TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

# Thanh Hóa chú trọng sản xuất rau quả theo quy trình sản xuất nông nghiệp VietGAP

20:22 22/07/2023

Để tiếp tục nâng cao chất lượng nông sản, đáp ứng tiêu chuẩn thị trường trong nước và thế giới, Thanh Hóa đang định hướng các địa phương, doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh thay đổi tư duy trong phát triển sản xuất; đưa ra định hướng cụ thể trong sản xuất nông nghiệp sạch, bền vững.



Lô vải không hạt đầu tiên xuất khẩu được trồng tại miền núi Ngọc Lặc, Thanh Hóa

Theo thông tin từ Chi cục Quản lý chất lượng nông, lâm và thủy sản Thanh Hóa cho biết, cùng với phát triển các vùng sản xuất nông nghiệp tập trung, theo hướng an toàn, như vùng rau an toàn, cây ăn quả, cây công nghiệp phục vụ chế biến, nuôi trồng thủy sản, các cụm trang trại chăn nuôi tập trung,... đến nay, trên địa bàn tỉnh đã xây dựng được gần 100 vùng sản xuất rau, quả theo quy trình sản xuất nông nghiệp VietGAP, với diện tích khoảng 500 ha; hơn 100 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định. Trong đó, có nhiều cơ sở được chứng nhận

GlobalGAP, VietGAP, chứng nhận GMP/SSOP, chứng nhận HACCP, ISO 22000...

Tuy nhiên, hiện nay trong quá trình xây dựng tiêu chuẩn cho nông sản của tỉnh Thanh Hóa đang gặp một số khó khăn nhất định. Đó là vẫn còn nhiều địa phương, doanh nghiệp áp dụng phương thức sản xuất truyền thống, dẫn đến chất lượng nông sản chưa đáp ứng các tiêu chuẩn, đây là rào cản lớn đối với những sản phẩm nông nghiệp muốn vươn ra thị trường thế giới, nhất là những thị trường khó tính như EU.

Ngoài ra, vấn đề về chi phí xây dựng tiêu chuẩn, chi phí trang thiết bị và cơ sở hạ tầng, chi phí kiểm nghiệm, giám định và quản lý cũng là những thách thức đối với doanh nghiệp...

Để tiếp tục nâng cao chất lượng nông sản, đáp ứng tiêu chuẩn thị trường trong nước và thế giới, trong thời gian tới các địa phương, doanh nghiệp và người dân:

Cần thay đổi tư duy trong phát triển sản xuất; đưa ra định hướng cụ thể trong sản xuất nông nghiệp sạch, bền vững;

Đồng thời, không ngừng nâng cao năng lực, nhận thức trong việc nắm bắt các quy định về kỹ thuật, yêu cầu về an toàn thực phẩm;

Chuyển sản xuất từ chú trọng số lượng sang chất lượng để đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng an toàn thực phẩm của thị trường; đầu tư máy móc, thiết bị và nghiên cứu sản xuất các sản phẩm có chất lượng cao đáp ứng tiêu chuẩn toàn cầu;

Quan tâm đào tạo cán bộ kỹ thuật có kỹ năng quản lý, giám sát về an toàn thực phẩm, cũng như thành thạo về việc áp dụng các quy trình sản xuất VietGAP, GlobalGAP theo yêu cầu của thị trường...

**Lê Nam**