

Kiểm soát chất lượng đồ uống từ nhà máy đến thị trường

19:57 23/10/2026

Người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến nguồn gốc, chất lượng đồ uống, đặt ra yêu cầu siết chặt kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng.

Thị trường đồ uống ngày càng đa dạng về chủng loại, mẫu mã và kênh phân phối, song cũng đặt ra nhiều lo ngại về nguồn gốc, chất lượng và điều kiện bảo quản, nhất là với sản phẩm bán qua mạng xã hội hoặc có giá thấp bất thường.

Khi thông tin sản phẩm chưa đầy đủ, người tiêu dùng khó đánh giá chất lượng và nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe. Điều này đòi hỏi doanh nghiệp tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm, đồng thời nâng cao hiệu quả quản lý, giám sát hàng hóa lưu thông trên thị trường.

Người tiêu dùng lựa chọn đồ uống không chỉ dựa vào giá cả, hương vị, thương hiệu mà còn quan tâm đến nguồn gốc, hạn sử dụng và điều kiện bảo quản. Tuy nhiên, thông tin sản phẩm chưa đầy đủ, nhất là trên các kênh bán hàng trực tuyến, khiến việc kiểm chứng chất lượng gặp khó khăn.



Truy xuất nguồn gốc giúp doanh nghiệp kiểm soát chất lượng đồ uống trong toàn bộ chuỗi cung ứng. (Ảnh minh họa)

Nguy cơ mất an toàn thực phẩm có thể phát sinh từ nguyên liệu, chế biến đến đóng gói, bảo quản và phân phối. Vì vậy, doanh nghiệp cần kiểm soát chặt từng công đoạn, đặc biệt với đồ uống có nguồn gốc nông sản như cà phê, từ canh tác, thu hoạch đến sơ chế nguyên liệu.

Bên cạnh áp dụng tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm và công nghệ phù hợp, doanh nghiệp cần duy trì kiểm tra chất lượng, hướng dẫn đối tác bảo quản đúng quy trình và tăng cường truy xuất nguồn gốc. Kiểm soát xuyên suốt chuỗi cung ứng sẽ góp phần hạn chế rủi ro, bảo đảm chất lượng sản phẩm khi đến tay người tiêu dùng.

Minh Đăng Group triển khai truy xuất nguồn gốc qua mã trên bao bì, cung cấp thông tin về vùng nguyên liệu, thời điểm thu hoạch và kết quả kiểm nghiệm. Doanh nghiệp đồng thời chú trọng xây dựng chuỗi cung ứng có trách nhiệm, tiếp nhận phản hồi khách hàng để cải tiến sản phẩm.

Theo ông Trần Hữu Linh, Cục trưởng Cục Quản lý và Phát triển thị trường trong nước (Bộ Công Thương), truy xuất nguồn gốc phải phục vụ quản lý chất lượng, không đơn thuần là gắn mã để người tiêu dùng tra cứu. Với sản phẩm đồ uống, dữ liệu cần được ghi nhận xuyên suốt từ nguyên liệu, nguồn nước, bao bì, sản xuất đến vận chuyển và phân phối. Qua đó, doanh nghiệp có thể xác định lô hàng, công đoạn phát sinh vấn đề và khoanh vùng phạm vi cần xử lý.

Truy xuất nguồn gốc không thay thế việc kiểm soát nguyên liệu, vệ sinh sản xuất hay kiểm nghiệm sản phẩm, mà là công cụ hỗ trợ quản lý chất lượng và xác định trách nhiệm khi có sự cố. Vì vậy, bảo đảm an toàn thực phẩm cần được thực hiện đồng bộ từ sản xuất, bảo quản đến phân phối, đi kèm minh bạch thông tin hàng hóa.

Hà Trần