

Kiểm soát hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm: Nhu cầu tăng - nỗi lo tăng

12:49 20/12/2017

Trên địa bàn TP Hà Nội hiện có 1.070 cơ sở, điểm giết mổ gia súc, gia cầm, vậy nhưng chỉ có 168 cơ sở có giấy phép đăng ký kinh doanh. Sự bất cập trong kiểm soát hoạt động này kéo theo nỗi lo về mất vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt là vào thời điểm cuối năm khi nhu cầu tiêu dùng của người dân tăng cao.

Phần lớn hoạt động không phép

Theo thống kê của ngành Nông nghiệp Hà Nội, hiện nay trên địa bàn thành phố có 1.070 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, trong đó có 1.048 cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, thủ công; 15 cơ sở giết mổ bán công nghiệp và 7 cơ sở giết mổ công nghiệp. Tuy nhiên, chỉ có 168 cơ sở có giấy phép đăng ký kinh doanh và 128 cơ sở được kiểm soát. Nguyên nhân là nhiều cơ sở đăng ký nhưng đã ngừng hoạt động hoặc tạm ngừng hoạt động do không cạnh tranh được với các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ trong khu dân cư.

Trong khi đó, số cơ sở bị kiểm tra, xử lý rất ít. Từ đầu năm đến nay, Chi cục Thú y Hà Nội phối hợp với Phòng Cảnh sát môi trường (Công an TP Hà Nội) kiểm tra xử phạt 2 cơ sở giết mổ không đạt tiêu chuẩn về vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm. Theo đánh giá của ngành Nông nghiệp, đây chỉ là phần kiểm soát ở các cơ sở đã đăng ký, còn số cơ sở nhỏ lẻ tại khu dân cư, đã được phân cấp quản lý cho chính quyền cấp cơ sở thì hầu như đang bị buông lỏng.



*Lực lượng liên ngành kiểm tra một cơ sở giết mổ gia súc trên địa bàn Hà Nội.
Ảnh: Hải Yến*

Qua khảo sát, hầu hết cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ trong khu dân cư hoặc ngay tại cơ sở chăn nuôi đều tiến hành công việc trên nền xi măng, không có khu xử lý thịt và phụ phẩm riêng biệt, nước xả, nước thải tràn lan trên nền nhà... Trong quá trình giết mổ, thịt lợn, nội tạng, phân, nước thải... lẫn với nhau nên việc thịt lợn, thịt gia cầm có nguy cơ cao bị nhiễm vi sinh vật. Bà Nguyễn Thị Lan, chủ một cơ sở giết mổ gia cầm tại xã Bình Minh, huyện Thanh Oai thừa nhận, cơ sở mới chỉ thu gom được chất thải rắn, còn toàn bộ nước thải trong quá trình giết mổ đều xả trực tiếp ra môi trường...

Đó là chưa kể tình trạng vào buổi sáng sớm hoặc đầu giờ chiều hằng ngày, trên nhiều tuyến đường nội đô của Hà Nội, người đi đường thường bắt gặp cảnh những chiếc xe máy chở gia súc đã được giết mổ mà không che đậy lưu thông tự do. Còn tại chợ cóc, chợ dân sinh, chợ truyền thống, nhiều người bán hàng vẫn tùy tiện giết mổ gia cầm tại chỗ, xả nước thải bừa bãi... Điển hình như tại chợ dân sinh La Khê thuộc phường La Khê, quận Hà Đông có tới 3 cửa hàng giết mổ gia cầm trực tiếp ngay tại chợ. Theo một chủ cửa hàng bán gà ở đây, từ nhiều năm nay, cửa hàng đều bán các loại gia cầm chưa qua giết mổ. Nếu khách hàng có nhu cầu, cửa hàng sẽ giết mổ trực tiếp...

Tại huyện Sóc Sơn, lãnh đạo Trạm Thú y huyện cũng thừa nhận: Các điểm giết

mổ được kiểm soát trên địa bàn huyện rất ít, các cơ sở đã đăng ký thì quy mô nhỏ lẻ. Điểm giết mổ tập trung lớn nhất của huyện Sóc Sơn cũng chỉ có công suất 10 con lợn/ngày. Thế nhưng, trên địa bàn huyện đang tồn tại hàng trăm điểm giết mổ gia súc, gia cầm chưa thể kiểm soát. Đây cũng là thực trạng chung của nhiều huyện ngoại thành...

Chia sẻ những khó khăn trong kiểm soát giết mổ, Phó Trưởng trạm Thú y huyện Đông Anh Hoàng Đình Lân cho hay: Hoạt động giết mổ nhỏ lẻ, thủ công đa dạng, không có địa điểm cố định mà rải rác ở hầu hết các khu dân cư. Chưa kể một số cơ sở hoạt động theo mùa vụ. Đáng chú ý là hầu hết các điểm giết mổ không được chính quyền địa phương cấp phép hoạt động nên cơ quan thú y rất khó kiểm tra, kiểm soát.

Ông Nguyễn Hữu Chi, Trưởng phòng Kinh tế huyện Phú Xuyên cho biết, thói quen tiêu dùng dễ dãi của người dân cũng góp phần "tiếp tay" cho sự tồn tại của các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ... Ngoài ra, do chính sách khuyến khích, hỗ trợ hoạt động giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm thiếu đồng bộ, hiệu quả nên các điểm giết mổ tập trung trên địa bàn huyện Phú Xuyên đã có quy hoạch, có dự án nhưng vẫn chưa thể đi vào hoạt động.

Siết, liệu có... chặt?

Dịp cuối năm nhu cầu tiêu thụ thực phẩm tăng cao kéo theo công suất giết mổ gia súc, gia cầm tăng gấp 2-3 lần so với ngày thường. Ước tính, lượng gia súc, gia cầm xuất, nhập vào địa bàn thành phố thời điểm từ tháng 12-2017 đến tháng 3-2018 tăng hơn 30% so với trung bình các tháng trong năm. Ông Trần Anh Cường, chủ cơ sở giết mổ gia súc tại thôn Vệ, xã Nam Hồng, huyện Đông Anh kiến nghị: Để đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của nhân dân Thủ đô, trong khi chờ quy hoạch và đưa các cơ sở giết mổ tập trung vào hoạt động, đối với các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, nếu chấp hành tốt về vấn đề vệ sinh thú y, môi trường nên cho phép thực hiện việc giết mổ tạm thời (có thời hạn) và có sự quản lý của cơ quan chuyên môn và chính quyền địa phương.

Trước thực trạng trên, ông Nguyễn Ngọc Sơn, Chi cục trưởng Chi cục Thú y Hà Nội cho biết, từ nay đến Tết Nguyên đán Mậu Tuất 2018, lực lượng thú y sẽ tập trung cao độ, bố trí đủ cán bộ thú y để kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ tại các cơ sở giết mổ đã được chính quyền cho phép; tăng cường hướng dẫn các cơ sở nhỏ lẻ vào các khu giết mổ tập trung nhằm từng bước giảm tình trạng hoạt động tự phát... Đồng thời, nâng cao năng lực hoạt động của 9 chốt kiểm dịch liên ngành nhằm ngăn chặn gia súc, gia cầm không đủ điều kiện vào các lò mổ.

Lực lượng thú y phối hợp tích cực với quản lý thị trường, công an... tăng cường kiểm tra, xử lý, đề xuất dừng hoạt động các cơ sở không bảo đảm điều kiện vệ sinh thú y, chưa được chính quyền địa phương cho phép. Cùng với đó, tổ chức quản lý chặt chẽ các hộ kinh doanh tại các quận nội thành, kiên quyết xử lý sản phẩm động vật không có dấu kiểm soát giết mổ. Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền nhằm phổ biến pháp luật, các chế độ chính sách, các quy định đối với người sản xuất kinh doanh có hoạt động giết mổ; định hướng người tiêu dùng thay đổi thói quen tiêu dùng chuyển sang lựa chọn sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng, có bao gói, tem nhãn...

Các cơ quan chức năng đã tỏ rõ quyết tâm, nhưng với thực trạng nêu trên, người tiêu dùng vẫn không khỏi lo lắng: Siết liệu có... chặt?

Theo Hà Nội mới