công nhận 33 nước thuộc danh sách có hệ thống kiểm dịch đối với thịt và thịt gia cầm tương đương với hệ thống của Mỹ. Đây là cơ sở để ra quyết định cho phép nhập khẩu.

+ Mỹ đã áp dụng nhiều lệnh cấm nhập khẩu thịt gia súc, gia cầm trước những lo ngại về bệnh dịch, đặc biệt là bệnh bò điên và bệnh lở mồm long móng ở gia súc.

+ Tháng 3/2001, tất cả các thiết bị nông trại từ các nước nhiễm bệnh lở mồm long móng không được phép nhập khẩu vào Mỹ. Các loại sản phẩm hộp hoặc nấu chín có thể được nhập khẩu dưới một số điều kiện nhất định.

+ Thực phẩm là sản phẩm của công nghệ sinh học chịu sự kiểm soát của Cục Kiểm dịch Động thực vật (APHIS). APHIS kiểm soát quá trình thử nghiệm và cấp giấy chứng nhận cho các sản phẩm biến đổi gen và các loài vi sinh vật, các loại thuốc thú y theo Luật Kiểm soát các chất độc hại. Động thực vật là sản phẩm của công nghệ sinh học phải được sự phê chuẩn của APHIS trước khi được sản xuất hoặc bán trên diện rộng.

- *Các quy định, tiêu chuẩn môi trường:* Trong việc quản lý nhập khẩu đối với một số mặt hàng cụ thể. Chẳng hạn như đối với mặt hàng thủy sản, tất cả sản phẩm khi nhập khẩu vào Mỹ đều phải qua sự kiểm tra của Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Mỹ (FDA). Theo quy định, các hàng hóa nhập khẩu phải đáp ứng được các tiêu chuẩn ngang bằng với tiêu chuẩn hàng hóa được sản xuất tại Mỹ. Nước nhập khẩu phải có một cơ quan thẩm quyền duy nhất đủ năng lực kiểm soát quá trình sản xuất, các quy định về tiêu chuẩn kỹ thuật, quản lý an toàn vệ sinh trong chế biến, nhập khẩu các sản phẩm thực phẩm, thủy sản.

- *Tiêu chuẩn sản phẩm nhập khẩu:* Tất cả sản phẩm khi nhập khẩu vào Mỹ đều phải qua sự kiểm tra của Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Mỹ. Theo quy định, các hàng hoá nhập khẩu phải đáp ứng được các tiêu chuẩn ngang bằng với tiêu chuẩn hàng hoá được sản xuất tại Mỹ. Chẳng hạn, đối với mặt hàng thủy sản, thị trường Mỹ yêu cầu tất cả các thực phẩm biển được chế biến phù hợp với các nguyên tắc của HACCP cũng như yêu cầu vệ sinh của Mỹ, nước nhập khẩu phải có một cơ quan thẩm quyền duy nhất đủ năng lực kiểm soát quá trình sản xuất; các quy định về quản lý ATVS trong chế biến, nhập khẩu sản phẩm.

- *Quy định đối với sản phẩm thực phẩm công nghệ sinh học:* Mỹ áp dụng các luật và quy định hiện hành về an toàn thực phẩm và BVMT đối với các sản phẩm thực phẩm công nghệ sinh học và cho phép việc sử dụng những sản phẩm này trong tiêu dùng dựa trên những đặc tính của sản phẩm chứ không phải là vì sản phẩm được tạo ra từ kỹ thuật gen. Các nhân tố được xem xét khi quyết định cho phép thực phẩm công nghệ gen được sử dụng cho con người là: giá trị dinh dưỡng của sản phẩm, khả năng hấp thụ nhanh để giảm thiểu nguy cơ gây dị ứng và mức độ tương tự của thành tố công nghệ sinh học so với các protein khác thường có trong thực phẩm. Mỹ cũng không yêu cầu bắt buộc phải ghi nhãn đối với thực phẩm công nghệ sinh học (mặc dù cho phép hình thức ghi nhãn tự nguyện về hàm lượng công nghệ sinh học). Về cơ bản những sản phẩm này được coi như là tương tự với thực phẩm thông thường và vì không có cơ sở khoa học cho thấy sản phẩm thực phẩm công nghệ sinh học ẩn chứa nhiều nguy cơ hơn hoặc khác biệt căn bản so với các loại sản phẩm thực phẩm khác.

Đạo luật sẵn sàng đối phó với khủng bố sinh học và an ninh y tế cộng đồng năm 2002 - Đạo luật khủng bố sinh học: Đạo luật được thông qua với nhiều điều

luật nhằm bảo đảm sự an toàn của Mỹ trước sự khủng bố sinh học, đề ra các biện pháp nhằm bảo vệ việc cung cấp thực phẩm cho toàn liên bang chống lại mối đe dọa chủ ý gây truyền nhiễm bệnh tật.

- *Các quy định mới:* Trừ một số mặt hàng miễn thuế, các quy định mới này sẽ áp dụng với tất cả các cơ sở sản xuất thực phẩm, các sản phẩm gia súc do FDA quản lý kể cả các thực phẩm cho chế độ ăn kiêng, các sản phẩm cho trẻ sơ sinh, đồ uống (bao gồm cả đồ uống có cồn), các chất phụ gia thực phẩm...

- *Đăng ký các cơ sở sản xuất thực phẩm:* Tất cả các cơ sở trong và ngoài nước sản xuất, chế biến, đóng gói hay chứa đựng thực phẩm đều phải đăng ký với FDA các thông tin như tên hãng, địa chỉ...(không tính đến các trang trại, nhà hàng, cơ sở kinh doanh thực phẩm bán lẻ, các tàu đánh bắt cá không có liên quan đến quá trình chế biến, các cơ sở của nước ngoài nếu thực phẩm từ cơ sở này phải được cơ sở khác chế biến thêm hoặc đóng gói trước khi nhập khẩu vào Mỹ, hoặc đối với các cơ sở chỉ hoàn thiện nốt một phần việc nhỏ như dán nhãn mác).

- *Thiết lập và duy trì việc lưu trữ:* Các công việc sản xuất, chế biến, đóng gói, vận chuyển, phân phối, giao nhận, tích trữ hay nhập khẩu thực phẩm sẽ phải thiết lập và duy trì việc lưu trữ mà FDA quyết định là cần thiết để có thể xác định ngay lập tức các nguồn cung cấp thực phẩm trước đây và sau đó giao chuyển cho ai, điều này cho phép FDA có thể truy tìm lại nguồn gốc của thực phẩm đó để xác định các mối đe dọa, các hậu quả nguy hiểm đến sức khỏe.

- *Gửi thông báo trước về các chuyến hàng nhập khẩu:* FDA phải nhận được thông báo trước về mỗi chuyến hàng thực phẩm nhập khẩu, bao gồm các thông tin về vật phẩm, nhà sản xuất và nhà vận chuyển, người trông trọng, nước xuất xứ, hàng được đưa lên tàu từ nước nào, và dự kiến hàng sẽ được đưa vào tại cảng nào.

- *Xử phạt hành chính:* FDA được thu giữ mặt hàng thực phẩm nếu có được bằng chứng tin cậy hay thông tin về việc thực phẩm đó có nguy cơ gây hậu quả nghiêm trọng đến sức khỏe, tính mạng con người hoặc gia súc; ban hành các quy định để tiến hành các thủ tục đối với các thực phẩm dễ bị hỏng.

Hướng dẫn mới:

- *Ngăn cấm:* FDA được quyền ngăn cấm với những người đã bị kết án hoặc tham gia vào việc nhập khẩu thực phẩm gây hậu quả nghiêm trọng đến sức khỏe tính mạng con người hoặc gia súc. Các loại thực phẩm do những người đã bị cấm nhập hoặc nhập với sự trợ giúp của những người này sẽ bị giữ lại tại cảng khi vào Mỹ. Số hàng bị thu giữ này có thể được giao lại cho những người không bị cấm nhập hàng, và bằng chi phí riêng, họ sẽ phải chứng minh được rằng những mặt hàng này hoàn toàn phù hợp với tiêu chuẩn của FDA.

- *Nhãn mác:* Bộ trưởng có thể yêu cầu dán nhãn mác các mặt hàng thực phẩm bị từ chối đưa vào Mỹ. Chi phí dán nhãn mác này do người chủ hoặc người nhận hàng chi trả.

- *Mua bán tại cảng*: Thực phẩm bị từ chối nhập khẩu vào Mỹ có thể bị xem là giả nếu nó lại được chào bán để nhập khẩu tiếp, trừ khi người nhập khẩu mặt hàng này hoặc chào bán để nhập khẩu chứng minh được rằng nó hoàn toàn phù hợp tiêu chuẩn của FDA.

- *Nhập để xuất khẩu*: FDA hướng dẫn cho phép các chất phụ gia thực phẩm, phụ gia phẩm màu hoặc các sản phẩm dành cho người ăn kiêng được phép nhập vào Mỹ chỉ như mặt hàng nhập để xuất đi từ Mỹ. Tuy nhiên, Bộ Trưởng có thể từ chối việc nhập hàng này nếu có bằng chứng tin cậy rằng bản thông báo được nộp là không đúng.

Ngoài ra, Chính phủ Mỹ cũng tăng cường kiểm soát rất chặt chẽ nguồn thực phẩm nhập khẩu. Để có thể đưa thực phẩm sạch vào thị trường Mỹ, các doanh nghiệp phải cung cấp thông tin trên nhãn mác về thành phần dinh dưỡng, nhà sản xuất phải ghi thêm hàm lượng axit béo chuyển hóa (TFA) ngay sau dòng về hàm lượng axit béo no (saturated) và cholesterol. Cục quản lý thực phẩm và dược phẩm Mỹ (FDA) là cơ quan chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về nhập khẩu thực phẩm, với những quy định chặt chẽ. Ngoài quy định của FDA, còn có các quy định riêng của Bộ Nông nghiệp Mỹ (USDA) và Cục Nghề cá Mỹ (NMFS) đối với một số mặt hàng nông, thủy sản. FDA cho biết, ở Mỹ chỉ quy định những kháng sinh được phép sử dụng, còn tất cả những kháng sinh khác ngoài danh mục đều bị cấm. Hiện chỉ có 6 loại kháng sinh được Mỹ cho phép sử dụng là chorionic, gonadotropin, formalin solution, tricaine methanesulfonate, xyetetracycline, sulfamerazine và hỗn hợp sulfadimethoxine/ormetoprim.

Cuối năm 2007, Tổng thống Mỹ đã ký một đạo luật quy định từ ngày 1/7/2012, tất cả các lô hàng nhập khẩu vào Mỹ từ bất kỳ quốc gia nào đều phải được chiếu X. Quang tại cảng trước khi hàng hóa xuống tàu nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Để thực thi tốt các văn bản, nghị định, pháp luật đã ban hành liên quan đến việc sản xuất và chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch trong và ngoài nước, Chính phủ Mỹ đã thành lập Hệ thống quản lý VSATTP gồm nhiều bộ ngành với chức năng rõ ràng. Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) thuộc Bộ Y tế có nhiệm vụ quản lý sự an toàn và dán nhãn các loại dược phẩm và các nguồn cung cấp thực phẩm và thức ăn gia súc của Hoa Kỳ, trừ thịt gia súc và gia cầm. Cơ quan này còn có nhiệm vụ xây dựng các quy định pháp lý liên quan đến an toàn thực phẩm như Luật thực phẩm, các tiêu chuẩn về vệ sinh và an toàn thực phẩm, các quy định về xuất nhập khẩu, lưu thông thực phẩm trên thị trường trong nước, cấp giấy đăng ký kinh doanh thực phẩm; xử lý các trường hợp vi phạm quy định về thực phẩm... Cơ quan Kiểm dịch Động thực vật (APHIS) thuộc Bộ Nông nghiệp (USDA) có nhiệm vụ bảo vệ nền nông nghiệp Mỹ khỏi các loài sâu bệnh và dịch bệnh. Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm (FSIS) thuộc USDA có nhiệm vụ bảo đảm sự an toàn của thực phẩm là thịt gia súc và gia cầm. Cơ quan Bảo vệ môi trường (EPA) có nhiệm vụ bảo đảm sự an toàn và việc sử dụng an toàn các chất trừ

sâu và diệt cỏ trong môi trường và sử dụng các vi khuẩn với quy mô công nghiệp trong môi trường. Viện Y học quốc gia của Bộ Y tế có nhiệm vụ xây dựng các hướng dẫn về sử dụng các loại sinh vật công nghệ gen.

*** Kinh nghiệm của Châu Âu**

Hệ thống quy định và tiêu chuẩn đối với sản phẩm của EU rất phức tạp và nghiêm ngặt, đặc biệt đối với thực phẩm như thịt, cá, hoa quả. Có thể nói hiện nay hệ thống tiêu chuẩn và quy định của EU là hoàn chỉnh hơn cả, điều này thể hiện thực tế là nhu cầu của người tiêu dùng ở EU về những sản phẩm sạch và an toàn là rất cao. Một số tiêu chuẩn sức khỏe và an toàn cho hàng thực phẩm gồm:

Hệ thống quy định HACCP: Chỉ thị về vệ sinh thực phẩm của EU (93/43/EC tháng 11/1996) qui định “Các công ty thực phẩm phải xác định từng khía cạnh trong hoạt động của mình đều có liên quan tới an toàn thực phẩm và việc đảm bảo thủ tục an toàn thực phẩm phải được thiết lập, áp dụng, duy trì và sửa đổi trên cơ sở của hệ thống HACCP”. Tất cả các nhà chế biến thực phẩm của EU theo quy định pháp luật phải áp dụng hệ thống HACCP hoặc là họ sẽ phải phối hợp thực hiện một hệ thống HACCP.

Hệ thống HACCP có hiệu lực đối với các công ty chế biến, xử lý, bao bì, vận chuyển, phân phối hay kinh doanh thực phẩm. Những công ty này bắt buộc phải hiểu và khắc phục các nguy cơ liên quan đến sản xuất ở mọi công đoạn, từ nuôi trồng, chế biến, sản xuất, phân phối đến tiêu thụ.

Quy định HACCP được coi là rất quan trọng đối với các nhà xuất khẩu ở các nước đang phát triển. Các công ty Châu Âu nhập khẩu các thực phẩm đã được chế biến hay các thành phẩm thức ăn sẽ yêu cầu các nhà cung cấp phải thực hiện HACCP. Trong ngành thủy sản các nhà sản xuất buộc phải tuân thủ Chỉ thị 91/492/EEC để được phép xuất khẩu thủy sản vào EU. Chỉ thị này ngụ ý rằng họ phải thực hiện hệ thống HACCP. Một viện kiểm tra được điều hành bởi Ủy ban châu Âu tiến hành thanh tra các công ty chế biến cá. Chỉ khi công ty đó qua được khâu kiểm tra thì nó mới chính thức được công nhận và có tên trong "danh sách giới hạn" các công ty được phép xuất khẩu sang EU.

Ngoài ra, đối với mặt hàng thủy sản EU hiện đang sử dụng 2 quy định dưới đây để kiểm soát: quy định 91/493/EEC xác định những tiêu chuẩn y tế đối với các sản phẩm từ cá và quy định 91/492/EEC xác định những tiêu chuẩn y tế đối với các sản phẩm từ động vật thân mềm và 2 mảnh. Những quy định trên xoay quanh vấn đề vệ sinh thực phẩm trong các khâu chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển đến người tiêu thụ. Dựa trên các quy định đó EU xác định chất lượng hàng thủy sản nhập vào EU từ một nước thứ ba.

Phụ gia thực phẩm: Tại các nước EU, các phụ gia thực phẩm được chấp nhận đều mang số hiệu nhận biết, trước số hiệu là chữ E. Các phụ gia thực phẩm phải được ghi nhận trong danh sách các thành tố trên bao bì bằng cách cho biết tên chất hay số hiệu E của nó.

EU đã ban hành các Chỉ thị đặt ra yêu cầu đối với các chất làm ngọt (94/35/EC), phẩm màu (94/36/EC) và các phụ gia thực phẩm khác (95/2/EC) để sử dụng cho thực phẩm. Hiện nay, các nước thành viên EU đã và đang hợp nhất các chỉ thị với luật về thực phẩm của nước họ.

EU cũng đưa ra nhiều luật khác để điều chỉnh về mức độ tối đa thuốc trừ sâu không phân huỷ, kim loại nặng, nhiễm độc vi sinh và phóng xạ. Các thông tin tiêu chuẩn này được quy định chi tiết tại quy định của CBI về thực phẩm, rau quả tươi, dịch vụ kiểm tra thực phẩm ở nước xuất khẩu hay ở nước thành viên EU.

Hệ thống đóng gói, ghi nhãn thực phẩm: Ủy ban châu Âu đang dự định sửa đổi các quy định về vật liệu đóng gói thực phẩm với mục đích giới thiệu các vật liệu bao gói thông minh có tính kích hoạt và khả năng tăng thời hạn sử dụng, để theo dõi chất lượng thực phẩm. Phần bổ sung nêu ra các yêu cầu về khả năng truy nguyên, theo đó các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được nêu ra ở tất cả các khâu của quá trình sản xuất và phân phối.

Vật liệu bao gói có tính kích hoạt có thể tương tác với thực phẩm để giảm lượng ôxi; tăng hương vị và tính bảo quản. Một số loại bao, gói có thể hấp thụ khí gas hay độ ẩm sinh ra trong quá trình thực phẩm chín tự nhiên, do đó, làm giảm nguy cơ thực phẩm bị nhiễm độc và giữ cho hương vị sản phẩm tồn tại lâu hơn. Các vật liệu bao gói thông minh còn có khả năng biến đổi màu sắc giúp người tiêu dùng nhận biết sản phẩm còn tươi hay đã hỏng. Hơn nữa, các chỉ dẫn về độ tươi của sản phẩm cũng sẽ được gắn trong bao, gói nhằm cung cấp trực tiếp thông tin về chất lượng vi sinh của thực phẩm, trong khi hệ thống chỉ dẫn độ tươi hiện tại mới chỉ có các loại nhãn phản ứng với chất amin dễ bay hơi của sản phẩm cá với một màu có thể nhận biết bằng mắt thường. Quy định hiện tại của EU không cho phép sử dụng các vật liệu bao gói có phản ứng với thực phẩm cho dù những thay đổi này là có lợi. EU cũng đã ban hành danh sách những vật liệu plastic có thể dùng làm bao bì. Quy định 94/62/EC nhấn mạnh tầm quan trọng của việc tái chế, tái sử dụng (50-65% lượng rác thải từ bao bì, vỏ hộp).

Quy trình canh tác nông nghiệp đảm bảo (GAP): Hiện nay, tổ chức các nhà sản xuất bán lẻ (EUREP) đã và đang xây dựng các hướng dẫn về Quy trình canh tác nông nghiệp đảm bảo (GAP) đối với các sản phẩm trồng trọt. GAP bao gồm các tiêu chuẩn về quản lý ruộng vườn, sử dụng phân bón, bảo vệ mùa màng và sử dụng thuốc trừ sâu, thu hoạch và sau thu hoạch, sức khỏe và an toàn công nhân. Trong tương lai gần các nhà xuất khẩu hoa quả và rau tươi, những người muốn cung cấp cho các dây chuyền siêu thị Châu Âu sẽ phải chứng minh rằng sản phẩm của họ được sản xuất theo qui trình GAP. Người ta cho rằng GAP sẽ trở thành một chuẩn mực quốc tế quan trọng trong khu vực sản xuất rau quả tươi.

Chính sách về nhập khẩu thủy hải sản của EU: EU đã đề ra các chính sách liên quan đến nhập khẩu thủy sản, dựa trên Chính sách chung về ngư nghiệp (CFP). Theo đó, EU phân loại các nước nhập khẩu thủy sản theo hai danh sách, ban hành

các quy định liên quan đến việc hạn chế đánh bắt cá và về vấn đề VSATTP, áp dụng cho thủy hải sản nhập vào EU.

- *Phân loại quốc gia nhập khẩu*: Một nước xuất khẩu thủy sản muốn xuất khẩu sản phẩm cần đáp ứng được 3 điều kiện tương đương (i) Luật lệ kiểm soát chất lượng an toàn vệ sinh thủy sản (ii) Năng lực của cơ quan kiểm soát an toàn vệ sinh thủy sản, trong đó quan trọng nhất là năng lực kiểm soát quá trình (iii) Điều kiện an toàn vệ sinh của cơ sở sản xuất thủy sản bao gồm từ khai thác, nuôi trồng, vận chuyển, bảo quản, chế biến thủy sản.

Hiện nay, bảng phân loại các nước nhập khẩu thủy sản vào EU gồm hai phần: phần 1 gồm 58 nước (gồm Việt Nam) được xem là có hệ thống chế biến và các tiêu chuẩn vệ sinh đáp ứng tiêu chuẩn của EU và EU luôn có đoàn kiểm tra tại các nước này. Phần 2 gồm 44 nước được xem là chưa cần đến thanh tra viên của EU và sản phẩm của những nước này chỉ cần đạt tiêu chuẩn của nước họ và có thông báo rõ ràng cho EU; tuy nhiên EU giữ quyền kiểm tra để xác minh thông tin.

- *Các quy định về VSATTP*: EU đã ban hành 16 quy định về VSATTP đối với các loại thủy hải sản nhập khẩu. Đó là các quy định về tiêu chuẩn nuôi trồng, chế biến, tồn trữ và vận chuyển cá; về hệ thống kiểm tra HACCP; về dư lượng tối đa của các chất độc hại (thủy ngân, chì, cadmium, kháng sinh...) trong sản phẩm, quy định về dán nhãn sản phẩm. Sản phẩm nhập vào EU sẽ chịu sự kiểm tra gồm: kiểm tra chứng từ về vệ sinh y tế, kiểm tra sự đồng nhất giữa chứng từ và sản phẩm, kiểm tra trên sản phẩm (đóng gói, nhiệt độ tồn trữ...).

- *Quy định về dán nhãn trên sản phẩm*: Áp dụng từ 1.1.2002 đối với các loại thủy hải sản bày bán trên thị trường. Nhãn dán trên sản phẩm phải có các nội dung: tên thương mại, tên nước xuất xứ, phương thức sản xuất (đánh bắt ở vùng nước nào hay nuôi trồng...) kích cỡ, trọng lượng, hạn sử dụng...

- *Các quy định về bảo vệ môi trường*: EU còn ban hành các quy định về bảo vệ nguồn lợi thủy hải sản, như cấm hoặc hạn chế đánh bắt một số loại thủy sản theo tinh thần các công ước quốc tế. Bên cạnh những biện pháp môi trường được áp dụng để bảo vệ người tiêu dùng, EU còn sử dụng các công cụ kinh tế để hạn chế hoặc khuyến khích nhập khẩu sản phẩm vào EU, ví dụ những sản phẩm có tính BVMT nhập từ các nước đang phát triển có thể được giảm 15-35% thuế.

Chính sách về công nghệ sinh học: Hướng dẫn 90/220/EEC quy định về vấn đề an toàn của thực phẩm công nghệ sinh học, thức ăn gia súc, hạt giống và an toàn môi trường. Tháng 5/1997, EU đã thông qua Quy định về Thực phẩm Mới (Quy định 258/97) nhằm giải quyết vấn đề an toàn và ghi nhãn đối với thực phẩm công nghệ sinh học. Quy định này yêu cầu tất cả các loại thực phẩm có chứa, cấu thành hoặc được sản xuất từ các thành tố công nghệ sinh học đều phải được ghi nhãn. Quy định 50/2000 về ghi nhãn đối với các chất phụ gia và hương liệu có chứa thành tố công nghệ sinh học và Quy định 49/2000 về yêu cầu ghi nhãn trong trường hợp gây nhiễm chất liệu công nghệ sinh học ngoài ý muốn vào trong thực phẩm không sử dụng công nghệ sinh học.

Trên cơ sở nguyên tắc phòng ngừa, Ủy ban châu Âu (EC) sẽ không phê chuẩn các sản phẩm công nghệ sinh học mới nếu các dữ liệu khoa học liên quan đến sản phẩm không đầy đủ, không có tính thuyết phục hoặc không chắc chắn được về những rủi ro tiềm tàng.

Hướng dẫn 2001/18/EC có hiệu lực vào tháng 10/2002 đã củng cố cho các văn bản pháp luật trước đó bằng việc yêu cầu các đánh giá rủi ro trước khi đưa ra thị trường phải chi tiết hơn, việc giám sát và điều tra sau khi đưa ra thị trường phải có tính bắt buộc và các yêu cầu về ghi nhãn và xác định thành tố công nghệ sinh học phải có tính bắt buộc. EU đã phê chuẩn việc tăng cường các yêu cầu về ghi nhãn đối với thực phẩm và thức ăn gia súc công nghệ sinh học tháng 11/ 2002. Các yêu cầu mới này đã bổ sung cho quy định hiện hành của EU bằng cách yêu cầu tất cả các sản phẩm thực phẩm công nghệ sinh học phải được ghi nhãn bất kể thành tố công nghệ sinh học có xuất hiện trong sản phẩm cuối cùng hay không, mở rộng trong thực tế việc áp dụng các yêu cầu về ghi nhãn đối với các sản phẩm tinh chế cao như đậu ngô và đậu tương được sản xuất từ các giống cây công nghệ sinh học và phụ gia thực phẩm làm từ các sản phẩm công nghệ sinh học, mặc dù không thể tìm ra các thành tố công nghệ sinh học này trong các sản phẩm. Đối với sản phẩm thực phẩm không sử dụng công nghệ sinh học, EU đã hạ thấp mức giới hạn tối thiểu cho phép đối với nguyên liệu công nghệ sinh học từ mức 1% xuống còn không quá 0,9% mà theo đó thấp hơn mức này thì không cần phải ghi nhãn. Đối với sản phẩm vô tình nhiễm phải các nguyên liệu công nghệ sinh học EU đã tăng mức dung sai cho phép từ 0% lên 0,5%.

Quy định truy nguyên nguồn gốc: Trong những năm gần đây, do một số dịch bệnh bắt nguồn từ gia súc và gia cầm đã lây lan nhanh chóng trên quy mô toàn cầu nên Mỹ và Châu Âu đã ban hành các luật về an toàn vệ sinh thực phẩm, trong đó có các quy định về việc các doanh nghiệp cung ứng hàng vào Mỹ và Châu Âu phải thực hiện ghi và cung cấp dữ liệu sao cho có thể truy nguyên được khi có vấn đề về VSATTP cung ứng.

Tổ chức quốc tế EAN.UCC đã phối hợp với Ủy ban Tiêu chuẩn châu Âu và các tổ chức liên quan như Ủy ban Codex; Tổ chức đáp ứng có hiệu quả cho khách hàng (ECR) của Châu Âu... đã nghiên cứu, áp dụng thử và thống nhất một giải pháp công nghệ chung cho truy nguyên thực phẩm trong chuỗi cung ứng toàn cầu, đó là Hệ thống Tiêu chuẩn EAN.UCC. Theo định nghĩa của Luật An toàn Thực phẩm châu Âu (EU Regul. 178/2002), bắt đầu có hiệu lực từ tháng 1/2005, truy nguyên thực phẩm là quá trình giám sát và truy tìm nguồn gốc thực phẩm khi cần, trong các quá trình từ cung cấp thức ăn, nuôi trồng, chế biến, phân phối, vận chuyển và bán lẻ đến tay người tiêu dùng. Một trong các nguyên tắc chung của truy nguyên thực phẩm là: Tất cả các bên tham gia chuỗi cung ứng đều áp dụng các tiêu chuẩn chung cho truy nguyên thực phẩm. Từng ngành có thể quy định hoặc xây dựng các tiêu chuẩn đặc thù áp dụng chung cho ngành đó, ví dụ hệ thống truy nguyên Ngành Thủy sản (Tracefish) quy định 3 tiêu chuẩn: Tiêu chuẩn truy nguyên thủy sản đánh

bắt; tiêu chuẩn truy nguyên thủy sản nuôi; tiêu chuẩn cho trao đổi thông tin cho truy nguyên thủy sản.

Vấn đề đặt ra trong truy nguyên thực phẩm là các bên tham gia chuỗi cung ứng thực phẩm cần sử dụng các tiêu chuẩn chung và các công nghệ tạo thuận lợi cho việc phân định đơn nhất trong toàn cầu; thu nhập tự động và ghi các thông tin dữ liệu trong giao nhận; liên kết các dữ liệu và trao đổi cung cấp thông tin về quá trình cung cấp, sản xuất, chế biến và phân phối, vận chuyển sản phẩm khi cần. Đây cũng chính là các nguyên tắc áp dụng tiêu chuẩn EAN.UCC

*** Kinh nghiệm của Nhật Bản**

Nhằm mục đích bảo vệ sức khỏe con người, đồng thời bảo vệ ngành sản xuất và chế biến trong nước, Nhật Bản áp dụng luật VSATTP, Luật Chống gây nhiễm và kiểm soát các loại dịch bệnh. Luật Ngoại thương và ngoại hối, Luật Thương mại với những quy định chặt chẽ, chỉ cho phép nhập vào Nhật Bản những loại thực phẩm đảm bảo VSATTP.

Những loại thực phẩm không được phép nhập vào Nhật Bản bao gồm: Thực phẩm chứa các thành phần độc tố hoặc có hại, hoặc bị nghi vấn có chứa độc tố; thực phẩm bị thối rữa hoặc hư hỏng; thực phẩm không đáp ứng được tiêu chuẩn và đặc điểm kỹ thuật trong quá trình chế biến; công thức hoặc nguyên liệu chế biến; thực phẩm sử dụng chất phụ gia quá mức cho phép; thực phẩm không kèm theo các chứng từ chứng minh.

Một số mặt hàng thực phẩm còn phải đáp ứng đầy đủ các quy định kiểm tra nghiêm ngặt khác mới được nhập vào Nhật Bản như: không chứa các côn trùng gây bệnh hoặc có hại tới sức khỏe con người có trong thịt và cá tươi, các sản phẩm thịt chế biến như hamburger, xúc xích..., trái cây, rau quả hoặc ngũ cốc. Nước này còn quy định giấy phép nhập khẩu đối với một số loài cá đánh bắt tại các vùng duyên hải và rong biển ăn được.

Ngoài ra, còn có một số ít các mặt hàng nằm trong diện quản lý nhập khẩu theo quy định của Luật Ngoại thương và ngoại hối yêu cầu hạn ngạch nhập khẩu, phải được đồng ý trước của Bộ trưởng phụ trách chuyên ngành. Các mặt hàng này bao gồm: các loại được đánh bắt ở vùng duyên hải Nhật Bản; con điệp, mực ống, rong biển ăn được.

- Một số quy định và tiêu chuẩn môi trường chung đối với hàng hoá nhập khẩu vào thị trường Nhật Bản: Dấu tiêu chuẩn môi trường Ecomark; Luật vệ sinh thực phẩm; Tiêu chuẩn về thuốc trừ sâu còn lưu lại; Tiêu chuẩn chất phụ gia thực phẩm; Thủ tục nhãn hiệu hàng hoá; Tiêu chuẩn công nghiệp Nhật Bản – JIS; Tiêu chuẩn nông nghiệp Nhật Bản- JAS; Kiểm dịch thực vật. Trong đó, Luật vệ sinh thực phẩm (ra đời năm 1947 và được sửa đổi vào ngày 30/5/2003) quy định cụ thể về danh sách những thực phẩm bị cấm; điều khoản cấm nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm; quy định cách thức sản xuất, chế biến, sử dụng và bảo quản thực phẩm/hoá

chất/kháng sinh/phụ gia thực phẩm; các tiêu chuẩn về dán nhãn thực phẩm; các chế tài xử phạt...

- Ngoài hệ thống các quy định và tiêu chuẩn chung về nhập khẩu các loại hàng hoá, Nhật Bản còn có những quy định và tiêu chuẩn rất cụ thể liên quan đến môi trường, VSATTP áp dụng cho một số mặt hàng nhập khẩu.

Một số văn bản quy định về VSATTP đối với mặt hàng thủy sản

Mã HS	Nhóm mặt hàng	Quy định tương ứng
0301	Cá sống	
0302	Cá tươi ướp lạnh	Luật vệ sinh thực phẩm
0303	Cá đông lạnh	Luật kiểm dịch
0304	Phile và thịt các tươi/ướp lạnh/đông lạnh	
0305	Cá khô/ướp muối/ngâm nước muối/xông khói, bột cá	Luật vệ sinh thực phẩm
0306	Giáp xác sống/tươi/ướp lạnh/đông lạnh/khô/ướp muối/ngâm nước muối/hấp/luộc	Luật vệ sinh thực phẩm
0307	Nhuễn thể sống/tươi/ướp lạnh/đông lạnh/khô/ướp muối/xông khói	Luật kiểm dịch
1603	Chất chiết xuất từ cá/giáp xác/nhuễn thể	
1604	Cá chế biến, trứng cá muối/chế biến	Luật vệ sinh thực phẩm
1605	Giáp xác/nhuễn thể chế biến	
1612	Rong, tảo	Luật vệ sinh thực phẩm Luật bảo vệ thực vật

Nhập khẩu mặt hàng rau quả tươi phải theo quy định của Luật bảo vệ thực vật và Luật VSATTP. Yêu cầu hàng hoá nhập khẩu phải có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh do Chính phủ nước xuất khẩu cấp; kiểm tra hàng nhập khẩu; khử trùng; hủy bỏ/gửi lại (dựa trên kết quả kiểm tra). Cụ thể, bất cứ nhà nhập khẩu rau quả tươi nào cũng phải xuất trình “Đơn xin kiểm dịch thực vật và các điều khoản cấm nhập khẩu” cho trạm bảo vệ thực vật ở cảng nhập và “Giấy chứng nhận an toàn vệ sinh” (hoặc bản copy) do cơ quan thẩm quyền của nước xuất khẩu đính kèm theo cho tất cả các loại thực vật được chỉ định kiểm dịch.

Nhập khẩu rau tươi và rau đông lạnh đều phải đáp ứng đủ các điều khoản của Luật bảo vệ thực vật và các quy định vệ sinh thực phẩm. Khi tiêu thụ rau tươi phải dán nhãn quốc gia xuất khẩu theo yêu cầu của Luật JAS về tiêu chuẩn và dán nhãn hợp lệ đối với hàng nông-lâm sản. Cụ thể, nhãn hàng dán trên rau tươi phải ghi tên và loại sản phẩm; nơi hay đất nước sản xuất, nhà nhập khẩu hay chủ tàu; số lượng bên trong; kích cỡ tùy loại. Đối với nhãn trên rau đông lạnh phải ghi đầy đủ tên sản phẩm; thời hạn sử dụng; tên nhà sản xuất và địa chỉ (nếu là hàng nhập khẩu, ghi tên và địa chỉ nhà nhập khẩu); danh mục các loại thực phẩm thêm vào nếu có; hướng dẫn sử dụng; phương pháp bảo quản; hướng dẫn trình bày nếu thấy cần thiết.

Đối với nhóm hàng thủy sản, được quy định trong Bộ Luật thủy sản của Nhật Bản (Luật cảng cá, chợ cá; Luật sản xuất, nuôi trồng thủy sản bên vũng; Luật hợp tác xã nghề cá...); Luật khai thác thủy sản áp dụng cho các tàu nước ngoài; Luật vệ sinh thực phẩm; Luật kiểm dịch; Luật bảo vệ thực vật.

*** Kinh nghiệm của Trung Quốc**

- *Tổ chức bộ máy:* Các cơ quan Chính phủ trong hệ thống ATTP Trung Quốc có Bộ Nông nghiệp, Bộ Y tế và Cơ quan chủ quản kiểm nghiệm kiểm dịch xuất nhập cảnh quốc gia. Bộ Nông nghiệp phụ trách tổ chức giám sát chất lượng các sản phẩm của ngành sản xuất và thực phẩm an toàn nông nghiệp, chứng nhận và công tác bảo vệ các chủng loại thực vật mới; tổ chức điều chỉnh giám sát chất lượng các sản phẩm nông nghiệp đầu vào như giống, thuốc trừ sâu, thú y... giám định và quản lý giám sát việc chấp hành pháp luật; tổ chức sản xuất trong nước và đăng ký sản phẩm như giống, thuốc trừ sâu, thú y, các loại phân bón liên quan nhập khẩu, công tác giám sát quản lý an toàn máy nông nghiệp, tổ chức công tác kiểm tra các loại thuốc thú y và thú y; tổ chức giám sát công tác phòng dịch, kiểm dịch đối với động thực vật trong nước, tuyên bố tình hình dịch bệnh và tổ chức cứu nạn. Bộ Y tế phụ trách quản lý giám sát vệ sinh nước uống sinh hoạt, đồ mỹ phẩm, thực phẩm trên toàn quốc. Tổ chức xây dựng quy phạm quản lý chất lượng quốc gia về các sản phẩm liên quan đến sức khỏe như thực phẩm, mỹ phẩm, sản phẩm khử độc, sản phẩm bảo vệ sức khỏe và phụ trách công tác chứng nhận thẩm tra phê duyệt. Tổ chức thực hiện công tác giám sát nhà nước về lấy mẫu kiểm tra đối với các sản phẩm liên quan đến sức khỏe (ngoại trừ thuốc cho người dân) như thực phẩm, mỹ phẩm, bảo hộ lao động, sản phẩm phòng chống phóng xạ, nước uống và các sản phẩm trừ độc.

Cơ quan chủ quản kiểm nghiệm kiểm dịch xuất nhập cảnh quốc gia phụ trách giám sát kiểm nghiệm thực phẩm xuất nhập cảnh, tổ chức thực hiện đăng ký vệ sinh đối với thực phẩm xuất nhập khẩu và các đơn vị sản xuất đồng thời quản lý đăng ký với nước ngoài. Hiện nay, Trung Quốc nhập khẩu khoảng gần 20000 chủng loại thực phẩm, chia thành 22 loại, do Cục Kiểm nghiệm kiểm dịch xuất nhập cảnh quốc gia chịu trách nhiệm. Điều 30 “Luật vệ sinh thực phẩm nước Cộng hòa nhân dân Trung Hoa” quy định: Thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, đồ đựng thực phẩm, nguyên liệu đóng gói và công cụ dùng cho thực phẩm nhập khẩu phải phù hợp với tiêu chuẩn vệ sinh quốc gia và quy định trong biện pháp quản lý vệ sinh, đồng thời do cơ quan kiểm nghiệm giám sát vệ sinh thực phẩm cửa khẩu nhập khẩu tiến hành giám sát kiểm nghiệm vệ sinh. Nội dung công tác giám sát thực phẩm nhập khẩu chủ yếu bao gồm: tiếp nhận thông báo xin kiểm nghiệm, điều tra về vệ sinh, giám sát tại hiện trường, lấy mẫu đi kiểm nghiệm và lưu giữ mẫu, đánh giá tổng hợp, cấp giấy chứng nhận với nước ngoài, lưu trữ hồ sơ tư liệu.

- *Quản lý VSATTP trong hoạt động xuất nhập khẩu:*

Trước khi nhập khẩu thực phẩm:

Người nhập khẩu thực phẩm trước khi nhập khẩu cần chuẩn bị các giấy tờ chứng nhận như giấy chứng nhận chất lượng, chứng nhận xuất xứ, chứng nhận vệ

sinh an toàn, chứng nhận về sử dụng thuốc trừ sâu, chất phụ gia, cùng với những chứng từ vận chuyển và thương mại cho cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch. Khi nhập khẩu thực phẩm đã đóng gói trước, cần in các nhãn mác bằng tiếng Trung Quốc, nội dung cần phù hợp với quy định trong “Tiêu chuẩn thông dụng của nhãn mác thực phẩm” (GB7718 - 94).

Đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm nguồn gốc mới không có tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm quốc gia, các chủng loại chất phụ gia thực phẩm mới trước khi nhập khẩu, người nhận hàng cần xin thẩm tra phê duyệt với cơ quan liên quan. Căn cứ vào quy định của “Biện pháp quản lý thực phẩm bảo vệ sức khỏe”, trước khi nhập khẩu thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nhà nhập khẩu hoặc đại lý phải xin phép Bộ Y tế, thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu sau khi được cơ quan này thẩm tra đủ điều kiện sẽ được cấp “Giấy chứng nhận phê chuẩn thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu”. Khi nhập khẩu, cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch cửa khẩu căn cứ vào giấy chứng nhận này tiến hành kiểm nghiệm kiểm dịch với hàng hoá, đủ tiêu chuẩn sẽ được cho phép nhập khẩu.

Thực phẩm nguồn gốc mới lần đầu tiên nhập khẩu cần phù hợp với các điều kiện cơ bản, không có độc hại, đủ dinh dưỡng cần thiết và màu, mùi vị tương ứng, trước khi nhập khẩu cần thông báo với cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch, và do cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch tiến hành kiểm nghiệm thẩm tra và thông báo với Bộ Y tế phê chuẩn. Khi thông báo xin kiểm tra, cần cung cấp mẫu thực phẩm nguồn gốc mới và tư liệu đánh giá vệ sinh do nước (khu vực) xuất khẩu cấp, tài liệu đánh giá vệ sinh thông thường bao gồm tính chất vật lý và hoá học, tài liệu đánh giá về độc tính, tiêu chuẩn chất lượng, công nghệ sản xuất, hiệu quả sử dụng, lượng sử dụng, phương pháp kiểm nghiệm, tiêu chuẩn và tài liệu quốc tế liên quan... Cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch sau khi thẩm tra đưa ra dự thảo tiêu chuẩn vệ sinh quốc gia của loại thực phẩm này, cung cấp cho Ủy ban tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm Bộ Y tế, tiêu chuẩn sau khi được chuyên gia thảo luận sửa đổi thông qua, sẽ do Cục giám sát kỹ thuật quốc gia lập mã số và do Bộ Y tế phê chuẩn ban bố. Sau đó loại thực phẩm này sẽ được nhập khẩu.

Chủng loại chất phụ gia thực phẩm mới cần phù hợp với quy định trong Biện pháp quản lý vệ sinh chất phụ gia thực phẩm Trung Quốc. Trình tự thẩm tra phê duyệt của nó trên cơ bản tương tự với thực phẩm có nguồn gốc mới, trước khi nhập khẩu cần được cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch thẩm tra kiểm nghiệm và thông báo cho Bộ Y tế phê chuẩn. Nhà nhập khẩu hoặc đại lý ngoài việc cần cung cấp hàng mẫu và các tài liệu đánh giá vệ sinh do nước (vùng lãnh thổ, khu vực) xuất khẩu cấp, còn cần cung cấp giấy tờ chứng nhận phê chuẩn do cơ quan liên quan của nước ngoài hoặc tổ chức quốc tế cấp, tài liệu đánh giá và giá trị ADI, tài liệu như phạm vi sử dụng và lượng sử dụng chất phụ gia. Cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch sau khi thẩm tra trao cho Ủy ban tiêu chuẩn hoá chất phụ gia thực phẩm toàn quốc thảo luận thông qua, được Bộ Y tế phê chuẩn sử dụng và đem chất phụ gia này liệt vào “Tiêu chuẩn vệ sinh sử dụng chất phụ gia thực phẩm”, đồng thời quy định phạm vi sử dụng và lượng sử dụng của nó..., sau đó chất phụ gia này mới được nhập khẩu

Trình tự giám sát kiểm nghiệm thực phẩm nhập khẩu:

Thực phẩm nhập khẩu sau khi đến cảng, nhà nhập khẩu hoặc đại lý sẽ thông báo với cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch cửa khẩu, đồng thời cung cấp những giấy tờ vận chuyển, thương mại, tài liệu vệ sinh. Những tài liệu trên sau khi được thẩm tra đủ tiêu chuẩn sẽ được nhanh chóng bốc dỡ khỏi cảng, nhân viên giám sát sẽ cấp Giấy thông báo đủ điều kiện kiểm nghiệm vệ sinh, chủ hàng dựa vào giấy này để làm thủ tục hải quan, lấy hàng. Hàng hoá sau khi thông quan, cần lưu trữ tại kho bãi do cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch cửa khẩu cho phép, nhân viên giám sát tiến hành điều tra và giám sát vệ sinh tại hiện trường, đồng thời lấy một số mẫu bất kỳ. Nhân viên giám sát căn cứ vào tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm và yêu cầu vệ sinh của Trung Quốc, tham chiếu tình hình vệ sinh thực phẩm nước (khu vực) xuất khẩu, tình hình hàng hoá trong quá trình vận chuyển lưu trữ và tình hình giám sát tại hiện trường xác định hạng mục kiểm nghiệm, đem hàng mẫu đến phòng thí nghiệm để kiểm nghiệm, trong thời gian này, hàng hoá cần được niêm phong cất giữ, không được sử dụng hoặc tiêu thụ. Nếu sau khi kiểm nghiệm đủ tiêu chuẩn, cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch sẽ cấp giấy chứng nhận vệ sinh, lô hàng thực phẩm này sẽ có thể được sử dụng hoặc tiêu thụ; nếu sau khi kiểm nghiệm không đủ tiêu chuẩn, căn cứ trên những quy định liên quan của Trung Quốc, lô hàng này sẽ căn cứ trên những tình huống khác nhau để xử lý như tiêu huỷ, trả lại, sửa đổi hoặc chế biến lại rồi sử dụng

Quản lý đăng ký vệ sinh của các doanh nghiệp gia công chế biến thực phẩm xuất khẩu: Căn cứ theo quy định của Điều 29 và Điều 44 của Luật vệ sinh thực phẩm nước Cộng hoà Nhân dân Trung Hoa, nguyên Cục Kiểm tra chất lượng hàng hoá quốc gia và Bộ Y tế đã liên kết xây dựng và công bố “Thông báo về việc công bố thực thi Biện pháp quản lý vệ sinh thực phẩm xuất khẩu nước Cộng hoà Nhân dân Trung Hoa” vào tháng 7/1984, tiến hành chế độ quản lý đăng ký vệ sinh đối với tất cả các doanh nghiệp chế biến sản xuất thực phẩm xuất khẩu trong phạm vi cả nước. Ngoài ra Nguyên Cục kiểm tra chất lượng hàng hoá quốc gia xây dựng và ban bố “Thông báo về việc công bố Yêu cầu vệ sinh tối thiểu đối với nhà máy, kho chứa thực phẩm xuất khẩu và Nguyên tắc cụ thể đăng ký nhà máy kho chứa thực phẩm xuất khẩu (thử nghiệm)” vào tháng 10 năm đó, quy định tiêu chuẩn và trình tự công tác quản lý đăng ký doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm.

Nhằm thích ứng với xu thế ngoại thương mới và những yêu cầu cao hơn của các nước đối với chất lượng vệ sinh thực phẩm, các Chi Cục kiểm tra chất lượng hàng hoá địa phương được hướng dẫn về công tác quản lý đăng ký vệ sinh của các doanh nghiệp chế biến sản xuất thực phẩm xuất khẩu, nguyên Cục kiểm tra chất lượng hàng hoá quốc gia đã sửa đổi lại và ban bố hai hạng mục quy định cụ thể là: Yêu cầu vệ sinh nhà máy, kho chứa thực phẩm xuất khẩu và Nguyên tắc cụ thể đăng ký vệ sinh nhà máy, kho chứa thực phẩm xuất khẩu vào năm 1994; Từ năm 1995-1996, nguyên Cục kiểm tra chất lượng hàng hoá quốc gia đã lần lượt xây dựng và ban bố Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến thịt gia súc gia cầm và các chế phẩm xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến đồ hộp xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến hàng thủy

sản xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến đồ uống xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến chè xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến mặt hàng đường ăn xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến sản phẩm đường xuất khẩu, Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến thực phẩm ăn liền đông lạnh xuất khẩu và Quy phạm đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp chế biến mặt hàng vỏ hộp xường xuất khẩu, nhằm tăng cường quản lý chất lượng đối với các doanh nghiệp chế biến thực phẩm xuất khẩu trong nước, khiến công tác quản lý doanh nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm xuất khẩu đi vào quỹ đạo quản lý bằng pháp luật.

Trình tự giám sát quản lý, kiểm nghiệm và thông qua thực phẩm xuất khẩu:

Theo “Yêu cầu vệ sinh đối với nhà máy, kho chứa thực phẩm xuất khẩu”, chi nhánh của Cơ quan chủ quản kiểm nghiệm kiểm dịch xuất nhập cảnh quốc gia tiến hành giám sát quản lý đối với các doanh nghiệp chế biến thực phẩm xuất khẩu trong khu vực của mình, nội dung bao gồm: cử chuyên viên kiểm tra tình hình vận hành hệ thống chất lượng của doanh nghiệp đăng ký; kiểm tra tình hình thực hiện quy phạm vệ sinh tại các mắt xích trong sản xuất chế biến; kiểm tra và nghiệm chứng các ghi chép chất lượng vệ sinh quan trọng trong quá trình chế biến công nghiệp; lấy mẫu thành phẩm kiểm tra tìm hiểu tình hình vệ sinh an toàn của sản phẩm... Cơ quan chủ quản kiểm nghiệm kiểm dịch xuất nhập cảnh quốc gia trong thời gian giám sát quản lý doanh nghiệp đăng ký, phát hiện vi phạm về vệ sinh và những quy định quy phạm vệ sinh liên quan sẽ cảnh cáo và thông báo cho nhà máy, hoặc yêu cầu dừng sản xuất để sửa chữa, tạm dừng việc thông báo xin kiểm nghiệm xuất khẩu của doanh nghiệp đó, hoặc huỷ bỏ giấy chứng nhận đăng ký vệ sinh của doanh nghiệp đó. Khi cần thiết còn có thể tổ chức các chuyên gia tiến hành nghiệm chứng sản phẩm đối với doanh nghiệp chế biến thực phẩm xuất khẩu đã đăng ký vệ sinh.

Thực phẩm trước khi xuất khẩu, công ty ngoại thương liên quan hoặc nhà máy sản xuất cần thông báo xin kiểm nghiệm tại cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch địa phương, khi thông báo xin kiểm nghiệm cần nộp thêm Giấy ghi kết quả kiểm tra của nhà máy và những giấy tờ khác. Cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch dựa theo yêu cầu trong hợp đồng thương mại, tiêu chuẩn của quốc gia hoặc nước nhập khẩu tiến hành kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm bằng cảm quan, kiểm nghiệm các hạng mục lý hoá, kiểm nghiệm các hạng mục vệ sinh an toàn và kiểm nghiệm những chất liệu bao gói bên trong và bên ngoài đối với thực phẩm xuất khẩu. Sau khi đã kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn, cơ quan kiểm nghiệm kiểm dịch sẽ cấp chứng nhận kiểm nghiệm hoặc chứng từ cho thông qua, cho phép thực phẩm xuất khẩu.

- *Quản lý VSATTP trên thị trường nội địa:*

Các quy định của Trung Quốc về vệ sinh an toàn thực phẩm rất cụ thể và toàn diện từ điều kiện kinh doanh thực phẩm, quy trình chế biến, yêu cầu về nhãn mác thực phẩm, quy định về thực phẩm biến đổi gen, phụ gia thực phẩm, phương tiện vận chuyển, bao bì thực phẩm, các vật dụng đựng thực phẩm, quy định về kinh doanh giết mổ, kinh doanh thực phẩm tại các chợ tập trung, thực phẩm đường phố... Điều

này cho thấy công việc cụ thể hoá các văn bản pháp luật của Trung Quốc được làm rất tốt. Như: Quy phạm đăng ký vệ sinh của các doanh nghiệp giết mổ và chế biến thịt (2/6/2004); Quy phạm quản lý vệ sinh thực phẩm tại các chợ tập trung (10/3/2003); Biện pháp quản lý vệ sinh thực phẩm ngành ăn uống (1/6/2000); Quy định nhãn mác thực phẩm bảo vệ sức khoẻ (18/7/1996); Biện pháp quản lý quảng cáo thực phẩm; Biện pháp quản lý vệ sinh giấy dùng để gói thực phẩm (26/11/1990).

Hệ thống kiểm soát VSATTP của Trung Quốc được xây dựng trên nguyên tắc phòng ngừa mối nguy và kiểm soát các khâu từ trang trại đến bàn ăn. Một quy định của Trung Quốc đối với các cửa hàng ăn uống tại các thành phố lớn là khách hàng có thể khiếu kiện về chất lượng vệ sinh bằng hoá đơn bán hàng của các cơ sở kinh doanh khi bị ngộ độc thực phẩm.

Bên cạnh hệ thống quy định và tiêu chuẩn thực phẩm, Trung Quốc rất chú trọng đến công tác thanh tra, coi đây là biện pháp quyết định bảo đảm an toàn thực phẩm. Đội ngũ thanh tra an toàn thực phẩm của Trung Quốc khoảng 40 nghìn người hoạt động trong các ngành khác nhau.

Công tác tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng được chú trọng một cách thường xuyên.

Hợp tác quốc tế trong lĩnh vực hài hoà tiêu chuẩn thực phẩm, phòng chống dịch hại và dịch bệnh cũng được quan tâm và thực hiện ở Trung Quốc.

Theo quy định mới của chính phủ Trung Quốc, kể từ ngày 1/9/2007, tất cả thực phẩm của Trung Quốc xuất khẩu sang Mỹ và các nước khác sẽ được kiểm tra về tính an toàn.

Từ ngày 15/08/2007, tất cả các loại thực phẩm xuất khẩu sẽ được kiểm tra trước khi rời cảng, ít nhất là một kiện hàng trong mỗi lô hàng. Việc kiểm tra này sẽ được chứng nhận bởi một con dấu của chính phủ đóng trên kiện hàng hoặc lô hàng. Đây là biện pháp mới nhất trong những nỗ lực của chính phủ Trung Quốc nhằm cải thiện tính an toàn thực phẩm xuất khẩu.

Gần đây, hàng loạt vụ bê bối về chất lượng của hàng hóa Trung Quốc, bao gồm dược phẩm, thực phẩm (sữa, trứng...) đồ chơi, kem đánh răng, mỹ phẩm... đã khiến dư luận quốc tế thực sự lo ngại đối với hàng xuất khẩu của nước này.

Nhiều quan chức Mỹ ở Washington cho rằng chính phủ Trung Quốc và các nhà xuất khẩu nước này đã không thực hiện đủ những biện pháp cần thiết để bảo đảm vệ sinh và an toàn cho hàng hóa xuất khẩu.

Trước tình hình đó, chính phủ Trung Quốc khẳng định sẽ thực hiện nhiều quy định mới từ nay đến cuối năm để chấn chỉnh hoạt động của ngành công nghiệp thực phẩm và khôi phục niềm tin của người tiêu dùng trong và ngoài nước.

Chính phủ Trung Quốc cũng đang chủ động hợp tác với nhiều nước để tìm kiếm giải pháp cho vấn đề an toàn thực phẩm. Chính phủ nước này cũng kêu gọi có sự hợp tác toàn cầu trong lĩnh vực an toàn thực phẩm và chất lượng hàng hóa. Trung

Quốc cho rằng: “không sản phẩm của bất kỳ nước nào được loại trừ về tính an toàn. Chất lượng hàng hóa và an toàn thực phẩm là một vấn đề quốc tế, do đó tất cả các nước đều phải cùng quan tâm giải quyết”.

Nhu cầu sử dụng thực phẩm sạch ngày càng gia tăng ở các nước phương Tây đang mở ra hướng làm ăn mới cho nông dân Trung Quốc. Theo các quan chức ngành công nghiệp chế biến thực phẩm Trung Quốc, nhiều thương gia nước ngoài sẵn sàng mua các loại rau quả sạch của nông dân Trung Quốc với giá đắt hơn các loại rau quả thông thường từ 30 - 50% (Năm 2002, chỉ riêng số tiền thu được từ việc bán thực phẩm sạch sang Mỹ đã lên tới 11 tỷ USD và dự tính trong năm 2003 sẽ lên tới 13 tỷ USD).

Tổng Giám đốc một trang trại ở tỉnh Cát Lâm, Trung Quốc cho biết nông dân Cát Lâm đang rất hăng hái bắt tay vào sản xuất các loại rau quả sạch. Họ hy vọng sẽ kiếm được nhiều tiền hơn, trong khi không phải lo nghĩ về đầu ra và các kho chứa hàng. Hiện tại, nông trang của ông đang từng bước chuyển đổi 2.000 hécta trồng các cây lương thực thông thường sang trồng các loại đậu tương, ngô và đỗ sạch để xuất khẩu sang Nhật Bản, châu Âu và Mỹ. Một trong những quy định được đặt ra ở nông trang của ông để đảm bảo rau sạch là cấm công nhân không được sử dụng bất kỳ một loại hóa chất hỗ trợ nào, dù đó là phân bón hay thuốc trừ sâu, diệt cỏ dại.

Trung Quốc cũng thực hiện những chính sách nhằm đảm bảo VSATTP rất hiệu quả như mỗi cơ quan phụ trách một mắt xích quy chế: Bộ Nông nghiệp quản lý nhà nước về các nông sản chính; Hiệp hội Chứng nhận và cấp chứng nhận quản lý sản xuất lương thực và ngành chế biến; Bộ Y tế quản lý ngành tiêu dùng; Tập đoàn Công nghiệp ô tô Thượng Hải (SAIC) quản lý ngành vận tải thực phẩm và Cơ quan quản lý dược- thực phẩm Trung Quốc (SFDA) chịu trách nhiệm chung về VSATTP. Nhờ vậy, tiêu chuẩn thực phẩm quốc gia và ngành đã áp dụng cho hơn 3.000 mặt hàng thực phẩm chế biến và gần 4.000 mặt hàng nông sản, đề ra tiêu chuẩn thanh tra vệ sinh thực phẩm.

1.5.3. Bài học rút ra cho Việt Nam

- Xây dựng hệ thống kiểm soát thực phẩm theo nguyên tắc quốc tế: phân tích mối nguy; tiếp cận quản lý hệ thống “ngăn ngừa, phòng chống, kiểm soát và xử lý” và kiểm soát toàn bộ chu trình thực phẩm “từ trang trại đến bàn ăn”.

- Xây dựng hệ thống quy định pháp luật đồng bộ từ các biện pháp vệ sinh và an toàn thực phẩm đến các biện pháp kiểm dịch động thực vật theo tiêu chuẩn quốc tế có tính đến điều kiện cụ thể đất nước. Hệ thống quy định pháp luật an toàn thực phẩm đầy đủ trên các khía cạnh về luật thực phẩm, phụ gia thực phẩm, vấn đề hóa chất bảo vệ thực vật, vấn đề kiểm dịch...Cụ thể hóa các quy định pháp luật bằng các biện pháp cụ thể đối với từng hoạt động sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu, lưu thông thực phẩm có vai trò quan trọng trong việc thực thi chúng.

- Trên cơ sở nguyên tắc tiếp cận hệ thống và toàn bộ chu trình thực phẩm xây dựng bộ máy quản lý và kiểm soát VSATTP, phân công trách nhiệm các bộ/ngành,

địa phương liên quan và cơ chế phối hợp giữa chúng. Năng lực của Bộ máy là yếu tố quyết định hiệu quả công tác quản lý thực phẩm.

- Coi trọng công tác thanh tra, coi đây là biện pháp quan trọng nhất để kiểm soát thực phẩm. Cần có một đội ngũ thanh tra đủ lớn và đảm bảo chuyên môn mới kiểm soát và xử lý được tất cả các khâu của chu trình thực phẩm (Trung Quốc có hơn 40 nghìn chuyên gia Trung ương, Malaysia có hơn 4000 người, Nhật Bản có gần 9000 thanh tra chuyên ngành trung ương và 46.000 chuyên gia địa phương).

- Xây dựng hệ thống tiêu chuẩn VSATTP mang tính khả thi, hiệu quả cao trong phòng ngừa và xử lý khắc phục những vi phạm ATTP phù hợp với điều kiện mỗi nước, đặc biệt là thu nhập và tập quán ăn uống. Tuy nhiên, xây dựng tiêu chuẩn phải lấy chuẩn quốc tế để từng bước điều chỉnh quy định trong nước, đặc biệt là các quy định liên quan đến thực phẩm xuất khẩu và kiểm soát nhập khẩu.

- Hệ thống HACCP - điều kiện tiên quyết để các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm lựa chọn trong con đường phát triển kinh doanh của mình. Cho đến nay, HACCP vẫn luôn được coi là công cụ hữu hiệu nhất được hầu hết các thị trường chấp nhận. Thực chất, hệ thống này sử dụng các biện pháp ngăn ngừa để ngăn chặn các mối nguy ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hơn là kiểm tra những sản phẩm cuối cùng. Qua nhiều năm phát triển đến năm 1993, HACCP đã được thừa nhận đưa vào điều chỉnh những quy định của Codex và ngày càng trở thành một công cụ có ích được áp dụng ở hầu hết tại nhiều quốc gia. EU là khu vực đưa vào áp dụng HACCP đầu tiên và ngày nay Hoa Kỳ, Úc, Nhật...

- Hệ thống kiểm nghiệm, phân tích thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo tính chính xác, khoa học của hoạt động thanh tra, kiểm tra chất lượng VSATTP, là thành phần không thể thiếu của một hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia. Những số liệu phân tích thực phẩm giúp các cấp quản lý nhìn nhận về thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP từ đó rà soát, sửa đổi, bổ sung những quy định cho phù hợp với thực tế. Việt Nam nhất thiết cần xây dựng, quy định cụ thể về chức năng quyền hạn của các phòng labo, hệ thống phòng phân tích chuẩn kiểm nghiệm chất lượng VSATTP ở Trung ương và các Trung tâm y học dự phòng cấp tỉnh.

- Việc điều hành, phối hợp trong quản lý chất lượng ở tầm vĩ mô và vi mô toàn bộ hệ thống dây chuyền sản xuất, chế biến, thương mại, tiêu dùng nông sản, lương thực, thực phẩm theo phương châm từ trang trại đến bàn ăn đã và đang được các nước phát triển thực hiện và rất có hiệu quả trong phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch. Đây là bài học quý cho Việt Nam trong quy trình sản xuất các loại nông sản, lương thực, thực phẩm có chất lượng tốt, đặc biệt là đảm bảo VSATTP, đáp ứng mọi yêu cầu của cộng đồng người tiêu dùng và có thể cạnh tranh và đứng vững trên thị trường của khu vực và trên thế giới.

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục về nguy cơ ngộ độc thực phẩm, lan truyền bệnh dịch trong dân chúng, đẩy mạnh hợp tác quốc tế trong lĩnh vực VSATTP như tranh thủ hỗ trợ kỹ thuật, phòng chống dịch bệnh lây truyền qua biên giới.

CHƯƠNG 2

THỰC TRẠNG THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH Ở VIỆT NAM TỪ 2002 ĐẾN 2007

2.1. Thực trạng sản xuất và chế biến hàng thực phẩm

2.1.1. Thực trạng sản xuất

2.1.1.1. Trồng trọt rau, quả

* Rau

Sản xuất rau ở nước ta trong thời gian qua đã có những bước tiến đáng kể về quy mô cũng như cơ cấu sản phẩm. Nhiều loại rau có chất lượng cao được quy hoạch thành những vùng chuyên canh. Diện tích trồng rau của nước ta tăng dần qua các năm, trong đó khu vực sản xuất rau chủ yếu là vùng đồng bằng sông Hồng (chiếm 25,26% diện tích và 30,78% sản lượng) và vùng đồng bằng sông cử Long (chiếm 23,28% diện tích và 25,46% sản lượng). Hiện nay ở nước ta cũng đã hình thành một số vùng sản xuất rau, quả đặc trưng như: rau bắp cải ở Hải Phòng, Hà Nội, Hải Dương, Hưng Yên, Đà Lạt; hành tây ở Nam Định, Hà Nam, Ninh Bình, Vĩnh Phúc, Bắc Ninh; tỏi ở Hải Dương, Bắc Giang, Quảng Ngãi (đảo Lý Sơn); ớt Quảng Bình, Quảng Trị, Huế, Quảng Nam, Đà Nẵng, Thái Bình, Bắc Ninh, Bắc Giang; dưa Bến Tre, Trà Vinh, Vĩnh Long...

Trong thời gian qua, ở nước ta đã xuất hiện và hình thành các vùng sản xuất rau, quả sạch, an toàn, đảm bảo VSATTP. Viện Rau quả- Bộ NN&PTNT đã xây dựng đề án “Phát triển rau, quả và hoa cây cảnh” (gọi tắt là đề án rau, quả), đã được Chính phủ phê duyệt từ năm 1999, với mục tiêu sản xuất rau, quả an toàn phục vụ nhu cầu trong nước và đạt mục tiêu xuất khẩu 1,1 tỷ USD vào năm 2010. Tuy nhiên, đến nay đề án này đã thất bại do đầu ra không tiêu thụ được, sản phẩm không phù hợp với nhu cầu thị trường. Vì vậy, đến năm 2005, kim ngạch xuất khẩu mới chỉ đạt 14% kế hoạch của đề án.

Trên phạm vi cả nước, nhiều địa phương đã nghiên cứu, quy hoạch và đầu tư vùng sản xuất rau, quả sạch, an toàn. Cụ thể:

Tại Hà Nội, trên địa bàn thành phố có khoảng 8.000 ha trồng rau, trong đó khoảng 4000 ha sản xuất rau sạch, tập trung chủ yếu tại 5 huyện ngoại thành là Thanh Trì, Đông Anh, Sóc Sơn, Từ Liêm và Gia Lâm và 2 quận Hoàng Mai và Long Biên. Năm 2007, thành phố đã xây dựng đề án “Sản xuất và tiêu thụ rau an toàn của thành phố Hà Nội, giai đoạn 2006-2010”.

Tại Hải Phòng, chương trình sản xuất rau an toàn được sự quan tâm, hỗ trợ với mục tiêu đến năm 2010, diện tích trồng rau an toàn đạt 2.000 ha và đến năm 2020 là 3.500 ha. Hiện trên địa bàn thành phố đã hình thành nhiều vùng sản xuất rau an toàn như Kiến Thụy, xã Tân Dân, An Thọ, Thủy Đường, Hồng Phong...

Tại Bắc Giang, chương trình sản xuất rau an toàn được hình thành từ năm 2003 với quy mô sản xuất khoảng 30 ha rau an toàn/năm. Tuy nhiên, qua hơn 5 năm triển khai, chương trình chưa thực sự phát huy hiệu quả, người dân chưa thực sự hưởng lợi do sản chi phí sản xuất rau an toàn cao, tiêu thụ sản phẩm khó khăn. Để phát triển mô hình sản xuất rau an toàn, hiện nay tỉnh đã đầu tư hơn 800 triệu để phát triển mô hình sản xuất rau an toàn và chất lượng cao, với quy mô 12 ha (dự án được thực hiện đến tháng 10/2009) nhằm nhân rộng mô hình trên địa bàn tỉnh. Theo dự án này, giống các loại rau an toàn được thực hiện trong nhà lưới và việc sản xuất rau an toàn được trồng ngoài đồng ruộng. với nhiều loại rau như cà chua, su hào, bắp cải, súp lơ, hành ta, mướp đắng, rau muống, các loại rau gia vị...

Tại Lạng Sơn, nhiều mô hình sản xuất rau an toàn được hình thành, như mô hình sản xuất rau sạch tại thành phố Lạng Sơn, mô hình sản xuất rau sạch tại xã Xuân Mai- huyện Văn Quan, trên diện tích 7.200 m². Trên địa bàn thành phố cũng đã thành lập HTX rau sạch tại thôn Đà Chuông, xã Mai Pha với diện tích ban đầu trên 50 ha ở khu vực ven đô.

Tỉnh Thái Nguyên cũng đã hình thành mô hình sản xuất rau sạch, trong đó đáng chú ý là vùng sản xuất rau sạch xóm Ngọc Lâm (xã Linh Sơn, huyện Đồng Hỷ) với các sản phẩm chủ yếu như mồng tơi, mướp đắng, rau đay, bí, bầu, cà chua, bắp cải, su hào, súp lơ, các loại rau thơm...

Tỉnh Vĩnh Phúc, đây cũng là một trong những địa phương có mô hình sản xuất rau sạch phát triển. Trên địa bàn tỉnh đã hình thành nhiều vùng sản xuất rau sạch từ nhiều năm nay như huyện Mê Linh, huyện Vĩnh Tường, huyện Phúc Yên, thị xã Vĩnh Yên, huyện Tam Đảo... với diện tích gieo trồng khoảng 2.178 ha và sản lượng đạt gần 7 tấn/năm. Trong đó nổi tiếng là những thương hiệu như su su sạch Tam Đảo, rau sạch Sông Phan.

Tỉnh Hà Giang, cũng đang hướng tới một vùng sản xuất rau an toàn tại xã Quyết Tiến- huyện Quản Bạ với mục tiêu đến năm 2010 xây dựng và phát triển vùng sản xuất rau an toàn trên địa bàn xã. Diện tích gieo trồng rau của xã đạt khoảng 500 ha, với tổng sản lượng các loại rau đạt khoảng 13.000 tấn/năm với các loại rau chủ yếu của xã bao gồm bắp cải, su hào, đậu cô ve...

Tỉnh Hà Tây (cũ), với diện tích trồng rau xanh các loại đạt gần 20.000 ha. Hiện nay trên địa bàn tỉnh, mô hình sản xuất rau sạch, an toàn khá phát triển, được hình thành tại nhiều địa phương như xã Quảng Bị (huyện Chương Mỹ), xã Long Xuyên (huyện Phúc Thọ), xã Song Phương, Vân Canh, Vân Côn, Phương Yên (huyện Hoài Đức), xã Yên Nghĩa (thành phố Hà Đông), xã Kim An (huyện Thanh Oai), xã Song Phượng (huyện Đan Phượng), xã Viên Sơn (thị xã Sơn Tây)... Trên địa bàn tỉnh đã hình thành 2 HTX sản xuất rau an toàn: HTX Phương Đình (Đan Phượng) và HTX Hoà Bình (thành phố Hà Đông).

Tỉnh Nam Định, thực hiện chương trình liên kết 4 nhà trong trồng rau mẫu phục vụ xuất khẩu. Trong đó, tập trung tại các huyện Hải Hậu (900 ha), ý Yên (600

ha), Nghĩa Hưng (400 ha), Vụ Bản (400 ha)...Các sản phẩm chủ yếu bao gồm cà chua, dưa chuột bao tử, ngô bao tử, ngô ngọt...

Tỉnh Bắc Ninh, mô hình sản xuất rau an toàn cũng đang được nhân rộng, bắt đầu từ phường Kinh Bắc- thành phố Bắc Ninh đến các xã, phường lân cận. Trong đó, thành phố đã quy hoạch vùng rau an toàn với diện tích 65 ha tại xã Võ Cường. Cùng với đó, dự án “Phát triển rau an toàn” tại xã Yên Trung- huyện Yên Phong, được triển khai từ năm 2003 và đến nay diện tích rau an toàn của xã đạt gần 30 ha với các loại rau chủ yếu như cải ngọt, su hào, bắp cải, hành hoa, cà chua... Ngoài ra, hiện nay huyện Đình Bảng cũng là một trong những địa phương áp dụng mô hình trồng rau hữu cơ, tuy nhiên đầu ra của sản phẩm này hiện gặp nhiều khó khăn.

Tỉnh Quảng Ninh với mô hình sản xuất rau an toàn tại huyện Hoàn Bồ, đây được đánh giá là vùng rau an toàn lớn nhất của tỉnh, với diện tích trồng rau an toàn của huyện đạt trên 90 ha. Các loại rau được sản xuất chủ yếu bao gồm cải xanh, su hào, đậu đỗ...

Tỉnh Hà Tĩnh hiện nay cũng đã hình thành nhiều vùng sản xuất rau an toàn trên cơ sở nhân rộng mô hình sản xuất rau an toàn tại huyện Kỳ Anh.

Tỉnh Quảng Ngãi với dự án phát triển vùng rau sạch tại xã Bình Trị-huyện Bình Sơn, với tổng diện tích hơn 10 ha.

Tỉnh Thừa Thiên Huế, đã từng quy hoạch 3 vùng sản xuất rau an toàn là Hương Long, Thủy Dương và Kim Thành. Tuy nhiên, hiện nay chỉ còn duy nhất làng rau Kim Thành (xã Quảng Thành-huyện Quảng Điền) được duy trì và xây dựng thương hiệu “Rau an toàn Hoá Châu”.

Tỉnh Lâm Đồng, nhiều vùng sản xuất rau chất lượng cao, an toàn được hình thành, trong đó tiêu biểu là TP. Đà Lạt, huyện Đức Trọng. Huyện Đức Trọng được đánh giá là vùng sản xuất rau lớn của khu vực phía Nam, với 9.238 ha trồng rau, trong đó có 571 ha quy hoạch trồng rau theo công nghệ cao với sản lượng 275.000 tấn/năm. Riêng HTX sản xuất rau an toàn Xuân Hương (TP. Đà Lạt), với diện tích trồng rau an toàn khoảng 5 ha, là nơi cung ứng lượng rau lớn cho TP. Hồ Chí Minh.

Tỉnh Đồng Nai, cũng đã hình thành nhiều vùng sản xuất rau an toàn, trong đó đáng chú ý là vùng sản xuất rau an toàn tại xã Phú Lâm (huyện Tân Phú), quy mô khoảng 15 ha, với năng suất khoảng 30 tấn/ha/đợt.

Tại Long An cũng đã hình thành HTX rau an toàn tại xã Long Khê- huyện Cần Đước với các sản phẩm chủ lực như mồng tơi, rau muống...

Tỉnh Bình Định cũng đã thực hiện thí điểm mô hình sản xuất rau sạch tại huyện An Lão, với diện tích 6 ha, tập trung chủ yếu tại 2 xã An Hoà và An Tân.

Tỉnh Tiền Giang, hiện đã phát triển mô hình sản xuất rau an toàn từ nhiều năm nay, trong đó tập trung chủ yếu tại 3 vùng trồng rau xanh nổi tiếng của tỉnh là thị xã Gò Công, TP. Mỹ Tho và huyện Châu Thành. Năm 2007, tỉnh cũng đã xây

dựng xong đề án vùng sản xuất rau an toàn rộng 500 ha nhằm cung ứng cho thị trường trong và ngoài tỉnh, trong đó chủ yếu là TP. HCM.

Tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đã đạt được nhiều thành công từ dự án “sản xuất, kiểm tra rau an toàn”, tập trung chủ yếu ở các huyện Tân Thành, TP. Vũng Tàu, huyện Côn Đảo. Hiện trên địa bàn tỉnh có khoảng 140 ha trồng rau an toàn và đang phấn đấu đạt diện tích 412 ha trong thời gian tới. Tổng sản lượng rau an toàn hiện nay của tỉnh đạt khoảng 21.600 tấn/năm, đáp ứng được 20% nhu cầu thị trường của tỉnh.

Ngoài ra, còn nhiều địa phương khác trên địa bàn cả nước cũng đang thực hiện thí điểm và nhân rộng mô hình sản xuất rau sạch, an toàn nhằm đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

* Quả

Diện tích trồng cây ăn quả trong thời gian qua tăng dần qua các năm, theo đó sản lượng quả sản xuất ra ngày càng nhiều, với sản lượng quả trung bình đạt trên 5 triệu tấn/năm. Sản xuất cây ăn quả ở nước ta tập trung nhiều nhất tại khu vực đồng bằng Sông Cửu Long (chiếm 34,1% diện tích) và vùng Tây Bắc (19%), Đông Nam Bộ (17,4%).

Bảng 1: Diện tích trồng cây ăn quả giai đoạn 2001-2007

Năm	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Diện tích (nghìn ha)	609,6	677,5	724,5	746,8	767,4	771,4	775,5

Nguồn: Niên giám thống kê năm 2007

Trồng trọt quả trong thời gian qua có nhiều tiến bộ tích cực theo hướng sản xuất quả sạch. Nhiều mô hình sản xuất quả sạch, an toàn được thí điểm và tiến hành áp dụng ở nhiều nơi, trong đó đặc biệt là vùng Đồng bằng sông Cửu Long- vừa quả lớn nhất cả nước. Mô hình thực hành nông nghiệp tốt GAP đã được áp dụng trong sản xuất hoa quả của vùng ĐBSCL từ năm 2005. Để thực hiện chương trình này, Bộ NN&PTNT phối hợp với Hiệp hội trái cây Việt Nam thành lập “Tổ chức liên kết sản xuất và tiêu thụ trái cây an toàn khu vực sông Tiền”, gọi tắt là GAP sông Tiền. Đây là mô hình GAP đầu tiên của Việt Nam trong sản xuất hoa quả, với mục tiêu là liên kết nhà nông- doanh nghiệp- nhà khoa học- nhà quản lý của 6 tỉnh, gồm Đồng Tháp, Vĩnh Long, Tiền Giang, Bến Tre, Long An và TP. Hồ Chí Minh; hình thành khu vực sản xuất trái cây an toàn, chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế, tăng sức cạnh tranh. Đến năm 2008, GAP sông Tiền đã tổng kết, đánh giá sau 3 năm thành lập, cho thấy đã đạt được những thành công bước đầu: nhận thức của nhà vườn được cải thiện, các xã viên HTX hiểu được lợi ích của GAP. Đến nay, xuất phát từ nhu cầu thị trường và khi hiện nay Việt Nam đã gia nhập WTO, các vùng trồng cây ăn trái, các nhà vườn đã hợp tác lại để thực hành các tiêu chuẩn Eurep GAP (tiêu chuẩn châu Âu) và Global GAP (tiêu chuẩn toàn cầu). Đến nay, có 2 loại trái cây ngon của ĐBSCL đã được công nhận Global GAP là vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim (Tiền Giang) và bưởi Năm Roi (Vĩnh Long).

Đối với quả thanh long, một trong những loại quả xuất khẩu chủ lực của nước ta hiện nay cũng đã được áp dụng mô hình sản xuất sạch tại nhiều tỉnh như Bình Thuận, Long An, Tiền Giang. Bình Thuận hiện là địa phương có diện tích cây thanh long lớn nhất cả nước với khoảng 9.500 ha, sản lượng trung bình khoảng 160.000 tấn/năm, trong đó có khoảng 60.000 tấn xuất khẩu, chủ yếu qua các thị trường châu Á như Đài Loan, Hồng Kông, Trung Quốc, Singapo... Trên địa bàn tỉnh, HTX thanh long Hàm Minh là đơn vị đi đầu trong thực hiện mô hình sản xuất thanh long sạch theo tiêu chuẩn EureGap và được tổ chức EureGap (Thụy Sĩ) trao chứng chỉ danh giá “Thực hành nông nghiệp tốt và trái cây ngon”. Vừa qua, hơn 16.000 hộ nông dân trồng thanh long (chiếm 80% số hộ) trong tỉnh ký kết bản cam kết trồng thanh long sạch, không sử dụng thuốc BVTV quá liều quy định và không sử dụng thuốc kích thích tăng trưởng GA3. Chính vì vậy, thương hiệu thanh long sạch Việt Nam đã được nhiều thị trường biết đến, trong đó có những thị trường khó tính như Nhật Bản, EU, Mỹ. Để đáp ứng nhu cầu rất cao của thị trường khó tính, hiện nay chúng ta đang triển khai dự án xử lý ruồi đục quả thanh long xuất khẩu do Nhật Bản tài trợ.

Ngoài ra, mô hình thanh long sạch hiện nay cũng đang được tăng cường phát triển trên địa bàn tỉnh Long An và Tiền Giang. Tỉnh Long An hiện có khoảng 1.200 ha diện tích trồng thanh long và dự kiến đến năm 2010 diện tích này là 2.000 ha (tập trung chủ yếu tại huyện Châu Thành). HTX thanh long Châu Thành đang được hướng dẫn kỹ thuật theo hướng GAP của dự án liên kết sông Tiền. Tỉnh Tiền Giang với diện tích hơn 2.000 ha trồng thanh long cũng đang đầu tư xây dựng mô hình trồng thanh long theo tiêu chuẩn GAP.

Như vậy, sản xuất rau, quả, sạch, an toàn hiện nay ở nước ta đã đạt được những tiến bộ tích cực. Diện tích trồng rau, quả sạch ngày càng gia tăng, chất lượng rau, quả ngày càng nâng cao và chủng loại phong phú. Tuy nhiên, sản xuất rau, quả hiện nay ở nước ta vẫn còn nhiều bất cập. Diện tích trồng còn manh mún, chưa hình thành các vùng sản xuất tập trung để cung cấp nguyên liệu ổn định cho thị trường, năng suất chưa cao. Mô hình sản xuất sạch mới chỉ được áp dụng đối với một số loại rau, quả phục vụ xuất khẩu. Trong khi rất nhiều chủng loại rau, quả sản xuất chưa đảm bảo an toàn, đặc biệt phục vụ nhu cầu trong nước.

Người sản xuất đã sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu, thuốc kích thích trong quá trình sản xuất cũng như thuốc bảo quản trong quá trình thu hoạch không đúng liều lượng, không đảm bảo vệ sinh ATTP, hậu quả là tồn dư thuốc BVTV và gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm. Thậm chí, nhiều vùng sản xuất rau còn được trồng tại những môi trường ô nhiễm nghiêm trọng như trồng tại các nguồn nước thải của các cơ sở sản xuất, nước thải từ hố ga của người dân... Thực tế này xuất phát từ nhiều nguyên nhân, một phần do chưa kiểm soát được từ môi trường trồng trọt đến việc chăm sóc, phòng trừ dịch bệnh và thu hoạch của người sản xuất, một phần do nhận thức của người nông dân còn hạn chế. Đa số người trồng trọt rau, quả hiện nay chưa qua lớp tập huấn, không có thiết bị bảo hộ để đảm bảo an toàn vệ sinh. Việc sử dụng thuốc BVTV của người nông dân không đúng hướng dẫn, không giữ đúng thời gian cách ly, lạm dụng thuốc BVTV vẫn là vấn đề nan giải ở nhiều nơi.

2.1.1.2. Chăn nuôi

* Gia súc, gia cầm

Bảng 2: Số lượng gia súc, gia cầm giai đoạn 2002-2007

Năm	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Trâu (nghìn con)	2814	2835	2870	2922	2921	2996
Bò (nghìn con)	4063	4394	4908	5541	6511	6725
Lợn (nghìn con)	23170	24885	26144	27435	26855	26561
Gia cầm (triệu con)	233	255	218	220	215	226

Nguồn: Thời báo kinh tế Việt Nam: Kinh tế 2007-2008 Việt Nam và Thế giới

Trong những năm gần đây, số lượng gia súc, gia cầm được chăn nuôi có xu hướng ngày càng tăng. Trong vòng 6 năm, số bò được chăn nuôi tăng 2662 con, 3391 con lợn và 182 con trâu. Đối với gia cầm, một phần do tập quán, thói quen sản xuất, chăn nuôi của người dân, một phần do dịch bệnh, thời tiết nên số lượng gia cầm tăng, giảm không ổn định qua các năm.

Bảng 3: Sản lượng sản phẩm gia súc, gia cầm giai đoạn 2001-2007

ĐV: nghìn tấn

Năm	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Thịt trâu hơi xuất chuồng	49,23	51,81	53,06	57,45	59,80	64,32	67,51
Thịt bò hơi xuất chuồng	97,78	102,45	107,54	119,79	142,16	159,46	206,15
Sữa tươi	64,07	78,45	126,70	151,31	197,68	215,95	234,44
Thịt lợn hơi xuất chuồng	515,3	1653,6	1795,4	2012,0	2288,3	2505	2553
Thịt gia cầm hơi giết, bán	307,97	338,4	372,72	316,41	321,89	344,4	358,8
Trứng gia cầm (triệu quả)	4023	4530	4852	3939	3949	3970	4466

Nguồn: Tổng cục thống kê

Mô hình chăn nuôi gia súc, gia cầm sạch nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu ở nước ta đã được hình thành trong thời gian qua và hiện đang dần phát triển. Tại nhiều địa phương, người chăn nuôi gia súc, gia cầm đã chuyển đổi từ mô hình chăn nuôi nhỏ lẻ sang mô hình chăn nuôi sạch, chăn nuôi trang trại tập trung, quy mô lớn. Chẳng hạn như mô hình chăn nuôi lợn sạch tại tỉnh Hà Tây, trong thời gian qua khá phát triển (trong đó tập trung chủ yếu tại các huyện Đan Phượng, Phú Xuyên). Tỉnh đang phấn đấu đạt mục tiêu cung cấp cho thị trường 1,4 triệu con lợn sạch vào năm 2010. Tại huyện Đan Phượng, Hội nông dân khuyến khích người nông dân áp dụng mô hình chăn nuôi lợn sạch từ năm 1998 và cho đến nay mô hình này khá phát triển và được nhân rộng tại nhiều nơi trên địa bàn tỉnh. Đến nay, trên địa bàn toàn huyện có khoảng hơn 40 trang trại chăn nuôi lợn sạch với quy mô trên 100 con lợn thương phẩm/trang trại. Những trang trại chăn nuôi lợn sạch được xây dựng theo mô hình khép kín: toàn bộ chất thải của trại lợn được đưa ra các hầm ủ khí biogas để chạy

máy phát điện phục vụ chiếu sáng cho trang trại và bơm nước từ giếng khoan để tắm cho lợn, vệ sinh chuồng trại; khẩu phần ăn của lợn sử dụng cám vi sinh. Tuân thủ đúng quy trình này, đàn lợn sạch sẽ, ít mắc bệnh.

Tại tỉnh Hưng Yên, mô hình chăn nuôi lợn sạch cũng được hình thành và phát triển từ sau dịch lở mồm long móng. Đến nay đã có nhiều doanh nghiệp tham gia hợp tác cùng các hộ nông dân xây dựng các trang trại chăn nuôi lợn sạch có quy mô lớn như công ty TNHH phát triển mạng lưới toàn cầu Nam Dũng, công ty cổ phần Thái Lan, công ty Thức ăn chăn nuôi Cargill (Mỹ)...

Ngoài các hộ nông dân áp dụng mô hình chăn nuôi lợn sạch, các công ty sản xuất và chế biến thực phẩm cũng đã chú trọng chăn nuôi lợn sạch nhằm phục vụ người tiêu dùng. Điển hình là công ty TNHH sản xuất, thương mại và dịch vụ Đức Việt; Tổng công ty Nông nghiệp Sài Gòn (S.A.I); Công ty chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood); Tổng công ty thương mại Hà Nội (Hapro)...

Trong chăn nuôi hiện nay, ngoài mô hình chăn nuôi lợn sạch, mô hình chăn nuôi gà sạch cũng đang hình thành và phát triển. Chẳng hạn như mô hình nuôi gà an toàn sinh học của Trung tâm khuyến nông Quảng Ngãi với quy mô 12.200 con, tập trung chủ yếu tại các huyện Mộ Đức, Sơn Tịnh, Tư Nghĩa, Bình Sơn. Các hộ tham gia mô hình được Trung tâm khuyến nông tỉnh cùng với trạm khuyến nông các huyện tổ chức 2 đợt tập huấn nhằm nắm bắt cách làm chuồng trại, sử dụng thức ăn, kỹ thuật chăm sóc, nuôi dưỡng và phòng trừ dịch bệnh cho gà.

Ngoài một số địa phương, các công ty sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm cũng đã đầu tư áp dụng mô hình sản xuất gà sạch nhằm tạo ra sản phẩm gà sạch phục vụ người tiêu dùng. Trong đó đáng chú ý là Tập đoàn Lạc Hoà với Công ty cổ phần chế biến thực phẩm sạch 3F (Family Fresh Food - Thực phẩm sạch gia đình). Đây là một tập đoàn chăn nuôi- chế biến- kinh doanh gà khép kín, bao gồm một nhà máy chế biến thức ăn, một công ty phát triển trang trại, một công ty chế biến thực phẩm sạch và một trung tâm lưu giữ, bảo tồn quỹ gen. Ngoài những trang trại nuôi gà sạch của công ty, công ty còn xây dựng vùng nguyên liệu rộng lớn ở các tỉnh Hà Tây, Hoà Bình với số lượng lên tới hơn 330.000 con gà giống các loại.

Một số công ty nước ngoài tại Việt Nam cũng áp dụng mô hình sản xuất, chăn nuôi sạch, như Công ty TNHH Chăn nuôi C.P Việt Nam- thuộc Tập đoàn C.P.Thái Lan. Công ty sản xuất hạt giống bắp, thức ăn chăn nuôi, nuôi lợn, gà, tôm giống, chế biến và phân phối thực phẩm. Với quy trình sản xuất khép kín từ sản xuất thức ăn chăn nuôi đến các trang trại chăn nuôi và chế biến, với mô hình chăn nuôi gà, lợn theo quy trình khép kín, hàng năm công ty cung cấp cho thị trường nhiều sản phẩm thực phẩm sạch như thịt gà sạch, thịt lợn sạch, trứng gà sạch...

Như vậy, chăn nuôi gia súc, gia cầm sạch ở nước ta hiện nay đang hình thành và phát triển. Tuy nhiên, mô hình chăn nuôi sạch hiện cũng đang gặp nhiều khó khăn do chưa có sự liên kết để hình thành vùng sản xuất tập trung. Các trang trại chăn nuôi sạch nằm lẫn vào các mô hình chăn nuôi nhỏ lẻ, vì vậy khi có dịch bệnh xảy ra sẽ bùng phát và rất khó kiểm soát. Ngoài ra, giá thức ăn chăn nuôi liên tục

tăng cao, lãi suất cho vay của ngân hàng tăng... hiện là những khó khăn đối với người nông dân khi áp dụng các mô hình chăn nuôi sạch.

Trong chăn nuôi gia súc, gia cầm hiện nay ở nước ta vẫn còn nhiều bất cập. Với tập quán sản xuất, chăn nuôi nhỏ lẻ, cùng với sự thả nổi trong thị trường thuốc kháng sinh và chất kích thích tăng trọng như hiện nay rất khó có thể kiểm soát được quá trình sản xuất, chăn nuôi của các hộ gia đình. Tình trạng người chăn nuôi sử dụng rất tùy tiện các loại thức ăn tăng trọng, thuốc kháng sinh nhằm ngăn ngừa bệnh và dùng liều lượng cao khi gặp bệnh nặng hoặc thời gian cách ly không đảm bảo còn khá phổ biến. Đây chính là những nhân tố kìm hãm sự phát triển của các mô hình chăn nuôi sạch.

* Thủy sản

Bảng 4: Sản lượng và diện tích nuôi trồng thủy sản giai đoạn 2002-2007

Năm	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Tổng sản lượng (nghìn tấn)	2648	2855	3143	3466	3721	4149
- Khai thác	1803	1857	1940	1988	2027	2064
- Nuôi trồng	845	998	1203	1478	1694	2085
Diện tích mặt nước nuôi trồng thủy sản (nghìn ha)	820	867	920	960	977	1008

Nguồn: Thời báo kinh tế Việt Nam: Kinh tế 2007-2008 Việt Nam

Diện tích và sản lượng khai thác, nuôi trồng thủy hải sản ở nước ta tăng đều qua các năm. Trong giai đoạn 2002-2007, diện tích mặt nước nuôi trồng thủy sản có xu hướng tăng liên tục từ 820 nghìn ha (năm 2002) lên 1008 nghìn ha (năm 2007). Tổng sản lượng thủy sản trong giai đoạn này đạt gần 20 triệu tấn, trong đó khai thác đạt 12 triệu tấn và nuôi trồng đạt 8 triệu tấn. Riêng năm 2007, sản lượng thủy sản đạt trên 4 triệu tấn, trong đó khai thác đạt trên 2 triệu tấn và nuôi trồng cũng đạt trên 2 triệu tấn. Với tiềm năng khai thác và nuôi trồng như vậy, thủy sản hiện là một trong những mặt hàng xuất khẩu chủ lực của nước ta với kim ngạch xuất khẩu đạt trên 3 tỷ USD (năm 2007).

Việt Nam đang phát triển ngành thủy sản theo hướng sạch để phục vụ xuất khẩu. Trong nuôi trồng thủy sản, ngày càng nhiều các nhà máy và trại chăn nuôi sử dụng sản phẩm sinh học làm thức ăn trong nuôi trồng thủy sản để có được sản phẩm thủy sản sạch. Mô hình nuôi trồng thủy sản sạch ở nước ta trong thời gian qua đã có những tiến bộ tích cực. Nhiều địa phương đã tiến hành áp dụng thí điểm và nhân rộng mô hình, phần nào đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng và VSATTP của thị trường nhập khẩu, trong đó có những thị trường đòi hỏi khắt khe về tiêu chuẩn chất lượng như EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản.

Tại khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, nhiều địa phương đã và đang áp dụng nuôi trồng thủy sản theo mô hình Global GAP, trong đó chủ yếu là áp dụng cho cá tra và cá basa. Vì vậy, hiện nay cá tra và cá basa Việt Nam đã đạt được quy định vệ sinh thực phẩm của EU- thị trường khó tính về tiêu chuẩn chất lượng.

Tuy vậy, nuôi trồng và đánh bắt thủy sản của nước ta hiện cũng đang đặt ra nhiều vấn đề cần giải quyết, nhất là các vấn đề liên quan đến thủy sản sạch cũng như thủy sản đảm bảo VSATTP. Do chưa kiểm soát được vùng nuôi cũng như quá trình chăm sóc, sơ chế, vận chuyển thủy sản nên tình trạng chứa tạp chất và dư lượng kháng sinh, hoá chất trong sản phẩm thủy sản còn khá phổ biến, ảnh hưởng xấu tới chất lượng sản phẩm xuất khẩu và tiêu dùng trong nước. Đây cũng là những nguyên nhân hạn chế sự phát triển sản xuất và nuôi trồng thủy sản sạch.

2.1.2. Thực trạng chế biến

2.1.2.1. Giết mổ

Trên địa bàn cả nước, mới chỉ có một số thành phố lớn như Hà Nội, Hải Phòng, TP. Hồ Chí Minh có khu giết mổ tập trung. Tại những cơ sở giết mổ tập trung này, cơ sở vật chất kỹ thuật tương đối đồng bộ, công nghệ giết mổ hiện đại, phần nào đáp ứng được các tiêu chuẩn của VSATTP.

Một số công ty sản xuất và chế biến thực phẩm cũng đã đầu tư xây dựng những nhà máy giết mổ gia súc, gia cầm và chế biến thực phẩm sạch nhằm đáp ứng nhu cầu thực phẩm sạch của người tiêu dùng như: Công ty chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood) với công nghệ giết mổ treo hiện đại, đảm bảo thịt không nhiễm vi sinh của Trung tâm giết mổ gia súc, gia cầm Nam Phong (thuộc Xí nghiệp chế biến thực phẩm Nam Phong); Tổng công ty Thương mại Hà Nội (Hapro) cũng đã đầu tư 120 tỷ đồng xây dựng nhà máy giết mổ gia súc, gia cầm và chế biến thực phẩm sạch tại khu công nghiệp thực phẩm Hapro tại Gia Lâm (năm 2007). Xí nghiệp giết mổ của Hapro với dây chuyền giết mổ hiện đại công suất cao: dây chuyền giết mổ lợn với công suất 100 con/ngày, dây chuyền giết mổ gà công suất 8.000 con/ngày; Tập đoàn Lạc Hoà với công ty chế biến thực phẩm sạch 3F (Family Fresh Food-thực phẩm sạch gia đình), với dây chuyền giết mổ gà hiện đại, cung cấp lượng thịt gà sạch khá lớn cho thị trường.

Trên thực tế, thực trạng giết mổ gia súc, gia cầm ở nước ta đang ở tình trạng báo động, đặt ra nhiều thách thức cần giải quyết, đặc biệt là tại các thành phố lớn, khu đô thị, khu chế xuất, khu công nghiệp, nơi có lượng lớn gia súc, gia cầm được giết mổ hàng ngày. Hầu hết các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm hiện nay có quy mô nhỏ lẻ, phân tán, không tập trung, còn mang nặng tính chất thủ công, lạc hậu, thiếu trang thiết bị hiện đại. Cả nước mới chỉ có 15% cơ sở giết mổ gia súc tập trung, trong đó các tỉnh phía Bắc chiếm 2,5%. Giết mổ gia cầm chủ yếu là thủ công, được thực hiện ngay tại các chợ, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Năm 2006 có 64,5% các cơ sở giết mổ nằm trong các khu dân cư; 35,5% nằm trong các chợ. Trong đó, chỉ có 67,7% các cơ sở giết mổ tập trung gia súc và 27% các cơ sở giết mổ gia cầm được kiểm soát thú y. Chỉ có 45% các cơ sở giết mổ thực hiện vệ sinh tiêu độc khử trùng, số mẫu ô nhiễm vi sinh vật còn chiếm tới 57%¹.

¹ Theo báo cáo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Bên cạnh đó, nguồn gốc gia súc, gia cầm được giết mổ cũng chưa kiểm soát được, lượng gia cầm giết mổ được kiểm soát thú y chỉ chiếm 27%. Sau giết mổ, việc vận chuyển, bảo quản phần lớn cũng chưa đảm bảo yêu cầu VSATTP.

2.1.2.2. Chế biến

Năm 2001, ngành công nghiệp chế biến có 12.353 doanh nghiệp, đến năm 2006 tăng lên 26.863 doanh nghiệp (gấp hơn hai lần). Số lượng doanh nghiệp chế biến thực phẩm và đồ uống cũng tăng đều qua các năm: từ 3592 doanh nghiệp (năm 2001) lên 4484 doanh nghiệp (năm 2004) và lên 5437 doanh nghiệp (năm 2006). Tỷ trọng các doanh nghiệp chế biến thực phẩm và đồ uống trong ngành công nghiệp chế biến nói chung đang có xu hướng giảm dần: giảm từ 29,08% năm 2001 xuống còn 20,24% năm 2006.

Bảng 5: Các doanh nghiệp hoạt động trong ngành CN chế biến giai đoạn 2001-2006

ĐV: doanh nghiệp

Năm	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Công nghiệp chế biến	12353	14794	16916	20531	24017	26863
- SX thực phẩm & đồ uống	3592	3954	4114	4484	5076	5437
Tỷ lệ/tổng DN ngành CNCB (%)	29,08	26,73	24,32	21,84	21,14	20,24

Nguồn: Tổng cục thống kê

Bảng 6: Một số sản phẩm chủ yếu của ngành công nghiệp chế biến giai đoạn 2003-2007

Năm	ĐV	2003	2004	2005	2006	2007
Thủy sản đóng hộp	Tấn	19665	40984	37469	68586	81401
Thủy sản ướp đông	Nghìn tấn	361,6	485,6	681,7	801,0	920,6
Nước mắm	Triệu lít	190,8	213,0	191,5	194,1	196,8
Rau, quả hộp	Tấn	42116	70813	72789	75901	79741
Sữa hộp đặc có đường	Triệu hộp	293,8	317,0	364,1	361,4	404,4
Gạo xay xát	Nghìn tấn	27094	28459	39429	45855	52310
Đậu phụ	Nghìn tấn	101,7	97,1	126,2	129,4	132,0
Rượu mùi và rượu trắng	Nghìn lít	153434	155249	221096	290126	316160
Bia	Triệu lít	1118,9	1342,8	1460,6	1547,2	1845,2
Nước khoáng	Triệu lít	194,8	213,8	247,2	257,2	285,4
Nước tinh khiết	Triệu lít	111,2	206,1	328,3	660,2	782,3
Bột ngọt	Nghìn tấn	195,6	214,6	244,7	252	264,1

Nguồn: Niên giám thống kê 2007.

* Rau, quả

Trước năm 1999 cả nước chỉ có 12 nhà máy và 48 cơ sở chế biến rau quả với thiết bị công nghệ lạc hậu, sản phẩm làm ra không phù hợp với thị trường, công suất chỉ đạt khoảng 150 nghìn tấn/năm. Sau 4 năm, đã có thêm 12 nhà máy chế biến với các thiết bị hiện đại châu Âu, nâng tổng công suất cả nước lên gần 290 nghìn tấn/năm. Các sản phẩm rau, quả chế biến chủ yếu bao gồm đồ hộp, rau quả ngâm dấm, nước ép trái cây, mứt, quả ướp đường... Cho đến nay, đã có nhiều nhà máy chế biến rau, quả hiện đại và các sản phẩm làm ra đã có mặt ở hầu hết các quốc gia trên thế giới, trong đó có những thị trường khó tính như Mỹ, EU...

Bên cạnh số ít các nhà máy được trang bị hiện đại, chế biến rau, quả ở nước ta vẫn được chế biến tại các cơ sở thủ công, quy mô nhỏ, tự phát nên chất lượng rau, quả chế biến chưa cao và chưa đảm bảo VSATTP. Quản lý chất lượng nguyên liệu đầu vào tại phần lớn các đơn vị chế biến này chỉ dừng ở mức độ rửa và loại bỏ vật lạ, không qua công đoạn khử trùng nguyên liệu đầu vào trước khi chế biến. Tại nhiều cơ sở chế biến rau quả không có kho lạnh và kho chuyên dụng do đó chất lượng sản phẩm rất thấp, thậm chí nguy hại đối với sức khỏe người tiêu dùng trong nước và không đáp ứng yêu cầu của nhà nhập khẩu.

***Thịt gia súc, gia cầm**

Thịt gia súc, gia cầm có thể được chế biến thành nhiều chủng loại khác nhau như giò, chả các loại, xúc xích, lạp sườn, các loại đồ hộp, thịt hộp...

Chế biến thịt gia súc, gia cầm trong thời gian qua đã có những chuyển biến tích cực theo hướng áp dụng quy trình chế biến tốt GMP nhằm tạo ra những sản phẩm chế biến sạch, an toàn. Đã có một số doanh nghiệp chế biến, đặc biệt là những doanh nghiệp có quy mô lớn và doanh nghiệp chế biến xuất khẩu chú trọng đến công tác đảm bảo VSATTP trên cơ sở đầu tư cơ sở hạ tầng, công nghệ hiện đại và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP. Như Công ty TNHH sản xuất, thương mại và dịch vụ Đức Việt, Tổng công ty thương mại Hà Nội (Hapro), Công ty chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood), Công ty cổ phần thực phẩm sạch 3F (thuộc Tập đoàn Lạc Hoà)...

Công ty TNHH sản xuất, thương mại và dịch vụ Đức Việt (khu công nghiệp Phố Nối- Hưng Yên). Đây là công ty hoạt động trong lĩnh vực sản xuất, chế biến thực phẩm với các sản phẩm chế biến từ thịt lợn như xúc xích, dăm bông, dọi quế hong khói, đùi hong khói, sườn hong khói và giò các loại, chả các loại. Công ty đã áp dụng tiêu chuẩn EU trên các sản phẩm để đảm bảo cung cấp cho người tiêu dùng trong nước những sản phẩm có chất lượng và an toàn. Hệ thống HACCP cho các phân xưởng chế biến của công ty đã được TUV Rheinland (CHLB Đức) thẩm định, đánh giá và cấp chứng chỉ. Hệ thống HACCP cho phân xưởng giết mổ của công ty được BM Trada (Anh) cấp chứng chỉ. Công ty đã được cấp chứng chỉ HACCP vào ngày 11/1/2006. Để có được những sản phẩm sạch, công ty đã hình thành tổ hợp khép kín từ những trang trại nuôi lợn đến giết mổ, chế biến.

Tổng công ty thương mại Hà Nội (Hapro) cũng đã đầu tư xây dựng nhà máy giết mổ gia súc, gia cầm và chế biến thực phẩm sạch. Trong đó xí nghiệp chế biến thực phẩm đông lạnh và làm mát với công suất 10 tấn/ngày ca và một xí nghiệp chế biến thịt nguội, đồ hộp với công suất 10 tấn/ngày ca.

Công ty chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood) với quy trình sản xuất khép kín đã tạo ra chuỗi sản phẩm chất lượng, sạch, an toàn, bảo đảm sức khỏe và đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng cao của thị trường. Xí nghiệp chế biến thực phẩm Nam Phong trực thuộc Sagrifood áp dụng quy trình công nghệ cao với trang thiết bị, máy móc hiện đại, xây dựng theo tiêu chuẩn GMP, cung cấp thực

phẩm sạch cho người tiêu dùng. Các sản phẩm chế biến chủ yếu của công ty bao gồm: chả lụa, chả giò, chả bông, xúc xích các loại, lạp xưởng...

Công ty cổ phần thực phẩm sạch 3F, với lợi thế có nguồn nguyên liệu đầu vào sạch, được cung cấp bởi hệ thống trang trại Vinafarm- công ty Lạc Hoà, áp dụng quy trình sản xuất và chế biến hiện đại, hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001-2000-HACCP đã tạo ra những sản phẩm chế biến đảm bảo chất lượng như gà chế biến (gà tấm ướp, gà quay nướng, gà thuốc bắc, gà rang muối); thịt sấy (ruốc gà, bột thịt gà, bột dinh dưỡng, cháo gà); súp ăn nhanh...

Bên cạnh một số điển hình nêu trên, thực trạng chế biến thịt gia súc, gia cầm hiện còn nhiều hạn chế. Nhiều cơ sở chế biến tư nhân, hộ gia đình chưa đảm bảo vệ sinh và vi phạm nghiêm trọng tiêu chuẩn ATTP. Tại các cơ sở chế biến này, chế biến chủ yếu là thủ công, thiết bị lạc hậu, cơ sở vật chất không đảm bảo vệ sinh.

***Thủy sản**

Ngày càng nhiều các doanh nghiệp chế biến thủy sản, đặc biệt là các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu hướng tới mô hình sản xuất, chế biến sạch, phục vụ xuất khẩu.. Các cơ sở chế biến này được đầu tư quy mô lớn, công nghệ chế biến hiện đại, áp dụng quy trình quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP, đặc biệt là áp dụng quy trình chế biến tốt GMP (Good Manufacturing Practice) nên chất lượng sản phẩm cao, đảm bảo VSATTP. Chẳng hạn, mô hình nuôi thủy sản sạch để làm nguyên liệu chế biến xuất khẩu của công ty Agifish An Giang và công ty Afiex An Giang. Đây là hai công ty đi đầu trong lĩnh vực chế biến thủy sản sạch ở nước ta. Chính vì vậy, hiện nay các sản phẩm chế biến của ngành thủy sản đã xuất khẩu được sang nhiều thị trường trên thế giới trong đó có những thị trường đòi hỏi tiêu chuẩn cao về chất lượng và VSATTP như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản.

Mặc dù chế biến thủy sản trong thời gian qua đã có nhiều chuyển biến tích cực theo hướng áp dụng công nghệ chế biến sạch. Tuy nhiên, tại nhiều cơ sở chế biến tư nhân, nhỏ lẻ, quy mô hộ; công nghệ chế biến lạc hậu, điều kiện cơ sở hạ tầng không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật; công đoạn kiểm soát nguyên liệu đầu vào chưa chặt chẽ, chủ yếu kiểm tra bằng phương pháp cảm quan, ở các chỉ tiêu như kích thước, độ đồng đều, sự sụn hồng... Chính vì vậy, nhiều lô hàng nguyên liệu khi kiểm tra đạt yêu cầu nhưng khi đưa vào sản xuất, chế biến, kiểm tra sản phẩm đầu ra lại có dư lượng kháng sinh bị cấm. Hậu quả là trong hoạt động xuất khẩu thủy sản của nước ta, vẫn còn tình trạng hàng xuất khẩu bị cảnh báo và trả lại do vi phạm tiêu chuẩn VSATTP.

2.1.3. Đánh giá chung

2.1.3.1. Sản xuất

*** Trồng trọt**

Với điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng thuận lợi đối với trồng trọt các loại cây ăn quả và rau, củ các loại. Diện tích trồng trọt và sản lượng rau, quả tăng đều qua các năm. Trong trồng trọt rau, quả, đã hình thành và phát triển mô hình sản xuất

sạch nhằm tạo ra những sản phẩm rau, quả sạch, an toàn, phù hợp với xu hướng tiêu dùng của thời đại. Tại hầu hết các địa phương trên địa bàn cả nước đã áp dụng thí điểm và triển khai nhân rộng mô hình sản xuất rau, quả sạch, an toàn nhằm đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của thị trường trong nước và phục vụ xuất khẩu. Trong đó có nhiều địa phương với mô hình sản xuất rau sạch khá phát triển, diện tích trồng rau sạch ngày càng được mở rộng, sản lượng ngày càng gia tăng như thành phố Hà Nội, Hải Phòng, Vĩnh Phúc, Hà Tây (cũ), Bắc Ninh, Hải Dương, Tiền Giang, Lâm Đồng... đã phần nào đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng rau sạch, an toàn đối với sức khỏe con người. Mô hình trồng quả sạch trong thời gian qua cũng khá phát triển tại khu vực đồng bằng Sông Cửu Long, trong đó đặc biệt là mô hình trồng thanh long sạch tại tỉnh Bình Thuận, góp phần thúc đẩy hoạt động xuất khẩu nói chung và xuất khẩu rau, quả nói riêng của nước ta trong thời gian qua.

Mặc dù trồng trọt rau, quả đã có những chuyển biến tích cực trên cơ sở áp dụng quy trình sản xuất tốt GAP (Good Agricultural Practice) và đạt được những thành công ban đầu. Tuy vậy, sản xuất rau, quả sạch cũng còn gặp nhiều khó khăn: Sản xuất rau, quả sạch đòi hỏi phải tuân thủ quy trình kỹ thuật nghiêm ngặt; Chi phí sản xuất cao hơn so với rau, quả không an toàn, dẫn đến giá thành sản phẩm cao, khó tiêu thụ trong điều kiện nền kinh tế nước ta còn phát triển chưa cao nên không tạo động lực khuyến khích người nông dân áp dụng các mô hình sản xuất sạch; Diện tích trồng rau, quả sạch còn chiếm tỷ lệ thấp; Quy mô sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, cá thể; Kỹ thuật canh tác còn lạc hậu, năng suất thấp; Thiếu kinh phí, thiếu cán bộ kỹ thuật, điều kiện địa lý không phù hợp nên có nhiều địa phương chưa có quy hoạch đất trồng rau an toàn (đến nay vẫn còn khoảng 12% diện tích đất trồng rau gần các khu công nghiệp, đường giao thông hoặc bệnh viện- đây là những nơi có mầm bệnh, khả năng phát bệnh rất cao, nguy cơ không đảm bảo VSATTP rất lớn); Chưa hình thành các vùng tập trung lớn để cung cấp nguyên liệu chất lượng và ổn định cho thị trường; Chất lượng của nhiều loại rau, quả tiêu thụ trong nước và xuất khẩu hiện nay chưa cao, chưa đáp ứng được nhu cầu của người tiêu dùng, đặc biệt là của thị trường nhập khẩu. Chất lượng rau, quả phụ thuộc vào nhiều yếu tố như giống, phương pháp canh tác và thu hoạch, quá trình bảo quản, chế biến và vận chuyển... Trong khi đó, giống cây rau, quả chủ yếu hiện nay là giống bản địa có sẵn, bị lai tạp nhiều không thuần chủng nên chất lượng và năng suất thấp. Tình trạng dư lượng thuốc trừ sâu, thuốc kích thích tăng trưởng và thuốc bảo quản trong sản phẩm còn cao, không đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng. Ngoài ra, công nghệ xử lý sau thu hoạch ở nước ta còn nhiều yếu kém với kỹ thuật lạc hậu, vận chuyển thô sơ cùng với quá trình đóng gói và bảo quản không đúng cách đã làm cho rau, quả bị hư hỏng nhiều, không đảm bảo chất lượng và tiêu chuẩn VSATTP.

Như vậy, ngoài số ít sản phẩm rau, quả được sản xuất bằng mô hình sạch, đảm bảo VSATTP. Hầu hết sản phẩm rau, quả hiện nay chưa hoàn toàn sạch cũng như chưa đảm bảo VSAT đối với sức khỏe người tiêu dùng. Đồng thời, kích cỡ, hình dáng, màu sắc sản phẩm chưa hấp dẫn người tiêu dùng và chưa đáp ứng yêu cầu của các nhà nhập khẩu cũng như thâm nhập vào các kênh phân phối hiện đại. Thậm chí

nhiều sản phẩm được cho là thực phẩm sạch, thực phẩm an toàn nhưng cũng không sạch hoàn toàn, khi kiểm tra vẫn chứa dư lượng thuốc BVTV quá mức cho phép.

*** Chăn nuôi gia súc, gia cầm**

Chăn nuôi gia súc, gia cầm ở nước ta đã có những chuyển biến tích cực, quy trình chăn nuôi tốt GVP (Good Veterinarian Practice) đang dần hình thành và phát triển. Tập quán chăn nuôi của người dân đã dần thay đổi từ tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ sang chăn nuôi trang trại, tập trung. Ý thức của người chăn nuôi trong quá trình chăm sóc gia súc, gia cầm, đặc biệt là trong việc sử dụng nguồn thức ăn và các loại thuốc kháng sinh cũng đã có chuyển biến tích cực. Nhiều người chăn nuôi đã không còn sử dụng các loại thuốc kháng sinh một cách tùy tiện cũng như trộn các loại thuốc kích thích và thức ăn chăn nuôi.

Một số mô hình chăn nuôi lợn sạch, gà sạch đã hình thành tại một số địa phương và có xu hướng phát triển rộng, phù hợp với xu thế tiêu dùng của thời đại. Tuy nhiên, hiện nay tỷ trọng gia súc, gia cầm sạch so với tổng số gia súc, gia cầm được chăn nuôi trên phạm vi cả nước hiện còn khiêm tốn.

Chăn nuôi gia súc, gia cầm chủ yếu là chăn nuôi nhỏ lẻ, tự phát là những khó khăn trong công tác kiểm soát quá trình chăm sóc, chăn nuôi của các hộ gia đình, các cơ sở nhỏ lẻ. Ý thức của một số người chăn nuôi hiện cũng còn nhiều hạn chế, nên tình trạng sử dụng tùy ý và quá mức các loại thuốc tăng trọng cũng như thuốc kháng sinh khi gia súc, gia cầm bị ốm không rõ nguyên nhân còn phổ biến. Do đó, tồn tại nhiều sản phẩm của ngành, bao gồm thịt gia súc, gia cầm, trứng các loại... chưa đảm bảo chất lượng cũng như tiêu chuẩn VSATTP, gây nguy hại đối với sức khoẻ người tiêu dùng.

***Nuôi trồng thủy sản**

Nuôi trồng và khai thác, đánh bắt thủy sản trong thời gian qua đã có nhiều tiến bộ. Diện tích và sản lượng thủy sản nuôi trồng, khai thác và đánh bắt gia tăng đều qua các năm, góp phần đáp ứng nhu cầu tiêu thụ trong nước và đảm bảo nguồn cung nguyên liệu đầu vào ổn định cho các cơ sở kinh doanh, chế biến và xuất khẩu. Nhận thức của các cơ sở nuôi trồng cũng được nâng lên, họ đã hạn chế sử dụng các hoá chất, thuốc BVTV trong quá trình nuôi trồng và bảo quản thủy sản. Nhiều hộ nông dân tại nhiều địa phương trong cả nước đang chuyển sang phương pháp nuôi sạch/sạch bệnh bằng cách sử dụng các chế phẩm sinh học thay thế các kháng sinh bị cấm và mua con giống sạch để tạo ra các sản phẩm VSATTP và bảo vệ môi trường. Chính vì vậy, sản phẩm thủy sản xuất khẩu của nước ta đã có mặt tại nhiều thị trường trên thế giới, trong đó có những thị trường có tiêu chuẩn rất khắt khe về chất lượng và tiêu chuẩn VSATTP như Mỹ và EU.

Bên cạnh những thành công đó, hiện ngành thủy sản còn tồn tại một số hạn chế. Tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ, tự phát, manh mún và không tập trung; chưa kiểm soát được vùng nuôi, quá trình sơ chế, vận chuyển thủy sản. Tình trạng tôm chết, cá chết có chiều hướng gia tăng do chất lượng con giống chưa bảo đảm, môi trường ao

nuôi bị ô nhiễm. Việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y thủy sản hiện khó kiểm soát cùng với ý thức và thiếu hiểu biết của một số người dân nên đã sử dụng thức ăn, thuốc thú y có nhiễm chất kháng sinh, thậm chí còn có tình trạng bơm, chích tạp chất vào tôm nguyên liệu. Trong khai thác hải sản, tình trạng dùng lưới đánh bắt không đạt tiêu chuẩn, dùng mìn, hoà CAP vào nước làm đá để giữ cho hải sản tươi lâu còn phổ biến. Do đó, tình trạng sản phẩm thủy sản chứa tạp chất và dư lượng kháng sinh, hóa chất, sản phẩm hải sản bị nhiễm CAP quá mức cho phép còn nhiều.

2.1.3.2. Chế biến

Đối với giết mổ hiện nay, chúng ta còn thiếu các cơ sở giết mổ tập trung, phương tiện giết mổ thô sơ, không có cơ sở vật chất kỹ thuật, công nghệ giết mổ và xử lý môi trường, việc vận chuyển gia súc, gia cầm từ nơi giết mổ đến nơi tiêu thụ thô sơ, không có phương tiện chuyên dụng, không được che đậy... ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm và môi trường.

Đối với ngành công nghiệp chế biến nói chung cũng như đối với chế biến thực phẩm nói riêng đã có những chuyển biến tích cực. Cùng với sự phát triển về số lượng các cơ sở chế biến, chất lượng các cơ sở chế biến cũng được cải thiện. Nhiều cơ sở chế biến thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở chế biến xuất khẩu đã chú trọng đầu tư cơ sở vật chất, máy móc, kỹ thuật, công nghệ hiện đại, không ngừng nâng cao trình độ và áp dụng các mô hình quản lý chất lượng như ISO- 9000, HACCP, GMP. Đặc biệt, với việc áp dụng quy trình chế biến tốt GMP ngành công nghiệp chế biến thực phẩm đã có những chuyển biến tích cực. Sản phẩm đảm bảo chất lượng và VSATTP, góp phần đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng cao của thị trường nội địa cũng như của thị trường thế giới. Nhiều sản phẩm thực phẩm chế biến của nước ta đã có mặt ở hầu hết các thị trường trên thế giới, trong đó có cả những thị trường đòi hỏi khắt khe về tiêu chuẩn và chất lượng.

Tuy nhiên, thực trạng chế biến thực phẩm hiện nay ở nước ta cũng còn nhiều hạn chế, trong đó VSATTP là một trong những vấn đề nổi cộm, gây nhức nhối trong tiêu dùng nội địa và khó khăn trong hoạt động xuất khẩu. Mặc dù nhiều cơ sở chế biến nông sản, thực phẩm đã được đầu tư nhưng thiết bị, trình độ công nghệ chế biến còn lạc hậu và thiếu đồng bộ, chưa thực sự cập nhật các thông tin về các quy định kỹ thuật và vệ sinh thủy sản của các nước nhập khẩu, cũng như chưa tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP. Nhiều vụ ngộ độc thực phẩm trên thị trường nội địa và nhiều lô hàng xuất khẩu của nước ta bị cảnh báo và trả lại trong hoạt động xuất khẩu do những vi phạm tiêu chuẩn VSATTP của thực phẩm chế biến.

2.2. Thực trạng lưu thông hàng thực phẩm

2.2.1. Lưu thông trên thị trường nội địa

2.2.1.1. Thực phẩm tươi sống

***Rau, quả**

Rau, quả lưu thông trên thị trường nội địa hiện nay từ 2 nguồn chủ yếu, sản xuất trong nước và nhập khẩu. Thị trường tiêu thụ của nhóm hàng này chủ yếu tại

các thành phố lớn, khu đô thị, khu công nghiệp, khu chế xuất... Đây là những khu vực tập trung đông dân cư và tại những địa bàn này không có hoặc có rất ít đất nông nghiệp để trồng rau, quả. Để phục vụ nhu cầu hàng ngày, rau, quả phải được vận chuyển đến từ các vùng lân cận, đặc biệt từ các vùng nông thôn (Hà Nội chỉ tự cung tự cấp được 40% nhu cầu, còn lại 60% rau, quả từ các tỉnh khác đưa vào²). Lượng rau quả lưu thông và tiêu thụ hàng ngày tại địa bàn thành thị rất lớn. Đối với khu vực nông thôn, phần lớn người nông dân tự trồng trọt để phục vụ tiêu dùng hàng ngày.

Rau, quả, đặc biệt là rau là thực phẩm không thể thiếu trong bữa ăn hàng ngày, nhưng trên thực tế rau xanh và sạch đang trở thành hàng hoá xa xỉ đối với người tiêu dùng do giá cả cao và khó tìm kiếm trên thị trường. Rau, quả được phân phối qua 2 kênh chủ yếu là chợ và siêu thị.

- Đối với chợ

Chất lượng rau, quả lưu thông qua mạng lưới chợ hiện nay còn nhiều bất cập, chưa đảm bảo vệ sinh ATTP và gây ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm. Số lượng các quầy hàng kinh doanh sản phẩm rau sạch tại các chợ còn chiếm tỷ lệ rất thấp. Hầu như tại mỗi chợ chỉ có một vài cửa hàng rau sạch. Tuy nhiên, tại chính những cửa hàng rau sạch này, chất lượng rau có đảm bảo hay không cũng rất khó kiểm soát. Do chi phí sản xuất rau sạch cao hơn so với sản xuất rau không sạch nên giá rau sạch thường cao hơn so với giá rau không sạch. Vì vậy, một số cửa hàng rau sạch đã bán trà trộn giữa rau sạch và rau không sạch, làm mất lòng tin của người tiêu dùng đối với các cửa hàng rau sạch.

Tại Hà Nội, mặc dù đã hình thành chợ đầu mối rau sạch tại Vân Nội- Đông Anh song gần đây rau ở chợ này đã không đảm bảo an toàn bởi nhiều loại rau từ nơi khác như Bắc Ninh, Bắc Giang, Vĩnh Phúc...cũng được đưa vào bán tại đây. Hơn nữa rau của chính những hộ nông dân ở Vân Nội cũng không đảm bảo chất lượng³. Cũng tại Hà Nội, có những mẫu rau muống ở Yên Sở có dư lượng thuốc BVTV gấp 30 lần tiêu chuẩn cho phép⁴. Hay tại TP. Hồ Chí Minh, ngay tại vùng sản xuất rau sạch của thành phố (tại quận 12 và huyện Hóc Môn), vẫn tìm thấy số mẫu rau, quả vượt mức dư lượng hoá chất cho phép (5/409 mẫu dính hoá chất). Trong đó, 16 loại rau ăn lá (gồm cải bẹ xanh, rau dền, tần ô, hành lá, xà lách, rau má, mồng tơi, rau muống), 13 loại rau củ quả (như tỏi, hành, khoai tây, cà rốt, dưa leo, su hào, cà tím, đậu bắp), 5 loại trái cây (cam, quýt, cóc, tắc, chanh) đều dính dư lượng hoá chất rất cao. Các sản phẩm này vẫn là nguồn cung cho các chợ và siêu thị tại thành phố.

Có tới 30-60% số mẫu rau được kiểm tra còn dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật quá mức cho phép. Loại thuốc Pyrethroid được tìm thấy dư lượng trong 70% số mẫu rau ăn lá được kiểm tra, ngoài ra còn dư lượng Fipronil, Dithiocarbamate, lân hữu cơ và Carbendazin. Dư lượng 2,4D trong một số mẫu cam ở Hà Giang 0,01-0,1

² Báo Kinh tế nông thôn, ngày 1/8/2008

³ Báo Nhân dân, ngày 1/8/2008.

⁴ Báo Giáo dục và Thời đại, số 94.

mg/kg; có tới 20% số mẫu nhỏ được kiểm tra có dư lượng vượt MRLs⁵. Tại TP. HCM, chợ đầu mối Thủ Đức, Hóc Môn và Bình Điền, có 141/1500 mẫu nông sản vượt dư lượng độc chất⁶. Cũng trong đợt kiểm tra liên ngành của thành phố năm 2006, qua khảo sát 790 mẫu rau được bán tại các chợ đầu mối, có 6,9% mặt hàng chứa dư lượng thuốc trừ sâu quá mức cho phép.

Bảng 8: Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong một số các loại quả năm 2005

Loại quả	Số mẫu	Tỷ lệ mẫu (%)		
		Không có dư lượng thuốc BVTV	Có dư lượng thuốc BVTV	Có dư lượng thuốc > MRLs
Cam (miền Nam và Hà Giang)	20	25,0	75,0	-
Nho	20	0	80,0	20,0
Xoài	20	40,0	60,0	-
Táo Trung Quốc	12	25,0	75,0	-
Lê Trung Quốc	12	83,3	16,7	-
Tổng số	84	30,9	64,3	4,8

Nguồn: Số liệu điều tra của Cục BVTV năm 2005

Bảng 9: Dư lượng thuốc BVTV trong một số các loại rau giai đoạn 2000-2005

Loại rau	Năm	Số mẫu	Tỷ lệ mẫu (%)		
			Không có dư lượng thuốc BVTV	Có dư lượng thuốc BVTV	Có dư lượng thuốc > MRLs ⁷
Rau cải	2000	279	41,2	54,5	4,3
	2001	264	54,1	41,7	4,2
	2003	102	61,8	25,5	12,7
	2004	72	29,2	63,9	6,9
	2005	108	76,85	12,96	10,18
Rau muống	2000	279	67,0	29,4	3,6
	2001	264	62,5	31,4	6,1
	2003	153	62,7	28,8	8,5
	2004	72	65,3	31,9	2,8
	2005	108	81,48	11,11	7,4
Cải bắp	2002	60	46,7	46,7	6,6
Đậu đỗ	2001	132	29,6	51,5	18,9
	2003	102	42,1	30,4	27,5
	2004	72	51,4	37,5	11,1
Dưa chuột	2003	60	55,0	35,0	10,0
	2004	75	69,3	26,7	4,0
Cà chua	2004	105	58,1	39,0	2,9

Nguồn: Báo cáo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Đối với siêu thị

Rau, quả hiện nay cũng được bán nhiều tại các siêu thị và các cửa hàng bán lẻ. Chất lượng rau, quả được lưu thông qua mạng lưới siêu thị trong thời gian qua đã có chuyển biến tích cực theo hướng chú trọng cung cấp những sản phẩm sạch, đảm bảo chất lượng và VSATTP. Tại nhiều siêu thị đã xuất hiện các quầy hàng bán rau,

⁵ Báo cáo của Bộ NN&PTNT

⁶ Theo báo sức khoẻ, ngày 30/6/2007

⁷ MRLs: Mức độ tồn dư chất tối đa

quả sạch, an toàn. Rau, quả được bày bán trong siêu thị nhìn chung sạch sẽ, được đóng gói và bảo quản trong điều kiện nhiệt độ thích hợp, có ghi nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Để có được nguồn cung rau, quả ổn định, đảm bảo chất lượng, các siêu thị đã ký kết với bà con nông dân tại các vùng sản xuất rau sạch, có quy mô lớn như Vĩnh Phúc, Hà Tây, Đà Lạt... và chuyên chở bằng những phương tiện đảm bảo chất lượng của rau như xe lạnh, máy bay. Tuy nhiên giá cả của rau, quả bán trong siêu thị thường cao hơn so với giá rau, quả tại chợ.

Tuy nhiên, chất lượng rau, quả trong siêu thị hiện nay cũng còn tồn tại một số hạn chế. Nhiều siêu thị còn kinh doanh rau, quả không sạch, không rõ nguồn gốc, xuất xứ, cũng như vi phạm về quy chế ghi nhãn, mác hàng hoá, làm giảm lòng tin của người tiêu dùng đối với rau an toàn và đối với kênh phân phối hiện đại này. Thậm chí, ngay tại các doanh nghiệp, siêu thị và các cửa hàng bán rau an toàn, được cho là đảm bảo vẫn có nhiều loại rau, quả có dư lượng vượt mức cao. Kết quả kiểm tra tại các cửa hàng rau an toàn, siêu thị, cơ sở chế biến cho thấy, có 65/905 mẫu được kiểm tra có dư lượng chất độc hại vượt mức cho phép⁸.

Tại siêu thị BigC, một số mặt hàng hoa quả có nguồn gốc nội nhưng lại được gắn mác ngoại để bán giá cao hơn nhiều lần. Ngoài ra, nhãn mác ghi trên những loại hoa quả này chỉ ghi hạn sử dụng mà không có ngày sản xuất. Cũng qua kiểm tra tại siêu thị này, phát hiện 11 loại rau xanh được dán mác là rau sạch nhưng kiểm tra phát hiện có dư lượng thuốc BVTV cao hơn mức cho phép⁹.

Tại siêu thị Fmart, cửa hàng bán thực phẩm sạch- kiốt số 3, siêu thị Rosa Bà Thơ (đều ở khu đô thị Bắc Linh Đàm) cũng phát hiện nhiều loại rau, củ dán mác là rau, củ quả sạch nhưng không hoàn toàn sạch do được một cơ sở cung cấp mua ngoài chợ về dán mác rau an toàn¹⁰.

Tại siêu thị Minimart (tại 66 Bà Triệu-Hà Nội), mặc dù đây là siêu thị chuyên doanh các mặt hàng nhập khẩu nhưng qua kiểm tra phát hiện nhiều mặt hàng thực phẩm không đảm bảo, thực phẩm tươi sống như thịt cá, rau, quả được bày bán cạnh thực phẩm chín.

+ Nguồn nhập khẩu

Mặc dù nguồn cung rau, quả nội địa ở nước ta khá dồi dào nhưng hàng năm chúng ta vẫn nhập khẩu một số loại rau, quả để phục vụ nhu cầu ngày càng cao và phong phú của người tiêu dùng trong nước, trong đó chủ yếu nhập các loại rau, quả ôn đới. Rau, quả hiện là một trong những mặt hàng có kim ngạch nhập khẩu tương đối cao trong nhóm hàng thực phẩm nhập khẩu.

Chúng ta chủ yếu nhập khẩu quả từ Trung Quốc (táo, lê, quýt), Thái Lan (sầu riêng, xoài, măng cụt, nhãn, quýt), Mỹ (nho, táo), Newzland, Úc... Các sản phẩm

⁸ Theo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn: Vnexpress, ngày 11/9/2007

⁹ Kết quả kiểm tra của Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn Hà Nội

¹⁰ Kết quả kiểm tra phối hợp của Sở Thương mại cùng Chi cục Bảo vệ thực vật Hà Nội

rau nhập khẩu chủ yếu bao gồm: đậu Hà Lan, đậu hạt, bắp cải, súp lơ, khoai tây, cà rốt, cà chua, dưa chuột.

Tuy nhiên, chất lượng rau, quả nhập khẩu và đang được lưu thông trên thị trường nội địa hiện nay khá đa dạng, có phần còn chưa đảm bảo, chưa đáp ứng được yêu cầu VSATTP. Nguyên nhân của tình trạng này là do hoạt động nhập khẩu rau, quả chưa được kiểm soát chặt chẽ, chủ yếu là nhập lậu qua đường tiểu ngạch. Trong đó đáng chú ý là tình trạng hoa quả nhập về Việt Nam được ngâm tẩm các loại hoá chất độc hại từ Trung Quốc để giữ cho hoa quả tươi lâu.

Kết quả phân tích của Trung tâm kỹ thuật đo lường chất lượng I cho thấy, tất cả các loại hoa quả nhập từ Trung Quốc đều có chứa thuốc diệt cỏ 2,4-D và 2,4,5-T với hàm lượng 0,4 mg/kg ở vỏ hoa quả và 0,04 mg/kg ở ruột hoa quả¹¹. Đây là các loại thuốc diệt cỏ màu da cam, đặc biệt hoá chất 2,4,5-T rất độc hại đã bị cấm sử dụng do có chứa hàm lượng dioxin được hình thành trong quá trình tổng hợp. Cũng theo số liệu khảo sát của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, có tới 45,8% mẫu táo, lê nhập từ Trung Quốc được kiểm tra có dư lượng thuốc bảo quản Carbendazin¹².

* Gia súc, gia cầm

Thịt gia súc, gia cầm là một trong những thực phẩm tươi sống phục vụ nhu cầu hàng ngày của dân cư. Lượng thịt gia súc, gia cầm tiêu thụ và lưu thông hàng ngày trên thị trường rất lớn, nhất là tại các thành phố lớn, các khu đông dân cư. Tính riêng trên địa bàn Hà Nội, trung bình mỗi ngày Hà Nội tiêu thụ trên 300 tấn thịt gia súc, gia cầm tươi sống, trong đó có khoảng 200 tấn thịt lợn (tương đương 3500 con), 40 tấn thịt trâu bò (tương đương 500 con) và 60 tấn thịt gia cầm (tương đương 44.000 con). Trong khi đó, ngành chăn nuôi của thành phố chỉ đáp ứng được khoảng 40% nhu cầu, còn lại 60% nhập từ các tỉnh lân cận¹³. Hay tại Thành phố Hồ Chí Minh, trung bình mỗi ngày tiêu thụ khoảng 1000 tấn thịt¹⁴.

Thịt gia súc, gia cầm tươi lưu thông trên thị trường nội địa chủ yếu do nguồn cung trong nước, một phần có nguồn gốc từ nhập khẩu. Nguồn cung thực phẩm có nguồn gốc nhập khẩu hiện cũng khó kiểm soát về chất lượng, nhất là nguồn nhập khẩu tiểu ngạch.

Thịt gia súc gia cầm tươi, cũng như gia súc, gia cầm sống được phân phối qua hai kênh chủ yếu: kênh truyền thống là mạng lưới chợ và kênh hiện đại bao gồm các cửa hàng tự chọn, siêu thị và trung tâm thương mại.

- Đối với kênh phân phối truyền thống (mạng lưới chợ)

¹¹ Báo Lao động số 132 ngày 11/5/2004.

¹² Báo Nhân dân, ngày 9-1-2007

¹³ Số liệu của Chi cục thú y Hà Nội năm 2007

¹⁴ www.sggp.org.vn, ngày 18/1/2008

Chợ hiện là kênh phân phối thực phẩm chủ yếu ở nước ta, với 87,6% người tiêu dùng đi chợ mua thực phẩm¹⁵. Hiện nay trên địa bàn cả nước có trên 8000 chợ, trong đó có khoảng 40-50% chợ kinh doanh hàng thực phẩm tươi sống¹⁶.

Tại nhiều chợ, nhất là các chợ đô thị cũng đã xuất hiện các quầy hàng kinh doanh thực phẩm sạch như thịt gà sạch, thịt lợn sạch... Tại những quầy kinh doanh thực phẩm sạch nêu trên, thịt gia súc, gia cầm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có dấu kiểm dịch của cơ quan thú y, quầy hàng sạch sẽ, người bán hàng không trực tiếp tiếp xúc với nguồn hàng, thực phẩm được bày bán trong tủ kính hoặc được phủ ni lông để tránh bụi bẩn. Tuy nhiên, số lượng các quầy, sạp kinh doanh thịt gia súc, gia cầm sạch trong các chợ hiện chỉ chiếm tỷ trọng nhỏ bé.

Kinh doanh thịt gia súc, gia cầm qua mạng lưới chợ còn nhiều bất cập. Nhiều chợ kinh doanh hàng thực phẩm tươi sống chưa đảm bảo điều kiện vệ sinh cũng như ATTP, nhất là các chợ cóc, chợ tạm... Tại hầu hết các chợ, tình hình ô nhiễm thực phẩm còn phổ biến: thịt gia súc gia cầm được bày bán không có khu tách biệt với nơi chế biến thực phẩm tươi sống. Trong khi đó, việc chế biến thực phẩm tươi sống được thực hiện ngay tại chợ nên lượng rác thải hàng ngày khá lớn, dễ bị phân huỷ làm ảnh hưởng đến môi trường chợ và vệ sinh ATTP đối với các sản phẩm lưu thông trong chợ... đặc biệt đối với thịt gia súc, gia cầm. Nhiều quầy kinh doanh thịt bị ô nhiễm vi sinh vật, thịt tươi bị ô nhiễm các hóa chất độc hại quá mức cho phép như Cadmium, Pb (chì), Hg (thủy ngân)¹⁷. Hàng hoá được bày bán trong chợ không có dụng cụ che chắn bụi bẩn. Thậm chí người bán hàng cũng là nguồn truyền nhiễm khuẩn sang thực phẩm tươi sống, do quy trình bán hàng không theo các tiêu chuẩn kỹ thuật vệ sinh về trang phục bán hàng, tay trực tiếp tiếp xúc với hàng hóa...

Ngoài ra, cơ sở vật chất kỹ thuật của chợ cũng ảnh hưởng đến môi trường chợ, chất lượng hàng hoá lưu thông trong chợ, nhất là đối với thực phẩm tươi sống như thịt gia súc, gia cầm. Mặc dù trong thời gian qua các chợ đã được đầu tư, nâng cấp, cải tạo, song mức độ chưa cao. Chỉ có 54,6% số chợ có hệ thống cấp thoát nước, 44% có khu vệ sinh tự hoại, 25% có hệ thống cống thoát nước và nắp đậy kiên cố bằng bê tông (số liệu theo dự án quy hoạch chợ toàn quốc đến năm 2010). Phần lớn các chợ chưa có đường dẫn nước đến các quầy hàng thực phẩm; cống rãnh thoát nước nhỏ; Hệ thống nhà vệ sinh trong chợ chưa đảm bảo đủ tiêu chuẩn; Chất thải, nước thải không được xử lý trước khi đưa vào hệ thống chung. Hiện tượng ngập úng, bùn lầy trong khu vực chợ nhất là vào mùa mưa xảy ra khá phổ biến. Do đó, nguy cơ lây nhiễm mầm bệnh sang thực phẩm tươi sống tại các quầy hàng trong chợ rất cao.

Cùng với đó, công tác thu gom và vận chuyển rác thải trong các chợ còn nhiều hạn chế, ảnh hưởng đến vệ sinh ATTP đối với hàng hoá lưu thông trong chợ, đặc biệt là hàng thực phẩm tươi sống, nguy cơ lây nhiễm cao. Công nghệ thu gom và vận chuyển rác còn thô sơ với các phương thức hỗn hợp, chỉ có khoảng 12% số chợ

¹⁵ Báo SGTT “Phác hoạ người tiêu dùng 2006”

¹⁶ Dự án quy hoạch phát triển mạng lưới chợ toàn quốc đến năm 2010 và định hướng đến năm 2020

¹⁷ Cục ATVSTP

thực hiện công tác vệ sinh môi trường một cách triệt để (ký hợp đồng với công ty vệ sinh môi trường)¹⁸.

- Đối với kênh phân phối hiện đại (hệ thống các siêu thị và trung tâm thương mại, các cửa hàng, đại lý của các công ty sản xuất và chế biến thực phẩm)

Nhóm hàng thực phẩm sạch chủ yếu được bán tại các siêu thị, trung tâm thương mại, đại lý...nhằm đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng cao của dân cư. Phần lớn thịt gia súc, gia cầm được bày bán trong siêu thị là thực phẩm sạch (thịt sạch ở đây mới chỉ dừng ở đánh giá cảm quan và đáp ứng được một số tiêu chuẩn về chất lượng). Thịt gia súc, gia cầm bày bán ở siêu thị được đóng gói trong bao bì riêng, bảo quản trong điều kiện nhiệt độ thích hợp, có ghi nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, cũng như ngày sản xuất và hạn sử dụng. Vì vậy, người tiêu dùng có thể phần nào yên tâm về chất lượng và độ an toàn.

Để có được nguồn thực phẩm sạch cung cấp cho thị trường, nhiều siêu thị đã chủ động đầu tư quy trình sản xuất thực phẩm khép kín hoặc liên kết với các trang trại, công ty sản xuất thực phẩm sạch. Chẳng hạn như: Hapro đã đầu tư xây dựng một khu giết mổ và chế biến thực phẩm sạch để tạo nguồn hàng chất lượng đảm bảo cung cấp cho người tiêu dùng; Công ty chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood) (thuộc S.AI.) được xem là thực phẩm sạch từ trang trại đến bàn ăn của người tiêu dùng. Để có được những sản phẩm thịt lợn sạch đến tay người tiêu dùng, Sagrifood đã đầu tư quy trình khép kín từ khâu con giống, thức ăn gia súc, giết mổ, chế biến thực phẩm sạch và phân phối ra thị trường thông qua các thành viên trực thuộc, gồm: Nhà máy chế biến thức ăn gia súc An Phú, xí nghiệp heo giống cấp I, xí nghiệp chăn nuôi heo Đồng Hiệp, xí nghiệp chăn nuôi heo Phước Long, xí nghiệp chế biến thực phẩm Nam Phong, cùng hệ thống phân phối rộng khắp của Sagrifood; Hệ thống các siêu thị như Metro, BigC, Co-op Mart, Maxi Mart, City Mart... để có được nguồn thực phẩm sạch cung cấp cho thị trường cũng đã liên kết với Tổng Công ty Nông nghiệp Sài Gòn (S.A.I) trong cung ứng thịt lợn sạch; Tổng công ty Thương mại Hà Nội (Hapro) tạo nguồn nguyên liệu đảm bảo thông qua ký kết với các nhà chăn nuôi lớn tại các tỉnh lân cận như Hà Tây, Bắc Ninh, Bắc Giang, Yên Bái, Phú Thọ. Các nhà chăn nuôi phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về kiểm soát chất lượng thức ăn, tiêm phòng dịch, con giống, vệ sinh chuồng trại... Ngoài ra, Hapro cũng ký kết với nhiều công ty cung cấp thực phẩm sạch trong đó có công ty TNHH một thành viên Việt Nam kỹ nghệ súc sản VISSAN.

Công ty cổ phần tập đoàn Phú Thái hiện là một trong những công ty phân phối lớn nhất hiện nay của nước ta. Mạng lưới phân phối của rộng khắp toàn quốc, với gần 100.000 đại lý các cấp, bao gồm các nhà phân phối phụ, các đại lý bán sỉ, cửa hàng trọng điểm, các siêu thị, các đại lý bán lẻ và hàng ngàn khách hàng trực tiếp như nhà hàng, khách sạn, cơ quan, người tiêu dùng.... Trong đó, nhóm hàng thực phẩm bao gồm thực phẩm tươi sống và thực phẩm chế biến là một trong những mặt hàng lớn trong danh mục các sản phẩm phân phối của công ty. Để có được

¹⁸ Quy hoạch phát triển mạng lưới chợ toàn quốc đến năm 2010 và định hướng đến năm 2020

những thực phẩm sạch cung cấp đến tay người tiêu dùng, Phú Thái cũng trực tiếp áp dụng quy trình khép kín từ khâu con giống, thức ăn gia súc, giết mổ, chế biến thực phẩm sạch và phân phối ra thị trường thông qua công ty cổ phần Thú y xanh Việt Nam- là một những đơn vị thành viên của tập đoàn. Lĩnh vực hoạt động chủ yếu của công ty Thú y xanh Việt Nam, bao gồm sản xuất và buôn bán thuốc thú y; sản xuất và buôn bán thức ăn chăn nuôi; sản xuất và buôn bán hàng nông sản, nhập khẩu, kinh doanh giống vật nuôi; chăn nuôi trang trại.

Trong hoạt động phân phối thực phẩm tại các siêu thị hiện nay vẫn còn một số siêu thị vì mục tiêu lợi nhuận đã vi phạm điều kiện VSATTP trong kinh doanh thực phẩm. Một số siêu thị, thậm chí ngay cả ở những siêu thị cao cấp kinh doanh thực phẩm kém chất lượng, có nguồn gốc xuất xứ không rõ ràng. Vì vậy, đã phần nào làm giảm lòng tin của người tiêu dùng về chất lượng thực phẩm lưu thông qua kênh phân phối hiện đại này. Như tại TP. Hồ Chí Minh, siêu thị cao cấp Parkson và nhiều siêu thị khác như siêu thị Bình Dân, Citimart, Co.opMart, Maximark, Metro...nhiều loại thực phẩm quá hạn sử dụng hoặc không ghi ngày sản xuất, không ghi hạn sử dụng hoặc chỉ ghi ngày sản xuất, không ghi hạn sử dụng bị phát hiện¹⁹. Hay tại TP. Hà Nội, hiện trên địa bàn thành phố có khoảng 60 siêu thị lớn nhỏ, tuy nhiên, nếu rà soát theo 4 tiêu chí: quy mô, chất lượng hàng hoá, dịch vụ, điều kiện đảm bảo an toàn thì có đến gần 50% siêu thị không đạt tiêu chuẩn. Trong những lần thanh, kiểm tra gần đây của đoàn kiểm tra liên ngành VSATTP thành phố Hà Nội tại các siêu thị lớn, hầu như đều phát hiện vi phạm như siêu thị Big C (ngày 11/8/), siêu thị Minimart (ngày 18/8) vi phạm quy chế nhãn mác²⁰.

* Thủy sản

Thủy sản cũng là một trong những thực phẩm tươi sống có nhu cầu tiêu dùng cao. Mức tiêu dùng thủy sản bình quân đầu người ở nước ta đối với thành thị 18kg/người/năm; đối với nông thôn 10-12kg/người/năm²¹. Tại những thành phố lớn, các khu đô thị, khu công nghiệp, lượng thủy sản tiêu thụ hàng ngày rất lớn, như TP. Hồ Chí Minh, trung bình mỗi ngày tiêu thụ khoảng 500 tấn thủy sản.

Nguồn thủy sản lưu thông trên thị trường nội địa hiện nay chủ yếu từ nguồn sản xuất trong nước và một phần từ nguồn nhập khẩu.

Hàng năm, chúng ta vẫn nhập lượng thủy sản nhất định, một mặt làm nguyên liệu đầu vào phục vụ nhu cầu chế biến thủy sản xuất khẩu, mặt khác để đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước. Theo Tổng cục Hải quan, trong 3 năm (2005-2007), Việt Nam đã nhập nguyên liệu thủy sản từ hơn 70 quốc gia và vùng lãnh thổ, với kim ngạch nhập khẩu bình quân từ 200-250 triệu USD/năm. Riêng năm 2007, tổng sản lượng nguyên liệu thủy sản nhập khẩu và bán thành phẩm các loại đạt gần 122.196 tấn, chiếm hơn 3% tổng sản lượng thủy sản của cả nước (4,16 triệu tấn). Mặt hàng nhập khẩu chủ yếu bao gồm cá biển, với sản lượng 95.557 tấn, giá trị 149,5 triệu

¹⁹ Theo VietnamNet, ngày 2/6/2007

²⁰ Báo An ninh Thủ Đô ngày 25/8/2007

²¹ Báo Doanh nghiệp thương mại, số 22 ra ngày 15/11/2008

USD; tôm, với sản lượng 9119 tấn, trị giá 49,1 triệu USD; nhuyễn thể chân đầu với sản lượng 8185 tấn, trị giá 16,9 triệu USD. Thị trường nhập khẩu chủ yếu hiện nay là các nước xứ lạnh như Bắc Âu, Bắc Mỹ, Nam Mỹ, Nam Thái Bình Dương... Nhìn chung, các nguyên liệu thủy sản nhập khẩu được kiểm định chất lượng tại khu vực Hải quan. Tuy nhiên, nguồn hàng này sau khi được nhập về các cơ sở chế biến, công tác bảo quản và đảm bảo vệ sinh ATTP trong khâu chế biến rất khó kiểm soát. Mặc dù vậy, chủ yếu nguồn hàng nhập khẩu để phục vụ cho chế biến xuất khẩu nên chính các doanh nghiệp sẽ phải ý thức trong việc đảm bảo VSATTP đối với sản phẩm chế biến để xuất khẩu, tránh tình trạng sản phẩm xuất khẩu không đảm bảo chất lượng, vi phạm VSATTP bị nước nhập khẩu trả lại, sẽ ảnh hưởng xấu đến uy tín cũng như tổn thất về kinh tế cho doanh nghiệp.

Lưu thông hàng thủy sản trên thị trường nội địa ở nước ta hiện nay thông qua hai kênh chủ yếu, bao gồm mạng lưới chợ và siêu thị.

- Đối với mạng lưới chợ

Thủy sản là một trong những mặt hàng thực phẩm được lưu thông chủ yếu qua mạng lưới chợ. Tuy nhiên, điều kiện cơ sở vật chất của chợ nói chung hiện nay chưa đảm bảo VSATTP, đặc biệt đối với nhóm hàng thủy sản. Nhiều chợ với cơ sở vật chất còn lạc hậu, hệ thống cấp, thoát nước trong chợ chưa đảm bảo, chưa có hệ thống nhà kho (đặc biệt là kho lạnh) đảm bảo để bảo quản thực phẩm nói chung và thủy sản nói riêng là một trong những nguyên nhân ảnh hưởng tới chất lượng thủy sản trong khâu lưu thông hiện nay.

Khâu vận chuyển, bảo quản thủy sản trong chợ hiện nay cũng còn nhiều hạn chế. Chưa có các phương tiện chuyên dụng, hiện đại để vận chuyển và bảo quản thủy sản. Hầu hết thủy sản được đóng vào thùng và được vận chuyển bằng các phương tiện thô sơ, các phương tiện thiếu thiết bị bảo quản nên đã làm giảm chất lượng hàng thủy sản trong khâu vận chuyển.

Trong chợ, thủy sản hầu hết được bày bán ngoài trời hoặc trong các quầy, sạp, không có vật che chắn bụi, khí bẩn. Tại nhiều chợ, khu mua bán thủy sản được đặt gần hệ thống cống thoát nước hoặc gần khu rác của chợ rất mất vệ sinh.

Qua kiểm tra chợ đầu mối thủy sản Bình Điền- TP. HCM của Chi Cục quản lý chất lượng và bảo vệ nguồn lợi thủy sản TP. HCM, có đến 54% số lượng mẫu thủy sản từ chợ này chứa dư lượng hoá chất, kháng sinh, ảnh hưởng xấu đến sức khoẻ con người. Cụ thể, có 42/110 mẫu cá, mực nhiễm phân urê và 20 mẫu nhiễm chất kháng sinh CAP²².

Tại hầu hết khu mua bán thủy sản, việc giết mổ thủy sản được thực hiện ngay tại chợ, không có khu mổ thủy sản riêng biệt nên không đảm bảo VSATTP.

²² Theo Vnexpress, ngày 13/6/2007

Hiện tượng người kinh doanh tiêm chích tạp chất vào tôm, cá còn khá phổ biến. Để giữ độ tươi lâu cho tôm, cá, người bán hàng đã tẩm ướp, bảo quản thủy sản bằng đủ các loại hoá chất, kháng sinh độc hại như CAP, hàn the, U-rê.

- Đối với mạng lưới siêu thị

Siêu thị hiện cũng là một trong những kênh phân phối phổ biến đối với mặt hàng thủy sản. Chúng loại thủy sản được bày bán trong siêu thị hiện nay khá phong phú, từ tôm, cua, cá, mực trong nước đến những loại hải sản nhập khẩu từ nước ngoài. Nhiều loại cá đông đặc sản hiện nay đã được một số doanh nghiệp tổ chức thu mua và chế biến, cung cấp cho thị trường nội địa, đặc biệt qua hệ thống các siêu thị như cá rô bí, cá rô mè, cá bống trứng... Hiện mỗi năm có khoảng 4 tấn cá đông các loại được thu mua chế biến và đông lạnh bán vào siêu thị.

Cơ sở vật chất của hệ thống các siêu thị hiện nay có thể nói vượt trội hơn hẳn so với mạng lưới chợ. Do đó, chất lượng thủy sản được bày bán trong siêu thị được đảm bảo, sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng, ngày sản xuất và hạn sử dụng được ghi rõ bên ngoài sản phẩm, khu bày bán thủy sản sạch sẽ, đảm bảo chất lượng thủy sản.

Để có được sản phẩm thủy sản sạch, đảm bảo chất lượng, các siêu thị đã ký kết với các cơ sở nuôi trồng thủy sản. Yêu cầu họ tuân thủ đúng quy trình chăn nuôi và chăm sóc. Đến khi thu hoạch, các siêu thị sẽ đến tận nơi với những xe vận chuyển, bảo quản chuyên dụng, đảm bảo chất lượng thủy sản.

Tuy nhiên, chất lượng một số sản phẩm thủy sản được lưu thông qua mạng lưới siêu thị hiện nay cũng còn hạn chế, do một số siêu thị có những sai phạm trong kinh doanh như kinh doanh sản phẩm có chất lượng không đảm bảo, nguồn gốc xuất xứ không rõ ràng, sản phẩm quá hạn sử dụng... Tuy vậy, tỷ lệ sai phạm này không phải là phổ biến, nên nhìn chung siêu thị là kênh phân phối thực phẩm an toàn và tin cậy nhất đối với người tiêu dùng.

Tóm lại, trong phân phối mặt hàng thủy sản ở nước ta trong thời gian qua đã có những chuyển biến tích cực theo hướng đảm bảo chất lượng và VSATTP. Nhưng đến nay, sản phẩm thủy sản sạch, đảm bảo chất lượng được lưu thông trên thị trường còn chiếm tỷ lệ khiêm tốn. Lưu thông thủy sản trên thị trường nội địa hiện còn nhiều bất cập. Điều này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khác nhau. Một mặt, do những yếu kém trong quản lý thị trường cũng như những hạn chế trong công tác thanh tra, kiểm tra VSATTP. Mặt khác, do ý thức của người sản xuất, chế biến và kinh doanh hiện nay còn nhiều hạn chế. Đặc biệt do những hạn chế trong khâu lưu thông như bảo quản, vận chuyển... nên nhiều loại thủy sản lưu thông trên thị trường không đảm bảo chất lượng và an toàn đối với sức khỏe người sử dụng. Nhiều loại thủy sản, đặc biệt là tôm có chứa hoá chất, dư lượng thuốc kháng sinh quá mức cho phép, ảnh hưởng xấu đến sức khỏe người tiêu dùng vẫn được lưu thông phổ biến trên thị trường. Chính những bất cập này trong lưu thông đã dẫn đến hàng loạt các vụ ngộ độc thực phẩm đối với người tiêu dùng khi mua phải những loại thủy sản không sạch, không đảm bảo VSATTP.

2.2.1.2. Hàng thực phẩm chế biến

Thực phẩm chế biến hiện là một trong những mặt hàng được lưu thông nhiều trên thị trường, nhất là trong cuộc sống hiện đại, người dân ít có thời gian chế biến thực phẩm tươi sống nên nhu cầu đối với thực phẩm chế biến cao. Thị trường thực phẩm chế biến hiện nay rất phong phú với nhiều chủng loại khác nhau như giò, chả, nem, bún, bánh phở, thịt quay, thịt nướng các loại, các loại thịt hộp, rượu, bia, nước ngọt, nước mắm, xì dầu, sữa các loại, rau quả chế biến các loại... Kênh phân phối thực phẩm chế biến chủ yếu qua các chợ, siêu thị và các cửa hàng bán lẻ, đại lý, trên đường phố, bán rong...

Tại các chợ, tình hình ô nhiễm thực phẩm chế biến còn phổ biến. Theo kết quả điều tra, các quầy kinh doanh thịt và sữa bị ô nhiễm vi sinh vật; ô nhiễm hóa chất độc hại: mức độ tồn dư Cadimum, chì, thủy ngân trong thịt tươi; dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm nguồn gốc thực vật cho thấy hầu hết đều có các mẫu vi phạm giới hạn cho phép.

Thị trường hàng thực phẩm chế biến sẵn hiện nay rất khó quản lý nguồn hàng, nhất là đối với các kênh lưu thông qua chợ, các cửa hàng trên đường phố, các quầy bán hàng rong... Hiện trên thị trường có nhiều hàng thực phẩm chế biến sẵn như giò, chả, thịt quay... với nhiều màu sắc bắt mắt. Tuy nhiên, những thực phẩm chế biến sẵn này không rõ nguồn gốc xuất xứ cũng như không đảm bảo vệ sinh ATTP. Theo báo cáo của Cục Quản lý thị trường năm 2006 số vụ thu giữ hàng thực phẩm giả, kém chất lượng qua các năm vẫn còn rất cao trong đó chủ yếu là rượu giả, mì chính giả, đồ hộp quá hạn sử dụng, bánh kẹo kém chất lượng.

Tình trạng nước tương, nước mắm, xì dầu nhiều loại đang lưu thông trên thị trường có chứa chất bảo quản thực phẩm vượt quá nồng độ cho phép 2-3 lần còn khá phổ biến. Các chất này gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng, nếu sử dụng lâu dài có thể dẫn đến nguy cơ ung thư, rối loạn tổng hợp protein. Phần lớn các mẫu nước tương, nước mắm phân tích đều không đạt tiêu chuẩn về độ đậm được ghi trên bao bì, tỷ lệ chất bảo quản Natri Benzoat quá cao... Như nhãn hiệu nước tương Lộc Thành có nồng độ đậm là 31,2%, tỷ lệ chất Natri Benzoat đến 2,4g/kg... Điển hình trong thời gian vừa qua là tình trạng nước tương có chứa chất 3-MPCD cao gấp nhiều lần tiêu chuẩn cho phép, hay nước mắm có chứa ure được lưu thông trên thị trường. Thậm chí, nước tương, nước mắm không đảm bảo chất lượng cũng được lưu thông trong siêu thị và Trung tâm thương mại. (Ngày 16/6/2007, thanh tra Sở y tế Hà Nội đã phát hiện chai nước mắm không đảm bảo chất lượng do công ty CP Thủy sản khu vực I sản xuất và được bày bán tại Trung tâm Thương mại Vân Hồ).

Rượu, bia, nước giải khát các loại được lưu thông trên thị trường hiện nay chất lượng cũng khó kiểm soát. Kênh phân phối chủ yếu của mặt hàng này chủ yếu là các quán nhậu, chợ, siêu thị, cửa hàng, khách sạn, trong đó chủ yếu là các quán nhậu. Tình trạng kinh doanh rượu bia giả, kém chất lượng, không rõ nguồn gốc xuất xứ còn phổ biến và hậu quả đã gây ra những vụ ngộ độc rượu nghiêm trọng, làm tử vong nhiều người. Tính từ năm 2000 đến ngày 19/10/2008, trên địa bàn cả nước đã

xảy ra 28 vụ ngộ độc rượu với 159 người mắc và làm 34 người chết (21,4%). Các vụ ngộ độc rượu xảy ra trên phạm vi cả nước: tại miền Bắc là 14 vụ (chiếm 50% số vụ cả nước), làm 9 người chết; tại miền Nam là 9 vụ (32,1%), làm 15 người chết.

Đặc biệt tại các quán nhậu, phần lớn rượu được bày bán không có nhãn mác, xuất xứ trên bao bì. Trong thời gian gần đây phát hiện tình trạng rượu có chứa cồn Methanol (nguyên liệu bị nghiêm cấm) quá mức cho phép đã được lưu thông trên thị trường và gây ra những ca ngộ độc và tử vong. Tại thành phố Hồ Chí Minh, chỉ trong vòng gần 1 tháng (29/9-20/10/2008), trên địa bàn thành phố đã có 5 vụ ngộ độc rượu, với 28 người mắc và làm tử vong 10 người do rượu được sản xuất từ nguyên liệu bị nghiêm cấm là cồn Methanol²³. Đồng thời, thanh tra Sở Y tế thành phố đã thu hồi nhiều lít rượu có chứa độc chất methanol cao gấp hơn 400 lần mức cho phép.

Các mặt hàng bánh, kẹo, sữa và các sản phẩm từ sữa được lưu thông trên thị trường nội địa qua nhiều kênh phân phối qua nhiều kênh khác nhau, trong đó chủ yếu là siêu thị, các ửa hàng, đại lý, chợ. Tuy nhiên, chất lượng của các sản phẩm lưu thông trên thị trường hiện nay cũng chưa đảm bảo chất lượng và an toàn đối với sức khoẻ người tiêu dùng. Tình trạng hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng quá hạn sử dụng hay không rõ nguồn gốc xuất xứ... còn lưu thông phổ biến trên thị trường. Đặc biệt trong thời gian qua, trên thị trường đã phát hiện nhiều loại bánh và sữa bị nhiễm chất gây sỏi thận Melamine được nhập khẩu và lưu thông trên thị trường nội địa.

Đối với rau quả chế biến, phần lớn ở dạng đóng hộp, ngâm dấm hoặc ở dạng nước ép trái cây, quả ướp đường, mứt, sấy khô. Các loại rau, quả chế biến này cũng được lưu thông chủ yếu tại chợ, các cửa hàng, đại lý và siêu thị. Tuy nhiên, chất lượng và sự an toàn trong tiêu dùng của các loại rau quả chế biến này cũng khó quản lý do những tồn tại, hạn chế trong công tác quản lý thị trường cũng như công tác quản lý vấn đề VSATTP hiện nay.

2.2.2. Đối với xuất khẩu

2.2.2.1. Hàng thực phẩm tươi sống

*** Rau, quả**

Mặc dù nước ta có điều kiện khí hậu, đất đai thuận lợi đối với trồng trọt các loại cây rau, quả, song kim ngạch xuất khẩu đối với nhóm hàng này còn khiêm tốn, chiếm tỷ trọng rất nhỏ trong tổng kim ngạch xuất khẩu cả nước. Giai đoạn 2002-2007, tổng kim ngạch xuất khẩu rau, quả đạt 1344 triệu USD, chiếm 0,73% so với tổng kim ngạch xuất khẩu cả nước trong cùng giai đoạn (tổng kim ngạch xuất khẩu cả nước giai đoạn này đạt 183816 triệu USD). Trong đó năm 2002 xuất khẩu đạt 221 triệu USD và năm 2007 đạt 299 triệu USD. Tuy nhiên, trong giai đoạn này, kim ngạch xuất khẩu rau quả không ổn định: năm 2002 giảm gần 33%, năm 2003 giảm gần 32%; và tăng trưởng trở lại từ năm 2004 đến 2007 với nhịp tăng trưởng bình quân đạt 18,81%/năm. Theo đề án phát triển xuất khẩu giai đoạn 2006-2010 của Bộ

²³ Vnepress.net, ngày 12/10/2008
Cục VSATTP (<http://vfa.gov.vn>), ngày 28/10/2008

Công Thương, xuất khẩu rau quả phấn đấu đạt mục tiêu 600-700 triệu USD vào 2010 và 1 tỷ USD vào năm 2015.

Bảng 12 : Kim ngạch xuất khẩu rau, quả giai đoạn 2002-2007

ĐV: triệu USD

Năm	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2002-2007
Kim ngạch XK cả nước	16706	20149	26504	32233	39826	48400	183816
Kim ngạch XK rau, quả	221	152	178	236	259	299	1344
Tỷ trọng/tổng KNXK (%)	1.32	0.75	0.67	0.73	0.65	0.62	0.73

Nguồn: Tổng cục thống kê

Hiện rau, quả Việt Nam được xuất khẩu chủ yếu sang Trung Quốc: chỉ tính riêng 4 tháng đầu năm 2008, giá trị xuất khẩu rau, quả của nước ta sang nước này đạt 134 triệu USD, tăng 50% so với cùng kỳ năm trước.

Chất lượng rau, quả của nước ta đã có sự chuyển biến tích cực theo hướng nâng cao chất lượng, sản phẩm đảm bảo sạch trên cơ sở áp dụng các mô hình sản xuất và chế biến sạch. Nhiều doanh nghiệp xuất khẩu đã chú trọng đầu tư sản xuất sản phẩm rau, quả sạch cũng như liên kết với các cơ sở sản xuất sản phẩm sạch để đảm bảo chất lượng nguồn hàng xuất khẩu. Bên cạnh đó, hệ thống kho lạnh để bảo quản, dự trữ sản phẩm cũng như xe lạnh, xe chuyên dụng trong vận chuyển rau, quả cũng được các doanh nghiệp xuất khẩu rau, quả chú trọng đầu tư nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm. Rau, quả của chúng ta đã đáp ứng được những yêu cầu về chất lượng và VSATTP của các nước nhập khẩu nên một số sản phẩm rau, quả của nước ta đã xuất khẩu tới một số thị trường trên thế giới, trong đó có cả những thị trường khó tính là EU và Hoa Kỳ.

Đối với thị trường EU, đây là thị trường nhập khẩu rau, quả lớn nhất thế giới và có nhu cầu tiêu thụ ngày càng tăng đối với các loại rau quả nhiệt đới. Theo CBI (Trung tâm xúc tiến nhập khẩu từ các nước đang phát triển của Hà Lan), hàng năm châu Âu nhập khẩu gần 80 triệu tấn trái cây tươi và trên 62 triệu tấn rau tươi, trong đó lượng nhập từ các nước đang phát triển chiếm 35-40%. Trái cây Việt Nam xuất khẩu sang EU chủ yếu là xoài, dứa, vải, nhãn, chuối, thanh long, bơ, măng cụt, sầu riêng song với lượng rất nhỏ. Rau Việt Nam xuất khẩu vào thị trường EU chủ yếu là ớt, khoai môn, cải bắp, dưa leo, cà tím nhưng lượng xuất khẩu còn khiêm tốn, bình quân khoảng 5,5-6 tấn/năm.

EU là thị trường có nhu cầu lớn về các loại rau, quả nhưng cũng đòi hỏi rất cao về chất lượng và VSATTP, tính cạnh tranh cao nên kim ngạch xuất khẩu rau quả của nước ta vào thị trường này chiếm tỷ lệ còn khiêm tốn bởi rau, quả xuất khẩu của nước ta chưa đáp ứng được các tiêu chuẩn của thị trường này. Đặc biệt, hiện nay chúng ta đã là thành viên của WTO và phải thực hiện những cam kết trong khuôn khổ WTO liên quan đến hoạt động xuất nhập khẩu, do đó xuất khẩu rau, quả của nước ta sẽ gặp nhiều khó khăn, thách thức. Trong đó, đạt được chứng chỉ GAP là một trong những yêu cầu rất quan trọng, song trong bối cảnh sản xuất nhỏ lẻ, manh mún như hiện nay ở nước ta, để đạt được điều này là rất khó khăn.

Hoa Kỳ cũng là một trong những thị trường có đòi hỏi rất cao về tiêu chuẩn chất lượng và VSATTP đối với rau, quả. Ngày 28/10/2008, lô hàng 8 tấn thanh long đầu tiên do công ty CP chế biến thủy hải sản Sơn Sơn chiếu xạ đã hội đủ 3 điều kiện: nhà vườn sản xuất theo hướng an toàn; xưởng đóng gói được xây dựng đúng quy chuẩn Mỹ; quy trình chiếu xạ diệt côn trùng theo tiêu chuẩn Mỹ đã được xuất khẩu sang Mỹ. Nhằm đảm bảo cho quả thanh long Việt Nam đạt các tiêu chuẩn xuất khẩu, tháng 6/2008, một đoàn chuyên gia kiểm dịch thực vật Hoa Kỳ đã qua Việt Nam, phối hợp với các chuyên gia Cục bảo vệ thực vật tìm hiểu các điều kiện thực tế của Việt Nam, ký kết một kế hoạch vận hành công việc cho Chương trình tiên chứng nhận thanh long chiếu xạ vào Hoa Kỳ.

Ngoài ra, các chuyên gia kiểm dịch thực vật Hoa Kỳ cũng đã hỗ trợ các chuyên gia Việt Nam xây dựng mã số đơn vị sản xuất (PUC) và nhà đóng gói bao bì (PHC) nhằm có thể dễ dàng truy tìm nguồn gốc sản phẩm trong tiến trình xuất khẩu sang Hoa Kỳ. Đến nay, đã có 7 vùng trồng thanh long đã được cấp mã số vùng (PUC) (tập trung ở các tỉnh Bình Thuận, Long An, Tiền Giang); 4 nhà đóng gói đã được cấp mã số PHC. Phía Hoa Kỳ cũng đã cấp giấy phép chiếu xạ cho nhà máy chiếu xạ Sơn Sơn ở TP. HCM để tham gia vào chương trình xuất khẩu sang Hoa Kỳ.

Tuy nhiên, trên thực tế, nhiều loại rau, quả hiện nay ở nước ta chất lượng chưa đảm bảo do không tuân thủ quy trình sản xuất và chế biến tốt. Tình trạng dư lượng thuốc trừ sâu, thuốc bảo vệ thực vật trong sản phẩm còn cao. Nhiều doanh nghiệp xuất khẩu rau, quả với cơ sở lạc hậu, phương tiện vận chuyển thô sơ, kho bảo quản dự trữ, hàng hoá không đảm bảo... là những nguyên nhân ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm, hạn chế khả năng tiếp cận thị trường ngoài nước đối với rau, quả xuất khẩu của nước ta trong thời gian qua.

*** Thịt gia súc, gia cầm**

Thịt gia súc, gia cầm là một trong những mặt hàng xuất khẩu tiềm năng của nước ta bởi nhu cầu đối với mặt hàng này trên thị trường quốc tế rất lớn và chúng ta có khả năng cung ứng. Trước những năm 90, thịt lợn được xuất khẩu chủ yếu sang Liên Xô cũ và các nước Đông Âu. Hiện nay, chưa có nhiều cơ sở chăn nuôi tập trung quy mô lớn, do tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ còn phổ biến cũng như không tuân thủ các quy định từ khâu chọn giống đến chế độ ăn uống, chăm sóc y tế. Cùng với đó, do khâu giết mổ, chế biến còn thủ công, lạc hậu, hệ thống thú y của nước ta chưa phù hợp với hệ thống thú y quốc tế nên thịt xuất khẩu của ta chưa đáp ứng được các tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP của nước nhập khẩu. Do đó, thịt của nước ta hiện nay mới chỉ xuất khẩu vào những thị trường có tiêu chuẩn về VSATTP thấp, chưa tiếp cận được các thị trường yêu cầu cao về chất lượng như EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản... Sản lượng thịt xuất khẩu hiện nay của nước ta chưa nhiều, kim ngạch xuất khẩu thấp và không ổn định.

Tổng kim ngạch xuất khẩu thịt đông lạnh và chế biến giai đoạn từ năm 2000 đến 2006 đạt 217,5 triệu USD nhưng tăng trưởng không đồng đều, giảm mạnh vào năm 2003 và tăng mạnh vào năm 2004.

Bảng 10: Kim ngạch xuất khẩu thịt đông lạnh và chế biến giai đoạn 2000-2006

ĐV: triệu USD

Năm	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Kim ngạch XK	25.6	41.7	27.3	21.1	39.9	35.6	26.3

Nguồn: Niên giám thống kê 2007

Thủy sản*Bảng 11: Kim ngạch xuất khẩu thủy sản giai đoạn 2002-2007**

ĐV: triệu USD

Năm	2002	2003	2004	2005	2006	2007
1. Tổng KNXK cả nước	16706	20149	26504	32233	39826	48400
2. KNXK thủy sản	2022	2200	2408	2739	3358	3792
Tăng trưởng (%)	13.72	8.80	9.45	13.75	22.60	12.92
Tỷ trọng (2)/(1) (%)	12.10	10.92	9.09	8.50	8.43	7,83

Nguồn: Thời báo kinh tế Việt Nam: Kinh tế 2007-2008 Việt Nam và Thế Giới

Thủy sản hiện là một trong những mặt hàng xuất khẩu chủ lực của nước ta, với kim ngạch xuất khẩu tăng dần qua các năm. Trong giai đoạn từ năm 2002 đến năm 2007, kim ngạch xuất khẩu thủy sản tăng từ 2.022 triệu USD năm 2002 lên 3.792 triệu USD năm 2007. Tốc độ tăng trưởng bình quân giai đoạn 2002-2007 đạt 13,54%/năm. Tuy nhiên, tỷ trọng kim ngạch xuất khẩu thủy sản so với tổng kim ngạch xuất khẩu cả nước đang có xu hướng giảm dần: từ 12,10% năm 2002 xuống còn 7,83% năm 2007.

Hàng thủy sản của nước ta hiện đã có mặt ở gần 130 thị trường trên thế giới, trong đó thị trường xuất khẩu chủ yếu bao gồm: EU (chiếm 25,7% tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản cả nước); Nhật Bản (chiếm 21,1%); Mỹ (chiếm 20,4%) và một số thị trường khác như Hàn Quốc, Nga, Trung Quốc, Australia, Đài Loan...

Ngành thủy sản đã áp dụng nhiều biện pháp để tăng sản lượng thủy sản xuất khẩu và đáp ứng các quy định của các nước nhập khẩu về VSATTP. Tính đến hết năm 2006, cả nước có 319 doanh nghiệp đạt tiêu chuẩn ngành về VSATTP, tăng 268 đơn vị so với năm 2000. Nhờ đó, thủy sản xuất khẩu của nước ta đã có mặt ở nhiều thị trường có yêu cầu cao về chất lượng và VSATTP như EU, Mỹ, Nhật Bản, Australia... Hiện nay, EU cũng đã công nhận 209 doanh nghiệp thủy sản nước ta đạt tiêu chuẩn xuất khẩu sang thị trường này, Hoa Kỳ công nhận 350 doanh nghiệp, Hàn Quốc công nhận 320 doanh nghiệp, Canada công nhận 298 doanh nghiệp...

Cơ cấu thị trường xuất khẩu thủy sản của nước ta có sự đảo chiều, một số thị trường chủ lực như Mỹ, EU, Nhật Bản, Hàn Quốc và Liên bang Nga có nguy cơ bị mất thị phần do hàng thủy sản của chúng ta vi phạm VSATTP. Năm 2006, Nhật Bản đứng ở vị trí số một về thị phần xuất khẩu thủy sản với kim ngạch xuất khẩu đạt 800 triệu USD (chiếm 25% tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản), tiếp đến là EU và Hoa Kỳ. Tuy nhiên, trong 5 tháng đầu năm 2007, kim ngạch xuất khẩu thủy sản chính

ngạch sang thị trường Nhật Bản chỉ đạt 240 triệu USD, giảm gần 10% so với cùng kỳ năm trước và sản lượng xuất khẩu sang thị trường này cũng chỉ đạt gần 40 nghìn tấn, giảm gần 8% so với cùng kỳ năm trước²⁴. Đặc biệt gần đây nhất, cơ quan chức năng Nhật Bản đã cảnh báo 14 doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản nước ta có lô hàng thủy sản nhiễm chất kháng sinh cấm. Điều này dẫn đến việc Nhật Bản áp dụng việc kiểm tra tất cả các lô hàng thủy sản nhập khẩu từ Việt Nam.

Liên bang Nga hiện là thị trường xuất khẩu thủy sản lớn thứ 5 của Việt Nam (sau EU, Nhật Bản, Mỹ, Hàn Quốc). Việt Nam hiện là quốc gia xuất khẩu thủy sản lớn thứ 4 vào thị trường Nga (sau Na Uy, Trung Quốc, Đan Mạch). Kim ngạch xuất khẩu thủy sản của nước ta sang thị trường Liên bang Nga trong 7 tháng đầu năm 2008 đạt 123,3 triệu USD, tăng 93% so với cùng kỳ. Trong đó, chỉ tính riêng tháng 7/2008, kim ngạch xuất khẩu đạt 38 triệu USD, tăng 64 lần so với tháng 7/2007²⁵. Tuy nhiên, tính đến 7/2008, chỉ có 38 nhà máy chế biến thủy sản xuất khẩu của nước ta được phép xuất khẩu sang thị trường Liên bang Nga do đáp ứng được các yêu cầu chất lượng phía Liên bang Nga đề ra (chỉ có các doanh nghiệp được Cục kiểm dịch động thực vật Liên bang Nga (VPSS) chấp thuận về điều kiện ATVSTP mới được cấp phép xuất khẩu thủy sản vào thị trường này).

Cơ cấu mặt hàng thủy sản xuất khẩu chủ yếu hiện nay của nước ta là tôm sú và cá da trơn. Nhưng trong những năm qua xuất khẩu đối với hai mặt hàng này gặp nhiều khó khăn. Cá da trơn xuất khẩu gặp rào cản về thương mại khi xuất khẩu sang Hoa Kỳ, tôm sú xuất khẩu gặp rào cản về VSATTP khi xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản. Như vậy, chúng ta chưa đáp ứng hoàn toàn các tiêu chuẩn VSATTP của những thị trường này đối với hàng thủy sản xuất khẩu của ta.

Bên cạnh những mặt tích cực nêu trên, thủy sản xuất khẩu của nước ta còn tồn tại một số hạn chế về chất lượng, đặc biệt là vấn đề thủy sản sạch. Do công nghệ chế biến và bảo quản của nước ta phần lớn còn lạc hậu, chưa hoàn toàn đáp ứng được tiêu chuẩn nghiêm ngặt của thị trường nhập khẩu, đặc biệt là thị trường rộng lớn EU. Theo quy định của EU, muốn xuất khẩu thủy sản vào thị trường này, các doanh nghiệp xuất khẩu Việt Nam phải tuân thủ các quy định, bao gồm: nuôi trồng thủy sản không được sử dụng các chất kháng sinh bị cấm; khai thác hải sản không được sử dụng đá có chất CAP để bảo quản sản phẩm; vận chuyển thủy sản phải có thiết bị để thay nước; chế biến thủy sản phải có hệ thống xử lý chất thải. Trong khi đó, hàng thủy sản xuất khẩu ở nước ta còn chưa đáp ứng đầy đủ được tiêu chuẩn từ quá trình nuôi trồng, đến khai thác, bảo quản, vận chuyển và chế biến. Nhiều lô hàng thủy sản bị phát hiện nhiễm dư lượng hoá chất, kháng sinh bị cấm. Vì vậy, hàng năm số lô hàng xuất khẩu thủy sản của nước ta bị các nước nhập khẩu cảnh báo và trả lại vẫn còn khá lớn. Chẳng hạn, năm 2001 có 44 lô hàng thủy sản xuất khẩu của Việt Nam bị EU cảnh báo về chất lượng. Trong đó có 34 lô bị phát hiện nhiễm CAP và 07 lô bị Văn phòng Thú y Thụy Sĩ phát hiện có dư lượng CAP và oxytetracyclin với khối

²⁴ Theo Tổng cục hải quan

²⁵Theo Hiệp hội thủy sản Việt Nam (VASEP) (Báo Công Thương ngày 8/9/2008)

lượng khoảng gần 360 tấn. Năm 2002, số lượng các lô hàng bị cảnh báo là 180 lô, năm 2004 là 215 lô, năm 2005 là 267 lô, năm 2006 là 324 lô²⁶.

Riêng năm 2007, do nhiều nước áp dụng tiêu chuẩn truy xuất nguồn gốc nên nhiều lô hàng thủy sản xuất khẩu của nước ta bị cảnh báo hoặc bị trả lại, đặc biệt đối với thị trường Nhật Bản. Theo Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP), trong 6 tháng đầu năm 2007, nước ta đã xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản khoảng 6.000 lô hàng thủy sản, tương đương 39.090 tấn, nhưng có 94 lô (tương ứng 1,6%) bị phát hiện dư lượng kháng sinh cấm. Các hoá chất kháng sinh bị phát hiện trong hàng thủy sản xuất khẩu như Chloramphenicol (55 lô), AOZ (17 lô), SEM (6 lô)²⁷... Cũng theo Cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (NAFIQAD), tám tháng đầu năm 2008, có 38 lô hàng thủy sản xuất khẩu của nước ta bị cơ quan chức năng Nga cảnh báo vì không đảm bảo chất lượng, vi phạm VSATTP (trong đó có 27 lô cá tra), gấp hơn 2 lần so với năm 2007 (16 lô)²⁸. Đặc biệt, chỉ tính riêng tháng 7/2008, Cục Kiểm dịch động, thực vật Liên bang Nga (VPSS) đã tạm đình chỉ 6 doanh nghiệp Việt Nam có nhiều lô hàng bị cảnh báo về chất lượng, vi phạm VSATTP²⁹. Gần đây nhất, tháng 7 năm 2008, một lô hàng lớn cá tra đông lạnh của công ty Vina Hung xuất khẩu vào thị trường Australia đã bị tạm giữ do nhiễm Malachite Green.

2.2.2.2. Hàng thực phẩm chế biến

Kim ngạch xuất khẩu thực phẩm chế biến của nước ta chiếm tỷ trọng khoảng 11%/năm trong tổng kim ngạch xuất khẩu cả nước, tỷ trọng này đang có xu hướng giảm dần trong giai đoạn từ 2002-2007. Mặt hàng thực phẩm chế biến xuất khẩu chủ yếu bao gồm thủy sản chế biến, thực phẩm chế biến từ tinh bột và bột ngũ cốc, sữa và các sản phẩm chế biến từ sữa, thịt đông lạnh và chế biến...

Bảng 12: Kim ngạch xuất khẩu hàng thực phẩm chế biến giai đoạn 2002-2007

ĐV: triệu USD

Năm	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Thịt đông lạnh và chế biến	27,3	21,1	39,9	35,6		
TPCB từ tinh bột & bột ngũ cốc	91,4	82,5	100,9	129,6		
Sữa và các SP chế biến từ sữa	85,9	67,2	34,3	85,3	90	
Đường	9,4	10,7	0,5	0,3	2,4	
Dầu, mỡ động, thực vật	23,5	22,1	36,1	13,7	15,4	47,0
Hàng thủy sản	2021,7	2199,6	2408,1	2732,5	3358	3792
Tổng	2259,2	2403,2	2619,8	2997		
Tỷ trọng/tổng KNXK (%)	13,52	11,93	9,88	9,30		

Nguồn: Tổng cục thống kê

²⁶ Số liệu thống kê của Bộ Thủy Sản

²⁷ Tiêu chuẩn Việt nam.net, số 7 năm 2007

²⁸ Báo Điện tử Công Thương: <http://www.baothuongmai.vn>, ngày 24/9/2008

²⁹ Báo Công Thương ngày 24/9/2008

Hiện nay hàng thực phẩm chế biến xuất khẩu của nước ta đã có mặt ở nhiều thị trường trên thế giới, đặc biệt đối với thủy sản chế biến, trong đó có những thị trường đòi hỏi cao về tiêu chuẩn kỹ thuật và VSATTP như Mỹ, Nhật Bản, EU...

Thực phẩm chế biến xuất khẩu của nước ta còn một số hạn chế, đặc biệt là những hạn chế về VSATTP. Nhiều mặt hàng thực phẩm chế biến, đặc biệt là thủy sản chế biến xuất khẩu của nước ta do không đảm bảo vệ sinh ATTP nên bị các nước nhập khẩu cảnh báo và trả về, thậm chí bị các nước này cấm không cho nhập khẩu vào thị trường đó.

Trong bối cảnh hội nhập kinh tế và tự do hoá thương mại như hiện nay, cùng với đó các yêu cầu về thực phẩm sạch, thực phẩm an toàn ngày càng cao. Theo đó, tiêu chuẩn về các điều kiện đảm bảo VSATTP của các thị trường nhập khẩu ngày càng khắt khe hơn. Do vậy, hàng thực phẩm chế biến xuất khẩu của nước ta nếu không đạt tiêu chuẩn VSATTP của các thị trường nhập khẩu sẽ gặp nhiều khó khăn trong tiếp cận thị trường, dẫn đến kim ngạch xuất khẩu sụt giảm.

2.2.3. Đánh giá chung

Lưu thông hàng thực phẩm ở nước ta trong những năm gần đây đã có những bước chuyển biến tích cực. Trong lưu thông đã bắt đầu hình thành những kênh phân phối thực phẩm sạch, thực phẩm an toàn như rau sạch, thịt lợn sạch, thịt gà sạch, thủy sản sạch, xúc xích sạch... góp phần đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

*** Lưu thông trên thị trường nội địa**

Chợ và siêu thị hiện là hai kênh phân phối thực phẩm chủ yếu hiện nay ở nước ta. Đối với mạng lưới chợ, trong thời gian qua đã có nhiều tiến bộ: cơ sở vật chất của nhiều chợ được đầu tư cải tạo, nâng cấp và xây mới. Số chợ đạt tiêu chuẩn chợ loại I với cơ sở vật chất hiện đại, sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh môi trường và chất lượng hàng hoá ngày càng tăng. Chợ cóc, chợ tạm có xu hướng giảm dần. Hàng hoá lưu thông trong chợ, đặc biệt là hàng thực phẩm được bày bán khoa học, chất lượng hàng hoá được Ban quản lý chợ kiểm tra. Tại nhiều chợ cũng đã xuất hiện các quầy hàng, sạp hàng bán thực phẩm sạch như rau sạch, thịt gà sạch, trứng gà sạch, thịt lợn sạch, nước mắm sạch- không 3MPCD....

Hệ thống các siêu thị trong thời gian qua ở nước ta cũng không ngừng tăng lên về số lượng và chất lượng. Nhiều siêu thị hiện đại, quy mô lớn kể cả siêu thị của các tập đoàn nước ngoài đã xuất hiện. Thực phẩm được bày bán trong siêu thị sạch sẽ, chất lượng đảm bảo, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Nhiều sản phẩm được ghi rõ là sản phẩm sạch trên bao bì như rau sạch, thịt gà sạch, trứng sạch... Sản phẩm nông sản để đưa được vào siêu thị, trước hết cần đáp ứng được yêu cầu về chất lượng của siêu thị. Theo đó, các siêu thị đưa ra những yêu cầu cao về chất lượng, buộc nhà cung cấp phải xuất trình được chứng chỉ về quản lý chất lượng.

Để có được nguồn thực phẩm sạch cung cấp cho thị trường thông qua hệ thống các chợ hay siêu thị, các cơ sở sản xuất thực phẩm sạch đã chủ động liên kết

trong cung cấp sản phẩm cho chợ hay siêu thị. Ngoài ra, cũng có một số siêu thị chủ động đầu tư trong sản xuất thực phẩm sạch để tạo nguồn nguyên liệu ổn định đáp ứng nhu cầu thị trường.

Bên cạnh những tích cực nêu trên, lưu thông hàng thực phẩm sạch hiện nay cũng còn tồn tại một số khó khăn và bất cập.

- Những khó khăn xuất phát từ nguồn cung thực phẩm sạch (phía người sản xuất và chế biến).

Để có được sản phẩm thực phẩm sạch, trong quá trình sản xuất và chế biến, người sản xuất phải áp dụng và tuân theo một quy trình kỹ thuật nghiêm ngặt. Trong khi đó, đa phần người sản xuất là những người nông dân, họ quen làm theo kiểu gia truyền, rất khó có thể thay đổi nhận thức của họ trong áp dụng quy trình sản xuất tốt nhằm tạo ra những sản phẩm sạch. Hơn nữa, chi phí sản xuất thực phẩm sạch cao hơn nhiều so với chi phí sản xuất thực phẩm không sạch. Trong khi đó nhiều khi thực phẩm sạch được sản xuất ra không bán được cao hơn so với giá của thực phẩm không sạch. Do đó, nhiều người sản xuất không "mặn mà" với quy trình sản xuất sạch. Hàng năm diện tích sản xuất rau, quả sạch cũng như số lượng các hộ chăn nuôi gia súc, gia cầm và nuôi trồng thủy sản sạch tăng chậm. Điều này ảnh hưởng trực tiếp tới nguồn cung thực phẩm sạch cho thị trường trong nước và xuất khẩu.

- Những khó khăn xuất phát từ phía cầu thực phẩm sạch- người tiêu dùng.

Một mặt do tập quán, thói quen mua sắm, tiêu dùng của dân cư, người dân thường mua sắm thực phẩm theo thói quen, cảm tính và thường tin tưởng vào người bán hàng (thường là người mà họ đã thường xuyên mua), họ chưa quan tâm tới vấn đề VSATTP. Mặt khác, đại bộ phận dân cư hiện nay ở nước ta có thu nhập thấp, mức sống chưa cao nên thực phẩm sạch đối với họ có thể coi là hàng hoá "xa xỉ" bởi vì giá của thực phẩm sạch thường cao hơn so với giá của thực phẩm không sạch. Chính vì vậy, tỷ lệ dân cư quan tâm và lựa chọn mua sản phẩm thực phẩm sạch hiện còn chiếm tỷ lệ không nhiều. Cầu thấp nên không tạo động lực thúc đẩy cung- không khuyến khích người sản xuất thực phẩm sạch.

Nhận thức của người mua về thực phẩm sạch còn hạn chế, nhiều khi còn dễ tính, chưa có thói quen tẩy chay đối với người cung cấp sản phẩm không sạch.

Nhiều người có nhu cầu và khả năng thanh toán khi mua thực phẩm sạch nhưng họ không biết nên mua ở đâu.

- Những khó khăn xuất phát từ phía các doanh nghiệp phân phối.

Trong thời gian qua, nhiều cơ sở kinh doanh và các doanh nghiệp phân phối thực phẩm vì mục đích lợi nhuận nên đã có những hành vi gian dối trong kinh doanh, làm mất lòng tin đối với người tiêu dùng. Tình trạng kinh doanh, buôn bán hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng quá hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ không rõ ràng và không đảm bảo VSATTP, nguy hại đến sức khoẻ người tiêu dùng hiện còn khá phổ biến và chưa kiểm soát được. Số vụ buôn bán hàng giả, hàng vi phạm VSATTP chưa có dấu hiệu suy giảm. Chỉ tính từ năm 2000 đến 6 tháng đầu năm

2007, lực lượng quản lý thị trường đã xử lý 52.331 vụ sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng vi phạm VSATTP.

Bảng 7: Số vụ vi phạm trong sản xuất, buôn bán hàng giả, vi phạm VSATTP giai đoạn 2000-2007

Năm	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	6T/2007	Tổng số
Số vụ	2.602	3.769	6.859	5.808	5.977	8.739	12.885	5.692	52.331

Nguồn: Cục VSATTP

- Những khó khăn xuất về hệ thống cơ sở vật chất trong lưu thông như hệ thống kho hàng, bến bãi, phương tiện bảo quản, vận chuyển...

Trong bảo quản thực phẩm hiện nay còn vi phạm nghiêm trọng VSATTP, đặc biệt là trong bảo quản củ, quả. Hầu hết hoá chất được sử dụng phun lên rau, quả để đảm bảo tươi lâu đều nằm ngoài danh mục cho phép, với hàm lượng không thể kiểm soát được, trong đó tiêu biểu là các hoá chất gốc Clo, Peroxit. Đặc biệt là các loại trái cây nhập ngoại, do tốn thời gian vận chuyển nên hầu hết đều được những người buôn bán phun hoá chất để bảo quản, giữ trái cây tươi lâu. Thậm chí, tại một số địa phương vùng giáp biên giới, người ta còn sử dụng chất 2,4D (thuốc diệt cỏ) để tẩm ướp củ, quả để bảo quản được lâu³⁰. Điều này dẫn đến hậu quả là số vụ ngộ độc thực phẩm, số người mắc và số người tử vong ở nước ta hàng năm còn khá cao và có xu hướng gia tăng: năm 2007, số vụ NĐTP cao hơn và số người tử vong gấp hơn 2 lần so với năm 2006 mặc dù số người mắc thấp hơn. Theo WHO, mỗi năm Việt Nam có khoảng 8 triệu người ngộ độc thực phẩm. Tuy nhiên, chỉ có 8.000 người được thống kê, phát hiện, bằng 1% so với số người bị ngộ độc trên thực tế.

Bảng 13: Tình hình ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2000-2007

Năm	Số vụ	Số mắc	Số tử vong
2000	213	4.233	59
2001	245	3.901	63
2002	218	4.984	71
2003	238	6.428	37
2004	145	3.584	41
2005	144	4.304	49
2006	155	6.977	55
2007	234	6.896	123
10T/2008	69	4270	50
Tổng cộng	1658	45577	548

Nguồn: Cục ATVSTP

Lưu thông rau, quả qua mạng lưới chợ còn nhiều hạn chế. Hệ thống rau, quả ở các quốc gia phát triển có sự điều phối theo ngành dọc với sự kết hợp nhuần nhuyễn từ khâu sản xuất đến thu mua, chế biến, lưu thông, trong khi đó hệ thống phân phối rau, quả hiện nay ở nước ta vẫn rất manh mún và tự phát, thiếu sự liên kết giữa các

³⁰ Vnexpress, ngày 1/10/2007

nhà sản xuất và tiêu thụ ảnh hưởng lớn đến chất lượng sản phẩm rau, quả và VSATTP đối với người tiêu dùng.

Hệ thống các kho hàng phục vụ bảo quản, dự trữ sản phẩm rau, quả hầu như chưa đạt tiêu chuẩn. Hầu hết các cơ sở phân phối đều chưa có kho lạnh để bảo quản sản phẩm, diện tích nhà kho không phù hợp với số lượng sản phẩm trong kho. Tỷ lệ kho chuyên dụng được sử dụng trên thực tế còn rất thấp.

Các phương tiện vận chuyển chuyên dụng, hiện đại như xe lạnh để phục vụ cho việc chuyên chở sản phẩm rau, quả chưa phổ biến. Đa số sản phẩm rau, quả được vận chuyển bằng những phương tiện thô sơ, kém chất lượng như xe máy cũ, xe thô. Do đó, chất lượng rau, quả giảm và hao hụt tăng lên. Theo tính toán, hiện nay từ lúc rau, quả được thu hoạch cho tới khi đến tay người tiêu dùng, tổng khối lượng sản phẩm hao hụt ước tính khoảng 10-50%.

Bao bì, nhãn mác đối với rau, quả cũng chưa đảm bảo, đặc biệt là những sai phạm trong ghi nhãn mác. Các trường hợp như rau không sạch được ghi nhãn là rau sạch; hoa quả được trồng trong nước được ghi nhãn là nhập khẩu từ nước ngoài hay nhập khẩu từ Trung Quốc nhưng dán nhãn Úc, Mỹ... còn phổ biến.

Thịt gia súc, gia cầm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không được bao bì và không có nhãn mác sản phẩm được lưu thông trên thị trường còn phổ biến.

Việc bố trí và cách bày bán thực phẩm tươi sống cũng chưa đảm bảo điều kiện vệ sinh môi trường cũng như ATTP. Hầu hết thực phẩm tươi sống hiện nay được bày bán trong chợ hoặc ở ngoài đường, với nhiều bụi, khí bẩn và nguy cơ lây nhiễm khác.

*** Đối với xuất khẩu**

Xuất khẩu thực phẩm của nước ta trong thời gian qua đã có những chuyển biến tích cực. Chất lượng và mẫu mã sản phẩm đã có những cải tiến tích cực, chủng loại hàng hoá đa dạng. Nhiều mặt hàng thực phẩm xuất khẩu của chúng ta đã có mặt ở nhiều nước trên thế giới, trong đó có cả những thị trường đòi hỏi tiêu chuẩn khắt khe về chất lượng như Mỹ, Nhật Bản, EU.

Kim ngạch xuất khẩu nhiều mặt hàng thực phẩm ở nước ta hiện nay còn thấp. Ngoài thủy sản là mặt hàng có kim ngạch xuất khẩu cao, nhiều hàng thực phẩm mà chúng ta có lợi thế và tiềm năng như rau, quả, thịt gia súc, gia cầm có kim ngạch xuất khẩu còn rất khiêm tốn. Điều này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khác nhau, như quy mô sản xuất chăn nuôi nhỏ lẻ, sản lượng thấp; dây truyền và công nghệ giết mổ còn lạc hậu; năng suất thấp, giá thành cao và đặc biệt là chất lượng và VSATTP chưa cao. Chất lượng thực phẩm xuất khẩu của chúng ta còn thấp, chưa đáp ứng được tiêu chuẩn chất lượng của thị trường nhập khẩu, đặc biệt đối với rau, quả và sản phẩm thịt. Đối với thị trường EU, là thị trường rộng lớn và có quy định rất khắt khe về chất lượng và VSATTP, chỉ cho phép nhập khẩu thịt gia súc, gia cầm từ những quốc gia có Hiệp định Thú y và các cam kết vệ sinh chăn nuôi, giết mổ. Trong khi đó, hiện nay Việt Nam vẫn chưa ký Hiệp định này với EU. Vì vậy, các

doanh nghiệp gặp nhiều khó khăn khi xuất khẩu vào thị trường này, chỉ có một số ít doanh nghiệp xuất khẩu với khối lượng nhỏ thực phẩm chế biến có nguồn gốc từ thịt gia súc, gia cầm sang EU, doanh nghiệp của ta chưa xuất khẩu được thịt lợn và thịt gà đông lạnh sang thị trường này.

Như vậy, trong lưu thông thực phẩm hiện nay, bao gồm lưu thông trên thị trường nội địa cũng như trong hoạt động xuất khẩu còn nhiều hạn chế về đảm bảo VSATTP cũng như cung ứng, phân phối hàng thực phẩm sạch. Thực trạng này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khách quan và chủ quan. Một phần do công tác quản lý thị trường chưa thực sự hiệu quả, chưa kiểm soát chặt chẽ nguồn hàng cũng như hàng hoá lưu thông trên thị trường. Đặc biệt, nhận thức và ý thức của người sản xuất, chăn nuôi, chế biến và kinh doanh còn hạn chế nên không chú trọng đến chất lượng và VSATTP đối với hàng hoá.

Vì vậy, để thực phẩm lưu thông trên thị trường đảm bảo sạch từ “tràng trại tới bàn ăn” cần có sự quản lý phối hợp của nhiều cấp, ngành cũng như của nhiều khâu khác nhau trong quá trình trồng trọt, sản xuất, chăn nuôi, thu hoạch, bảo quản, vận chuyển, chế biến, lưu thông... Đặc biệt, cần nâng cao nhận thức và ý thức, trách nhiệm của người sản xuất và kinh doanh hàng thực phẩm.

2.3. Thực trạng những quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm

2.3.1. Quy định pháp lý

Những quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông và xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm của chúng ta khá đầy đủ và đồng bộ, từ các Bộ Luật, chỉ thị, thông tư của Chính phủ đến các Bộ, ngành có liên quan (xem phần phụ lục). Những quy định pháp lý này phù hợp với thực tiễn phát triển kinh tế – xã hội của đất nước, cũng như những yêu cầu của tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế, đang dần hoàn thiện và tương thích với các cam kết song phương, đa phương và các cam kết trong khu vực của chúng ta. Tuy nhiên trước diễn biến rất phức tạp của kinh tế thị trường, những quy định pháp lý đó cũng còn những tồn tại bất cập, do vậy chúng cần tiếp tục được hoàn thiện.

2.3.2. Những tác động tích cực của các quy định pháp lý

Trong thời gian qua, những quy định pháp lý liên quan đến hoạt động sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm, đặc biệt liên quan đến vệ sinh ATTP liên tục được cập nhật, xây dựng, sửa đổi và ban hành. Nhiều văn bản pháp luật liên quan đến vệ sinh ATTP như Pháp lệnh VSATTP, Luật Thủy sản, Luật Thương mại... được ban hành và chỉnh sửa kịp thời có tác dụng định hướng sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng, xử lý kịp thời các vụ vi phạm, giảm nguy cơ xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm do vi phạm VSATTP.

Đồng thời, những quy định pháp lý này đã phù hợp và tương thích với những quy định và nguyên tắc quốc tế liên quan đến vấn đề đảm bảo vệ sinh ATTP. Nhờ đó, giúp thuận lợi hóa xuất khẩu hàng thực phẩm của Việt Nam sang các nước, tăng

kim ngạch xuất khẩu hàng thực phẩm, giảm đáng kể số vụ các lô hàng xuất khẩu của nước ta bị trả lại do không đảm bảo vệ sinh ATTP.

* Các quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm trên thị trường nội địa tương đối đầy đủ và đồng bộ, đề cập chi tiết từ các khâu từ sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cũng như các quy định về bảo quản, vận chuyển thực phẩm và ghi nhãn hàng hoá.

Liên quan đến nuôi trồng, bảo quản, chế biến thủy hải sản, ngoài Luật Thủy sản còn có các văn bản quy định của Bộ Thủy sản (nay là Bộ NN&PTNT). Trong đó, quy định rõ từng khâu trong nuôi trồng thủy sản như: khâu chọn giống, khâu chăm sóc, thu hoạch, bảo quản, chế biến... cũng như các quy định chi tiết về thức ăn cho thủy sản, các loại thuốc kháng sinh, thuốc kích thích bị cấm....

Liên quan đến sản xuất và chế biến thực phẩm tươi sống như thịt gia súc, gia cầm, các loại rau, quả... cũng có các quy định pháp lý của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn. Trong đó, các văn bản này quy định rõ danh mục các loại thuốc bị cấm (thuốc trừ sâu, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc kháng sinh...) cũng như các loại thức ăn bị cấm sử dụng trong chăn nuôi gia súc, gia cầm....

Trong Pháp lệnh VSATTP (chương 2 và 3) quy định chi tiết về điều kiện sản xuất, kinh doanh và bảo quản thực phẩm tươi sống và các quy định chi tiết đối với các cơ sở chế biến thực phẩm.

Các điều kiện đối với lưu thông trong nước hàng thực phẩm tươi sống và chế biến cũng được quy định chi tiết trong Thông tư số 16/1999/TT-BTM ngày 15/6/1996 của Bộ trưởng Bộ Thương mại (nay là Bộ Công Thương).

Việc ghi nhãn đối với hàng thực phẩm được quy định chi tiết trong Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/08/1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành “Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu” cũng như trong các Thông tư hướng dẫn thực hiện Quyết định của Bộ Thương mại cũ (nay là Bộ Công Thương), Bộ Y tế...

* Các quy định pháp lý liên quan đến xuất nhập khẩu hàng thực phẩm cũng tương đối đồng bộ và đầy đủ, từ việc quy định xuất, nhập khẩu thực phẩm hàng hoá, động thực vật, các chất phụ gia thực phẩm, các phương tiện vận chuyển, bảo quản. Những quy định chung về xuất nhập khẩu thực phẩm được đề cập trong các bộ Luật (như Luật thương mại, Luật bảo vệ môi trường, Luật thủy sản), trong các Pháp lệnh (như Pháp lệnh về VSATTP, Pháp lệnh thú y, Pháp lệnh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật), và trong các Nghị định, Quyết định, Thông tư hướng dẫn thi hành Luật và Pháp lệnh của các Bộ, ngành. Các quy định cụ thể về xuất, nhập khẩu thực phẩm được quy định chi tiết trong pháp lệnh VSATTP.

Tóm lại, các quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước, xuất nhập khẩu hàng thực phẩm, đặc biệt là VSATTP ở nước ta tương đối đầy đủ, đồng bộ, liên tục được chỉnh sửa, bổ sung đáp ứng yêu cầu thực tiễn trong nước và quốc tế. Nhờ đó, đối với sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực

phẩm trong nước đã giảm dần những vi phạm liên quan đến ATTP. Các cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm đã tuân thủ và chấp hành đầy đủ những quy định cơ bản về điều kiện vệ sinh cũng như ATTP. Sản phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm đã phần nào đáp ứng được các yêu cầu của thực phẩm sạch, vệ sinh và đảm bảo an toàn, giảm các vụ ngộ độc thực phẩm, tạo lòng tin đối với người tiêu dùng.

Đối với các quy định pháp lý liên quan đến hoạt động xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm đã có tác dụng ngăn cấm các hoạt động xuất, nhập khẩu những thực phẩm cũng như những vật tư hàng hoá liên quan đến vệ sinh và an toàn thực phẩm, gây ảnh hưởng xấu đến sức khoẻ của người tiêu dùng. Đặc biệt, các quy định này đã có tác dụng rất tích cực đối với hoạt động xuất khẩu nông sản của nước ta nói chung cũng như đối với các doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm nói riêng. Trong hoạt động xuất khẩu nông sản và thực phẩm thời gian qua đã giảm dần số vụ các lô hàng xuất khẩu của nước ta bị cảnh báo và bị trả về do vi phạm tiêu chuẩn, không đảm bảo VSATTP. Các doanh nghiệp xuất khẩu của ta đã nâng dần và tạo được uy tín đối với nhà nhập khẩu ngoài nước. Số lượng các doanh nghiệp xuất khẩu hàng thực phẩm được các thị trường nhập khẩu (đặc biệt là một số thị trường nhập khẩu yêu cầu khắt khe về chất lượng như Mỹ, EU, Nhật Bản...) công nhận đạt tiêu chuẩn xuất khẩu tăng dần trong thời gian qua.

2.3.3. Những mặt chưa hoàn thiện của các quy định pháp lý

Các quy định pháp lý liên quan đến hoạt động sản xuất, chế biến, lưu thông thực phẩm nói chung cũng như liên quan đến VSATTP hiện nay ở nước ta về cơ bản là đầy đủ, đồng bộ song quá trình tiến hành và triển khai, thực hiện các quy định, biến các quy định thành hiện thực còn rất hạn chế. Điều này được thể hiện qua thực tiễn vẫn có nhiều cơ sở sản xuất, chăn nuôi, chế biến, kinh doanh không đảm bảo điều kiện VSATTP, chất lượng sản phẩm chưa thật sự an toàn, liên tiếp xảy ra những vụ ngộ độc thực phẩm trong tiêu dùng, các sản phẩm thực phẩm chưa sạch, không đảm bảo VSATTP vẫn được lưu thông tự do và tràn lan trên thị trường Đồng thời, nhiều cơ sở phục vụ bữa ăn tập thể chưa được cấp giấy phép đủ điều kiện VSATTP vẫn hoạt động, dẫn tới các vụ NĐTP hàng loạt như ở thành phố Hồ Chí Minh, Bình Dương, Đồng Nai, Đà Nẵng, Quảng Nam... Các chợ kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm bất hợp pháp (chợ Kim Biên- TP. HCM) hoặc các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố vi phạm các điều kiện VSATTP còn rất phổ biến ở các khu đô thị, các khu du lịch, lễ hội, nhưng Ban quản lý và chính quyền sở tại chưa có các biện pháp và các chế tài xử lý thích đáng. Cùng với đó, hàng năm số lượng hàng thực phẩm xuất khẩu của nước ta bị các nước nhập khẩu cảnh báo và trả về do không đảm bảo VSATTP, ảnh hưởng đến uy tín và thương hiệu của các doanh nghiệp xuất khẩu Việt Nam vẫn còn nhiều....

Bên cạnh đó, hành lang pháp lý liên quan đến một số lĩnh vực còn bị bỏ ngỏ như khung pháp luật đối với nhập khẩu và lưu thông các loại thực phẩm có nguồn gốc biến đổi gen.

Các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm đáp ứng yêu cầu của Codex còn ít, một số quy định có khả năng thực thi thấp, chưa đáp ứng yêu cầu cam kết hội nhập, số ít còn chồng chéo.

Thiếu chính sách và quy định về quản lý nhập khẩu hàng thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm sạch. Trên thực tế, thực phẩm được nhập khẩu vào nước ta rất dễ dàng và chưa được kiểm soát.

Còn thiếu những kế hoạch hành động tổng thể về VSATTP và kiểm dịch...

Những hạn chế này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khác nhau, bao gồm cả nguyên nhân khách quan và chủ quan, dẫn đến quá trình tiến hành, triển khai thực hiện các quy định pháp lý còn gặp nhiều khó khăn. Cụ thể:

** Thiếu đồng bộ trong việc ứng dụng các quy trình thực hành nông nghiệp tốt ở dây chuyền sản xuất thực phẩm.*

Trong dây chuyền sản xuất thực phẩm, bắt đầu từ khi nông sản là cây/con được nuôi trồng cho đến lúc thu hoạch, giết mổ, chế biến và sau đó được nằm trên bàn ăn, thực phẩm đã đi qua rất nhiều khâu: sản xuất, chế biến, bao bì, vận chuyển, lưu thông. Do đó, có thể làm tốt ở khâu này nhưng không làm tốt ở khâu kế tiếp, nên mối nguy ô nhiễm vẫn phát sinh. Vì vậy, cần phải làm tốt đồng bộ và liên tục từng khâu, không ngắt đoạn trong quy trình sản xuất thực phẩm. Hiện nay chúng ta mới chỉ làm tốt từng khâu nhỏ, chưa làm tốt dây chuyền sản xuất tổng hợp. Bên cạnh đó, việc ứng dụng quy trình sản xuất tốt cũng còn rất chậm. Trong tổng số 766.900 ha cây ăn quả và 635.800 ha rau, vùng sản xuất được công nhận là vùng an toàn còn rất ít. Số nông dân được tập huấn về quy trình nông nghiệp tốt GAP cũng chưa nhiều. Mặc dù đã có một số doanh nghiệp xuất khẩu ứng dụng quy trình sản xuất tốt của nước ngoài như EUREPGAP, tuy nhiên chúng ta vẫn chưa có quy trình GAP, GVP, GHP, GMP... cấp quốc gia cho từng ngành hàng.

** Việc phân công trách nhiệm quản lý VSATTP còn một số bất cập, dẫn đến quá trình triển khai công việc còn chồng chéo:*

- Việc công bố tiêu chuẩn sản phẩm ở cấp tỉnh, nhiều doanh nghiệp phải thực hiện cả tại Sở Y tế và tại Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường chất lượng. Việc kiểm tra sản phẩm, doanh nghiệp phải chịu cả cơ quan quản lý VSATTP và cơ quan quản lý chất lượng. Hoặc Bộ Y tế là cơ quan quản lý nhà nước về VSATTP nhưng trên thực tế Bộ Khoa học và Công nghệ quản lý nhà nước về tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật.

- Trong một thời gian dài, Bộ Y tế không làm cơ quan đầu mối trong quản lý nhà nước về VSATTP. Chức năng, nhiệm vụ của Bộ Y tế về vấn đề VSATTP chưa rõ ràng. Đặc biệt là trách nhiệm giữa Bộ Y tế và Bộ NN & PTNT trong hướng dẫn, triển khai áp dụng và thừa nhận chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy hiểm và kiểm soát tối hạn, cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP... Không thể thực thi công vụ tốt, xử lý sai phạm nghiêm nếu trách nhiệm không rõ ràng. Vì vậy, khi hàng loạt các vụ vi phạm VSATTP nghiêm trọng xảy ra như vụ nước tương có hàm lượng 3-MPCD cao gặp nhiều lần cho phép, nước mắm chứa u-rê, thực phẩm bội nhiễm

thuốc bảo quản... trách nhiệm không thuộc về ai, không thuộc về Bộ Y tế, cũng không thuộc về Bộ NN &PTNT.

- Quyết định tháng 1/2003 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “*Chương trình quốc gia về kiểm soát các chất thải hoá học và vi trùng trong thực phẩm đến năm 2010*” là văn bản quy phạm pháp luật cơ bản xác định rõ trách nhiệm của các Bộ về an toàn thực phẩm. Tuy vậy, cho đến nay cũng chưa có cơ quan nào đứng ra chịu trách nhiệm chung về vấn đề VSATTP. Hiện nay có 04 Bộ chính (trước khi sát nhập các Bộ là 06 Bộ) cùng chịu trách nhiệm chính về an toàn thực phẩm: Bộ Y tế (chịu trách nhiệm trên bàn ăn), Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (chịu trách nhiệm sản xuất), Bộ Khoa học và Công nghệ (chịu trách nhiệm chế biến), Bộ Công Thương (chịu trách nhiệm trong chế biến, lưu thông). Tuy nhiên, việc phân công trách nhiệm như vậy làm cho ranh giới mỗi khâu không rõ ràng, có khâu có nhiều cơ quan cùng chịu trách nhiệm nhưng có khâu lại không có ai. Do đó, công việc chung nhưng lại có nhiều đầu mối giải quyết, nảy sinh tình trạng vừa chồng chéo vừa thiếu vắng nguồn lực, thiếu trách nhiệm và đầu mối điều hành. Kết quả là vấn đề VSATTP khó có thể được giải quyết triệt để.

Vì vậy, cần có quy định rõ ràng trách nhiệm của từng khâu, giao trách nhiệm cho một cơ quan chịu trách nhiệm chung trong cả quá trình từ đồng ruộng/trang trại tới bàn ăn, đồng thời quản lý chặt chẽ nhập khẩu hàng phục phẩm và lưu thông trên thị trường nội địa. Cơ quan này có trách nhiệm và có quyền điều phối công việc có liên quan và chịu trách nhiệm chung với nhà nước và người tiêu dùng.

** Các quy định pháp lý mặc dù khá đầy đủ nhưng chưa hoàn thiện, chưa có sự thống nhất về văn bản pháp luật giữa các Bộ, ngành, thiếu sự phối hợp và trao đổi thông tin cũng như trong việc sử dụng cơ sở hạ tầng và thiết bị giữa các cơ quan quản lý VSATTP.*

- Thủ tướng chính phủ có chỉ thị số 07//2002/CT-TTg về việc quy định việc sử dụng thuốc kháng sinh để điều trị cho người, gia súc, gia cầm, thuỷ sản. Tuy nhiên, việc triển khai Chỉ thị này tại một số các Bộ ngành có sự khác nhau. Bộ NN&PTNT đã ban hành Quyết định số 29/2002/QĐ-BNN ngày 24/4/2002 về việc cấm một số hoá chất, kháng sinh trong nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh và sử dụng thuốc thú y. Bộ Thủy sản ban hành quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/1/2002 về việc cấm sử dụng một số hoá chất, kháng sinh trong sản xuất, kinh doanh thuỷ sản. Song danh mục hoá chất, thuốc kháng sinh bị cấm do hai Bộ ban hành chỉ có 4 loại thuốc kháng sinh là như nhau, trong khi có 6 loại thuốc Bộ Thủy sản cấm lại không được Bộ NN&PTNT ra lệnh cấm và ngược lại có 2 loại Bộ NN&PTNT cấm thì Bộ Thủy sản không cấm.

- Đối với hai loại kháng sinh bị thị trường EU kiểm soát khắt khe về dư lượng là CAP và NF đã được Bộ NN&PTNT ra quyết định cấm. Trong khi Bộ Y tế vẫn đang cho phép nhập khẩu và lưu hành tự do hai loại kháng sinh này. Vì vậy, trong thực tế nhiều nông dân, ngư dân chưa nhận thức được nên vẫn sử dụng hai loại kháng sinh này trong nuôi trồng, đánh bắt thuỷ sản, dẫn đến sản phẩm thuỷ sản

không sạch, không an toàn. Ngoài ra có một số hoá chất, kháng sinh bị cấm vẫn được lưu thông trên thị trường thông qua các con đường nhập lậu.

**Chính sách và quy định pháp lý trong lĩnh vực Thú y chưa đủ và còn bất cập trong triển khai thực hiện.*

Pháp lệnh xử lý vi phạm hành chính có hiệu lực từ ngày 1/11/2002 và Pháp lệnh VSATTP bắt đầu có hiệu lực từ ngày 1/11/2003 nhưng đến nay việc áp dụng thực hiện các văn bản này trong lĩnh vực Thú y vẫn chưa được Bộ NN&PTTN và Cục Thú y hướng dẫn cụ thể.

** Tổ chức bộ máy quản lý an toàn thực phẩm hiện nay còn yếu và thiếu.*

Ở cấp trung ương mới có 02 Cục quản lý chuyên ngành ATTP là: Cục An toàn vệ sinh thực phẩm thuộc Bộ Y tế và Cục Quản lý chất lượng an toàn vệ sinh và thú y thủy sản thuộc Bộ Thủy sản (nay thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). Các Bộ ngành khác và toàn bộ 64 tỉnh thành, 671 quận, huyện và 10.876 xã phường đều là tổ chức kiêm nhiệm.

**Nhân lực trực tiếp thực hiện các nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm ở các tuyến rất thiếu.*

Với tuyến tỉnh, dân số trung bình từ 1 đến 5 triệu dân và với khoảng 1.000 đến 20.000 cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, trong khi đó phòng nghiệp vụ y tế thuộc các sở y tế được giao nhiệm vụ kiêm nhiệm quản lý thực phẩm, trung bình chỉ có 0,5 người làm công tác quản lý ATTP/tỉnh.

Thanh tra y tế làm nhiệm vụ kiêm nhiệm thanh tra chuyên ngành ATTP cũng chỉ có 0,5 người, trong khi đó hàng ngày các hoạt động sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm, trong đó có không ít các hoạt động vi phạm VSATTP vẫn thường xuyên diễn ra và gây hậu quả xấu cho người tiêu dùng. ở các tuyến huyện và tuyến xã, nhân lực cho công tác thanh tra, kiểm tra VSATTP còn ít hơn nữa và chủ yếu là thực hiện kiêm nhiệm, không có cán bộ chuyên trách.

Bảng 14: Nhân lực làm công tác ATTP ở các tuyến

Tuyến	Tổng biên chế trung bình (người)	Biên chế cho quản lý ATTP(người)
Tuyến tỉnh:		
-Phòng nghiệp vụ y	3,9	0,5
-Thanh tra	2,8	0,5
-Khoa ATTP	4,3	2,9
- Khoa xét nghiệm	6,4	3,2
Tuyến huyện		
-Phòng y tế	2,6	0,3
-TTYTDP	8,9	0,9
Tuyến xã:		
- Trạm y tế	4,1	0,5

Nguồn: Cục VSATTP

** Tổ chức hệ thống thanh tra ATTP ở nước ta còn nhiều bất cập, thanh tra chưa được trao hết trách nhiệm.*

Lực lượng thanh tra VSATTP ở nước ta rất mỏng về số lượng, chưa chú trọng đào tạo trình độ chuyên môn, thiếu phương tiện thực thi công vụ. Trên thực tế, thực hiện thanh tra VSATTP được giao cho thanh tra y tế. Tổng số thanh tra y tế trên toàn quốc chỉ có khoảng 230 người, bình quân chỉ có 1-3 thanh tra y tế/tỉnh và 0,5 người làm thanh tra VSATTP/tỉnh. Tại Thành phố Hồ Chí Minh, với dân số trên 8 triệu người nhưng duy nhất chỉ có một thanh tra viên VSATTP.

Lực lượng thanh tra chưa được trao đủ quyền lực để giải quyết nhanh và trực tiếp những vi phạm về VSATTP. Thanh tra/ kiểm sát là một công tác không phải chỉ thanh tra để biết thực phẩm có ATVX hay không, mà còn phải xử lý nếu gặp tình huống xấu. Ví dụ như khi phát hiện thấy mặt hàng không an toàn như luật định, thanh tra có quyền bắt ngưng ngay tức khắc việc buôn bán để bảo vệ sức khoẻ người tiêu dùng.

Ở các nước, công tác thanh tra chuyên ngành ATTP rất được chú trọng phát triển. Chẳng hạn, tại FDA của Mỹ, trong tổng số 12.000 nhân viên, thì có 3.000 nhân viên thanh tra chuyên ngành với trang phục đồng phục thống nhất và quyền lực xử lý rất cao; Trung Quốc, có 50.000 thanh tra chuyên ngành ATTP; Nhật Bản có 12.000; Thủ đô Bangkok có 5.000 thanh tra chuyên ngành ATTP, Malaysia có hơn 4000 người; hay tại Ấn Độ, thanh tra chuyên ngành ATTP được quyền hành như một cảnh sát.

Ở Việt Nam, thanh tra chưa được phát huy hết vai trò của mình và chưa được giao trách nhiệm đầy đủ, còn cụt rời trong công tác thanh tra và công tác xử lý, xử phạt vi phạm, hoặc sự gắn kết liên hoàn chưa có: thanh tra viên chỉ thực hiện thanh tra; còn kết quả thanh tra thì phải báo cáo cho cấp trên; việc tuyên bố, xử lý, giải quyết như thế nào thì do cấp trên quyết định. Thậm chí, có trường hợp nếu cơ sở sản xuất thuộc cấp trung ương thì địa phương không có quyền và cũng không có trách nhiệm quản lý...

Như vậy, chúng ta còn hạn chế trong việc đảm bảo đồng thời hai nguyên tắc: Ban hành đầy đủ các tiêu chuẩn, quy chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và Thanh tra các đối tượng thực hiện các tiêu chuẩn, quy chuẩn để đảm bảo theo đúng yêu cầu đã được đề ra.

Thêm vào đó, chế tài xử lý với các vi phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm còn bất cập, xử lý vi phạm đối với người lãnh đạo, quản lý của những cơ sở vi phạm VSATTP, cũng như người sản xuất, kinh doanh, cá nhân vi phạm chưa được nghiêm minh, chưa đủ mạnh để răn đe hay ngăn chặn, dẫn đến người vi phạm, cơ sở vi phạm vẫn có cơ hội tái phạm vì cái giá phải trả cho sự tái phạm thấp hơn nhiều lợi nhuận họ được hưởng, hoặc tâm lý không sợ vi phạm pháp luật về VSATTP. Hậu quả là, những vi phạm về VSATTP vẫn liên tiếp xảy ra, thậm chí quy mô và mức độ ngày càng nhiều hơn, tinh vi hơn và nghiêm trọng hơn.

* *Đầu tư nguồn lực cho công tác VSATTP còn chưa đủ đáp ứng yêu cầu*

**Bảng 15 : Tổng hợp kinh phí NSNN của dự án bảo đảm CLVSATTP
giai đoạn 2001-2006**

Đơn vị: Triệu đồng

Năm	NSTW	Các Viện	Bộ ngành	Địa phương	Tổng số
2001	7.500	1.000	1.500	10.000	20.000
2002	8.500	1.150	1.850	23.500	35.000
2003	11.940	2.200	2.460	26.400	43.000
2004	14.762	1.200	1.870	28.168	46.000
2005	14.049	1.320	1.830	30.801	48.000
2006	21.152	1.320	1.595	30.993	55.000
Cộng	77.903	8.190	11.105	149.682	247.000

Nguồn: Cục VSATTP

* *Tổ chức hệ thống kiểm nghiệm ATTP còn nhiều yếu kém so với yêu cầu.*

Nguồn lực cho công tác VSATTP còn hạn hẹp khiến cho các hoạt động đảm bảo VSATTP vốn đã phải kiêm nhiệm, liên ngành gặp nhiều khó khăn hơn.

Hệ thống kiểm nghiệm, phân tích thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo tính chính xác, khoa học của hoạt động thanh tra, kiểm tra chất lượng VSATTP, là thành phần không thể thiếu của một hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia. Những số liệu phân tích thực phẩm giúp các cấp lãnh đạo nhìn nhận về thực trạng đảm bảo VSATTP từ đó rà soát, sửa đổi, bổ sung những quy định cho phù hợp với thực tế.

Tuy nhiên, năng lực xét nghiệm các chỉ tiêu về hoá chất, kháng sinh, hormone, độc tố hiện nay ở nước ta còn rất hạn chế. Sự hạn chế này thể hiện cả về cơ sở vật chất, kỹ thuật, trang thiết bị cũng như trình độ năng lực chuyên môn của đội ngũ làm công tác này. Trong tổng số 64 labô xét nghiệm phục vụ cho công tác ATTP tại 64 Trung tâm Y tế dự phòng, mới chỉ có 16 labô có máy sắc ký lỏng, trong khi đó tại các nước trong khu vực, mỗi tỉnh có 1 Viện kiểm nghiệm thực phẩm.

**Nhận thức, thực hành của các nhóm đối tượng về VSATTP còn hạn chế.*

Hoạt động	Tuyến xã	Tuyến huyện	Tuyến tỉnh
Có BCD liên ngành VSATTP	54,6%	85,7	93,8%
Có hội nghị BCD liên ngành 6 tháng, 1 năm	37,3%	75,3%	95,3%
Có Quyết định, Chỉ thị về VSATTP	40,9%	82,3%	96,9%
Có Công văn về VSATTP	35,7%	75,3%	96,9%
Có kế hoạch bảo đảm VSATTP	47,8%	82,1%	96,9%
Có Hội nghị triển khai và tổng kết	27,5%	71,7%	93,8%

Theo chỉ đạo của Chính phủ, các tỉnh phải tổng kết công tác VSATTP giai đoạn 2001-2005 và xây dựng kế hoạch giai đoạn 2006-2010 nhưng đến nay mới có 22/64 tỉnh, thành có tổng kết, báo cáo và kế hoạch.

Trên địa bàn cả nước có 10.876 xã, phường thì đến cuối năm 2006 mới chỉ có 5950 xã, phường có Ban chỉ đạo về VSATTP, trong số đó chỉ có 30-40 % xã, phường có kế hoạch chỉ đạo về VSATTP.

Như vậy, ngay cả ở những tuyến cơ sở đã thiếu sự chỉ đạo về VSATTP thì khó có thể có được nguồn thực phẩm an toàn từ trang trại.

Thậm chí, đối với những người quản lý, lãnh đạo là những người đề ra và chỉ đạo, tổ chức, điều hành các hoạt động ATTP thì sự quan tâm và trực tiếp chỉ đạo của những người được giao nhiệm vụ phụ trách công tác ATTP còn chưa đáp ứng được yêu cầu: Tại tuyến tỉnh mới đạt 96%; tuyến huyện đạt 82%; tuyến xã chỉ đạt 40%.

** Công tác quản lý thị trường chưa có sự phối hợp đồng bộ và chưa có biện pháp kiên quyết để xử lý vi phạm*

Công tác quản lý thị trường nội địa còn nhiều hạn chế: thiếu về nhân lực; yếu về trình độ, chuyên môn; kiểm tra thị trường không thường xuyên.

Công tác quy hoạch thị trường như hệ thống bán buôn, bán lẻ thực phẩm chưa sát với thực tế như quy hoạch chợ, khu giết mổ, dịch vụ ăn uống.

Thực phẩm nhập khẩu qua biên giới hiện nay cũng chưa kiểm soát được, thực phẩm nhập lậu còn khá phổ biến như rau quả, gia cầm, trứng, thủy sản, thịt và phủ tạng gia súc, thuốc lá, rượu... Đặc biệt, các loại hoá chất BVTV, thuốc tăng trọng, thuốc diệt chuột, các phụ gia cấm còn nhập lậu khá phổ biến. Cùng với đó, các cơ quan kiểm tra tại cửa khẩu chưa thống nhất được, thủ tục, nội dung kiểm tra cũng như còn chồng chéo và bỏ trống nhiều mặt hàng thực phẩm. Do đó, vấn đề đảm bảo VSATTP khó kiểm soát.

** Ý thức thực hiện và chấp hành các quy định VSATTP chưa cao.*

Đa phần các bộ phận của dân cư, bao gồm người sản xuất, chế biến, lưu thông, kinh doanh hàng thực phẩm chưa chấp hành hoặc chấp hành một cách đối phó đối với những quy định pháp lý về VSATTP.

** Công tác thông tin, tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức và ý thức chấp hành pháp luật về VSATTP còn hạn chế.*

Công tác thông tin, tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức và ý thức chấp hành pháp luật về VSATTP không được thực hiện thường xuyên, liên tục. Còn thiếu lực lượng tuyên truyền viên, thiếu kinh phí và các tài liệu, phương tiện cần thiết cũng là những nhân tố quan trọng làm giảm hiệu lực của các quy định pháp lý.

Tóm lại, hệ thống các quy định pháp lý của Việt Nam liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm tương đối đầy đủ, đồng bộ, mang tính cập nhật. Tuy vậy, việc biến những quy định này thành hiện

thực còn rất hạn chế. Một mặt do những hạn chế về nguồn lực (bao gồm hạn chế về trình độ, số lượng nhân lực cũng như những hạn chế về điều kiện cơ sở vật chất, kỹ thuật, kinh phí...) trong quá trình triển khai thực hiện các quy định. Mặt khác, do những hạn chế về ý thức chấp hành, tuân thủ thực hiện các quy định của các bộ phận dân cư (từ người trồng trọt, chăn nuôi đến người chế biến, kinh doanh...) nên hiệu quả và tính khả thi của các quy định chưa cao. Do vậy, tình trạng thực phẩm không sạch, chất lượng không đảm bảo, chưa thực sự an toàn vẫn còn được lưu thông khá phổ biến trên thị trường nội địa.

Để đảm bảo nguồn thực phẩm sạch, thực sự đảm bảo chất lượng, vệ sinh và an toàn, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng trong nước cũng như các tiêu chuẩn của thị trường nhập khẩu, một mặt cần có các giải pháp để nâng cao hơn nữa hiệu lực của các quy định pháp lý liên quan đến thực phẩm, đảm bảo thực phẩm sạch từ “trang trại tới bàn ăn”, chú trọng công tác thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở cũng như có các giải pháp đầu tư nguồn lực (bao gồm trình độ và số lượng nhân lực cũng như các điều kiện cơ sở vật chất kỹ thuật, đầu tư, kinh phí khác) phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra đối với VSATTP. Tiếp tục hoàn thiện và bổ sung những quy định pháp lý để kiểm soát từ nguồn (sản xuất, nhập khẩu) đối với lưu thông hàng thực phẩm sạch. Mặt khác, cần có các biện pháp tuyên truyền để nâng cao nhận thức và ý thức của người sản xuất, chế biến, kinh doanh hàng thực phẩm và của cả cộng đồng về thực phẩm an toàn, thực phẩm sạch.

CHƯƠNG 3

GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH Ở VIỆT NAM ĐẾN NĂM 2015 VÀ ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2020

3.1. Dự báo những nhân tố ảnh hưởng và xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

3.1.1. Dự báo những nhân tố ảnh hưởng đến phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

3.1.1.1 Những nhân tố quốc tế.

Những nhân tố ảnh hưởng đến phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch bao gồm cả những nhân tố trong nước và quốc tế:

- Nhu cầu về các sản phẩm nông nghiệp, đặc biệt là lương thực thực phẩm tiếp tục gia tăng trên toàn thế giới do dân số thế giới đang ngày càng tăng. Theo dự báo của Liên Hợp Quốc dân số thế giới sẽ tăng thêm 2,5 tỷ người vào năm 2020, trong đó riêng châu Á tăng 1,5 tỷ người. Sự gia tăng dân số đang là thách thức lớn đối với nền kinh tế thế giới và an ninh lương thực toàn cầu. Có thể thấy, thị trường thế giới đang tạo ra nhiều cơ hội cho các nước sản xuất và xuất khẩu nông sản, thực phẩm, trong đó có Việt Nam.

- Kinh tế toàn cầu ngày càng phát triển, chất lượng cuộc sống và chất lượng tiêu dùng ngày càng được quan tâm nhiều hơn, trình độ tiêu dùng của người tiêu dùng cũng ngày càng cao, do đó nhu cầu thực phẩm sạch đã trở thành nhu cầu thiết yếu cũng đang ngày càng tăng, theo dự báo của Tổ chức lương thực thế giới nhu cầu hàng thực phẩm sạch trên thế giới có thể đạt tới 60 tỷ Đô la Mỹ vào năm 2010

Thu nhập và đời sống của người dân trên thế giới ngày càng được cải thiện, do đó nhu cầu tiêu dùng của thế giới đối với hàng thực phẩm sạch, thực phẩm an toàn đối với sức khỏe người tiêu dùng ngày càng tăng, đặc biệt đối với các quốc gia có nền kinh tế phát triển như Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc, EU... Đây là điều kiện thuận lợi để các nước tham gia vào thương mại thế giới phát triển và mở rộng thương mại hàng thực phẩm sạch. Nhưng đây cũng là thách thức đối với những nước có nền sản xuất nông nghiệp và công nghiệp chế biến chưa phát triển trong việc thâm nhập vào thị trường hàng thực phẩm sạch của thế giới.

- Sự bất ổn của sản xuất nông nghiệp trên thế giới đã khiến cho giá cả các sản phẩm nông nghiệp nói chung, hàng thực phẩm nói riêng luôn giao động với mức độ cao. Trong đó, giá cả của các sản phẩm thô, tươi sống và sản phẩm trồng trọt có biên độ giao động cao hơn các sản phẩm chế biến và chăn nuôi.

Trong hoàn cảnh nông nghiệp Việt Nam, trình độ sản xuất còn lạc hậu, vẫn còn nặng về những sản phẩm trồng trọt, xuất khẩu chủ yếu là sản phẩm thô, ít qua chế biến và tinh chế, nên chịu nhiều tác động bất lợi cả về những nhân tố về chất lượng và giá cả của những sản phẩm này trên thị trường thế giới. Xu hướng giảm giá diễn ra phổ biến ở hầu hết các mặt hàng nông sản chủ yếu của nước ta như lúa, gạo, cà phê... cùng những yêu cầu về kỹ thuật đối với các hàng hóa thực phẩm như hàng hóa thuộc các nhóm thủy sản và sản phẩm chế biến khác đã gây nên những tác động tiêu cực, đó là sự tồn đọng lớn của hàng nông sản, hàng thực phẩm chế biến hay hàng bị trả lại trong xuất khẩu, đã làm hạn chế trực tiếp và gián tiếp đến sự phát triển của thương mại nói chung và thương mại hàng thực phẩm sạch nói riêng. Khi hàng nông sản, thực phẩm không tiêu thụ được sẽ làm giảm tương đối thu nhập của nông dân, nhà sản xuất chế biến hay nhà xuất khẩu, từ đó kéo theo giảm sức mua nhất là ở thị trường nông thôn, giảm khả năng đầu tư vào phát triển sản xuất chế biến hàng thực phẩm sạch.

- Xu thế hội nhập kinh tế quốc tế và tự do hoá thương mại, đã và đang tạo nhiều thuận lợi trong việc mở rộng thị trường xuất, nhập khẩu hàng hoá nói chung, xuất nhập khẩu hàng thực phẩm nói riêng của các quốc gia tham gia vào tiến trình này. Tuy nhiên, các yêu cầu về VSATTP của các nước nhập khẩu đối với mặt hàng thực phẩm cũng rất nghiêm ngặt và có xu hướng ngày càng cao hơn, đặc biệt đối với những thực phẩm tươi sống như thịt gia súc, gia cầm, cá, tôm... đã đặt ra nhiều cơ hội và thách thức cho các nước xuất khẩu thực phẩm, trong đó có Việt Nam.

- Sự phát triển nhanh chóng hệ thống phân phối hiện đại đã tác động đến sản xuất hàng nông sản, thực phẩm và các khâu sau sản xuất như thu hoạch, bảo quản, vận chuyển, bao gói... đòi hỏi các nguồn cung ứng vào hệ thống phân phối phải bảo đảm cả về quy mô, chất lượng, giá cả cạnh tranh và nhất là hàng nông sản, thực phẩm ngày càng phải sạch hơn và đáp ứng được các tiêu chuẩn VSATTP.

- Bảo hộ sản xuất nông nghiệp ở các nước có nền kinh tế phát triển và các hàng rào kỹ thuật thương mại được sử dụng trong thương mại quốc tế của các nước nhập khẩu hàng nông sản, thực phẩm, một mặt gây cản trở và khó khăn cho hàng nông sản thực phẩm thâm nhập vào thị trường của các nước này, mặt khác cũng đặt ra những thách thức đối với những nước sản xuất và xuất khẩu hàng nông sản, thực phẩm phải nhanh chóng thay đổi phương thức chăn nuôi, trồng trọt, sản xuất, chế biến và lưu thông, ứng dụng khoa học kỹ thuật, công nghệ tiên tiến để đáp ứng được với nhu cầu của thị trường.

- Sự phát triển không ngừng của những tiến bộ khoa học, kỹ thuật, công nghệ hiện đại trên thế giới và những ứng dụng của khoa học công nghệ nhất là công nghệ sinh học trong nuôi trồng, chế biến, cùng với sự phát triển nhanh chóng các dịch vụ logistics sẽ tạo nên những nền tảng to lớn và điều kiện thuận lợi đối với phát triển thương mại thực phẩm sạch trên toàn thế giới trong thời gian tới.

Tuy nhiên, trên thực tế còn tồn tại khoảng cách lớn giữa tiến bộ khoa học công nghệ, công nghệ ứng dụng trong sản xuất (chăn nuôi, trồng trọt), chế biến, lưu thông phân phối hàng thực phẩm với trình độ, nhận thức của những người sử dụng những thành tựu tiến bộ khoa học kỹ thuật trong các lĩnh vực này đã dẫn đến sử dụng không đúng theo các tiêu chuẩn kỹ thuật, làm hạn chế sự phát triển sản xuất và thương mại hàng thực phẩm sạch.

- Sự xuất hiện các loại dịch bệnh mới, nguy cơ lây lan dịch bệnh, chưa có giải pháp phòng, chống là một trong những thách thức trong việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch đối với tất cả các nước trên thế giới.

Tuy nhiên, với những trợ giúp về tài chính, kỹ thuật trong hợp tác quốc tế trong lĩnh vực VSATTP cũng như đối với kiểm dịch động, thực vật sẽ tạo điều kiện thuận lợi đối với phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch của nước ta.

Các nước xuất khẩu hàng nông sản, thủy sản, thực phẩm như Thái Lan, Indonesia, Trung Quốc, Ên Độ, Malaysia... hiện là những đối thủ cạnh tranh không nhỏ của Việt Nam. Chất lượng hàng nông, thủy sản, thực phẩm xuất khẩu của các nước này cũng ngày càng được cải thiện và chú trọng đáp ứng những yêu cầu VSATTP. Đây là những thách thức lớn đối với thương mại hàng thực phẩm sạch cũng như đối với hoạt động xuất khẩu của nước ta. Nhưng đây cũng là động lực thúc đẩy phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch của nước ta trong thời gian tới. Vì để vượt qua được các đối thủ cạnh tranh đó, đòi hỏi các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và xuất khẩu thực phẩm trong nước đầu tư đổi mới công nghệ, áp dụng các phương pháp sản xuất, chế biến sạch, đảm bảo sản phẩm xuất khẩu sạch, chất lượng cao, đạt tiêu chuẩn VSATTP của thị trường nhập khẩu.

3.1.1.2. Những nhân tố trong nước

- Chất lượng và năng suất của sản xuất nông nghiệp nói chung, sản xuất chế biến hàng thực phẩm sạch nói riêng của nước ta còn rất thấp, do nhiều nguyên nhân: Trình độ sản xuất cũng như tập quán sản xuất của nước ta, đặc biệt trong sản xuất nông nghiệp vẫn còn rất nhiều hạn chế, lạc hậu cả về điều kiện sản xuất, cơ sở hạ tầng kỹ thuật lạc hậu, quy mô sản xuất nhỏ bé, manh mún, tự phát. Trình độ và nhận thức của người sản xuất chưa cao. Sản xuất còn bị tác động rất nhiều bởi các điều kiện tự nhiên, thời tiết. Chính những nguyên nhân này đã làm cản trở cho việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.

- Chất lượng giống cây trồng, vật nuôi của nước ta chưa cao, lai tạp, khả năng kháng bệnh thấp nên sản lượng và chất lượng sản phẩm thu được thấp, không bảo quản được lâu.

- Nguyên liệu đầu vào cho sản xuất, chế biến còn nhiều hạn chế: chất lượng không cao, không đồng đều, thậm chí nhiễm bệnh, hư hỏng, không đảm bảo VSATTP, vì vậy sản phẩm tạo ra không đáp ứng tiêu chuẩn thực phẩm sạch.

- Công nghệ bảo quản, chế biến, kho tàng, hệ thống giao thông, cũng như các dịch vụ hỗ trợ logistics chưa thực sự phát triển, lưu thông hàng thực phẩm vẫn chủ yếu qua các kênh phân phối truyền thống (mạng lưới chợ, cửa hàng bán lẻ) đã cản trở sự phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.

- Bảo đảm VSATTP ở nước ta là một trong những vấn đề được nhà nước quan tâm, được xem như một trong những nhiệm vụ mang tính chiến lược quốc gia. Trong thời gian qua, chúng ta đã có nhiều nỗ lực trong công tác đảm bảo VSATTP, chẳng hạn như Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng giai đoạn 2001-2010; Chương trình quốc gia về VSATTP đến năm 2010; Kế hoạch hành động về ATTP và kiểm dịch động thực vật; Đề án Quốc gia về kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hoá chất trong thực phẩm giai đoạn đến năm 2010; Pháp lệnh về VSATTP; Pháp lệnh thú y; Pháp lệnh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật... Ngoài ra, qua chúng ta cũng tăng cường đầu tư cho công tác VSATTP như hệ thống phòng thí nghiệm, thiết bị kiểm dịch, tăng cường công tác chuyên môn... Đây là những điều kiện thuận lợi để phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

- Nền kinh tế nước ta liên tục tăng trưởng với nhịp độ cao, thu nhập và đời sống của dân cư ngày càng được cải thiện, nhận thức và thói quen của người tiêu dùng thay đổi theo hướng tích cực. Theo đó, nhu cầu tiêu dùng đối với hàng thực phẩm sạch, đảm bảo vệ sinh và an toàn đối với sức khoẻ con người ngày càng cao. Nhân tố này sẽ tạo động lực thúc đẩy phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

Tuy nhiên, ở nước ta, bộ phận dân cư có thu nhập thấp vẫn còn chiếm tỷ lệ khá phổ biến. Thu nhập thấp buộc họ phải chấp nhận tiêu dùng những loại thực phẩm không sạch, chất lượng kém, không đảm bảo VSATTP. Cùng với đó, tình trạng người tiêu dùng có thói quen tiêu dùng không đảm bảo vệ sinh như ăn uống thức ăn đường phố, nơi công cộng... vẫn còn khá phổ biến. Đây là những nhân tố không thuận lợi, gây cản trở đối với phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.

- Trình độ và nhận thức của các nhà sản xuất và chế biến trong thời gian qua đã có những biến chuyển tích cực. Nhiều cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm đã tích cực đầu tư đổi mới công nghệ, tuân thủ và áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng, các phương pháp sản xuất và chế biến sạch. Vì vậy, sản phẩm đầu ra đạt chất lượng cao, đảm bảo VSATTP. Đây là điều kiện thuận lợi thúc đẩy thương mại hàng thực phẩm sạch phát triển.

Bên cạnh đó, trên địa bàn cả nước vẫn còn nhiều cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm do ý thức, nhận thức kém, chạy theo lợi nhuận nên đã không tuân thủ các điều kiện đảm bảo VSATTP trong khâu sản xuất, chế biến, kinh doanh. Hậu quả làm cho các sản phẩm đầu ra có nguy cơ lây lan dịch bệnh cao, sản phẩm không đảm bảo VSATTP, gây nguy hại đối với sức khoẻ con người. Điều này sẽ là những hạn chế đối với phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch.

- Việc cắt giảm thuế nhập khẩu hàng hóa, trong đó có hàng thực phẩm một mặt tạo điều kiện cho sản phẩm Việt Nam có cơ hội vươn ra thị trường nước ngoài, nhưng mặt khác là cơ hội cho hàng thực phẩm của các nước vào Việt Nam, sản phẩm thực phẩm trong ngành chăn nuôi là từ các quốc gia như Mỹ, Úc, Canada, Brazil, Argentina, Thái Lan... sẽ làm cho người tiêu dùng có được nhiều lựa chọn hơn nếu các nhà sản xuất trong nước không thay đổi cho dù người tiêu dùng rất muốn hỗ trợ nhà sản xuất trong nước.

- Hạn chế trong quản lý hoạt động nhập khẩu hàng hoá của nước ta nói chung, nhất là trong quản lý nhập lậu qua các cửa khẩu, nên nguồn hàng nhập khẩu vào nước ta chưa được kiểm soát chặt chẽ. Chính vì vậy, nhiều hàng thực phẩm không đảm bảo VSATTP, có nguy cơ lây nhiễm cao, cũng như các loại thuốc bảo vệ thực vật, thuốc kháng sinh bị cấm, các chất phụ gia thực phẩm, các loài động, thực vật mang dịch bệnh... vẫn được lưu thông trên thị trường nội địa, hậu quả làm gia tăng nguy cơ lây lan dịch bệnh, mất VSATTP.

- Hạn chế và yếu kém về chuyên môn cũng như về số lượng người tham gia công tác quản lý thị trường, đảm bảo VSATTP, kiểm dịch... cũng như những hạn chế về tài chính trong đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật cũng là những trở ngại đối với phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

- Những hạn chế về cơ sở pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch cũng như chưa có sự phối hợp, đồng bộ giữa các ngành trong vấn đề đảm bảo VSATTP đang là những trở ngại không nhỏ đối với phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

3.1.2. Xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

Thị trường hàng nông sản nói chung và hàng thực phẩm của thế giới luôn chứa đựng những diễn biến như: xuất hiện cái mới, cái khác nhau cả về sản xuất, chế biến, tiêu thụ, giá cả và những thương lượng buôn bán giữa các nước. Điều đó đã mang lại cả những cơ hội và những thách thức đối với mỗi quốc gia trong quá trình phát triển kinh tế- xã hội nói chung và phát triển thương mại hàng hóa, thương mại hàng thực phẩm sạch nói riêng.

- Trên thị trường thế giới, thương mại hàng thực phẩm sạch ngày càng gia tăng về cả lượng và giá trị trong tổng lượng và giá trị trao đổi hàng thực phẩm, do kinh tế ngày càng phát triển, người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến tiêu dùng những sản phẩm thực phẩm sạch hơn và thân thiện với môi trường; Sự phát triển nhanh chóng của khoa học công nghệ, và công nghệ ứng dụng đặc biệt là công nghệ sinh học.

- Bên cạnh sự phát triển nhanh chóng thương mại hàng thực phẩm sạch ở các nước có nền kinh tế phát triển như Mỹ, EU, Nhật Bản, ... xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch cũng sẽ diễn ra mạnh mẽ ở các nước đang phát triển.

- Nhu cầu về lương thực và thực phẩm sẽ tăng lên nhanh trong những năm sắp tới sẽ khiến cho giá cả của những mặt hàng này tăng nhanh và làm ảnh hưởng đến khả năng cung cấp, làm thay đổi phương thức sản xuất, qua đó làm ảnh hưởng đến đời sống của nhân loại và tác động đến các tầng lớp và nhóm người khác nhau trong xã hội.

- Thị trường nông sản, thực phẩm thế giới đang có xu hướng chuyển dần về khu vực các nước đang phát triển, nhất là các nước ở khu vực châu Á. Nhóm các nước này ngày càng chiếm tỷ trọng cao trong giá trị thương mại quốc tế về các sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm, nhất là giá trị nhập khẩu. Xu hướng chuyển dịch của thị trường nông sản và thực phẩm thế giới sẽ tác động đến các sản phẩm nông sản và thực phẩm của Việt Nam theo hai hướng tích cực và tiêu cực:

Hướng tích cực: Việt Nam sẽ nằm trong khu vực sôi động của thị trường nông sản, thực phẩm thế giới, do vậy có điều kiện để tiếp cận thị trường và tăng cường buôn bán trao đổi các sản phẩm nông sản thực phẩm với các thị trường khác; Thị trường các nước đang phát triển không phải là những thị trường khó tính và mức độ bảo hộ thấp sẽ mang lại những cơ hội tiếp cận thị trường tốt cho các sản phẩm của Việt Nam; Đồng thời với quá trình phát triển thị trường các sản phẩm nông sản, thực phẩm sẽ là việc phát triển sản xuất hàng hóa theo nhu cầu thị trường các sản phẩm này và phát triển thị trường công nghệ phục vụ sản xuất nông nghiệp và công nghiệp chế biến đáp ứng yêu cầu nâng cao năng suất, chất lượng và hiệu quả các sản phẩm nông sản và thực phẩm. Điều này sẽ tạo điều kiện cho Việt Nam tham gia thị trường công nghệ phục vụ sản xuất nông sản, thực phẩm, đặc biệt trong môi trường có nhiều điểm tương đồng giữa các nước trong khu vực.

Hướng tiêu cực: Thị trường các nước đang phát triển là thị trường có thu nhập thấp có thể sẽ làm giảm lợi ích xuất khẩu hàng nông sản thực phẩm của Việt Nam; Lợi thế tương đối của sản xuất nông nghiệp của chúng ta sẽ bị hạn chế do tính chất tương đồng của các sản phẩm, mức chênh lệch về giá dao động; Đồng thời với khả năng xuất khẩu là sức ép về tăng nhập khẩu các sản phẩm này; Nếu không tiếp cận được các thị trường tiêu thụ trực tiếp và xây dựng chiến lược sản phẩm thích hợp thì chúng ta có nguy cơ trở thành nước xuất khẩu nguyên liệu thô, hoặc ít qua chế biến sang các nước khác trong khu vực.

- Xu thế tương lai trong thương mại hàng thực phẩm là sự gia tăng nhanh của giá trị và khối lượng thương mại hàng thực phẩm chế biến và thực phẩm sạch hơn là sự gia tăng của thương mại hàng thực phẩm tươi sống, và thực phẩm thô. Sự chuyển dịch này diễn ra trên phạm vi thế giới và cả ở Việt Nam.

Ở nước ta, cơ cấu lao động đã và đang chuyển dịch từ lĩnh vực nông nghiệp sang công nghiệp và dịch vụ dưới sự tác động của quá trình công nghiệp hóa, đô thị hóa và gia tăng đầu tư nước ngoài cũng như phát triển kinh tế trong nước và từ thu nhập ít ổn định từ sản xuất nông nghiệp sang thu nhập ổn định hơn trong ngành

công nghiệp và dịch vụ, do đó có sự chuyển dịch từ chỗ người dân tự cung tự cấp về thực phẩm thành đối tượng tiêu thụ sản phẩm. Sự ổn định về thu nhập và mức thu nhập tăng lên đã dẫn đến sự thay đổi trong tập quán tiêu dùng, từ mua sắm ở các chợ truyền thống sang mua sắm tại siêu thị và các cửa hàng tiện lợi, từ chấp nhận mọi sản phẩm đến nhu cầu nhiều lựa chọn với chất lượng cao hơn và an toàn hơn.

Thị trường thực phẩm chế biến, sơ chế của Việt Nam vài năm gần đây đang tăng từ 20-40% mỗi năm. Trong cuộc sống hiện đại, thực phẩm chế biến sẵn là những sản phẩm đi liền với đời sống hàng ngày của mỗi gia đình. Những năm tới, cùng với tốc độ đô thị hóa, thu nhập của dân cư tăng cùng với ý thức về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm tốt hơn sẽ thúc đẩy thương mại hàng thực phẩm sạch phát triển nhanh hơn, đặc biệt là lưu thông qua các hệ thống phân phối hiện đại.

Sẽ xuất hiện và phát triển những chuỗi phân phối hàng thực phẩm sạch, đặc biệt là những kênh phân phối thực phẩm sạch kết nối từ đồng ruộng đến bàn ăn tại nước ta trong tương lai.

- Sự bùng nổ của hệ thống siêu thị, cửa hàng tiện lợi, cùng các phương thức phân phối hiện đại đặc biệt là ở khu vực Thái Bình Dương đã ảnh hưởng không nhỏ tới thị trường thực phẩm toàn cầu. Nếu như trước đây điều người ta chú ý nhiều nhất là sự chuyển đổi thị trường thực phẩm về mặt cung do cuộc Cách mạng Xanh mang lại, thì bây giờ, đó lại là làn sóng chuyển đổi sâu sắc xuất phát từ phía cầu, được tạo bởi sự bùng nổ của siêu thị. Sự bùng nổ của siêu thị đã kéo theo sự chuyển đổi của hệ thống thu mua của siêu thị theo hướng tập trung hóa, khu vực hóa và gia tăng các tiêu chuẩn riêng cho sản phẩm thực phẩm nhờ đó giảm được đáng kể chi phí, tạo lợi thế cạnh tranh cho mỗi nước.

- Nhu cầu và mối quan tâm về thực phẩm sạch ngày càng tăng không chỉ là thực phẩm sạch cho con người mà còn thực phẩm sạch cho chăn nuôi, do vậy thương mại hàng thực phẩm sạch ngày càng phát triển.

- Sự cạnh tranh trên thị trường quốc tế sẽ ngày càng gay gắt không chỉ đối với hàng hóa nói chung mà còn đối với hàng thực phẩm sạch nói riêng, nhất là tại các quốc gia có nền kinh tế phát triển.

- Trên thị trường nội địa, bên cạnh sự cạnh tranh giữa các nhà phân phối trong nước là sự cạnh tranh mạnh mẽ giữa các nhà phân phối trong nước và nhà phân phối nước ngoài, khi các nhà phân phối nước ngoài có nhiều ưu thế hơn trong lưu thông và phân phối hàng thực phẩm sạch.

- Hệ thống phân phối thực phẩm: Trước đây tiêu thụ tại chợ truyền thống với những phương pháp bán hàng, bảo quản chất lượng, VSATTP ở mức đơn giản vẫn là kênh phân phối chính. Tuy nhiên, trong vòng 5 năm trở lại đây, sự phát triển mạnh của hệ thống phân phối hiện đại như siêu thị với cách kinh doanh tân tiến, đảm bảo chất lượng, VSATTP đang phát triển mạnh mẽ từ các trung tâm các trung tâm tiêu

dùng lớn (TP Hồ Chí Minh, Hà Nội) và đang lan dần ra các khu vực xung quanh, đang dần dần thay thế vai trò của chợ truyền thống. Xu hướng này trước đây 15 năm cũng đã diễn ra tại Thái Lan (một nước có điều kiện phát triển kinh tế, sản xuất nông nghiệp, thương mại khá gần với Việt Nam). Thói quen mua sắm thay đổi đòi hỏi hệ thống phân phối đặc biệt là siêu thị phải chọn lựa người cung cấp sản phẩm thực phẩm từ nhỏ lẻ, giá thấp sang công ty, tổ hợp lớn, qui trình giết mổ đảm bảo VSATTP, chất lượng sản phẩm cao và được quản lý nghiêm ngặt. Những thương lái thu mua cung cấp sản phẩm nuôi, trồng...có nguy cơ không tồn tại được do không thể bán hàng vào các hệ thống phân phối hiện đại nếu không thay đổi về qui mô, chất lượng và an toàn thực phẩm.

3.2. Quan điểm và định hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta

**** Quan điểm phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch***

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch góp phần vào phát triển thương mại nói chung của cả nước cả về khối lượng và giá trị theo hướng phát triển bền vững.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch góp phần tăng kim ngạch xuất khẩu đặc biệt là kim ngạch xuất khẩu hàng nông sản, thực phẩm, khẳng định uy tín và vị thế hàng thực phẩm của Việt Nam trên thị trường thế giới.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch tạo tiền đề thúc đẩy sự phát triển của các chuỗi phân phối và kênh phân phối hiện đại, tiến tới phát triển nền thương mại văn minh, hiện đại. Đồng thời bảo đảm sự tham gia của nhà sản xuất và sản phẩm thực phẩm vào các chuỗi và kênh phân phối hiện đại đó.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch góp phần chuyển dịch cơ cấu ngành sản xuất, chăn nuôi theo hướng tập trung, chuyên môn hóa và hiện đại hóa, xây dựng nền sản xuất chất lượng cao.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch tạo điều kiện thúc đẩy phát triển các ngành sản xuất, chế biến lương thực thực phẩm và các dịch vụ logistics cho thương mại hàng thực phẩm sạch. Chính từ sự phát triển của các dịch vụ này sẽ góp phần nâng cao khả năng cạnh tranh cũng như tăng giá trị gia tăng của hàng thực phẩm sạch.

- Để có thương mại hàng thực phẩm sạch, hàng thực phẩm phải đảm bảo sạch ngay từ khâu đầu tiên và trong suốt từng công đoạn của quy trình hình thành nên giá trị của hàng thực phẩm. Phải tạo tập quán sản xuất sạch ngay từ đầu, đặc biệt là đối với nhà nông.

- Thương mại hàng thực phẩm sạch cần đảm bảo chất lượng như nhau về hàng tiêu dùng trong nước và hàng xuất khẩu, thậm chí phải ưu tiên hơn cho thương mại hàng thực phẩm sạch trong nước.

*** Định hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch**

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch theo hướng gia tăng cả về khối lượng và giá trị hàng thực phẩm sạch trong phân phối

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch theo hướng thúc đẩy lành mạnh hóa sản xuất trong nước, thúc đẩy ứng dụng khoa học công nghệ vào sản xuất, chế biến lưu thông hàng thực phẩm.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch để thỏa mãn ngày càng tốt hơn nhu cầu (trong và ngoài nước) ngày càng cao về hàng thực phẩm và thực phẩm sạch.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch tiến tới hòa nhập thị trường hàng thực phẩm của Việt Nam với thị trường thế giới

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch để nâng cao thu nhập và chất lượng cuộc sống người dân.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trên cơ sở thực hiện tốt các cam kết song phương, đa phương trong thương mại, đầu tư và phát triển bền vững

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trên cơ sở thực thi tốt chiến lược “từ đồng ruộng đến bàn ăn” và kiểm soát chặt chẽ thực phẩm nhập khẩu.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch phải trên cơ sở tăng thêm giá trị gia tăng hàng thực phẩm được sản xuất và chế biến trong nước.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch phải trên cơ sở gắn kết chặt chẽ giữa 4 nhà: Nhà Nông, doanh nghiệp, nhà khoa học và nhà quản lý.

- Ưu tiên cho việc nâng cao nhận thức và quảng bá về thực phẩm sạch và tiêu dùng thực phẩm sạch cho cộng đồng.

3.3. Kiến nghị các giải pháp phát triển thương mại thực phẩm sạch.

3.3.1. Giải pháp đối với sản xuất và chế biến hàng thực phẩm sạch

3.3.1.1. Đối với sản xuất

*** Giải pháp chung**

- Xây dựng mô hình sản xuất an toàn từ a đến z.

Chúng ta đã có những mô hình sản xuất rau, quả sạch, an toàn theo đúng tiêu chuẩn GAP, nhưng chưa có mô hình sản xuất toàn bộ từ a đến z bảo đảm tính an toàn vệ sinh của cả dây chuyền sản xuất thực phẩm. Như vậy xây dựng một mô hình ứng dụng thực hành đồng bộ, gồm sản xuất tốt GAP cho khâu giống, cây con, canh tác, thu hoạch, sơ chế, sau thu hoạch. Tiếp theo, ứng dụng thực hành khâu chế biến

tốt GMP cho chế biến, bao bì, xuất hàng và ứng dụng thực hành vệ sinh tốt GHP cho khâu vận chuyển, siêu thị với những hệ thống bảo quản, vệ sinh... sẽ là một dây chuyền khép kín, bảo đảm tính an toàn vệ sinh của nông sản và thực phẩm. Mô hình này cũng sẽ ứng dụng cho xuất khẩu.

- Tạo nhận thức đúng của những người sản xuất hàng hóa ở nông thôn về sự cần thiết xây dựng nền nông nghiệp sạch và nền nông nghiệp hữu cơ ở nước ta. Sự cần thiết này bắt nguồn từ chính lợi ích của họ cũng như lợi ích của cộng đồng.

- Đẩy mạnh công tác khuyến nông hướng vào việc phát triển nền nông nghiệp sạch và nông nghiệp hữu cơ thông qua việc xây dựng và thực hiện các chương trình khuyến nông cụ thể thích ứng với từng vùng, từng địa phương.

- Nhà nước nghiên cứu và ban hành các chính sách hỗ trợ hợp lý cho nông dân trong phát triển nông nghiệp sạch và nông nghiệp hữu cơ như hỗ trợ về vốn, về giống vật nuôi, cây trồng, hỗ trợ thức ăn chăn nuôi, phân bón... trong đó quan trọng hàng đầu là các biện pháp chuyển giao công nghệ sản xuất nông sản sạch theo yêu cầu của thị trường tới những người sản xuất trực tiếp ở nông thôn.

- Dành vốn ngân sách hỗ trợ, đầu tư cho các chương trình phát triển sản xuất sạch như quy hoạch các vùng sản xuất, chăn nuôi sạch; xây dựng hệ thống thủy lợi, đường giao thông, điện; đầu tư xây dựng các trung tâm quốc gia về giống để tạo ra giống sạch và có chất lượng cao.

- Tăng cường đầu tư cho nghiên cứu công nghệ sinh học và định hướng nghiên cứu vào chủ đề hiện đại hóa các kỹ thuật canh tác truyền thống, kế thừa và phát triển những yếu tố tích cực của kỹ thuật truyền thống.

- Nghiên cứu và quy hoạch các vùng trồng trọt rau quả, chăn nuôi gia súc, gia cầm và nuôi trồng thủy sản tập trung, có quy mô đủ lớn để có thể kiểm soát quá trình sản xuất của người trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng từ các khâu chọn giống, kỹ thuật chăm sóc, sử dụng thức ăn và thuốc thú y, thuốc kích thích tăng trưởng... Từ đó, có thể đảm bảo chất lượng đầu ra của các ngành trồng trọt, chăn nuôi và nuôi trồng thủy sản.

Một trong những nguyên nhân quan trọng hạn chế chất lượng sản phẩm thủy sản hiện nay là do tập quán sản xuất, chăn nuôi tự phát, nhỏ lẻ, manh mún, không tập trung, gây khó khăn cho quá trình kiểm tra, kiểm soát chất lượng sản phẩm. Với việc quy hoạch tổng thể các vùng sản xuất chuyên canh, tập trung, các hoạt động theo dõi và kiểm tra, kiểm soát quá trình chăm sóc, thu hoạch của người nông dân đối với sản phẩm thủy sản chặt chẽ và thường xuyên hơn như kiểm soát con giống, thức ăn, kỹ thuật nuôi, sử dụng thuốc thú y, kiểm dịch... Từ đó hạn chế tình trạng các sản phẩm thủy sản không đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng, có dư lượng kháng sinh và thuốc BVTV quá mức cho phép nhằm tạo ra những sản phẩm thủy sản sạch, đảm bảo chất lượng và VSATTP.

Tuy nhiên, quy hoạch vùng nuôi phải đảm bảo phù hợp với đặc điểm của từng loại thủy sản, để thủy sản nuôi phát triển và không nhiễm bệnh trên cơ sở khảo sát và nghiên cứu kỹ, phù hợp với điều kiện thực tế. Bên cạnh đó, quy hoạch phải mang tính liên ngành, liên vùng, có sự phối hợp giữa quy hoạch nuôi trồng thủy sản, sản xuất nông nghiệp, công nghiệp và khu dân cư trong cùng một vùng và giữa các vùng có liên quan... để tránh gây ô nhiễm cho vùng nuôi trồng thủy sản nói riêng và ô nhiễm môi trường nói chung.

Vùng quy hoạch nuôi trồng thủy sản phải đảm bảo quy mô đủ lớn để thuận tiện cho việc áp dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật và mô hình nuôi trồng sạch cũng như thuận tiện trong việc cung cấp nguồn nước sạch và xử lý nước thải. Ngoài ra, các vùng quy hoạch phải đảm bảo tính đồng bộ với hệ thống cơ sở hạ tầng, đường xá, hệ thống xử lý nước nuôi và nước thải, các dịch vụ cung cấp con giống, thức ăn, thuốc thú y, kỹ thuật... để hình thành các vùng sản xuất sạch và tạo ra các sản phẩm thủy sản đảm bảo chất lượng và VSATTP.

- Tăng cường đầu tư nghiên cứu sản xuất giống, gồm giống cây trồng và vật nuôi để đảm bảo chất lượng và tiêu chuẩn VSATTP cho sản phẩm nông, thủy sản.

Các giống thủy sản nuôi hiện nay, đặc biệt là giống thủy sản chưa có các giống sạch, hầu hết chất lượng thấp, còn chứa mầm bệnh và khả năng kháng bệnh thấp. Do đó, các sản phẩm khi thu hoạch không đảm bảo chất lượng, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng trong nước và tới hoạt động xuất khẩu. Vì vậy, trong thời gian tới, cần đầu tư nghiên cứu để tuyển chọn các giống thủy sản mới, có chất lượng cao, sạch mầm bệnh và có khả năng kháng bệnh cao, phù hợp với điều kiện của từng địa phương, từng vùng.

- Có các biện pháp quản lý nguồn thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y.

Trong chăn nuôi gia súc, gia cầm cũng như nuôi trồng thủy sản hiện nay, tình trạng quá lạm dụng việc sử dụng thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y còn khá phổ biến. Trong khi đó, thực trạng hiện nay nhiều loại thức ăn, kể cả thức ăn được sản xuất trong nước hay nhập khẩu chất lượng kém, còn nhiều hàng giả, không đảm bảo vệ sinh ATTP, có hàm lượng độc tố, nấm mốc vượt quá quy định, cũng như nhiều loại thuốc kháng sinh bị cấm... vẫn đang được lưu thông khá phổ biến trên thị trường. Vì vậy, cần có các biện pháp quản lý nguồn thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y nhằm hạn chế tình trạng sử dụng thức ăn và thuốc tùy tiện như hiện nay. Cụ thể:

Đối với nguồn thức ăn cho gia súc, gia cầm và thủy sản, cần quy hoạch lại các cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản, chỉ cho phép các cơ sở đủ tiêu chuẩn tiến hành sản xuất. Đối với nguồn thức ăn nhập khẩu phải được kiểm định và không cho nhập các loại thức ăn không đủ tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh.

Đối với thị trường thuốc kháng sinh, thuốc thú y sử dụng trong trồng trọt, chăn nuôi, một mặt cần có sự phối hợp đồng bộ và kiểm tra, giám sát chặt chẽ hơn

giữa các cơ quan chức năng nhằm ngăn chặn tình trạng tự do trong kinh doanh thuốc kháng sinh, thú y cũng như có các biện pháp ngăn chặn tình trạng buôn lậu đối với thức ăn và thuốc thú y. Mặt khác, cần nghiên cứu để nhập khẩu các loại thuốc thú y mới thay thế cho các loại kháng sinh bị cấm hiện nay.

- Tuyên truyền nhằm nâng cao ý thức và nhận thức của người sản xuất, bao gồm sản xuất rau, quả, gia súc, gia cầm, thủy sản... nhằm hạn chế tình trạng sử dụng các loại thức ăn kích thích tăng trưởng cũng như các loại thuốc kích thích, thuốc thú y bị cấm như hiện nay.

Tuyên truyền để nâng cao nhận thức của người sản xuất trong việc đảm bảo thời gian cách ly sau khi phun thuốc, tiêm thuốc cho rau, quả, gia súc, gia cầm, thủy sản trước khi giết, bán.

- Tăng cường năng lực về kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm

Xây dựng thêm hoặc nâng cấp cơ sở đo lường ở những vùng sản xuất trọng điểm để theo dõi và đánh giá dư lượng trong nông sản, đồng thời tăng cường năng lực của cán bộ phòng thí nghiệm về nghiệp vụ phân tích, đo lường. Dụng cụ đo đặc hiện đại, phương pháp lấy mẫu thống nhất và cán bộ có trình độ nghiệp vụ cao ở phòng thí nghiệm là yếu tố cần thiết, tạo uy tín cho kết quả phân tích. Cơ sở phân tích đo lường- dù thuộc Bộ nào quản lý cũng phải thống nhất phương pháp luận, tránh tình trạng một mẫu vật có hai kết quả khác nhau.

*** Giải pháp cụ thể**

+ *Đối với chăn nuôi gia súc, gia cầm*

Thực trạng chăn nuôi gia súc, gia cầm của nước ta trong thời gian qua cho thấy còn tồn tại nhiều bất cập. Với tập quán sản xuất, chăn nuôi nhỏ lẻ, không tập trung như hiện nay rất khó có thể kiểm soát được quá trình sản xuất, chăn nuôi của các hộ gia đình. Cùng với đó, ý thức và nhận thức của người sản xuất hiện nay còn nhiều hạn chế nên họ sử dụng rất tùy tiện các loại thức ăn tăng trọng và thuốc kháng sinh nhằm ngăn ngừa bệnh và giúp gia súc, gia cầm mau lớn. Do đó, nhiều sản phẩm thịt gia súc, gia cầm lưu thông trên thị trường có lượng chất kích thích và thuốc kháng sinh tồn dư vượt quá ngưỡng cho phép, ảnh hưởng xấu đến sức khỏe người tiêu dùng nội địa và hạn chế khả năng tiếp cận thị trường đối với hoạt động xuất khẩu. Vì vậy, để có các sản phẩm thịt gia súc, gia cầm sạch, đảm bảo chất lượng và đạt tiêu chuẩn của các thị trường nhập khẩu, đối với chăn nuôi gia súc, gia cầm trong thời gian tới cần tập trung vào một số giải pháp sau:

- Có chính sách hỗ trợ và khuyến khích người chăn nuôi áp dụng quy trình sản xuất sạch, chăn nuôi sạch trên cơ sở áp dụng các phương pháp quản lý chất lượng.

- Các khu chăn nuôi tập trung cần đầu tư xây dựng hệ thống nuôi công nghiệp, trang bị hệ thống cung cấp nước và thoát nước đảm bảo vệ sinh chuồng trại, có hệ thống xử lý chất thải tốt để đảm bảo vệ sinh.

- Nâng cao năng lực giám sát, chuẩn đoán và phát hiện nhanh dịch bệnh, trên cơ sở tăng cường sự liên kết giữa các cấp, các ngành, từ đó có các biện pháp kiểm soát và ngăn chặn kịp thời khi xảy ra dịch bệnh trong chăn nuôi gia súc, gia cầm để hạn chế sự lây lan dịch bệnh.

- Đầu tư và nâng cao năng lực cho Cục Thú y về nhân lực và chuyên môn trên cơ sở tăng cường tập huấn cho cán bộ và đầu tư, nâng cấp các thiết bị kiểm dịch.

- Để các sản phẩm trong chăn nuôi có thể tồn tại và cạnh tranh được trong tiêu thụ, các nhà chăn nuôi phải đảm bảo cạnh tranh được trên hai khía cạnh giá cả và giá trị. Muốn vậy người nuôi phải thay đổi từ cách nuôi truyền thống sang sử dụng các giống vật nuôi có năng suất cao, sử dụng các qui định chăn nuôi đúng theo yêu cầu của qui trình về an toàn thực phẩm.

+ Đối với nuôi trồng thủy sản

- Cần có sự phối hợp chặt chẽ giữa ngành thủy sản và ngành nông nghiệp trong công tác quy hoạch các vùng sản xuất, nuôi trồng thủy sản tập trung. Trong đó, chú trọng công tác thủy lợi cho nuôi trồng thủy sản, đặc biệt cho các vùng mới chuyển đổi, vùng nuôi tôm tập trung...

- Nghiên cứu kỹ thuật, quy trình nuôi trồng đối với từng loại thủy sản, hướng đến mô hình nuôi trồng sạch trên cơ sở chú trọng xây dựng các tiêu chuẩn vùng nuôi sạch, đảm bảo VSATTP.

Kỹ thuật nuôi trồng có tác động rất lớn đến chất lượng thủy sản. Trong khi đó, hiện nay phần lớn các vùng nuôi trồng thủy sản ở nước ta phát triển tự phát, phân tán, quy mô nhỏ, chủ yếu là các hộ gia đình nên kỹ thuật nuôi trồng còn nhiều hạn chế, không đảm bảo chất lượng thủy sản. Vì vậy, cần phải nghiên cứu kỹ thuật nuôi trồng đối với từng loại thủy sản để phổ biến và áp dụng cho các cơ sở nuôi trồng thủy sản. Trong đó, chú trọng đến các công đoạn như thiết kế ao hồ, lồng nuôi, xử lý nước nuôi, nước thải, phương pháp chọn lựa con giống, lựa chọn và chế biến thức ăn, phương pháp cho ăn, phương pháp phòng ngừa, phát hiện và xử lý dịch bệnh...

- Tăng cường phổ biến kinh nghiệm và kỹ thuật nuôi trồng nhằm nâng cao kiến thức nuôi trồng cho người dân, hướng đến mô hình sản xuất sạch, đảm bảo chất lượng nguồn thủy sản.

Hiện nay, đa phần người nuôi trồng thủy sản còn thiếu nhiều kinh nghiệm và kỹ thuật nuôi, thả nên tạo điều kiện cho mầm bệnh phát triển. Khi có dịch bệnh xảy ra, để điều trị và ngăn chặn dịch bệnh lây lan, người nuôi đã dùng các loại kháng sinh và hoá chất với liều lượng mạnh. Thậm chí, người nuôi trồng thủy sản

còn dùng kháng sinh để phòng bệnh. Kháng sinh được đưa vào bể ương ngay cả khi tôm, cá chưa có biểu hiện bệnh. Hậu quả dẫn tới tồn dư các hoá chất, kháng sinh trong sản phẩm thủy sản, không đảm bảo VSATTP.

Vì vậy, để có nền sản xuất, nuôi trồng thủy sản sạch nhằm tạo ra sản phẩm thủy sản sạch, đảm bảo chất lượng, cần nâng cao nhận thức đối với người nuôi trồng thủy sản, tăng cường phổ biến kinh nghiệm, nâng cao kiến thức và kỹ thuật nuôi trồng cho người dân, hướng họ đến mô hình sản xuất sạch.

- Các cơ sở nuôi trồng cần tăng cường đầu tư cơ sở hạ tầng để đảm bảo chất lượng thủy sản và vệ sinh môi trường.

Hiện nay, cơ sở hạ tầng cho nuôi trồng thủy sản còn nhiều bất cập, chưa được đầu tư thích đáng. Nhiều vùng nuôi chưa đáp ứng nhu cầu về nước sạch, và hệ thống xử lý nước thải cho ao, ruộng nuôi, nhất là hạ tầng vùng mới chuyển đổi. Do vậy, có những nơi môi trường nuôi, trồng không đảm bảo, dẫn đến rủi ro lớn trong nuôi trồng thủy sản, chất lượng thủy sản không đạt tiêu chuẩn và gây ô nhiễm môi trường. Vì vậy, các cơ sở nuôi trồng cần tăng cường đầu tư cơ sở hạ tầng như có nguồn nước sạch cung cấp cho nuôi trồng, có hệ thống xử lý nước thải, chất thải nhằm đảm bảo vệ sinh ATTP đối với thủy sản.

- Áp dụng các biện pháp đánh bắt hiện đại để đảm bảo chất lượng thủy sản.

Hiện nay trong khai thác thủy hải sản, tình trạng dùng lưới đánh bắt không đạt tiêu chuẩn, dùng mìn, hoà CAP vào nước làm đá để giữ cho hải sản tươi lâu... còn khá phổ biến. Do đó, các sản phẩm thủy hải sản đánh bắt được chưa sạch, chất lượng không đảm bảo. Hầu hết các sản phẩm thủy hải sản này đều chứa tạp chất và dư lượng kháng sinh, hoá chất quá mức cho phép, đặc biệt là nhiễm CAP. Vì vậy, để có được các sản phẩm thủy sản sạch, đảm bảo VSATTP cần áp dụng các biện pháp đánh bắt hiện đại để đảm bảo chất lượng thủy sản.

- Áp dụng phổ cập các phương pháp quản lý chất lượng như tiêu chuẩn ISO 9000, ISO 1400, HACCP... ở các cơ sở từ đánh bắt, nuôi trồng, thu gom, bảo quản, vận chuyển, phân phối và chế biến thủy sản để đảm bảo sản phẩm thủy sản đạt yêu cầu chất lượng và VSATTP.

+ *Đối với trồng trọt rau, quả*

- Cần có quy hoạch vùng chuyên canh sản xuất rau, quả sạch, an toàn theo hướng sản xuất hàng hoá trên phạm vi rộng, quy mô lớn trên cơ sở áp dụng khoa học, kỹ thuật tiến bộ.

Hiện nay nhu cầu tiêu dùng đối với rau quả, sạch, an toàn trong nước cũng như trên thị trường thế giới ngày càng cao. Trong khi đó, hiện trạng sản xuất rau, quả sạch, vệ sinh, an toàn ở nước ta còn rất manh mún, quy mô nhỏ, chưa có quy

hoạch tổng thể. Do đó, sản xuất rau, quả sạch hiện nay không đủ đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước cũng như đối với xuất khẩu.

Ngoài ra, tại một số vùng sản xuất rau, quả sạch cũng không hoàn toàn đảm bảo rau, quả an toàn tuyệt đối do chưa có quy hoạch tổng thể vùng sản xuất rau sạch. Cùng với đó, do sản xuất phân tán, không tập trung nên khó có thể kiểm tra, kiểm soát quá trình chăm sóc, thu hoạch của các cơ sở sản xuất rau quả sạch nên đã có sự trà trộn giữa rau không sạch vào rau sạch để đánh lừa người tiêu dùng, hậu quả gây mất lòng tin và ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

Vì vậy, cần có quy hoạch tổng thể các vùng sản xuất rau, quả sạch, an toàn tập trung trên phạm vi rộng với quy mô đủ lớn. Điều này sẽ giúp cho quá trình quản lý, kiểm tra, kiểm soát các khâu từ lựa chọn giống, chăm sóc, thu hoạch thuận tiện hơn. Từ đó, hạn chế tình trạng sử dụng các loại thuốc kháng sinh, thuốc BVTV, thuốc bảo quản... quá mức cho phép của người nông dân, đảm bảo các sản phẩm rau, quả sạch, an toàn, vệ sinh, không gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng, tạo niềm tin cho người tiêu dùng nội địa cũng như cho các nhà nhập khẩu trên thị trường thế giới.

- Chọn lọc và lai tạo, thích nghi các giống cây trồng có năng suất và chất lượng cao, thích nghi với từng vùng và có khả năng chống chịu sâu bệnh nhằm đảm bảo giống cây trồng sạch, an toàn.

- Thiết lập cơ quan quản lý chất lượng và vệ sinh rau quả chuyên làm chức năng vừa xây dựng những tiêu chuẩn VSATTP vừa phối hợp với các nước nhập khẩu giám sát chất lượng rau quả tạo điều kiện cho việc sản xuất và xuất khẩu rau quả sạch, an toàn.

- Cần phối hợp chặt chẽ nhập khẩu và quản lý sử dụng các loại thuốc BVTV, thuốc trừ sâu cũng như công tác kiểm tra dư lượng hoá chất đối với rau quả giữa các cơ quan chức năng như Cục BVTV, Cục VSATTP, Cục quản lý thị trường, Tổng Cục hải quan... để tránh tình trạng người nông dân có thể dễ dàng mua và sử dụng tùy tiện các loại thuốc BVTV, thuốc trừ sâu như hiện nay, dẫn đến tình trạng tồn dư hoá chất, thuốc BVTV trong rau quả quá mức cho phép như hiện nay.

- Xây dựng các văn bản kỹ thuật về tiêu chuẩn và quy trình kỹ thuật về cây trồng, phân bón, hoá chất bảo vệ thực vật, thuốc trừ sâu, thuốc kích thích... làm cơ sở cho công tác quản lý và hướng dẫn người sản xuất đối với các văn bản kỹ thuật này. Cùng với đó, cần ban hành danh mục hoá chất bảo vệ thực vật được sử dụng hay hạn chế sử dụng và cấm sử dụng ở Việt Nam. Đồng thời, khuyến khích sử dụng các loại phân bón sinh học và áp dụng phòng trừ dịch bệnh bằng phương pháp sinh học trong sản xuất nông nghiệp nói chung và đối với trồng trọt rau, quả nói riêng.

Để có thể sản xuất rau, quả sạch, an toàn, người sản xuất cần nghiêm chỉnh chấp hành nghiêm ngặt các quy trình kỹ thuật nghiêm ngặt từ khâu chọn đất, chọn

giống, chọn nguồn nước đến khâu chăm bón và thu hoạch. Đây là quy trình rất phức tạp, cần có sự hướng dẫn của các cơ quan chức năng đối với người sản xuất, giúp họ hiểu và tuân thủ các quy trình này nhằm đảm bảo sản phẩm đầu ra sạch, an toàn.

3.3.1.2. Chế biến

Quá trình chế biến có vai trò quan trọng quyết định đến chất lượng, vệ sinh ATTP đối với các sản phẩm thực phẩm. Quá trình chế biến góp phần làm ngăn chặn các nguyên liệu không đủ tiêu chuẩn và làm sạch các nguyên liệu bị nhiễm khuẩn, nhiễm bệnh cũng như các độc tố sinh học và hoá chất.. Tuy vậy, quá trình chế biến cũng dễ tạo ra những lây nhiễm mới, lây nhiễm chéo... Chính vì vậy, nhiều quốc gia trên thế giới như Mỹ, EU, Nhật Bản, Hàn Quốc... chỉ chấp nhận cho phép các doanh nghiệp có quá trình chế biến đảm bảo tiêu chuẩn quy định mới được phép xuất khẩu hàng vào các thị trường này.

Thực tế hiện nay đối với ngành công nghiệp chế biến của nước ta nói chung và đối với chế biến thực phẩm nói riêng còn nhiều bất cập. Nhiều cơ sở chế biến, nhất là các cơ sở chế biến tư nhân, nhỏ lẻ, hộ gia đình còn vi phạm nghiêm trọng các điều kiện VSATTP. Hầu hết các cơ sở chế biến này với cơ sở vật chất nghèo nàn, công nghệ lạc hậu, không đảm bảo vệ sinh về con người và thiết bị... Chính vì vậy, nhiều sản phẩm đầu ra của các cơ sở chế biến thực phẩm hiện nay chưa đảm bảo tiêu chuẩn sạch, vệ sinh và an toàn đối với người sử dụng. Hậu quả là xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm đối với người tiêu dùng trong nước và ảnh hưởng xấu đối với hoạt động xuất khẩu ra thị trường trên thế giới. Vì vậy, để đảm bảo thực phẩm sạch, an toàn, đảm bảo VSATTP, trong quá trình chế biến thực phẩm cần tập trung vào một số giải pháp sau:

** Đối với các doanh nghiệp chế biến*

- Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật, đặc biệt là đầu tư đổi mới công nghệ, nhất là công nghệ sạch.

Đây được xem như một trong những giải pháp quan trọng nhất để nâng cao chất lượng hàng hoá, đảm bảo VSATTP của sản phẩm trong quy trình chế biến. Hạn chế lớn nhất của các doanh nghiệp nước ta nói chung cũng như đối với các doanh nghiệp chế biến hiện nay trong việc đổi mới công nghệ đó là thiếu vốn, thiếu kiến thức để tiếp cận các nguồn công nghệ tiên tiến và thiếu thông tin về các quy định và tiêu chuẩn của sản phẩm do các nước nhập khẩu quy định.

Cải tiến, nâng cao kỹ thuật của các trang thiết bị trong dây chuyền sản xuất, chế biến nhằm góp phần hạn chế và giảm thiểu các mối nguy hoá học, vật lý, sinh học trong quá trình sản xuất, chế biến.

Thay thế công nghệ cũ, lạc hậu, không đảm bảo chất lượng và vệ sinh sản phẩm bằng các công nghệ tiên tiến, hiện đại, đảm bảo chất lượng và VSATTP.

Đầu tư hệ thống xử lý nước thải, chất thải đủ tiêu chuẩn để đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường và lây nhiễm chéo tới các sản phẩm chế biến.

Sử dụng nguồn nước chế biến đảm bảo yêu cầu và sử dụng hoá chất trong chế biến không vượt quá mức quy định, đảm bảo chất lượng sản phẩm, không gây nguy hại đối với sức khoẻ người tiêu dùng và đáp ứng tiêu chuẩn của các thị trường trong nước và ngoài nước.

- Tăng cường công tác kiểm tra nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra trên cơ sở đầu tư các thiết bị chuyên dùng và kỹ thuật kiểm tra.

- Liên kết với các nhà sản xuất để đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào ổn định về chất lượng và các tiêu chuẩn vệ sinh.

Hiện tượng khá phổ biến trong chăn nuôi gia súc, gia cầm cũng như nuôi trồng thủy sản ở nước ta hiện nay là sử dụng quá nhiều kháng sinh bị cấm, không đảm bảo an toàn thực phẩm. Do vậy, nguyên liệu đầu vào cung cấp cho các doanh nghiệp chế biến không đảm bảo yêu cầu của HACCP. Ở các nước phát triển, hình thành một tổ hợp từ chăn nuôi đến chế biến trong cùng một khu vực khép kín. Trong khi đó, chăn nuôi và chế biến ở Việt Nam là hai khâu tách rời nhau, do đó rất khó áp dụng hệ thống HACCP. Vì vậy, để đảm bảo chất lượng nguyên liệu đầu vào, các doanh nghiệp chế biến cần nghiên cứu, tìm kiếm và cam kết, phối hợp với các cơ sở sản xuất để thiết lập các vùng chăn nuôi gia súc, gia cầm, thủy sản và vùng trồng rau, quả sạch, an toàn, không dịch bệnh. Cụ thể:

Doanh nghiệp chế biến ký hợp đồng trực tiếp với các cơ sở chăn nuôi, trồng trọt và cơ sở đánh bắt thủy sản để thu mua sản phẩm, các sản phẩm sau khi được thu hoạch sẽ được chuyển thẳng đến nhà máy chế biến nhằm hạn chế tình trạng nhiễm bẩn, nhiễm khuẩn, hư hỏng và lây nhiễm chéo của sản phẩm nguyên liệu.

Doanh nghiệp chế biến đặt trạm thu mua tại các cơ sở chăn nuôi, trồng trọt và cơ sở đánh bắt thủy sản để tiến hành thu mua sản phẩm sau khi được kiểm tra đảm bảo chất lượng, sau đó sản phẩm được chuyển thẳng về nhà máy chế biến.

Doanh nghiệp thu mua nguyên liệu qua các đại lý và thương lái trên cơ sở doanh nghiệp thiết lập hệ thống các đại lý tại các cơ sở trồng trọt, chăn nuôi và nuôi trồng thủy sản. Tuy nhiên, các đại lý và thương lái này phải được lựa chọn và thường xuyên giám sát để đảm bảo cung cấp nguyên liệu đầu vào theo đúng yêu cầu của doanh nghiệp.

Doanh nghiệp cần có biện pháp kiểm soát hiệu quả kháng sinh và thuốc bảo vệ thực vật đối với nguyên liệu như ràng buộc trách nhiệm về vật chất và kiểm tra đột xuất đối với nguồn cung cấp nguyên liệu; tăng tần suất lấy mẫu kiểm tra kháng sinh trong nguyên liệu.

- Tranh thủ sự trợ giúp kỹ thuật và hợp tác của các tổ chức quốc tế để tận dụng những cơ hội của quá trình hội nhập quốc tế trong vấn đề đảm bảo VSATTP.

- Có ý thức và nghiêm chỉnh tuân thủ các tiêu chuẩn, quy định trong nước và quốc tế có liên quan tới VSATTP.

Hiện nay, ý thức và nhận thức của nhiều cơ sở chế biến thực phẩm, nhất là đối với các cơ sở chế biến tư nhân, nhỏ, hình thành tự phát còn nhiều hạn chế. Hầu hết các cơ sở này đều vi phạm nghiêm trọng các điều kiện về VSATTP. Tại các cơ sở chế biến này, để theo đuổi mục đích lợi nhuận nên họ đã tối thiểu hoá chi phí bằng cách sử dụng các công cụ chế biến lạc hậu, không chú ý đầu tư đổi mới công nghệ và đảm bảo VSATTP trong quy trình chế biến. Vì vậy, các sản phẩm đầu ra của các cơ sở chế biến này hầu hết đều không đảm bảo chất lượng và an toàn cho người sử dụng cũng như không đạt tiêu chuẩn của các nhà nhập khẩu. Vì vậy, một trong những giải pháp quan trọng trong chế biến hàng thực phẩm sạch đó là cần tuyên truyền, giáo dục nhằm nâng cao ý thức và nhận thức của các cơ sở chế biến thực phẩm, giúp họ nhận thức và nghiêm chỉnh chấp hành, tuân thủ các tiêu chuẩn, quy định trong nước cũng như quốc tế liên quan tới VSATTP.

- Các doanh nghiệp chế biến từng bước chuyển sang sản xuất, chế biến sử dụng công nghệ sạch, bằng cách triển khai áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng và VSATTP như ISO, HACCP, GMP (Good Manufacturing - quy trình chế biến tốt), GHP (Good Hygienic Practice- quy trình vệ sinh tốt)...

Một trong những hạn chế của các sản phẩm thực phẩm xuất khẩu hiện nay của nước ta là chưa đạt tiêu chuẩn về VSATTP của các nhà nhập khẩu nước ngoài. Các doanh nghiệp chế biến vẫn chưa sử dụng công nghệ chế biến sạch, đảm bảo vệ sinh ATTP. Chính vì vậy, hàng năm số vụ các doanh nghiệp bị cảnh báo và cấm xuất khẩu cùng với số lượng các lô hàng thực phẩm xuất khẩu bị trả lại do vi phạm tiêu chuẩn VSATTP của các nhà nhập khẩu vẫn khá cao. Để khắc phục tình trạng này, các doanh nghiệp chế biến cần triển khai áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng và VSATTP như ISO, HACCP, GMP.... Đây là những chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng theo các tiêu chuẩn mang tính quốc tế, được các nước trên thế giới công nhận. Việc áp dụng những hệ thống quản lý chất lượng theo các tiêu chuẩn này sẽ góp phần nâng cao khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp, tạo uy tín, thương hiệu đối với người tiêu dùng trong nước cũng như đối với các nhà nhập khẩu, từ đó tạo cơ hội tiếp cận và mở rộng thị trường xuất khẩu của doanh nghiệp.

Để doanh nghiệp có thể áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng và VSATTP như ISO, HACCP, GMP, GHP... Một mặt, doanh nghiệp cần xây dựng được tổ chức quản lý các yêu cầu về VSATTP để kiểm tra, giám sát thường xuyên hoặc định kỳ các yêu cầu vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến. Mặt khác, doanh nghiệp cần chuẩn bị nhân lực để điều hành hoạt động kiểm tra, giám sát vấn đề VSATTP trong quá trình chế biến.

- Chú trọng đầu tư đào tạo đối với nguồn nhân lực trong doanh nghiệp nhằm nâng cao nhận thức về VSATTP trong quy trình chế biến.

Để quá trình chế biến đảm bảo sạch, ngoài yêu cầu nguyên liệu đầu vào của quá trình chế biến sạch, cần có sự tham gia, đóng góp, ủng hộ của những người trực tiếp thực hiện và điều hành quá trình chế biến. Đặc biệt, đối với những người công nhân trực tiếp tiếp xúc với nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra, vấn đề sức khỏe và đảm bảo vệ sinh của họ có ảnh hưởng rất quan trọng tới chất lượng và vệ sinh của sản phẩm. Vì vậy, doanh nghiệp cần có kế hoạch đào tạo nguồn nhân lực, một mặt để nâng cao nhận thức và thực hành của họ đối với việc đảm bảo VSATTP trong chế biến. Mặt khác, để có được đội ngũ nguồn nhân lực có năng lực, trình độ chuyên môn cao, có thể tiếp cận và điều hành đối với những công nghệ sạch, công nghệ tiên tiến, hiện đại, đảm bảo VSATTP.

3.3.2. Giải pháp đối với vận chuyển, bảo quản, lưu thông phân phối hàng thực phẩm

- Nhà nước cùng với doanh nghiệp xây dựng, tổ chức và phát triển các trung tâm tiêu thụ sản phẩm nông sản thực phẩm, trên cơ sở đó hình thành nên các liên kết dọc và các chuỗi sản xuất, phân phối tiêu thụ sản phẩm.

- Xây dựng và thực thi chiến lược từ đồng ruộng đến bàn ăn, thực hiện theo dõi các quy trình: sản xuất ngoài đồng ruộng (đăng ký, chứng nhận tiêu chuẩn, kiểm tra tại đồng ruộng); Thiết bị (kiểm tra, tư vấn, chứng nhận vật liệu thô và cây trồng); đầu ra (kiểm tra, chứng nhận hàng hóa); cuối cùng là thị trường (đàm phán nước ngoài, thận trọng trong nước)

**** Về vận chuyển thực phẩm***

Vận chuyển thực phẩm có vai trò khá quan trọng đối với chất lượng thực phẩm. Việc vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo bảo quản thực phẩm và các thành phần của thực phẩm không bị ô nhiễm do các tác nhân sinh học, hoá học, lý học. Đồng thời, vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo giữ được chất lượng, VSATTP đến người tiêu dùng.

- Về phía nhà nước, cần đầu tư cơ sở hạ tầng đồng bộ, bao gồm đường xá, hệ thống kho tàng, bến bãi, cầu cảng... tạo thuận lợi cho phương tiện trong hoạt động vận chuyển hàng hoá.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát đối với các hoạt động vận chuyển hàng hoá trên thị trường nội địa nhằm hạn chế tình trạng vận chuyển hàng giả, hàng kém chất lượng trên thị trường.

- Các cơ sở vận chuyển cần đầu tư hạ tầng đồng bộ như hệ thống kho hàng, kho lạnh, bến bãi, phương tiện vận chuyển phù hợp với tính chất và đặc điểm thương

phẩm học của từng loại thực phẩm. Phương tiện sử dụng vận chuyển phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

Chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm.

Dễ dàng tẩy rửa sạch và phân biệt các loại thực phẩm khác nhau, chống được sự ô nhiễm, lây nhiễm giữa các thực phẩm với nhau,

Duy trì, kiểm soát được các điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển.

**** Về bảo quản thực phẩm***

- Đối với các cơ quan quản lý Nhà nước về VSATTP, cần có hướng dẫn cụ thể về phương pháp bảo quản thực phẩm sạch, chẳng hạn như quy định liều lượng chất bảo quản thực phẩm và thời gian bảo quản cho từng loại thực phẩm.

- Có các biện pháp quản lý chặt chẽ đối thị trường thuốc BVTV cũng như các sản phẩm hoá học dùng trong bảo quản thực phẩm nhằm hạn chế tình trạng sử dụng thuốc bảo quản tùy tiện, quá liều lượng, gây nguy hại đối với sức khỏe con người như hiện nay.

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra đối với các cơ sở bảo quản thực phẩm để nhanh chóng phát hiện và xử lý kịp thời đối với các hành vi vi phạm tiêu chuẩn VSATTP.

- Tăng cường giáo dục, tuyên truyền để các đối tượng sử dụng phương pháp bảo quản thích hợp, không sử dụng thuốc bảo quản gây nguy hại đối với sức khỏe con người cũng như đảm bảo về thời gian bảo quản sản phẩm.

- Đối với các cơ sở bảo quản, phải sử dụng bao bì thích hợp để đảm bảo thực phẩm sạch. Bao bì thực phẩm phải bảo vệ thực phẩm không bị ô nhiễm và bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời gian bảo quản, sử dụng và thuận lợi cho việc ghi nhãn. Đối với bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thử nghiệm, kiểm nghiệm về VSATTP.

- Cơ sở bảo quản cần áp dụng biện pháp bảo quản thích hợp để bảo đảm thực phẩm không bị hư hỏng, biến chất, giữ được chất lượng, mùi vị và không tăng thêm chất ô nhiễm vào thực phẩm trên cơ sở có sự đầu tư thích đáng về cơ sở, thiết bị cũng như con người.

**** Về phân phối thực phẩm trên thị trường nội địa.***

Nguồn gốc thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm tươi sống được lưu thông trên thị trường hiện nay không rõ ràng do chưa được kiểm soát chặt chẽ. Nhiều sản phẩm chất lượng kém, không đảm bảo VSATTP vẫn được lưu thông khá phổ biến trên thị trường. Cùng với đó, do ý thức và nhận thức của các đối tượng kinh doanh còn nhiều hạn chế, chạy theo lợi nhuận nên sẵn sàng kinh doanh những hàng giả, hàng kém

chất lượng và không đảm bảo VSATTP. Ngoài ra, cách thức tổ chức kinh doanh đối với nhiều mặt hàng thực phẩm hiện nay chưa hợp lý, nguy cơ lây nhiễm cao nên không đảm bảo tiêu chí sạch đối với thực phẩm.

Vì vậy, để phát triển phân phối thực phẩm sạch trên thị trường nội địa trong thời gian tới cần tập trung vào một số giải pháp sau:

- Quy hoạch các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung, với công nghệ tiên tiến, bảo đảm các điều kiện về VSATTP.

Hầu hết các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm ở nước ta đều nhỏ lẻ, phân tán, không tập trung, các cơ sở giết mổ gia súc tập trung mới đạt 15%. Vì vậy, việc kiểm tra, giám sát các hoạt động giết mổ và nguồn gốc gia súc, gia cầm tại các cơ sở giết mổ không tập trung này gặp nhiều khó khăn. Do đó, cần quy hoạch các cơ sở giết mổ tập trung để thuận tiện cho việc kiểm tra, kiểm soát của các cơ quan chức năng.

Ngoài ra, tại các cơ sở giết mổ này, các hoạt động giết mổ chủ yếu là thủ công, với những điều kiện về cơ sở và con người không đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm. Vì vậy, với việc quy hoạch các cơ sở giết mổ tập trung, cơ sở vật chất của các cơ sở này sẽ có cơ hội được đầu tư với những thiết bị tiên tiến, công nghệ hiện đại, đảm bảo các điều kiện về VSATTP.

Mặt khác, khi quy hoạch các cơ sở giết mổ tập trung, cần tính đến những đặc thù của ngành chăn nuôi nước ta như phân tán, quy mô nhỏ... để thu hút các hộ chăn nuôi mang gia súc đến các cơ sở giết mổ tập trung, tránh tình trạng người chăn nuôi nhỏ lẻ tự giết mổ gia súc, gia cầm tại nhà, không đảm bảo vệ sinh và có nguy cơ lây nhiễm cao. Đồng thời, nhà nước cần có những hỗ trợ đối với các hộ chăn nuôi cá thể như giảm phí giết mổ, hỗ trợ phương tiện vận chuyển chuyên dụng để khuyến khích họ mang gia súc, gia cầm đến các cơ sở giết mổ tập trung.

- Có chính sách khuyến khích đầu tư xây dựng các khu chế biến, giết mổ gia súc, gia cầm tập trung, đảm bảo VSATTP trong khâu giết mổ.

Hiện nay, rất ít đơn vị đầu tư xây dựng các khu giết mổ gia súc, gia cầm tập trung do đầu tư vào lĩnh vực này cần nhiều vốn mà thời gian thu hồi vốn chậm. Vì vậy, để hình thành các khu giết mổ tập trung, nhà nước và chính quyền địa phương cần có những chính sách thu hút và khuyến khích các nhà đầu tư tham gia vào lĩnh vực này nhằm hình thành nên các khu giết mổ tập trung hiện đại, đảm bảo chất lượng sản phẩm trong khâu chế biến.

- Tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cũng có các hoạt động giết mổ. Vì vậy, cần tăng cường kiểm tra, thanh tra đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên cơ sở tăng cường phối hợp giữa các cơ quan chức năng như Bộ Y tế, Bộ Công Thương (Chi cục quản lý Thị trường) với các tổ dân phố, lực lượng công an. Trên cơ sở đó, đình chỉ kinh doanh đối với các cơ sở không đủ điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tuyên truyền, giáo dục về nguy cơ ngộ độc đối với các đối tượng kinh doanh và người tiêu dùng để họ thay đổi thói quen ăn uống, đặc biệt là từ bỏ thói quen ăn uống đường phố, không đảm bảo vệ sinh và an toàn đối với sức khoẻ.

- Quy hoạch hệ thống chợ, siêu thị cần tính đến yêu cầu đảm bảo VSATTP.

Hiện nay ở nước ta, ngoài các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung tại các doanh nghiệp và các hộ gia đình, các thể... còn lượng lớn gia súc, gia cầm được giết mổ tại các chợ và siêu thị. Trong khi đó, mạng lưới chợ ở nước ta còn nhiều bất cập, đặc biệt là những bất cập liên quan đến vệ sinh và ATTP. Hầu hết các chợ đều chưa đảm bảo về điều kiện vệ sinh cũng như VSATTP. Vì vậy, khi quy hoạch hệ thống chợ, siêu thị cần tính đến yêu cầu đảm bảo VSATTP, cần có các quy định chi tiết về kinh doanh thực phẩm tại các chợ và siêu thị. Đồng thời, có biện pháp cứng rắn để loại bỏ các khu giết mổ không đảm bảo vệ sinh trong chợ cũng như không cấp chứng nhận kinh doanh thực phẩm tươi sống đối với các hộ kinh doanh trong chợ.

Ngoài ra, cần tăng cường lực lượng thanh tra, kiểm tra với sự phối hợp liên ngành trong quản lý về VSATTP trong hệ thống chợ và siêu thị.

- Bên cạnh kênh phân phối hiện đại là các siêu thị, trung tâm thương mại, tiếp tục duy trì kênh phân phối truyền thống- mạng lưới chợ. Tuy nhiên, đối với mạng lưới chợ cần được đầu tư xây dựng, nâng cấp hiện đại để đảm bảo VSATTP: hệ thống cấp, thoát nước, xử lý nước thải; hàng hoá bày bán trong chợ được bố trí, sắp xếp hợp lý, phù hợp với đặc điểm thương phẩm học của từng mặt hàng....

Bên cạnh đó, cần tăng cường vai trò quản lý, giám sát của Ban quản lý chợ đối với hoạt động kinh doanh trong chợ, đặc biệt đối với nhóm hàng thực phẩm.

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, kiểm soát các hoạt động phân phối hàng hoá trên thị trường trên cơ sở tăng cường nhân lực và trình độ cho công tác quản lý thị trường.

Thực tế hiện nay trong quản lý thị trường ở nước ta đó là lực lượng quản lý thị trường khá mỏng và trình độ chuyên môn chưa cao. Chính vì vậy, họ chưa thể kiểm soát được toàn bộ các hoạt động lưu thông trên thị trường. Do đó, nhiều cơ sở kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng chưa bị phát hiện. Vì vậy, trong thời gian tới cần tăng cường đầu tư về nhân lực và trình độ cho đội ngũ làm công tác quản lý thị trường. Từ đó có thể kiểm tra, kiểm soát thường xuyên đối với các cơ sở kinh doanh hàng thực phẩm trên thị trường nhằm kiểm soát được nguồn hàng, nhanh chóng phát hiện các trường hợp kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng, không đảm bảo VSATTP và hạn chế kịp thời nguy cơ lây nhiễm, phát tán dịch bệnh từ những nguồn hàng không đảm bảo VSATTP.

- Cần có các chế tài xử phạt mạnh hơn đối với các cơ sở kinh doanh vi phạm điều kiện VSATTP.

Chế tài xử phạt đối với các trường hợp bị phát hiện kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng, không đảm bảo VSATTP hiện nay ở nước ta còn nhẹ nên chưa có tính chất răn đe đối với các cơ sở vi phạm này. Mức xử phạt đối với các đối tượng vi phạm hiện nay chủ yếu là xử phạt hành vi với mức tiền thấp hơn rất nhiều lợi nhuận họ thu được từ việc kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng. Do đó, các chế tài xử phạt này chưa mang tính chất răn đe, các đối tượng vi phạm sẵn sàng nộp phạt khi vi phạm và sau đó họ lại tiếp tục vi phạm trong kinh doanh. Vì vậy, để đảm bảo VSATTP trong khâu phân phối, một trong những giải pháp quan trọng đó là cần có các chế tài xử phạt mạnh hơn đối với các cơ sở kinh doanh vi phạm điều kiện đảm bảo VSATTP.

- Thường xuyên công khai thông tin về các doanh nghiệp sản xuất và phân phối thực phẩm sạch cũng như các doanh nghiệp vi phạm VSATTP để người tiêu dùng nhận biết được và có các thay đổi lựa chọn trong tiêu dùng. Điều này một mặt nhằm tránh tình trạng một số cơ sở sản xuất và phân phối thực phẩm không an toàn, chất lượng không đảm bảo nhưng người tiêu dùng không được biết nên vẫn lựa chọn tiêu dùng sản phẩm của các doanh nghiệp này. Mặt khác, đây cũng là động lực khuyến khích đối với các doanh nghiệp sản xuất và phân phối thực phẩm sạch. Bởi chỉ khi đó người tiêu dùng mới lựa chọn các doanh nghiệp đảm bảo VSATTP và quay lưng lại với các doanh nghiệp vi phạm VSATTP.

- Tăng cường công tác giáo dục, tuyên truyền để nâng cao ý thức và nhận thức của các đối tượng kinh doanh nhằm hạn chế tình trạng kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng vi phạm VSATTP.

- Có các hình thức tổ chức kinh doanh hợp lý, đảm bảo VSATTP, phù hợp với đặc tính thương phẩm học của từng loại hàng hoá.

Hiện nay trên thị trường, nhiều mặt hàng thực phẩm tươi sống và chế biến được bày bán xen lẫn với các cơ sở giết mổ trong chợ hoặc được bày bán ngoài đường nhiều bụi bẩn, không đảm bảo VSATTP và nguy cơ lây nhiễm cao. Vì vậy, cần sắp xếp cách thức tổ chức kinh doanh hợp lý, đảm bảo VSATTP. Chẳng hạn, nghiêm cấm quây kinh doanh thực phẩm chế biến, thực phẩm ăn sẵn gần các quây kinh doanh thực phẩm tươi sống và các cơ sở giết mổ. Đồng thời, có các biện pháp nhằm hạn chế các cơ sở tổ chức kinh doanh ăn uống trên đường phố nhằm đảm bảo VSATTP bởi vì đây là hình thức kinh doanh rất mất vệ sinh, nguy cơ lây nhiễm cao.

- Đối với các doanh nghiệp phân phối hàng thực phẩm, cần đàm phán, ký kết hợp đồng tiêu thụ sản phẩm đầu ra lâu dài, ổn định với các nhà sản xuất, chăn nuôi thực phẩm sạch. Một mặt nhằm đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm sạch ổn định cho thị trường. Mặt khác để tạo lòng tin đối với người sản xuất, giúp họ yên tâm hơn và khuyến khích họ phát triển sản xuất thực phẩm sạch. Giải pháp này nhằm tránh tình trạng sản phẩm làm ra của người nông dân không tiêu thụ được, trong khi chi phí sản xuất thực phẩm sạch cao hơn nhiều so với sản xuất thực phẩm không sạch.

- Có chính sách hỗ trợ, khuyến khích các nhà phân phối thực phẩm sạch (như công bố hoặc trao giải thưởng tôn vinh) để người tiêu dùng có thể nhận biết và tiếp cận các nhà phân phối và sản phẩm của họ.

3.3.3. Giải pháp đối với xuất khẩu, nhập khẩu hàng thực phẩm sạch

3.3.3.1. Đối với xuất khẩu

*** Về phía Nhà nước**

- Xây dựng hệ thống kiểm tra chất lượng thực phẩm xuất khẩu (bao gồm thủy sản, thịt gia súc, gia cầm, rau quả...) đồng bộ, rộng khắp.

- Có những hỗ trợ nhất định để doanh nghiệp có được các chứng nhận về tiêu chuẩn VSATTP như “Chứng nhận chất lượng” và “Chứng nhận kiểm dịch” do một cơ quan được chỉ định cấp.

- Cho phép hoặc thuê cơ quan giám định chất lượng quốc tế có uy tín để giám định và chứng nhận chất lượng hàng xuất khẩu. Điều này một mặt giúp cho các nhà xuất khẩu bảo đảm chất lượng hàng xuất khẩu, mặt khác tạo sức ép cho các nhà sản xuất và cung ứng hàng hóa phải tạo ra các nguồn hàng thực phẩm đủ tiêu chuẩn chất lượng VSATTP.

- Hỗ trợ về vốn cho các hộ nông dân và các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu nông, thủy sản sạch được vay vốn từ các chương trình hỗ trợ phát triển cây trồng, vật nuôi để sản xuất nguyên liệu sạch. Mức vốn vay tương ứng với quy mô sản xuất.

- Nhanh chóng đàm phán và tiến hành việc ký kết hiệp định kiểm dịch động, thực vật với các nước đang xúc tiến và mở rộng ra các nước có nhu cầu nhập thịt gia súc, gia cầm, rau quả của Việt Nam. Giải pháp này nhằm tạo điều kiện thuận lợi đối với hoạt động xuất khẩu nhóm hàng thực phẩm.

- Tăng cường công tác thông tin về các thị trường nhập khẩu cũng như những thông tin về hệ thống tiêu chuẩn VSATTP của các thị trường này cho các doanh nghiệp xuất khẩu.

Một trong những hạn chế hiện nay của các doanh nghiệp trong việc đẩy mạnh xuất khẩu, đặc biệt là các doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm đó là thiếu thông tin về các tiêu chuẩn VSATTP của các thị trường nhập khẩu, đặc biệt là các thị trường trọng điểm. Chính vì vậy, nhiều lô hàng của các doanh nghiệp xuất khẩu bị cảnh báo và trả lại do doanh nghiệp không nắm rõ các tiêu chuẩn VSATTP của nhà nhập khẩu nên đã vi phạm các tiêu chuẩn này.

Để đẩy mạnh xuất khẩu, cần có sự hỗ trợ về thông tin của các cơ quan chức năng đối với các doanh nghiệp xuất khẩu trên cơ sở cập nhật và tạo ra nhiều kênh thông tin tới các doanh nghiệp, như tổ chức các cuộc hội thảo cho các doanh nghiệp, phát hành các ấn phẩm, trang Web, có các trung tâm cung cấp thông tin... Để đạt

được điều đó, một mặt cần xây dựng cơ chế phối hợp hợp lý giữa các doanh nghiệp với các cơ quan quản lý nhà nước. Mặt khác, các cơ quan chức năng chuyên ngành cần nghiên cứu, tìm hiểu, cập nhật và phổ biến các quy định về VSATTP của các nước và các quy định khác liên quan đến xuất khẩu thực phẩm (rau quả, thủy sản, thịt gia súc, gia cầm...), đặc biệt là một số thị trường trọng điểm, tiềm năng như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản, Hàn Quốc...

- Hỗ trợ về tín dụng cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và xuất khẩu thực phẩm nhằm tạo điều kiện để các doanh nghiệp này có thể tiếp cận được với các công nghệ sản xuất và chế biến sạch.

Các doanh nghiệp chế biến thực phẩm ở nước ta hiện nay phần lớn là các doanh nghiệp vừa và nhỏ nên rất hạn chế về vốn trong việc đổi mới công nghệ chế biến để thay thế công nghệ cũ, lạc hậu bằng công nghệ công nghệ sạch. Vì vậy, cần có sự hỗ trợ để các doanh nghiệp này có thể tiếp cận với các nguồn vốn. Nhà nước có thể miễn thuế thu nhập doanh nghiệp trong những năm đầu cho những doanh nghiệp chế biến nông, thủy sản mới thành lập (tuỳ theo loại sản phẩm và theo từng vùng); Tạo điều kiện thuận lợi để các doanh nghiệp chế biến nông sản xuất khẩu thuộc mọi thành phần kinh tế được ưu tiên vay vốn từ các nguồn tín dụng ưu đãi của nhà nước để đầu tư trang bị và đổi mới công nghệ chế biến theo hướng sản xuất sản phẩm sạch và an toàn.

- Hỗ trợ đào tạo nhân lực để các doanh nghiệp có thể tiếp cận được với những công nghệ tiên tiến, hiện đại, công nghệ sạch, đảm bảo VSATTP.

Để phát triển mô hình sản xuất nông sản sạch, như mô hình chăn nuôi sạch, nuôi trồng thủy sản sạch, trồng rau quả sạch... đòi hỏi cần có đội ngũ cán bộ khoa học trình độ chuyên môn cao và đội ngũ kỹ thuật viên thực hành giỏi để phổ biến kỹ thuật về trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản cho người dân. Vì vậy, cần có sự hỗ trợ đào tạo nhân lực cho các doanh nghiệp trong lĩnh vực sản xuất và chế biến hàng thực phẩm. *Trước hết*, cần tăng cường đầu tư đào tạo các chuyên gia về xây dựng và đánh giá tiêu chuẩn VSATTP, cũng như đầu tư nâng cấp các thiết bị chuyên dụng phục vụ cho công tác đánh giá tiêu chuẩn đảm bảo chất lượng và VSATTP. *Thứ hai*, thường xuyên tổ chức các lớp đào tạo, bồi dưỡng về kỹ thuật liên quan tới các tiêu chuẩn VSATTP của các nước trên thế giới cũng như trong khuôn khổ WTO và các Hiệp định đa phương cho các cán bộ liên quan đến vấn đề VSATTP cũng như cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.

- Hỗ trợ các doanh nghiệp trong việc giải quyết những tranh chấp vi phạm các quy định và tiêu chuẩn VSATTP trên thị trường quốc tế để các doanh nghiệp xuất khẩu tránh bị thiệt thòi khi phải theo đuổi các vụ kiện hoặc tranh chấp phát sinh do vi phạm của một trong các bên liên quan do các doanh nghiệp không nắm vững thủ tục kiện tụng, chuyên môn pháp lý không sâu cũng như không có đủ tiềm lực kinh tế để theo kiện. Trong những trường hợp này, vai trò của các cơ quan nhà nước rất

quan trọng. Các cơ quan nhà nước cần có tiếng nói chính thức bảo vệ doanh nghiệp trên trường quốc tế và thương lượng, giải quyết vụ việc thông qua các kênh quan hệ chính thức trước khi tiến hành giải quyết tranh chấp tiếp theo. Đồng thời, các cơ quan này cũng cần tư vấn cho các doanh nghiệp về mặt chuyên môn pháp lý, cung cấp hoặc giới thiệu những luật sư tin cậy.

*** Về phía các doanh nghiệp**

- Các doanh nghiệp cần tăng cường đầu tư đổi mới công nghệ và phương thức sản xuất, áp dụng hệ thống HACCP từ khâu sản xuất, chăn nuôi cho tới khâu chế biến và lưu thông.

Trong hoạt động xuất khẩu của nước ta hiện nay, xuất khẩu thực phẩm sạch, đủ tiêu chuẩn về đảm bảo VSATTP của các thị trường nhập khẩu còn rất hạn chế, đặc biệt đối với mặt hàng thịt gia súc, gia cầm. Nhiều lô hàng thực phẩm xuất khẩu có dư lượng thuốc kháng sinh, hoá chất bảo vệ thực vật quá mức quy định nên không đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP của nhà nhập khẩu. Do vậy, những lô hàng thực phẩm xuất khẩu này đã bị các nhà nhập khẩu cảnh báo và bị trả lại. Nguyên nhân chính là do còn ít doanh nghiệp áp dụng hệ thống HACCP cũng như các quy trình GAP, GVP, GMP, GHP, GDP, GTP... trong hoạt động sản xuất, chế biến và xuất khẩu. Vì vậy, để đẩy mạnh xuất khẩu, đặc biệt là sang các thị trường khó tính như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản... các doanh nghiệp phải tăng cường áp dụng hệ thống HACCP từ khâu trồng trọt, chăn nuôi cho tới chế biến.

Tuy nhiên, để áp dụng và tuân thủ triệt để các quy định của HACCP ngay từ khâu sản xuất (bao gồm trồng trọt, chăn nuôi và nuôi trồng) cho đến khâu chế biến trong điều kiện ở nước ta như hiện nay là rất khó khăn đối với các doanh nghiệp chế biến nông, thủy sản vì người sản xuất nông, thủy sản hiện nay rất phân tán. Hơn nữa, những người sản xuất này phần lớn là người nông dân, họ không có tiềm lực kinh tế và hạn chế trong việc tiếp cận các nguồn thông tin nên rất khó khăn để thực hiện các quy định này. Mặt khác, các doanh nghiệp ở nước ta hiện nay chủ yếu là các doanh nghiệp vừa và nhỏ, không đủ tiềm lực kinh tế để tự thành lập những tổ hợp sản xuất khép kín từ khâu sản xuất (bao gồm trồng trọt rau quả, chăn nuôi gia súc, gia cầm, nuôi trồng và đánh bắt thủy sản) đến khâu chế biến. Vì vậy, các doanh nghiệp chế biến nên liên kết với các hợp tác xã nông nghiệp, nông trường... để hình thành các tổ hợp sản xuất lớn và áp dụng hệ thống HACCP trong sản xuất và chế biến hàng nông, thủy sản nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm xuất khẩu, đảm bảo VSATTP.

- Các doanh nghiệp cần tích cực, chủ động trong việc tiếp cận các nguồn thông tin, cập nhật và hiểu rõ các quy định và tiêu chuẩn liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm, các hàng rào kỹ thuật thương mại của các thị trường nhập khẩu, đặc biệt là những thị trường khó tính như Mỹ, Nhật Bản, EU...

Để đẩy mạnh xuất khẩu thực phẩm sạch, trước tiên cần sản xuất ra các sản phẩm nông, thủy sản xuất khẩu sạch, đáp ứng được các tiêu chuẩn VSATTP của các thị trường nhập khẩu. Do vậy, ngoài những thông tin hỗ trợ từ các cơ quan chức năng, các doanh nghiệp cần chủ động cập nhật, tiếp cận và hiểu rõ những thông tin liên quan đến vấn đề VSATTP đối với mặt hàng nông, thủy sản của các thị trường nhập khẩu. Để tiếp cận, cập nhật thông tin, doanh nghiệp có thể thông qua nhiều kênh khác nhau, chẳng hạn như qua phương tiện thông tin đại chúng, hệ thống truyền thông quốc tế, các tổ chức trong nước và quốc tế, các ban hàng...

- Tăng cường đầu tư đào tạo nguồn nhân lực trong doanh nghiệp để họ có thể thực hành phương pháp sản xuất, chế biến sạch, đảm bảo VSATTP trên cơ sở tiếp cận, vận hành những thiết bị, công nghệ hiện đại, công nghệ sạch. Trong đó chú ý đào tạo cán bộ về VSATTP để kiểm soát tốt nhất các hoạt động sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp có liên quan đến VSATTP.

- Doanh nghiệp cần nhận thức được những lợi ích khi tuân thủ cũng như những bất lợi khi vi phạm các tiêu chuẩn về VSATTP trong hoạt động xuất khẩu nông, thủy sản. Từ đó doanh nghiệp có ý thức tuân thủ nghiêm chỉnh các quy định về VSATTP của các thị trường nhập khẩu, từ khâu sản xuất đến khâu chế biến và xuất khẩu, đặc biệt là đối với các thị trường khó tính. Chẳng hạn, đối với xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU, theo quy định của thị trường này, chỉ các doanh nghiệp tuân thủ các quy định về VSATTP của EU ngay từ khâu nuôi trồng, đánh bắt và chế biến mới có thể đáp ứng tốt nhất các quy định về VSATTP của thị trường này.

- Phối hợp với các cơ quan quản lý nhà nước trong việc giải quyết vướng mắc thị trường liên quan đến vấn đề VSATTP nhằm hạn chế những tổn hại về kinh tế và uy tín cho các doanh nghiệp xuất khẩu.

Trong thời gian qua, hoạt động xuất khẩu nông, thủy sản của các doanh nghiệp trong thời gian qua, có một số doanh nghiệp với những lô hàng nông, thủy sản xuất khẩu như thịt gia súc, gia cầm, rau quả, thủy sản... đã vi phạm những quy định kiểm tra thú y đối với thịt gia súc, gia cầm và thủy sản của một số thị trường, đặc biệt là thị trường EU. Hậu quả là phía EU đã cảnh báo và trả lại hàng, tiêu hủy lô hàng, loại khỏi danh sách giới hạn được phép xuất khẩu vào EU, áp dụng biện pháp kiểm tra 100% các lô hàng thủy sản xuất khẩu... Nguyên nhân của tình trạng này là do lúc đầu các doanh nghiệp vi phạm không thông báo tình hình với các cơ quan quản lý nhà nước nên không tìm được cách tháo gỡ, dẫn đến số lượng các sản phẩm xuất khẩu có dư lượng mức kháng sinh và hoá chất quá mức quy định vào thị trường này ngày càng nhiều. Do vậy, có thời kỳ EU áp dụng biện pháp kiểm tra 100% các lô hàng thủy sản xuất khẩu của tất cả các doanh nghiệp xuất khẩu Việt Nam, gây ra những tổn thất to lớn về kinh tế và uy tín cho các doanh nghiệp. Vì vậy, khi gặp phải những vướng mắc thị trường liên quan đến vấn đề VSATTP, các doanh nghiệp cần phối hợp với các cơ quan quản lý nhà nước để tìm cách tháo gỡ, tránh

được những tổn thất về kinh tế và uy tín của các doanh nghiệp xuất khẩu nông, thủy sản của nước ta.

- Hình thành liên kết dọc đối với sản phẩm thực phẩm, trong giai đoạn đầu có thể áp dụng mô hình này đối với một số thực phẩm xuất khẩu chủ yếu của nước ta như thủy sản, rau, quả, thịt gia súc, gia cầm.

Theo đó, các doanh nghiệp xuất khẩu cần liên kết với các nhà sản xuất thực phẩm ngay từ khâu sản xuất đến khâu chế biến, bảo quản, vận chuyển và xuất khẩu thực phẩm nhằm tạo ra sản phẩm thực phẩm sạch từ nông trại tới bàn ăn.

Trong giai đoạn đầu, các doanh nghiệp xuất khẩu có thể hỗ trợ người nông dân về vốn, cung cấp cho họ về giống, phân bón, thức ăn chăn nuôi. Xuyên suốt trong dây chuyền thực phẩm từ nông trại tới bàn ăn, mỗi một khâu sản xuất đều có một quy trình sản xuất tốt để kiểm soát an toàn vệ sinh. Chẳng hạn, trong khâu sản xuất rau, quả có quy trình sản xuất tốt GAP (Good Agricultural Practice), khâu chăn nuôi có quy trình thú y tốt GVP (Good Veterinarian Practice), khâu chế biến có quy trình chế biến tốt GMP (Good Manufacturing Practice), quy trình vệ sinh tốt GHP (Good Hygienic Practice), trong phân phối có quy trình phân phối tốt GDP (Good Distribution Practice) và trong thị trường nước ta hiện nay cũng có quy trình mua bán tốt GTP (Good Trading Practice). Vì vậy, để có được sản phẩm thực phẩm sạch từ nông trại tới bàn ăn, các doanh nghiệp xuất khẩu cần hỗ trợ người sản xuất về kỹ thuật chăm sóc, thu hoạch sản phẩm và tuân thủ theo những quy trình sản xuất riêng cho từng giai đoạn nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm theo đúng yêu cầu của doanh nghiệp.

Các doanh nghiệp xuất khẩu cũng cần cam kết tiêu thụ sản phẩm đầu ra ổn định, lâu dài cho người nông dân, giúp họ yên tâm trong sản xuất do họ không phải lo về vấn đề đầu ra.

Ngoài ra, vấn đề thỏa thuận giá cả thực phẩm sạch giữa người sản xuất và doanh nghiệp cũng rất quan trọng. Giá cả sản phẩm phải đảm bảo sao cho người sản xuất đủ bù đắp chi phí và có lãi. Đây sẽ là động lực thúc đẩy, khuyến khích đối với những người sản xuất thực phẩm sạch. Do chi phí sản xuất thực phẩm sạch cao, trong quá trình chăm sóc phải tuân thủ tỉ mỉ theo quy trình kỹ thuật nghiêm ngặt, trong khi đó quy trình sản xuất thực phẩm không sạch đơn giản, chi phí thấp. Vì vậy, khi doanh nghiệp mua với giá thấp hoặc bằng giá của thực phẩm không sạch, sẽ không khuyến khích người sản xuất thực phẩm sạch, khi đó người sản xuất sẽ quay lại sản xuất thực phẩm không sạch và khi đó doanh nghiệp sẽ không có nguồn cung thực phẩm sạch ổn định để cung cấp cho thị trường.

- Doanh nghiệp xuất khẩu có thể tham gia trong suốt quy trình sản xuất khép kín từ sản xuất đến chế biến và xuất khẩu.

Để có được sản phẩm thực phẩm xuất khẩu sạch, đảm bảo chất lượng, các doanh nghiệp xuất khẩu có thể áp dụng quy trình sản xuất khép kín từ sản xuất đến chế biến và xuất khẩu. Theo đó, doanh nghiệp xuất khẩu có thể tự đảm nhiệm về thức ăn chăn nuôi gia súc, gia cầm cũng như phân bón; tham gia vào trong quá trình lựa chọn giống đến sản xuất, chế biến và xuất khẩu. Trong mỗi khâu, doanh nghiệp đều phải tuân thủ theo những quy trình chất lượng riêng.

- Đẩy mạnh công tác xúc tiến xuất khẩu

Ngoài việc chú trọng sản xuất ra các sản phẩm nông, thủy sản sạch, có chất lượng cao, đáp ứng các quy định về VSATTP, các doanh nghiệp cần tích cực thực hiện các hoạt động xúc tiến xuất khẩu mặt hàng này.

- Kết hợp với các cơ quan đại diện thương mại ở nước ngoài để tìm hiểu thông tin và quy định về VSATTP của nước nhập khẩu. Đồng thời phối hợp với cơ quan đại diện để quảng bá và xúc tiến xuất khẩu, đầu tư đối với hàng thực phẩm sạch.

3.3.3.2. Về nhập khẩu

- Có chính sách quản lý chặt chẽ đối với hoạt động nhập khẩu thực phẩm theo hướng cấm nhập khẩu những thực phẩm không đảm bảo chất lượng và VSATTP, đồng thời hạn chế nhập khẩu những hàng hoá có nguy cơ lây nhiễm cao như nhập khẩu thịt bò, thịt gà hay trứng gia cầm nhiễm bệnh.

- Có chính sách quản lý chặt chẽ đối với nhập khẩu những hàng hoá có khả năng gây mất VSATTP như: hoá chất, phân bón, thuốc trừ sâu, thức ăn chăn nuôi, thuốc BVTV, thuốc kháng sinh cấm sử dụng, dây chuyền chế biến lạc hậu... Đồng thời, khuyến khích nhập khẩu công nghệ chế biến sạch, công nghệ hiện đại, thiết bị xử lý chất thải phục vụ chế biến hàng nông, thủy sản xuất khẩu.

- Chú trọng nhập khẩu đối với những cây giống, con giống sạch, cũng như các loại thức ăn gia súc, gia cầm đảm bảo chất lượng.

- Tăng cường công tác quản lý thị trường, đặc biệt tại các cửa khẩu biên giới để hạn chế tình trạng nhập khẩu lậu đối với những thực phẩm không đảm bảo VSATTP, thực phẩm bị nhiễm dịch bệnh, có nguy cơ lây lan và phát dịch trong nước. Đặc biệt là hoạt động nhập khẩu lậu đối với các loại thức ăn giả, thức ăn không đảm bảo chất lượng và các loại thuốc kháng sinh, thuốc BVTV bị cấm tại các cửa khẩu và biên giới.

3.3.4. Hoàn thiện cơ sở pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm sạch

Thực trạng các quy định pháp luật liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm sạch và VSATTP của nước ta trong thời gian qua mặc dù tương đối đầy đủ, đồng bộ song việc thực thi còn kém hiệu quả

và các quy định này chưa phù hợp với các quy định của quốc tế. Vì vậy, để hoàn thiện cơ sở pháp lý liên quan đến vấn đề này, khuyến nghị một số các giải pháp sau:

- Đối với nhập khẩu, cần rà soát và bổ sung quy chế quản lý nhập khẩu hoá chất, thuốc BVTV, các phụ gia thực phẩm, các loại thực phẩm không đảm bảo vệ sinh, chống di nhập các loại sinh vật lạ lây lan mầm bệnh.

- Xây dựng hàng rào kỹ thuật thương mại trong khuôn khổ WTO mà trước mắt là những quy định về tiêu chuẩn VSAT đối với thực phẩm nhập khẩu vào Việt Nam.

- Cần có sự thống nhất về văn bản pháp luật giữa các Bộ ngành, cũng như thống nhất từ Trung ương đến địa phương trong vấn đề đảm bảo VSATTP trên cơ sở rà soát và loại bỏ những điểm chồng chéo giữa các văn bản về VSATTP giữa các Bộ, ngành khác nhau. Đồng thời, cần có sự phối hợp chặt chẽ trong triển khai các quy định giữa Bộ Công Thương, Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT.

- Nghiên cứu, rà soát, cập nhật để bổ sung hoặc thay đổi, loại bỏ và ban hành những quy định pháp lý mới về tiêu chuẩn đảm bảo VSATTP phù hợp với điều kiện sản xuất của nước ta và đáp ứng với các tiêu chuẩn của quốc tế, từ đó tạo thuận lợi cho hoạt động sản xuất và xuất khẩu nông, thủy sản của nước ta.

Mặc dù hệ thống tiêu chuẩn về ATTP của nước ta tương đối đầy đủ, song tính cập nhật chưa cao, chậm thay đổi. Theo nhận định của WB thì toàn bộ hệ thống các tiêu chuẩn cũng như các quy định về ATTP của nước ta đều không mâu thuẫn với WTO, tuy nhiên hệ thống các tiêu chuẩn này mới đáp ứng được ở mức thấp và nhiều tiêu chuẩn còn đơn giản. Mới có khoảng 48% (340/700) tiêu chuẩn thực phẩm của nước ta hài hòa với tiêu chuẩn Codex (tính đến 2005). Đối với các quy định về kiểm dịch động thực vật của nước ta nhìn chung còn đơn giản và thấp hơn so với tiêu chuẩn quốc tế. Vì vậy, để đáp ứng các yêu cầu quốc tế, đặc biệt để thuận lợi cho hoạt động xuất khẩu nông, thủy sản, cần nghiên cứu, cập nhật để thay đổi hoặc loại bỏ và ban hành những quy định pháp lý mới về các tiêu chuẩn đảm bảo VSATTP cho phù hợp.

- Cần xây dựng hệ thống tiêu chuẩn quốc gia đồng bộ về VSATTP, phù hợp với khu vực và thế giới.

Hiện nay chúng ta đang thiếu một hệ thống tiêu chuẩn đồng bộ. Chẳng hạn, đối với hệ thống quy định danh mục chất phụ gia được phép sử dụng và mức tối đa cho phép đối với một số thực phẩm đã được ban hành nhưng chưa có các quy định kỹ thuật cho từng loại phụ gia và các phương pháp tương ứng. Do đó, nếu cần kiểm tra đánh giá việc thực hiện theo các quy định này thì vẫn chưa thể thực hiện được. Để xây dựng hệ thống tiêu chuẩn quốc gia đồng bộ về VSATTP cần tập trung vào các giải pháp sau:

Rà soát lại và bổ sung các quy chế quản lý nhập khẩu hoá chất, thuốc BVTV, các phụ gia thực phẩm, các loại thực phẩm không đảm bảo vệ sinh...

Rà soát lại các quy định và tiêu chuẩn về chất lượng của hàng thực phẩm xuất khẩu để hoàn thiện các quy định và tiêu chuẩn tương thích với các tiêu chuẩn quốc tế về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Rà soát lại các quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thực phẩm tươi sống và chế biến, quy định về điều kiện VSATTP đối với hàng thực phẩm sản xuất trong nước, hàng thực phẩm nhập khẩu và trong tiêu thụ hàng hóa này trên thị trường nội địa.

- Xây dựng và ban hành các quy định về điều kiện kinh doanh, phương tiện vận chuyển, công nghệ bảo quản đối với từng nhóm thực phẩm có nguy cơ cao như thịt, sữa, rau quả, thực phẩm ăn ngay, nước đóng chai...

- Xây dựng một cách đồng bộ các quy trình quy phạm, các kỹ thuật canh tác trong sản xuất nông, lâm, ngư nghiệp, các quy trình công nghệ trong bảo quản, chế biến, trong phân phối, lưu thông v.v... nhằm thực hiện phong trào thức ăn lành, rau lành, nước sạch v.v...

- Sớm ban hành quy định về xuất nhập khẩu các sản phẩm biến đổi gen và sinh vật biến đổi gen. Cần tính đến và chuẩn bị phương án xây dựng và ban hành một Luật thực phẩm chung trong đó đề cập đến vấn đề về vệ sinh và kiểm dịch.

- Hợp lý hoá các văn bản luật, chính sách và quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm để nâng cao tính thực thi của chúng như ban hành các quy định chi tiết, xuất bản các sách hướng dẫn thi hành.

- Nghiên cứu xây dựng và ban hành các tiêu chí về văn minh thương mại trong kinh doanh thực phẩm. Trên cơ sở đó kiểm tra khả năng đáp ứng của các cơ sở kinh doanh thực phẩm để cấp giấy chứng nhận. Giấy chứng nhận này là một hình thức quảng bá hình ảnh của các cơ sở kinh doanh thực phẩm (như cửa hàng rau sạch, thịt được chăn nuôi theo quy trình sạch...)

- Cần có chế tài đủ mạnh để xử lý và kiểm tra, giám sát việc thực hiện hệ thống các tiêu chuẩn liên quan đến vấn đề đảm bảo VSATTP.

Thực tế hiện nay là các cơ sở và doanh nghiệp sản xuất, chế biến đều có tiêu chuẩn cơ sở, đều thực hiện công bố tiêu chuẩn chất lượng nhưng họ có thực hiện các tiêu chuẩn đó hay không thì các cơ quan quản lý không thể kiểm soát được, họ hoàn toàn không biết hoặc biết không đáng kể, thậm chí có doanh nghiệp thực hiện không đúng với tiêu chuẩn đã công bố.

Đồng thời, nhiều cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm kém chất lượng, không đảm bảo VSATTP hiện nay khi bị phát hiện họ sẵn sàng nộp phạt do số tiền nộp phạt thấp hơn nhiều so với lợi nhuận họ thu được trong việc sản xuất,

kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng. Vì vậy, cần có các chế tài mạnh hơn trong việc xử lý các vụ vi phạm liên quan đến VSATTP để hạn chế các trường hợp vi phạm VSATTP hiện nay.

- Nhanh chóng xây dựng và hoàn thiện các văn bản quy định phục vụ cho công tác quản lý nhà nước về VSATTP.

Hiện nay, các văn bản quy định phục vụ cho công tác quản lý nhà nước về VSATTP còn chậm ban hành, thiếu đồng bộ, thậm chí nhiều quy định đã lạc hậu, đặc biệt là các văn bản về kỹ thuật. Cho đến thời điểm hiện nay, có thể nói hai văn bản quan trọng nhất trong công tác kiểm soát VSATTP là Pháp lệnh VSATTP (có hiệu lực từ tháng 11/2003) và Nghị định 163/2004/NĐ-CP ngày 7/9/2004 quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh. Tuy nhiên, việc triển khai thực hiện và thông tin đến các Bộ ngành có liên quan còn nhiều hạn chế. Vấn đề đảm bảo VSATTP liên quan tới nhiều ngành khác nhau như nông nghiệp, công nghiệp, thương mại, y tế... Tuy nhiên, khi ban hành các văn bản quy phạm pháp luật chưa có sự thống nhất chung về yêu cầu VSATTP đối với các sản phẩm thực phẩm giữa các Bộ, ngành. Ngoài ra, công tác xây dựng hệ thống tiêu chuẩn về VSATTP còn chậm, một số tiêu chuẩn về VSATTP không còn phù hợp với phương thức quản lý thực phẩm hiện nay, đặc biệt là không đáp ứng được các tiêu chuẩn của quốc tế. Mức độ tương thích của tiêu chuẩn VSATTP hiện nay ở nước ta so với tiêu chuẩn quốc tế mới ở mức 32,2%³¹.

- Mặc dù hệ thống cơ sở pháp lý liên quan đến vấn đề thực phẩm sạch, VSATTP tương đối đầy đủ và hoàn thiện, từ khâu sản xuất đến khâu chế biến, lưu thông trong nước và xuất, nhập khẩu song hoạt động kiểm soát hàng thực phẩm hiện nay ở nước ta mới chủ yếu tập trung vào sản phẩm cuối cùng, chậm chuyển sang kiểm soát các nguy cơ trong toàn bộ dây truyền cung ứng hàng thực phẩm. Vì vậy, để đảm bảo vấn đề VSATTP, thực phẩm sạch, cần tích cực chuyển sang kiểm soát các nguy cơ trong toàn bộ dây truyền cung ứng sản phẩm trên cơ sở hoàn thiện hệ thống quy định pháp luật liên quan đến vấn đề này.

- Cần xây dựng và ban hành các văn bản pháp luật cụ thể quy định và phân công rõ trách nhiệm quản lý VSATTP của các cơ quan chức năng, thống nhất tổ chức quản lý an toàn thực phẩm.

Hiện nay có 04 Bộ chính cùng chịu trách nhiệm chính về ATTP: Bộ Y tế, Bộ NN & PTNT, Bộ Khoa học và Công nghệ, Bộ Công Thương. Tuy nhiên, việc phân công trách nhiệm như vậy làm cho ranh giới mỗi khâu không rõ ràng, có khâu có nhiều cơ quan cùng chịu trách nhiệm nhưng có khâu lại không có ai. Do đó, dẫn đến tình trạng triển khai công việc còn chồng chéo như hiện nay, nảy sinh tình trạng đùn đẩy trách nhiệm. Vì vậy, trong thời gian tới nhà nước cần có các văn bản pháp luật

³¹ Theo đánh giá của Ủy ban KHCN&MT của Quốc hội.

cụ thể quy định và phân công rõ trách nhiệm quản lý VSATTP của các cơ quan chức năng. Một tổ chức quản lý thống nhất về ATTP để quản lý xuyên suốt khâu an toàn sẽ tăng tính hiệu quả trong công tác quản lý vấn đề VSATTP vốn rất phức tạp. Có thể hình thành một Trung tâm về ATTP, cơ sở kết hợp nhiều chuyên gia của các Bộ/ngành lại với nhau để họ cùng làm việc theo kiểu phân công trách nhiệm, nhưng vẫn ở ngay nhiệm sở Bộ/ngành của mình mà không bị cơ chế Bộ/ngành ràng buộc. Trung tâm này cũng sẽ là một tổ chức hoạt động đồng bộ, xuyên suốt nhưng độc lập, không sợ phải "đụng chạm" với doanh nghiệp nào dù ở cấp trung ương hay địa phương.

- Đối với thanh tra an toàn thực phẩm, cần tăng quyền hạn để nhân viên thanh tra có khả năng kiểm tra, xử lý những tình trạng vi phạm trong công tác quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm. Tuy nhiên cũng phải kiểm soát chặt chẽ hệ thống thanh tra, tránh việc lợi dụng chức quyền những doanh nghiệp, làm tê liệt sự phát triển của kỹ nghệ sản xuất thực phẩm.

3.3.5. Nâng cao nhận thức của toàn xã hội trong sản xuất, chế biến, phân phối và tiêu dùng hàng thực phẩm sạch

- Cần xây dựng chiến lược thông tin giáo dục truyền thông trên cơ sở xác định các nhóm đối tượng, huy động các kênh truyền thông và các lực lượng truyền thông, cũng như xây dựng nội dung thông điệp cho các nhóm đối tượng và nghiên cứu phương pháp tiếp cận phù hợp.

- Hợp pháp hóa các văn bản pháp quy về VSATTP thông qua việc ban hành các quy định, nghị định, chỉ thị hướng dẫn thi hành. Xuất bản tài liệu hướng dẫn cụ thể đối với từng quy định dưới dạng hỏi - đáp.

- Mở các chiến dịch đào tạo và tuyên truyền về VSATTP, phổ biến các quy định và tiêu chuẩn của quốc tế về VSATTP quốc tế cho các nhà quản lý và doanh nghiệp như các quy định liên quan của WTO (TBT, SPS, TRIPs...), ASEAN, các hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm; các quy định và tiêu chuẩn của các nước và khu vực thị trường như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản..., cho cộng đồng, nhà sản xuất, chế biến, phân phối và nhà xuất, nhập khẩu.

- Nâng cao nhận thức về các lợi ích mà việc đáp ứng các yêu cầu VSATTP mang lại cho quốc gia và doanh nghiệp. Điều này có ý nghĩa rất quan trọng bởi vì nhiều doanh nghiệp chưa ý thức được lợi ích lâu dài của việc tuân thủ các quy định và tiêu chuẩn nói chung.

- Nâng cao nhận thức, ý thức của người dân trong việc bảo vệ sức khỏe con người, thay đổi sở thích tiêu dùng hàng hóa theo hướng đảm bảo các yêu cầu vệ sinh. Chính người tiêu dùng sẽ là động lực buộc nhà sản xuất phải đầu tư công nghệ, thay đổi mặt hàng để đáp ứng sở thích của người tiêu dùng nhờ đó đáp ứng được các yêu cầu môi trường trong cạnh tranh thương mại quốc tế.

- Triển khai thực hiện công tác xã hội hoá các hoạt động VSATTP, tránh tình trạng việc thực thi công tác VSATTP tại mỗi địa phương, doanh nghiệp, cá nhân chỉ thực hiện theo chiến dịch, tập trung chủ yếu vào tháng hành động, dịp lễ tết, cần đảm bảo hoạt động xã hội hoá được tiến hành hàng ngày, hàng giờ.

- Tuyên truyền vận động dân cư từ bỏ thói quen ăn uống lạc hậu, mất vệ sinh. Xây dựng tiêu chí văn minh thương mại trong kinh doanh thực phẩm như cửa hàng rau sạch, thịt sạch, phở sạch...Giáo dục lương tâm và đạo đức kinh doanh cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm thông qua các chương trình tập huấn, hội thảo, hội nghị.

KẾT LUẬN

Thực phẩm là hàng hóa thiết yếu, không thể thiếu được trong đời sống hàng ngày của con người, kinh tế xã hội càng phát triển, nhu cầu đối với hàng thực phẩm sạch hơn, an toàn hơn sẽ ngày càng cao và sẽ dần thay thế cho nhu cầu thực phẩm chất lượng thấp. Cùng với những tiến bộ của khoa học công nghệ, đặc biệt là công nghệ sinh học, đã cải thiện bút phá không chỉ về năng suất mà còn cả sự đa dạng về chủng loại hàng hóa thực phẩm, nhưng cũng đem lại cho con người cả những thảm họa, những tổn hại về sức khỏe và tinh thần từ những ứng dụng khoa học công nghệ phục vụ cho những mục tiêu không vì sức khỏe cộng đồng và an toàn cho người sử dụng.

Trước thực tiễn sản xuất, chế biến, lưu thông và tiêu dùng hàng thực phẩm còn mang tính đa diện, mang đến những lợi ích cũng như thiệt hại cho cộng đồng, để phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch nhằm hướng tới bảo đảm và ngày càng đem đến lợi ích nhiều hơn cho người tiêu dùng, lành mạnh hoá trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm, đồng thời hoà nhập với môi trường kinh doanh quốc tế, đề tài: *“Nghiên cứu đề xuất giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới”*, đã được thực hiện nhằm nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để đề xuất định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam trong điều kiện và bối cảnh mới.

Đề tài được kết cấu thành 3 chương truyền thống. Chương I, giải quyết một số vấn đề lý luận cơ bản, đây cũng là cơ sở lý luận cần thiết để đề tài đề xuất kiến nghị và giải pháp trong chương tiếp theo. Đề tài đã xuất phát từ việc làm rõ những khái niệm liên quan đến hàng thực phẩm sạch, vai trò của thực phẩm sạch, ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm. Những nhân tố ảnh hưởng đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch được phân tích theo từng nhóm nhân tố trong từng khâu của quá trình hình thành nên hàng thực phẩm sạch. Cũng trong chương này, đề tài đã khái quát cơ sở pháp lý (trong nước và quốc tế) của sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch. Kết thúc chương I, đề tài đã rút ra những bài học kinh nghiệm cho Việt Nam trong việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trên cơ sở nghiên cứu kinh nghiệm của một số nước có thương mại hàng thực phẩm sạch phát triển, đồng thời là những nước có nhu cầu cao về hàng thực phẩm nhập khẩu mà chúng ta hoàn toàn có lợi thế và khả năng đáp ứng được, đó là Trung Quốc, Mỹ, Nhật Bản, Châu Âu.

Chương II của đề tài tập trung vào đánh giá thực trạng của sản xuất, chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch ở nước ta từ năm 2002 đến 2007 và thực trạng về những quy định pháp lý của nước ta liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông

trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm. Từ phân tích khái quát thực trạng sản xuất, chế biến hàng thực phẩm, tập trung phân tích sâu về thực trạng lưu thông và xuất nhập khẩu theo những nhóm hàng thực phẩm đã lựa chọn nghiên cứu, phản ánh thực trạng về các quy định pháp lý có liên quan, đề tài đã đánh giá những mặt được cũng như những tồn tại, bất cập theo những nội dung phân tích. Đây là cơ sở thực tiễn để đề tài đề xuất kiến nghị và giải pháp ở chương III.

Trong chương cuối cùng, đề tài đã dự báo những nhân tố trong nước và quốc tế ảnh hưởng đến phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta trong thời gian tới, cũng như làm rõ những xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch. Trên cơ sở lý luận và thực tiễn đã được nghiên cứu ở chương I và chương II, chương III của đề tài đã đề xuất quan điểm, định hướng và kiến nghị nhằm phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta. Đề tài đã dành dung lượng lớn để đề xuất các giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta đến năm 2015 định hướng đến 2020, các giải pháp được kết cấu thành 5 nhóm theo những nội dung nghiên cứu trong các chương trước, theo logic chuỗi hình thành nên giá trị hàng thực phẩm sạch từ đồng ruộng đến bàn ăn, cũng như trong hoạt động xuất nhập khẩu hàng thực phẩm, một giải pháp không thể thiếu được đề xuất cuối cùng là nâng cao nhận thức của toàn xã hội về thực phẩm sạch đã được đề tài kiến nghị để kết thúc chủ đề nghiên cứu.

Mặc dù chủ đề nghiên cứu không phải là vấn đề mới, nhưng đây là một chủ đề khó, phạm vi nghiên cứu rộng, với những hạn chế về năng lực và điều kiện nghiên cứu, nên chắc chắn đề tài còn nhiều khiếm khuyết, Ban chủ nhiệm đề tài rất mong tiếp tục nhận được sự góp ý của các nhà khoa học, nhà quản lý và các nhà hoạt động thực tiễn trong lĩnh vực này để ban chủ nhiệm hoàn thiện và nâng cao giá trị khoa học của đề tài.

Ban chủ nhiệm đề tài chân thành cảm ơn Vụ Khoa học Công nghệ, Vụ Thị trường trong nước, Vụ Xuất Nhập khẩu, Cục Quản lý Thị trường - Bộ Công Thương, Viện Nghiên cứu Chiến lược phát triển Nông nghiệp – Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Viện Nghiên cứu Thương mại, các nhà khoa học và đồng nghiệp đã ủng hộ, tạo điều kiện, giúp đỡ và hợp tác để ban chủ nhiệm đề tài hoàn thành nhiệm vụ nghiên cứu.

BAN CHỦ NHIỆM ĐỀ TÀI

PHỤ LỤC

NHỮNG QUY ĐỊNH PHÁP LÝ CỦA VIỆT NAM LIÊN QUAN ĐẾN SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN, LƯU THÔNG TRONG NƯỚC VÀ XNK HÀNG THỰC PHẨM

I. Luật và các văn bản của Quốc hội và UBTVQH.

1. Pháp lệnh sửa đổi một số điều của Pháp lệnh xử lý vi phạm (2007)
2. Luật Thủy sản (2004)
3. Pháp lệnh về VSATTP (2003)
4. Pháp lệnh chất lượng hàng hoá (1999)
5. Bộ Luật hình sự (trích điều 157, điều 244) (1999)
6. Luật Thương mại (1997)
7. Pháp lệnh về kiểm dịch và bảo vệ thực vật (1993)
8. Luật bảo vệ môi trường (1993)
9. Pháp lệnh Thú y (1993)
10. Hiến pháp năm 1992.
11. Luật bảo vệ sức khoẻ nhân dân (1989)
12. Pháp lệnh bảo vệ và phát triển nguồn lợi thủy sản (1989)

II. Những quy định của Chính phủ

1. Nghị định 79/2008/NĐ-CP ban hành ngày 18/7/2008 về việc quy định hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra kiểm nghiệm về VSATTP.
2. Nghị định 188/2007/NĐ-CP ban hành ngày 27/12/2007 quy định chức năng, nhiệm vụ, cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế.
3. Chỉ thị số 12/2007/CT-TTg ban hành ngày 10/5/2007 về việc tăng cường các hoạt động phòng chống tác hại của thuốc lá.
4. Nghị định 21/2006/NĐ-CP ban hành ngày 27/2/2006 về việc kinh doanh và sử dụng các sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ nhỏ.
5. Quyết định 43/2006/QĐ-TTg ban hành ngày 20/2/2006 về việc Phê duyệt kế hoạch hành động quốc gia đảm bảo vệ sinh ATTP đến năm 2010.
6. Nghị định số 163/2005/NĐ-CP ngày 29/12/2005 của Chính phủ về sản xuất và cung ứng muối iốt cho người ăn.
7. Chỉ thị số 37/2005/CT-TTg ban hành ngày 28/10/2005: Một số biện pháp tăng cường quản lý hoá chất, kháng sinh dùng cho sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
8. Nghị định số 126/2005/NĐ-CP ngày 10/10/2005 của Chính Phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
9. Quyết định 243/2005/QĐ-TTg ban hành ngày 05/10/2005: Ban hành chương trình hành động của Chính phủ thực hiện Nghị quyết số 46-NQ-TW

ngày 23/02/2005 của Bộ Chính trị về công tác bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khoẻ nhân dân trong tình hình mới.

10. Chỉ thị số 30/2005/CT-TTg ban hành ngày 26/09/2005: Tăng cường công tác quản lý giết mổ gia súc, gia cầm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
11. Quyết định 212/2005/QĐ-TTg ban hành ngày 26/08/2005: Quy chế quản lý an toàn sinh học đối với các sinh vật biến đổi gen, sản phẩm, hàng hoá có nguồn gốc từ sinh vật biến đổi gen.
12. Nghị định số 45/2005/NĐ-CP ban hành ngày 06/04/2005, quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.
13. Quyết định 48/2005/QĐ-TTg ban hành ngày 08/03/2005 về việc thành lập Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm.
14. Nghị định số 179/2004/NĐ-CP ban hành ngày 21/10/2004, quy định quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
15. Nghị định số 175/2004/NĐ-CP ban hành ngày 10/10/2004, xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thương mại (trích một số điều có liên quan đến lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm).
16. Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ban hành ngày 07/09/2004, quy định chi tiết thi hành một số điều của pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm.
17. Chỉ thị số 22/2004/CT-TTg ngày 15/06/2004 của Thủ tướng Chính Phủ về tiếp tục phòng chống dịch cúm gia cầm và nhanh chóng khôi phục phát triển sản xuất chăn nuôi gia cầm.
18. Quyết định số 396/QĐ-TTg ngày 20/4/2004 của Thủ tướng Chính phủ về việc hỗ trợ kinh phí phòng, chống dịch cúm gia cầm và khôi phục phát triển sản xuất sau dịch.
19. Nghị định số 49/2003/NĐ-CP ban hành ngày 15/05/2003, quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ y tế.
20. Nghị định số 26/2003/NĐ-CP ban hành ngày 19/03/2003 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực bảo vệ và kiểm dịch thực vật.
21. Nghị định số 70/2003/NĐ-CP ban hành ngày 17/06/2003 của Chính phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản.
22. Nghị định số 58/2002/NĐ-CP ngày 3/6/2003 ban hành quy định về bảo vệ thực vật, quy định kiểm dịch thực vật và quy định quản lý thuốc bảo vệ thực vật.
23. Quyết định số 28/QĐ-TTg ngày 06/01/2003 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt đề án quốc gia về kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hoá chất trong thực phẩm giai đoạn đến năm 2010.
24. Quyết định số 95/2000/QĐ-TTg ngày 15/08/2000 của Thủ tướng Chính phủ điều chỉnh, bổ sung một số nội dung của Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu.

25. Quyết định 178/1999/QĐ-TTg ban hành ngày 30/08/1999: Ban hành quy chế ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu.
26. Chỉ thị số 08/1999/CT-TTg ban hành ngày 15/04/1999: Tăng cường công tác đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.
27. Quyết định 14/1999/QĐ-TTg ban hành ngày 04/02/1999: Thành lập Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc Bộ Y tế.
28. Nghị định số 57/1997/NĐ-CP ban hành ngày 31/05/1997 Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực đo lường và chất lượng hàng hoá.

III. Các văn bản của Bộ Y tế

1. Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ban hành ngày 19/12/2007 Quyết định Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm”.
2. Quyết định số 11/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 07/11/2007 Quyết định hướng dẫn xử lý tiêu huỷ mầm tằm ô nhiễm mầm bệnh tiêu chảy cấp nguy hiểm.
3. Quyết định số 23/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 29/03/2007, Quy chế kiểm tra nhà nước về chất lượng, vệ sinh an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu.
4. Quyết định số 22/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 20/03/2007, Chỉ định tổ chức thực hiện kiểm tra nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nhập khẩu (chi nhánh công ty Vinacontrol tại TPHCM).
5. Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 12/03/2007, Quy định về điều kiện sức khoẻ đối với người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay.
6. Quyết định số 20/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 08/03/2007, Chỉ định tổ chức thực hiện kiểm tra nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nhập khẩu (TTYTDP Tây Ninh).
7. Quyết định số 19/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 08/03/2007, Chỉ định tổ chức thực hiện kiểm tra nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nhập khẩu (TTYTDP Đà Nẵng).
8. Quyết định số 05/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 07/03/2007, Hướng dẫn về điều kiện và thủ tục chỉ định tổ chức thực hiện kiểm tra nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
9. Quyết định số 818/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 05/03/2007, Danh mục hàng hoá nhập khẩu phải kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm theo mã số HS.
10. Quyết định số 18/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 27/02/2007, Quy chế quản lý xét nghiệm nhanh vệ sinh an toàn thực phẩm.
11. Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ban hành ngày 13/12/2006, Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm.

12. Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ban hành ngày 09/03/2006, Quy chế cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao.
13. Quyết định số 12/2006/QĐ-BYT ban hành ngày 09/03/2006, Quy chế phân cấp nhiệm vụ quản lý và tham gia quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành Y tế.
14. Quyết định số 343/2006/QĐ-BYT ban hành ngày 06/02/2006. Cho phép lưu hành 12 bộ kit kiểm tra nhanh vệ sinh an toàn thực phẩm.
15. Quyết định số 05/2006/QĐ-BYT ban hành ngày 17/01/2006, Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trung tâm y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.
16. Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ban hành ngày 09/01/2006, quy định chế độ báo cáo và mẫu báo cáo về vệ sinh an toàn thực phẩm.
17. Quyết định số 45/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 22/12/2005, giao Trung tâm y tế dự phòng tỉnh Quảng Trị trách nhiệm kiểm tra nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nhập khẩu.
18. Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 20/12/2005, quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
19. Quyết định số 44/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 20/12/2005 quy định về giải quyết khiếu nại trong lĩnh vực y tế.
20. Quyết định số 42/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 08/12/2005, quy chế về công bố tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm.
21. Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 08/12/2005, quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống.
22. Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 28/11/2005, quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm.
23. Quyết định số 3850/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 19/10/2005 về việc giao nhiệm vụ Cơ quan thông báo và Điểm hỏi đáp về hàng rào kỹ thuật thương mại TBT liên quan đến y tế.
24. Quyết định số 26/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 09/09/2005, quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trung tâm y tế dự phòng huyện, quận thị xã, thành phố thuộc tỉnh.
25. Quyết định số 3222/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 05/09/2005, quy chế làm việc của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm.
26. Chỉ thị số 05/2005/CT-BYT ban hành ngày 08/06/2005, tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố.
27. Quyết định số 1967/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 02/06/2005, phê duyệt danh sách thành viên của Ban chỉ đạo và Tổ công tác liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm.

28. Quyết định số 11/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 25/03/2005, quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào.
29. Quyết định số 01/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 07/01/2005, quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát.
30. Quyết định số 02/2005/QĐ-BYT ban hành ngày 07/01/2005, quy định về quản lý chất lượng vệ sinh an toàn nước khoáng thiên nhiên đóng chai.
31. Quyết định số 4871/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 31/12/2004, ban hành tiêu chuẩn ngành y tế.
32. Quyết định số 4282/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 01/12/2004, ban hành quy định điều kiện đảm bảo vệ sinh, an toàn đối với cơ sở sản xuất, chế biến và các sản phẩm từ sữa.
33. Quyết định số 3616/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 14/10/2004, ban hành quy định về vệ sinh an toàn đối với thực phẩm bảo quản bằng phương pháp chiếu xạ.
34. Quyết định số 3235/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 16/09/2004, cho phép áp dụng trên thực địa 5 thử nghiệm kiểm tra nhanh chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
35. Quyết định số 2985/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 30/08/2004, phê duyệt dự án kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hoá chất (bao gồm cả phụ gia thực phẩm) trong sản phẩm thực phẩm.
36. Quyết định số 2964/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 27/08/2004, quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của các Vụ, Cục, Văn phòng, Thanh tra Bộ y tế.
37. Thông tư số 08/2004/TT-BYT ban hành ngày 23/08/2004, hướng dẫn quản lý các sản phẩm thực phẩm chức năng.
38. Quyết định số 2331/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 06/07/2004, của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành quy trình kiểm dịch y tế biên giới nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam
39. Quyết định số 3072/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 09/06/2004, cho phép áp dụng 12 thử nghiệm phát hiện nhanh ô nhiễm hoá học trong thực phẩm.
40. Quyết định số 1450/2004/QĐ-BYT ban hành ngày 26/04/2004, của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn chẩn đoán và điều trị bệnh sán lá gan nhỏ, sán lá phổi, sán dây và bệnh ấu trùng sán lợn.
41. Quyết định số 928/2002/QĐ-BYT quy định về điều kiện bảo đảm VSATTP trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm.
42. Quyết định số 417/2000/QĐ-BYT ban hành ngày 18/02/2000, ban hành Thường quy kỹ thuật định tính và bán định lượng Formaldehyde trong bánh phở và các sản phẩm thực phẩm liên quan.
43. Thông tư số 15/2000/TT-BYT ngày 30/06/2000 của Bộ Y tế về hướng dẫn ghi nhãn hàng hoá chuyên ngành.
44. Quyết định số 4196/1999/QĐ-BYT ban hành ngày 29/12/1999 ban hành quy định về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

45. Quyết định số 1845/1999/QĐ-BYT ban hành ngày 17/06/1999 quy định trách nhiệm của các Cục, Vụ, Viện về công tác quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.
46. Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT ban hành ngày 04/04/1998 ban hành Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm (trích phần II- mục 1, mục 2, mục 3, mục 4).
47. Thông tư số 04/1998/TT-BYT ban hành ngày 23/03/1998 hướng dẫn thực hiện quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trong kinh doanh, dịch vụ và phục vụ ăn uống.
48. Quyết định số 1396/QĐ-BYT ban hành ngày 17/07/1997 giao trách nhiệm kiểm tra nhà nước về chất lượng đối với thực phẩm.
49. Quyết định số 1370/QĐ-BYT ban hành ngày 17/07/1997 ban hành quy chế kiểm tra nhà nước về chất lượng đối với thực phẩm nhập khẩu.
50. Quyết định số 505/QĐ-BYT ban hành ngày 13/04/1992 Ban hành 26 tiêu chuẩn vệ sinh (Trích mục 4,5,8 và 9).

IV. Các văn bản của các Bộ, ngành liên quan

1. Thông tư 2008/TTLT- BYT- BGDĐT, ban hành ngày 08/07/2008. Thông tư liên tịch của Bộ Y tế và Bộ giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.
2. Thông tư 44/2007/TTLT-BTC-BKHHCN ban hành ngày 07/05/2007, Thông tư liên tịch của Bộ Tài chính và Bộ khoa học công nghệ.
3. Quyết định số 03/2006/QĐ-BKHHCN 10/01/2006 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc ban hành “Quy định về công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm, hàng hoá”
4. Quyết định số 04/2006/QĐ-BKHHCN 10/01/2006 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc ban hành “Quy định về nội dung, thủ tục công bố sản phẩm, hàng hoá phù hợp tiêu chuẩn pháp quy kỹ thuật”
5. Thông tư số 02/2006/TT-BKHHCN ban hành ngày 10/01/2006, của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn về điều kiện và thủ tục chỉ định tổ chức thực hiện kiểm tra chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
6. Thông tư liên tịch số 24/2005/TTLT-BYT- BTS ngày 08/12/2005 của Bộ Y tế- Bộ Thủy sản hướng dẫn phân công, phối hợp quản lý nhà nước về VSATTP thủy sản.
7. Quyết định số 80/2005/QĐ-BTC ban hành ngày 17/11/2005 của Bộ trưởng Bộ Tài chính về việc quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý chất lượng vệ sinh ATTP.
8. Quyết định số 13/2005/QĐ-BKHHCN ngày 7/9/2005 của Bộ trưởng Bộ khoa học và công nghệ ban hành Điều lệ tổ chức và hoạt động của Cục quản lý chất lượng hàng hoá trực thuộc Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường chất lượng.
9. Quyết định số 25/2004/QĐ-BKHHCN ngày 6/9/2004 của Bộ trưởng Bộ khoa học và công nghệ ban hành quy chế tổ chức và hoạt động của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm Việt Nam.

10. Quyết định số 05/2004/QĐ-BTS ngày 20/4/2004 của Bộ trưởng Bộ thủy sản về việc thành lập Chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản vùng 1.
11. Quyết định số 06/2004/QĐ-BTS ngày 20/4/2004 của Bộ trưởng Bộ thủy sản về việc thành lập Chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản vùng 2.
12. Quyết định số 07/2004/QĐ-BTS ngày 20/4/2004 của Bộ trưởng Bộ thủy sản về việc thành lập Chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản vùng 3.
13. Quyết định số 08/2004/QĐ-BTS ngày 20/4/2004 của Bộ trưởng Bộ thủy sản về việc thành lập Chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản vùng 4.
14. Quyết định số 09/2004/QĐ-BTS ngày 20/4/2004 của Bộ trưởng Bộ thủy sản về việc thành lập Chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản vùng 5.
15. Quyết định số 10/2004/QĐ-BTS ngày 20/4/2004 của Bộ trưởng Bộ thủy sản về việc thành lập Chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản vùng 6.
16. Thông tư số 02/2004/TT-BTS ngày 22/03/2004 của Bộ Thủy sản hướng dẫn thực hiện Nghị định số 70/2003/NĐ-CP ngày 17/6/2003 của Chính phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản.
17. Quyết định số 660/2003/QĐ/BTM ngày 04/06/2003 của Bộ trưởng Bộ Thương mại về việc cấm lưu thông, kinh doanh các nóc và các sản phẩm cá nóc trên thị trường.
18. Quyết định số 50/2003/QĐ/BNN ngày 25/03/2003 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn về việc ban hành quy định kiểm định chất lượng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và khảo nghiệm thuốc BVTV nhằm mục đích đăng ký tại Việt Nam.
19. Quyết định số 79/2003/QĐ/BNN ngày 08/08/2003 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn về việc sửa đổi khoản 2 và 3 của Điều 11 Bản quy định kiểm định chất lượng, dư lượng thuốc BVTV nhằm mục đích đăng ký tại Việt Nam. Ban hành kèm theo Quyết định số 50/2003/QĐ/BNN ngày 25/03/2003 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn.
20. Chỉ Thị số 06/2003/CT-BTS ngày 22/12/2003 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản về việc ngăn chặn ngộ độc cá nóc.
21. Chỉ Thị số 53/2003/CT-BGDĐT ngày 13/11/2003 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường công tác đảm bảo chất lượng, vệ sinh ATTP trong các cơ sở giáo dục và đào tạo.
22. Thông tư số 83/2002/TT-BTC ngày 25/9/2002, của Bộ Tài chính quy định chế độ thu, nộp và quản lý sử dụng phí, lệ phí về tiêu chuẩn đo lường chất lượng.
23. Thông tư số 62/2001/TT - BNN ngày 5/6/2001, hướng dẫn việc xuất khẩu, nhập khẩu hàng hoá thuộc diện quản lý chuyên ngành nông nghiệp theo Quyết định 46/2001/QĐ - TTg ngày 4/4/2001 của Thủ tướng Chính phủ.

24. Quyết định số 17/2001/QĐ- BNN-BVTV ban hành ngày 6/3/2001 về việc ban hành danh mục các loại thuốc BVTV cấm sử dụng ở Việt Nam.
25. Quyết định số 55/2001/QĐ-BNN-KNKL ngày 11/5/2001 về việc ban hành Danh mục thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi cấm nhập khẩu vào Việt Nam
26. Pháp lệnh 18/1999/ PL-UBTVQH ban hành ngày 24/12/1999 của Ủy ban thường vụ Quốc hội: Pháp lệnh chất lượng hàng hoá.
27. Thông tư 34/1999/TT-BTM ngày 15/12/1999 Hướng dẫn thực hiện quyết định số 178/1999/QĐ-TTg của Thủ tướng chính phủ ban hành quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất, nhập khẩu.
28. Thông tư số 16/1999/TT-BTM ngày 15/6/1996 của Bộ Thương mại hướng dẫn điều kiện mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống và chế biến.
29. Thông tư số 34/TT-BTM ngày 15/12/1999 của Bộ Thương mại hướng dẫn thực hiện Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg về ghi nhãn hàng hoá xuất nhập khẩu, lưu thông.

**BỘ CÔNG THƯƠNG
VIỆN NGHIÊN CỨU THƯƠNG MẠI**

BÁO CÁO TÓM TẮT

**ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP BỘ
MS: 79.08.RD**

**NGHIÊN CỨU ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP
PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH
TRONG ĐIỀU KIỆN VIỆT NAM LÀ THÀNH VIÊN
CỦA TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI**

HÀ NỘI - 12.2008

MỞ ĐẦU

Thực phẩm là một loại hàng hoá mà hầu hết mọi người bình thường đều phải dùng, đó là những sản phẩm đã hoặc chưa qua chế biến được con người sử dụng, bao gồm đồ ăn, uống, nhai, ngậm, hút và các sản phẩm được sử dụng để sản xuất, chế biến hoặc xử lý thực phẩm. Thực phẩm có tác động trực tiếp đến sức khoẻ, sự sinh tồn và phát triển của con người.

Nền kinh tế phát triển ở trình độ nào với quy mô nào thì sản xuất và lưu thông hàng thực phẩm đều được quan tâm và chú trọng. Nước ta, với dân số trên 85 triệu người, thu nhập bình quân đầu người đến nay đã đạt gần 1000 USD/năm, chi tiêu cho lương thực thực phẩm chiếm tỷ lệ tương đối cao trong chi tiêu tiêu dùng, đã và sẽ tiếp tục tạo ra nhu cầu và sức mua lớn đối với hàng thực phẩm, đặc biệt là hàng thực phẩm sạch – thực phẩm đáp ứng được yêu cầu về vệ sinh an toàn cho người sử dụng.

Chúng ta có nhiều lợi thế và tiềm năng trong sản xuất và chế biến hàng thực phẩm, đã tạo nên nguồn cung phong phú không chỉ đáp ứng cho nhu cầu nội địa mà cả cho xuất khẩu. Đến nay, Việt Nam đã là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới, các hàng rào và rào cản thương mại được dỡ bỏ đã đem lại nhiều cơ hội và thách thức đối với việc sản xuất và phân phối hàng thực phẩm đặc biệt là thực phẩm sạch đối với các doanh nghiệp trong nước.

Ngày nay, trên thị trường hàng thực phẩm được cung ứng đa dạng về chủng loại, chất lượng và nguồn gốc xuất xứ. Người tiêu dùng ngày càng có nhiều cơ hội trong lựa chọn hàng hoá này, tuy nhiên không chỉ ở Việt Nam mà cả trên thế giới mỗi quan ngại ngày càng gia tăng đối với việc sản xuất và phân phối hàng thực phẩm không sạch, không bảo đảm vệ sinh an toàn, thậm chí đem lại những hiểm hoạ và tác động xấu đến sức khoẻ của con người.

Mặc dù đã có những quy định pháp lý và những cam kết về vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu, đầu tư, nhưng trên thực tế hàng thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn, gây tổn hại về sức khoẻ, tinh thần và tính mạng của người tiêu dùng vẫn được sản xuất, chế biến và lưu thông. Trước thực tiễn sản xuất, chế biến, lưu thông và tiêu dùng hàng thực phẩm còn mang tính đa diện, mang đến những lợi ích cũng như thiệt hại cho cộng đồng, để phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch nhằm hướng tới bảo đảm và ngày càng đem đến lợi ích nhiều hơn cho người tiêu dùng, lành mạnh hoá trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm, đồng thời hoà nhập với môi trường kinh doanh quốc tế, việc nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để đề xuất định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới đang trở nên cần thiết và cấp bách.

Tình hình nghiên cứu trong và ngoài nước:

Hàng thực phẩm luôn là mối quan tâm của cộng đồng, nhất là trong điều kiện phát triển kinh tế, xã hội, khoa học kỹ thuật và hội nhập kinh tế quốc tế trên quy mô rộng với tốc độ nhanh như hiện nay, vì vậy, nghiên cứu về hàng thực

phẩm là chủ đề của nhiều công trình trên nhiều góc độ nghiên cứu và tiếp cận khác nhau. Tuy nhiên, nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để đề xuất những định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới, là một cách tiếp cận mới khi nghiên cứu về chủ đề này.

Mục tiêu nghiên cứu:

- Đánh giá thực trạng thương mại hàng thực phẩm sạch trong thời gian qua ở nước ta.

- Đề xuất định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong thời gian tới ở nước ta.

Phương pháp nghiên cứu:

- Phương pháp thống kê kinh tế, tổng hợp và phân tích

- Nghiên cứu tài liệu

- Phương pháp chuyên gia

Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

- *Đối tượng nghiên cứu:* Thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam trong tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế.

- Phạm vi nghiên cứu:

+ Về nội dung: Không nghiên cứu toàn bộ hàng thực phẩm, chỉ nghiên cứu một số nhóm hàng thực phẩm chủ yếu, bao gồm cả thực phẩm tươi sống và thực phẩm chế biến. Chỉ nghiên cứu thực phẩm sạch dùng cho người, chưa đề cập đến thực phẩm cho chăn nuôi.

Tổng quan về thực trạng sản xuất, chế biến, tập trung đánh giá thực trạng lưu thông phân phối, xuất nhập khẩu hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

+ Về không gian: nghiên cứu thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam.

+ Về thời gian: nghiên cứu thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam từ năm 2002 đến 2007. Đề xuất giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch áp dụng đến năm 2015 và định hướng đến 2020.

Nội dung nghiên cứu:

Ngoài phần mở đầu và kết luận, nội dung nghiên cứu của đề tài gồm 3 chương:

Chương I: Cơ sở lý luận về phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới

Chương II: Thực trạng thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam từ năm 2002 đến 2007

Chương III: Giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở Việt Nam đến năm 2015 định hướng đến 2020

CHƯƠNG I

CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH TRONG ĐIỀU KIỆN VIỆT NAM LÀ THÀNH VIÊN CỦA TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI

1.1. Khái niệm

1.1.1. Thực phẩm sạch

Thực phẩm là những vật phẩm có tác dụng nuôi sống con người. Nhu cầu thực phẩm của cơ thể phụ thuộc vào lứa tuổi, thể trọng, cường độ lao động, tình trạng sức khỏe, v.v... Trung bình mỗi tháng một người cần khoảng 60kg thức ăn các loại. Thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết để duy trì và phát triển sức khỏe của mỗi cá nhân và cộng đồng xã hội. Do đó, chất lượng của thực phẩm có vai trò quyết định đối với phát triển thể chất, bảo tồn và phát triển nòi giống con người.

Ở các nước EU, khái niệm TPS được hiểu: Đối với rau, hoa quả, ngũ cốc sạch có nghĩa là không phun các chất hóa học, không sử dụng phân bón hóa học trong trồng trọt./ Đối với các sản phẩm thịt và sữa sạch là súc vật được chăn thả hoàn toàn tự nhiên, không ăn chất kích thích tăng trưởng và tăng trọng, không tiêm phòng./ EU có những qui định rất rõ ràng và chi tiết về các nguyên liệu và các phương pháp chế biến thực phẩm sạch. Trên nhãn các sản phẩm dinh dưỡng sạch đều ghi rõ tên cơ quan kiểm định cấp chứng nhận sạch cho sản phẩm đó.

Ở Mỹ, TPS là loại thực phẩm được nuôi trồng bằng những nguồn phân bón hữu cơ, chăm sóc tự nhiên, là loại thực phẩm không chứa những hóa chất vô cơ, có thể có hại cho sức khỏe con người. Thực phẩm sạch là thực phẩm không hề có sự tác động về hóa chất từ phía con người. Cách đây 4 năm, Bộ Nông nghiệp Mỹ ra quy định thực phẩm được gọi là sạch khi người ta không sử dụng thuốc trừ sâu, hormone, thuốc kháng sinh, phân hóa học, công nghệ sinh học và phóng xạ.

Hiện nay, trên thế giới phân loại nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm, an toàn theo ba loại đẳng cấp: Nông phẩm, thực phẩm không ô nhiễm; Nông phẩm, thực phẩm sinh thái; Nông phẩm, thực phẩm hữu cơ.

Trong phạm vi nghiên cứu của đề tài, thực phẩm sạch được hiểu là thực phẩm không ô nhiễm (không có dư lượng thuốc BVTV, kim loại nặng, vi sinh vật gây hại) hoặc các chất ô nhiễm gây hại được khống chế dưới mức giới hạn cho phép, đảm bảo VSAT, không gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng và là những sản phẩm thân thiện với môi trường.

1.1.2. Những tiêu chí xác định hàng thực phẩm sạch

1.1.2.1. Đối với rau, quả

Hình thức phải tươi, không bầm, không có triệu chứng bệnh và được đựng trong bao bì sạch. Trên bao bì phải có thông tin về sản phẩm, nơi sản xuất./ Đảm

bảo mức dư lượng cho phép trên sản phẩm / Không trồng rau hoa quả trong khu vực có chất thải của nhà máy, các khu vực đất đã bị ô nhiễm do quá trình sản xuất trước đó gây ra. Không dùng nguồn nước dơ bẩn hoặc nguồn nước có chất thải của các nhà máy công nghiệp tưới cho rau quả.

1.1.2.2. Đối với thực phẩm tươi sống (thịt gia súc, gia cầm, tôm, cá...)

Gia súc, gia cầm trước khi giết mổ phải không bệnh tật, không nhiễm bệnh, đã được kiểm dịch theo quy chuẩn/ Lò giết mổ gia súc, phải đảm bảo các yêu cầu về kỹ thuật, VSATTP, không gây ô nhiễm môi trường/ Thịt gia súc, gia cầm sau khi được giết mổ phải sạch, bảo quản ở kho có nhiệt độ thích hợp để giữ được độ tươi, nguyên của thịt. Bao bì, đóng gói phải ghi rõ thông số về sản phẩm, nhà sản xuất, thời hạn sử dụng/ Thịt gia súc gia cầm phải đáp ứng được những yêu cầu về cảm quan, độ tươi mới cũng như chất lượng của mỗi loại, không được nhiễm bẩn, nhiễm khuẩn hay nhiễm các mầm bệnh, được kiểm dịch và kiểm nghiệm theo quy chuẩn. Không sử dụng các chất bảo quản không được phép sử dụng.

1.1.2.3. Đối với thực phẩm chế biến:

Thực phẩm đưa vào chế biến phải sạch, không nhiễm bẩn, không nhiễm bệnh, không thuốc bảo quản, đã được kiểm nghiệm, kiểm dịch theo quy chuẩn/Thực phẩm phải được sản xuất theo hệ thống dây chuyền hiện đại, công nghệ sạch, khép kín đảm bảo thực phẩm chế biến đạt được chất lượng an toàn cao đối với người tiêu dùng/Trên sản phẩm chế biến phải ghi rõ đơn vị sản xuất, những thông số về sản phẩm (nguyên liệu, thành phần, thời hạn sử dụng...).

Để việc sản xuất và chế biến thực phẩm đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, cần chú ý đến ít nhất 6 điểm sau:

Nguyên liệu chế biến thực phẩm phải nguyên, tươi và không nhiễm bệnh/ Phụ liệu, phụ gia dùng phải đúng quy định và phù hợp/Về tiêu chuẩn cần phù hợp với tiêu chuẩn của Codex, của khu vực.../Tất cả các sản phẩm cần phải đăng ký và công bố chất lượng trước khi bán ra/Về bao bì của sản phẩm phải có ghi nhãn hàng hóa đầy đủ và đúng với quy định/Trong các khâu lưu giữ, vận chuyển, phải theo đúng những điều kiện thích hợp với từng chủng loại sản phẩm.

** Một số chỉ tiêu chung đối với thực phẩm sạch:*

Không gây ngộ độc và nhiễm bệnh/ Được bảo quản, chế biến đúng quy cách/Không có chất tồn dư quá mức cho phép theo luật định/ Không bị ô nhiễm vi sinh vật và tẩm ướp các chất cấm/Không có mùi vị khó chịu/Sản xuất trong điều kiện được kiểm tra vệ sinh đầy đủ/Không xử lý bằng những chất cấm sử dụng

** Một số dấu hiệu nhận dạng thực phẩm sạch*

Sản phẩm phải có giấy chứng nhận về tiêu chuẩn chất lượng của cơ quan chức năng/ Được công bố rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng/ Trên bao bì, vỏ sản phẩm phải ghi rõ tên hàng hóa, thành phần nguyên liệu sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, thời gian sản xuất và thời hạn sử dụng/ Trên sản phẩm phải có

nhân sinh thái, nhân môi trường.../ Được bán tại những kênh tiêu thụ riêng hoặc được bày bán theo nhóm hàng hóa của từng hãng sản xuất.

1.1.3. Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

- Thương mại hóa thực phẩm sạch, kết nối chặt chẽ cung và cầu thực phẩm sạch, hay đưa những sản phẩm thực phẩm sạch tới thị trường, quảng bá và phân phối tới những đối tượng có nhu cầu về thực phẩm sạch

- Tăng trưởng về khối lượng và kim ngạch mua và bán, trao đổi các loại thực phẩm sạch trên thị trường nội địa và xuất khẩu ra thị trường thế giới, phù hợp với xu thế hội nhập với khu vực và với thế giới trong lĩnh vực sản xuất, chế biến, thương mại và tiêu dùng nông sản, lương thực, thực phẩm sạch.

- Phát triển hệ thống các kênh tiêu thụ thực phẩm sạch theo chuỗi gắn kết từ sản xuất đến tiêu thụ, từ đồng ruộng đến bàn ăn. Trong đó giá trị gia tăng của sản phẩm được phân phối hợp lý giữa các thành viên trong hệ thống.

- Với vai trò trung gian giữa sản xuất và tiêu dùng, phát triển thương mại thực phẩm sạch sẽ định hướng và thúc đẩy sản xuất, chế biến thực phẩm sạch theo nhu cầu thị trường, đồng thời quảng bá và dẫn dắt người tiêu dùng đến với những sản phẩm sạch thông qua sự phát triển các kênh phân phối hàng hóa.

- Đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của tiêu dùng trong nước và xuất khẩu về thực phẩm chất lượng ngày càng cao hơn và sạch hơn.

- Tăng cường sử dụng các dịch vụ hỗ trợ thương mại, dịch vụ hậu cần (Logistics) của các nhà cung ứng dịch vụ chuyên nghiệp nhằm giảm giá thành sản phẩm, tạo năng lực cạnh tranh của hàng hóa, đồng thời giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong quá trình vận chuyển và lưu thông hàng hóa, tiến tới phát triển nền kinh tế theo hướng văn minh, hiện đại.

1.2.Vai trò của thực phẩm sạch và ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

1.2.1. Vai trò của thực phẩm sạch

1.2.2. Ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch nhằm đảm bảo chất lượng cuộc sống của người tiêu dùng/Bảo vệ môi trường sinh thái, thúc đẩy nền nông nghiệp phát triển bền vững/ Kích thích các nhà đầu tư nước ngoài đi đầu đề xướng và phát triển loại kỹ nghệ này/Nâng cao uy tín thương hiệu doanh nghiệp, quốc gia, tạo lợi thế cạnh tranh cho doanh nghiệp/Phát triển và tăng trưởng bền vững cả thương mại nội địa và XNK/Từng bước phát triển một nền thương mại thực phẩm cao hơn, sạch hơn, văn minh và hiện đại hơn.

1.2.3. Lợi ích của việc phát triển thương mại thực phẩm sạch

Lợi ích với người tiêu dùng/ Lợi ích với ngành sản xuất/ Lợi ích đối với chính phủ; Lợi ích đối với doanh nghiệp.

1.3. Những nhân tố ảnh hưởng đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch

1.3.1. Những nhân tố ảnh hưởng đến sản xuất thực phẩm sạch: Ô nhiễm môi trường/ Quy trình trồng trọt và chăn nuôi / Thức ăn chăn nuôi

1.3.2. Những nhân tố ảnh hưởng đến chế biến thực phẩm sạch: Các tiêu chuẩn về kỹ thuật, vệ sinh/ Thời nhiễm từ dụng cụ chế biến, chứa đựng, bảo quản hoặc dùng các chất tẩy rửa gây ô nhiễm vào thực phẩm/ Phụ gia thực phẩm/ Chất lượng hạt phẩm, gia cầm, gia súc trước khi giết mổ, chế biến / Quy trình giết mổ, vận chuyển, bảo quản, chế biến/ Các yếu tố đầu vào/Sự liên kết, hợp tác giữa các khâu tạo giá trị sản phẩm đến tiêu dùng.

1.3.3. Những nhân tố ảnh hưởng đến lưu thông thực phẩm sạch: Bao bì/ Đóng gói/ Phương tiện vận chuyển hàng hoá/ Kho bảo quản.

1.3.4. Một số nhân tố khác ảnh hưởng đến việc sản xuất, chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch: Những hóa chất bị đưa vào vô tình trong quá trình sản xuất/ Ảnh hưởng tác động từ sự phát triển mạnh mẽ của công nghệ mới như công nghệ sinh học, áp dụng phương pháp chiếu xạ thực phẩm trong bảo quản, đóng gói, bao bì/ Tiến trình HNKTQT và đòi hỏi của thị trường nhập khẩu đối với hàng thực phẩm/ Việc áp dụng các quy trình sản xuất khép kín, công nghệ sạch “từ đồng ruộng đến bàn ăn” và việc sử dụng các dịch vụ logistics/Nhận thức của các nhà sản xuất, kinh doanh/ Việc kiểm soát và mức độ phạt vi phạm.

1.4. Quy định pháp lý đối với sản xuất, chế biến và lưu thông hàng TPS

1.4.1. Một số quy định liên quan đến VSATTP trong hoạt động TM

Phương pháp sản xuất và chế biến (PPM)/Về điều kiện sản xuất kinh doanh thực phẩm/ Về bao bì và đóng gói/ Về quảng cáo, dán nhãn thực phẩm.

1.4.2. Một số quy định quốc tế và khu vực về kiểm soát VSATTP

Bộ luật thực phẩm Codex/ Hiệp định về áp dụng các biện pháp kiểm dịch động thực vật/ Hiệp định về những rào cản kỹ thuật đối với thương mại/ Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP.

1.5. Tổng quan về thương mại hàng thực phẩm ở một số nước trên thế giới. Kinh nghiệm của nước ngoài về phát triển thương mại hàng TPS

1.5.1. Tổng quan về thương mại hàng thực phẩm ở một số nước

1.5.2. Kinh nghiệm của nước ngoài về phát triển thương mại hàng TPS

**** Kinh nghiệm của Mỹ***

Với xu hướng tiêu dùng thực phẩm gia tăng, hàng năm Mỹ đã nhập khẩu một khối lượng lớn hàng thực phẩm sạch. Để ngăn chặn dịch bệnh và bảo vệ sức khoẻ của người dân, Chính phủ Mỹ đã ban hành các văn bản quy phạm pháp luật, những quy định và tiêu chuẩn liên quan đến việc sản xuất, chế biến và lưu thông hàng TPS: Các tiêu chuẩn, quy định kỹ thuật/ Tiêu chuẩn về chất lượng sản phẩm/

Các biện pháp kiểm dịch động thực vật (SPS)/ Các quy định, tiêu chuẩn môi trường/ Tiêu chuẩn sản phẩm nhập khẩu/ Quy định đối với sản phẩm thực phẩm công nghệ sinh học/Đạo luật sẵn sàng đối phó với khủng bố sinh học và an ninh y tế cộng đồng năm 2002 - Đạo luật khủng bố sinh học/ Các quy định mới/ Đăng ký các cơ sở sản xuất thực phẩm /Thiết lập và duy trì việc lưu trữ/ Gửi thông báo trước về các chuyến hàng nhập khẩu/ Xử phạt hành chính/ Hướng dẫn mới: Ngăn cấm; Nhãn mác ; Mua bán tại cảng; Nhập để xuất khẩu/Từ ngày 1/7/2012, tất cả các lô hàng nhập khẩu vào Mỹ từ bất kỳ quốc gia nào đều phải được chiếu X. Quang tại cảng trước khi hàng hóa xuống tàu nhằm đảm bảo VSATTP.

Để thực thi tốt các văn bản pháp luật đã ban hành liên quan đến việc sản xuất và chế biến, lưu thông hàng TPS, Chính phủ Mỹ đã thành lập Hệ thống quản lý VSATTP gồm nhiều bộ ngành với chức năng rõ ràng. Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) thuộc Bộ Y tế có nhiệm vụ quản lý sự an toàn và dán nhãn các loại dược phẩm và các nguồn cung cấp thực phẩm và thức ăn gia súc của Hoa Kỳ, trừ thịt gia súc và gia cầm. Cơ quan này xây dựng các quy định pháp lý liên quan đến ATTP như Luật thực phẩm, các tiêu chuẩn về vệ sinh và ATTP, các quy định về xuất nhập khẩu, lưu thông thực phẩm trên thị trường trong nước, cấp giấy đăng ký kinh doanh thực phẩm; xử lý các trường hợp vi phạm quy định về thực phẩm.../Cơ quan Kiểm dịch Động thực vật (APHIS) thuộc Bộ Nông nghiệp (USDA): Bảo vệ nền nông nghiệp Mỹ khỏi các loài sâu bệnh và dịch bệnh./ Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm (FSIS) thuộc USDA: Bảo đảm sự an toàn của thực phẩm là thịt gia súc và gia cầm/ Cơ quan Bảo vệ môi trường (EPA): bảo đảm sự an toàn và việc sử dụng an toàn các chất trừ sâu và diệt cỏ trong môi trường và sử dụng các vi khuẩn với quy mô công nghiệp trong môi trường/ Viện Y học quốc gia của Bộ Y tế: Xây dựng các hướng dẫn về sử dụng các loại sinh vật công nghệ gen.

*** *Kinh nghiệm của Châu Âu***

Hệ thống quy định và tiêu chuẩn đối với sản phẩm của EU rất phức tạp và nghiêm ngặt, đặc biệt đối với thực phẩm như thịt, cá, hoa quả. Có thể nói hiện nay hệ thống tiêu chuẩn và quy định của EU là hoàn chỉnh hơn cả. Một số tiêu chuẩn sức khỏe và an toàn cho hàng thực phẩm gồm: *Hệ thống quy định HACCP/ Đối với mặt hàng thủy sản EU hiện đang sử dụng 2 quy định để kiểm soát: quy định 91/493/EEC xác định những tiêu chuẩn y tế đối với các sản phẩm từ cá và quy định 91/492/EEC xác định những tiêu chuẩn y tế đối với các sản phẩm từ động vật thân mềm và 2 mảnh/ Phụ gia thực phẩm/ Hệ thống đóng gói, ghi nhãn thực phẩm/ Quy trình canh tác nông nghiệp đảm bảo (GAP)/ Chính sách về nhập khẩu thủy hải sản của EU/ Phân loại quốc gia nhập khẩu: bảng phân loại các nước xuất khẩu thủy sản vào EU gồm hai phần: Phần 1 có 58 nước (gồm Việt Nam) được xem là có hệ thống chế biến và các tiêu chuẩn vệ sinh đáp ứng tiêu chuẩn của EU và EU có đoàn kiểm tra tại các nước này. Phần 2 có 44 nước, sản phẩm của những nước này chỉ cần đạt tiêu chuẩn của nước họ và có thông báo rõ ràng cho EU, EU giữ quyền kiểm tra để xác minh thông tin/ Các quy định về*

VSATTP/ Quy định về dán nhãn trên sản phẩm/ Các quy định về bảo vệ môi trường / Chính sách về công nghệ sinh học /Quy định truy nguyên nguồn gốc.

*** Kinh nghiệm của Nhật Bản**

Nhằm mục đích bảo vệ sức khỏe con người, đồng thời bảo vệ sản xuất và chế biến trong nước, Nhật Bản áp dụng luật VSATTP, Luật Chống gây nhiễm và kiểm soát các loại dịch bệnh. Luật Ngoại thương và ngoại hối, Luật Thương mại với những quy định chặt chẽ, chỉ cho phép nhập vào Nhật Bản những loại thực phẩm đảm bảo VSATTP. Quy định rõ những loại thực phẩm không được phép nhập vào Nhật Bản. Số ít mặt hàng nằm trong diện quản lý nhập khẩu theo quy định của Luật Ngoại thương và ngoại hối, phải được đồng ý trước của Bộ trưởng phụ trách chuyên ngành.

*** Kinh nghiệm của Trung Quốc**

- *Tổ chức bộ máy:* Các cơ quan Chính phủ trong hệ thống An toàn thực phẩm Trung Quốc có Bộ Nông nghiệp, Bộ Y tế và Cơ quan chủ quản kiểm nghiệm kiểm dịch xuất nhập cảnh quốc gia.

- Quản lý VSATTP trong hoạt động xuất nhập khẩu: Công tác chuẩn bị trước khi nhập khẩu thực phẩm/ Trình tự giám sát quản lý, kiểm nghiệm và thông qua thực phẩm xuất khẩu.

- Quản lý VSATTP trên thị trường nội địa

1.5.3. Bài học rút ra cho Việt Nam

- Xây dựng hệ thống kiểm soát thực phẩm theo nguyên tắc quốc tế: phân tích mối nguy; tiếp cận quản lý hệ thống “ngăn ngừa, phòng chống, kiểm soát và xử lý” và kiểm soát toàn bộ chu trình thực phẩm “từ trang trại đến bàn ăn”.

- Xây dựng hệ thống quy định pháp luật đồng bộ từ các biện pháp vệ sinh và ATTP đến các biện pháp kiểm dịch động thực vật theo tiêu chuẩn quốc tế có tính đến điều kiện cụ thể đất nước. Hệ thống quy định pháp luật ATVSTP cần đầy đủ trên các khía cạnh về luật thực phẩm, phụ gia thực phẩm, hóa chất BVTV, kiểm dịch...

- Trên cơ sở nguyên tắc tiếp cận hệ thống và toàn bộ chu trình thực phẩm xây dựng bộ máy quản lý và kiểm soát VSATTP, phân công trách nhiệm các bộ/ngành, địa phương liên quan và cơ chế phối hợp.

- Coi trọng công tác thanh tra, coi đây là biện pháp quan trọng nhất để kiểm soát thực phẩm. Cần có một đội ngũ thanh tra đủ lớn và đảm bảo chuyên môn mới kiểm soát và xử lý được tất cả các khâu của chu trình thực phẩm.

- Xây dựng hệ thống tiêu chuẩn VSATTP mang tính khả thi, hiệu quả cao trong phòng ngừa và xử lý khắc phục những vi phạm ATTP phù hợp với điều kiện kinh tế xã hội, tập quán văn hóa và thói quen tiêu dùng nước ta. Tuy nhiên, trong

công tác tiêu chuẩn phải lấy chuẩn quốc tế để từng bước điều chỉnh quy định trong nước, đặc biệt là liên quan đến xuất khẩu và kiểm soát nhập khẩu.

- Hệ thống HACCP - điều kiện tiên quyết để các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm lựa chọn trong con đường phát triển kinh doanh của mình. Cho đến nay, HACCP vẫn luôn được coi là công cụ hữu hiệu nhất được hầu hết các thị trường chấp nhận.

- Xây dựng và phát triển hệ thống kiểm nghiệm, phân tích thực phẩm để đảm bảo tính chính xác, khoa học của hoạt động thanh tra, kiểm tra VSATTP.

- Việc điều hành, phối hợp trong quản lý chất lượng ở tầm vĩ mô và vi mô toàn bộ hệ thống dây chuyền sản xuất, chế biến, thương mại, tiêu dùng nông sản, lương thực, thực phẩm theo phương châm từ trang trại đến bàn ăn đã và đang được các nước phát triển thực hiện để đưa ra ngày càng nhiều thực phẩm sạch trong tương lai. Đây cũng là bài học quý báu đối với Việt Nam trong việc làm cho các loại nông sản, lương thực, thực phẩm Việt Nam có chất lượng tốt, đặc biệt là chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, đáp ứng mọi yêu cầu của cộng đồng người tiêu dùng Việt Nam và có thể cạnh tranh và đứng vững trên thị trường đầy khắc nghiệt của khu vực và trên thế giới.

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục về nguy cơ ngộ độc thực phẩm, lan truyền bệnh dịch trong dân chúng, đẩy mạnh hợp tác quốc tế trong lĩnh vực VSATTP như tranh thủ hỗ trợ kỹ thuật, phòng chống dịch bệnh lây truyền qua biên giới.

CHƯƠNG 2

THỰC TRẠNG THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH Ở VIỆT NAM TỪ 2002 ĐẾN 2007

2.1. Thực trạng sản xuất và chế biến hàng thực phẩm

2.1.1. Thực trạng sản xuất

2.1.1.1. Trồng trọt rau, quả

* *Rau*: Sản xuất rau ở nước ta trong thời gian qua đã có những bước tiến đáng kể về quy mô cũng như cơ cấu sản phẩm. Đã hình thành và phát triển các khu vực sản xuất rau tập trung ở vùng ĐBSH và vùng ĐBSCL. Trên phạm vi cả nước, đã hình thành nhiều vùng sản xuất rau sạch.

* *Quả*: Diện tích và sản lượng quả ở nước ta tăng dần qua các năm. Diện tích trồng quả được tập trung nhiều nhất tại vùng ĐBSCL, vùng Tây Bắc và Đông Nam Bộ. Một số mô hình sản xuất quả sạch, an toàn được thí điểm và tiến hành áp dụng, đặc biệt là vùng ĐBSCL. Trong đó tiêu biểu là mô hình thực hành nông nghiệp tốt- GAP, được tiến hành áp dụng từ năm 2005. Các mô hình Eurep GAP (tiêu chuẩn châu Âu) và Global GAP (tiêu chuẩn toàn cầu) cũng được áp dụng trong trồng trọt quả. Cho đến nay đã có một số loại trái cây của ĐBSCL được công nhận Global GAP như vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim (Tiền Giang), và bưởi Năm Roi (Vĩnh Long), Thanh Long (Bình Thuận, Tiền Giang, Long An)...

Mặc dù, sản xuất rau, quả, sạch ở nước ta đang bắt đầu hình thành với diện tích ngày càng gia tăng, chất lượng rau, quả ngày càng được cải thiện, chủng loại phong phú. Tuy nhiên, sản xuất rau, quả hiện nay vẫn còn nhiều bất cập. Diện tích trồng còn manh mún, chưa có nhiều các vùng sản xuất tập trung quy mô lớn để cung cấp nguyên liệu ổn định cho thị trường, năng suất chưa cao; mới chỉ tập trung áp dụng mô hình sản xuất sạch đối với một số loại rau, quả phục vụ xuất khẩu; tình trạng tồn dư thuốc BVTV ở rau, quả còn khá phổ biến.

2.1.1.2. Chăn nuôi

* *Gia súc, gia cầm*: Số lượng có xu hướng ngày càng tăng. Mô hình chăn nuôi gia súc, gia cầm sạch ở nước ta đã hình thành và đang dần phát triển tại nhiều địa phương dưới nhiều hình thức khác nhau. Tuy nhiên, chăn nuôi gia súc, gia cầm hiện nay cũng còn nhiều bất cập, tập quán sản xuất, chăn nuôi nhỏ lẻ, khó kiểm soát quá trình sản xuất, chăn nuôi của các hộ gia đình; tình trạng tồn dư thuốc kháng sinh trong sản phẩm chăn nuôi còn khá phổ biến.

* *Thủy sản*: Hiện thủy sản là một trong những mặt hàng xuất khẩu chủ lực của nước ta. Ngành thủy sản đang được phát triển theo hướng sạch để phục vụ tiêu dùng trong nước và xuất khẩu. Nhiều địa phương đã tiến hành áp dụng thí điểm và nhân rộng mô hình sản xuất sạch, phần nào đã đáp ứng được các tiêu chuẩn chất lượng và VSATTP của thị trường nhập khẩu. Tại ĐBSCL đang áp dụng nuôi trồng thủy sản theo mô hình Global GAP (cá tra và cá ba sa).

Tuy vậy, nuôi trồng và đánh bắt thủy sản cũng đang đặt ra nhiều vấn đề cần giải quyết. Do chưa kiểm soát được vùng nuôi cũng như quá trình chăm sóc, sơ chế, vận chuyển thủy sản nên tình trạng chứa tạp chất và dư lượng kháng sinh, hoá chất trong sản phẩm thủy sản còn khá phổ biến, ảnh hưởng xấu tới chất lượng sản phẩm xuất khẩu và tiêu dùng trong nước.

2.1.2. Thực trạng chế biến

2.1.2.1. Giết mổ: Tại một số địa phương, đặc biệt là tại các đô thị lớn như Hà Nội, Hải Phòng, TP.HCM đã đầu tư xây dựng những khu giết mổ tập trung, hiện đại, phần nào đáp ứng được các tiêu chuẩn VSATTP. Một số công ty sản xuất và chế biến thực phẩm cũng đã đầu tư xây dựng những nhà máy giết mổ gia súc, gia cầm và chế biến TPS nhằm đáp ứng nhu cầu TPS của người tiêu dùng như Sagrifood, Hapro, 3F (thuộc Tập đoàn Lạc Hoà)...

Ngoài những chuyển biến tích cực, thực trạng giết mổ gia súc, gia cầm đang đặt ra nhiều thách thức, đặc biệt là tại các thành phố lớn, khu đô thị, khu chế xuất, khu công nghiệp khi hầu hết ác cơ sở giết mổ hiện nay chủ yếu là thủ công, lạc hậu, phương tiện giết mổ thô sơ, không được xử lý môi trường, nguồn gốc gia súc, gia cầm được giết mổ không rõ nguồn gốc xuất xứ...

2.1.2.2. Chế biến

* **Rau, quả:** Đã có nhiều nhà máy chế biến rau, quả hiện đại; sản phẩm chế biến đã có mặt ở nhiều quốc gia trên thế giới. Bên cạnh số ít các nhà máy được trang bị hiện đại, chế biến rau, quả vẫn được chế biến tại các cơ sở thủ công, quy mô nhỏ, tự phát chưa đáp ứng được các yêu cầu về chất lượng và VSATTP.

* **Thịt gia súc, gia cầm:** Chế biến thịt gia súc, gia cầm trong thời gian qua đã có những chuyển biến tích cực theo hướng áp dụng quy trình chế biến tốt GMP. Đã có một số doanh nghiệp chế biến, đặc biệt là những doanh nghiệp có quy mô lớn và doanh nghiệp chế biến xuất khẩu chú trọng đến công tác đảm bảo VSATTP trên cơ sở đầu tư cơ sở hạ tầng, công nghệ hiện đại và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP. Như Công ty TNHH SXTM&DV Đức Việt, Tổng công ty thương mại Hà Nội (Hapro), Công ty chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood), Công ty cổ phần thực phẩm sạch 3F ... Tuy vậy, thực trạng chế biến thịt gia súc, gia cầm còn tồn tại nhiều hạn chế. Hầu hết các cơ sở chế biến hiện nay chủ yếu là tư nhân, tự phát, nhỏ lẻ, công nghệ chế biến thủ công, thiết bị lạc hậu, không đảm bảo VSATTP.

* **Thủy sản:** Thời gian qua nhiều doanh nghiệp chế biến thủy sản, đặc biệt là doanh nghiệp chế biến xuất khẩu hướng tới mô hình sản xuất, chế biến sạch trên cơ sở đầu tư công nghệ chế biến hiện đại, áp dụng quy trình quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP, đặc biệt là áp dụng GMP. Như mô hình nuôi thủy sản sạch để làm nguyên liệu chế biến xuất khẩu của công ty Agifish và Afiech.

Tuy nhiên, nhiều cơ sở chế biến tư nhân, nhỏ lẻ, quy mô hộ... vẫn còn tồn tại nhiều hạn chế. Tại các cơ sở này, công nghệ chế biến lạc hậu, điều kiện cơ sở hạ tầng không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật; công đoạn kiểm soát nguyên liệu đầu vào chưa chặt chẽ, chủ yếu kiểm tra bằng phương pháp cảm quan. Hậu quả là sản phẩm đầu ra có dư lượng kháng sinh bị cấm, dẫn đến tình trạng hàng xuất khẩu bị cảnh báo và trả lại do vi phạm tiêu chuẩn VSATTP.

2.1.3. Đánh giá chung

2.1.3.1. Sản xuất

* **Trồng trọt:** Diện tích trồng rau, quả sạch hiện nay còn chiếm tỷ lệ thấp. Sản xuất, rau, quả chủ yếu có quy mô nhỏ lẻ, manh mún, cá thể, với kỹ thuật canh tác còn lạc hậu, năng suất thấp, chất lượng chưa cao, tình trạng rau, quả chứa dư

lượng thuốc trừ sâu, thuốc kích thích, thuốc bảo quản, gây nguy hại đối với sức khoẻ người tiêu dùng còn khá phổ biến.

* *Chăn nuôi gia súc, gia cầm*: Chăn nuôi gia súc, gia cầm trong thời gian qua đã có những chuyển biến tích cực: thay đổi từ tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ sang chăn nuôi trang trại, tập trung; không sử dụng tùy tiện các loại thuốc kháng sinh; quy trình chăn nuôi tốt GVP đã hình thành và dần phát triển, tuy nhiên, tỷ lệ này còn khiêm tốn. Hạn chế trong chăn nuôi gia súc, gia cầm hiện nay đó là: tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ, tự phát; ý thức của một số người chăn nuôi trong sử dụng thức ăn và thuốc kháng sinh còn nhiều hạn chế dẫn đến còn nhiều sản phẩm chưa đảm bảo chất lượng cũng như tiêu chuẩn VSATTP.

* *Nuôi trồng thủy sản*: Diện tích và sản lượng thủy sản nuôi trồng, khai thác và đánh bắt gia tăng đều qua các năm. Nhận thức của các cơ sở nuôi trồng và bà con nông dân trong việc sử dụng các hoá chất, thuốc BVTV trong quá trình nuôi trồng và bảo quản thủy sản được nâng lên. Nhiều hộ nông dân tại nhiều địa phương đang chuyển sang phương pháp nuôi sạch. Tuy nhiên, với tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ, tự phát, manh mún và không tập trung, cùng với ý thức và thiếu hiểu biết của một số người dân trong nuôi trồng và chăm sóc thủy sản nên tình trạng thủy sản chứa tạp chất và dư lượng kháng sinh quá mức cho phép còn nhiều.

2.1.3.2. *Chế biến*: Cùng với sự phát triển về số lượng các cơ sở chế biến, chất lượng các cơ sở chế biến cũng được cải thiện. Nhiều cơ sở chế biến thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở chế biến xuất khẩu đã chú trọng đầu tư cơ sở vật chất, máy móc, kỹ thuật, công nghệ hiện đại, không ngừng nâng cao trình độ và áp dụng các mô hình quản lý chất lượng như ISO- 9000, HACCP, GMP. Tuy nhiên, còn khá phổ biến cơ sở chế biến thực phẩm hiện nay với thiết bị, trình độ công nghệ chế biến lạc hậu, chưa thực sự cập nhật các thông tin về các quy định kỹ thuật và vệ sinh thủy sản của các nước nhập khẩu, cũng như chưa tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn về VSATTP.

2.2. Thực trạng lưu thông hàng thực phẩm

2.2.1. Lưu thông trên thị trường nội địa

2.2.1.1. Thực phẩm tươi sống

* *Rau, quả*: Rau, quả lưu thông trên thị trường nội địa hiện nay cũng từ 2 nguồn chủ yếu: sản xuất trong nước và nhập khẩu. Rau, quả được phân phối qua 2 kênh chủ yếu là chợ và siêu thị.

- *Chợ*: Chất lượng rau, quả lưu thông qua mạng lưới chợ hiện nay còn nhiều bất cập, chưa đảm bảo vệ sinh ATTP và gây ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm. Số lượng các quầy hàng kinh doanh sản phẩm rau an toàn tại các chợ còn chiếm tỷ lệ rất thấp. Thậm chí, tại các cửa hàng kinh doanh rau, quả an toàn, chất lượng rau, quả có đảm bảo hay không cũng rất khó kiểm soát. Một số cửa hàng rau an toàn đã bán trà trộn giữa rau an toàn và rau không an toàn.

- *Siêu thị*: Chất lượng rau, quả được lưu thông qua mạng lưới siêu thị trong thời gian qua đã có chuyển biến tích cực theo hướng chú trọng cung cấp những sản phẩm sạch, đảm bảo chất lượng và VSATTP. Tại nhiều siêu thị đã xuất hiện các quầy hàng bán rau, quả sạch, an toàn. Rau, quả được bày bán trong siêu thị nhìn chung sạch sẽ, được đóng gói và bảo quản trong điều kiện nhiệt độ thích hợp, có ghi nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Để có được nguồn cung rau, quả ổn định,

đảm bảo chất lượng, các siêu thị đã ký kết với người sản xuất tại các vùng sản xuất rau sạch, có quy mô lớn và chuyên chở bằng những phương tiện chuyên dụng. Giá cả của rau, quả bán trong siêu thị thường cao hơn so với giá rau, quả tại chợ. Tuy vậy, một số siêu thị còn kinh doanh rau, quả không sạch, không rõ nguồn gốc, xuất xứ, cũng như vi phạm về quy chế ghi nhãn, mác hàng hoá.

**Thịt gia súc, gia cầm:* Thịt gia súc, gia cầm tươi lưu thông trên thị trường nội địa chủ yếu do nguồn cung trong nước, một phần có nguồn gốc từ nhập khẩu. Kênh phân phối chủ yếu bao gồm chợ, siêu thị, trung tâm thương mại.

- Chợ: Nhiều chợ, nhất là chợ đô thị đã xuất hiện các quầy hàng kinh doanh thịt gà sạch, thịt lợn sạch. Tuy nhiên, tỷ lệ này hiện nay còn khá khiêm tốn. Phần lớn, kinh doanh thịt gia súc, gia cầm qua mạng lưới chợ hiện nay ở nước ta còn nhiều bất cập, chưa đảm bảo VSATTP, nhất là các chợ cóc, chợ tạm.

- Siêu thị, trung tâm thương mại: Đã quan tâm tới kinh doanh nhóm hàng thực phẩm sạch. Thịt gia súc, gia cầm bày bán ở siêu thị được đóng gói bao bì sạch sẽ, bảo quản trong điều kiện nhiệt độ thích hợp, có nguồn gốc xuất xứ, ngày sản xuất và hạn sử dụng rõ ràng. Để có được nguồn thực phẩm sạch nhiều siêu thị đã chủ động đầu tư quy trình sản xuất thực phẩm khép kín hoặc liên kết với các trang trại, công ty sản xuất thực phẩm sạch. Tuy nhiên, vẫn còn một số siêu thị vi phạm VSATTP trong kinh doanh thực phẩm.

** Thủy sản:* Nguồn thủy sản lưu thông trên thị trường nội địa hiện nay chủ yếu từ nguồn sản xuất trong nước và một phần từ nguồn nhập khẩu. Kênh phân phối chủ yếu hiện nay bao gồm: chợ và siêu thị.

- Chợ: Điều kiện cơ sở vật chất của chợ nói chung hiện nay chưa đáp ứng cho các yêu cầu chất lượng và VSATTP thủy sản, việc giết mổ thủy sản được thực hiện ngay tại chợ, nên phần lớn không đảm bảo VSATTP.

- Siêu thị: Chất lượng thủy sản bán trong siêu thị được đảm bảo, nguồn gốc rõ ràng, khu bày bán sạch sẽ, đảm bảo chất lượng thủy sản. Các siêu thị đã ký kết với các cơ sở nuôi trồng thủy sản và yêu cầu họ tuân thủ đúng quy trình chăn nuôi và chăm sóc. Tuy nhiên, chất lượng một số sản phẩm thủy sản được lưu thông qua mạng lưới siêu thị hiện nay cũng còn hạn chế, do một số siêu thị đã có những sai phạm trong kinh doanh.

2.2.1.2. Hàng thực phẩm chế biến

Kênh phân phối thực phẩm chế biến chủ yếu qua các chợ, siêu thị, các cửa hàng bán lẻ, đại lý, trên đường phố... Có thể thấy, hàng thực phẩm chế biến được bán ở khắp nơi, đáp ứng nhu cầu mua bán của mọi tầng lớp dân cư. Tuy nhiên, còn rất nhiều bất cập về chất lượng của các sản phẩm lưu thông trên thị trường chưa được quản lý và không rõ ràng, cách thức bảo quản, phân phối chưa bảo đảm VSATTP. Tình trạng hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng quá hạn sử dụng hay không rõ nguồn gốc xuất xứ... còn lưu thông phổ biến trên thị trường.

2.2.2. Đối với xuất khẩu

2.2.2.1. Hàng thực phẩm tươi sống

** Rau, quả:* Kim ngạch xuất khẩu (KNXK) của nhóm hàng này thấp, chiếm tỷ trọng rất nhỏ trong tổng KNXK cả nước. Giai đoạn 2002-2007, tổng KNXK rau, quả đạt 1344 triệu USD, chiếm 0,73% so với tổng KNXK cả nước trong cùng

giai đoạn. Hiện rau, quả Việt Nam được xuất khẩu chủ yếu sang Trung Quốc, phần xuất khẩu sang EU còn nhỏ bé cả về kim ngạch và khối lượng.

Chất lượng rau, quả XK đã có sự chuyển biến tích cực theo hướng nâng cao chất lượng, sản phẩm đảm bảo sạch trên cơ sở áp dụng các mô hình sản xuất và chế biến sạch. Vì vậy, một số sản phẩm rau, quả đã đáp ứng được những yêu cầu về chất lượng và VSATTP của các nước nhập khẩu.

Tuy nhiên, nhiều loại rau, quả chất lượng chưa đảm bảo do không tuân thủ quy trình sản xuất và chế biến tốt. Tình trạng dư lượng thuốc trừ sâu, thuốc bảo vệ thực vật trong sản phẩm còn cao. Nhiều doanh nghiệp xuất khẩu rau, quả với cơ sở lạc hậu, phương tiện vận chuyển thô sơ, kho bảo quản dự trữ, hàng hoá không đảm bảo... là những nguyên nhân ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm, hạn chế khả năng tiếp cận thị trường đối với rau, quả xuất khẩu.

** Thịt gia súc, gia cầm:* Do tập quán chăn nuôi nhỏ lẻ cũng như không tuân thủ các quy định từ khâu chọn giống đến chế độ ăn uống, chăm sóc y tế và khâu giết mổ, chế biến nên thịt xuất khẩu của ta chưa đáp ứng được các tiêu chuẩn về VSATTP của nước nhập khẩu. Vì vậy, thịt của nước ta hiện nay mới chỉ xuất khẩu vào những thị trường có tiêu chuẩn về VSATTP thấp, chưa tiếp cận được các thị trường yêu cầu cao về chất lượng như EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản...

** Thủy sản:* là một trong những mặt hàng xuất khẩu chủ lực của nước ta, với kim ngạch xuất khẩu tăng dần qua các năm và có mặt ở gần 130 thị trường trên thế giới, trong đó những thị trường xuất khẩu chủ yếu bao gồm: EU, Nhật Bản, Mỹ và một số thị trường khác như Hàn Quốc, Nga, Trung Quốc, Australia... Mặc dù kim ngạch xuất khẩu thủy sản tăng trưởng liên tục nhưng chưa khai thác hết tiềm năng. Chất lượng thủy sản xuất khẩu còn nhiều hạn chế, đặc biệt là vấn đề thủy sản sạch. Do công nghệ chế biến và bảo quản còn lạc hậu, chưa hoàn toàn đáp ứng được tiêu chuẩn nghiêm ngặt của thị trường nhập khẩu, đặc biệt là thị trường EU, nên gần đây đã có những cảnh báo và những lô hàng XK bị trả lại do không đáp ứng được yêu cầu về chất lượng và VSATTP của nước nhập khẩu.

2.2.2.2. Hàng thực phẩm chế biến

KNXK thực phẩm chế biến chiếm tỷ trọng khoảng 11%/năm trong tổng KNXK cả nước. Tỷ trọng này đang có xu hướng giảm dần từ 2002-2007. Các mặt hàng thực phẩm chế biến xuất khẩu chủ yếu bao gồm thủy sản chế biến, thực phẩm chế biến từ tinh bột và bột ngũ cốc, sữa và các sản phẩm sữa, thịt đông lạnh và chế biến... Hiện nay hàng thực phẩm chế biến xuất khẩu đã có mặt ở nhiều thị trường trên thế giới, đặc biệt đối với thủy sản chế biến, trong đó có những thị trường khó tính như Hoa Kỳ, Nhật Bản, EU...

Tuy vậy, thực phẩm chế biến XK của nước ta còn tồn tại một số hạn chế, đặc biệt là những hạn chế về VSATTP. Nhiều mặt hàng thực phẩm chế biến, đặc biệt là thủy sản chế biến do không đảm bảo VSATTP nên bị các nước nhập khẩu cảnh báo và trả về, thậm chí bị các nước này cấm không cho nhập vào nước họ.

2.2.3. Đánh giá chung

*** Lưu thông trên thị trường nội địa**

Chợ và siêu thị hiện là hai kênh phân phối thực phẩm chủ yếu hiện nay ở nước ta. Đối với mạng lưới chợ, trong thời gian qua đã có nhiều tiến bộ: cơ sở vật

chất của nhiều chợ được đầu tư cải tạo, nâng cấp và xây mới. Số chợ đạt tiêu chuẩn chợ loại I với cơ sở vật chất hiện đại, sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh môi trường và chất lượng hàng hoá ngày càng tăng. Chợ cóc, chợ tạm có xu hướng giảm dần. Hàng hoá lưu thông trong chợ, đặc biệt là hàng thực phẩm được bày bán khoa học, chất lượng hàng hoá được BQL chợ kiểm tra thường xuyên. Tại nhiều chợ cũng đã xuất hiện các quầy hàng, sạp hàng bán thực phẩm sạch như rau sạch, thịt gà sạch, trứng gà sạch, thịt lợn sạch, nước mắm sạch....

Hệ thống các siêu thị trong thời gian qua ở nước ta cũng không ngừng tăng lên về số lượng và chất lượng. Nhiều siêu thị hiện đại, quy mô lớn kể cả siêu thị của các tập đoàn nước ngoài đã xuất hiện. Thực phẩm được bày bán trong siêu thị sạch sẽ, chất lượng đảm bảo, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Nhiều sản phẩm được ghi rõ là sản phẩm sạch trên bao bì như rau sạch, thịt gà sạch, trứng sạch... Các siêu thị đưa ra những yêu cầu cao về chất lượng, buộc nhà cung cấp phải xuất trình được chứng chỉ về quản lý chất lượng. Để có được nguồn thực phẩm sạch cung cấp cho thị trường thông qua hệ thống chợ hay siêu thị, các cơ sở sản xuất thực phẩm sạch đã chủ động liên kết trong cung cấp sản phẩm cho chợ hay siêu thị. Ngoài ra, cũng có một số siêu thị chủ động đầu tư sản xuất thực phẩm sạch để tạo nguồn nguyên liệu ổn định cho thị trường.

Bên cạnh những tích cực nêu trên, lưu thông hàng thực phẩm sạch hiện nay cũng còn tồn tại một số khó khăn, bất cập:

- Xuất phát từ nguồn cung TPS: Đa phần người sản xuất là những người nông dân, quen làm theo kiểu gia truyền, rất khó có thể thay đổi nhận thức của họ trong áp dụng quy trình sản xuất tốt nhằm tạo ra những sản phẩm sạch. Hơn nữa, chi phí sản xuất TPS cao hơn nhiều so với chi phí sản xuất thực phẩm không sạch. Nhiều khi TPS được sản xuất ra không bán được do giá thành cao hơn. Vì vậy, nhiều người sản xuất không “mặn mà” với quy trình sản xuất sạch. Vì vậy, hàng năm diện tích sản xuất rau, quả sạch cũng như số lượng các hộ chăn nuôi gia súc, gia cầm và nuôi trồng thủy sản sạch tăng chậm. Điều này ảnh hưởng trực tiếp tới nguồn cung TPS cho thị trường trong nước và xuất khẩu.

- Xuất phát từ phía cầu TPS: Một mặt do tập quán, thói quen mua sắm, tiêu dùng của dân cư, người dân thường mua sắm thực phẩm theo thói quen, cảm tính và thường tin tưởng vào người bán. Mặt khác, đại bộ phận dân cư hiện nay ở nước ta có thu nhập thấp, mức sống chưa cao nên thực phẩm sạch đối với họ có thể coi là hàng hoá “xa xỉ” bởi vì giá của thực phẩm sạch thường cao hơn so với giá của thực phẩm không sạch. Cầu thấp nên không tạo động lực thúc đẩy cung- không khuyến khích người sản xuất thực phẩm sạch. Nhận thức của người mua về thực phẩm sạch còn hạn chế, nhiều khi còn dễ tính, chưa có thói quen tẩy chay đối với người cung cấp sản phẩm không sạch. Nhiều người có nhu cầu và khả năng thanh toán khi mua thực phẩm sạch nhưng họ không biết nên mua ở đâu.

- Xuất phát từ phía các doanh nghiệp phân phối: Nhiều cơ sở kinh doanh và các doanh nghiệp phân phối thực phẩm vì mục đích lợi nhuận nên đã có những hành vi gian dối trong kinh doanh, làm mất lòng tin đối với người tiêu dùng. Tình trạng kinh doanh, buôn bán hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng quá hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ không rõ ràng và không đảm bảo VSATTP, nguy hại đến sức khoẻ người tiêu dùng hiện còn khá phổ biến và chưa kiểm soát được. Số vụ buôn bán hàng giả, hàng vi phạm VSATTP chưa có dấu hiệu suy giảm.

- Xuất phát từ hệ thống cơ sở vật chất trong lưu thông như hệ thống kho hàng, bến bãi, phương tiện bảo quản, vận chuyển...: Trong bảo quản thực phẩm hiện nay còn vi phạm nghiêm trọng vấn đề VSATTP, đặc biệt là trong bảo quản rau, quả; Hệ thống các kho hàng phục vụ bảo quản, dự trữ sản phẩm rau, quả hầu như chưa đạt tiêu chuẩn. Hầu hết các cơ sở phân phối đều chưa có kho lạnh để bảo quản sản phẩm, diện tích nhà kho không phù hợp với số lượng sản phẩm trong kho; Các phương tiện vận chuyển chuyên dụng, hiện đại như xe lạnh để phục vụ cho việc chuyên chở sản phẩm rau, quả hầu như có rất ít. Đa số sản phẩm rau, quả hiện nay được vận chuyển bằng những phương tiện thô sơ, kém chất lượng như xe máy cũ, xe thô. Do đó, chất lượng rau, quả giảm và hao hụt tăng lên; Bao bì, nhãn mác đối với rau, quả cũng chưa đảm bảo, đặc biệt là những sai phạm trong ghi nhãn mác và nguồn gốc xuất xứ; Việc bố trí và cách bày bán thực phẩm tươi sống cũng chưa đảm bảo điều kiện vệ sinh môi trường cũng như ATTP.

*** Đối với xuất khẩu**

Xuất khẩu thực phẩm trong thời gian qua đã có những chuyển biến theo hướng cải tiến tích cực về chất lượng và mẫu mã, chủng loại sản phẩm. Nhiều hàng thực phẩm xuất khẩu đã có mặt ở nhiều nước trên thế giới, trong đó có cả những thị trường đòi hỏi tiêu chuẩn khắt khe về chất lượng như Mỹ, Nhật Bản, EU. Kim ngạch xuất khẩu nhiều mặt hàng thực phẩm ở nước ta hiện nay còn thấp. Ngoài thủy sản là mặt hàng có kim ngạch xuất khẩu cao, nhiều hàng thực phẩm chúng ta có lợi thế và tiềm năng như rau, quả, thịt gia súc, gia cầm có kim ngạch xuất khẩu còn rất khiêm tốn. Điều này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khác nhau, như quy mô sản xuất chăn nuôi nhỏ lẻ, sản lượng thấp; dây chuyền và công nghệ giết mổ còn lạc hậu; năng suất thấp, giá thành cao và đặc biệt là chất lượng và VSATTP chưa cao, chưa đáp ứng được tiêu chuẩn chất lượng của thị trường nhập khẩu, đặc biệt đối với rau, quả và sản phẩm thịt. Đối với thị trường EU, chỉ cho phép nhập khẩu thịt gia súc, gia cầm từ những quốc gia có Hiệp định Thú y và các cam kết vệ sinh chăn nuôi, giết mổ. Việt Nam vẫn chưa ký Hiệp định này với EU, nên đến nay chỉ có một số ít doanh nghiệp xuất khẩu được một khối lượng nhỏ thực phẩm chế biến có nguồn gốc từ thịt gia súc, gia cầm sang EU, chưa xuất khẩu được thịt lợn và thịt gà đông lạnh sang thị trường này.

Như vậy, trong lưu thông thực phẩm hiện nay, bao gồm lưu thông trên thị trường nội địa cũng như trong hoạt động xuất khẩu còn nhiều hạn chế về VSATTP cũng như cung ứng, phân phối hàng thực phẩm sạch. Thực trạng này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khách quan và chủ quan. Để thực phẩm lưu thông trên thị trường đảm bảo sạch từ “tràng trại tới bàn ăn” cần có sự quản lý phối hợp của nhiều cấp, ngành cũng như của nhiều khâu khác nhau trong quá trình trồng trọt, sản xuất, chăn nuôi, thu hoạch, bảo quản, vận chuyển, chế biến, lưu thông... Đặc biệt, cần nâng cao nhận thức và ý thức, trách nhiệm của người sản xuất và kinh doanh hàng thực phẩm.

2.3. Thực trạng những quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm

2.3.1. Những quy định pháp lý của Việt Nam

Những quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông và xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm của chúng ta khá đầy đủ và đồng bộ, từ các Bộ Luật, chỉ thị, thông tư của Chính phủ đến các Bộ, ngành có liên quan (xem phần

phụ lục). Những quy định pháp lý này phù hợp với thực tiễn phát triển kinh tế – xã hội của đất nước, cũng như những yêu cầu của tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế, đang dần hoàn thiện và tương thích với các cam kết song phương, đa phương và các cam kết trong khu vực của chúng ta. Tuy nhiên trước diễn biến rất phức tạp của kinh tế thị trường, những quy định pháp lý đó cũng còn những tồn tại bất cập, do vậy chúng cần tiếp tục được hoàn thiện.

2.3.2. Những tác động tích cực của các quy định pháp lý

Những quy định pháp lý liên quan đến hoạt động sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm, đặc biệt liên quan đến VSATTP liên tục được xây dựng, sửa đổi và ban hành. Đồng thời, những quy định pháp lý này đã phù hợp và tương thích với những quy định và nguyên tắc quốc tế liên quan đến vấn đề đảm bảo VSATTP. Nhờ đó, giúp thuận lợi hóa xuất khẩu hàng thực phẩm của Việt Nam sang các nước, tăng kim ngạch xuất khẩu hàng thực phẩm, giảm đáng kể số vụ các lô hàng xuất khẩu của nước ta bị trả lại do không đảm bảo VSATTP.

* Các quy định pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm trên thị trường nội địa tương đối đầy đủ và đồng bộ, đề cập chi tiết từ các khâu từ sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cũng như các quy định về bảo quản, vận chuyển thực phẩm và ghi nhãn hàng hoá.

* Các quy định pháp lý liên quan đến xuất nhập khẩu hàng thực phẩm cũng tương đối đồng bộ và đầy đủ, từ quy định xuất, nhập khẩu thực phẩm hàng hoá, các chất phụ gia thực phẩm, các phương tiện vận chuyển, bảo quản.

2.3.3. Những mặt chưa hoàn thiện của các quy định pháp lý

* Việc phân công trách nhiệm quản lý VSATTP còn một số bất cập, dẫn đến quá trình triển khai công việc còn chồng chéo:

* Các quy định pháp lý mặc dù khá đầy đủ nhưng chưa hoàn thiện, chưa có sự thống nhất về văn bản pháp luật giữa các Bộ, ngành, thiếu sự phối hợp và trao đổi thông tin cũng như trong việc sử dụng cơ sở hạ tầng và thiết bị giữa các cơ quan quản lý VSATTP.

* Quy định pháp lý trong lĩnh vực Thú y chưa đủ và còn bất cập.

* Tổ chức bộ máy quản lý ATTP hiện nay còn yếu và thiếu.

* Nhân lực thực hiện nhiệm vụ quản lý ATTP ở các tuyến còn rất thiếu.

* Tổ chức hệ thống thanh tra ATTP ở nước ta còn nhiều bất cập.

* Đầu tư nguồn lực cho công tác VSATTP còn chưa đáp ứng yêu cầu

* Tổ chức hệ thống kiểm nghiệm ATTP còn nhiều hạn chế so với yêu cầu.

* Nhận thức và thực hành của các nhóm đối tượng về VSATTP còn hạn chế.

* Công tác quản lý thị trường chưa có sự phối hợp đồng bộ và chưa có biện pháp kiên quyết để xử lý vi phạm.

* Ý thức thực hiện và chấp hành các quy định VSATTP chưa cao.

* Công tác thông tin, tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức và ý thức chấp hành pháp luật về VSATTP còn hạn chế.

CHƯƠNG 3

GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI HÀNG THỰC PHẨM SẠCH Ở VIỆT NAM ĐẾN NĂM 2015 VÀ ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2020

3.1. Dự báo những nhân tố ảnh hưởng và xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

3.1.1. Dự báo những nhân tố ảnh hưởng đến phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

3.1.1.1 Những nhân tố quốc tế

- Nhu cầu về các sản phẩm nông nghiệp, đặc biệt là lương thực thực phẩm tiếp tục gia tăng trên toàn thế giới do dân số thế giới đang ngày càng tăng.

- Kinh tế toàn cầu ngày càng phát triển, chất lượng cuộc sống và chất lượng tiêu dùng ngày càng được quan tâm nhiều hơn, trình độ tiêu dùng của người tiêu dùng cũng ngày càng cao, do đó nhu cầu thực phẩm sạch đã trở thành nhu cầu thiết yếu cũng đang ngày càng tăng, theo dự báo của Tổ chức lương thực thế giới nhu cầu hàng TPS trên thế giới có thể đạt tới 60 tỷ Đô la Mỹ vào năm 2010.

- Sự bất ổn của sản xuất nông nghiệp trên thế giới đã khiến cho giá cả các sản phẩm nông nghiệp nói chung, hàng thực phẩm nói riêng luôn giao động với mức độ cao. Trong đó, giá cả của các sản phẩm thô, tươi sống và sản phẩm trồng trọt có biên độ giao động cao hơn các sản phẩm chế biến và chăn nuôi.

- Xu thế hội nhập kinh tế quốc tế và tự do hoá thương mại, đã và đang tạo nhiều thuận lợi trong việc mở rộng thị trường xuất, nhập khẩu hàng hoá nói chung, xuất nhập khẩu hàng thực phẩm nói riêng. Các yêu cầu về VSATTP của các nước nhập khẩu đối với thực phẩm cũng rất nghiêm ngặt và có xu hướng ngày càng cao hơn, đặc biệt đối với những thực phẩm tươi sống, đã đặt ra nhiều cơ hội và thách thức cho các nước sản xuất và xuất khẩu thực phẩm

- Sự phát triển nhanh chóng hệ thống phân phối hiện đại đã tác động đến sản xuất hàng nông sản, thực phẩm và các khâu sau sản xuất như thu hoạch, bảo quản, vận chuyển, bao gói... đòi hỏi các nguồn cung ứng vào hệ thống phân phối phải bảo đảm cả về quy mô, chất lượng, giá cả cạnh tranh và nhất là hàng nông sản, thực phẩm phải sạch và đáp ứng được các tiêu chuẩn VSATTP.

- Bảo hộ sản xuất nông nghiệp ở các nước có nền kinh tế phát triển và các hàng rào kỹ thuật thương mại được sử dụng trong thương mại quốc tế của các nước nhập khẩu hàng nông sản, thực phẩm, đã gây cản trở và khó khăn cho hàng nông sản thực phẩm thâm nhập vào thị trường của các nước này, đồng thời cũng đặt ra những thách thức đối với những nước sản xuất và xuất khẩu hàng nông sản, thực phẩm phải nhanh chóng thay đổi phương thức chăn nuôi, trồng trọt, sản xuất, chế biến và lưu thông, ứng dụng khoa học kỹ thuật, công nghệ tiên tiến để đáp ứng được nhu cầu của thị trường.

- Sự phát triển không ngừng của những tiến bộ khoa học, kỹ thuật, công nghệ hiện đại trên thế giới và những ứng dụng của khoa học công nghệ nhất là công nghệ sinh học trong nuôi trồng, chế biến, cùng với sự phát triển nhanh

chống các dịch vụ logistics sẽ tạo nên những nền tảng to lớn và điều kiện thuận lợi đối với phát triển thương mại thực phẩm sạch trên toàn thế giới.

- Sự xuất hiện các loại dịch bệnh mới, nguy cơ lây lan dịch bệnh, chưa có giải pháp phòng, chống là một trong những thách thức trong việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch đối với tất cả các nước trên thế giới.

3.1.1.2. Những nhân tố trong nước

- Chất lượng và năng suất của sản xuất nông nghiệp nói chung, sản xuất chế biến hàng thực phẩm sạch nói riêng của nước ta còn rất thấp, do: Trình độ, tập quán sản xuất, lạc hậu cả về điều kiện sản xuất, cơ sở hạ tầng kỹ thuật lạc hậu, quy mô sản xuất nhỏ bé, manh mún, tự phát. Trình độ và nhận thức của người sản xuất chưa cao. Sản xuất còn bị tác động nhiều từ điều kiện tự nhiên, thời tiết.. Chất lượng giống cây trồng, vật nuôi chưa cao, lai tạp, khả năng kháng bệnh thấp nên sản lượng và chất lượng sản phẩm thu được thấp, không bảo quản được lâu.

- Nguyên liệu đầu vào cho sản xuất, chế biến còn nhiều hạn chế: chất lượng không cao, không đồng đều, thậm chí nhiễm bệnh, hư hỏng, không đảm bảo VSATTP, vì vậy sản phẩm tạo ra không đáp ứng tiêu chuẩn thực phẩm sạch.

- Công nghệ bảo quản, chế biến, kho tàng, hệ thống giao thông, cũng như các dịch vụ hỗ trợ logistics chưa thực sự phát triển, lưu thông hàng thực phẩm vẫn chủ yếu qua các kênh phân phối truyền thống.

- Nhận thức và thói quen của người tiêu dùng. Tốc độ đô thị hóa nhanh.

- Trình độ và nhận thức của các các nhà sản xuất và chế biến trong nước.

- Việc cắt giảm thuế nhập khẩu hàng hóa, trong đó có hàng thực phẩm.

- Hạn chế trong quản lý hoạt động nhập khẩu hàng hoá, đặc biệt là tình trạng nhập lậu qua các cửa khẩu, nên nguồn hàng nhập khẩu vào nước ta chưa được kiểm soát chặt chẽ.

- Hạn chế và yếu kém về chuyên môn cũng như về số lượng người tham gia công tác quản lý thị trường, đảm bảo VSATTP, kiểm dịch... cũng như những hạn chế về tài chính trong đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật.

- Những hạn chế về cơ sở pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch cũng như chưa có sự phối hợp, đồng bộ giữa các ngành trong vấn đề đảm bảo VSATTP đang là những trở ngại không nhỏ đối với phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta.

3.1.2. Xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch

- Trên thị trường thế giới, thương mại hàng thực phẩm sạch ngày càng gia tăng về cả lượng và giá trị trong tổng lượng và giá trị trao đổi hàng thực phẩm.

- Bên cạnh sự phát triển nhanh chóng thương mại hàng TPS ở các nước có nền kinh tế phát triển như Mỹ, EU, Nhật Bản, xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch cũng diễn ra mạnh mẽ ở các nước đang phát triển.

- Nhu cầu về lương thực và thực phẩm sẽ tăng lên nhanh trong những năm sắp tới sẽ khiến cho giá cả của những mặt hàng này tăng nhanh và làm ảnh hưởng đến khả năng cung cấp, làm thay đổi phương thức sản xuất, qua đó làm ảnh

hưởng đến đời sống của nhân loại và tác động đến các tầng lớp và nhóm người khác nhau trong xã hội.

- Thị trường nông sản, thực phẩm thế giới đang có xu hướng chuyển dần về khu vực các nước đang phát triển, nhất là các nước ở khu vực châu Á. Nhóm các nước này ngày càng chiếm tỷ trọng cao trong giá trị thương mại quốc tế về các sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm, nhất là giá trị nhập khẩu.

- Xu thế tương lai trong thương mại hàng thực phẩm là sự gia tăng nhanh của giá trị và khối lượng thương mại hàng thực phẩm chế biến và thực phẩm sạch hơn là sự gia tăng của thương mại hàng thực phẩm tươi sống và thực phẩm thô.

- Nếu như trước đây sự chuyển đổi thị trường thực phẩm về mặt cung do cuộc Cách mạng Xanh mang lại, thì bây giờ, đó lại là làn sóng chuyển đổi sâu sắc xuất phát từ phía cầu, được tạo bởi sự bùng nổ của siêu thị. Sự bùng nổ của siêu thị đã kéo theo sự chuyển đổi của hệ thống thu mua của siêu thị theo hướng tập trung hóa, khu vực hóa và gia tăng các tiêu chuẩn riêng cho sản phẩm thực phẩm nhờ đó giảm được đáng kể chi phí, tạo lợi thế cạnh tranh cho mỗi nước.

- Nhu cầu và mối quan tâm về thực phẩm sạch ngày càng tăng không chỉ là thực phẩm sạch cho con người mà còn thực phẩm sạch cho chăn nuôi.

- Sự cạnh tranh trên thị trường quốc tế sẽ ngày càng gay gắt đối với hàng hóa và hàng thực phẩm sạch, nhất là tại các quốc gia có nền kinh tế phát triển.

- Trên thị trường nội địa, bên cạnh sự cạnh tranh giữa các nhà phân phối trong nước là sự cạnh tranh mạnh mẽ giữa các nhà phân phối trong nước và nhà phân phối nước ngoài, khi các nhà phân phối nước ngoài có nhiều ưu thế hơn trong lưu thông và phân phối hàng thực phẩm sạch.

- Sẽ xuất hiện và phát triển những chuỗi phân phối hàng thực phẩm sạch kết nối từ đồng ruộng đến bàn ăn tại nước ta trong tương lai.

- Hệ thống phân phối thực phẩm trong nước sẽ chuyển từ các kênh phân phối truyền thống (chợ, bán rong...) sang kênh phân phối hiện đại (siêu thị, cửa hàng chuyên doanh, cửa hàng tiện lợi).

3.2. Quan điểm và định hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta

**** Quan điểm phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch***

- Phát triển thương mại hàng TPS góp phần vào phát triển thương mại nói chung của cả nước cả về khối lượng và giá trị theo hướng phát triển bền vững.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch góp phần tăng kim ngạch xuất khẩu đặc biệt là kim ngạch xuất khẩu hàng nông sản thực phẩm, khẳng định uy tín và vị thế hàng thực phẩm của Việt Nam trên thị trường thế giới.

- Hàng thực phẩm phải đảm bảo sạch ngay từ khâu đầu tiên và trong suốt từng công đoạn của quy trình hình thành nên giá trị của hàng thực phẩm. Phải tạo tập quán sản xuất sạch ngay từ khâu đầu, đặc biệt là đối với nhà nông.

- Thương mại hàng thực phẩm sạch cần đảm bảo chất lượng như nhau về hàng tiêu dùng trong nước và hàng xuất khẩu, thậm chí phải ưu tiên hơn cho thương mại hàng thực phẩm sạch trong nước.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch góp phần chuyển dịch cơ cấu ngành sản xuất, chăn nuôi theo hướng tập trung, chuyên môn hóa và hiện đại hóa, xây dựng nền sản xuất chất lượng cao.

- Phát triển thương mại hàng TPS tạo điều kiện thúc đẩy phát triển các ngành sản xuất, chế biến lương thực thực phẩm và các dịch vụ logistics cho thương mại hàng TPS. Chính từ sự phát triển của các dịch vụ này sẽ góp phần nâng cao khả năng cạnh tranh cũng như tăng giá trị gia tăng của hàng TPS.

*** Định hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch**

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch theo hướng gia tăng cả về khối lượng và giá trị hàng thực phẩm sạch trong phân phối.

- Phát triển thương mại hàng TPS trên cơ sở thực thi tốt chiến lược “từ đồng ruộng đến bàn ăn” và kiểm soát chặt chẽ hàng thực phẩm nhập khẩu.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch theo hướng thúc đẩy lành mạnh hóa sản xuất trong nước, thúc đẩy ứng dụng khoa học công nghệ vào sản xuất, chế biến lưu thông hàng thực phẩm

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch để thỏa mãn ngày càng tốt hơn nhu cầu trong và ngoài nước ngày càng cao về hàng thực phẩm và TPS.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch tiến tới hòa nhập thị trường hàng thực phẩm của Việt Nam với thị trường thế giới

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch để nâng cao thu nhập, và chất lượng cuộc sống người dân.

- Phát triển thương mại hàng TPS trên cơ sở thực hiện tốt các cam kết song phương và đa phương trong thương mại, đầu tư và phát triển bền vững.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch tạo tiền đề thúc đẩy sự phát triển của các chuỗi phân phối và kênh phân phối hiện đại, tiến tới phát triển nền thương mại văn minh, hiện đại. Đồng thời bảo đảm sự tham gia của nhà sản xuất và sản phẩm thực phẩm vào các chuỗi và kênh phân phối hiện đại đó.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch phải trên cơ sở tăng thêm giá trị gia tăng hàng thực phẩm được sản xuất và chế biến trong nước.

- Phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch phải trên cơ sở gắn kết chặt chẽ giữa 4 nhà: Nhà Nông, doanh nghiệp, nhà khoa học và nhà quản lý.

- Ưu tiên cho việc nâng cao nhận thức và quảng bá về thực phẩm sạch và tiêu dùng thực phẩm sạch cho cộng đồng.

3.3. Kiến nghị các giải pháp phát triển thương mại thực phẩm sạch.

3.3.1. Giải pháp đối với sản xuất và chế biến hàng thực phẩm sạch

3.3.1.1. Đối với sản xuất

*** Giải pháp chung**

- Tạo nhận thức đúng của người sản xuất về sự cần thiết xây dựng nền nông nghiệp sạch và nền nông nghiệp hữu cơ ở nước ta. Sự cần thiết này bắt nguồn từ chính lợi ích của họ cũng như lợi ích của cộng đồng.

- Đẩy mạnh công tác khuyến nông hướng vào việc phát triển nền nông nghiệp sạch và nông nghiệp hữu cơ thông qua việc xây dựng và thực hiện các chương trình khuyến nông cụ thể thích ứng với từng vùng, từng địa phương.

- Nhà nước ban hành các chính sách hỗ trợ hợp lý cho nông dân trong phát triển nông nghiệp sạch và nông nghiệp hữu cơ, trong đó quan trọng hàng đầu là các biện pháp chuyển giao công nghệ sản xuất nông sản sạch theo yêu cầu của thị trường tới những người sản xuất trực tiếp ở nông thôn.

- Tăng cường đầu tư cho nghiên cứu công nghệ sinh học và định hướng nghiên cứu vào chủ đề hiện đại hóa các kỹ thuật canh tác truyền thống, kế thừa và phát triển những yếu tố tích cực của kỹ thuật truyền thống.

- Nghiên cứu và quy hoạch các vùng trồng trọt rau quả, chăn nuôi gia súc, gia cầm và nuôi trồng thủy sản tập trung, có quy mô đủ lớn.

- Tăng cường đầu tư nghiên cứu sản xuất giống cây trồng và vật nuôi để đảm bảo chất lượng và tiêu chuẩn VSATTP cho sản phẩm nông, thủy sản.

- Dành vốn ngân sách hỗ trợ, đầu tư cho các chương trình phát triển sản xuất sạch như quy hoạch các vùng sản xuất, chăn nuôi sạch; xây dựng các trung tâm quốc gia về giống để tạo ra giống sạch và có chất lượng cao.

- Có các biện pháp quản lý nguồn thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y.

- Tuyên truyền nhằm nâng cao ý thức và nhận thức của người sản xuất nhằm hạn chế tình trạng sử dụng các loại thức ăn kích thích tăng trưởng cũng như các loại thuốc kích thích, thuốc thú y bị cấm. Tuyên truyền để nâng cao nhận thức của người sản xuất trong việc đảm bảo thời gian cách ly sau khi phun thuốc, tiêm thuốc cho rau, quả, gia súc, gia cầm, thủy sản trước khi giết, bán.

** Giải pháp cụ thể*

+ Đối với chăn nuôi gia súc, gia cầm

- Có chính sách hỗ trợ và khuyến khích người chăn nuôi áp dụng quy trình sản xuất, chăn nuôi sạch trên cơ sở áp dụng phương pháp quản lý chất lượng.

- Đầu tư xây dựng hệ thống nuôi công nghiệp, trang thiết bị đủ tiêu chuẩn.

- Nâng cao năng lực giám sát, chuẩn đoán và phát hiện nhanh dịch bệnh, trên cơ sở tăng cường sự liên kết giữa các cấp, các ngành, từ đó có các biện pháp kiểm soát và ngăn chặn kịp thời khi xảy ra dịch bệnh trong chăn nuôi gia súc, gia cầm để hạn chế sự lây lan dịch bệnh.

- Đầu tư và nâng cao năng lực cho Cục Thú y về nhân lực và chuyên môn, đầu tư, nâng cấp các thiết bị kiểm dịch.

- Để các sản phẩm trong chăn nuôi có thể tồn tại và cạnh tranh được trong tiêu thụ, các nhà chăn nuôi phải đảm bảo cạnh tranh được cả về giá cả và giá trị

+ Đối với nuôi trồng thủy sản

- Cần có sự phối hợp chặt chẽ giữa ngành thủy sản và ngành nông nghiệp trong công tác quy hoạch các vùng sản xuất, nuôi trồng thủy sản tập trung. Trong đó, chú trọng công tác thủy lợi cho nuôi trồng thủy sản, đặc biệt cho các vùng mới chuyển đổi, vùng nuôi tôm tập trung...

- Nghiên cứu kỹ thuật, quy trình nuôi trồng đối với từng loại thủy sản, hướng đến mô hình nuôi trồng sạch trên cơ sở chú trọng xây dựng các tiêu chuẩn vùng nuôi sạch, đảm bảo VSATTP.

- Tăng cường phổ biến kinh nghiệm và kỹ thuật nuôi trồng nhằm nâng cao kiến thức nuôi trồng cho người dân, hướng đến mô hình sản xuất sạch, đảm bảo chất lượng nguồn thủy sản.

- Các cơ sở nuôi trồng cần tăng cường đầu tư cơ sở hạ tầng để đảm bảo chất lượng thủy sản và vệ sinh môi trường.

- Áp dụng các biện pháp đánh bắt hiện đại để đảm bảo chất lượng thủy sản.

- Áp dụng phổ cập các phương pháp quản lý chất lượng như tiêu chuẩn ISO 9000, ISO 1400, HACCP... ở tất cả các cơ sở từ đánh bắt, nuôi trồng, thu gom, bảo quản, vận chuyển, phân phối và chế biến thủy sản để đảm bảo sản phẩm thủy sản đạt yêu cầu chất lượng và VSATTP.

+ Đối với trồng trọt rau, quả

- Quy hoạch vùng chuyên canh sản xuất rau, quả sạch, an toàn theo hướng sản xuất hàng hoá trên phạm vi rộng, quy mô lớn, áp dụng kỹ thuật tiên bộ.

- Chọn lọc và lai tạo, thích nghi các giống cây trồng có năng suất và chất lượng cao, thích nghi với từng vùng và có khả năng chống sâu bệnh.

- Kiện toàn cơ quan quản lý chất lượng và vệ sinh rau quả, vừa xây dựng những tiêu chuẩn VSATTP vừa phối hợp với các nước nhập khẩu giám sát chất lượng rau quả tạo điều kiện cho việc sản xuất và xuất khẩu rau quả sạch, an toàn.

- Phối hợp chặt chẽ nhập khẩu và quản lý sử dụng các loại thuốc BVTV, thuốc trừ sâu với công tác kiểm tra dư lượng hoá chất đối với rau quả giữa các cơ quan chức năng như Cục BVTV, Cục VSATTP, Cục quản lý thị trường, Tổng Cục hải quan... tránh tình trạng người nông dân có thể dễ dàng mua và sử dụng tùy tiện các loại thuốc BVTV, thuốc trừ sâu như hiện nay.

- Xây dựng các văn bản kỹ thuật về tiêu chuẩn và quy trình kỹ thuật về cây trồng, phân bón, hoá chất bảo vệ thực vật, thuốc trừ sâu, thuốc kích thích... làm cơ sở cho công tác quản lý và hướng dẫn người sản xuất đối với các văn bản kỹ thuật này. Cần ban hành danh mục hoá chất bảo vệ thực vật được sử dụng hay hạn chế sử dụng và cấm sử dụng. Khuyến khích sử dụng các loại phân bón sinh học và áp dụng phòng trừ dịch bệnh bằng phương pháp sinh học trong sản xuất nông nghiệp nói chung và đối với trồng trọt rau, quả nói riêng.

3.3.1.2. Đối với chế biến

*** Đối với các doanh nghiệp chế biến**

- Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật, đặc biệt là đầu tư đổi mới công nghệ, nhất là công nghệ sạch.

- Tăng cường công tác kiểm tra nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra trên cơ sở đầu tư các thiết bị chuyên dùng và kỹ thuật kiểm tra.

- Lết với các nhà sản xuất để đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào ổn định về chất lượng và các tiêu chuẩn vệ sinh.

- Tranh thủ sự trợ giúp kỹ thuật và hợp tác của các tổ chức quốc tế trong vấn đề đảm bảo VSATTP.

- Có ý thức và nghiêm chỉnh tuân thủ các tiêu chuẩn, quy định trong nước và quốc tế có liên quan tới VSATTP.

- Từng bước chuyển sang sản xuất, chế biến sử dụng công nghệ sạch, bằng cách triển khai áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng và VSATTP như ISO, HACCP, GMP (quy trình chế biến tốt), GHP (Good quy trình vệ sinh tốt)...

- Chú trọng đầu tư đào tạo đối với nguồn nhân lực trong doanh nghiệp nhằm nâng cao nhận thức về VSATTP trong quá trình chế biến.

3.3.2. Giải pháp đối với vận chuyển, bảo quản, lưu thông phân phối hàng thực phẩm

- Nhà nước cùng với doanh nghiệp xây dựng, tổ chức và phát triển các trung tâm tiêu thụ sản phẩm nông sản thực phẩm, trên cơ sở đó hình thành nên các liên kết dọc và các chuỗi sản xuất, phân phối tiêu thụ sản phẩm.

- Xây dựng và thực thi chiến lược "từ đồng ruộng đến bàn ăn" đối với hàng nông sản thực phẩm.

*** Về vận chuyển thực phẩm**

- Về phía nhà nước, cần đầu tư cơ sở hạ tầng đồng bộ, bao gồm đường xá, hệ thống kho tàng, bến bãi, cầu cảng...

- Tăng cường kiểm tra, giám sát đối với các hoạt động vận chuyển hàng hoá trên thị trường nội địa nhằm hạn chế tình trạng vận chuyển hàng giả, hàng kém chất lượng trên thị trường.

- Các cơ sở vận chuyển cần đầu tư hạ tầng đồng bộ như hệ thống kho hàng, kho lạnh, bến bãi, phương tiện vận chuyển phù hợp với tính chất và đặc điểm thương phẩm học của từng loại thực phẩm.

*** Về bảo quản thực phẩm**

- Đối với các cơ quan quản lý Nhà nước về VSATTP, cần có hướng dẫn cụ thể về phương pháp bảo quản thực phẩm sạch, như quy định liều lượng chất bảo quản thực phẩm và thời gian bảo quản cho từng loại thực phẩm.

- Quản lý chặt chẽ đối thị trường thuốc BVTV cũng như các sản phẩm hoá học dùng trong bảo quản thực phẩm.

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra đối với các cơ sở bảo quản thực phẩm để nhanh chóng phát hiện và xử lý kịp thời đối với các hành vi vi phạm tiêu chuẩn VSATTP.

- Tăng cường giáo dục, tuyên truyền để các đối tượng sử dụng phương pháp bảo quản thích hợp, không sử dụng thuốc bảo quản gây nguy hại đối với sức khoẻ con người cũng như đảm bảo về thời gian bảo quản sản phẩm.

- Đối với các cơ sở bảo quản, phải sử dụng bao bì thích hợp để đảm bảo thực phẩm sạch, phải bảo vệ thực phẩm không bị ô nhiễm và bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời gian bảo quản, sử dụng và thuận lợi cho việc ghi nhãn. Bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được kiểm nghiệm về VSATTP.

- Cơ sở bảo quản cần áp dụng biện pháp bảo quản thích hợp để bảo đảm thực phẩm không bị hư hỏng, biến chất, giữ được chất lượng, mùi vị và không tăng thêm chất ô nhiễm vào thực phẩm trên cơ sở có sự đầu tư thích đáng về cơ sở, thiết bị cũng như con người.

*** Về phân phối thực phẩm trên thị trường nội địa.**

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, kiểm soát các hoạt động phân phối hàng hoá trên thị trường trên cơ sở tăng cường nhân lực và trình độ cho công tác quản lý thị trường.

- Cần có các chế tài xử phạt mạnh hơn đối với các cơ sở kinh doanh vi phạm điều kiện VSATTP.

- Thường xuyên công khai thông tin về các doanh nghiệp sản xuất và phân phối thực phẩm sạch cũng như các doanh nghiệp vi phạm VSATTP để người tiêu dùng nhận biết được và có các thay đổi lựa chọn trong tiêu dùng.

- Tăng cường công tác giáo dục, tuyên truyền để nâng cao ý thức và nhận thức của các đối tượng kinh doanh nhằm hạn chế tình trạng kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng vi phạm VSATTP.

- Có các hình thức tổ chức kinh doanh hợp lý, đảm bảo VSATTP, phù hợp với đặc tính thương phẩm học của từng loại hàng hoá.

- Đối với các doanh nghiệp phân phối hàng thực phẩm, cần đàm phán, ký kết hợp đồng tiêu thụ sản phẩm đầu ra lâu dài, ổn định với các nhà sản xuất, chăn nuôi thực phẩm sạch.

- Có chính sách hỗ trợ, khuyến khích các nhà phân phối TPS (như công bố hoặc trao giải thưởng tôn vinh) để người tiêu dùng có thể nhận biết và tiếp cận các nhà phân phối sản phẩm của họ.

- Cần có quy hoạch các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung, với công nghệ tiên tiến, đảm bảo các điều kiện về VSATTP.

- Có chính sách khuyến khích đầu tư xây dựng các khu chế biến, giết mổ gia súc, gia cầm tập trung, đảm bảo VSATTP trong khâu giết mổ.

- Quy hoạch hệ thống chợ, siêu thị cần tính đến yêu cầu đảm bảo VSATTP.

- Cần tăng cường kiểm tra, thanh tra đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên cơ sở tăng cường phối hợp giữa các cơ quan chức năng. Trên cơ sở đó, đình chỉ kinh doanh đối với các cơ sở không đủ điều kiện đảm bảo VSATTP.

3.3.3. Giải pháp đối với xuất khẩu, nhập khẩu hàng thực phẩm sạch

3.3.3.1. Đối với xuất khẩu

*** Về phía Nhà nước**

- Xây dựng hệ thống kiểm tra chất lượng thực phẩm xuất khẩu (bao gồm thủy sản, thịt gia súc, gia cầm, rau quả...) đồng bộ, rộng khắp.

- Có những hỗ trợ nhất định để doanh nghiệp có được các chứng nhận về tiêu chuẩn VSATTP như “Chứng nhận chất lượng” và “Chứng nhận kiểm dịch” do một cơ quan được chỉ định cấp.

- Cho phép hoặc thuê cơ quan giám định chất lượng quốc tế có uy tín để giám định và chứng nhận chất lượng hàng xuất khẩu.

- Hỗ trợ về vốn cho các hộ nông dân và các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu nông, thủy sản sạch được vay vốn từ các chương trình hỗ trợ phát triển cây trồng, vật nuôi để sản xuất nguyên liệu sạch.

- Nhanh chóng đàm phán và tiến hành việc ký kết hiệp định kiểm dịch động, thực vật với các nước đang xúc tiến và mở rộng ra các nước có nhu cầu nhập thịt gia súc, gia cầm, rau quả của Việt Nam.

- Tăng cường công tác thông tin về các thị trường nhập khẩu cũng như những thông tin về hệ thống tiêu chuẩn VSATTP của các thị trường này cho các doanh nghiệp xuất khẩu.

- Hỗ trợ về tín dụng cho các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và xuất khẩu thực phẩm nhằm tạo điều kiện để các doanh nghiệp này có thể tiếp cận được với các công nghệ sản xuất và chế biến sạch.

- Hỗ trợ đào tạo nhân lực để các doanh nghiệp có thể tiếp cận công nghệ tiên tiến, hiện đại, công nghệ sạch, đảm bảo VSATTP.

- Hỗ trợ các doanh nghiệp trong việc giải quyết những tranh chấp vi phạm các quy định và tiêu chuẩn VSATTP trên thị trường quốc tế.

*** Về phía các doanh nghiệp**

- Các doanh nghiệp cần tăng cường đầu tư đổi mới công nghệ và phương thức sản xuất, áp dụng hệ thống HACCP từ khâu sản xuất, chăn nuôi cho tới khâu chế biến và lưu thông.

- Các doanh nghiệp cần tích cực, chủ động trong việc tiếp cận các nguồn thông tin, cập nhật và hiểu rõ các quy định và tiêu chuẩn liên quan đến vấn đề VSATTP của các thị trường nhập khẩu.

- Tăng cường đầu tư đào tạo nguồn nhân lực của doanh nghiệp để họ có thể thực hành phương pháp sản xuất, chế biến sạch, đảm bảo VSATTP trên cơ sở tiếp cận, vận hành những thiết bị, công nghệ hiện đại, công nghệ sạch. Trong đó chú ý đào tạo cán bộ về VSATTP để kiểm soát tốt nhất các hoạt động sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp có liên quan đến VSATTP.

- Doanh nghiệp cần nhận thức được những lợi ích khi tuân thủ cũng như những bất lợi khi vi phạm các tiêu chuẩn về VSATTP trong hoạt động kinh doanh, xuất khẩu nông, thủy sản.

- Phối hợp với các cơ quan quản lý nhà nước trong việc giải quyết vướng mắc thị trường liên quan đến vấn đề VSATTP nhằm hạn chế những tổn hại về kinh tế và uy tín cho các doanh nghiệp xuất khẩu.

- Hình thành liên kết dọc đối với sản phẩm thực phẩm, trong giai đoạn đầu có thể áp dụng mô hình này đối với một số thực phẩm chủ yếu như thủy sản, rau, quả, thịt gia súc, gia cầm.

- Doanh nghiệp xuất khẩu có thể tham gia trong suốt quy trình sản xuất khép kín từ sản xuất đến chế biến và xuất khẩu.

- Đẩy mạnh công tác xúc tiến xuất khẩu.

- Kết hợp với cơ quan đại diện thương mại ở nước ngoài để tìm hiểu thông tin và quy định về VSATTP của nước nhập khẩu. Đồng thời phối hợp với cơ quan đại diện để quảng bá và xúc tiến xuất khẩu, đầu tư đối với hàng thực phẩm sạch.

3.3.3.2. Về nhập khẩu

- Quản lý chặt chẽ đối với hoạt động nhập khẩu thực phẩm.

- Quản lý chặt chẽ đối với nhập khẩu những hàng hoá có khả năng gây mất VSATTP như: hoá chất, phân bón, thuốc trừ sâu, thức ăn chăn nuôi, thuốc BVTV, thuốc kháng sinh cấm sử dụng, dây chuyền chế biến lạc hậu... Đồng thời, khuyến khích nhập khẩu công nghệ chế biến sạch, công nghệ hiện đại, thiết bị xử lý chất thải phục vụ chế biến hàng nông, thủy sản xuất khẩu.

- Chú trọng nhập khẩu đối với những cây giống, con giống sạch, cũng như các loại thức ăn gia súc, gia cầm đảm bảo chất lượng.

- Tăng cường công tác quản lý thị trường, đặc biệt tại các cửa khẩu biên giới để hạn chế tình trạng nhập khẩu lậu đối với những thực phẩm không đảm bảo VSATTP, bị nhiễm dịch bệnh, có nguy cơ lây lan và phát dịch trong nước. Đặc biệt là hoạt động nhập khẩu lậu đối với các loại thức ăn giả, thức ăn không đảm bảo chất lượng và các loại thuốc kháng sinh, thuốc BVTV bị cấm.

3.3.4. Hoàn thiện cơ sở pháp lý liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm sạch

- Đối với nhập khẩu, cần rà soát và bổ sung quy chế quản lý nhập khẩu hoá chất, thuốc BVTV, các phụ gia thực phẩm, các loại thực phẩm không đảm bảo vệ sinh, chống di nhập các loại sinh vật lạ lây lan mầm bệnh.

- Xây dựng hàng rào kỹ thuật thương mại trong khuôn khổ WTO mà trước mắt là những quy định về tiêu chuẩn VSAT đối với mọi thực phẩm nhập khẩu vào Việt Nam.

- Cần có sự thống nhất về văn bản pháp luật giữa các Bộ ngành, cũng như thống nhất từ Trung ương đến địa phương trong vấn đề đảm bảo VSATTP trên cơ sở rà soát và loại bỏ những điểm chồng chéo giữa các văn bản về VSATTP giữa các Bộ, ngành khác nhau. Đồng thời, cần có sự phối hợp chặt chẽ trong việc triển khai các quy định giữa các Bộ ngành.

- Nghiên cứu, rà soát, cập nhật để bổ sung hoặc thay đổi, loại bỏ và ban hành những quy định pháp lý mới về tiêu chuẩn đảm bảo VSATTP phù hợp với điều kiện sản xuất của nước ta và đáp ứng với các tiêu chuẩn của quốc tế.

- Cần xây dựng hệ thống tiêu chuẩn quốc gia đồng bộ về VSATTP, phù hợp với khu vực và thế giới.

- Xây dựng và ban hành các quy định về điều kiện kinh doanh, phương tiện vận chuyển, công nghệ bảo quản đối với từng nhóm thực phẩm có nguy cơ cao như thịt, sữa, rau quả, thực phẩm ăn ngay, nước đóng chai...

- Xây dựng đồng bộ các quy trình quy phạm, kỹ thuật canh tác trong sản xuất nông, lâm, ngư nghiệp, quy trình công nghệ trong bảo quản, chế biến, trong phân phối, lưu thông v.v...

- Sớm ban hành quy định về xuất nhập khẩu các sản phẩm biến đổi gen và sinh vật biến đổi gen.

- Nghiên cứu xây dựng và ban hành các tiêu chí về văn minh thương mại trong kinh doanh thực phẩm.

- Cần có chế tài đủ mạnh để xử lý và kiểm tra, giám sát việc thực hiện hệ thống các tiêu chuẩn liên quan đến vấn đề đảm bảo VSATTP.

- Nhanh chóng xây dựng và hoàn thiện các văn bản quy định phục vụ cho công tác quản lý nhà nước về VSATTP.

- Tích cực chuyển sang kiểm soát các nguy cơ trong toàn bộ dây truyền cung ứng sản phẩm trên cơ sở hoàn thiện hệ thống quy định pháp luật liên quan đến vấn đề này.

- Xây dựng và ban hành các văn bản pháp luật cụ thể quy định và phân công rõ trách nhiệm quản lý VSATTP của các cơ quan chức năng.

3.3.5. Nâng cao nhận thức của toàn xã hội trong sản xuất, chế biến, phân phối và tiêu dùng hàng thực phẩm sạch

- Xây dựng chiến lược thông tin giáo dục truyền thông trên cơ sở xác định các nhóm đối tượng, huy động các kênh truyền thông và các lực lượng truyền thông, cũng như xây dựng nội dung thông điệp cho các nhóm đối tượng và nghiên cứu phương pháp tiếp cận phù hợp.

- Hợp pháp hóa các văn bản pháp quy về VSATTP thông qua việc ban hành các quy định, nghị định, chỉ thị hướng dẫn thi hành. Xuất bản tài liệu hướng dẫn cụ thể đối với từng quy định dưới dạng hỏi - đáp.

- Mở các chiến dịch đào tạo và tuyên truyền về VSATTP, phổ biến các quy định và tiêu chuẩn của quốc tế về VSATTP quốc tế cho các nhà quản lý và doanh nghiệp như các quy định liên quan của WTO (TBT, SPS, TRIPs...), ASEAN, các hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm; các quy định và tiêu chuẩn của các nước và khu vực thị trường như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản..., cho cộng đồng, nhà sản xuất, chế biến, phân phối và nhà xuất, nhập khẩu.

- Nâng cao nhận thức về các lợi ích mà việc đáp ứng các yêu cầu VSATTP mang lại cho quốc gia và doanh nghiệp.

- Nâng cao nhận thức, ý thức của người dân trong việc bảo vệ sức khỏe, thay đổi sở thích tiêu dùng hàng hóa theo hướng đảm bảo các yêu cầu vệ sinh.

- Triển khai thực hiện công tác xã hội hoá các hoạt động VSATTP, tránh tình trạng việc thực thi công tác VSATTP tại mỗi địa phương, doanh nghiệp, cá nhân chỉ thực hiện theo chiến dịch, tập trung chủ yếu vào tháng hành động, dịp lễ tết, cần đảm bảo hoạt động xã hội hoá được tiến hành hàng ngày, hàng giờ.

- Tuyên truyền vận động dân cư từ bỏ thói quen ăn uống lạc hậu, mất vệ sinh. Xây dựng tiêu chí văn minh thương mại trong kinh doanh thực phẩm như cửa hàng rau sạch, thịt sạch, phở sạch... Giáo dục lương tâm và đạo đức kinh doanh cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm thông qua các chương trình tập huấn, hội thảo, hội nghị.

KẾT LUẬN

Thực phẩm là hàng hóa thiết yếu, không thể thiếu được trong đời sống hàng ngày của con người, kinh tế xã hội càng phát triển, nhu cầu đối với hàng thực phẩm sạch hơn, an toàn hơn sẽ ngày càng cao và sẽ dần thay thế cho nhu cầu thực phẩm chất lượng thấp. Cùng với những tiến bộ của khoa học công nghệ, đặc biệt là công nghệ sinh học, đã cải thiện bút phá không chỉ về năng suất mà còn cả sự đa dạng về chủng loại hàng hóa thực phẩm, nhưng cũng đem lại cho con người cả những thảm họa, những tổn hại về sức khỏe và tinh thần từ những ứng dụng khoa học công nghệ phục vụ cho những mục tiêu không vì sức khỏe cộng đồng và an toàn cho người sử dụng.

Trước thực tiễn sản xuất, chế biến, lưu thông và tiêu dùng hàng thực phẩm còn mang tính đa diện, mang đến những lợi ích cũng như thiệt hại cho cộng đồng, để phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch nhằm hướng tới bảo đảm và ngày càng đem đến lợi ích nhiều hơn cho người tiêu dùng, lành mạnh hoá trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, xuất, nhập khẩu hàng thực phẩm, đồng thời hoà nhập với môi trường kinh doanh quốc tế, đề tài: *“Nghiên cứu đề xuất giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trong điều kiện Việt Nam là thành viên của Tổ chức Thương mại Thế giới”*, đã được thực hiện nhằm nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để đề xuất định hướng và giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch (phục vụ trực tiếp cho nhu cầu con người) ở Việt Nam trong điều kiện và bối cảnh mới.

Đề tài được kết cấu thành 3 chương kiểu truyền thống. Chương I, giải quyết một số vấn đề lý luận cơ bản, đây cũng là cơ sở lý luận cần thiết để đề tài đề xuất kiến nghị và giải pháp trong chương tiếp theo. Đề tài đã xuất phát từ việc làm rõ những khái niệm liên quan đến hàng thực phẩm sạch, vai trò của thực phẩm sạch, ý nghĩa của việc phát triển thương mại hàng thực phẩm. Những nhân tố ảnh hưởng đến sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch được phân tích theo từng nhóm nhân tố trong từng khâu của quá trình hình thành nên hàng thực phẩm sạch. Cũng trong chương này, đề tài đã khái quát cơ sở pháp lý của sản xuất, chế biến và lưu thông hàng thực phẩm sạch. Phần kết thúc chương I, đề tài đã rút ra những bài học kinh nghiệm cho Việt Nam trong việc phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch trên cơ sở nghiên cứu kinh nghiệm của một số nước có thương mại hàng thực phẩm sạch phát triển, đồng thời là những nước có nhu cầu cao về hàng thực phẩm mà chúng ta hoàn toàn có lợi thế và khả năng đáp ứng được, đó là Trung Quốc, Mỹ, Nhật Bản, Châu Âu.

Chương II của đề tài tập trung vào đánh giá: Thực trạng của sản xuất, chế biến, lưu thông hàng thực phẩm sạch ở nước ta từ năm 2002 đến 2007; và Thực

trạng về những quy định pháp lý của nước ta liên quan đến sản xuất, chế biến, lưu thông trong nước và xuất nhập khẩu hàng thực phẩm. Từ phân tích khái quát thực trạng sản xuất, chế biến hàng thực phẩm, tập trung phân tích sâu về thực trạng lưu thông và xuất nhập khẩu theo những nhóm hàng thực phẩm đã lựa chọn nghiên cứu, phản ánh thực trạng về các quy định pháp lý có liên quan, đề tài đã đánh giá những mặt được cũng như những tồn tại, bất cập theo những nội dung phân tích. Đây là cơ sở thực tiễn để đề tài đề xuất kiến nghị và giải pháp ở chương III.

Trong chương cuối cùng, đề tài đã dự báo những nhân tố trong nước và quốc tế ảnh hưởng đến phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta trong thời gian tới, cũng như làm rõ những xu hướng phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch. Trên cơ sở lý luận và thực tiễn đã được nghiên cứu ở chương I và chương II, chương III của đề tài đã đề xuất quan điểm, định hướng và kiến nghị nhằm phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta. Đề tài đã dành dung lượng lớn để đề xuất các giải pháp phát triển thương mại hàng thực phẩm sạch ở nước ta đến năm 2015 định hướng đến 2020, các giải pháp được kết cấu thành 5 nhóm theo những nội dung nghiên cứu trong các chương trước, theo logic chuỗi hình thành nên giá trị hàng thực phẩm sạch từ đồng ruộng đến bàn ăn, cũng như trong hoạt động xuất nhập khẩu hàng thực phẩm, một giải pháp không thể thiếu được đề xuất cuối cùng là nâng cao nhận thức của toàn xã hội về thực phẩm sạch đã được đề tài kiến nghị để kết thúc chủ đề nghiên cứu.

Mặc dù chủ đề nghiên cứu không phải là vấn đề mới, nhưng đây là một chủ đề khó, phạm vi nghiên cứu rộng, với những hạn chế về năng lực và điều kiện nghiên cứu, nên chắc chắn đề tài còn nhiều khiếm khuyết, Ban chủ nhiệm đề tài rất mong tiếp tục nhận được sự góp ý của các nhà khoa học, nhà quản lý và các nhà hoạt động thực tiễn trong lĩnh vực này để ban chủ nhiệm hoàn thiện và nâng cao giá trị khoa học của đề tài.

Ban chủ nhiệm đề tài chân thành cảm ơn Vụ Khoa học Công nghệ, Vụ Thị trường trong nước, Vụ Xuất Nhập khẩu, Cục Quản lý Thị trường - Bộ Công Thương, Viện Nghiên cứu Chiến lược phát triển Nông nghiệp – Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Viện Nghiên cứu Thương mại, các nhà khoa học và đồng nghiệp đã ủng hộ, tạo điều kiện, giúp đỡ và hợp tác để ban chủ nhiệm đề tài hoàn thành nhiệm vụ nghiên cứu.

BAN CHỦ NHIỆM ĐỀ TÀI