

PHÁT TRIỂN DU LỊCH BỀN VỮNG NHÌN TỪ GÓC ĐỘ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Trần Hữu Nam*

1. Vài nét về thực trạng chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm

Thực trạng vi phạm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) ở nước ta hiện nay đang là vấn đề thời sự, được xã hội đặc biệt quan tâm. Là bộ phận chịu ảnh hưởng trực tiếp của thực trạng đó, chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch ở nước ta cũng đang còn rất nhiều vấn đề bất cập. Sự bất cập này được xuất phát từ hai nguyên nhân: thứ nhất, chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch ở Việt Nam hiện nay cơ bản phụ thuộc vào thực trạng của thị trường thực phẩm nước nhà vốn rất đa dạng, phức tạp, trôi nổi, còn nhiều vi phạm và chưa kiểm soát được; thứ hai, sự quan tâm, việc quản lý và kiểm soát chất lượng VSATTP trong phạm vi ngành du lịch chỉ mới bắt đầu với kết quả hết sức khiêm tốn. Bài viết dưới đây sẽ đề cập đến thực trạng, chỉ ra một số nguyên nhân và đề xuất một số giải pháp nhằm nâng cao chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch ở nước ta hiện nay.

Chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, không những có ảnh hưởng thường xuyên, trực tiếp đến sức khỏe, đời sống của người dân, đến việc duy trì, phát triển giống nòi mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến quá trình phát triển sản xuất, xuất nhập khẩu hàng hóa, phát triển du lịch, thương mại và nâng tầm uy tín của mỗi quốc gia. Đặc biệt, đối với hoạt động du lịch, một ngành kinh tế đặc thù có tính nhạy cảm cao, khi mà mọi nhu cầu về ăn, ngủ, du ngoạn, vui chơi giải trí, mua sắm .. của du

khách đều xảy ra ngoài nơi cư trú thường xuyên của họ thì việc đảm bảo an toàn, an ninh cho du khách không chỉ là mối quan tâm của du khách mà còn là mối quan tâm hàng đầu của các cơ sở cung cấp dịch vụ cho khách du lịch. Đảm bảo chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch là góp phần đảm bảo an toàn, an ninh cho du khách, nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch, đồng thời tạo động lực để du lịch phát triển bền vững. Nâng cao chất lượng VSATTP tức nâng cao chất lượng của tất cả các công đoạn của chuỗi cung cấp thức ăn, hàng uống cho du khách từ khâu lựa chọn, phân loại, lưu giữ thực phẩm đến quy trình chế biến, pha chế và cung cấp sản phẩm cho du khách.

2. Những kết quả đã đạt được

Hệ thống pháp luật về VSATTP được bổ sung, từng bước hoàn thiện, tạo cơ sở pháp lý cho việc ban hành, tổ chức triển khai và thực thi việc giám sát các quy định cụ thể về VSATTP trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch. Luật Bảo vệ môi trường được Quốc hội thông qua ngày 27/12/1993, Chỉ thị 36/CT-TW của Bộ Chính trị về công tác bảo vệ môi trường trong thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước, Quy chế bảo vệ môi trường trong lĩnh vực du lịch của Bộ trưởng Bộ Tài nguyên Môi trường, Chỉ thị số 08/1999/CT-TTg ngày 15/4/1999 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường công tác bảo đảm VSATTP, Pháp lệnh VSATTP được UBTVQH thông qua ngày 26/7/2003... Nhiều địa phương có du lịch

* Trần Hữu Nam, Tiến sỹ kinh tế, Văn phòng Chủ tịch nước

phát triển đã xây dựng, ban hành các quy định, quy chế tạm thời về VSATTP trong hoạt động của khách sạn, nhà hàng du lịch: Quy chế phối hợp quản lý VSATTP giữa các cơ quan quản lý nhà nước (tại Thừa Thiên – Huế, Thanh Hóa, Khánh Hòa), Quy chế phối hợp bảo vệ môi trường (thành phố Hồ Chí Minh, Hà Nội, Quảng Ninh, Đà Nẵng, Vũng Tàu), Quy định tạm thời về rau an toàn của Lâm Đồng... Tuy chưa thật đầy đủ, nhưng những văn bản trên đã tạo được cơ sở pháp lý quan trọng để Tổng cục Du lịch và chính quyền địa phương các cấp có các điểm du lịch tổ chức triển khai, thực hiện có hiệu quả công tác quản lý VSATTP trong hoạt động du lịch.

Nhận thức về VSATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch được nâng lên một bước cả ở các cơ quan quản lý nhà nước về du lịch và cả ở các cơ sở kinh doanh du lịch, tạo bước chuyển biến tích cực trong tổ chức thực hiện, góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ và tăng khả năng cạnh tranh của các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch. Tổng cục du lịch đã phối hợp với các bộ, ngành liên quan tổ chức nhiều hội thảo khoa học liên quan đến VSATTP; tổ chức các buổi tập huấn, cung cấp thông tin, truyền đạt kinh nghiệm cho các đối tượng kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch.. Một số địa phương đã thành lập ban chỉ đạo thực hiện VSATTP, xây dựng kế hoạch hành động vì chất lượng VSATTP, thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành về VSATTP.., thực hiện các hoạt động thiết thực như phát động phong trào VSATTP tại địa phương, chỉ đạo các khách sạn, nhà hàng thực hiện các quy định về VSATTP, tổ chức kiểm tra, thanh tra việc chấp hành các quy định về VSATTP.. Nhờ vậy, công tác VSATTP trong các khách sạn, nhà hàng kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch đã có những chuyển biến tích cực và thu hút được đông đảo lực lượng tham gia.

Tạo được chuyển biến tích cực cả về tư duy và hành động của các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch trong việc nâng cao chất lượng VSATTP. Phần lớn các khách sạn, nhà hàng đã quan tâm xây dựng kế hoạch công tác, chương trình hành động cụ thể nhằm nâng cao chất lượng VSATTP. Nhiều đơn vị đã xây dựng kế hoạch đầu tư, thay thế, đổi mới trang thiết bị và phương tiện làm việc; lên kế hoạch bồi dưỡng kiến thức về VSATTP cho người lao động và tạo điều kiện cho việc áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật liên quan đến nâng cao chất lượng VSATTP; ban hành quy chế thực hiện công tác VSATTP, trong đó quy định cụ thể về chất lượng thực phẩm đầu vào, quy trình bảo quản thực phẩm và chế biến món ăn, đồ uống, vệ vệ sinh cá nhân, về thiết bị bảo quản thực phẩm, dụng cụ pha chế và phục vụ...Tất cả đã tạo điều kiện thuận lợi cho việc nâng cao chất lượng VSTTP trong các cơ sở cung ứng thức ăn, đồ uống cho khách du lịch.

3. Những hạn chế, yếu kém và nguyên nhân

Thực phẩm đầu vào cho phần lớn các khách sạn, nhà hàng du lịch (trừ một số các khách sạn 4 - 5 sao và các khách sạn liên doanh với nước ngoài) bao gồm thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến, hàng uống các loại và nguyên liệu cho pha chế đa phần được cung cấp từ thị trường trôi nổi, không rõ nguồn gốc xuất xứ và không đảm bảo chất lượng VSATTP (theo báo cáo của Tổng cục du lịch, các nhà hàng từ 3 sao trở xuống sử dụng 75% thực phẩm tươi sống từ thị trường tự do). Trong khi đó, thị trường thực phẩm ở nước ta lại rất đa dạng, phức tạp, trôi nổi và chưa kiểm soát được (thực phẩm giả, thực phẩm lậu, thực phẩm kém chất lượng, mất vệ sinh..). Thực phẩm tươi sống bao gồm thịt cá, rau quả, trứng sữa.. phần lớn có xuất xứ từ thị trường trong nước

và một phần được nhập khẩu không chính ngạch rất khó kiểm tra. Công tác nuôi, trồng, giết mổ, thu hoạch và bảo quản thực phẩm tươi sống ở nước ta hiện nay còn nhỏ lẻ và chủ yếu là hộ gia đình, rất khó khăn trong hướng dẫn, quản lý việc sử dụng chất tăng trưởng, chất bảo quản..., dẫn đến tình trạng lạm dụng hóa chất, gây tồn dư và làm ảnh hưởng đến tính an toàn của thực phẩm tươi sống. Thực phẩm đã qua chế biến có nhiều vi phạm trong sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất bảo quản, điều kiện VSAT cơ sở sản xuất, quy định ghi nhãn mác..., đặc biệt là tại các làng nghề sản xuất thực phẩm truyền thống. Hàng thực phẩm nhập khẩu vào nước ta kể cả chính ngạch và tiểu ngạch như hoa quả, phụ gia, thịt và phụ phẩm của gia súc, gia cầm... đều có nguy cơ cao không đạt tiêu chuẩn vệ sinh vật, một số sử dụng phẩm màu ngoài danh mục, sử dụng phụ gia quá mức cho phép, vi phạm tiêu chuẩn về VSATTP.

Công tác vận chuyển, tiếp nhận, phân loại và bảo quản thực phẩm còn nhiều nhiều vi phạm về tiêu chuẩn VSATTP. Phương tiện vận chuyển tùy tiện do các nhà cung cấp thực phẩm thực hiện, không đảm bảo chất lượng VSATTP (hiện có 85% các khách sạn, nhà hàng du lịch chưa có xe chuyên dùng để chuyên chở thực phẩm). Thiết bị lạnh chuyên dùng cho bảo quản thực phẩm phần lớn chưa được trang bị hoặc trang bị chưa đầy đủ về chủng loại (theo điều tra của Tổng cục Du lịch, hiện có 66% các cơ sở kinh doanh ăn uống du lịch sử dụng trang bị thiết bị làm lạnh chuyên dùng (kho lạnh) nhưng phần lớn lại chưa được trang bị đầy đủ về chủng loại, 27% sử dụng tủ đá, 7% sử dụng tủ lạnh gia đình để bảo quản thực phẩm. Vì vậy, rất khó để có thể thực hiện bảo quản riêng lẻ các loại thực phẩm ở độ lạnh khác nhau (thực phẩm tươi sống, các

loại rau quả, hàng công nghiệp đã qua chế biến, đồ hộp, trứng...). Quy trình đóng gói, bảo quản thực phẩm chưa được đầu tư về kỹ thuật và còn nhiều vi phạm. Hiện tượng đóng gói để tiện cho sử dụng nhưng lại không đúng quy cách đã làm giảm chất lượng thực phẩm; bảo quản lẫn lộn giữa gia súc, gia cầm với thủy, hải sản; giữa trước và sau khi sơ chế... thường xảy ra, nhất là ở các cơ sở có quy mô nhỏ, độc lập và gần với các điểm du lịch.

Quy trình chế biến, pha chế, phục vụ món ăn, hàng uống cho du khách còn nhiều sai phạm về tiêu chuẩn VSATTP trên tất cả các công đoạn. Phần lớn các cơ sở chế biến thực phẩm ở nước ta có quy mô nhỏ và quy mô hộ gia đình, chưa đảm bảo các điều kiện về VSATTP đối với nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ chế biến và người chế biến thực phẩm (chiếm khoảng 90% trong tổng số các cơ sở chế biến trong cả nước). Ngoại trừ các cơ sở kinh doanh ăn, uống trong các khách sạn du lịch được xếp hạng cao (5 sao và một số cơ sở 4 sao), các cơ sở kinh doanh ăn, uống du lịch còn lại chưa thực hiện đầy đủ quy định về VSATTP trong quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản món ăn và pha chế hàng uống (chưa có quy chế về VSATTP trong hoạt động, chưa tôn trọng nguyên tắc chế biến một chiều, riêng biệt, chưa thực hiện quy định vệ sinh cá nhân trước và trong khi chế biến, chưa chú trọng đầu tư cho khu vực vệ sinh cá nhân như phòng tắm, phòng thay quần áo phục vụ, tủ cá nhân, giặt là trang phục và đồ vải...). Thiết bị, dụng cụ cho chế biến món ăn, pha chế hàng uống tại nhà bếp, quầy bar phần lớn chưa được đầu tư đúng mức, hiện tượng bếp nóng, bếp nguội, lò bánh làm chung trong một khu vực là phổ biến.

Thức ăn đường phố là loại hình dịch vụ phát triển nhanh ở nước ta trong những năm gần đây, được khách du lịch sử dụng nhiều, nhất là ở những khu vực phụ cận các

điểm du lịch. Tuy nhiên, tình trạng vi phạm quy định về VSATTP tại các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố luôn ở mức cao do sử dụng thực phẩm đầu vào tùy tiện, không rõ xuất xứ (88%), nước đá không đảm bảo tiêu chuẩn (có nhiễm E. coli 35,6% ở các cơ sở nội thành và 64,7% ở các cơ sở ngoại thành); quy trình chế biến, vận chuyển, nơi bán hàng đều vi phạm quy định về tiêu chuẩn VSATTP (chiếm 37% - 88% cơ sở); trang thiết bị và dụng cụ nấu nướng không đảm bảo yêu cầu kỹ thuật; người kinh doanh, chế biến không chấp hành và không đủ điều kiện để chấp hành các quy định về VSATTP.

Có thể nói rằng, các vi phạm về VSATTP trong lĩnh vực du lịch xảy ra ở tất cả các công đoạn từ cung ứng thực phẩm đầu vào, đóng gói bảo quản, chế biến đồ ăn, pha chế hàng uống và tiêu thụ sản phẩm. Nguyên nhân của tình trạng trên do kinh tế Việt Nam đang phát triển ở giai đoạn thấp; sản xuất và chế biến thực phẩm còn nhỏ lẻ, thủ công, lạc hậu và chủ yếu mang tính gia đình; nhận thức về vai trò, vị trí của VSATTP trong hoạt động du lịch chưa đúng tầm, hạn chế trong đầu tư; hệ thống tổ chức, quản lý phân tán và thiếu quy chế cụ thể trong phối hợp liên ngành; hệ thống văn bản pháp quy, tiêu chuẩn về VSATTP chưa hoàn chỉnh, thiếu hụt và chưa theo sát với đòi hỏi thực tiễn của ngành du lịch.

4. Một số giải pháp nâng cao chất lượng VSATTP tại các cơ sở ăn, uống du lịch

Quản lý và kiểm soát chặt chẽ chất lượng VSATTP trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch là nhiệm vụ trước mắt và lâu dài không chỉ đối với các cơ quan quản lý nhà nước, cơ quan quản lý nhà nước về du lịch các cấp mà còn là nhiệm vụ của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống để du lịch Việt Nam phát triển bền vững trong hội nhập kinh tế quốc tế.

Thứ nhất: Trên cơ sở của hệ thống các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP đã được ban hành, Tổng cục Du lịch cần tổ chức nghiên cứu, đề xuất để Nhà nước ban hành các văn bản quy phạm pháp luật, những quy định cụ thể về chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch. Trước mắt cần tổ chức nghiên cứu, ban hành bộ tiêu chuẩn về VSATTP và môi trường cho ngành du lịch, trong đó có các tiêu chuẩn dành cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch, đồng thời bổ sung các tiêu chuẩn này vào tiêu chuẩn thi đua, tiêu chí xếp hạng khách sạn, nhà hàng du lịch. Do đặc thù của ngành, các tiêu chuẩn được đề xuất phải mang tính chuyên ngành và cao hơn tiêu chuẩn chung trong lĩnh vực VSATTP của Việt Nam, tiến tới tương xứng với tiêu chuẩn của các nước có du lịch phát triển. Bộ tiêu chuẩn VSATTP trong các cơ sở ăn, uống du lịch sẽ bao gồm hệ thống các chỉ tiêu định tính và định lượng bao quát toàn bộ hoạt động trong chuỗi cung cấp thức ăn, hàng uống cho du khách bao gồm từ quy trình nhập nguyên liệu, thực phẩm đầu vào; công tác đóng gói, bảo quản; quy trình sơ chế thực phẩm, chế biến món ăn, pha chế hàng uống và vệ sinh môi trường đến việc đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật nơi du khách tiêu thụ sản phẩm.

Thứ hai: Nghiên cứu thành lập bộ phận chuyên trách về công tác VSATTP trong các cơ quan quản lý nhà nước các cấp về du lịch. Trong bối cảnh hiện nay, khi mà công tác quản lý VSATTP ở nước ta đang có sự đan xen, chưa có một cơ quan quản lý thống nhất nhưng lại thiếu sự phân định cụ thể về chức năng, quyền hạn giữa các bộ, ngành liên quan (Bộ y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương...) thì công tác kiểm tra, giám sát VSATTP trong lĩnh vực du lịch cần được nhận thức như là trách nhiệm của cơ quan quản lý nhà nước các cấp

về du lịch. Vì vậy, việc thành lập bộ phận chuyên trách về VSATTP trong du lịch là cần thiết nhằm thực hiện các nhiệm vụ: 1* tham mưu về chính sách và cơ chế quản lý chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch liên quan đến quản lý ngành (điều kiện và quy chế hoạt động, tiêu chuẩn thi đua, phong hăng, xếp sao, tiêu chí khen thưởng, tôn vinh...); 2* cung cấp thông tin, xây dựng quy chuẩn, hướng dẫn nghiệp vụ liên quan đến công tác VSATTP trong các hoạt động chuyên môn du lịch (tiêu chuẩn kiến trúc, trang thiết bị và dụng cụ làm việc, quy trình thao tác, yêu cầu sức khỏe nghề nghiệp...); 3* tổ chức giám sát, kiểm tra và xử lý các vi phạm về VSATTP trong các khách sạn, nhà hàng, các cơ sở kinh doanh ăn, uống du lịch; 4* chủ trì, phối hợp liên ngành trong việc tuyên truyền và triển khai công tác vệ sinh, dịch tễ tại các điểm, khu, vùng du lịch. Tuy nhiên, hoạt động của bộ phận chuyên trách này cần có sự phối hợp chặt chẽ với các cơ quan chuyên ngành về VSATTP để được tham mưu về chuyên môn, tránh sự chồng chéo trong các hoạt động thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm.. Ngoài ra, theo kinh nghiệm của các nước có du lịch phát triển, ngoài sự vào cuộc của cơ quan quản lý nhà nước các cấp về du lịch, công việc này cần sự tham gia tích cực từ phía hiệp hội du lịch, du khách và các cơ quan thông tin đại chúng.

Thứ ba: Tổ chức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức về VSATTP trong hoạt động du lịch mà đối tượng chủ yếu là đội ngũ lao động trong các khách sạn, nhà hàng và người tiêu dùng, bởi họ là những người trực tiếp thực hiện các quy định về VSATTP trong lĩnh vực này. Nội dung tuyên truyền, giáo dục cần hướng tới việc nâng cao sự hiểu biết các văn bản pháp quy, các quy định cụ thể về VSATTP trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch, để cao trách nhiệm cá nhân, vai trò của người đứng đầu để họ tự

giác thực hiện có hiệu quả. Mặt khác, cần có sự phối hợp chặt chẽ với chương trình giáo dục quốc gia về VSATTP trong cộng đồng, tranh thủ vai trò của các cơ quan thông tin đại chúng trong việc tuyên truyền chính sách, giới thiệu những tấm gương tốt, điển hình hay, cảnh báo những nguy cơ.. trong lĩnh vực này tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch. Biện pháp này nếu được kết hợp chặt chẽ với biện pháp hành chính thì hiệu quả quản lý trong lĩnh vực này sẽ được nâng lên nhiều lần.

Thứ tư: Nâng cao năng lực thực hiện các tiêu chuẩn về VSATTP trong lĩnh vực du lịch cho cả cơ quan quản lý nhà nước về du lịch và cả các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch. Có thể hiểu, nâng cao năng lực thực hiện các tiêu chuẩn về VSATTP trong lĩnh vực du lịch là bao gồm các công việc: đổi mới công nghệ, đầu tư máy móc, thiết bị và dụng cụ liên quan đến bảo quản thực phẩm, chế biến món ăn và pha chế hàng uống; hoàn thiện cơ sở vật chất kỹ thuật các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống du lịch; đào tạo, bồi dưỡng nguồn nhân lực cho cả các cơ sở kinh doanh và các cơ quan quản lý nhà nước các cấp về du lịch và hệ thống chính sách, cơ chế, quy chế.. đối với người lao động liên quan đến VSATTP, buộc họ tự giác thực hiện. Mặt khác, cần đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức về VSATTP trong tập thể người lao động và tổ chức họ thực hiện các tiêu chuẩn về đảm bảo chất lượng VSATTP tại các cơ sở kinh doanh ăn, uống du lịch đã được ban hành, tiến tới xây dựng và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế như ISO 9001: 2000 về quản lý chất lượng, ISO 14011 về môi trường, HACCP/ISO 22000 về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm... để các doanh nghiệp du lịch nước ta có tiếng nói chung với các doanh nghiệp du lịch thế giới, đáp ứng yêu cầu ngày càng khắt khe của du khách.

Thứ năm: Tăng cường hợp tác quốc tế về VSATTP trong lĩnh vực du lịch. Trong khả năng hiện tại, hợp tác quốc tế chắc chắn sẽ giúp chúng ta có điều kiện tốt hơn về kiến thức, công nghệ, kinh nghiệm quản lý.. để nâng cao chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch, mà trước tiên là đầu tư, áp dụng các công nghệ tiên tiến trên thế giới, phát triển được đội ngũ cán bộ quản lý bao gồm cả cán bộ quản lý nhà nước và cán bộ quản lý doanh nghiệp về du lịch, có được nhiều thông tin và triển khai được tốt hơn công tác phòng, chống dịch bệnh, đặc biệt đối với những dịch bệnh được du nhập từ du khách quốc tế. Hợp tác quốc tế trong lĩnh vực VSATTP du lịch có thể thực hiện bằng nhiều hình thức như sử dụng đội ngũ chuyên gia, hội thảo khoa học, trao đổi kinh nghiệm, xây dựng quy chế, đổi mới quản lý..Trong bối cảnh hội nhập kinh tế quốc tế, hợp tác về VSATTP trong lĩnh vực du lịch phải tạo được sự tương thích về luật pháp, phải huy động được ngoại lực cho phát triển các hoạt động liên quan, tạo được tiếng nói chung cho phát triển thị trường du lịch quốc tế...và nâng dần uy tín của du lịch Việt Nam trên thị trường quốc tế không những về chất lượng VSATTP mà còn cả về chất lượng dịch vụ du lịch.

Nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch là nhiệm vụ vừa có tính cấp bách, vừa có ý nghĩa lâu dài đối với sự nghiệp phát triển du lịch. Trong bối cảnh hội nhập kinh tế quốc tế đang diễn ra ngày càng sâu rộng thì việc

nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch là tạo động lực để du lịch phát triển bền vững, trong đó nâng cao chất lượng VSATTP được coi như giải pháp quan trọng hàng đầu. Vì vậy, việc đổi mới tư duy, đẩy mạnh cải cách để nâng cao chất lượng VSATTP trong lĩnh vực du lịch, đưa du lịch vượt qua những cản trở nội tại, phát triển bền vững và hội nhập sâu rộng hơn với thị trường du lịch thế giới càng có ý nghĩa quan trọng với sự nghiệp phát triển đất nước hiện nay./.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các nhà ăn, bếp ăn tập thể và cơ sở chế biến suất ăn sẵn - Bộ Y tế (2001);
- Pháp lệnh Vệ sinh An toàn Thực phẩm - UBTV Quốc hội (2003);
- Quyết định của Thủ tướng chính phủ về việc phê duyệt Đề án quốc gia về kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hóa chất trong thực phẩm giai đoạn đến 2010;
- Báo cáo công tác quản lý VSATTP - Bộ Y tế (2005);
- Chỉ thị 36/CT-TW của Bộ Chính trị về công tác bảo vệ môi trường trong thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước;
- Quy chế bảo vệ môi trường trong lĩnh vực du lịch của Bộ trưởng Bộ Tài nguyên Môi trường.