TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hà Nội: Siết chặt quản lý an toàn thực phẩm, mở rộng chuỗi nông sản an toàn

18:06 26/07/2026

Với nhu cầu tiêu thụ thực phẩm của hơn 10 triệu người dân, Hà Nội đang đẩy mạnh nhiều giải pháp nhằm siết chặt quản lý an toàn thực phẩm, từ kiểm tra, xử lý vi phạm đến phát triển các chuỗi sản xuất nông sản an toàn, truy xuất nguồn gốc và ứng dụng công nghệ trong quản lý.

Xử lý 28 cơ sở vi phạm về an toàn thực phẩm

An toàn thực phẩm tiếp tục là một trong những nhiệm vụ trọng tâm của Hà Nội nhằm bảo vệ sức khỏe người dân và nâng cao chất lượng nguồn cung nông sản trên địa bàn. Trong bối cảnh nhu cầu tiêu dùng ngày càng lớn, thành phố đang triển khai đồng bộ nhiều giải pháp để tăng cường kiểm soát chất lượng thực phẩm từ khâu sản xuất đến lưu thông.

Đoàn kiểm tra liên ngành của Hà Nội kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại một cơ sở trên địa bàn. (Ảnh: T.N)

Theo Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội, toàn thành phố hiện có 14.392 cơ sở sơ chế, chế biến và kinh doanh nông, lâm, thủy sản, cùng 39.361 cơ sở sản xuất ban đầu quy mô nhỏ lẻ.

Đến tháng 7/2026, Phòng Chất lượng và Phát triển thị trường đã hỗ trợ 3.299 doanh nghiệp, hợp tác xã và cơ sở sản xuất cập nhật dữ liệu cho 12.382 sản phẩm trên Hệ thống truy xuất nguồn gốc của thành phố tại check.hanoi.gov.vn.

Song song với đó, trong 6 tháng đầu năm 2026, ngành nông nghiệp Hà Nội đã tổ chức tập huấn, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm cho 12.806 lượt người sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản nhằm nâng cao nhận thức và ý thức chấp hành các quy định của pháp luật.

Công tác thanh tra, kiểm tra cũng được tăng cường. Từ đầu năm đến nay, Phòng Chất lượng và Phát triển thị trường đã tham mưu Sở Nông nghiệp và Môi trường thành lập nhiều đoàn kiểm tra liên ngành, tiến hành kiểm tra 43 cơ sở.

Qua kiểm tra, lực lượng chức năng phát hiện 28 cơ sở vi phạm; trong đó chuyển UBND 4 phường xử lý 4 cơ sở và tham mưu ban hành 24 quyết định xử phạt vi phạm hành chính với tổng số tiền 763,5 triệu đồng.

Theo bà Nguyễn Thị Thu Hằng, Trưởng phòng Chất lượng và Phát triển thị trường, đối với các mẫu thực phẩm không bảo đảm chất lượng, đơn vị sẽ tham mưu ban hành thông báo cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm; đồng thời phối hợp với chính quyền địa phương và cơ sở sản xuất để truy xuất nguồn gốc, xác định nguyên nhân, thu hồi và xử lý sản phẩm theo quy định.

Đẩy mạnh phát triển chuỗi nông sản an toàn

Theo Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội, an toàn thực phẩm là một trong năm "điểm nghẽn" mà thành phố đang tập trung tháo gỡ. Vì vậy, cùng với việc kiểm tra, xử lý vi phạm, Hà Nội tiếp tục thúc đẩy tái cơ cấu ngành nông nghiệp theo hướng hiện đại, an toàn và bền vững.

Thời gian qua, thành phố đẩy mạnh phát triển vùng sản xuất tập trung, mở rộng diện tích trồng trọt theo tiêu chuẩn VietGAP và hữu cơ; đồng thời phát triển chăn nuôi tập trung ngoài khu dân cư theo hướng an toàn sinh học nhằm kiểm soát dịch bệnh và nâng cao chất lượng sản phẩm.

Đến tháng 7/2026, Hà Nội đã cấp 146 mã số vùng trồng cho các loại cây trồng và chứng nhận 32 cơ sở chăn nuôi gia súc an toàn dịch bệnh. Thành phố cũng duy trì và phát triển 182 chuỗi liên kết sản xuất, tiêu thụ nông sản an toàn.

Phó Giám đốc Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội Tạ Văn Tường cho biết, thời gian tới, đơn vị sẽ tiếp tục nhân rộng các mô hình sản xuất theo chuỗi giá trị; cụ thể hóa các chính sách hỗ trợ theo Luật Thủ đô năm 2026 và các nghị quyết của HĐND thành phố nhằm khuyến khích doanh nghiệp, hợp tác xã đầu tư đổi mới khoa học - công nghệ, nâng cao chất lượng nông sản phục vụ người dân.

Bên cạnh đó, Sở sẽ tiếp tục tăng cường kiểm tra, giám sát theo hướng có trọng tâm, trọng điểm và đột xuất, tập trung vào những ngành hàng, nhóm sản phẩm và các khâu có nguy cơ cao về mất an toàn thực phẩm để kịp thời phát hiện, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm.

Song song với công tác quản lý, Hà Nội cũng sẽ đẩy mạnh tập huấn, bồi dưỡng chuyên môn, kỹ năng quản lý và xử lý vi phạm cho đội ngũ cán bộ cấp xã, phường, góp phần từng bước đưa công tác quản lý an toàn thực phẩm đi vào nền nếp.

Phương Di *(t/h)*