

Đổi mới tư duy quản lý an toàn thực phẩm: Không thể chỉ “vá lỗi” chính sách

06:01 04/03/2026

Việc Chính phủ quyết định lùi thời điểm thi hành Nghị định 46/2026/NĐ-CP và Nghị quyết 66.13/2026/NQ-CP đến ngày 15/4/2026 đã phần nào giảm áp lực cho cộng đồng doanh nghiệp thực phẩm. Tuy nhiên, theo nhiều hiệp hội ngành hàng, gia hạn chỉ là giải pháp tình thế. Điều quan trọng hơn là cần một cuộc cải cách thực chất trong cách tiếp cận quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, nếu không môi trường kinh doanh sẽ tiếp tục đối mặt với sự thiếu ổn định.

Đại diện Hiệp hội Thương mại Hoa Kỳ tại Việt Nam, ông Bùi Quang Tuấn đánh giá cao việc Chính phủ lắng nghe ý kiến doanh nghiệp. Song ông cho rằng, vấn đề không nằm ở thời gian áp dụng, mà ở nội dung quy định. Nếu các điều khoản chưa hợp lý và chưa phù hợp với thực tiễn sản xuất, việc kéo dài hiệu lực cũng chỉ làm chậm thêm những khó khăn.

Theo kiến nghị của AmCham, cần miễn công bố hợp quy và kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia, bao bì nhập khẩu chỉ phục vụ sản xuất nội bộ, không lưu thông trên thị trường. Đồng thời, nên công nhận các chứng chỉ quốc tế như HACCP hay ISO 22000 thay cho Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, vốn đang tạo rào cản cho nhiều nhà cung cấp nước ngoài.



Ở góc độ doanh nghiệp nội địa, bà Lý Kim Chi – Chủ tịch Hiệp hội Lương thực Thực phẩm TP.HCM lo ngại quy trình kiểm tra nhiều tầng nấc có thể khiến bộ máy địa phương quá tải. Theo bà, cần chuyển mạnh từ tiền kiểm dần trải sang hậu kiểm dựa trên quản lý rủi ro, tập trung vào nhóm sản phẩm và doanh nghiệp có nguy cơ cao, thay vì kiểm tra đồng loạt.

Ngành hồ tiêu và gia vị cũng đề xuất điều chỉnh cách tiếp cận. Đại diện Hiệp hội Hồ tiêu và Cây gia vị Việt Nam cho rằng, không nên coi hàng xuất khẩu bị trả về là hàng nhập khẩu thông thường, bởi điều này làm phát sinh thêm thủ tục không cần thiết. Đồng thời, cần áp dụng cơ chế phân luồng doanh nghiệp theo mức độ tuân thủ – “luồng xanh” cho đơn vị uy tín và “luồng đỏ” cho đối tượng rủi ro cao, nhằm giảm gánh nặng hành chính.

Một điểm được nhiều chuyên gia nhấn mạnh là cần thừa nhận kết quả của các phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025, thay vì giới hạn ở phòng thí nghiệm do Nhà nước chỉ định. Cách quản lý nên dựa trên kiểm soát hệ thống và năng lực vận hành thực tế, thay vì phụ thuộc quá nhiều vào kiểm nghiệm từng lô hàng, vốn không phản ánh toàn diện chất lượng.

Theo các hiệp hội, gốc rễ vấn đề nằm ở sự thiếu đồng bộ giữa luật gốc và các nghị định hướng dẫn. Nếu Luật An toàn thực phẩm chưa được sửa đổi căn cơ, trong khi văn bản dưới luật liên tục thay đổi, mỗi lần điều chỉnh sẽ lại tạo ra một đợt xáo trộn mới cho cả doanh nghiệp lẫn cơ quan quản lý.

Để hỗ trợ doanh nghiệp thích ứng trước mốc 15/4, chuyên gia từ Bộ Khoa học và Công nghệ đề xuất lộ trình bốn giai đoạn: Thành lập tổ dự án chuyên trách; rà soát nhãn mác và hồ sơ theo các nghị định liên quan đến tiêu chuẩn và chất lượng; thiết lập hệ thống biểu mẫu kiểm soát; và tổng rà soát giấy tờ trước khi

quy định chính thức có hiệu lực.

Dù áp lực trước mắt lớn, nhiều ý kiến cho rằng, đây cũng là cơ hội để doanh nghiệp “tái cấu trúc” hệ thống quản lý chất lượng. Trong bối cảnh lực lượng chức năng tăng cường kiểm tra và xử lý vi phạm, việc xây dựng quy trình tuân thủ bài bản không chỉ để tránh rủi ro pháp lý trong nước, mà còn là điều kiện tiên quyết để sản phẩm Việt chinh phục các thị trường khắt khe như Mỹ và châu Âu.

Một chính sách ổn định, có tính dự báo và tiệm cận thông lệ quốc tế sẽ là nền tảng để vừa bảo đảm an toàn thực phẩm, vừa duy trì môi trường kinh doanh minh bạch, bền vững.

Nam Sơn (t/h)