TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Nghệ An: Vẫn nóng thực phẩm bẩn

22:42 11/05/2018

Nghệ An là tỉnh đông dân cư, đồng thời là trung tâm đầu mối tiếp nhận, chuyển giao các loại thực phẩm, hàng hóa. Trong số đó, có không ít hàng hóa là thực phẩm độc hại, không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đang được sử dụng khá phổ biến trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

Triển khai quyết liệt

Qua công tác đấu tranh cho thấy trên địa bàn Nghệ An, vẫn tồn tại nhiều cơ sở vi phạm với mức độ nghiêm trọng.Thực hiện Kế hoạch của UBND tỉnh về triển khai Tháng hành động vì an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An năm 2018, trong tháng, Đoàn thanh tra liên ngành tỉnh Nghệ An đã thực hiện thanh, kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh và chế biến thực phẩm trên địa bàn.

Tính đến ngày 3/5/2018, Đoàn thanh tra liên ngành tỉnh Nghệ An đã tiến hành thanh, kiểm tra 17 cơ sở và lập biên bản xử phạt vi phạm hành chính 6 cơ sở. Tổng số tiền dự kiến xử phạt là 48,7 triệu đồng.



Lực lượng chức năng kiểm tra, xử lý thực phẩm bẩn

Các lỗi vi phạm chủ yếu là: thiếu tủ lưu mẫu; bảo quản thực phẩm không đảm bảo; thực phẩm không có hợp đồng chứng minh nguồn gốc; phụ gia và nguyên liệu thực phẩm hết hạn sử dụng; khu chế biến không đảm bảo vệ sinh; nhân viên không trang bị bảo hộ khi chế biến...

Theo báo cáo của Chi cục QLTT và Chi cục VSATTP (Nghệ An) cho biết, trong năm 2017 Nghệ An xảy ra 10 vụ ngộ độc thực phẩm với 357 người mắc, trong đó 3 trường hợp tử vong.

Chi cục đã tiến hành kiểm tra 19.354 cơ sở sản xuất kinh doanh, chế biến thực phẩm. Trong đó 4.323 cơ sở vi phạm, xử lý 2.076 cơ sở vi phạm về Vệ sinh An toàn thực phẩm với tổng giá trị thu phạt hơn 2,6 tỷ đồng. Phát hiện, bắt giữ và tiêu hủy hơn 10 tấn thực phẩm không rõ nguồn gốc, không đảm bảo chất lượng, làm giả, làm nhái...

Hiện nay, trên địa bàn tỉnh có khoảng 15.000 cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Cấp Tỉnh đã cơ bản hoàn thành việc cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, còn cấp huyện và xã vẫn chưa thể kiểm soát một cách có hiệu quả. Bên cạnh đó, vẫn còn hàng nghìn cơ sở hoạt động tự do, chưa được

đăng ký, quản lý về cơ sở, tiêu chuẩn thực phẩm an toàn, vệ sinh môi trường và phòng chống nhiễm khuẩn.

Các vi phạm trong lĩnh vực VSATTP trên địa bàn Nghệ An được chia thành 3 nhóm: Vi phạm các quy định về sản xuất, chế biến thực phẩm, được cụ thể hóa ở các loại hình như dùng chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, tạo nạc, đưa tạp chất bẩn vào thực phẩm; sử dụng hóa chất, chất bảo quản, phụ gia quá mức cho phép; sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, chưa qua kiểm dịch. Nhóm vi phạm luật và các quy định về kinh doanh thực phẩm, nổi bật là mua bán các loại thực phẩm là hàng giả, hàng kém chất lượng và quá hạn sử dụng, không có nguồn gốc xuất xứ, vi phạm về nhãn mác, bao bì.

Cần tăng cường kiểm tra

Ông Nguyễn Hồng Phong – Chi cục phó QLTT Nghệ An cho biết: Qua kiểm tra tại các chợ, cơ sở sản xuất...lực lượng chức năng cũng đã phát hiện có chất chất cấm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong các sản phẩm...

Còn theo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, so với những năm trước, hiện nay, hầu hết các cơ sở kinh doanh, chế biến thực phẩm đã nắm bắt được Luật ATTP, thể hiện qua việc các cơ sở thực hiện tương đối đầy đủ giấy tờ liên quan đến ATTP, đầu tư cơ sở vật chất khang trang.



Tuy nhiên, vẫn còn nhiều cơ sở, nhất là các cơ sở nhỏ lẻ, hộ gia đình do tập trung nhiều vào lợi nhuận nên chưa có sự đầu tư về cơ sở vật chất, trang thiết bị. Một số làng nghề sản xuất theo thói quen mà không biết những thói quen đó ảnh hưởng đến vấn đề ATTP của sản phẩm.

Phát biểu tại lễ phát động, Tháng hành động vì an toàn vệ sinh thực phẩm, vừa qua Ông Đinh Viết Hồng - Phó Chủ tịch UBND tỉnh Nghệ An: yêu cầu: Để công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thực sự đem lại hiệu quả, các cấp, ngành, đặc biệt là cấp huyện, xã phải nâng cao vai trò, trách nhiệm về đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý; Phát huy hiệu quả sự phối hợp giữa chính quyền với các đoàn thể trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm, huy động cả cộng đồng cùng tham gia giám sát, phát hiện, tố cáo các cơ sở, tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm bẩn.

Bên cạnh đó, các lực lượng chức năng phải tăng cường công tác thanh kiểm tra, xử lý nghiêm các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo quy định an toàn thực phẩm; Đồng thời tôn vinh, quảng bá, khuyến khích các tổ chức, cá nhân sản xuất các sản phẩm, chuỗi thực phẩm an toàn, nhất là sản phẩm truyền thống mang đặc trưng vùng miền.

Thiết nghĩ, bên cạnh sự vào cuộc của các cơ quan chức năng, hơn ai hết những người sản xuất, kinh doanh cũng cần đề cao lương tâm, đạo đức nghề nghiệp của mình, đừng vì lợi nhuận trước mắt mà đánh mất lương tri. Còn phía người tiêu dùng hãy luôn tỉnh táo, sáng suốt trong việc lựa chọn những loại sản phẩm an toàn. Không mua các loại thực phẩm đóng bao gói sẵn không có nhãn mác, chỉ mua các loại có nhãn đầy đủ như tên thực phẩm, địa chỉ cơ sở sản xuất, định lượng thực phẩm, thành phần cấu tạo, chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản và sử dụng...

Mạnh Hùng