

TP. HCM: Thực phẩm truy xuất nguồn gốc còn kham hiểm

15:32 28/09/2017

Liên tiếp thời gian gần đây, các cơ quan chức năng phát hiện nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bẩn, thực phẩm ngâm tẩm hóa chất, thực phẩm nhập lậu... Trước vấn nạn thực phẩm bẩn tràn lan, người tiêu dùng đặt mối quan tâm lo ngại đến nguồn gốc của các thực phẩm được bày bán trên thị trường.

Thực phẩm truy xuất từ gốc chưa nhiều

Theo Sở NN&PTNT TP. HCM, hiện sản lượng nông sản thực phẩm trên địa bàn đáp ứng chưa tới 30% nhu cầu của người dân, 70% sản lượng còn lại phải nhập từ các tỉnh hoặc nhập khẩu qua nhiều đường khác nhau.

Thực phẩm được thu mua từ các hộ nông dân sản xuất nhỏ lẻ hoặc các trang trại, sau đó tập hợp lại ở các chợ đầu mối trước khi tiến hành phân phát đến các siêu thị, các chợ nhỏ lẻ trên địa bàn, các cửa hàng kinh doanh...

Nguồn gốc của các thực phẩm, chủ yếu các thương lái thu mua hàng từ các hộ nông dân sản xuất nhỏ lẻ hoặc từ các trang trại. Tất cả đều mang tính truyền thống đơn thuần “thuận mua vừa bán” - không có hợp đồng, hay hóa đơn mua bán, do đó khó xác định xuất xứ của các thực phẩm.



Thực phẩm ở chợ phần lớn chưa được truy xuất nguồn gốc rõ ràng

Đối với mặt hàng nông sản, nông dân có thể dễ dàng mua thuốc trừ sâu hóa học tại các cửa hàng đại lý, ngoài ra việc sử dụng như thế nào, liều lượng ra sao, không cơ quan chức năng nào quản lý được (lạm dụng thuốc bảo vệ thực vật). Với hơn 4.100 thuộc 1.643 hoạt chất hóa học để sản xuất thuốc trừ sâu hóa học sử dụng trong nông nghiệp hiện nay - vẫn chưa có cách nào kiểm tra tất cả. Tuy nhiên, trên thực tế việc kiểm tra thực phẩm chủ yếu dựa trên các bao bì, nhãn mác, người mua nhận biết qua những kinh nghiệm truyền thống.

Chị Trần Thị Châu (phường 2, quận 10) cho biết: “Để dễ dàng lựa chọn rau củ an toàn, tôi thường tìm cách nhận biết trên mạng, hiện nay có cách tìm thông qua mã vạch, cũng được ứng dụng, tuy nhiên trên bao bì là thế, còn chất lượng từ nguồn gốc thì không biết được”.

Riêng với thực phẩm thịt gia súc, gia cầm, gặp khó khăn khi trong quá trình chăn nuôi như người dân sử dụng chất cấm, thức ăn tăng trưởng quá liều lượng, trên thực tế không cơ quan chức năng nào quản lý, giám sát vấn đề này. Đặc biệt, nhiều nơi người chăn nuôi không xác định được nguồn gốc con giống, chỉ mua lại con giống do người khác sản xuất. Nhiều trường hợp, quy trình nuôi an toàn, khi đưa đến các lò mổ khác nhau lại tắm hóa chất, do đó sản phẩm thực sự đưa ra thị trường lại thiếu an toàn.

Theo các chuyên gia, hiện thực phẩm truy xuất nguồn gốc chủ yếu được bày bán các trung tâm thương mại, siêu thị, còn các chợ truyền thống và chợ tự

phát chưa có nhiều, thậm chí là rất hiếm.

Quản lý, kiểm soát còn “rối”

TP. HCM đang có khoảng 240 chợ truyền thống chuyên kinh doanh hàng thực phẩm, trong đó có 3 chợ đầu mối lớn chuyên tiếp nhận các nguồn thực phẩm, rau củ, thực phẩm từ các địa phương về hàng ngày.

Có thể thấy, TP. HCM là đầu mối lưu thông một lượng lớn thực phẩm sản xuất trong nước và nhập khẩu, cung cấp thực phẩm cho các tỉnh khác. Thống kê cho thấy, mỗi ngày thành phố cần 1.000 - 1.200 tấn thịt, trong đó, thịt heo khoảng 8.000 - 10.000 con, trâu và bò 800 - 900 con, gia cầm 100.000 - 120.000 con. Ngoài ra, thực phẩm đông lạnh nhập khẩu khoảng 264.000 tấn/năm, chưa kể nhu cầu tiêu thụ rau củ của người dân thành phố lên đến 1 triệu tấn/năm và khoảng 170.000 tấn thủy sản/năm.

Cụ thể, tại chợ Bình Điền (quận 8), được nhiều người biết đến là một trong những khu chợ đầu mối lớn nhất khu vực phía Nam. Khu chợ rộng hơn 120.000 m² là nơi cung cấp hàng nông sản, thực phẩm tươi sống, bao gồm thủy hải sản tươi sống và khô, thịt gia súc gia cầm, rau củ quả, gia vị, trái cây. Ban quản lý chợ cho biết: “Trên thực tế, mỗi đêm có khoảng 2.400 tấn hàng hóa được nhập đến, số lượng hàng hóa rất lớn, trong khi lực lượng chức năng về an toàn thực phẩm của thành phố còn hạn chế nên khó kiểm tra, kiểm soát hết tất cả các hàng hóa”.

Hoạt động buôn bán, tiêu thụ tại các chợ này bị thương lái chi phối về giá cả, cũng như nguồn cung. Thực phẩm an toàn đang bị đánh đồng với sản phẩm không an toàn khiến việc tiêu thụ và truy xuất nguồn gốc sản phẩm càng trở nên khó khăn cho người dân. Các cơ quan, ban ngành chưa phát huy vai trò của mình trong công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ đầu mối.

Từ ngày 31/7, TP. HCM bắt buộc thịt heo tiêu thụ ở chợ phải có thông tin truy xuất nguồn gốc. Trong tổng số heo tiêu thụ, ở khâu trang trại, có 35% tổng số heo trên thị trường heo được khai báo thông tin, ở khâu giết mổ giảm chỉ còn khoảng 21%, khi đến chợ đầu mối, số heo có đầy đủ thông tin chỉ còn 13%. Ở các chợ đầu mối, việc truy xuất nguồn gốc thì cả heo có đeo vòng hay không đeo vòng đều được đưa vào chợ, trong khi đó, nguồn thịt vận chuyển từ các địa phương khác về đến 85% nên rất khó quản lý.

Chỉ riêng việc quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn TP. HCM thời gian qua, đã có tới 3 bộ quản lý từ nguồn gốc đến người tiêu dùng (Y tế, Công Thương và

NN&PTNT). Do sự quản lý chồng chéo, khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra, không cơ quan chức năng nào nhận trách nhiệm.

Thủ tướng Chính phủ đã quyết định thí điểm thành lập BQL An toàn thực phẩm thành phố trong 3 năm, trên cơ sở tổ chức lại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (Sở Y tế) và một số bộ phận thuộc Sở NN&PTNT, Sở Công thương. Thế nhưng, trước khi BQL An toàn thực phẩm TP. HCM đi vào hoạt động, các sở, ngành của thành phố liên tiếp đưa vào hoạt động các mô hình quản lý an toàn thực phẩm. Cụ thể, Sở Công thương và Sở NN&PTNT đã tổ chức thí điểm 2 mô hình truy xuất nguồn gốc thịt lợn (Te-Food) và rau củ quả (FoodTrace) bằng tem điện tử. Tuy nhiên, 2 mô hình quản lý này hoàn toàn tách biệt với nhau và chưa có sự thống nhất trong thực hiện.

Trên thực tế, việc truy xuất thực phẩm thiếu sự quản lý từ gốc, lực lượng kiểm tra còn mỏng, cơ chế quản lý “rối”, trong khi số lượng thực phẩm phải kiểm soát trong ngày rất lớn - gây ra tình trạng một số lượng lớn thực phẩm chưa được kiểm định luôn về các chợ nhỏ lẻ, gây ra việc kiểm tra là thật trong khi chất lượng chưa được kiểm định.

Vì vậy, muốn truy xuất thực phẩm phải bắt nguồn từ gốc, cần xây dựng quy trình rõ ràng, đồng thời phải có những chính sách khuyến khích người dân sản xuất và tiêu dùng những thực phẩm sạch. Để làm được những việc đó, cần rất nhiều thời gian, kinh phí và nhân lực, do đó cho đến nay bài toán về truy xuất nguồn gốc thực phẩm vẫn còn bỏ ngỏ, chưa có phương án giải quyết triệt để.

Nguyễn Điệp