

LÀM GÌ ĐỂ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM KHÔNG CÒN LÀ NỖI ÁM ẢNH CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG

ĐẶNG VĂN HUẾ

Con người sống được nhờ có cái ăn, đó là các sản phẩm động, thực vật khai thác được trong tự nhiên và kết quả sản xuất của các ngành trồng trọt, chăn nuôi, thủy sản. Tuy nhiên, do ham muốn lợi nhuận và hạn chế về nhận thức của con người trong sản xuất, chế biến, lưu thông cũng như việc kiểm tra, giám sát chưa thực sự chặt chẽ nên chất lượng thực phẩm đang là nỗi ám ảnh đối với sức khỏe của người tiêu dùng. Gần đây, thực phẩm bẩn đã thành một vấn đề nóng, gây bức xúc dư luận, được người tiêu dùng và toàn xã hội đặc biệt quan tâm. Để giải quyết vấn đề này, không những cần tăng cường công tác kiểm tra giám sát mà cần đẩy mạnh hơn nữa công tác giáo dục, nâng cao kiến thức khoa học kỹ thuật và nhận thức của người sản xuất và các thành viên trong chuỗi cung cấp thực phẩm. Chỉ khi những người trong chuỗi cung cấp thực phẩm tuân thủ pháp luật, làm việc có trách nhiệm và có tâm với sự sống của đồng loại thì chất lượng thực phẩm mới đảm bảo an toàn.

Có thể nói thông tin nhiều loại thực phẩm bẩn lưu thông trên thị trường bị phát giác trong thời gian qua đang tác động mạnh đến tâm lý của người tiêu dùng, đây là một thực tế đau lòng mà các cơ quan chức năng và chính quyền địa phương không thể làm ngơ. Chỉ số ít gia đình nông dân có điều kiện nuôi trồng, tự tạo ra lương thực, thực phẩm cho mình theo kiểu sản xuất tự cung tự cấp mới dám tin rằng mình đang ăn thực phẩm sạch. Còn lại, đại bộ phận cư dân ở đô thị, tiêu thụ thực phẩm trôi nổi, không rõ nguồn gốc trên thị trường thì với con mắt thường không ai dám khẳng định mình đang ăn thực phẩm sạch. Một khi không kiểm soát được chất lượng cái mà mình đang

sử dụng trong bữa ăn hàng ngày thì người tiêu dùng không thể không lo lắng. Thậm chí có người bất an đến mức chất lượng thực phẩm chưa gây hại cho sức khỏe mà cảm giác lo ngại tác động lên thần kinh nên bản thân thấy như mình đang bị bệnh. Thực tế cho thấy, với sự tiến bộ của loài người, khoa học kỹ thuật trên thế giới đang phát triển mạnh, trên thị trường vô số hóa chất bày bán tự do, nằm ngoài sự quản lý của cơ quan chức năng. Mỗi loại hóa chất có một đặc tính và công dụng riêng, loại này có lợi trong công nghiệp nhưng lại rất độc hại nếu sử dụng làm phẩm màu hoặc làm chất bảo quản thực phẩm. Có những chất là nguyên liệu dùng để sản xuất thuốc chữa bệnh cho con người như salbutamol, có người đã đem trộn vào thức ăn chăn nuôi lợn với mục đích tạo nạc có thể gây ung thư đối với người tiêu dùng. Trong trồng trọt, để nâng cao năng suất cây trồng, nhiều người sử dụng phân và thuốc trừ sâu bằng hóa học sai quy trình, làm dư thừa lượng thuốc bảo vệ thực vật trong sản phẩm. Thậm chí có người còn dùng cả những chất kích thích tăng trưởng cây trồng và các chất cấm để sản xuất rau quả rồi đưa ra thị trường tiêu thụ, là nguy cơ thường trực đối với sức khỏe cộng đồng.

Những năm qua, công tác an toàn vệ sinh thực phẩm đã được các ngành chức năng như: Y tế, Công thương, Nông nghiệp tổ chức triển khai những hoạt động cụ thể. Ngành Nông nghiệp và PTNT đã tích cực triển khai công tác kiểm soát giết mổ gia súc tại các lò mổ để ngăn ngừa việc đưa thịt gia súc bị bệnh hoặc thịt có sử dụng chất cấm ra thị trường. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động người dân thực hiện tốt vệ sinh thú y, không sử dụng chất

cắm trong chăn nuôi, mặt khác triển khai nhiều mô hình chăn nuôi an toàn sinh học để phổ biến nhân rộng. Trong trồng trọt, thực hiện các Chương trình Quản lý dịch hại tổng hợp như: ICM, IPM, quy trình trồng trọt VietGAP và phổ biến kiến thức sử dụng thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) an toàn nhằm hạn chế dư lượng thuốc BVTV trong lương thực, thực phẩm; triển khai nhiều mô hình trình diễn sản xuất và mở các lớp tập huấn kỹ thuật để phổ biến quy trình trồng rau sạch, trồng rau an toàn, đã được nhiều bà con nông dân hưởng ứng thực hiện. Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm Thủy sản đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư, hàng hóa nông sản và thức ăn chăn nuôi. Lấy hàng trăm mẫu thịt, nước mắm, phân bón, thức ăn gia súc tại các chợ, đại lý và cơ sở sản xuất để phân tích, xử lý, công bố kết quả cho người tiêu dùng. Nhằm bảo vệ quyền lợi của người tiêu dùng, Sở Công thương đã chỉ đạo Chi cục Quản lý thị trường tỉnh Quảng Bình tăng cường công tác quản lý hàng lưu thông trên địa bàn, phát hiện hàng nhái, hàng giả, hàng kém chất lượng để tiêu hủy. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thuộc Sở Y tế tuyên truyền, khuyến cáo 10 quy tắc vàng trong sử dụng thực phẩm và phối hợp với các ngành liên quan kiểm tra chất lượng thực phẩm trên thị trường... Tuy vậy, điều kiện về máy móc thiết bị phục vụ cho công tác kiểm tra, phân tích cũng như cơ chế, phạm vi hoạt động và lực lượng con người đầu tư cho công tác này chưa tương xứng với yêu cầu thực tế nên hiệu quả mang lại chưa cao. Đáng ngại hơn là nhận thức của một bộ phận người dân trong sản xuất và lưu thông còn thấp, đang chạy đua theo lợi nhuận mà không lường trước được hậu quả nghiêm trọng mình có thể gây ra cho cộng đồng. Mặt nữa, do ý thức chấp hành pháp luật của nhiều tư thương chưa nghiêm, tỷ lệ đầu gia súc được kiểm soát giết mổ tại các lò mổ tập trung còn quá thấp so với sản lượng thịt lợn đưa ra tiêu thụ trên thị trường nên nhiều gia súc đưa ra chợ chưa qua kiểm dịch. Về mặt này

một phần do ý thức của nhiều người tiêu dùng, chấp nhận mua thịt gia súc mổ tự do không có dấu kiểm soát của thú y, đã tạo cơ hội cho tư thương trốn tránh sự kiểm soát của nhà chức trách. Tình hình ngộ độc thực phẩm xảy ra còn nhiều, trong đó phổ biến là trái cây và rau xanh mà nguyên nhân chính là do chất bảo quản và dư lượng thuốc BVTV còn tồn đọng trong sản phẩm gây ra. Để cải thiện chất lượng thực phẩm làm yên tâm người tiêu dùng, cần thực hiện đồng bộ nhiều giải pháp. Trong đó, trước hết phải nâng ý thức của người sản xuất, phải cung cấp cho họ đầy đủ kiến thức, quy trình nuôi trồng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Thực hiện trồng rau trong nhà lưới để hạn chế côn trùng xâm nhập, loại trừ sâu bệnh hại, sử dụng phân vô cơ và đạm hữu cơ, không sử dụng phân hóa học và thuốc BVTV bằng hóa học. Muốn có rau sạch phải thực hiện nguyên tắc: môi trường sạch, đất sạch, nước sạch, giống sạch. Cơ sở sản xuất cần xây dựng quy trình và đăng ký chất lượng, phải được cơ quan chức năng kiểm tra, giám sát cấp chứng nhận trước khi đưa ra thị trường tiêu thụ. Người tiêu dùng cũng nên lựa chọn mua thịt đã qua kiểm soát, rau có nguồn gốc, trước hết là để bảo vệ chính gia đình mình, sau nữa là để khích lệ các cơ sở sản xuất rau an toàn. Đồng thời với việc sản xuất an toàn, công tác kiểm tra, giám sát phải thật sự chặt chẽ, phải có chế tài xử phạt đủ sức răn đe đối với người cố tình vi phạm...

Thực phẩm là nguồn sống không thể thay thế đối với đời sống con người; chất lượng thực phẩm không chỉ quyết định chất lượng sống và thể hiện sự văn minh của xã hội mà còn âm thầm cướp đi sinh mạng của mỗi chúng ta. Câu hỏi: làm gì để loại trừ thực phẩm bẩn không chỉ dành cho người sản xuất, người lưu thông, nhà chức trách mà cả đối với người tiêu dùng. Với tôi, điều quan trọng nhất là trách nhiệm và cái tâm của những người trực tiếp và gián tiếp làm các công việc đó, bởi không thể máy móc nào có thể kiểm soát được chất lượng từng miếng thịt, mớ rau, hạt gạo, trái cây... khi đưa vào bữa ăn của mỗi gia đình ■