

Cao Bằng: Khảo sát tiêu chuẩn HACCP đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm nông sản

17:54 14/11/2025

Theo Chi cục Phát triển nông thôn - Sở Nông nghiệp và môi trường tỉnh Cao Bằng, đợt khảo sát tư vấn lần này nằm trong kế hoạch đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, gia tăng chế biến và phát triển thị trường nông sản năm 2025.

Vừa qua, đoàn công tác của Chi cục Phát triển nông thôn (Sở Nông nghiệp và môi trường tỉnh Cao Bằng) đã phối hợp với đơn vị tư vấn Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học Công nghệ Vũ Quang tiến hành khảo sát, hướng dẫn thực hiện tiêu chuẩn HACCP tại một số cơ sở sản xuất, chế biến nông sản trên địa bàn tỉnh.

Khảo sát tại Xí nghiệp Chè đẳng và Thương mại - Công ty Cổ phần Khoáng sản và Luyện kim Cao Bằng (Tổ dân phố Hòa Chung 6, phường Tân Giang), tư vấn trực tiếp các khâu kỹ thuật, chế biến và gia công lại cơ sở sản xuất theo hướng phù hợp tiêu chuẩn HACCP.



Đoàn công tác làm việc tại Xí nghiệp Chè đẳng và Thương mại - Công ty cổ phần Khoáng sản và Luyện kim Cao Bằng. Ảnh: HT-TT

Đoàn đã hướng dẫn sắp xếp lại khu vực sơ chế, kiểm soát nhiệt độ sấy, cải thiện hệ thống thông gió, vệ sinh dụng cụ và thiết lập quy trình ghi chép sản xuất. Ngoài khảo sát nhà xưởng, đoàn tìm hiểu vùng nguyên liệu chè đẳng, đánh giá khả năng cung ứng ổn định và hướng dẫn quản lý vùng trồng theo hướng an toàn, truy xuất nguồn gốc.

Tại Công ty TNHH Đầu tư sản xuất và Thương mại Bảo Châu (Tổ dân phố Tân Thịnh, xã Phục Hòa), đoàn công tác kiểm tra dây chuyền vận hành, khu vực chế biến, đóng gói và hướng dẫn doanh nghiệp hoàn thiện hồ sơ quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP. Công ty hiện hoạt động trong lĩnh vực sản xuất tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột làm từ cây thạch đen, đồng thời bao tiêu nguyên liệu thạch đen trên một số địa bàn trong tỉnh.



Đoàn công tác kiểm tra dây chuyền sản xuất tại Công ty TNHH Bảo Châu. Ảnh: HT-TT

Sản phẩm của công ty được chế biến từ cây thạch đen nguyên liệu, qua quy trình tinh lọc thành bột tinh thạch đen để xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc. Việc được tư vấn, hướng dẫn áp dụng tiêu chuẩn HACCP là cơ hội để doanh nghiệp chuẩn hóa quy trình sản xuất, đảm bảo an toàn thực phẩm, đồng thời hướng tới thiết kế bao bì và phát triển sản phẩm phục vụ thị trường trong nước, đồng thời duy trì xuất khẩu ổn định.

Theo đại diện Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Cao Bằng, đợt khảo sát, tư vấn lần này nằm trong kế hoạch đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, gia tăng chế biến và phát triển thị trường nông sản năm 2025. Việc áp dụng tiêu chuẩn HACCP giúp các cơ sở sản xuất chủ động kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm, tạo nền tảng để nông sản Cao Bằng đạt chuẩn quốc tế, từng bước mở rộng thị trường xuất khẩu.

Tuấn Ngọc