TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Quảng Ninh: Đảm bảo an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp

09:28 14/03/2024

Để quản lý, kiểm soát nguồn gốc thực phẩm tiêu thụ trên địa bàn, thời gian qua Sở NN&PTNT tỉnh Quảng Ninh đã chỉ đạo đơn vị trực thuộc triển khai nhiều giải pháp đồng bộ, góp phần tạo chuyển biến rõ nét trong công tác đảm bảo VSATTP trong lĩnh vực nông nghiệp.

Thời gian qua, công tác tuyên truyền, phổ biến chính sách, pháp luật, kiến thức ATTP trong lĩnh vực sản xuất nông nghiệp luôn được quan tâm đẩy mạnh. Từ đầu năm đến nay, các địa phương, đơn vị trong ngành nông nghiệp đã tổ chức trên 100 hội nghị tập huấn, góp phần nâng cao nhận thức, ý thức của người sản xuất, kinh doanh, cũng như hiểu biết, niềm tin của người tiêu dùng trong lựa chọn và tiêu thụ các sản phẩm nông, lâm, thủy sản được kiểm soát chất lượng ATTP.

Thông tin với báo chí, ông Nguyễn Minh Sơn, Giám đốc Sở NN&PTNT, cho biết: Thời gian qua, các hoạt động đảm bảo ATTP lĩnh vực nông nghiệp được triển khai thực hiện bài bản hơn. Đặc biệt, ngành nông nghiệp đã tập trung xây dựng việc tổ chức sản xuất, chế biến nông sản theo chuỗi. Trong đó, các quy trình từ khi xuống giống, chăm sóc, thu hoạch, đóng gói tiêu thụ đều được thực hiện theo đúng quy trình. Hiện toàn tỉnh có 91 cơ sở trồng trọt được chứng nhận VietGAP, với diện tích 1.108ha; 4 cơ sở chứng nhận nông nghiệp hữu cơ (quế, lúa) với diện tích 419ha; 1 cơ sở nuôi cá tầm Nga, cá lăng được chứng nhận VietGAP, với diện tích 0,405ha; 2 trang trại chăn nuôi được chứng nhận VietGAHP (lợn thịt 20.250 tấn/năm, gà đẻ trứng 13,512 triệu quả/năm, gà thịt 120 tấn/năm, lợn mẹ sinh sản 12.000 con/năm); 41 hộ chăn nuôi được cấp giấy chứng nhận VietGAHP và các chứng nhận khác tương đương (gà thịt 502 tấn/năm, gà con giống 300.000 con/năm, trứng vịt 1,2 triệu quả/năm); 13 chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn có xác nhận với 46 sản phẩm.



Nông dân xã Bình Dương, TX Đông Triều thu hoạch khoai tây Atlantic được trồng theo tiêu chuẩn VietGAP.

Cùng với đó, toàn tỉnh có 728 cơ sở sơ chế, chế biến nông, lâm, thủy sản, gồm 22 cơ sở chế biến nông sản, thủy sản xuất khẩu đã đầu tư ứng dụng khoa học công nghệ trong chế biến, kiểm soát chất lượng, ATTP công suất thiết kế 20.000 tấn/cơ sở/năm. Các cơ sở này đã ứng dụng nhiều công nghệ hiện đại trong sản xuất, như: Hệ thống băng tải tự động hoá; cân tự động theo trọng lượng quy định, đảm bảo độ chính xác cao; công nghệ đóng gói tự động; máy hấp chịu nhiệt cao, chống ăn mòn, tích hợp bộ điều khiển nhiệt độ trên màn hình số; hệ thống cấp đông IQF, cấp đông siêu tốc; chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; áp dụng HACCP, ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS),... trong chế biến, đáp ứng yêu cầu của một số thị trường nhập khẩu (Trung Quốc, Đài Loan, Hàn Quốc, Nhật Bản...).

Sở NN&PTNT cũng đã tăng cường giám sát chất lượng vật tư nông nghiệp, ATTP đối với sản phẩm thủy sản, động vật, thực vật, các sản phẩm sơ chế, chế biến đảm bảo nguồn gốc thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu. Đồng thời, ban hành văn bản chỉ đạo các địa phương, đơn vị tập trung khai thác, sử dụng hệ thống cơ sở dữ liệu truy xuất nguồn gốc thực phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn.

Bằng những cách làm trên, hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý, bảo đảm ATTP nông, lâm, thủy sản được tăng cường. Các hoạt động thanh tra, kiểm tra, xử lý hành vi vi phạm về chất lượng vật tư nông nghiệp, ATTP thực hiện đồng bộ, nghiêm túc. Công tác hậu kiểm, giám sát ATTP nông, lâm, thủy sản được thường xuyên, đã kịp thời cảnh báo nguy cơ ô nhiễm, thực trạng tồn dư thuốc

bảo vệ thực vật, chất cấm, tồn dư hoá chất, kháng sinh, chất bảo quản; tăng hiệu quả kiểm soát, góp phần tạo ra các sản phẩm đảm bảo ATTP phục vụ người dân, giữ vững ổn định sản xuất, thúc đẩy thị trường. Riêng năm 2023, qua thanh tra, kiểm tra tại 123 cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp, sản phẩm nông, lâm, thuỷ sản, cơ quan chức năng phát hiện 4 cơ sở vi phạm, xử phạt vi phạm hành chính 21,5 triệu đồng.

Trần Trang *(t/h)*