TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Vẫn nhức nhối vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm tại các chợ truyền thống

07:55 08/04/2025

An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) luôn là một vấn đề nóng bỏng trong xã hội, đặc biệt là tại các chợ truyền thống, nơi lưu thông một lượng lớn thực phẩm hàng ngày. Các chợ truyền thống, mặc dù có vai trò quan trọng trong việc cung cấp thực phẩm tươi sống cho người dân, nhưng lại đang đối mặt với nhiều thách thức về an toàn vệ sinh thực phẩm. Việc bảo đảm ATVSTP tại các chợ này không chỉ liên quan đến sức khỏe cộng đồng mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến uy tín và niềm tin của người tiêu dùng.

Chợ truyền thống luôn là nơi mua bán thực phẩm chủ yếu tại các khu vực nông thôn và thành thị, cung cấp đa dạng các loại thực phẩm từ rau quả, thịt cá đến thực phẩm chế biến sẵn. Tuy nhiên, nhiều vấn đề về ATVSTP vẫn tồn tại và gây ra mối lo ngại đối với người tiêu dùng.

Thực phẩm tươi, sống bày bán dưới đất

Theo ghi nhận của phóng viên Thương hiệu và Công luận tại chợ nông sản Văn Quán, chợ nằm ngay gần mặt đường Chiến Thắng, Hà Đông, Hà Nội, mỗi sáng từ khoảng 4h-8h sáng, tại đây rất đông người bán và mua hàng.



Một trong những vấn đề lớn nhất tại đây là môi trường xung quanh không đảm bảo vệ sinh. Bước vào chợ là thấy mùi tanh, hôi của các loại thực phẩm sống.



Điều đáng nói là cổng chợ cách mặt đường khoảng 5-7m, nhưng người bán hàng để hàng hóa tràn lan ra ngoài khu vực cổng chợ và trên mặt đường, gây ra tình trạng tắc nghẽn cục bộ vào giờ cao điểm và mất mỹ quan đô thị.



Mỗi ngày có rất nhiều lượt xe máy, ô tô lưu thông qua con đường này, khiến rất nhiều bụi bặm bám vào các loại thực phẩm như rau củ, thịt, cá.

Bên cạnh đó, nước thải, rác thải không được xử lý đúng cách, làm gia tăng nguy cơ nhiễm bẩn thực phẩm.





Các khu vực bán thịt, cá, rau củ để sát mặt đất, đặc biệt có những khu vực sát cống nước thải, không có đủ hệ thống làm mát, che chắn bụi bẩn hay côn trùng, dẫn đến tình trạng thực phẩm dễ bị ô nhiễm.







Trong vai người mua hàng, phóng viên thắc mắc về việc bày bán rau sát mặt đất và khu vực nhiều rác thải, người bán rau nói: “Chả để đây để đâu, ai mà chẳng thế”.





Tiếp tục khảo sát tại chợ truyền thống khác là chợ Xanh Văn Quán, nằm trên đường Nguyễn Khuyến, Hà Đông, Hà Nội, phóng viên nhận thấy một số khu vực bán tôm, cua, cá không đảm bảo ATVSTP khi giết mổ trực tiếp dưới đất, chỉ được trải lên một lớp bao tải.



Thực phẩm chín, ăn sẵn "phơi mình hứng bụi bặm"

Cũng tại, chợ Xanh Văn Quán, các tiểu thương bán đồ ăn sẵn như đậu sống, đậu rán, không có tủ hay khăn vải phủ lên thức ăn, dễ khiến bụi bặm bám vào.



Hay tiểu thương bán các loại xôi sẵn cũng để thức ăn "phơi mình" giữa khói bụi, không bọc nilong hay để trong tủ kính để bảm bảo ATVSTP.



Phóng viên tiếp tục ghi nhận tại một khu chợ tự phát khác nằm trong khu đô thị Xa La, Hà Đông, Hà Nội, cũng ghi nhận nhiều tiểu thương bán thực phẩm chín không có các biện pháp che chắn, bảo quản, bảo đảm ATVSTP như thịt heo quay sẵn, váng đậu chín, giò chả… nằm “phơi mình” bên đường “hứng bụi bặm”, mặc dù biết bao nhiêu lượt xe máy đi qua đi lại mỗi ngày.


Hương Vị Quê
CHÓ CHẶT
CHẢ CỐM
CHẢ QUẾ
CHẢ CÁ
CHẢ NẤM
CHẢ SỤN
CHẢ BÌ
NEM TAI
NEM CHUA


LÀM MỚI
ÁO DA
GIẶT CHĂN
GA - THẢM
GIẶT ĐỒ
GIA ĐÌNH



Vì sao ATVSTP tại chợ truyền thống vẫn chưa đảm bảo?

Hiện trên địa bàn thành phố Hà Nội có 453 chợ, trong đó 15 chợ hạng 1 (chiếm 3,31%), 58 chợ hạng 2 (chiếm 12,8%), 348 chợ hạng 3 (chiếm 76,82%). Trong tổng số 453 chợ, có 89 chợ kiên cố (chiếm 19,64%), 248 chợ bán kiên cố (chiếm 54,74%), 116 chợ lều lán tạm (chiếm 25,62%). Có 2 chợ đầu mối (chợ đầu mối phía Nam, chợ đầu mối Minh Khai); 4 chợ hoạt động mang tính chất đầu mối (chợ Long Biên, chợ gia cầm Hà Vỹ, chợ cá Yên Sở, chợ đêm Văn Quán...).

Khảo sát một vài người tiêu dùng tại các chợ về vấn đề ATVSTP, đa phần các ý kiến cho rằng, nguyên nhân ATVSTP tại chợ truyền thống vẫn chưa đảm bảo là do chợ truyền thống phần lớn không có hệ thống cơ sở hạ tầng hiện đại như các siêu thị hay chợ hiện đại. Các khu vực bán thực phẩm thường thiếu điều kiện làm lạnh, bảo quản thực phẩm, và các khu vực vệ sinh thường không được duy trì tốt. Điều này tạo ra môi trường thuận lợi cho vi khuẩn phát triển và gây ô nhiễm thực phẩm.

Bên cạnh đó, một bộ phận tiểu thương tại các chợ truyền thống vẫn còn lơ là trong việc thực hiện các quy định về ATVSTP, do thiếu sự hiểu biết hoặc vì lợi ích kinh tế trước mắt. Hơn nữa, người tiêu dùng có thể chưa thực sự quan tâm đến vấn đề vệ sinh thực phẩm, chưa nhận thức đầy đủ về các nguy cơ từ việc mua bán thực phẩm không an toàn, chủ yếu mua đồ ở chợ vì giá rẻ và tiện thời gian.



Phó Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Hà Nội Hà Tiến Nghi trước đó trao đổi với báo chí cho biết, sự hiểu biết các quy định về an toàn thực phẩm của cán bộ quản lý chợ và các hộ kinh doanh hàng thực phẩm trong chợ còn nhiều hạn chế. Hơn nữa, người tiêu dùng dễ chấp nhận việc dùng những sản phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm. Hệ thống quản lý, thanh tra, kiểm tra liên ngành và kiểm nghiệm vệ sinh, an toàn thực phẩm của các chợ chưa đầy đủ, thiếu nhân lực, thiếu trang thiết bị kiểm tra nhanh tại chỗ...

Vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm tại các chợ truyền thống hiện nay đang là một thách thức lớn đối với cả nhà quản lý, tiểu thương và người tiêu dùng. Để có thể giải quyết được vấn đề này, các cấp ban ngành quản lý cần tăng cường thanh, kiểm tra việc chấp hành quy định của pháp luật về VSATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ, xử lý nghiêm các vi phạm (nếu có).

Thu Trang