

Người tiêu dùng hoang mang trước nguồn gốc thịt ngoại

08:49 21/08/2018

Thịt đông lạnh nhập khẩu được rã đông bán như thịt tươi tràn lan trên thị trường trong nước, điều này ẩn chứa nhiều nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm đối với người tiêu dùng.

Hiện nay, khi các nhà cung cấp thực phẩm trong nước phải đáp ứng quy định về truy xuất nguồn gốc điện tử, minh bạch thông tin về trại nuôi, nơi giết mổ, hạn sử dụng thì thông tin về thịt nhập khẩu bán lẻ rất sơ sài.

Tại nhiều siêu thị trên cả nước đang kinh doanh sản phẩm thịt nhập khẩu theo dạng rã đông hoặc pha lóc đóng gói lại cũng không có thông tin chi tiết về nguồn gốc sản phẩm khiến người tiêu dùng rất hoang mang.

Chủ một DN chế biến thực phẩm lớn tại Bình Dương cho biết công ty mua hàng với số lượng lớn nên với từng lô hàng nhà cung cấp phải cung cấp hồ sơ nhập khẩu. Trên chứng từ thể hiện đủ thông tin về nhà sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản. "Chúng tôi kiểm tra với nhãn trên bao bì, thông tin khớp mới nhập hàng. Để bảo đảm chất lượng sản phẩm chế biến, chúng tôi chỉ nhập hàng còn ít nhất 2/3 hạn sử dụng" - chủ DN này thông tin thêm.



Thịt rã đông không rõ nguồn gốc khiến người tiêu dùng hoang mang

Trong khi đó, người tiêu dùng mua lẻ khó kiểm soát nguồn gốc thịt hơn do không thể mua hàng "nguyên đai nguyên kiện" mà đã qua pha lóc, đóng gói lại. Rất nhiều điểm bán lẻ thịt ngoại không bảo đảm điều kiện bảo quản như nhà sản xuất yêu cầu.

Ông Nguyễn Văn Ngọc, Phó Chủ tịch Hiệp hội Chăn nuôi gia cầm Đông Nam Bộ, cho rằng thời buổi hội nhập, Việt Nam không thể cấm nhập khẩu thịt gà để bảo hộ sản xuất trong nước nhưng người chăn nuôi cần sự công bằng. Bởi gà sản xuất trong nước muốn vào siêu thị phải có đầy đủ thông tin minh bạch từ trại nuôi đến giết mổ, hạn sử dụng nhưng thịt nhập khẩu thì "vô tư" bán dạng hàng xá, nguồn gốc chung chung. "Gần đây là gà dai đông lạnh nước ngoài nhập khẩu về bán đầy đường, bán cả vào siêu thị, không bao bì, nhãn mác nhưng không bị kiểm tra và xử lý. Dân mình thấy bán công khai thì mua về ăn mà không biết có nguy hại cho sức khỏe hay không" - ông Ngọc bức xúc.

Theo Cục Thú y - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, thịt và sản phẩm thịt gia súc, gia cầm từ các nước nhập về Việt Nam đã được kiểm soát chặt chẽ theo chuỗi, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Nguồn thịt nhập khẩu đều từ các nước có nền chăn nuôi phát triển như: Mỹ, Ấn Độ, Úc, Ba Lan, Hàn Quốc, Tây Ban Nha... Nhà máy sản xuất thịt của các nước cũng phải được cơ quan có thẩm quyền Việt Nam thẩm định, đánh giá từng cơ sở. Nếu đạt yêu cầu thì mới được đưa vào danh sách các nhà máy được phép xuất khẩu vào Việt Nam.

Theo quy định hiện hành, các lô thịt đông lạnh nhập khẩu đều phải lấy mẫu 100% để xét nghiệm chỉ tiêu lý hóa, cảm quan, vi sinh vật gây ô nhiễm thực phẩm và gây bệnh theo quy định của Bộ Y tế. Trường hợp kết quả xét nghiệm bảo đảm yêu cầu mới được phép làm thủ tục nhập khẩu để tiêu thụ nội địa. Nếu xét nghiệm không đạt, chủ lô hàng phải chịu phạt hành chính, lô hàng bị buộc tái xuất, tiêu hủy hoặc chuyển mục đích sử dụng. Như vậy, về lý thuyết, thịt nhập khẩu được kiểm soát khá chặt nhưng thực tế sản phẩm đến tay người tiêu dùng lại không được như vậy do quá trình bảo quản, phân phối.

Ông Nguyễn Thanh Khuê, Giám đốc Công ty CP Thực phẩm Anh Khải Ký (TP HCM), cho biết ở các nước phát triển, việc truy xuất nguồn gốc thịt bằng phần mềm điện tử đã có từ lâu. "Chúng tôi là DN nhập khẩu nên có sẵn phần mềm để có thể dùng điện thoại thông minh kiểm tra nhanh hàng hóa từ phía nhà xuất khẩu trong khi phía cơ quan quản lý nhà nước Việt Nam chủ yếu vẫn kiểm tra bằng giấy tờ nên khá mất thời gian. Theo tôi, cơ quan quản lý Việt Nam nên yêu cầu các nước xuất khẩu chia sẻ dữ liệu để về Việt Nam tiếp tục quản lý theo chuỗi bằng công nghệ thông tin. Các công nghệ tiên tiến sẽ giúp hạn chế tình trạng thịt nhập khẩu bị "phù phép" nhãn mác, hạn sử dụng do cách quản lý thủ công như hiện nay" - ông Khuê đề nghị.

Ông Khuê đang cùng các DN nhập khẩu thịt bò sống từ Úc phát triển sản phẩm thịt Úc chất lượng cao nhưng lại gặp khó khăn do cạnh tranh không công bằng với thịt đông lạnh đã đông bán như thịt tươi có giá rẻ hơn. Do đó, để bảo đảm cạnh tranh công bằng, ông đề nghị cần sự phân luồng các sản phẩm nhập khẩu và thịt tươi để người tiêu dùng mua được sản phẩm đúng giá trị.

Chặn thịt bẩn ngay tại cảng

Giữa tháng 7 vừa qua, Cục Giám sát Quản lý về hải quan - Tổng cục Hải quan thông báo về lô hàng chân gà đông lạnh xuất xứ Ba Lan được nhập về Việt Nam qua thị trường Hồng Kông (Trung Quốc) có hàm lượng vi khuẩn Salmonella vượt ngưỡng cho phép của châu Âu.

Lô hàng này đã về cảng Hải Phòng nhưng không có DN nào làm thủ tục đến nhận. Từ đây cho thấy hệ thống quản lý hiện đại có thể giúp cảnh báo và phát hiện nhanh chóng và chặn lô hàng không bị tung ra thị trường.

Bảo Ngọc (T/h)