TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Tiềm ẩn nguy cơ mất vệ sinh trong từng bó rau, lạng thịt tại chợ dân sinh

17:45 17/05/2024

Chợ dân sinh đóng vai trò rất quan trọng trong đời sống hằng ngày. Tuy nhiên, hiện nay, do công tác quản lý còn nhiều bất cập, vấn đề bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại các chợ vẫn chưa được thực hiện hiệu quả, vì vậy, việc đảm bảo ATVSTP đối với các mặt hàng là điều được đặc biệt quan tâm của người tiêu dùng.

Khó kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ

Theo Sở Công Thương Hà Nội, hiện nay hệ thống phân phối thực phẩm trên địa bàn TP Hà Nội khá đa dạng. Hiện toàn TP. Nội có 29 trung tâm thương mại, 112 siêu thị kinh doanh tổng hợp, 435 chợ với khoảng 18.000 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm... Trong đó, hệ thống chợ là kênh phân phối, cung ứng khoảng 60% nhu cầu thực phẩm cho người tiêu dùng Thủ đô.

Theo khảo sát do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Sở Y tế Hà Nội thực hiện trước đó cho thấy, có tới 30% các hộ kinh doanh không có hợp đồng mua bán, nguồn gốc các sản phẩm đang kinh doanh. Tại chợ đầu mối phía Nam, chỉ có 9,5% các quầy hàng có kết cấu vững chắc, gọn sạch; 5,7% trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc bảo đảm an toàn...

Ngoài ra, các đơn vị quản lý chợ còn hạn chế trong việc kiểm tra, giám sát về tuân thủ các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) như kiểm soát nguồn gốc xuất xứ, các hộ kinh doanh chưa quan tâm tới việc lưu giữ hóa đơn, chứng từ để chứng minh nguồn gốc xuất xứ...

Tại các chợ dân sinh, chợ cóc... các hàng quán bán thực phẩm chế biến sẵn được bày bán tràn lan và thu hút khá đông người tiêu dùng. Nhiều khu chợ rất rộng, chia thành nhiều khu bán hàng với đa dạng các mặt hàng khác nhau, người mua, người bán tấp nập. Có nhiều người đã trở thành "khách hàng thân thiết", được các chủ hàng ghi nhớ, chỉ cần nhắn tin hoặc điện thoại thức ăn đã được bọc sẵn, khách hàng đến trả tiền rồi đem về mà không cần hỏi trước.



Thực phẩm được lưu thông, buôn bán chủ yếu qua kênh truyền thống như chợ dân sinh, nên thường tiềm ẩn nguy cơ cao mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Dạo 1 vòng quanh khu chợ Triều Khúc tôi thấy, dãy hàng thịt lợn, các quầy hàng được kê san sát nhau khá là lộn xộn, trên mỗi bàn đều được bày bán thịt lợn sống và giò chả đã chế biến. Cứ như vậy đồ chín, sống đều được sắp xếp xen kẽ với nhau. Phía trên một số quán bánh, bún, phở cũng được bày bán ngay gần đó, một số quầy khác được đặt cùng khu bán rau, thủy, hải sản sống...

Tại rất nhiều khu chợ dân sinh tự phát, ngoại trừ dãy hàng thịt lợn được kê bàn cao hẳn so với nền chợ, các mặt hàng còn lại như hải sản, rau, hoa quả... đều được các tiểu thương đặt ngay dưới nền đất. Hàng chục lồng gà, vịt, ngan, chim bồ câu các loại để trên nắp cống thoát nước. Mùi hôi tanh của nước thải từ việc giết mổ quện với mùi phân gia cầm bốc lên nồng nặc. Người đi đường, người mua vừa đứng chờ vừa né, có khi lĩnh trọn cả bãi phân gà, vịt khi người bán giết mổ.

Đó là chưa kể nhiều cửa hàng bán đồ ăn chín nhưng phơi ra chỗ đông người qua lại. Bụi bặm cùng việc nhiều khách mua có thói quen sờ tận tay, chọn tận nơi, vừa lái xe máy vừa chọn thịt xong lại quay ra bới ngô luộc, bánh, hoa quả... đã nhiễm bẩn chéo từ chỗ nọ sang chỗ kia.

Trao đổi với một số người dân đi chợ, họ đều cho rằng, đồ ăn ngoài chợ tuy không đảm bảo an toàn như mua trong các siêu thị lớn nhưng hầu hết là đồ tươi của nông dân đem bán chứ không phải đồ đóng hộp và họ đều có chung tâm lý

tiện đâu mua đấy.

Khi hỏi đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ, nhiều người vẫn khẳng định rằng, tiện đi chợ thấy thì mua, ăn một hai bữa cải thiện, không phải ngày nào cũng đi mua ăn được; ngày nào người bán cũng ngồi đây, nếu bán không ngon chắc không ai mua, nên không lo bị ảnh hưởng đến sức khỏe.

Trên thực tế, những thức ăn bán sẵn tại chợ luôn tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm và gây ngộ độc thực phẩm cao. Tuy nhiên, người dân lại chưa có cái nhìn đúng đắn về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, họ chỉ thấy tiện lợi trước mắt mà không thấy mối nguy hại về vấn đề mất vệ sinh an toàn thực phẩm, thậm chí có người dù biết nhưng vẫn cho qua.

Có thể thấy, ngày càng nhiều các hàng quán mọc lên theo nhu cầu của người tiêu dùng, điều đó càng gây khó khăn hơn trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm từ nguồn thực phẩm chế biến sẵn.

Một cái khó khăn nhất trong công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thức ăn chế biến sẵn tại chợ dân sinh hiện nay chính là do ý thức chủ quan của cả người kinh doanh lẫn người tiêu dùng.

Trong khi ý thức của người kinh doanh còn hạn chế, người tiêu dùng lại tỏ ra đơn giản, dễ dãi, không quan tâm lựa chọn, sử dụng thực phẩm an toàn để bảo vệ sức khỏe của chính mình và gia đình, từ đó thức ăn tại các chợ dân sinh vẫn tồn tại và trở thành nỗi lo không nhỏ của người tiêu dùng và toàn xã hội.

Thiết nghĩ các cơ quan quản lý nhà nước cũng cần tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền và thanh, kiểm tra nhằm phát hiện, xử lý nghiêm, kịp thời đối với những hàng quán không tuân thủ các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, góp phần bảo vệ và nâng cao sức khỏe cho người dân và cộng đồng. Người tiêu dùng cũng nên kiên quyết nói "không" với những cửa hàng không đảm bảo vệ sinh, đẩy lùi thực phẩm "bẩn" vì sự an toàn của bản thân và gia đình.



Nhiều khu chợ rất rộng, chia thành nhiều khu bán hàng với đa dạng các mặt hàng khác nhau, người mua, người bán tấp nập

Đẩy mạnh giao thương kết nối thực phẩm sạch và an toàn

Phó Giám đốc Sở Y tế Hà Nội Vũ Cao Cương cho biết, 10 tháng đầu năm 2023, qua công tác thanh tra, kiểm tra, các lực lượng chức năng phát hiện 10.240 cơ sở vi phạm, trong đó có 6.578 cơ sở bị phạt tiền với số tiền phạt hơn 14 tỷ đồng. Việc vận chuyển, buôn bán, thực phẩm nhập lậu, không đảm bảo an toàn thực phẩm từ các tỉnh khác vào Hà Nội mặc dù có giảm nhưng vẫn diễn ra.

“Tình hình vận chuyển, buôn bán, thực phẩm nhập lậu, không đảm bảo ATTP từ tỉnh khác vào Hà Nội tuy giảm nhưng còn diễn ra. Vẫn còn tồn tại các điểm kinh doanh tự phát lấn chiếm lòng đường, vỉa hè, nơi công cộng, không bảo đảm ATTP”, ông Vũ Cao Cương cho hay.

Để hạn chế tình trạng trên, từ tháng 1 – 31/12/2024, Hà Nội tập trung đầu tư, cải tạo, sửa chữa, nâng cấp hệ thống hạ tầng, cơ sở vật vất, bố trí khu vực sản xuất kinh doanh tại các chợ đáp ứng về các yêu cầu, quy định về an toàn thực phẩm. Sau đó, tăng cường các hoạt động xúc tiến thương mại, đẩy mạnh giao thương, kết nối thực phẩm sạch, an toàn.

Để làm được những điều này, Hà Nội đặt mục tiêu trong năm 2024, một nhà trạm xét nghiệm nhanh thực phẩm phải được xây dựng, lắp đặt, vận hành tại một chợ dân sinh trên địa bàn một quận, huyện.

Các nhà trạm này sẽ chịu trách nhiệm test nhanh các mặt hàng thực phẩm tại chợ dân sinh nhằm kiểm soát về an toàn thực phẩm.

Mô hình nhà trạm kiểm soát nhanh và tại chỗ về an toàn thực phẩm sẽ được xây dựng trong năm 2024 và sẽ được đánh giá, nhân rộng trên toàn địa bàn các quận huyện trên thành phố.

UBND TP Hà Nội cho biết, cũng trong năm 2024, Hà Nội đặt ra chỉ tiêu cụ thể đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong các chợ dân sinh.

Đối với chợ hạng 1 (bao gồm chợ đầu mối, chợ đấu giá nông sản): 100% cơ sở đáp ứng yêu cầu về an toàn thực phẩm và được cấp biển nhận diện cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

Cụ thể, 100% cơ sở sản xuất, kinh doanh cố định được cấp Giấy đăng ký kinh doanh; Giấy xác nhận đủ sức khỏe và xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP theo quy định; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc ký cam kết bảo đảm ATTP.

Ngoài ra, 100% cơ sở có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng yêu cầu về ATTP và phù hợp với loại hình, mặt hàng sản xuất, kinh doanh; 100% cơ sở mở hệ thống sổ sách, ghi chép,…để thực hiện truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm.

Đối với chợ hạng 2, hạng 3 và chưa phân hạng: 80% cơ sở đáp ứng yêu cầu tại Đề án và được cấp biển nhận diện cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

Đặc biệt, để đảm bảo sức khỏe cho bản thân và gia đình, người tiêu dùng không nên ham rẻ, mua sản phẩm không rõ ràng. Có như thế mới góp phần chung tay đẩy lùi thực phẩm "bẩn" vì sự an toàn của bản thân và gia đình.

Hà Trần