

HỆ THỐNG ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM CỦA CỘNG HOÀ LIÊN BANG ĐỨC

NGÔ THỊ THUẬN*

Cộng hoà Liên Bang (CHLB) Đức là quốc gia Trung Âu có diện tích đất tự nhiên là 357 092 km², trong đó, đất nông nghiệp đang sử dụng là 16951000 ha. Đến ngày 31/12/2005, dân số CHLB Đức đạt 82,438 triệu người, với mật độ dân số bình quân là 231 người/km². Năm 2006, giá trị sản xuất bình quân đạt 28021,76 ngàn Euro (EUR)/người.

CHLB Đức là một trong 7 nước công nghiệp phát triển nhất trên thế giới. Người tiêu dùng có yêu cầu rất cao về chất lượng, độ an toàn và nguồn gốc của thực phẩm. Người Đức sẵn sàng mua ngay, thậm chí với giá cao những thực phẩm có chất lượng tốt, độ an toàn vệ sinh thực phẩm cao. Hiện nay, thực phẩm bán trên thị trường của CHLB Đức đều có nhãn mác, có mã hiệu chất lượng. Đó là những sản phẩm đã được cam kết đảm bảo tốt về chất lượng và độ an toàn.

Việc đảm bảo chất lượng thực phẩm được tất cả người sản xuất, người chế biến, người phân phối và người tiêu thụ thực phẩm ở CHLB Đức cùng tham gia, họ cùng chịu

trách nhiệm về những đòi hỏi đó của khách hàng và sản phẩm mà họ cung cấp. Xuất phát từ thực tiễn đó, năm 2001 “Hệ thống đảm bảo chất lượng” của CHLB Đức (QS-systems) được thành lập. Trong vòng 5 năm kể từ khi thành lập, “hệ thống đảm bảo chất lượng” thực sự đã phát triển.

Theo nhận định một số chuyên gia Đức như Annegret Joachim (2006) thì các doanh nghiệp lớn tham gia ngày càng nhiều trong “hệ thống đảm bảo chất lượng”. Georg Von Bitter và các cộng sự (2007) còn cho rằng lợi ích của các doanh nghiệp tham gia “hệ thống đảm bảo chất lượng” không chỉ đầu tư cho tổ chức quản lý, mà còn bảo vệ người tiêu dùng.

Vậy, “hệ thống đảm bảo chất lượng” là gì? Tổ chức hệ thống đảm bảo chất lượng như thế nào? Những tổ chức nào cần phối hợp lại trong hệ thống đảm bảo chất lượng? Hệ thống này được phát triển như thế nào? Mục

* Ngô Thị Thuận, Phó giáo sư, Tiến sỹ kinh tế, giảng viên chính Khoa Kinh tế và Phát triển Nông thôn, Trường Đại học Nông nghiệp I, Hà Nội.

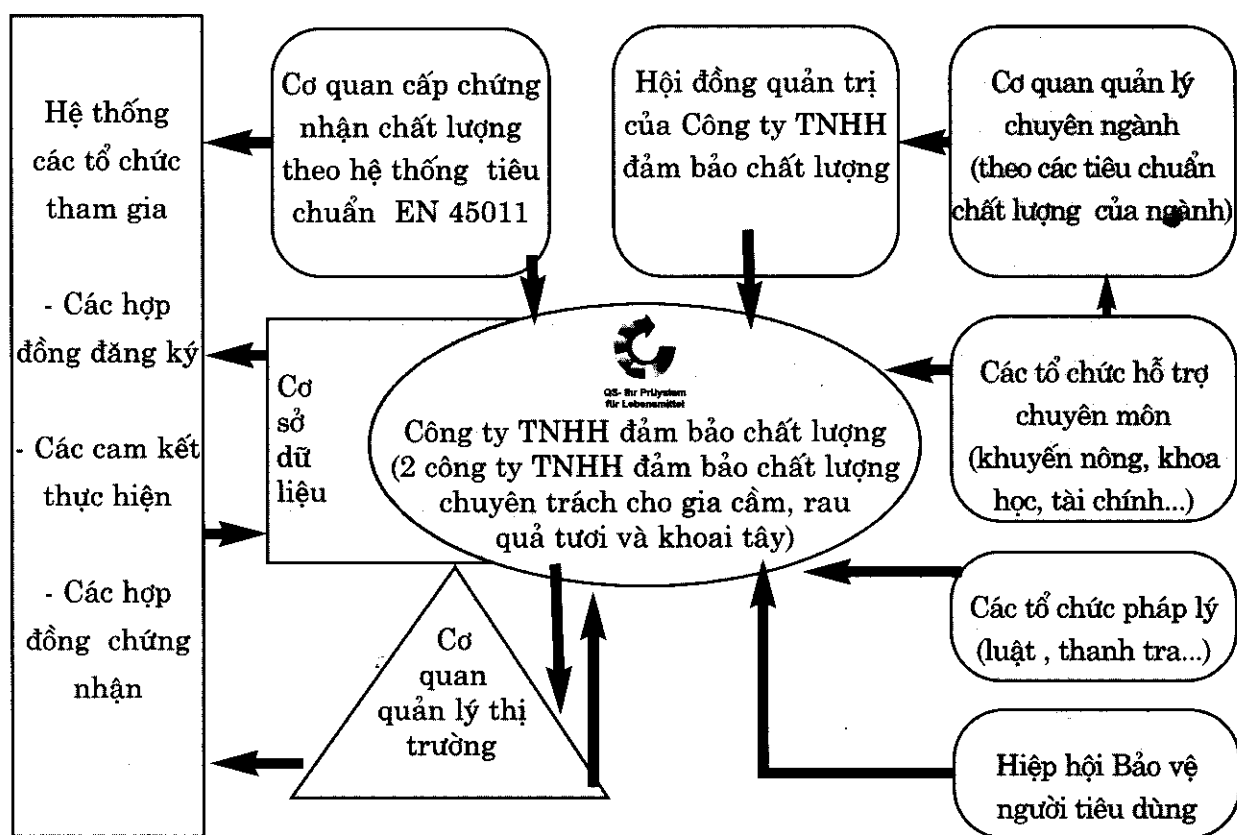
đích của nó là gì? Trong bài viết này, tác giả muốn cung cấp một số thông tin về “hệ thống đảm bảo chất lượng” của CHLB Đức với hy vọng có thể đóng góp những thông tin cần tham khảo để vận dụng cho việc quản lý chất lượng thực phẩm ở Việt Nam.

1. Cơ cấu tổ chức của hệ thống tổ chức đảm bảo chất lượng

Hệ thống tổ chức đảm bảo chất lượng của CHLB Đức gồm rất nhiều thành phần, từ các tổ chức tự nguyện, các nhà sản xuất kinh doanh (tư thương, các hợp tác xã, đặc biệt

các công ty), các tổ chức chuyên môn, các cơ quan cấp và kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm, các nhà khoa học đến các hiệp hội và người tiêu dùng. Từ thăm dò sở thích người tiêu dùng, các đơn vị tham gia cung cấp thực phẩm xác định và đăng ký chất lượng sản phẩm tại các cơ quan cấp giấy chứng nhận. Quá trình này được thực hiện với sự tác động qua lại của các thành viên tham gia cùng một mục đích là đảm bảo chất lượng thực phẩm ngày càng cao cho người tiêu dùng (mối tương tác trong hệ thống được thể hiện ở Sơ đồ 1).

Sơ đồ 1: Tổ chức của hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm của CHLB Đức



Nguồn: [http:// www.q-s.info](http://www.q-s.info). W.Bokelmann 2007.

Trong hệ thống này, Công ty TNHH đảm bảo chất lượng thực phẩm đóng vai trò tâm điểm của hệ thống. Hội đồng quản trị của Công ty TNHH thường có 6 thành viên. Các thành viên này thường được cử đại diện từ Cơ quan Quản lý sản xuất thức ăn gia súc, Hội Nông dân Đức, Cơ quan Quản lý giết mổ gia súc, Cơ quan Quản lý công nghiệp chế biến sản phẩm thịt, Cơ quan Quản lý thị trường và Công ty Quảng cáo thị trường nông sản. Công ty TNHH đảm bảo chất lượng thực phẩm có các nhiệm vụ như:

- Tổ chức ký kết các hợp đồng đảm bảo chất lượng thực phẩm. Thông thường có 3 loại hợp đồng chính là hợp đồng tham gia, hợp đồng cam kết thực hiện và hợp đồng về sử dụng các dấu hiệu chất lượng như thông tin, biểu tượng và các quảng cáo;

- Xuất bản sách hướng dẫn các doanh nghiệp tham gia hệ thống này. Trong cuốn

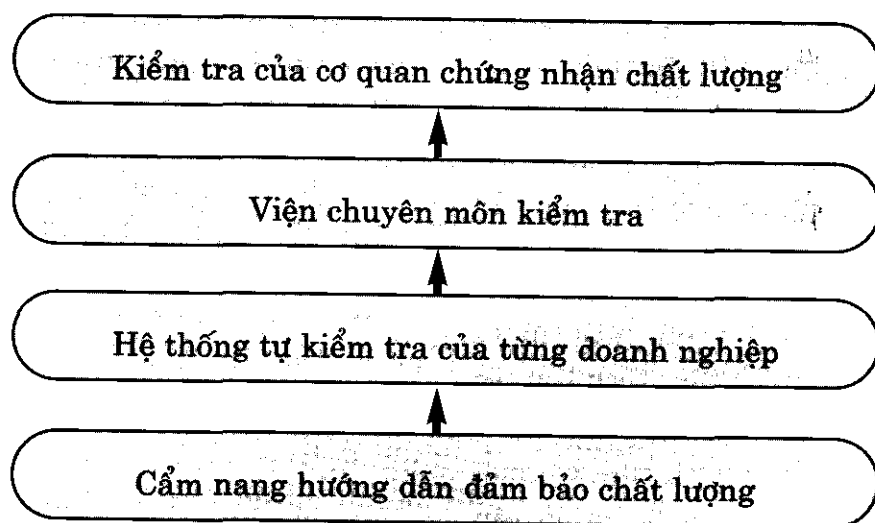
sách này có đầy đủ các định nghĩa về tiêu chuẩn chất lượng cho từng sản phẩm mà doanh nghiệp cần, tất cả các tài liệu về chất lượng của từng hàng hoá và thông tin của các sản phẩm do doanh nghiệp sản xuất đã qua kiểm tra chất lượng;

- Thông báo các kết quả kiểm tra cho các đơn vị đăng ký kiểm tra các thực phẩm cung cấp trên thị trường; và

- Bổ sung các tài liệu mới trong hệ thống cơ sở dữ liệu của Công ty.

2. Nội dung và cơ chế hoạt động của hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm

Cơ chế hoạt động của hệ thống đảm bảo chất lượng là sự kiểm tra liên tục và diễn ra qua 3 giai đoạn chính: tự kiểm tra, kiểm tra của viện chuyên môn và kiểm tra cuối cùng của cơ quan quản lý chất lượng (xem Sơ đồ 2).



Sơ đồ 2: Các bộ phận kiểm tra trong hệ thống đảm bảo chất lượng của CHLB Đức

(nguồn: [http:// www.q-s.info](http://www.q-s.info))

Giai đoạn 1: Tự kiểm tra mỗi doanh nghiệp thành viên tham gia hệ thống này phải tự thành lập một hệ thống kiểm tra cho doanh nghiệp theo tiêu chuẩn chất lượng đăng ký. Ngoài ra doanh nghiệp còn chú ý tới các định hướng tiếp theo về chất lượng sản phẩm. Hệ thống tự kiểm tra được thực hiện thường xuyên, đều đặn ở từng doanh nghiệp.

Giai đoạn 2: Kiểm tra của viện chuyên môn. Cơ quan cấp chứng nhận chất lượng sản phẩm mời các nhà chuyên môn kiểm tra. Bước kiểm tra này rất quan trọng. Người kiểm tra chất lượng sản phẩm của cơ quan này kiểm tra dựa vào các tài liệu đã kiểm định theo kết quả xét nghiệm hoặc phỏng vấn để xem tất cả các tiêu chuẩn chất lượng theo hệ thống quản lý chất lượng EN 45 011 có được đảm bảo hay không. Ở CHLB Đức, ngoài hệ thống này ra còn có 2 hệ thống tiêu chuẩn chất lượng: theo EN/ ISO/ IFS 17025. Ba hệ thống này tương tự nhau. Tất cả các doanh nghiệp đăng ký đều được kiểm tra thường xuyên bởi các cơ quan này theo tần số quy định.

Giai đoạn 3: Kiểm tra cuối cùng của cơ quan chứng nhận chất lượng. Tổng hợp các kết quả kiểm tra thường xuyên theo tần số quy định của các viện chuyên môn, cơ quan chứng nhận chất lượng đánh giá và cấp chứng chỉ đảm bảo chất lượng thực phẩm.

Tất cả các tiêu chuẩn cũng như các quy định về chất lượng sản phẩm đã được 3 giai đoạn kiểm tra xác nhận, doanh nghiệp cần phổ biến và đề nghị các đơn vị sản xuất của

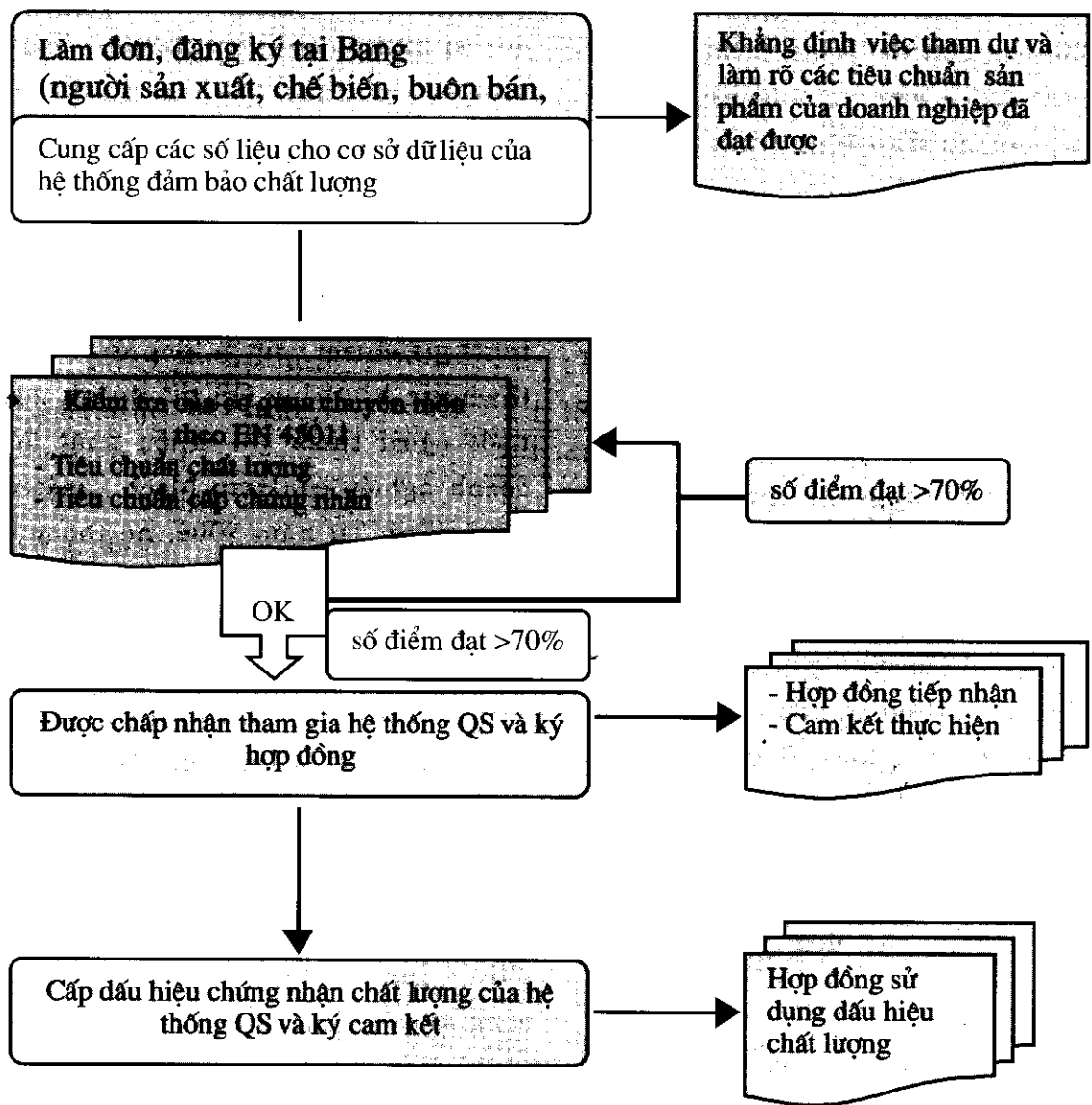
doanh nghiệp cam kết thực hiện. Đảm bảo chất lượng được thực hiện chính xác đối với các tiêu chuẩn đã đăng ký ở tất cả các dây chuyền sản xuất. Đảm bảo chất lượng không chỉ áp dụng cho 1 loại thực phẩm mà cho tất cả đơn vị có liên quan như nhà nông, nhà cung cấp thức ăn gia súc và vật tư, nhà chế biến và cả xí nghiệp kinh doanh các dịch vụ cho sản xuất thực phẩm (nước, bao bì, nước thải...).

Đảm bảo chất lượng được thể hiện rất cụ thể trên các nhãn mác chất lượng sản phẩm của các giai đoạn. Với nhãn mác này mọi người sử dụng thực phẩm đều nhận biết, người sản xuất ổn định và phát triển. Các cơ quan quản lý thị trường được cung cấp các tài liệu này, họ có trách nhiệm quảng cáo cũng như kiểm tra và có biện pháp trừng phạt những sản phẩm nào không đảm bảo chất lượng. Trên thực tế, những sản phẩm không đảm bảo chất lượng không có mặt ở thị trường CHLB Đức.

3. Chu trình đăng ký tham gia hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm

Khâu quan trọng nhất khi đăng ký tham gia và được chấp nhận là doanh nghiệp cung cấp đầy đủ dữ liệu theo cơ sở dữ liệu của hệ thống trên website (www.q-s.info). Mỗi doanh nghiệp đăng ký có một mã số với ký hiệu QS-ID và mã pin sử dụng website để theo dõi. Đối với doanh nghiệp mới tham dự lần đầu, công ty đảm bảo chất lượng sẽ hướng dẫn cụ thể các bước đăng ký. Chu trình đăng ký tham gia hệ thống đảm bảo chất lượng theo sơ đồ sau (Sơ đồ 3).

Sơ đồ 3: Quy trình tiếp nhận tham gia hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm của CHLB Đức



Ghi chú: QS: Qualität Sicherheit (đảm bảo chất lượng)

Nguồn: QS- Prüfsystem für lebensmittel - laifaden; Version 01.01.2006.

Tùy theo đặc điểm sản xuất kinh doanh của từng đơn vị tham gia mà quy trình đăng ký được cụ thể hoá thành các bước khác nhau, cụ thể là:

- Trong lĩnh vực công nghiệp sản xuất thức ăn gia súc và chế biến thịt, do sản xuất mang tính công nghiệp hiện đại và tự động hoá nên quy trình kiểm tra đảm bảo chất lượng của lĩnh vực này thường không phức tạp theo đúng trình tự chung ở trên.

- Trong ngành sản xuất nông nghiệp, các đơn vị sản xuất đa dạng (trang trại gia đình, hợp tác xã và các loại công ty...), chu kỳ sản xuất dài và liên quan nhiều đến môi trường nên các bước đăng ký, kiểm tra và tham gia hệ thống này có dài hơn.

- Trong ngành thương mại kinh doanh thực phẩm cũng gồm nhiều đơn vị khác nhau (tư thương, hợp tác xã và đặc biệt nhiều công ty lớn). Các đơn vị này cũng cần nộp đơn, được cơ quan quản lý của Bang chấp nhận và chọn đơn vị theo dõi kiểm tra. Các bước khác cũng được tiến hành như các đơn vị thuộc các ngành nói trên.

Những đơn vị nào không đạt, theo yêu cầu của cơ quan kiểm tra cần thực hiện tiếp một số biện pháp để khắc phục các điểm yếu. Sau khi thực hiện các biện pháp này phải làm tiếp một báo cáo đã thực hiện các biện pháp, trong đó có xác nhận của cơ quan kiểm tra về kết quả thực hiện theo biểu mẫu qui định.

4. Kết quả tham gia hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm

Theo số liệu của Công ty đảm bảo chất lượng thực phẩm của CHLB Đức tại Bonn, đến ngày 01/07/2007 đã có 95.365 đơn vị kinh doanh trong ngành chăn nuôi, chế biến sản phẩm từ thịt và 15182 đơn vị kinh doanh trong ngành rau quả tươi và khoai tây đã tham gia hệ thống này (Bảng 1).

Như vậy, sau mấy năm thành lập, số đơn vị tham gia đã lên đến trên 100 ngàn đơn vị. Tỷ lệ số doanh nghiệp nước ngoài tham gia chiếm 6,56 % tổng số các đơn vị tham gia hệ thống QS. Số doanh nghiệp nước ngoài tham gia nhiều nhất là các doanh nghiệp của Đan Mạch - một nước láng giềng. Từ năm 2006, hệ thống đảm bảo chất lượng sản phẩm của CHLB Đức đã thực hiện cấp chứng nhận theo tiêu chuẩn châu Âu (EUREGAP) cho rau quả tươi và khoai tây. Hiện tại các loại thực phẩm của CHLB Đức đều đảm bảo theo tiêu chuẩn của châu Âu.

Tuy số lượng các đơn vị tham gia hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm ở CHLB Đức đã tăng nhanh và liên tục, song so với tổng số các đơn vị sản xuất và kinh doanh thực phẩm của Đức vẫn còn có nhiều đơn vị chưa tham gia. Từ 1/07/2007 CHLB Đức đang có kế hoạch kiểm tra để cấp chứng nhận đảm bảo chất lượng cho tất cả các xí nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm trên toàn nước Đức.

Bảng 1: Số lượng các đơn vị tham gia trong hệ thống đảm bảo chất lượng phân theo ngành sản xuất của CHLB Đức

Chỉ tiêu	Tổng số		Trong đó, đơn vị nước ngoài	
	Số lượng (đơn vị)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (đơn vị)	Tỷ trọng (%)
1. Ngành sản xuất và chế biến thịt	95365	86,09	7032	7,37
1.1. Tư nhân sản xuất thức ăn gia súc	993	1,04	31	
1.2. Công ty sản xuất thức ăn gia súc	620	0,65	209	
1.3. Cơ sở chăn nuôi	75196	78,85	6619	8,80
Trong đó: Bò thịt	34298	45,61	8	
Lợn thịt	38597	51,33	5985	
Gia cầm	2301	3,06	626	
Cơ sở bán thực phẩm	17985	18,86	140	
2. Ngành rau quả tươi và khoai tây	15408	13,91	231	1,50
2.1. Người sản xuất	6799	44,13	197	2,90
2.2. Cơ sở bán buôn	324	2,10	34	
2.3. Cơ sở bán lẻ	8285	53,77	-	
Tổng cộng	110773	100,00	7263	6,56

Nguồn: QS Qualität u. Sicherheit GmbH, Stand 1.07.2007

KẾT LUẬN

Chất lượng sản phẩm là yêu cầu quan trọng của sản xuất và kinh doanh trong hội nhập kinh tế thế giới. Trong kinh doanh ở CHLB Đức thường có câu “chất lượng sản phẩm thể hiện ở tất cả mọi khâu và mọi nơi” (tạm dịch Qualität geht in alle). Đảm bảo chất lượng sản phẩm không chỉ có ý nghĩa đối với người tiêu dùng mà còn giúp cho sự phát triển của từng doanh nghiệp và toàn nền kinh tế bền vững.

Hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm ở CHLB Đức được hình thành từ năm 2001, được phát triển nhanh xuất phát từ nhu cầu cuộc sống ngày càng cao của người dân. Hệ thống này đã được vận hành rất tốt nhờ sự tự giác, tự nguyện của từng đơn vị tham gia sản xuất và kinh doanh thực phẩm. Có thể nói, người dân Đức có nhận thức cao, thông minh nên có ý thức cao về đảm bảo chất lượng thực phẩm. Hệ thống kiểm tra và các quy định mang tính pháp luật của chính phủ Đức đã thực thi rất hiệu lực. Để thực

hiện đảm bảo chất lượng sản phẩm, CHLB Đức đã thành lập hệ thống chuyên nghiệp, phối hợp tốt với các cơ quan chuyên môn đã giám sát và hỗ trợ người sản xuất và tiêu dùng rất tốt. Theo tác giả, hệ thống kiểm tra là biện pháp tốt giúp cho Chính phủ không chỉ quản lý chất lượng sản phẩm, mà còn quản lý các lĩnh vực khác trong nền kinh tế - xã hội.

Bài viết này có thể còn có những hạn chế nhất định, song theo chúng tôi, đây là một kinh nghiệm để cho các nước đang phát triển như Việt Nam có thể tham khảo và vận dụng. □

6. Philip Kotler & CS (2007), Grundlagen des Marketing (Teil IV: das produkt): 4. aktualisierte Auflage. 2007 Pearson Studium; ein Imprint der pearson Education Deutschland GmbH; martin-Kollar- Strasse 10-12 D 81829 München/Germany.
7. ZMP (Zentrale Markt Preise)- Marktbilanz Gemäse (2007), Báo cáo về giá cả và thị trường rau quả năm 2007
8. Các trang chủ

www.q-s.info: website về thông tin đảm bảo chất lượng của Cộng hoà Liên Bang Đức

www. euregap.org.: website về các tổ chức kinh doanh theo tiêu chuẩn chất lượng của châu Âu

www. destatis.de: website về số liệu thống kê của CHLB Đức.

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Annegret Joachim (2006), Begleitforschung zum QS-System "Die Ergebnisse beziehen sich auf den Erhebungszeitraum bis März/April 2006. Eine gekürzte Fassung des Endberichtes des von der CMA finanzierten Projekt.
2. Bericht der neuen Landwirtschaft (2007), Von null auf mehr als hunderttausend (das QS-präsystem für lebensmittel hat sich durchgesetzt): (Từ số không đến hơn trăm ngàn (hệ thống kiểm tra đảm bảo chất lượng thực phẩm đã thực thi).
3. Bokelmann Wolfgang (2007), Lecture of marketing I and marketing II.
4. Georg Vn Bitter; Anne-Katrin Jacobs; Hans-Wilhelm Windhorst (2007), Das QS- system in der Schweine-und Rinderhaltung-Strukturen, ökonomische Bewertung und Systemvergleich. ISBN 3-88441-234-5; Wesse Reihe, Heft 29, 229S, Vechta 2007.
5. Guerrero.L;Guardia,M.D; De Felipe.I; Briz.J (1998), The importance of Food Origin: Understanding the consumptions of regional products AIR-CAT Workshops: "Consumer and Consequences for the Food marketing. Volume 4, Number 3, 1998, S.14-18, Norwegen.