

Xây dựng tiêu chuẩn quốc gia về ‘thịt mát’: Nâng cao hiệu quả hoạt động chế biến thịt

10:02 23/10/2018

Với việc công bố tiêu chuẩn quốc gia đối với “thịt mát”, các sản phẩm của doanh nghiệp sẽ được dán nhãn, giúp người tiêu dùng Việt Nam được tiếp cận các sản phẩm ngon, an toàn cho sức khỏe. Đây là cơ sở để hướng tới một ngành công nghiệp chế biến “thịt mát” tại Việt Nam phục vụ nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

“Thịt mát” là sản phẩm được tiêu thụ nhiều tại các quốc gia tiên tiến trên thế giới (EU, Mỹ). Trong tương lai, “thịt mát” cũng là xu hướng phát triển của nền công nghiệp giết mổ, chế biến thịt cũng như xu hướng tiêu dùng mới tại Việt Nam. Chế biến thịt lợn mát là mục tiêu hướng đến trong quá trình chuyển đổi cơ cấu sản xuất từ nhỏ lẻ sang chế biến công nghiệp, quản lý theo chuỗi, truy xuất nguồn gốc sản phẩm, đáp ứng các tiêu chí xuất khẩu của các thị trường.



Việc công bố tiêu chuẩn quốc gia về thịt mát được kỳ vọng nâng cao hiệu quả hoạt động chế biến thịt. (Ảnh minh họa)

Ông Nguyễn Như Tiệp - Cục trưởng Cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản cho rằng, các lý do nêu trên cho thấy tính cấp thiết của việc xây dựng mới một tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN) “Thịt mát - Yêu cầu kỹ thuật”, trong đó, quy định rõ yêu cầu với nguyên liệu, kỹ thuật tại từng công đoạn sản xuất, về điều kiện bảo quản, phân phối để đảm bảo sản phẩm đạt chất lượng.

Việc ghi nhãn hàng hóa, làm rõ sự khác biệt giữa sản phẩm thịt tươi và “thịt mát” là một việc làm đón đầu trong công tác quản lý, minh bạch hóa sản phẩm. Đồng thời, thúc đẩy sự cạnh tranh kinh doanh lành mạnh, giúp các doanh nghiệp sản xuất sản phẩm “thịt mát” có được nền tảng đầy đủ về mặt pháp lý, đồng thời giúp người tiêu dùng Việt Nam được tiếp cận các sản phẩm ngon, an toàn cho sức khỏe. Không những vậy, TCVN mới này còn giúp nâng tầm ngành công nghiệp giết mổ và chế biến thịt tại Việt Nam cũng như hướng đến thị trường xuất khẩu. “Việc Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Quyết định công bố Tiêu chuẩn Quốc gia là sự kiện quan trọng đối với ngành chăn nuôi.” - ông Nguyễn Như Tiệp nhấn mạnh.

Về phía doanh nghiệp, Công ty CP sản xuất và thương mại An Việt cho hay, nhà máy chế biến sản phẩm thịt Hà Nội đã thực hiện quy trình sản xuất “thịt mát” được 6 năm, tuy nhiên lại chưa có sản phẩm nào được gọi là thịt mát. Khi tiêu chuẩn về thịt mát được ban hành, các sản phẩm của doanh nghiệp sẽ được dán nhãn “thịt mát”.

Dù tiềm năng của thị trường “thịt mát” khá lớn và tiêu chuẩn đã có, tuy nhiên, theo các chuyên gia, để “thịt mát” trở nên gần gũi với thói quen tiêu dùng của người Việt, cũng như thực sự tác động đột phá đến hệ thống giết mổ, chế biến thịt của Việt Nam, từ cơ quan quản lý đến các doanh nghiệp còn rất nhiều việc phải làm.

Trước đó, ngày 16/10, Bộ Khoa học và Công nghệ đã chính thức ban hành Quyết định 3087/QĐ-BHCN về việc công bố Tiêu chuẩn quốc gia đối với “thịt mát”, trước hết là với thịt heo. Đây là cơ sở để hướng tới một ngành công nghiệp chế biến “thịt mát” tại Việt Nam phục vụ nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

“Thịt mát” theo các quy trình sản xuất phổ biến trên thế giới là thân thịt ngay sau khi giết mổ được qua quy trình làm mát để hạ nhiệt độ tâm thịt đến nhiệt độ từ 0 - 4 độ C trong một thời gian nhất định (khoảng 16 giờ đến 24 giờ với thịt lợn) để cho trạng thái của thịt chuyển sang giai đoạn chín sinh hóa (Aging) sau

đó mới được đem đi pha lọc và tiếp theo toàn bộ quá trình vận chuyển, bảo quản, phân phối sản phẩm đều đảm bảo tiến hành ở điều kiện nhiệt độ từ 0 - 4 độ C. Quá trình bảo quản này giúp ức chế hoạt động của hệ vi sinh vật trên miếng thịt trong khi đó vẫn đảm bảo các quá trình sinh hóa của thân thịt (chết mềm, tê cứng, chín sinh hóa) diễn ra và đảm bảo miếng thịt tới tay người tiêu dùng ở trạng thái sinh hóa tốt nhất mà vẫn đảm bảo an toàn thực phẩm.

Hàng Vương