

An toàn thực phẩm **VẤN ĐỀ NÓNG CỦA XÃ HỘI**

LTS: Sức khỏe của mỗi người, sức khỏe của cộng đồng phụ thuộc rất nhiều vào việc ăn uống, vì vậy xã hội càng phát triển thì nhu cầu về an toàn thực phẩm càng được đề cao. Bên cạnh đó, chỉ số an toàn thực phẩm trong hàng xuất khẩu của ta được các thị trường nước ngoài kiểm tra rất nghiêm ngặt.

Mặc dù đã có nhiều biện pháp, thậm chí truy cứu trách nhiệm hình sự những người có hành vi vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, nhưng bức tranh toàn cảnh của vấn đề này vẫn chưa mấy sáng sủa. Tạp chí PLCT 7-2009 xin tập trung bàn về vấn đề này.

Bức tranh toàn cảnh

Lo lắng, bất an cho người tiêu dùng

Trung tuần tháng 4 vừa qua, thanh tra Sở Y tế Hà Nội và Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh đã kiểm tra và đình chỉ hàng loạt cơ sở sản xuất nước đóng bình nhiễm bẩn hoặc không đạt chuẩn công bố. Ngoài 9 mẫu nước có độ PH không đạt chuẩn đã công bố trong số 134 mẫu nước lấy tại 134/243 cơ sở sản xuất, đoàn thanh tra Sở Y tế Hà Nội phát hiện 05 mẫu nước nhiễm trực khuẩn Coliforms (gây các bệnh tiêu chảy, viêm đường ruột nguy hiểm), tiến hành xử phạt tiền mức 12,5 triệu đồng, buộc tiêu hủy sản phẩm và tạm đình chỉ sản xuất, lưu thông. Thanh tra Sở Y tế HN còn yêu cầu 03 cơ sở khác tạm đình chỉ sản xuất do không

đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh.

Hiện toàn thành phố Hà Nội có 192 cơ sở sản xuất nước tinh khiết đã đăng ký, công bố chất lượng sản phẩm. Theo đánh giá chung của đoàn thanh tra, ngoài các hãng nước giải khát có uy tín chịu đầu tư nhà xưởng và máy móc theo tiêu chuẩn, còn đại đa số các cơ sở sản xuất tư nhân đều chật hẹp, tạm bợ, nhếch nhác và không đảm bảo vệ sinh môi trường sản xuất, nên chất lượng sản phẩm khó có thể kiểm định. Thậm chí có rất nhiều cơ sở tư nhân chọn phương án dùng thẳng nước hút từ giếng khoan lên, thậm chí lọc bằng than hoặc sỏi, rồi xử lý bằng "công nghệ" khử khuẩn qua hệ thống máy dùng tia cực tím tạo ozone khử trùng rồi đóng chai, cung cấp ra thị trường

loại nước uống “tinh khiết”.

Đây là mặt hàng được mang danh “Tinh khiết”, còn vô số mặt hàng khác không nhẵn mác như rượu, như thức ăn đường phố, bánh kẹo, bún phở... vô danh thì mức độ an toàn không ai kiểm soát được. Thông thường chỉ đến khi có trường hợp ngộ độc nặng, thậm chí tử vong thì nó mới trở thành vấn đề quan tâm của xã hội.

Theo Báo cáo của Bộ Y tế, từ năm 2000 đến 2008 đã phát hiện và xử lý 1.820 vụ ngộ độc thực phẩm với 49.726 người mắc và 49 trường hợp tử vong. Năm 2007 xảy ra 247 vụ, năm 2008 ghi nhận 205 vụ. 80% các trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra tại các bếp ăn tập thể của các khu chế xuất và trong cộng đồng.

Hiện nay, trên 63 tỉnh/thành phố có hàng trăm khu công nghiệp và 13 khu kinh tế mở, khu chế xuất. Tốc độ đô thị hóa tăng nhanh hàng năm, dự báo đến năm 2020 số dân sống tại đô thị chiếm trên 45 triệu người. Trong khi đó, cơ sở hạ tầng, dịch vụ xã hội, ăn uống chưa phát triển kịp làm tăng nguy cơ ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm. Hiện cũng chỉ có 52,6% các bếp ăn tập thể đạt yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Việt Nam cũng chưa kiểm soát được việc nuôi trồng rau quả, gia súc, gia cầm, thuỷ sản. Diện tích vùng sản xuất rau an toàn chiếm 8,5% tổng diện tích rau cả nước, diện tích sản xuất quả an toàn đạt khoảng gần 20%, số còn lại sản xuất nhỏ lé, không được quy hoạch nên khó kiểm soát chất lượng. Tồn dư thuốc bảo vệ thực vật



ATVSTP - Nhà quản lý ở đâu?

vượt giới hạn cho phép trong rau chiếm từ 11,65 đến 13%, trong quả từ 5 đến 15,15%.

Cũng chỉ có 67,7% các cơ sở giết mổ tập trung được kiểm soát thú y. Các cơ sở giết mổ tập trung mới đạt 15%, các tịnh phía bắc chỉ đạt 2,5%. Giết mổ gia cầm chủ yếu là thủ công, không đảm bảo vệ sinh thú y. Dịch vụ thức ăn đường phố đang ngày càng phát triển nhanh, khó kiểm soát, tiềm ẩn nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Tình trạng sử dụng hàn the, phẩm màu, và chất bảo quản độc hại vẫn còn khá phổ biến. Kết quả kiểm tra vừa qua cho thấy, gần 20% mẫu bún được kiểm tra có hàn the. Việc sản xuất rượu giả ở một số địa phương gây ngộ độc với hàng chục người tử vong.

Thực phẩm nhập lậu như rau quả, gia cầm, trứng, thủy sản, thịt và phủ tạng gia súc, thuốc lá, rượu.. chưa kiểm soát được. Đặc biệt, các loại thuốc bảo vệ thực vật, thuốc tăng trọng, thuốc diệt chuột, các phụ gia cấm nhập lậu khá phổ biến. Nhiều phụ gia ngoài danh mục cho phép, phụ gia không rõ

nguồn gốc, phụ gia nhập lậu được bán công khai.

Ngoài ra, còn ngổn ngang những mối lo khác về ATVSTP mà các ngành chức năng chưa phát hiện hết được. Tất cả những mối nguy hiểm đó người dân đang phải gánh chịu.

Tại kỳ họp Quốc hội thứ 12 vừa qua, đại biểu Nguyễn Thị Mai (Ninh Thuận) lo lắng tình trạng sản phẩm sữa giả, kém chất lượng bị thu giữ có xu hướng tăng đáng kể. Nếu như năm 2007 có 21.998 hộp thì năm 2008 có 71.728 hộp nhiễm melamin, hàm lượng protein thấp.

Đối với các tỉnh có đường biên giới với Trung Quốc, việc nhập lậu gia cầm, thực phẩm tươi sống, sản phẩm động vật qua biên giới vào nội địa vẫn diễn biến phức tạp, đặc biệt là việc nhập lậu các nội tạng của động vật. Đại biểu Trần Thị Hoa Sinh (Lạng Sơn) phản ánh, địa bàn rộng, địa hình phức tạp, lực lượng lại mỏng, nên việc đấu tranh ngăn chặn thực phẩm nhập lậu gặp rất nhiều khó khăn. Hệ thống cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ cho công

tác quản lý chất lượng an toàn thực phẩm cửa khẩu còn thiếu trầm trọng, nguy cơ dịch bệnh rất lớn.

Nguyên nhân chủ quan là chính

Tại phiên họp Quốc hội, các đại biểu cho rằng có nhiều nguyên nhân, nguyên nhân chủ quan là chính. Trước hết là công tác tuyên truyền còn kém. Đồng tình với đánh giá của Ủy ban Thường vụ Quốc hội, ĐBQH Nguyễn Thị Hoa (Hà Nội) cho rằng, vừa qua các cơ quan thông tin tuyên truyền như báo hình, báo viết, báo nói có tác dụng rất tích cực trong việc tuyên truyền vệ sinh, an toàn thực phẩm, thông tin kịp thời những cơ sở không bảo đảm an toàn, vệ sinh thực phẩm để nhiều người tiêu dùng biết và tẩy chay. Những cơ sở thực hiện tốt để người tiêu dùng lựa chọn đồng thời góp phần quan trọng giúp cho công tác quản lý thực hiện tốt hơn. Tuy nhiên theo bà Hoa, thông tin tuyên truyền vừa qua còn có một số thông tin sai sự thật, dẫn đến hoang mang cho người tiêu dùng, gây thiệt hại kinh tế cho người sản xuất và bức xúc cho các cơ quan

quản lý, gây phản cảm cho nhiều thành phần trong xã hội. Đại biểu này dẫn thí dụ, như thông tin trứng gà giả, ăn vải bị viêm não, ăn bưởi bị ung thư, thông tin rau muống có 3 loại thuốc cấm, rau sử dụng kích thích tăng vọt sau 3 ngày ...

Nguyên nhân thứ hai là đầu tư cho lĩnh vực này còn quá hạn chế. ĐBQH Bùi Thị Hoà (Đăk Nông) nhận xét, bộ máy quản lý Nhà nước về vệ sinh, an toàn thực phẩm còn nhiều bất cập,



Thức ăn đường phố - nguồn gây bệnh rất lớn

Đại biểu Nguyễn Thị Thu Huyền
nghiên cứu của bệnh viện
thông tin 450.000 đến 200.000 hàn
tốc khoảng 50.000 đến 70.000 người/năm
phẩm có hóa chất độc hại.

Là người sinh trưởng lớn dần duy trì nỗi lo ngại
Thị Nguyễn Thị Phúc thậm chí có vách ngăn
vệ sinh an toàn thực phẩm đang ở mức báo động
điển AIDS hay tai nạn giao thông.

thiếu cơ chế phối hợp, thiếu nguồn lực và nhân lực, công tác quản lý an toàn, vệ sinh thực phẩm liên quan đến nhiều cấp, nhiều ngành nhưng sự phối hợp lại chưa thường xuyên, chưa hiệu quả. Từ tháng 7-2008 trở về trước nước ta chưa có hệ thống quản lý chuyên ngành thống nhất từ Trung ương đến địa phương, cũng chưa có hệ thống thanh tra chuyên ngành vệ sinh, an toàn thực phẩm, mà chỉ có thanh tra y tế kiêm nhiệm với biên chế là 0,5 người/tỉnh. Theo đại biểu này, ở địa phương thì phòng xét nghiệm thiếu các điều kiện kỹ thuật, thiếu nhân lực nên chủ yếu chỉ có thể xét nghiệm những xét nghiệm thông thường về vi sinh, lý, hóa, thực phẩm, những xét nghiệm phức tạp hơn phải gửi đến các Trung tâm xét nghiệm của khu vực, gây nhiều khó khăn trong các trường hợp kết luận thanh tra và xử lý vi phạm.

Nguyên nhân thứ ba là chồng chéo về chức năng nhiệm vụ giữa các bộ ngành, dẫn đến tình trạng "lắm sải không ai đóng cửa chùa". Không đại biểu nào chấp nhận tình trạng hiện có tới 5 bộ chịu trách nhiệm chính trong quản lý chất lượng về thực phẩm

nhưng không có quy định nào nêu rõ vai trò, trách nhiệm "nhạc trưởng".

Đại biểu Nguyễn Thị Kim Bé ví von "một con gà, một mâm cơm của người dân có tới 5 bộ chức năng quản lý", "một công việc mà nhiều chủ thể quản lý sẽ dễ dẫn đến dùn đẩy, giống như câu nói dân gian là "nhiều sãi không ai đóng cửa chùa".

Phó Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học, Công nghệ và Môi trường Nguyễn Đăng Vang cho rằng ví von "một cái xúc xích hay một con gà có 5 bộ quản lý" chỉ là "cách nói ẩn tượng". Nhưng ông Vang thừa nhận, trong quản lý chất lượng vệ sinh an toàn, thực phẩm, nhất thiết phải có một nhạc trưởng là Bộ trưởng Y tế.

Vai trò "nhạc trưởng"

Trong những năm qua, để đảm bảo vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế đã thiết lập được **một hệ thống giám sát, cung cấp số liệu, báo cáo ngô** độc thực phẩm ngày càng tăng độ tin cậy; kiểm soát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm từ chỗ thụ động đã chuyển sang chủ động phát hiện, cảnh báo sớm và xử lý nguy cơ trước khi sản phẩm gây tác hại cho người sử dụng. Ngoài ra, Bộ cũng đã thành lập 37 Ghi cục An

toàn vệ sinh thực phẩm tại 37 tỉnh; 3 Trung tâm kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm tại 3 khu vực (Nha Trang, Tây Nguyên và thành phố Hồ Chí Minh) và thành lập Thanh tra Cục An toàn vệ sinh thực phẩm... Tuy nhiên, những hoạt động đó chưa đáp ứng được yêu cầu.

Bộ Y tế cho rằng, sự bung ra của các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố là một thách thức lớn đối với vấn đề quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm. Trên 95% cơ sở chế biến, kinh doanh có quy mô vừa và nhỏ, trong đó phần lớn là nhỏ và siêu nhỏ, thiếu vốn và công nghệ lạc hậu, thủ công, thiết bị thô sơ, điều kiện cơ sở chế biến không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Ngoài ra, môi trường ô nhiễm nặng nề không chỉ ảnh hưởng đến cơ sở chế biến thực phẩm mà ảnh hưởng cả môi trường canh tác, nuôi trồng nông sản thực phẩm, làm ô nhiễm nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm.

Đồng thời cũng phải thừa nhận rằng, đó là do hệ thống tổ chức, quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm mới

được thành lập, chưa hoàn thiện và lực lượng còn mỏng, yếu về trình độ chuyên môn nghiệp vụ. Các chế tài xử lý vi phạm còn nhẹ, chưa đủ sức răn đe. Cùng với việc thực thi pháp luật còn chưa nghiêm dẫn đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chưa thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật.

Theo Bộ Y tế, muôn giải quyết tận gốc vấn đề trên, cần xây dựng chiến lược quốc gia về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2011 đến năm 2020 làm định hướng cho việc đổi mới quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Tuyên truyền mạnh mẽ về pháp luật vệ sinh an toàn thực phẩm và cung cấp đầy đủ thông tin tới người tiêu dùng. Quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn; quy hoạch giết mổ gia súc, gia cầm, phát triển chuỗi cung cấp thực phẩm an toàn từ trung ương đến địa phương. Đổi mới công tác quản lý nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo hướng kiểm soát nguy cơ ô nhiễm trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm; việc quản lý dựa trên tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật và hội nhập quốc tế. Xây dựng lộ trình để giải quyết dứt điểm các vấn đề tồn tại trong công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm như vấn đề kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y.

Đặc biệt, Bộ Y tế kiến nghị Chính phủ sớm trình Dự án Luật An toàn thực phẩm để Quốc hội xem xét và thông qua. Tại phiên họp Quốc hội vừa qua, Bộ trưởng Bộ Y tế Nguyễn Quốc Triệu cũng đã cam kết sẽ kiểm điểm trách nhiệm về những yếu kém trong quản lý. ■



Quản lý ATVSTP hiệu quả cần có một vị “nhạc trưởng” tinh huyết và có trách nhiệm