

Hà Nội: Kiểm soát thức ăn đường phố thế nào?

15:29 28/02/2019

Hàng loạt vụ ngộ độc thực phẩm (trên địa bàn TP. Hà Nội) xảy ra trong những năm qua đang là hồi chuông cảnh tỉnh, báo động về công tác kiểm tra, giám sát hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố. Trong khi cơ quan chức năng đang loay hoay tìm phương án xử lý thì hàng ngày, hàng giờ, sức khỏe người tiêu dùng vẫn đang bị đe dọa...

“Bài toán” vẫn chưa có lời giải?

Theo số liệu thống kê năm 2018 cho thấy, trên địa bàn TP. Hà Nội có gần 14.000 cơ sở dịch vụ ăn uống và gần 6.000 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Tuy nhiên, theo ông Trần Ngọc Tụ - Chi cục trưởng Chi cục An toàn, vệ sinh thực phẩm Hà Nội, do số lượng cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố lớn, luôn biến động, nên việc quản lý rất khó khăn. Hơn nữa, nhiều quán ăn bình dân, giá rẻ, cơ sở chật hẹp, lại hoạt động ở vỉa hè, lòng đường... với điều kiện vệ sinh và trang thiết bị, dụng cụ không bảo đảm, tiềm ẩn nhiều nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm. Trong khi đó, việc xử phạt của chính quyền cơ sở còn nong nhẹ, chủ yếu là nhắc nhở.

Bên cạnh đó, các cơ sở thức ăn đường phố luôn thay đổi, bán di động, phát sinh theo thời vụ, hoạt động ngoài giờ hành chính nên rất khó kiểm soát. Trước tình hình đó thì một số chính quyền cơ sở vẫn chưa quyết liệt chỉ đạo quản lý, xử lý cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Lực lượng cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm ở cơ sở còn mỏng, nhất là ở tuyến xã, phường trình độ chuyên môn, nghiệp vụ còn hạn chế; việc tuân thủ các quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, lựa chọn thực phẩm rõ nguồn gốc và ý thức trách nhiệm với người tiêu dùng của chủ cơ sở chưa cao.



Kiểm soát thức ăn đường phố vẫn là bài toán chưa có lời giải?

Đáng quan tâm hơn đó là một bộ phận không nhỏ người tiêu dùng còn dễ dãi trong lựa chọn cơ sở dịch vụ ăn uống chưa đảm bảo vệ sinh.

Bên cạnh đó, theo báo cáo của Tổng cục Thống kê về tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018, cả nước xảy ra 44 vụ ngộ độc thực phẩm với trên 1.200 người mắc, 7 trường hợp tử vong. Riêng trong tháng 6/2018, cả nước xảy ra 16 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 284 người mắc, 190 người phải nằm viện và 1 trường hợp tử vong.

Trong số 16 vụ ngộ độc thực phẩm, có 3/16 vụ do độc tố tự nhiên, 7/16 vụ do vi sinh vật và 6/16 vụ chưa xác định được nguyên nhân. Để tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, nhất là phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè, thời gian qua, Bộ Y tế đã phối hợp với Sở Y tế các tỉnh, thành phố tổ chức các đoàn kiểm tra đột xuất các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Theo PGS. TS Trần Quang Trung, nguyên Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, nguyên nhân chính của thực phẩm bẩn là do các cơ sở sản xuất, chế biến tại Việt Nam còn nhỏ lẻ. Vì thế, nhiều cá nhân, tổ chức còn chưa ý thức được vấn đề vệ sinh An Toàn thực phẩm trong sản xuất. Dẫn tới việc sử dụng các loại thuốc hóa học, thuốc trừ sâu... không đúng quy định. Tuy nhiên, việc bố trí các lực lượng thanh tra giám sát trên các địa bàn còn mỏng, không nắm bắt kịp các trường hợp vi phạm trong khu vực.

Đề xuất giải pháp xử lý tình trạng mất an toàn thực phẩm đường phố, Giám đốc Diễn đàn phát triển đô thị bền vững Châu Á tại Việt Nam - PGS.TS Nguyễn Minh Hòa cho rằng: Để chấm dứt vấn đề này thì việc thanh tra, kiểm tra thực phẩm đường phố nên làm thường xuyên để tạo thành thói quen, nếp nghĩ, nếp làm của những người buôn bán đường phố chứ không chỉ làm một đợt, qua rồi thôi.

Kiểm tra, đưa vào quản lý là an toàn hóa thực phẩm đường phố, biến nó thành thói quen có lợi cho người tiêu dùng, là điểm đặc biệt thu hút du khách chứ không phải vừa ăn vừa lo, là nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm như hiện nay.





Hàng loạt vụ ngộ độc thực phẩm từ thức ăn đường phố đã xảy ra

Còn PGS.TS Nguyễn Minh Hòa đưa ra dẫn chứng cụ thể: “Ở Thái Lan, Singapore... có những bộ tiêu chuẩn cho những người bán thức ăn đường phố và có hiệp hội những người bán hàng đường phố.

Người bán thức ăn đường phố phải qua một lớp học về an toàn vệ sinh thực phẩm, khi chế biến thức ăn hoặc phục vụ khách ăn thì phải có găng tay, đội nón chụp đầu, thậm chí mặc áo ra sao cũng được quy định chặt chẽ.

Ba, bốn người bán hàng có chung một tủ đông lạnh để bảo quản thực phẩm, những thực phẩm thừa cuối ngày thì được xử lý theo quy trình. Thực phẩm nguyên liệu phải có nguồn gốc, xuất xứ. Hiệp hội những người bán hàng đường phố tự quản, tự cam kết, giám sát nhau và có trách nhiệm đối với nhà nước, với du khách. Đặc biệt, khách ăn thức ăn đường phố được bảo hiểm, bị ngộ độc thực phẩm có quyền khởi kiện và được bồi thường. Người nào vi phạm sẽ bị phạt rất nặng, thậm chí rút giấy phép kinh doanh sau 1 lần vi phạm (như ở Nhật) hoặc sau 3 lần vi phạm (Thái Lan)”

Công tác quản lý, kiểm soát ra sao?

Để đưa thức ăn đường phố vào khuôn khổ, trong năm 2018 UBND TP. Hà Nội đã nhiều lần phát đi thông điệp, yêu cầu các sở, ngành, quận, huyện, thị xã tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) Hà Nội cho biết, trong năm 2018, trên địa bàn thành phố duy trì và mở rộng các chương trình, mô hình điểm về ATTP. Hiện đã xây dựng 8 tuyến phố ATTP. Trong đó, mô hình “Tuyến phố kiểm soát ATTP” được UBND quận Thanh Xuân xây dựng trên phố Thượng Đình, tập trung 27 cơ sở dịch vụ ăn uống, phục vụ lượng khách hàng tương đối lớn. Khi chính thức hoạt động, tất cả các cơ sở ăn uống tại tuyến phố này sẽ được lực lượng chức năng của quận và phường sở tại tiến hành thanh tra, kiểm tra, giám sát định kỳ.

Các cửa hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống trên tuyến phố trước đây chủ yếu là tự phát, “mạnh ai, nấy làm”, không chú trọng nguồn gốc thực phẩm. Để có thể triển khai thành công mô hình “Tuyến phố kiểm soát ATTP” đơn vị sẽ tập trung triển khai chu đáo từ việc tổ chức kiểm tra sức khỏe, tập huấn cho người kinh doanh 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm, đến việc hướng dẫn các cơ sở khắc phục điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, cung cấp thông tin địa chỉ các đơn vị kinh doanh thực phẩm an toàn.



Không ít lần cơ quan chức năng TP. Hà Nội ra quân, kiểm tra, xử lý vi phạm ATTP từ thức ăn đường phố

Đại diện Chi Cục ATVSTP Hà Nội cho biết, trên cơ sở thí điểm, Hà Nội đã tiếp tục quy hoạch, triển khai thêm các tuyến phố tập trung dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố có kiểm soát. Qua đó sẽ chấn chỉnh hiệu quả các cơ sở không bảo đảm ATTP. Cùng với đó, Chi cục ATVSTP Hà Nội cũng triển khai công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với kinh doanh thực phẩm ăn uống và thức ăn đường phố tại 100% quận, huyện, thị xã và xã, phường, thị trấn...; Triển khai

kiểm soát bữa cỗ tập trung đông người tại các quận, huyện; xây dựng an toàn thực phẩm 60 tuyến phố văn minh. Thành phố đã phối hợp với UBND các quận, huyện, thị xã tăng cường các biện pháp phòng chống ngộ độc methanol và kiểm tra việc lưu hành sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

Để giám sát, quản lý chặt chẽ các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở, toàn TP. Hà Nội đã thành lập 938 đoàn thanh tra, kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm (trong đó có 745 đoàn liên ngành, 193 đoàn kiểm tra chuyên ngành của y tế, công thương, nông nghiệp và phát triển nông thôn). Các đoàn đã tiến hành thanh kiểm tra 102.945 lượt cơ sở. Phát hiện và xử phạt 6.859 cơ sở với số tiền 25.086 triệu đồng; hủy sản phẩm của 125 cơ sở. Trong đó, tuyến thành phố đã kiểm tra 577 cơ sở, xử lý 15 cơ sở, phạt với số tiền hơn 1.848 triệu đồng. Tuyến thành phố đã lấy 1.389 mẫu thực phẩm gửi làm xét nghiệm chỉ tiêu lý hóa và vi sinh tại labo xét nghiệm.

Kết quả xét nghiệm có 1.260/1.389 mẫu đạt chỉ tiêu vi sinh, lý hóa (đạt tỷ lệ 90,7%). Các mẫu không đạt có 4 mẫu thịt lợn, 6 mẫu thịt gà phát hiện salmonella; 6 mẫu rau vượt giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; 41 mẫu thủy sản dư lượng kháng sinh chloramphenicol, ciprofloxacin, thủy ngân, enrofloxacin; 2 mẫu quả vượt ngưỡng dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; mẫu nước uống đóng chai không đảm bảo chỉ tiêu vi sinh...

Việc quản lý an toàn thực phẩm dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại Hà Nội đã có nhiều chuyển biến, cần tiếp tục được duy trì và nhân rộng. Ngoài ra cần chú trọng hơn nữa và hiệu quả hơn nữa trong công tác quản lý các bếp ăn tập thể trong trường học, mầm non, các công ty, khu công nghiệp.

Vẫn còn nhiều khó khăn...

Trên địa bàn TP Hà Nội hiện có gần 14.000 cơ sở dịch vụ ăn uống và gần 6.000 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Ông Nguyễn Khắc Hiền, Giám đốc Sở Y tế Hà Nội cho biết, từ năm 1998, Hà Nội đã triển khai thí điểm mô hình quản lý, kiểm soát an toàn thực phẩm đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại phường Trung Liệt (Đống Đa) và tuyến phố Núi Trúc (Ba Đình). Đến nay, mô hình này đã được nhân rộng ở 30 tuyến phố văn minh thương mại và tại 198 phường, thị trấn, tiến tới sẽ thực hiện ở toàn bộ địa bàn thành phố.

Qua đánh giá cho thấy, mô hình này đã góp phần cải thiện điều kiện vệ sinh cơ sở, ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, sự tham gia quản lý, giám sát và kiểm soát của chính quyền địa phương. Tuy nhiên, theo ông Trần Ngọc Tụ, Chi cục trưởng Chi cục An toàn, vệ sinh thực phẩm Hà Nội, do số lượng cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố

lớn, luôn biến động, nên việc quản lý rất khó khăn. Hơn nữa, nhiều quán ăn bình dân, giá rẻ, cơ sở chật hẹp, lại hoạt động ở vỉa hè, lòng đường... với điều kiện vệ sinh và trang thiết bị, dụng cụ không bảo đảm, tiềm ẩn nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm. Trong khi đó, việc xử phạt của chính quyền cơ sở còn nường nhẹ, chủ yếu là nhắc nhở.



Ý thức của người dân, chế tài xử phạt chưa đủ sức răn đe là một trong những "rào cản" khiến công tác kiểm soát, xử lý chưa đạt hiệu quả cao...

Ông Lâm Quốc Hùng, Trưởng phòng Giám sát ngộ độc thực phẩm, Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, việc kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố là loại hình không chỉ ở Việt Nam, mà trên thế giới cũng rất được ưa chuộng. Tại nhiều nước, công tác quản lý kinh doanh thức ăn đường phố được thực hiện rất nghiêm ngặt, việc triển khai quy hoạch được tiến hành đồng loạt. Đơn cử như Malaysia có quy định bắt buộc người bán hàng phải đăng ký mặt hàng kinh doanh, sau đó được tập huấn và được cấp thẻ. Khi bán hàng họ phải đeo thẻ để người tiêu dùng nhận diện. Còn tại Singapore đã quy hoạch hàng nghìn cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố vào 4 trung tâm để kiểm soát. “Và điều quan trọng là việc thanh tra, kiểm tra tại các quốc gia này được thực hiện nghiêm, xử lý nghiêm và bình đẳng; không có khoảng trống, không có nhân nhượng...” - ông Lâm Quốc Hùng nhấn mạnh.

Cùng với việc tăng cường thanh tra, xử lý nghiêm vi phạm, theo PGS.TS Bùi Thị An, Phó Chủ tịch Liên hiệp các Hội Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội, cần tuyên

truyền, giáo dục cho người dân về ý thức xây dựng thương hiệu trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố nhiều hơn nữa. Mặt khác, muốn công tác kiểm tra được sâu sát phải tăng cường nhân sự cho việc quản lý an toàn, vệ sinh thực phẩm cấp cơ sở, không nên để kiêm nhiệm mà phải gắn trách nhiệm với những con người, việc làm cụ thể...

Quốc Trường