

Hà Nội: Nỗi lo về vệ sinh an toàn thực phẩm khi Tết Nguyên đán 2026 cận kề

06:05 01/01/2026

Khi mà nguồn cung thực phẩm trên địa bàn TP. Hà Nội vẫn chưa đáp ứng được nhu cầu của người dân; hàng hóa, thực phẩm tại các chợ truyền thống chưa được kiểm soát về nguồn gốc; phần lớn các lò mổ thủ công vẫn công khai hoạt động..., thì nguy cơ tiềm ẩn về việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm những tháng cuối năm là rất cao, đặc biệt là khi Tết Nguyên đán 2026 đang đến gần.

Đáp ứng được khoảng 20% đến 70% nhu cầu thực phẩm tại chỗ

Theo thống kê của Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội (tháng 12/2025), ước tính nhu cầu tiêu dùng đối với một số nhóm hàng nông, lâm, thủy sản thiết yếu của TP. Hà Nội như sau: Gạo khoảng 99,45 nghìn tấn/tháng; thịt lợn khoảng 19,89 nghìn tấn lợn hơi/tháng; thịt gà, vịt khoảng 6,63 nghìn tấn/tháng; thủy, hải sản tươi đông lạnh khoảng 5,52 nghìn tấn/tháng; thực phẩm chế biến khoảng 5,52 nghìn tấn/tháng; rau, củ khoảng 110,5 nghìn tấn/tháng; trứng gia cầm khoảng 132 triệu quả/tháng...

Qua số liệu thống kê nêu trên, có thể thấy, mỗi ngày TP. Hà Nội tiêu thụ hàng nghìn tấn nông sản, thực phẩm các loại. Tuy nhiên, theo Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội, hiện thành phố mới chỉ tự sản xuất, đáp ứng được khoảng 20% đến 70% nhu cầu thực phẩm tại chỗ; phần còn lại được nhập từ các tỉnh, thành phố khác và từ nước ngoài.



Theo thống kê của Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội, hiện thành phố mới chỉ tự sản xuất, đáp ứng được khoảng 20% đến 70% nhu cầu thực phẩm tại chỗ; phần còn lại được nhập từ các tỉnh, thành phố khác và nhập khẩu. Ảnh: KT

Thực trạng này khiến công tác kiểm soát chất lượng, truy xuất nguồn gốc và đảm bảo an toàn thực phẩm đang trở thành nhiệm vụ mang tính sống còn. Bởi, không chỉ liên quan trực tiếp đến sức khỏe của người dân, mà công tác này còn quyết định niềm tin của người tiêu dùng, ảnh hưởng đến sự phát triển của thị trường cũng như hình ảnh một đô thị văn minh, hiện đại.

Bên cạnh đó, hệ thống chợ truyền thống – nơi cung cấp phần lớn thực phẩm tươi sống cho người dân – cũng tồn tại nhiều vấn đề đáng lo ngại. Đa phần chợ có quy mô nhỏ, hoạt động theo phiên, tiểu thương di chuyển giữa nhiều điểm buôn bán khác nhau. Việc này khiến cơ quan chức năng khó khăn trong cấp giấy phép, theo dõi hồ sơ kinh doanh và kiểm soát nguồn gốc hàng hóa.

Đặc biệt, trái cây và rau củ tại các chợ đầu mối thường được thu gom từ nhiều nguồn khác nhau, qua nhiều khâu trung chuyển nhưng thiếu chứng từ rõ ràng, dẫn đến việc truy xuất nguồn gốc gần như không thể thực hiện đầy đủ.

150/701 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm được kiểm soát

Đặc biệt, trên địa bàn TP. Hà Nội vẫn đang tồn tại nhiều cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, nằm xen kẽ trong khu dân cư. Các điểm giết mổ này thường có quy mô nhỏ, thiếu trang thiết bị, điều kiện vệ sinh không đảm bảo, gây khó khăn cho công tác thanh tra, giám sát. Mặc dù thành phố đã có chủ trương di dời, sắp xếp lại hệ thống giết mổ, song việc triển khai còn gặp nhiều vướng mắc như: Quỹ đất hạn chế, chi phí đầu tư lớn và thói quen sản xuất nhỏ lẻ của người dân.

Theo Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội: Hiện, trên địa bàn TP. Hà Nội có 701 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm. Trong số này, chính quyền các cấp đang kiểm soát hoạt động của 150 cơ sở, sản lượng thịt cung cấp ra thị trường đạt hơn 550 tấn/ngày, đáp ứng khoảng 60% nhu cầu tiêu thụ của Hà Nội. Riêng tại các cơ sở được kiểm soát, sản lượng đạt 450 tấn/ngày, gồm hơn 50 tấn thịt trâu, bò; 300 tấn thịt lợn và 100 tấn thịt gia cầm.



Một cơ sở giết mổ lợn tại xã Trần Phú, Hà Nội. Ảnh: TN

Tuy nhiên, hầu hết cơ sở giết mổ công nghiệp, bán công nghiệp và thủ công tập trung chưa hoạt động hết công suất. Một số cơ sở đầu tư dây chuyền hiện đại như Vinh Anh (xã Thường Tín) chỉ đạt 15-30% công suất thiết kế, trong khi Foodex (xã Đan Phượng) phải tạm dừng hoạt động hoặc chuyển sang giết mổ bán công nghiệp để duy trì sản xuất.

Bên cạnh đó, các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, thủ công vẫn còn tồn tại với số lượng lớn, phân bố rải rác ở nhiều huyện, thị xã, gây khó khăn cho công tác quản lý, kiểm dịch, tiềm ẩn nguy cơ dịch bệnh, mất an toàn thực phẩm và ô nhiễm môi trường. Cùng với đó, hoạt động kinh doanh sản phẩm động vật ngày càng đa dạng, đặc biệt là buôn bán nhỏ lẻ, sơ chế thủ công và giao dịch qua mạng xã hội..., khiến công tác kiểm tra, giám sát gặp nhiều khó khăn, tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong những tháng cuối năm và đặc biệt là dịp Tết Nguyên đán 2026.

Triển khai đồng loạt nhiều biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Trước bối cảnh Tết Nguyên đán 2026 đang đến gần, nguy cơ mất an toàn thực phẩm tăng cao, bà Lưu Thị Hằng, Chi cục trưởng Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật Hà Nội (Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội) cho biết, đơn vị đã tăng cường tổ chức kiểm tra tại các cơ sở sản xuất có hoạt động sơ chế và tại các vùng sản xuất rau trọng điểm của thành phố. Kết quả phân tích mẫu cho thấy, tỷ lệ mẫu không đảm bảo an toàn rất thấp (khoảng 1,3%).

Ngoài ra, TP. Hà Nội còn nhân rộng hệ thống đảm bảo có sự tham gia (PGS) khi phát triển mới 4 mô hình cộng đồng trong năm nay. Tính đến nay, toàn thành phố đã xây dựng được 66 mô hình chuỗi áp dụng PGS với tổng diện tích sản xuất an toàn đạt trên 2.000 ha, góp phần quan trọng trong việc nâng cao chất lượng nông sản cung ứng cho thị trường Thủ đô.



Lực lượng chức TP. Hà Nội năng kiểm tra việc kinh doanh thịt lợn tại khu vực chợ Phùng Khoang. Ảnh: TN

Đối với công tác kiểm soát các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, vừa qua UBND TP. Hà Nội cũng đã ban hành kế hoạch về quản lý giết mổ, vận chuyển và kinh doanh sản phẩm động vật đến năm 2030.

Theo đó, TP. Hà Nội đặt mục tiêu đến năm 2030, có ít nhất 70% lượng gia súc, gia cầm được giết mổ tại các cơ sở tập trung, công nghiệp; toàn bộ cơ sở giết mổ công nghiệp và bán công nghiệp được ứng dụng công nghệ hiện đại, vận hành khép kín, đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y và môi trường. Đặc biệt, 100% cơ sở khi hoạt động phải được cấp phép và chịu sự kiểm soát của cơ quan thú y trước khi sản phẩm được đưa ra thị trường.

Đồng thời quyết tâm xử lý triệt để tình trạng vận chuyển, buôn bán động vật và sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc, không bảo đảm điều kiện vệ sinh thú

y, đồng thời từng bước hình thành các chuỗi liên kết sản xuất - giết mổ - chế biến - phân phối - tiêu dùng theo hướng khép kín, truy xuất được nguồn gốc, bảo đảm cung cấp thực phẩm an toàn, ổn định cho người dân...



TP. Hà Nội quyết tâm giải tỏa 100% các “chợ cóc”, điểm kinh doanh tự phát trên địa bàn. Ảnh: TN

Đối với hoạt động của các khu chợ tự phát, vừa qua ông Nguyễn Mạnh Quyền, Phó Chủ tịch UBND TP. Hà Nội đã ký, ban hành Kế hoạch về triển khai các giải pháp xử lý “chợ cóc”, điểm kinh doanh tự phát trên địa bàn thành phố.

Theo đó, đến hết năm 2026, TP. Hà Nội phấn đấu giải tỏa 100% các “chợ cóc”, điểm kinh doanh tự phát thuộc nhóm 1, nhóm 2, nhóm 3; năm 2027 giải tỏa toàn bộ các “chợ cóc”, điểm kinh doanh tự phát đảm bảo tinh thần “6 rõ” (rõ người, rõ việc, rõ trách nhiệm, rõ thẩm quyền, rõ thời gian, rõ sản phẩm)...

Nhằm bảo đảm sức khỏe người dân trong dịp Tết Nguyên đán và mùa Lễ hội Xuân 2026, bà Vũ Thu Hà, Phó Chủ tịch UBND TP. Hà Nội vừa ký ban hành Quyết định số 6434/QĐ-UBND thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành công tác an toàn thực phẩm phục vụ Tết Dương lịch, Tết Nguyên đán Bính Ngọ và Lễ hội Xuân năm 2026.

Theo đó, TP. Hà Nội thành lập 3 đoàn kiểm tra liên ngành, thực hiện kiểm tra theo hình thức đột xuất từ ngày 26/12/2025 đến hết ngày 20/3/2026 tại 126 phường, xã trên địa bàn. Các đoàn sẽ kiểm tra công tác chỉ đạo, tổ chức triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm phục vụ Tết Dương lịch, Tết

Nguyên đán Bính Ngọ và Lễ hội Xuân năm 2026 tại các phường, xã trên địa bàn thành phố. Đồng thời, kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống.

Công tác kiểm tra tập trung vào nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng các mặt hàng thực phẩm, nông sản thực phẩm tiêu thụ trong dịp Tết và mùa lễ hội. Các trường hợp vi phạm sẽ được kịp thời xử lý, kiến nghị xử lý hoặc chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý theo đúng quy định của pháp luật...

Việc thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành nêu trên, đang thể hiện quyết tâm của Thủ đô trong việc bảo vệ quyền lợi và sức khỏe của người tiêu dùng. Đây là hoạt động thiết yếu nhằm ngăn chặn thực phẩm bẩn, thực phẩm không rõ nguồn gốc lấn lướt thị trường, bảo đảm cho người dân Thủ đô đón Tết Nguyên đán Bính Ngọ và vui Xuân 2026 an toàn, lành mạnh.

Tuấn Ngọc