

DỰ LUẬN XÃ HỘI VỀ MẤT AN TOÀN THỰC PHẨM HIỆN NAY

✍️ ĐẶNG THỊ SEN*

Qúa trình chuyển đổi cơ chế quản lý kinh tế từ kế hoạch hoá tập trung sang cơ chế thị trường dưới sự lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam 30 năm qua, đã thay đổi diện mạo kinh tế - văn hoá - xã hội; nền kinh tế có sự tăng trưởng đáng kể, nhiều lĩnh vực khác của đời sống xã hội có tiến bộ rõ rệt. Tuy nhiên, bên cạnh những thành tựu đã đạt được, công cuộc đổi mới và hội nhập quốc tế đang đặt ra những vấn đề cần quan tâm và diễn biến phức tạp, trong đó có an toàn thực phẩm (ATTP) - một lĩnh vực diễn ra hằng ngày, đã và đang được công chúng quan tâm trên các diễn đàn và được phương tiện truyền thông đại chúng thường xuyên truyền tải với nhiều nội dung và hình thức khác nhau.

1. Một số khái niệm:

Dự luận xã hội (DLXH) theo tiếng Anh là Public Opinion, được ghép từ 2 từ Public (công khai, công chúng, công cộng) và Opinion (ý kiến, quan điểm). Về bản chất DLXH chính là một thành phần thuộc kiến trúc thượng tầng của xã hội và được quy định bởi tính chất các quan hệ kinh tế trong xã hội. Mặc dù vậy, với tư cách là một phần của thượng tầng kiến trúc, DLXH cũng có tính độc lập tương đối với hạ tầng cơ sở. Do đó có thể định nghĩa: *“DLXH là sự thể hiện tâm trạng xã hội, phản ánh sự đánh giá của các nhóm xã hội lớn, của nhân dân nói chung về các hiện tượng đại diện cho lợi ích xã hội có tính cấp bách trên cơ sở các quan hệ xã hội đang tồn tại”* [7].

Theo Điều 2 - Luật An toàn thực phẩm: “Thực phẩm là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đó qua sơ chế, chế biến, bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất sử dụng như dược phẩm” [2].

An toàn thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng. Vì vậy, ATTP là công việc đòi hỏi sự tham gia của nhiều ngành, nhiều khâu có liên quan đến thực phẩm như nông nghiệp, thú y, cơ sở chế biến thực phẩm, y tế, người tiêu dùng,...

Dự luận xã hội về ATTP là sự thể hiện tâm trạng xã hội phản ánh ý kiến, đánh giá của các nhóm xã hội nói chung, thông qua các phương tiện truyền

thông đại chúng và của người tiêu dùng, người cung cấp thực phẩm trên thị trường trước tình trạng mất ATTP hiện nay.

2. Thực trạng an toàn thực phẩm

Trong những năm gần đây công tác quản lý vệ sinh ATTP đã được Đảng, Nhà nước quan tâm chỉ đạo sát sao thông qua việc ban hành các chính sách pháp luật về ATTP như: Luật Bảo vệ người tiêu dùng (2010); Luật ATTP (2011); các Nghị quyết hướng dẫn thi hành luật, các quy định xử phạt đối với các vi phạm ATTP, quy định về quy chuẩn kỹ thuật cho thực phẩm; chỉ đạo triển khai Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm; Công tác thông tin, giáo dục, truyền thông nâng cao nhận thức về ATTP đã được đẩy mạnh nhận thức của người dân.

Tuy nhiên, thực tế cho thấy, người dân Việt Nam đang ngày càng phải đối mặt với nguy cơ không an toàn về thực phẩm. Ngày càng có nhiều vụ việc vi phạm ATTP vẫn diễn ra hàng ngày, hàng giờ trên tất cả các khâu sản xuất, nuôi trồng, chế biến, kinh doanh, bảo quản, vận chuyển, tiêu dùng thực phẩm.... Nhiều trường hợp như: sử dụng những hóa chất cấm dùng trong nuôi trồng thủy sản, thực phẩm, việc sản xuất một số sản phẩm kém chất lượng hoặc do quy trình chế biến hoặc do nhiễm độc từ môi trường, đang gây ảnh hưởng xấu đến xuất khẩu và tiêu dùng. Các vụ ngộ độc thực phẩm do một số bếp ăn tập thể cung cấp, nhiều thông tin liên tục về tình hình ATTP ở nhiều địa phương trong thời gian gần đây, gây nên không ít khó khăn cho cá nhân, tổ chức sản xuất, kinh doanh, tạo nên tâm lý lo lắng bất an cho người tiêu dùng.

Những vụ phát hiện thực phẩm bẩn có qui mô lớn năm 2014, chẳng hạn: Ngày 8/5/2014, Đội Cảnh sát cơ động tội phạm về môi trường Công an thành phố Quảng Ngãi đã bắt quả tang Công ty Thuận Thành An có hành vi sản xuất, chế biến sản phẩm thịt heo thành thịt bò khô. Cảnh sát môi trường đã tịch thu 14 thùng đựng 257 kg thịt heo thành phẩm được bỏ trong bao bì thịt bò khô. Ngày 11/5/2014, báo Lao Động đưa tin bài về công nghệ làm giò chả tại Hàm Tử (Khoái Châu, Hưng Yên) có sử dụng nguyên liệu giá rẻ, vệ sinh ATTP kém kèm phụ gia, hóa chất không xuất xứ, gây hại cho sức khỏe người

* Trường Đại học Công đoàn

tiêu dùng. Ngày 10/8/2014, báo Lao Động đưa tin về quy trình chế biến cơm bình dân từ thực phẩm bán giá rẻ của một quán ăn ở Long Biên (Hà Nội) khiến không ít độc giả hãi hùng. Thâm nhập vào quán ăn bình dân này, phóng viên cho biết nguồn thực phẩm bán, ôi thiu, hết hạn sử dụng được nhân viên sơ chế qua loa rồi tẩm ướp với nhiều loại phụ gia rẻ tiền, không nguồn gốc, chế biến thành nhiều món khác nhau; những can nước mắm, bao tải bột chiên xù, chiên giòn, mì chính, đường... cỡ lớn không nhãn mác, hướng dẫn sử dụng, chữ Trung Quốc loằng ngoằng, trong khi nhân viên cho từng bát một đổ trộn với thực phẩm... Tại thành phố Hồ Chí Minh, 12/8/2014, cơ quan chức năng ập vào điểm sản xuất thực phẩm tại ngôi nhà không số, thuộc tổ 19, ấp 4, xã Tân Kiên (huyện Bình Chánh), cơ sở này “phù phép” phổi lợn thổi thành bò khô. Khi đoàn kiểm tra ập vào, phổi lợn luộc, phổi lợn còn sống để đẩy nền sàn, ruồi nhặng bu bám. Phổi lợn sơ chế được thái nhỏ làm giả bò khô để trực tiếp trên nền sàn, ruồi bu bám và chó, gà chạy qua lại. Ngày 15/8/2014 tại Hà Nội, Công an phường Khương Đình, quận Thanh Xuân đã đột kích cơ sở chế biến mỡ bán ở ngõ 207, phố Bùi Xương Trạch, Thanh Xuân, Hà Nội. Cơ sở chế biến mỡ này ngập ngụa màu đen, cấu bẩn vì than và mỡ, những dụng cụ vớt lẫn lóc trên sàn bẩn. Ngày 9/9, Phòng cảnh sát phòng chống tội phạm về môi trường PC49, Công an thành phố Hà Nội cũng đã bắt ngờ kiểm tra, phát hiện một cơ sở sản xuất mỡ bẩn lớn. Tại thời điểm kiểm tra, lực lượng chức năng phát hiện hơn 1 tấn mỡ nước cùng hàng trăm ký mỡ, bì lợn sống ruồi nhặng bám đầy, vớt ngổn ngang trên nền gạch chờ chế biến; công cụ chế biến ở đây hết sức thô sơ và mất vệ sinh. Ngày 1/10/2014, Đoàn Kiểm tra liên ngành phòng chống dịch gia súc, gia cầm huyện Bình Chánh, thành phố Hồ Chí Minh bắt ngờ kiểm tra tại địa chỉ F7/1C ấp 6, xã Vĩnh Lộc B, huyện Bình Chánh. Tại đây, đoàn phát hiện cơ sở sản xuất chà bông gà quy mô lớn nhưng không có giấy phép, và điều kiện vệ sinh cơ sở không đảm bảo ATTP. Ngày 4/12/2014, Phòng cảnh sát môi trường Công an thành phố Đà Nẵng cho biết, đang tiến hành xử lý, đề nghị rút giấy phép hoạt động của cơ sở giết mổ gia súc do bà Lâm Thị Lệ Thu (Hòa Phát, Cẩm Lệ, Đà Nẵng) làm chủ vì hành vi: “cổ tình đưa nước hoặc chất khác vào động vật trước và sau khi giết mổ”, nhằm tăng trọng lượng thịt khi mang bán, gây ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Trong năm 2015, toàn quốc ghi nhận 171 vụ ngộ độc thực phẩm với 4.965 người mắc và 23 trường hợp tử vong, so với năm 2014, số vụ giảm 22 vụ (11,4%), số mắc giảm 237 người (4,6%) và số tử vong giảm 19 người (45,2%). Chỉ tính riêng từ ngày 25/9 đến 25/10 năm 2015, cả nước liên tiếp xảy ra

13 vụ ngộ độc thực phẩm, với tổng số 383 người mắc khiến 376 người phải nhập viện. Trong đó có 7 vụ ngộ độc do vi sinh vật (điều kiện bảo quản thực phẩm không đảm bảo...), 3 vụ do độc tố tự nhiên (như ăn cóc, nấm độc...) và 3 vụ chưa xác định nguyên nhân...

Tại hội thảo nông sản an toàn diễn ra sáng ngày 15/7/2016, ông Phùng Hữu Hào, Phó cục trưởng Cục quản lý chất lượng Nông lâm và Thủy sản, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, cho biết, thống kê đến 6 tháng đầu năm 2016 cho thấy: Rau có 4,2% vi phạm trong đó thuốc bảo vệ thực vật chiếm 3,98% giảm so với đợt cao điểm hành động về vệ sinh ATTP tháng 10/2015-2/2016 (5,17%); thủy sản nuôi vi phạm vệ sinh ATTP chiếm tỷ lệ 1,61% trong đó chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh, chất cấm (chiếm 1,41%, tăng so với cuối năm 2015 (1,14%)). Đáng lưu ý, dù đã giảm so với tháng cao điểm nhưng vẫn có tới 10,93% sản phẩm thịt kiểm tra vi phạm vệ sinh an toàn thực phẩm, trong đó: Vi phạm vì chứa chất vi sinh là 9,7% giảm so với đợt cao điểm (15,4%); có chứa hóa chất, kháng sinh, chất cấm, kim loại nặng (chiếm 1,3%, giảm so với đợt cao điểm hành động về vệ sinh ATTP (1,91%)) [9].

Rõ ràng, đây là một trong những vấn đề đang xôn xao DLXH của các nhóm xã hội khác nhau về tình trạng mất ATTP đang diễn ra hiện nay.

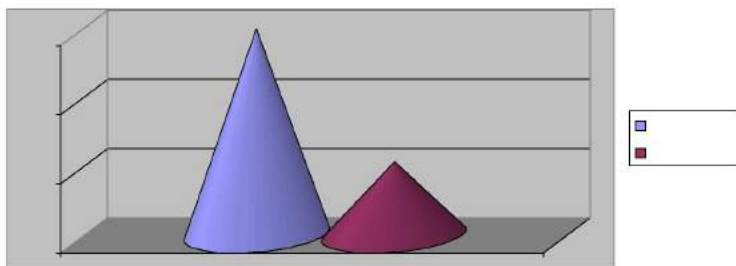
3. Dư luận xã hội về tình trạng mất an toàn thực phẩm

Thực phẩm không an toàn dẫn đến nhiều hệ lụy trầm trọng, ảnh hưởng trực tiếp đến an ninh lương thực, sinh kế, đời sống và sức khỏe của người dân, thậm chí còn ảnh hưởng đến chất lượng giống nòi Việt Nam. Mất an toàn thực phẩm còn tác động tới niềm tin của người tiêu dùng và tới cả quyết định đầu tư vào lĩnh vực nông nghiệp của các cá nhân, tổ chức, doanh nghiệp.

Theo số liệu mới nhất khảo sát về DLXH về ATTP, cho thấy: ATTP là một trong những vấn đề được người dân quan tâm đáng kể. Kết quả khảo sát của đề tài KX.03.16/11-15, do Tiến sĩ Vũ Thị Minh Chi - Viện Nghiên cứu con người cho thấy: Trong tổng số 36 vấn đề lấy ý kiến của người dân về những vấn đề quan trọng hiện nay của đất nước, thì ATTP đứng vị trí số 5/36. Điều này cho thấy, mức độ quan tâm của DLXH ở Việt Nam đến hiện trạng mất ATTP [6, Tr.172].

Nếu chúng ta so sánh giữa hai địa bàn nông thôn và thành thị, thì DLXH ở thành thị quan tâm nhiều hơn so với nông thôn về tình trạng ATTP, điều đó được thể hiện qua biểu đồ 1.

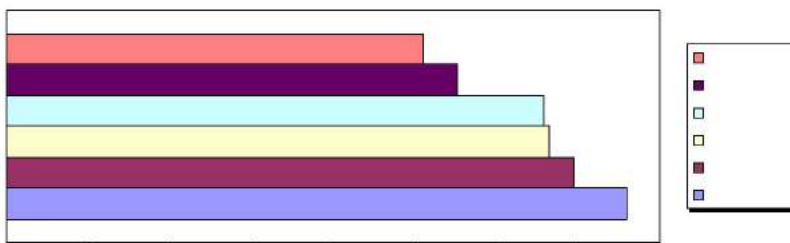
Nhìn vào biểu đồ chúng ta thấy, người dân thành thị đánh giá vấn đề ATTP chiếm tỷ lệ 70%; trong khi đó vấn đề ATTP người dân nông thôn đánh giá mức độ quan tâm 60,3%. Kết quả này cho thấy, vấn đề ATTP đang trở nên gây ra sự quan tâm, lo lắng ở người dân thành thị so với người dân ở nông thôn.



Biểu đồ 1: Tỷ lệ người dân nông thôn và thành thị quan tâm đến an toàn thực phẩm (Đơn vị tính: %)
 Nguồn: Số liệu đề tài KX.03.16/11-15

Vấn đề ATTP là “câu chuyện” được đề cập rất nhiều trong những năm gần đây ở nước ta. Đây không phải là vấn đề mới, tuy nhiên song song với phát triển kinh tế - văn hóa - xã hội, vấn đề đảm bảo thực phẩm an toàn đã và đang là “tiếng chuông” báo động xu hướng mất an toàn và đe dọa đến nòi giống tính mạng của người dân Việt Nam. Chẳng hạn trên các phương tiện truyền thông đại chúng cho thấy trong thời gian gần đây, hàng loạt vụ việc xảy ra do mất ATTP, như: Tình trạng ngộ độc thực phẩm tập thể (Chiều 21/10, hàng nghìn công nhân Công ty Giày Vĩnh Nghĩa - Bình Dương có triệu chứng ngộ độc thực phẩm phải cấp cứu Bệnh viện đa khoa tỉnh Bình Dương); Thực phẩm ôi thiu (Công an thành phố Thanh Hóa phối hợp với công an xã Đông Tân kiểm tra, phát hiện và bắt giữ xe ô tô tải vận chuyển 5 bao da lợn (bì lợn), tương đương 500kg có hiện tượng ôi thiu, bốc mùi đang trên đường đi tiêu thụ); Thực phẩm bị ngâm tẩm hóa chất (Cũng trong ngày 7/4, Phòng Cảnh sát điều tra tội phạm về môi trường (PC49) Công an tỉnh Nghệ An phát hiện và thu giữ gần 6 tấn măng ngâm tẩm hóa chất khi một đối tượng tập kết trên một con đường ở xã Hưng Chính, thành phố Vinh để đưa đi tiêu thụ),... Chính điều này đang tạo ra những luồng dư luận về mức độ ATTP, về khâu kiểm định, kiểm tra, đánh giá và xử lý các hành vi vi phạm ATTP. Điều này theo số liệu khảo sát của tác giả Vũ Thị Minh Chi, “có 67,1% số người dân trả lời cho rằng họ đang quan tâm đến vấn đề này”.

Nhìn vào biểu đồ 2 cho chúng ta thấy, trong 6 tỉnh khảo sát, Hà Nội là địa phương có tỷ lệ người dân quan tâm đến ATTP cao nhất (76,0%), tiếp theo là Hòa Bình (69,6%), Đồng Nai (66,5%); Khánh Hòa (65,9%); Kiên Giang (55,3%) và thấp nhất là Đắk Lắk (51,1%). Như vậy, cả 6 tỉnh



Biểu đồ 2: Tỷ lệ người dân 6 tỉnh đại diện cho 6 vùng kinh tế quan tâm đến an toàn thực phẩm (Đơn vị tính: %)
 Nguồn: Số liệu đề tài KX.03.16/11-15

trên đều có tỷ lệ người dân quan tâm đến ATTP quá bán (trên 50%). Rõ ràng đây là vấn đề dư luận đang quan tâm. Vì trên thực tế, gia đình nào cũng cần đến thức phẩm hàng ngày, trong khi đó tình trạng mất ATTP trong thời gian gần đây diễn ra tương đối phức tạp và các phương tiện truyền thông đại chúng đã công khai đưa nhiều thông tin về thực phẩm không đảm bảo an toàn.

Xã hội ngày càng phát triển và hiện đại thì nhu cầu về ATTP càng trở thành một vấn đề chung và cấp thiết của nhân loại. Hoạt động sinh sống của mỗi con người đều phải thu nhận các chất dinh dưỡng từ thức ăn, từ lương thực, thực phẩm. Do đó chất lượng thực phẩm, đặc biệt là chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, là một vấn đề được cộng đồng người tiêu dùng hết sức quan tâm. Chất lượng thực phẩm nói chung và chất lượng vệ sinh ATTP nói riêng không những có ảnh hưởng trực tiếp đối với sức khỏe của con người - nguồn động lực quyết định sự phát triển của toàn nhân loại mà còn có sự liên quan mật thiết đối với sự phồn vinh của nền kinh tế và sự hưng thịnh của các hoạt động thương mại, văn hóa, đối với nền an ninh, chính trị, xã hội và đối với sự trường tồn của giống nòi, của dân tộc, của quốc gia.

Báo Người lao động sáng 10/5/2016 cho biết: “Đại diện Phòng Y tế quận Thủ Đức cho biết đã có kết quả xét nghiệm 3 mẫu măng thu tại cơ sở bà Nguyễn Thị Thùy Trang (45 tuổi) nằm bên hông chợ đầu mối Nông sản Thực phẩm Thủ Đức (quận Thủ Đức). 3/3 mẫu măng đều chứa chất vàng óng gây ung thư. Đồng thời, 5 bọc hóa chất (khoảng 0,5 kg) thu giữ tại cơ sở bà Trang cũng là chất vàng óng (Auramine O). Đại diện Phòng Y tế quận Thủ Đức cho biết sai phạm của cơ sở sơ chế này đã vượt quá thẩm quyền xử lý nên đã chuyển vụ việc qua Chi cục Vệ sinh ATTP thành phố Hồ Chí Minh. Dự kiến, mức phạt

tiền đối với chủ cơ sở này có thể lên tới 70 triệu đồng”. Thực phẩm là nguồn cung cấp dinh dưỡng hàng ngày cho cơ thể, giúp cơ thể tồn tại, khoẻ mạnh, chống lại các nguy cơ của bệnh tật đang có mặt ở khắp nơi trong môi trường. Song thực phẩm đồng thời là nguồn có thể gây bệnh cho cơ thể nếu không đảm bảo vệ sinh. Sử dụng các thực phẩm không đảm bảo vệ sinh trước mắt có thể bị ngộ độc cấp tính với các triệu chứng ó ạt, dễ nhận thấy như nôn mửa, tiêu chảy v.v... Vấn đề còn nguy hiểm hơn nữa là sự tích lũy dần các chất độc hại ở một số cơ quan trong cơ thể, sau một thời gian mới phát ra các căn bệnh ung thư, hay các dị tật bẩm sinh, gây triệu chứng vô sinh v.v... làm ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe của chính bản thân người sử dụng, gia đình và sức khỏe của cộng đồng. Chính vì vậy, ATTP là một vấn đề nóng bỏng hiện nay được các ngành các cấp quan tâm, cùng vào cuộc để đáp ứng tất cả các điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm tạo ra thực phẩm sạch, an toàn, chất lượng dinh dưỡng cao, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của cộng đồng cũng như của chính bạn. Không có thực phẩm nào được coi là có giá trị dinh dưỡng nếu nó không đảm bảo vệ sinh.

Tựu chung lại, DLXH quan tâm và cho rằng: bảo đảm an toàn thực phẩm chính là nâng cao chất lượng nông sản, nâng cao năng lực cạnh tranh của ngành nông nghiệp. Đồng thời cũng nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, giống nòi, tăng tuổi thọ và sức khỏe của người Việt Nam. Nói cách khác, bảo đảm an toàn thực phẩm không chỉ vì người tiêu dùng mà còn vì chính người sản xuất, vì doanh nghiệp. Tuy nhiên, trong thời gian qua, tình hình mất ATTP có chiều hướng gia tăng.

4. Một số giải pháp góp phần định hướng về DLXH đối với an toàn thực phẩm

Một là, tiếp tục triển khai mạnh mẽ và đồng bộ các hoạt động thông tin, giáo dục và truyền thông thay đổi hành vi từ cấp trung ương đến địa phương, cụ thể:

- Tận dụng tối đa hệ thống thông tin, tuyên truyền sẵn có ở địa phương, bổ sung chức năng và cán bộ chuyên trách về truyền thông, giáo dục ATTP.

- Xây dựng chuyên mục “an toàn thực phẩm” trên truyền hình ở Trung ương và địa phương.

- Phân công cụ thể trách nhiệm thực hiện công tác thông tin, giáo dục và truyền thông thay đổi hành vi cho từng Bộ, ngành. Các Bộ, ngành và đoàn thể có trách nhiệm lập kế hoạch và triển khai các hoạt động thông tin, giáo dục và truyền thông cho các nhóm đối tượng đặc thù của ngành mình.

- Ủy ban nhân dân các cấp tăng cường chỉ đạo, triển khai các hoạt động thông tin, giáo dục và truyền thông thay đổi hành vi, chú ý tập trung các

khu vực, các địa phương trọng điểm về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tổ chức các chiến dịch truyền thông với quy mô lớn trên toàn quốc, đưa công tác giáo dục truyền thông về ATTP vào các ngày lễ, các sự kiện lớn về chính trị, kinh tế, văn hóa - xã hội hàng năm của đất nước.

Hai là, xây dựng và phát triển các kỹ năng truyền thông về ATTP, cụ thể:

- Sử dụng cách tiếp cận phù hợp với từng đối tượng cụ thể để tuyên truyền, vận động, chú trọng hình thức truyền thông trực tiếp, truyền thông theo nhóm nhỏ.

- Xây dựng đội ngũ cộng tác viên tuyên truyền ATTP, chú trọng phát triển đội ngũ tuyên truyền viên thuộc các đối tượng là người của các tôn giáo khác nhau và những người dân tộc thiểu số, xây dựng hệ thống cán bộ chuyên trách tại các Bộ, ngành.

- Đào tạo kiến thức chuyên ngành, nội dung tuyên truyền ATTP cho người tham gia công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục ATTP.

Ba là, Nâng cao số lượng, chất lượng các tài liệu và thông điệp truyền thông, cụ thể:

- Hỗ trợ chuyên môn, kỹ thuật cho các ban, ngành liên quan trong việc biên tập mới, sửa đổi, bổ sung, cập nhật thông tin, kiến thức mới về ATTP.

- Các tài liệu, thông điệp truyền thông cần tập trung vào các nội dung mang tính hướng dẫn, định hướng thay đổi hành vi và các biện pháp thực hiện hành vi bảo đảm ATTP, phù hợp với từng đối tượng.

- Đa dạng hóa các loại hình truyền thông: bản tin, phim tài liệu, phóng sự, các trò chơi, xây dựng các tờ rơi, tờ gấp, poster... xuất bản các ấn phẩm bằng các thứ tiếng, ngôn ngữ để giáo dục, tuyên truyền cho đồng bào ít người, dân tộc thiểu số và người khuyết tật.

- Các Bộ, ngành chỉ đạo các cấp theo ngành dọc chủ động lập kế hoạch đầu tư kinh phí cho việc sản xuất các tài liệu truyền thông phục vụ hoạt động thông tin, giáo dục và truyền thông thay đổi hành vi của ngành mình phụ trách.

- Xây dựng hệ thống ngân hàng dữ liệu giáo dục và truyền thông bằng cách tăng cường liên kết với các chương trình khác để tận dụng nguồn nhân lực và kinh phí chuyển tải các thông điệp truyền thông xuống cộng đồng.

Bốn là, người tiêu dùng cần sẵn sàng và kịp thời cung cấp thông tin về ATTP cho các nhà quản lý, các cơ quan chức năng và các phương tiện truyền thông đại chúng để kịp truyền tải những thông điệp nhằm bảo vệ người tiêu dùng và giúp cho các cơ

(Xem tiếp trang 42)

loại hình thi khác nhau của cơ sở giáo dục đại học khác nhau.

Tuy nhiên, trong bối cảnh giáo dục Việt Nam đang đứng trước thách thức có tính chất lịch sử: vừa chống tụt hậu, vừa phải tăng tốc để phát triển nhằm bắt kịp với các quốc gia trong khu vực, để đạt được điều đó trong tự chủ, các cơ sở giáo dục đào tạo cần chủ động không ngừng xây dựng nâng cao chất lượng đội ngũ cán bộ, giảng viên giảng dạy, nghiên cứu, quản lý giàu tâm huyết, có năng lực, nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ xã hội; tăng cường liên kết với các cơ sở đào tạo, nghiên cứu, sản xuất trong ngoài nước để phát triển nguồn lực; đồng thời chủ động thu hút và tuyển chọn nhân tài, áp dụng cơ chế tiền lương linh hoạt để đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ mới. Về phía Bộ Giáo dục và Đào tạo cần tăng cường công tác quản lý trên tất cả các mặt hoạt động đối với các cơ sở giáo dục đại học, không trực tiếp tham gia vào các hoạt động cụ thể, chẳng hạn như công tác tuyển sinh, cấp văn bằng chứng chỉ,... như hiện nay. Làm như vậy sẽ tách bạch chức năng quản lý Nhà nước của Bộ Giáo dục và Đào tạo mà không đi sâu và can thiệp vào công việc nội bộ của các cơ sở giáo dục đại học. □

Tài liệu tham khảo

1. Nghị quyết số 14/2005/NQ-CP, ngày 2 tháng 11 năm 2005 của Chính phủ ban hành về đổi mới cơ bản và toàn diện giáo dục đại học Việt Nam giai đoạn 2006 - 2020

2. Nghị định số 43/2006/NĐ-CP của Chính phủ ngày 25/4/2006 quy định quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy, biên chế và tổ chức trong các đơn vị sự nghiệp công lập
3. Nghị định số: 16/2015/NĐ-CP của Thủ tướng Chính phủ ban hành ngày 14 tháng 02 năm 2015) Quy định cơ chế tự chủ của đơn vị sự nghiệp công lập.
4. Nghị quyết số 77/NQ-CP ngày 14/2/2015 của Chính phủ về thí điểm đổi mới cơ chế hoạt động đối với các cơ sở giáo dục đại học công lập giai đoạn 2014-2017.
5. Quyết định số 25/2006/QĐ-BGDĐT, ngày 26 tháng 6 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Quy chế Đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy.
6. Thông tư liên tịch của Bộ GD&ĐT và Bộ Nội vụ (07/2009/TTLT-BGDĐT-BNV tháng 4 năm 2009) hướng dẫn quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về việc thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy, biên chế đối với đơn vị sự nghiệp công lập giáo dục và đào tạo.
7. Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Quy chế Đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ.
8. Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.
9. Chử Thị Hải - Cơ sở khoa học và giải pháp thực hiện quyền tự chủ và trách nhiệm xã hội trong quản lý tài chính của các trường cao đẳng khu vực Tây Bắc - Luận án tiến sĩ mã số 62.14.01.14 - Hà Nội, 2013.

DỰ LUẬN XÃ HỘI VỀ MẮT AN TOÀN...

(Tiếp theo trang 50)

quan quản lý kịp thời xử lý những cá nhân, tổ chức sản xuất kinh doanh vi phạm ATTP.

Năm là, cơ quan quản lý thị trường thường xuyên thông tin rộng rãi cho người sản xuất và người tiêu dùng những vấn đề liên quan đến chất lượng nông, thủy sản. Kiểm soát chặt chẽ các loại thuốc thú y, hóa chất phụ gia thực phẩm đang được bày bán trên thị trường, tránh tình trạng người mua lẫn người bán đều không hiểu bản chất và đặc trưng hóa chất sử dụng. □

Tại liệu tham khảo

1. Luật An toàn thực phẩm - 2010
2. Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng - 2011
3. Nghị định Số: 38/2012/NĐ-CP, ngày 25 tháng 04 năm 2012 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

4. Nghị định Số: 99/2011/NĐ-CP ngày 27 tháng 10 năm 2011 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.
5. Phản biện xã hội của tác phẩm báo chí Việt Nam quan một số sự kiện nổi bật - Nhà xuất bản Thông tin và truyền thông - Hà Nội, 2012.
6. Dự luận xã hội về sự biến đổi xã hội trong công cuộc đổi mới - Đề tài KX.03,16/11-15 - Chương trình KX,03/11-15, do TS. Vũ Thị Minh Chi - Chủ nhiệm.
7. Dự luận xã hội - Mai Quỳnh Nam - mấy vấn đề lý luận và phương pháp nghiên cứu - Tạp chí Xã hội học, số 1, Hà Nội 1995.
8. Báo Lao động: Kiếp đảm công nghệ sơ chế măng thối: Sử dụng chất gây ung thư - <http://nld.com.vn/thoi-su-trong-nuoc/khiep-dam-cong-nghe-so-che-mang-thoi-su-dung-chat-gay-ung-thu-20160510103154348.htm>
9. <http://dantri.com.vn/kinh-doanh/dang-so-gan-11-thit-hon-20-co-so-khong-dat-yeu-cau-ve-sinh-thuc-pham-20160715173400554.htm>