TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

TPHCM người tiêu dùng sẽ truy xuất được nguồn gốc thịt heo

00:23 27/10/2016

Ngày 26/10, Sở Công Thương TP Hồ Chí Minh đã công bố đề án quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt lợn, với giai đoạn một sẽ được triển khai từ ngày 10/12/2016 và thí điểm tập trung quản lý chất lượng thịt lợn từ khi xuất chuồng đến các cơ sở

THCL Ngày 26/10, Sở Công Thương TP Hồ Chí Minh đã công bố đề án quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt lợn, với giai đoạn một sẽ được triển khai từ ngày 10/12/2016 và thí điểm tập trung quản lý chất lượng thịt lợn từ khi xuất chuồng đến các cơ sở giết mổ, chợ đầu mối, các siêu thị và chợ lẻ.



Trong bối cảnh thực phẩm mất ATTP đang bủa vây người tiêu dùng thì đề án truy xuất nguồn gốc thực phẩm là cần thiết và được đông đảo người tiêu dùng ủng hộ. Kèm theo sự kiểm soát chặt chẽ để lấy lại lòng tin của người tiêu dùng.

Đề án được triển khai qua 2 giai đoạn: Giai đoạn 1 bắt đầu triển khai thí điểm tại các đơn vị đăng ký tham gia ban đầu từ ngày 10-12-2016 và triển khai chính thức trên toàn địa bàn thành phố từ 1-3-2017. Trong giai đoạn này, việc quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt heo sẽ được thực hiện từ cổng trang trại chăn nuôi khi bắt đầu xuất chuồng đến các cơ sở giết mổ, chợ đầu mối, các siêu thị và chợ lẻ. Giai đoạn 2 sẽ triển khai quản lý theo chu trình khép kín hoạt động sản xuất, chăn nuôi heo từ khi mới sinh cho đến người tiêu dùng, dự kiến tổ chức trong năm 2017 và sẽ nhân rộng quản lý đến các mặt hàng thịt gia súc, gia cầm, rau củ quả và các sản phẩm khác.

Đây là tiền đề hướng tới việc tăng cường năng lực quản lý, kiểm soát chất lượng hoạt động sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm của cơ quan quản lý nhà nước trên cơ sở quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc hàng hóa, đồng thời thực hiện xây dựng Dự án Mô hình Chợ thí điểm đảm bảo an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020 tại TPHCM.

Ông Nguyễn Ngọc Hoà, Phó Giám đốc Sở Công thương TPHCM: “ đề án đã nhận được sự tham gia tích cực của 15 DN, cơ sở chăn nuôi với gần 1.000 trang trại, có khả năng cung cấp 100% lượng tiêu thụ cho thị trường TPHCM, trong đó có nhiều đơn vị có thương hiệu và quy mô lớn với quy trình sản xuất hiện đại và khép kín. Bên cạnh đó, còn có 11 cơ sở giết mổ đã đăng ký tham gia đề án.”

Đối với hệ thống phân phối truyền thống, hiện có 2 chợ đầu mối kinh doanh thịt heo là Bình Điền và Hóc Môn đã đăng ký tham gia, chiếm hơn 80% sản lượng thịt cung ứng cho thị trường thành phố.

Loại hình chợ bán lẻ, có 4 chợ triển khai thí điểm đợt đầu tiên là Bến Thành, An Đông, Hòa Bình, Thái Bình. Đến nay gần 100% tiểu thương kinh doanh thịt heo tại 4 chợ trên đã đăng ký tham dự. Trước yêu cầu của tiểu thương kinh doanh mặt hàng thịt heo, UBND quận 1 đã đề nghị Ban Quản lý Đề án chấp thuận triển khai đối với các chợ còn lại trên địa bàn là Tân Định và Đakao.

Ở kênh phân phối hiện đại, hiện có 5 hệ thống siêu thị với 59 siêu thị đăng ký tham gia. Cụ thể, Hệ thống Co.opmart có 34 siêu thị tham gia; Satramart 2 siêu thị, Big C 8 siêu thị, Aeon 2 siêu thị và 13 siêu thị của hệ thống AeonCitimart. Ngoài các siêu thị, còn có 4 hệ thống cửa hàng tiện lợi với 96 cửa hàng Co.opfood, 88 cửa hàng Satrafood, 5 cửa hàng Sagrifood, 49 cửa hàng Vissan… tham gia phân phối thịt heo trong đề án.

Về giải pháp kỹ thuật, ông Nguyễn Ngọc Hoà cho biết, Ban Quản lý đã hoàn thành thiết kế giao diện và ứng dụng cho các đơn vị tham gia Đề án thực hiện quy trình nhận diện, truy xuất nguồn gốc thịt heo; Thiết kế giao diện và ứng dụng cho người tiêu dùng tự kiểm tra mã sản phẩm thịt heo (QR), thông tin về sản phẩm, thông tin về đơn vị tham gia Đề án (trang trại, cơ sở giết mổ, cơ sở kinh doanh), các điểm bán có truy xuất nguồn gốc thịt heo, ý kiến bình luận của người tiêu dùng; Thiết kế trang thông tin điện tử (website) để giới thiệu, quảng bá rộng rãi Đề án đến người tiêu dùng, đưa thông tin các văn bản pháp lý, biểu mẫu để các đơn vị có nhu cầu tham gia Đề án dễ dàng tiếp cận và sử dụng; Thiết kế, in ấn tem truy xuất với công nghệ cao, tránh giả mạo, dễ truy xuất…

Phân tích rõ hơn về Đề án quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt lợn, ông Đào Hà Trung, Chủ nhiệm Hội Công nghệ cao TP Hồ Chí Minh cho hay, bằng ứng dụng công nghệ thông tin, nguồn gốc của thịt lợn được thực hiện xuyên suốt theo đường đi của lợn từ vận chuyển đến cơ sở giết mổ. Sau đó, lợn được xẻ mảnh sẽ đeo vòng nhận diện, kiểm dịch viên sẽ đóng dấu điện tử lên vòng nhận diện để xác định nơi giết mổ, thời gian giết mổ, chứng nhận an toàn thực phẩm... Tiếp đến lợn mảnh có vòng nhận diện được phân phối về chợ sỉ và Ban quản lý chợ kiểm tra nếu có vòng nhận diện mới được nhập chợ...

Riêng tại chợ bán lẻ, tiểu thương nhận thịt lợn phải kích hoạt tất cả vòng nhận diện. Khi bán cho người tiêu dùng, tiểu thương dùng tem có in mã QR code đã mua từ Ban quản lý chợ và dùng điện thoại kích hoạt tem này để dán vào túi đựng thịt lợn Từ đó, người tiêu dùng có thể truy xuất các thông tin về thịt lợn như trang trại, địa điểm, thời gian giết mổ... qua tem có in mã QR code bằng điện thoại smartphone tải ứng dụng TE-APP miễn phí trên internet.

Hoàng Phương