

# QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM THỦY SẢN TIÊU THỤ NỘI ĐỊA, THỰC TRẠNG VÀ GIẢI PHÁP

Nguyễn Quang Huy\*

Ngày nhận: 21/7/2015  
Ngày nhận bản sửa: 19/9/2015  
Ngày duyệt đăng: 25/9/2015

## Tóm tắt:

Những năm gần đây, hoạt động sản xuất và chế biến thủy sản đã đạt được những thành tựu lớn và tạo ra sản phẩm ngày càng đa dạng. Tuy nhiên, việc quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa còn nhiều bất cập. Bài báo phân tích hiện trạng quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa, từ đó đưa ra các giải pháp chính từ góc độ quản lý nhà nước, bao gồm: 1) Quy hoạch chuỗi sản xuất và cung ứng thủy sản; 2) Nâng cao nhận thức của người sản xuất về an toàn thực phẩm; 3) Hoàn thiện cơ cấu tổ chức và năng lực kiểm soát của cơ quan quản lý nhà nước; 4) Hoàn thiện hệ thống pháp lý; 5) Triển khai các chương trình quốc gia đảm bảo an toàn thực phẩm thủy sản; 6) Xây dựng hệ thống phân tích rủi ro về an toàn thực phẩm thủy sản; 7) Hợp tác liên bộ nhanh; tổ chức hội, hiệp hội về an toàn thực phẩm thủy sản.

**Từ khóa:** thủy sản nội địa, an toàn thực phẩm, an toàn thực phẩm thủy sản.

## Fishery food safety management for domestic market: Current status and solutions

### Abstract

In recent years, the production and processing of fisheries have obtained considerable achievements and provided many products for the domestic market. However, there have been some problems in the management of fisheries quality in the domestic market. This article examines the current status of fishery food safety management system for domestic products. Based on that, some solutions are provided, including: 1) Planning of production and supply chain of fisheries; 2) Raising awareness of producers about food safety legislation; 3) Improving the organizational structure and control capacity of the State Agency for quality management and domestic fishery food safety; 4) Improving the legal documents system; 5) Implementing national control programs for ensuring fishery food safety; 6) Establishing a system of risk analysis on fishery food safety; and 7) Promoting inter-ministries cooperations and associations of fishery food safety.

**Keywords:** domestic fisheries, food safety, fishery food safety.

## 1. Giới thiệu

Những năm gần đây, thủy sản là một trong những lĩnh vực sản xuất phát triển nhảy vọt. Tuy nhiên, bên cạnh việc hoạt động xuất khẩu thủy sản đã có nhiều thành tựu đáng ghi nhận thì sản xuất và kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản dùng cho thị trường trong nước còn chưa được quan tâm thoả đáng. Thủy sản tiêu thụ nội địa đang phải đối mặt

với vấn đề tồn dư các hoá chất độc hại, ô nhiễm môi trường do sử dụng các hoá chất trong sản xuất, nuôi trồng, ô nhiễm do các chất thải của khu vực chế biến thực phẩm,... là mối nguy trực tiếp tác động đến sức khoẻ người tiêu dùng.

Một số giải pháp khắc phục tình trạng trên đã được triển khai và mang lại kết quả ban đầu. Tuy nhiên, chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội

địa vẫn đang bị thả nổi, gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, bức xúc trong xã hội như phát hiện kháng sinh cấm trong cá diêu hồng ở chợ Bình Điền năm 2010; cá tầm, cá quả không rõ nguồn gốc trong các chợ ở Hà Nội năm 2013; mực giả năm 2014...).

Như vậy, vấn đề đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa cần được quan tâm hơn nữa, đòi hỏi các cơ quan liên quan cần đưa ra và thực hiện các biện pháp cụ thể, thiết thực và hiệu quả hơn.

## 2. Tình hình sản xuất và tiêu thụ thủy sản nội địa

Từ thập niên 1990 đến nay, giá trị xuất khẩu thủy sản luôn đứng đầu trong khối nông, lâm, ngư nghiệp (25%) và đứng thứ tư thế giới về sản lượng và kim ngạch xuất khẩu. Thủy sản Việt Nam đã có mặt và khẳng định thương hiệu tại 164 quốc gia và vùng lãnh thổ trên thế giới. Tuy nhiên, thị trường “sân nhà” 90 triệu dân với mức tiêu thụ thủy sản lên đến 27 kg/người/năm (dự báo đến năm 2020 là 33-37 kg/người) lại chưa được quan tâm chú trọng. Chỉ khi khủng hoảng tài chính và suy giảm kinh tế toàn cầu xảy ra, thị trường xuất khẩu thu hẹp... các doanh nghiệp mới quay trở lại thị trường nội địa. Cụ thể, trong giai đoạn 2009 - 2013, thủy sản tiêu thụ nội địa có tốc độ tăng trưởng tương đối nhanh về sản lượng cũng như giá trị: sản lượng tăng lên từ 424.000 tấn lên 478.000 tấn, bình quân tăng 5,5%/năm; về giá trị, tăng từ 8.417 tỷ VND lên 13.146 tỷ VND, bình quân tăng 13%/năm (Tạp chí Thủy sản Việt Nam, 2014).

Theo thống kê, hiện có 140 doanh nghiệp lớn và hơn 3.000 cơ sở/hộ gia đình tham gia chế biến thủy sản tiêu thụ nội địa. Số lượng doanh nghiệp nước mắm là nhiều nhất, chiếm 42% và cơ sở quy mô hộ gia đình chiếm 38,6%; về tỷ trọng giá trị, mặt hàng thủy sản đông lạnh chiếm tỷ trọng cao nhất (Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam, 2014).

Nguồn cung cấp thủy sản cho người dân Việt Nam hiện nay chủ yếu từ sản xuất trong nước (chiếm hơn 95% sản lượng tiêu thụ) và một phần nhỏ từ nhập khẩu (đa số nhập các loài thủy sản tại Việt Nam không có, thường được phân phối tại các siêu thị, nhà hàng, khách sạn như cá hồi, cá tầm, basa...).

## 3. Hiện trạng chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa

Tình trạng lạm dụng hóa chất bảo quản thủy sản

tiêu thụ nội địa là vấn nạn hiện nay. Vì lợi nhuận, nhiều cơ sở thu mua, sơ chế thủy sản đã dùng các chất cấm sử dụng sản như: urê, hàn the, cloramphenicol (là những loại hóa chất, kháng sinh có tác dụng kìm hãm sự phát triển của vi khuẩn) để bảo quản thủy sản nhằm giảm chi phí. Ước tính, để bảo quản 25-30 tấn thủy sản trong khoảng một tháng, cần 1.200-1.500 cây đá, tương đương 12-15 triệu VND. Nhưng khi dùng urê, hàn the, chloramphenicol thay cho nước đá để ướp hải sản thì không những chi phí thấp hơn nhiều lần, mà còn giữ sản phẩm tươi lâu hơn (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2010).

Theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế, trong số các ca cấp cứu ngộ độc thực phẩm thì ngộ độc thủy sản đang ở mức đáng báo động. Nguyên nhân ngộ độc chủ yếu là do ăn phải thủy sản không còn tươi, thủy sản có chứa dung dịch urê và bơm chích tạp chất. Nếu ăn phải các loại thực phẩm này thì người ăn có thể bị ngộ độc cấp tính với những biểu hiện như đau bụng dữ dội, ói, buồn nôn, tiêu chảy, về lâu dài sẽ bị ngộ độc mãn tính, gây mất ngủ kéo dài, đau đầu, nhức mỏi cơ thể, trí nhớ giảm, hay cáu gắt. Nếu sử dụng nhiều hoặc thường xuyên loại thủy sản này, nhẹ thì bị ngộ độc như chóng mặt, nôn mửa, tiêu chảy; nặng sẽ không tránh khỏi tử vong (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2010).

Nếu như việc quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu được quy định rất chặt chẽ (cơ sở sản xuất ra lô hàng thủy sản xuất khẩu định kỳ được kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của từng lô hàng trước khi xuất khẩu được kiểm tra chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm; ngoài ra còn có nhiều chương trình giám sát hỗ trợ cho hoạt động kiểm soát chất lượng thủy sản xuất khẩu được thực hiện trên quy mô lớn như giám sát dư lượng các chất độc hại trong thủy sản nuôi, kiểm soát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ, GAP trong nuôi trồng thủy sản...) thì việc quản lý đối với sản phẩm thủy sản nội địa còn tương đối lỏng lẻo: không có quy định về kiểm tra chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thủy sản, chỉ yêu cầu các cơ sở sản xuất ra sản phẩm tiêu thụ nội địa phải được kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo tần suất nhất định (nhiều nhất là 3 tháng/lần, ít nhất là 1 năm/lần), song số cơ sở được kiểm tra còn nhỏ so với phạm vi quản lý. Theo báo cáo của các địa

phương năm 2014, số lượng tàu cá ( $\geq 90CV$ ) được kiểm tra là 3.160/tổng số 27.343 (chiếm 11%); cảng cá, bến cá 16/61 (26%); đại lý thu mua nguyên liệu 568/1.258 (45%) và doanh nghiệp chế biến quy mô thủ công là 544/3.068 (18%) (Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, 2014).

#### **4. Hiện trạng chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa**

##### **4.1. Hệ thống văn bản quản lý chất lượng an toàn thực phẩm thủy sản nội địa**

So với các lĩnh vực khác, hệ thống văn bản pháp quy về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nói chung đã được đánh giá là tương đối hoàn thiện và phù hợp với thông lệ quốc tế. Tuy nhiên, các văn bản pháp lý, đặc biệt là các văn bản pháp lý kỹ thuật hiện tại đang hướng tới yêu cầu xuất khẩu (các doanh nghiệp quy mô lớn với các điều kiện khá cao), chưa thực sự phù hợp với thực tế sản xuất thủy sản nội địa (cơ sở nhỏ lẻ, sản xuất còn manh mún, thủ công...).

Hệ thống các chế tài đảm bảo cho việc thực thi các văn bản pháp lý dù đã được quan tâm xây dựng, điều chỉnh nhưng chế tài xử lý các vi phạm chưa đủ mạnh; liên kết, phối hợp giữa các chế tài về điều kiện kinh doanh với các chế tài về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm còn lỏng lẻo.

##### **4.2. Hệ thống tổ chức quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa**

Hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa đã được hình thành nhưng vẫn đang được tổ chức, sắp xếp cho phù hợp với thực tiễn, cụ thể:

Từ năm 2011 đến tháng 4/2015, việc phân công cơ quan quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa như sau: cơ quan quản lý cấp Trung ương là Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, chịu trách nhiệm chỉ đạo về chuyên môn nghiệp vụ; cơ quan quản lý cấp tỉnh là các Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản hoặc cơ quan được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định, là đơn vị trực tiếp chịu trách nhiệm kiểm tra, giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa; cơ quan quản lý cấp huyện, xã là các phòng, ban trực thuộc Ủy ban nhân dân cấp huyện và xã (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2011b). Với quy định như vậy, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hi vọng sẽ hình thành một mạng lưới quản lý có chân rết từ cấp xã.

Tuy nhiên, thực tế cho thấy, qua 4 năm triển khai, hầu như chưa có địa phương nào thực hiện được nhiệm vụ của cơ quan quản lý cấp huyện, xã; đồng thời, ở cấp tỉnh, một số Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân công nhiệm vụ cho nhiều đơn vị thực hiện (ví dụ Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Chi cục Thủy sản, Chi cục Khai thác và Bảo vệ nguồn lợi thủy sản) nhưng phân công nhiệm vụ giữa các đơn vị chưa rõ dẫn đến sự chồng chéo trong thực hiện, quản lý không hiệu quả.

Từ tháng 4 năm 2015, hệ thống trên có sự điều chỉnh: cơ quan quản lý cấp tỉnh sẽ do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quyết định dựa trên phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, tình hình thực tiễn của địa phương và đề xuất của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2014).

Một hệ thống cơ quan thực thi pháp luật nữa có vai trò quan trọng để bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa là cơ quan thanh tra chuyên ngành về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản. Tuy nhiên, tại địa phương, bộ phận này mới được hình thành từ năm 2010, hầu như mới chỉ thực hiện việc cử cán bộ đi đào tạo chuyên môn nên việc thực hiện công tác thanh tra, kiểm tra của các địa phương hết sức hạn chế.

##### **4.3. Nhân lực thực hiện quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa**

Tại địa phương, trung bình mỗi Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có 13 biên chế (bao gồm cả biên chế hành chính và biên chế sự nghiệp), so với nhu cầu trung bình một Chi cục phải có 17-18 biên chế nên số lượng nhân sự hiện chưa đủ để đáp ứng nhiệm vụ quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tại địa phương. Công tác đào tạo, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ về an toàn thực phẩm hiện nay chưa tập trung, đào tạo cán bộ quản lý và kỹ thuật chưa mang tính dài hạn và bài bản từ đó chưa sử dụng hiệu quả nguồn nhân lực (Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, 2014).

##### **4.4. Cơ sở vật chất và đầu tư cho quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản**

Theo thống kê, kinh phí đầu tư cho công tác quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm tại Việt Nam rất nhỏ so với các nước khác, ví dụ trong giai đoạn từ 2004-2008 là 329 tỷ đồng, tính bình quân đầu người

chỉ đạt 780 VND/người/năm, chỉ bằng 1/19 của Thái Lan và bằng 1/136 của Mỹ (Bộ Tư pháp, 2010).

Ở cấp Trung ương, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ngoài nguồn ngân sách được cấp hàng năm, còn có một phần kinh phí khác theo các Chương trình mục tiêu, dự án. Tuy nhiên, nguồn kinh phí được cấp rất hạn hẹp, không đảm bảo để thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ theo yêu cầu quản lý. Cơ chế, nội dung và mức thu phí và lệ phí chưa bao quát toàn diện các nội dung, nhiều hoạt động có chi phí lớn nhưng mức thu thấp hoặc không thu phí cũng gây khó khăn rất lớn cho khả năng cân đối kinh phí (Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, 2014).

Ở địa phương, kinh phí đầu tư cho công tác này là rất thấp, chỉ có một số ít tỉnh (thường là các tỉnh lớn, tỉnh trọng điểm nghề cá) có đầu tư từ nguồn ngân sách địa phương, hầu hết các hoạt động kiểm tra (như kiểm tra điều kiện sản xuất, kiểm tra tạp chất...) đều phải dựa vào các nguồn thu phí, lệ phí hoặc chương trình mục tiêu quốc gia cấp từ trung ương. Điều này gây khó khăn rất lớn trong công tác quản lý, ảnh hưởng đến tính chủ động, độc lập trong triển khai hoạt động, đặc biệt là việc thu phí, lệ phí từ hoạt động quản lý tàu cá, đại lý nguyên liệu, chủ đầm nuôi... hết sức khó khăn (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2011a).

Trên bình diện chung, cơ sở vật chất phục vụ quản lý chất lượng an toàn thực phẩm thủy sản còn thiếu: diện tích làm việc, trang thiết bị chưa đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ về cả danh mục thiết bị và công suất; đầu tư cho công tác đào tạo, truyền thông, tăng cường nhận thức về đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm chưa tương xứng; thiếu hệ thống thông tin quản lý đồng bộ, đảm bảo cho hoạt động điều hành và truy xuất nguồn gốc (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2011a).

#### **4.5. Nhận thức của người sản xuất kinh doanh thủy sản nội địa**

Người sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ phần lớn là các hộ gia đình, nhận thức chưa đầy đủ về các kiến thức an toàn thực phẩm, về các mô hình sản xuất tốt, về tác hại của việc sử dụng các hóa chất kháng sinh cấm... Với các nguyên nhân này cùng với việc chạy theo lợi nhuận, người sản xuất nhiều khi đã vô tình hoặc lạm dụng hóa chất, thuốc kháng sinh không đúng quy định, gây hậu quả tồn dư các hóa chất độc hại quá mức cho phép (Bộ Nông

ng nghiệp và Phát triển nông thôn, 2010).

Như vậy, xét về giác độ quản lý, hiện trạng đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm nội địa có thể được tóm lược như sau:

Hệ thống quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm nội địa còn yếu về nguồn lực, đang trong quá trình kiện toàn, hoàn thiện. Các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm còn chưa theo kịp với tình hình thực tiễn. Cơ chế, chính sách khuyến khích sản xuất an toàn còn thiếu hoặc chưa được triển khai trong thực tế.

Nhận thức về an toàn thực phẩm thủy sản của người sản xuất kinh doanh thủy sản nội địa, từ đó dẫn đến thiếu ý thức trách nhiệm với cộng đồng. Đầu tư các nguồn lực xã hội cho vấn đề này còn thấp, không thường xuyên,... trang thiết bị cho công tác kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thiếu và không đồng bộ.

Sản xuất thủy sản nội địa ở quy mô nhỏ còn chiếm tỷ lệ lớn, do vậy, việc áp dụng quy trình thực hành sản xuất tốt và quản lý an toàn thực phẩm gặp nhiều khó.

Các chương trình kiểm soát quốc gia vẫn còn chú trọng để đáp ứng yêu cầu của các thị trường nhập khẩu, chưa thật sự dành cho việc kiểm soát cho thị trường nội địa (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2011a).

Công tác kiểm tra, thanh tra và xử lý vi phạm chưa được chú trọng: hoạt động kiểm tra, thanh tra chưa được tiến hành thường xuyên và chủ động, chế tài xử lý vi phạm chưa đủ mạnh.

### **5. Giải pháp đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa**

#### **5.1. Đánh giá thuận lợi, khó khăn trong công tác đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa**

##### **5.1.1. Thuận lợi trong công tác đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa**

Việt Nam có nguồn nguyên liệu lớn và ổn định;. Sản xuất thủy sản liên tục đạt mức tăng trưởng cao 10-12% năm trong những năm qua, nhu cầu tiêu thụ sản phẩm thủy sản nội địa ngày càng tăng nhanh, ước tính mức tăng trưởng về nhu cầu tiêu thụ khoảng 10%/năm góp phần tác động đến hoạt động quản lý ngày một bài bản và được quan tâm hơn cả đối với người sản xuất và cơ quan quản lý

Chính sách nông nghiệp, nông thôn và nông dân



tiếp tục đổi mới sẽ tạo động lực và thời cơ mới cho phát triển sản xuất an toàn các sản phẩm nông nghiệp nói chung và thủy sản nói riêng; chính sách đất đai, đầu tư, khoa học công nghệ; chính sách an sinh xã hội; chính sách hỗ trợ sản xuất nông nghiệp.

So với các mặt hàng thực phẩm khác, hoạt động quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nói chung đã được triển khai từ rất sớm và đã có những thành công đáng ghi nhận đối với xuất khẩu. Vì vậy, công tác quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa có những kinh nghiệm và nền tảng vững chắc để triển khai.

*5.1.2. Khó khăn, thách thức trong công tác đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa*

- *Nguy cơ không đảm bảo an toàn thực phẩm:*

+ Đối với thủy sản nuôi: Nuôi trồng thủy sản phát triển với tốc độ nhanh, nuôi mật độ cao để đạt năng suất, kéo theo dịch bệnh bùng phát và nhu cầu sử dụng ngày càng nhiều các loại thuốc, chất xử lý cải tạo môi trường nuôi trồng thủy sản (hiện tại có 204 hoạt chất được sử dụng để sản xuất thuốc, chất xử lý môi trường nuôi thủy sản). Do hiểu biết và nhận thức hạn chế nên vẫn còn tình trạng lạm dụng hóa chất, kháng sinh cấm trong nuôi thủy sản.

+ Đối với thủy sản khai thác, đánh bắt: Do hiểu biết và nhận thức hạn chế người dân vẫn còn lạm dụng các hóa chất, kháng sinh cấm để bảo quản thủy sản...

- *Nguy cơ bùng phát dịch bệnh* do quy hoạch vùng nuôi chưa đồng bộ, nuôi nhiều vụ với mật độ cao, chưa chủ động được khâu sản xuất giống, chưa kiểm soát được dịch bệnh trong sản xuất và lưu thông giống gây thiệt hại lớn cho người nuôi.

- *Nguy cơ suy thoái môi trường:* Do việc tăng nhanh diện tích nuôi trồng thủy sản và không tuân thủ đúng quy hoạch, việc phá rừng ngập mặn để nuôi thủy sản gây mất cân bằng sinh thái, ô nhiễm môi trường đã xuất hiện trên nhiều vùng đầm phá nuôi thâm canh tình trạng sử dụng nhiều thuốc và hoá chất để phòng trị dịch bệnh thủy sản, các chất thải công nghiệp không được xử lý trước khi thải ra môi trường, nguồn nước....

- Trình độ và nhận thức của người nuôi, ngư dân còn thấp, đầu tư còn hạn chế, sản xuất manh mún, nhỏ lẻ; phương thức phân phối, bán sản phẩm còn mang nặng tính tự phát, chưa hình thành các tổ chức sản xuất và tiêu thụ chuyên nghiệp.

## **5.2. Giải pháp đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm nội địa**

Qua việc phân tích thực trạng, những tồn tại nêu trên cho thấy để đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tại thị trường nội địa, cần giải quyết 02 nhiệm vụ chính như sau:

- Hoàn thiện hệ thống quản lý nhà nước trong chuỗi sản xuất thủy sản tại Việt Nam để thực hiện đầy đủ các hoạt động nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cho thủy sản phục vụ người tiêu dùng trong nước.

- Xây dựng mạng lưới quốc gia về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc trong phân phối, lưu thông và tiêu dùng đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản tại Việt Nam qua việc phối hợp liên ngành trong giám sát tại thị trường, cảnh báo thực phẩm mất an toàn...

Để thực hiện hai nhiệm vụ nêu trên, một số giải pháp cần thực hiện để đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiêu thụ nội địa như sau:

### *5.2.1. Quy hoạch chuỗi sản xuất và cung ứng thủy sản*

Việc quy hoạch tốt sẽ đảm bảo phát triển bền vững ngành thủy sản từ việc điều tiết lượng nguyên liệu cho chế biến, chất lượng nguyên liệu thủy sản đồng nhất và có chất lượng tốt theo đặc thù kinh tế và phù hợp với xu hướng phát triển kinh tế xã hội của từng vùng, địa phương trong cả nước (vùng nuôi cá, tôm, vùng cung ứng thủy sản, đánh bắt thủy sản...), giảm thiểu hoạt động sản xuất manh mún, thiếu quy hoạch.

Sản xuất thủy sản tiêu thụ nội địa vẫn là các cơ sở nhỏ, manh mún, sản xuất theo kiểu truyền thống. Trong điều kiện như vậy, sự hợp tác, liên kết càng cần thiết hơn bao giờ hết. Phát triển mô hình liên kết dọc (liên kết từ người sản xuất đến người tiêu dùng) và liên kết ngang (liên kết các giữa những người sản xuất) giữa các thành phần trong toàn bộ chuỗi sản xuất thủy sản và nhân rộng ở nhiều địa phương nuôi cá, tôm tập trung, trong đó, thủy sản sẽ được kiểm soát xuyên suốt từ con giống, thức ăn, thuốc trị bệnh đến thành phẩm cuối cùng.

Hoạt động mua bán, trao đổi thủy sản tiêu dùng trong nước phần lớn diễn ra tại các chợ truyền thống, nơi mà hầu như chưa có việc kiểm soát chất lượng của cơ quan nhà nước, vì vậy, nên phát triển các chợ đầu mối mua bán, trao đổi hàng thủy sản để triển khai hoạt động quản lý. Hiện nay, chợ đầu

môi Bình Điền tại Thành phố Hồ Chí Minh đang được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xây dựng thành mô hình thí điểm về bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản để phát triển các mô hình chợ đầu mối cung ứng thủy sản cho thị trường nội địa tại từng tỉnh/thành phố.

Sản phẩm thủy sản nằm trong chuỗi cung ứng và mô hình liên kết phải có lợi ích hơn các sản phẩm nằm ngoài chuỗi (ví dụ, các sản phẩm được đóng dấu hiệu nhận biết trên nhãn hàng hóa, được quảng bá thông tin với người tiêu dùng và các cơ quan kiểm tra có liên quan và áp dụng chế độ kiểm soát phù hợp khi lưu thông tại thị trường trong nước; các hàng hóa thủy sản nằm ngoài chuỗi (không có dấu hiệu nhận diện) sẽ bị áp dụng chế độ kiểm soát chặt chẽ hơn...).

#### *5.2.2. Nâng cao nhận thức của người sản xuất thủy sản về an toàn thực phẩm*

Người sản xuất thủy sản là những ngư dân, người sản xuất nhỏ, đa số có nhận thức hạn chế về an toàn thực phẩm, do vậy, hình thức tuyên truyền phổ biến kiến thức về chất lượng, an toàn thực phẩm phải rất phong phú, đa dạng, nội dung dễ nhớ, dễ thuộc: thông qua chương trình truyền hình, truyền thanh, tổ chức các hội thi cho người dân hoạt động sản xuất thủy sản về thực hành sản xuất tốt nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, xây dựng hệ thống tờ rơi, tờ dán và tài liệu khuyến ngư nhằm tuyên truyền quy định của nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm trong sản xuất thủy sản nội địa.

#### *5.2.3. Hoàn thiện cơ cấu tổ chức và năng lực kiểm soát của Cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa*

Nhanh chóng ổn định cơ cấu tổ chức đối với các cơ quan được giao quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tại các địa phương trong cả nước; xây dựng lực lượng cán bộ kiểm tra viên, thanh tra chất lượng, an toàn thực phẩm đủ số lượng và năng lực để đảm đương các nhiệm vụ trong địa bàn quản lý (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2015).

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cần kiến nghị Ủy ban nhân dân các địa phương có sự quan tâm và đầu tư thỏa đáng cho công tác đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tại địa bàn quản lý, đảm bảo các cơ quan được giao nhiệm vụ có đủ nguồn nhân lực và tài chính để triển khai thực hiện các nhiệm vụ. Ngoài ra, Ủy ban nhân dân các địa phương cần tranh thủ các nguồn hỗ trợ từ các dự án

để xây dựng phòng kiểm nghiệm hoặc liên kết chặt chẽ với phòng kiểm nghiệm tại địa phương để có khả năng phân tích các chỉ tiêu tối thiểu về an toàn thực phẩm một cách kịp thời.

#### *5.2.4. Hoàn thiện hệ thống văn bản pháp lý về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa*

Từ các bất cập về hệ thống văn bản pháp lý, cần sửa đổi các quy định, đặc biệt là quy định kỹ thuật về điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm cho phù hợp với thực tế của thủy sản nội địa; nên bổ sung quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thủy sản theo hướng bắt buộc các cơ sở sản xuất thủy sản phục vụ tiêu thụ nội địa phải đáp ứng các tiêu chí về quy hoạch, quy mô sản xuất và trình độ đảm bảo an toàn thực phẩm thủy sản phù hợp mới được phép hoạt động trong lĩnh vực thủy sản; bổ sung các cơ chế khuyến khích thủy sản nằm trong chuỗi cung ứng và mô hình liên kết; điều chỉnh mức xử lý hành chính đủ tính răn đe đối với hành vi gây mất an toàn thực phẩm thủy sản, bao gồm cả các biện pháp mạnh tạm đóng cửa hoạt động sản xuất, kinh doanh và đề nghị truy tố trước pháp luật nếu vi phạm nghiêm trọng.

#### *5.2.5. Triển khai Chương trình kiểm soát quốc gia đảm bảo an toàn thực phẩm thủy sản*

Chương trình kiểm soát chất lượng thủy sản sau thu hoạch đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xây dựng từ năm 2009 với nội dung chủ yếu là lấy mẫu kiểm nghiệm thủy sản nội địa nhằm hỗ trợ, đánh giá công tác quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản, tuy nhiên do kinh phí hạn chế, chương trình thường được triển khai theo một vài đợt trong năm hoặc không được triển khai. Do vậy, cần mở rộng Chương trình kiểm soát chất lượng thủy sản sau thu hoạch thành chương trình kiểm soát quốc gia và thường niên theo hướng, các tỉnh trọng điểm nghề cá, ven biển hàng năm xây dựng kế hoạch kiểm soát của mình tập trung vào kiểm soát dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm, tạp chất đối với thủy sản trên thị trường, đại lý theo hướng quy định chặt chẽ hơn về quyền và trách nhiệm của các bên có liên quan.

#### *5.2.6. Nghiên cứu xây dựng hệ thống phân tích rủi ro về an toàn thực phẩm thủy sản*

Nghiên cứu xây dựng hệ thống phân tích rủi ro về an toàn thực phẩm thủy sản, trong đó Cơ quan quản lý trung ương chủ trì thực hiện quản lý rủi ro, các Bộ Ngành, tổ chức xã hội, viện nghiên cứu cùng tham

gia vào mạng lưới trao đổi thông tin về rủi ro an toàn thực phẩm thủy sản tạo tiền đề quan trọng trong việc phát hiện, khắc phục kịp thời các vấn đề phát sinh gây mất an toàn thực phẩm thủy sản.

Ngoài ra, để phát hiện, khắc phục kịp thời các vấn đề mất an toàn thực phẩm thủy sản, cần nghiên cứu xây dựng và áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm thủy sản đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản nội địa một cách đơn giản, dễ áp dụng phù hợp với tình hình sản xuất và cung ứng thủy sản trong nước.

#### 5.2.7. Xây dựng hợp tác liên bộ nhanh; tổ chức hội, hiệp hội về an toàn thực phẩm thủy sản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phối hợp với Bộ Y tế, Bộ Công Thương đã có Thông tư liên tịch phân định rõ nhiệm vụ, quyền hạn của từng bộ trong từng chuỗi sản xuất và tiêu thụ thực phẩm.

Đối với chuỗi thủy sản, mặc dù Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã được giao quản lý toàn bộ quá trình sản xuất đến chợ bán buôn (chợ đầu mối) nhưng vẫn có sự tham gia quản lý của Bộ Y tế và Bộ Công Thương tại khâu tiêu thụ. Do vậy, cần phải hình thành một bộ phận liên ngành của 3 bộ để trao đổi thông tin, thống nhất biện pháp triển khai, xây dựng mạng lưới thông tin chung về cảnh báo an toàn thực phẩm thủy sản trong phạm vi cả nước; thực hiện thanh tra, kiểm tra giám sát chất lượng thủy sản trên thị trường (chợ, siêu thị, nhà hàng, khách sạn, hộ kinh doanh thủy sản nhỏ...).

Đẩy mạnh công tác trao đổi thông tin, phối hợp với các tổ chức hội, hiệp hội; lấy ý kiến rộng rãi của các hiệp hội, cộng đồng doanh nghiệp khi xây dựng các chủ trương, chính sách mới về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản nội địa để các quy định phù hợp với thực tiễn. □

#### Tài liệu tham khảo

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2010), *Chất lượng Thủy hải sản nội địa vẫn thả nổi*, truy cập lần cuối ngày 19 tháng 7 năm 2015, từ <[http://wcag.mard.gov.vn/pages/news\\_detail.aspx?NewsId=12780](http://wcag.mard.gov.vn/pages/news_detail.aspx?NewsId=12780)>.
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2011a), *Tờ trình Thủ tướng Chính phủ về việc đề nghị phê duyệt “Đề án tăng cường năng lực quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản và muối từ trung ương đến địa phương giai đoạn 2011- 2015”*, ban hành ngày 31 tháng 3 năm 2011.
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2011b), *Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản*, ban hành ngày 29 tháng 3 năm 2011.
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2014), *Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm*, ban hành ngày 3 tháng 12 năm 2014.
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2015), *Thông tư số 15/2015/TT-BNNPTNT Hướng dẫn nhiệm vụ các Chi cục và các tổ chức sự nghiệp trực thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*, ban hành ngày 26 tháng 3 năm 2015.
- Bộ Tư pháp (2010), *Đề cương giới thiệu Luật An toàn thực phẩm*, truy cập lần cuối ngày 19 tháng 7 năm 2015, từ <[http://moj.gov.vn/pbgdpl/Lists/DeCuongVanBan/View\\_Detail.aspx?ItemId=95](http://moj.gov.vn/pbgdpl/Lists/DeCuongVanBan/View_Detail.aspx?ItemId=95)>.
- Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (2014), *Báo cáo tổng kết công tác chất lượng, an toàn thực phẩm năm 2014*, Hà Nội.
- Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (2014), *Tổng quan ngành thủy sản Việt Nam*, truy cập lần cuối ngày 19 tháng 7 năm 2015, từ <<http://vasep.com.vn/1192/OneContent/tong-quan-nganh.htm>>.

---

#### Thông tin tác giả:

\***Nguyễn Quang Huy**, Thạc sỹ

- Tổ chức tác giả công tác: Khoa Khoa học quản lý, Trường Đại học Kinh tế quốc dân
- Lĩnh vực nghiên cứu chính: Quản lý, Quản lý công và chính sách, Kinh tế học
- Một số Tạp chí tác giả đã đăng tải công trình nghiên cứu: Tạp chí Kinh tế và Phát triển
- Địa chỉ Email: [huy.nguyen.anu@gmail.com](mailto:huy.nguyen.anu@gmail.com); [huyng@neu.edu.vn](mailto:huyng@neu.edu.vn)