

THỰC TRẠNG VÀ GIẢI PHÁP ĐẢM BẢO VỆ SINH - AN TOÀN THỰC PHẨM TRÊN CÁC ĐỘI TÀU KHAI THÁC HẢI SẢN XA BỜ THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG

Phạm Thị Hiền¹, Vũ Thị Lan Phương², Mai Thị Huyền², Tạ Thị Hạnh⁴

¹Văn phòng, ^{2,3}Phòng Đào tạo, ⁴Trung tâm NNTH&ĐTTX

Email: hienpt86@dhph.edu.vn

Ngày nhận bài: 14/5/2021

Ngày PB đánh giá: 05/9/2021

Ngày duyệt đăng: 09/9/2021

TÓM TẮT: Tổng số tàu thuyền khai thác hải sản xa bờ ở Hải Phòng là 349 chiếc, trong đó đội tàu vỏ gỗ là 389 chiếc chiếm 89,7%, số lượng còn lại là vỏ thép 40 chiếc. Có 80,8% số tàu sử dụng hầm bảo quản có vách cách nhiệt được cấu tạo từ các lớp xốp ghép (phổ biến là styrofoam), còn lại khoảng 19,2% số tàu áp dụng hầm bảo quản sử dụng vật liệu Polyurethane (PU) để cách nhiệt. Hiện nay, 100% các tàu khai thác hải sản xa bờ ở Hải Phòng đều sử dụng đá cây xay nhỏ để bảo quản sản phẩm. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản sản phẩm trên tàu chưa được ngư dân chú trọng: chỉ có khoảng 61,5% số tàu bố trí lao động phụ trách công tác bảo quản sản phẩm; khoảng 27,3%÷39,1% lao động đã qua các lớp đào tạo, tập huấn; chỉ có 0,6% lao động của nghề lưới chum được khám sức khỏe định kỳ, tỷ lệ này ở các nghề khác là 0%; 100% số tàu điều tra có động vật gây hại như chuột, gián, kiến, ... trên tàu; khoảng 19,5% số tàu có nội quy về vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu, tuy nhiên hầu hết chỉ mang tính hình thức. Để nâng cao công tác vệ sinh, an toàn thực phẩm trên tàu cá ở Hải Phòng thì cần phải thực hiện đồng bộ các giải pháp về kỹ thuật, giải pháp về nguồn nhân lực, giải pháp về cơ chế, chính sách và giải pháp về tuyên truyền.

Từ khóa: An toàn - vệ sinh thực phẩm, giải pháp, tàu khai thác hải sản xa bờ.

CURRENT SITUATION AND SOLUTIONS TO ENSURE FOOD SAFETY AND HYGIENE ON VESSELS OF OFFSHORE FISHING IN HAI PHONG CITY

ABSTRACT: The total number of offshore fishing vessels in Hai Phong is 349, of which the wooden shell fleet accounts for 89,7% with 389 vessels, the rest is steel shell with 40 vessels. Approximately 80.8% of vessels use insulated cellars made of laminated foam layers (most commonly styrofoam), while the remaining 19.2% use Polyurethane (PU) for insulation. Currently, 100% of offshore fishing vessels in Hai Phong use small crushed ice to preserve their products seafood. The work of ensuring food hygiene and safety in the process of preserving products on vessels has not been focused by fishermen: Only about 61.5% of vessels will have employees in charge of product preservation; about 27.3%÷39.1% of fishermen have gone through training courses; only 0.6% of fishermen in the stick held falling net fishery receive periodic health checks, this rate in other fishing is 0%; 100% of vessels surveyed have harmful animals such as mice, cockroaches, ants, ... About 19.5% of vessels have regulations on food hygiene and safety, but most of them are only formal. To improve food hygiene and safety on fishing vessels in Hai Phong, it is necessary to synchronously implement technical solutions, human resources, mechanisms, policies and solutions, and propaganda.

Keywords: Food safety and hygiene; solution; vessels of offshore fishing.

1. MỞ ĐẦU

Trong những năm gần đây, ngành khai thác hải sản của thành phố Hải Phòng đã đạt được nhiều thành tựu quan trọng, liên tục duy trì nhịp độ tăng trưởng cao theo hướng nâng cao năng suất, chất lượng, hiệu quả, đóng góp không nhỏ vào nền kinh tế của địa phương. Với sự hỗ trợ, quan tâm của UBND thành phố, đội tàu khai thác hải sản của địa phương đã có những bước phát triển mạnh mẽ cả về số lượng và quy mô nghề nghiệp. Tuy nhiên, ngành thủy sản Hải Phòng cũng đang phải đối mặt với nhiều thách thức: hiệu quả khai thác của các đội tàu có xu hướng giảm, năng suất đánh bắt thấp, chất lượng sản phẩm khai thác được ít được cải thiện, giá bán sản phẩm bấp bênh không ổn định, ... Hầu hết các tàu vẫn sử dụng hình thức bảo quản truyền thống là dùng đá xay, chất lượng hàm bảo quản chưa tốt, điều kiện vệ sinh trên tàu ít được cải thiện, trình độ tay nghề của ngư dân thấp cùng với sự thiếu ý thức nên chất lượng sản phẩm đánh bắt được không cao, tổn thất sau thu hoạch trên tàu lớn. Ngày nay, nhu cầu sản phẩm đạt chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm được người tiêu dùng đặt lên hàng đầu, đặc biệt là các sản phẩm xuất khẩu phải đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn khắt khe về chất lượng. Do đó, việc quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá không chỉ đảm bảo sản phẩm đạt chất lượng tốt nhất để đáp ứng yêu cầu của thị trường mà còn giúp tăng hiệu quả kinh tế của các đội tàu.

Bài viết này sẽ đánh giá thực trạng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên các đội tàu khai thác hải sản xa bờ thành phố Hải Phòng, qua đó đề xuất các giải pháp nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản và hạn chế thất thoát sau thu hoạch trên tàu cá.

2. TÀI LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Tài liệu nghiên cứu

Dựa vào nguồn tài liệu sau đây để thu thập thông tin:

- Các văn bản pháp quy của Nhà nước và địa phương đã ban hành có liên quan đến hoạt động khai thác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với tàu cá khai thác hải sản xa bờ.

- Thống kê số liệu tàu thuyền năm 2020 của Chi cục Thủy sản Hải Phòng.

- Các công trình nghiên cứu trước đây có liên quan đến hoạt động khai thác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu khai thác xa bờ.

2.2. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

- Đối tượng nghiên cứu: Đội tàu khai thác hải sản có chiều dài vỏ tàu lớn nhất từ 15 mét trở lên (nghề lưới chum, nghề lưới rê, nghề lưới kéo).

- Phạm vi nghiên cứu:

- + Phạm vi không gian: các quận/huyện ven biển thành phố Hải Phòng.

- + Phạm vi thời gian: từ tháng 10/2020 đến tháng 11/2020.

2.3. Phương pháp thu thập số liệu

- Số liệu thứ cấp: Tổng hợp các báo cáo, số liệu thống kê, các văn bản pháp quy từ các cơ quan quản lý nghề cá ở địa phương và các tài liệu nghiên cứu đã công bố.

- Số liệu sơ cấp: Tiến hành phỏng vấn trực tiếp chủ tàu/thuyền trưởng tại các cảng cá/bến cá hoặc tại nhà. Các thông tin cần thu thập khi điều tra gồm: tàu thuyền, trang thiết bị khai thác, hàm bảo quản; phương pháp bảo quản sản phẩm; nhận thức của

chủ tàu về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá, ... Tổng số phiếu điều tra là 45 phiếu, trong đó nghề lưới kéo 5 phiếu, nghề lưới rê 10 phiếu và nghề lưới chụp 30 phiếu.

2.4. Phương pháp xử lý số liệu

- Dùng phương pháp thống kê toán theo phần mềm Microsoft Excel để tổng hợp số liệu, vẽ biểu đồ.

- Các dữ liệu được xử lý theo phương pháp thống kê mô tả và phân tích anova để xác định giá trị trung bình (Mean) và độ lệch chuẩn (SD).

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thực trạng tàu thuyền và hàm bảo quản trên đội tàu khai thác hải sản xa bờ thành phố Hải Phòng

3.1.1. Vật liệu vỏ tàu

Hiện nay đội tàu ở Hải Phòng được đóng bằng hai loại vật liệu chính là gỗ và thép, trong đó đội tàu vỏ gỗ chiếm 89,7% với 349 chiếc, còn lại là vỏ thép với 40 chiếc (Bảng 1). Đội tàu vỏ thép tập trung chính ở nghề lưới chụp và đội tàu lưới rê, đây là các tàu được đóng theo Nghị định 67/2014/NĐ-CP của Chính phủ về một số chính sách phát triển thủy sản [4].

Bảng 1: Vật liệu vỏ tàu khai thác hải sản xa bờ Hải Phòng

TT	Vật liệu vỏ	Số tàu theo nhóm chiều dài (chiếc)		Tổng (chiếc)
		15÷<24 m	≥24 m	
1	Gỗ	302	47	349
2	Thép	15	25	40
Tổng		317	72	389

(Nguồn: Chi cục Thủy sản Hải Phòng, 2020)

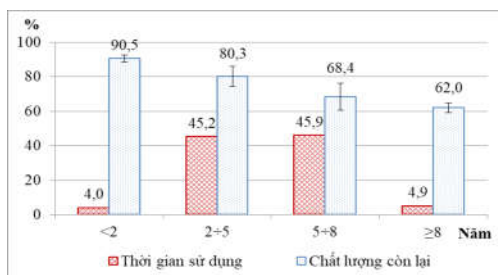
3.1.2. Hàm bảo quản sản phẩm

Số hàm bảo quản sản phẩm trên tàu tỷ lệ thuận với nhóm chiều dài tàu, trung bình mỗi tàu có từ 4÷7 hàm bảo quản sản phẩm, sức chứa trung bình 10÷12 tấn/hàm. Kích thước hàm bảo quản tỷ lệ thuận với nhóm chiều dài tàu (Bảng 2).

Thời gian sử dụng hàm bảo quản trên tàu thuyền khá ngắn từ 1 ÷ 10 năm, nhưng chủ yếu tập trung ở mức <8 năm, chiếm 95,1% tổng số tàu điều tra. Chất lượng hàm bảo quản hầu hết đạt loại khá, mức trung bình từ 62÷90,5%. Trong đó, có khoảng 50% tàu có chất lượng còn lại của hàm bảo quản dưới 70% (Hình 1).

Bảng 2: Số lượng và sức chứa của hàm bảo quản theo nhóm chiều dài tàu

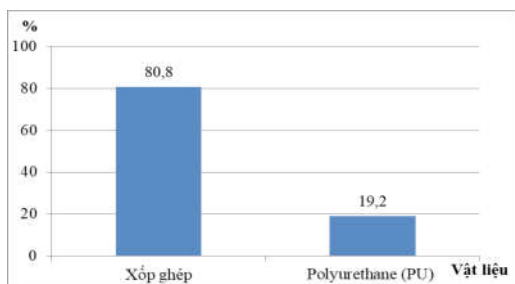
TT	Nhóm chiều dài tàu (m)	Số hàm (cái)	Kích thước của mỗi hàm (Mean±SD)			
			Dài (m)	Rộng (m)	Cao (m)	Sức chứa (tấn)
1	15÷<24	4÷6	4,2±0,6	1,1±0,1	1,9±0,2	10±1,3
2	≥ 24	6÷7	5,9±0,8	1,2±0,1	2,5±0,3	12±1,4



Hình 1: Thời gian sử dụng và chất lượng của hầm bảo quản sản phẩm trên tàu

Đa số các tàu sử dụng hầm bảo quản có vách cách nhiệt được cấu tạo từ các lớp xếp ghép (phổ biến là styrofoam). Các tàu có hầm cách nhiệt kiểu này chiếm khoảng 80,8% số lượng tàu. Một số tàu sử dụng inox, composit hoặc tôn mạ kẽm để thay thế lớp gỗ trong cùng. Cách làm này thuận tiện hơn trong công tác vệ sinh hầm tàu và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Tuy nhiên hiệu quả giữ nhiệt không cao nên tỷ lệ đá bị hao hụt trong quá trình bảo quản lớn.

Bên cạnh đó, khoảng 19,2% số tàu có sử dụng hầm bảo quản sử dụng vật liệu Polyurethane (PU) để cách nhiệt. Vật liệu PU cách nhiệt tốt hơn so với xếp truyền thống. Vật liệu này bền, có kết cấu vững chắc, nhẹ, dễ thi công và ít thấm nước (Hình 2).



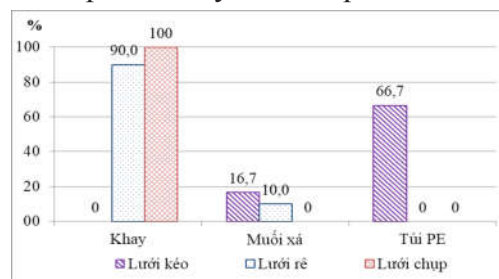
Hình 2: Vật liệu cách nhiệt của hầm bảo quản

3.2. Phương pháp bảo quản sản phẩm trên tàu xa bờ

Hiện nay 100% các tàu khai thác hải sản xa bờ ở Hải Phòng đều sử dụng đá cây xay nhỏ để bảo quản sản phẩm. Sau khi sản phẩm được đưa lên tàu, tùy theo đối

tượng sẽ tiến hành phân loại và xử lý sơ bộ, rửa sản phẩm và để ráo sau đó xếp vào xuống hầm bảo quản. Trên tàu có các cách xếp như sau: xếp vào khay, xếp thành đồng (muối xá), xếp cá vào khay có nắp đậy hoặc cho vào túi PE (Hình 3).

Việc sử dụng khay để bảo quản cá diễn ra phổ biến ở đội tàu lưới chum và đội tàu lưới rê. Việc bảo quản bằng khay sẽ giúp cá có chất lượng tốt hơn và thời gian bảo quản lâu hơn. Đối với nghề lưới kéo, có nhiều loại sản phẩm khác nhau nên đa dạng về cách xếp cá tùy theo đối tượng khai thác, đối với những đối tượng có giá trị kinh tế thấp thì sẽ được xếp vào túi PE hoặc muối xá, các đối tượng có giá trị cao như mực thì được xếp vào khay để bảo quản.



Hình 3: Tỷ lệ số tàu sử dụng các phương pháp xếp cá khác nhau

Hầu hết, việc bảo quản sản phẩm trên tàu cá ở Hải Phòng được thực hiện dựa vào kinh nghiệm của ngư dân. Tùy theo kinh nghiệm của ngư dân mà độ dày các lớp đá trong hầm bảo quản có sự khác nhau (Bảng 3).

Bảng 3: Độ dày lớp đá đáy trong hầm bảo quản

TT	Danh mục	Tỷ lệ độ dày các lớp đá (%)		
		<10 cm	10÷20 cm	20÷30 cm
1	Đáy hầm	8,9	68,9	22,2
2	Giữa 2 lớp khay	93,3	4,4	2,3
3	Lớp bề mặt hầm	6,7	48,9	44,4

Tàu sử dụng lớp đá lót ở đáy hầm có độ dày từ 10÷20 cm chiếm khoảng 68,9%, độ dày từ 20÷30 cm chiếm 22,2%, còn lại là các tàu sử dụng lớp đá dày dưới 10 cm để lót dưới đáy hầm bảo quản.

Độ dày lớp đá giữa các lớp cá/khay/túi PE sử dụng phổ biến là dưới 10 cm với 93,3% tổng số tàu, trong khi đó chỉ có 2,2% số tàu sử dụng lớp đá 20÷30 cm.

Đối với lớp đá bề mặt, hầu hết các tàu đều sử dụng lớp đá dày trên 10 cm, trong đó dày 10÷20 cm chiếm khoảng 48,9%, dày từ 20÷30 cm chiếm 44,4%, còn lại một số ít tàu chỉ phủ một lớp đá xa nhỏ hơn 10 cm lên bề mặt hầm bảo quản. Lớp đá bề mặt được bổ sung thường xuyên và được duy trì ổn định trong thời gian chuyển biển.

3.3. Thực trạng vệ sinh và lao động làm công tác bảo quản trên tàu

- Hệ thống thoát nước đáy hầm của các tàu ở Hải Phòng tương đối tốt, có hệ thống bơm nước hoạt động thường xuyên, đáy hầm luôn khô ráo.

- Miệng hầm bảo quản sản phẩm cao hơn mặt boong tàu 15 ÷ 20cm, ngăn chặn nước từ mặt boong chảy xuống hầm.

- 100% số tàu điều tra có động vật gây hại: chuột, gián, kiến;

- 100% tàu làm vệ sinh boong tàu và sàn làm việc sau mỗi lần mẻ lưới; tổng vệ sinh khi kết thúc chuyến biển; vệ sinh hầm bảo quản và tàu sau khi bốc xong cá.

- 100% số tàu điều tra không sử dụng hóa chất trong quá trình vệ sinh tàu và hầm bảo quản.

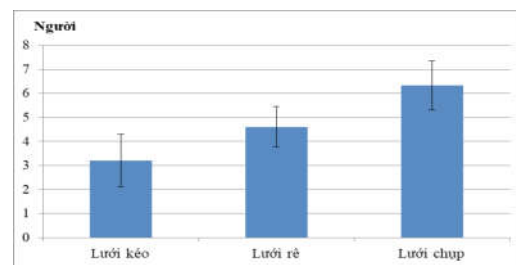
- Công tác bảo quản sản phẩm trên các tàu thường chưa được quan tâm nhiều, chỉ có khoảng 61,5% số tàu bố trí lao động phụ trách công tác bảo quản sản phẩm, số

còn lại không bố trí lao động chuyên trách phục vụ công tác bảo quản sản phẩm.

3.4. Mức độ nhận thức và thực thi các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu

Chỉ có khoảng 19,5% số tàu có nội quy về vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu, tuy nhiên hầu hết chỉ mang tính hình thức vì các nội quy này thường được các cơ quan quản lý soạn sẵn để đưa cho chủ tàu.

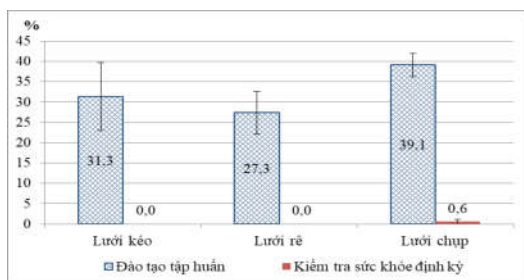
Giữa các nghề khai thác thì số lượng lao động trên tàu có sự khác nhau, nghề cần nhiều lao động nhất là nghề lưới chụp với khoảng 6÷8 lao động/tàu, nghề lưới rê cần khoảng 4÷5 lao động/tàu, trong khi đó nghề lưới kéo trung bình có khoảng 3÷4 lao động/tàu (Hình 4)



Hình 4: Số lao động trung bình trên tàu theo nghề khai thác

Theo quy định hiện hành thì bắt buộc các thành viên trên tàu phải được tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm và phải được kiểm tra sức khỏe định kỳ, tuy nhiên do tính chất đặc thù của nghề cá nước ta nói chung và nghề cá Hải Phòng nói riêng (nhận thức của ngư dân về điều kiện an toàn thực phẩm còn hạn chế; các tàu cá thường xuyên sản xuất dài ngày trên biển nên việc tổ chức tập huấn gặp nhiều khó khăn, ...) nên tỷ lệ lao động được tập huấn về an toàn thực phẩm và kiểm tra sức khỏe định kỳ đạt tương đối thấp. Nghề lưới chụp có tỷ lệ lao động được qua đào tạo, tập huấn cao nhất với 39,1% số lao động trên

tàu, thứ hai là nghề lưới kéo với 31,3%, trong khi đó tỷ lệ này ở nghề lưới rê chỉ đạt 27,3%. Một điều rất đáng quan tâm là tỷ lệ lao động được tổ chức khám sức khỏe định kỳ cực kỳ thấp, chỉ có 0,6% lao động trên tàu lưới chup là có đi khám sức khỏe định kỳ, các nghề lưới kéo và lưới rê tỷ lệ này là bằng 0% (Hình 5)



Hình 5: Tỷ lệ lao động qua đào tạo, tập huấn và kiểm tra sức khỏe định kỳ

Theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia

QCVN 02-02:2009/BNNPTNT [2], tất cả các tàu cá xa bờ (có chiều dài từ 15 mét trở lên) phải thực hiện hệ thống quản lý chất lượng GMP (Good Manufacturing Practice – Quy phạm sản xuất) và SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures – Quy phạm vệ sinh) nhưng tất cả các chủ tàu khai thác hải sản xa bờ ở Hải Phòng đều trả lời là không biết các quy phạm này.

Tính đến hết tháng 5 năm 2020 thành phố đã cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm cho 156/316 tàu thuộc diện phải cấp, đạt 49,4% kế hoạch. Tuy nhiên, hầu hết các tàu chỉ được xếp loại B (đạt): cơ bản đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; vẫn còn một số sai lỗi nhưng chưa ảnh hưởng nghiêm trọng đến an toàn thực phẩm.

Bảng 4: Nhận thức và thực thi các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu

TT	Thông tin tìm hiểu	Tỷ lệ (%)
1	Tàu đáp ứng các nội quy về vệ sinh an toàn thực phẩm ⁽¹⁾	19,5
2	Lao động được tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm	35,7
3	GMP, SSOP ⁽²⁾	0
4	Thuyền viên được kiểm tra sức khỏe định kỳ	0,6
5	Tàu được kiểm tra và cấp chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm ⁽³⁾	49,4

Ghi chú: ⁽¹⁾ Nội dung an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu cá thực hiện theo QCVN 02-13:2009/BNNPTNT; ⁽²⁾ Hệ thống quản lý chất lượng bắt buộc tàu cá áp dụng theo QCVN 02-02:2009/BNNPTNT; ⁽³⁾ Thực hiện theo thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT

3.5. Thực trạng quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá xa bờ

Tại Hải Phòng hiện nay, Chi cục Thủy sản chịu trách nhiệm kiểm tra và cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản trên các tàu cá. Theo quy định hiện hành thì các tàu cá khai thác xa bờ phải đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm sau [3]:

- Thiết kế, kết cấu và bố trí trên tàu cá:

Thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, dễ làm vệ sinh, khử trùng và tránh các nơi dễ gây nhiễm cho thủy sản như buồng máy, khu vệ sinh.

- Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản:

+ Sàn tàu: Được làm bằng vật liệu cứng, bền, không độc, chịu mòn; Dễ làm vệ sinh, đảm bảo thoát nước.

+ Hàm chứa: Mặt trong của hàm chứa

tiếp xúc với thủy sản được làm bằng vật liệu nhẵn, không gỉ, không độc, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng; không đọng nước và cách nhiệt tốt.

- Sử dụng nước đá sạch để bảo quản thủy sản

- Vệ sinh cá nhân và sức khỏe thuyền viên:

+ Khám sức khỏe định kỳ; có bảo hộ lao động phù hợp;

+ Khu vực vệ sinh cách ly với khu vực xử lý, bảo quản thủy sản.

- Đảm bảo quản lý chất lượng:

+ Sử dụng các vật liệu phù hợp và cấu trúc để làm vệ sinh; Hóa chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách.

+ Thuyền viên xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản có kiến thức về an toàn vệ sinh.

+ Có hồ sơ ghi chép đầy đủ.

Tuy nhiên, thực tế việc kiểm tra và cấp giấy đang gặp rất nhiều khó khăn, do nhận thức của ngư dân vẫn còn nhiều hạn chế, việc khai thác chủ yếu dựa theo kinh nghiệm, phát triển tự phát, manh mún.

Bảng 5: Một số lỗi thường gặp về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá

TT	Các lỗi thường gặp	Các quy định có liên quan	
		<i>Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT</i>	<i>QCVN 02-13:2009/BNNPTNT</i>
1	Không có nội quy về vệ sinh an toàn thực phẩm	Nhóm 18	2.3.2.a
2	Thuyền viên không nắm vững kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm	Nhóm 19	2.3.2.c
3	Thuyền viên không được khám sức khỏe định kỳ	Nhóm 18	2.3.1
4	Thuyền viên chưa được trang bị bảo hộ lao động phù hợp	Nhóm 18	2.3.1
5	Có sự hiện diện của động vật gây hại trên tàu (chuột, gián, ...)	Nhóm 20	2.2.1.d
6	Nước vệ sinh tàu và dụng cụ: thiếu, không đạt chất lượng	Nhóm 14	2.1.4.a
7	Không có sổ nhật ký, hồ sơ ghi chép quá trình xử lý, chế biến trên tàu	Nhóm 20	2.2.3.d; 2.3.2.d
8	Không có phòng vệ sinh, chất thải vệ sinh không được xử lý phù hợp	Nhóm 17	2.1.6

Qua khảo sát cho thấy một số lỗi mà các tàu thường gặp là thuyền viên không khám sức khỏe định kỳ, không có sổ nhật ký ghi chép về vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc có ghi chép nhưng không đầy đủ, thiếu nước sạch dùng để vệ sinh tàu và dụng cụ, không có nhà vệ sinh trên tàu,Việc kiểm tra và cấp giấy chứng

nhận vệ sinh an toàn thực phẩm là việc làm bắt buộc các chủ tàu phải thực hiện nhưng hiện nay việc kiểm tra xử phạt chưa nghiêm, bên cạnh đó thì nhiều quy định khó có thể áp dụng được cho nghề cá nước ta vốn phát triển manh mún nhỏ lẻ nên việc kiểm tra và cấp giấy chứng nhận còn gặp rất nhiều khó khăn.

Tuy nhiên, việc cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm chỉ là về mặt thủ tục hành chính, quan trọng nhất là ý thức tự giác chấp hành của chủ tàu và thuyền viên. Vì vậy để phát triển nghề cá một cách bền vững, hội nhập với xu hướng quốc tế thì các cơ quan quản lý cần phải có các giải pháp quyết liệt và đồng bộ.

3.6. Đề xuất giải pháp đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trên tàu

3.6.1. Giải pháp về kỹ thuật

- Cải hoán hầm bảo quản trên tàu từ vật liệu truyền thống (xốp ghép) sang vật liệu mới có hiệu quả hơn như Polyurethane (PU). Điều này sẽ giúp hầm bảo quản được cách nhiệt tốt hơn, đảm bảo vệ sinh hơn, giảm mức độ tiêu hao đá và tăng hiệu quả kinh tế cho đội tàu.

- Ứng dụng các công nghệ tiên tiến để bảo quản sản phẩm trên tàu khai thác hải sản nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và giảm tổn thất sau thu hoạch, như công nghệ đá sệt, đá nano, công nghệ bảo quản lạnh thẩm, ...

- Tuyệt đối không sử dụng các hóa chất bị cấm để bảo quản sản phẩm trên tàu.

3.6.2. Giải pháp về nguồn nhân lực

- Tăng cường công tác đào tạo, tập huấn nhằm nâng cao hiểu biết của ngư dân về các vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá. Từng bước chuyên môn hóa nghề nghiệp của lao động trên tàu khai thác hải sản. Thường xuyên bổ sung kiến thức cho các chủ tàu, thuyền trưởng, nhất là kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường đào tạo và nâng cao năng lực của các cán bộ chịu trách nhiệm quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu cá ở các cơ quan quản lý.

- Chi cục Thủy sản cần phối hợp với các ban ngành khác để tổ chức các đợt thanh kiểm tra liên ngành, xử lý điểm một số trường hợp vi phạm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá.

- Mở rộng việc xã hội hóa trong việc đào tạo cho lao động nghề cá. Liên kết với các công ty, doanh nghiệp chế biến thủy sản ở địa phương để tổ chức đào tạo cho ngư dân về công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tăng cường trang thiết bị, cơ sở vật chất và nhân lực cho các cơ sở đào tạo để đảm bảo đủ năng lực đào tạo nguồn nhân lực cho lĩnh vực khai thác hải sản, đặc biệt là lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.6.3. Giải pháp về cơ chế, chính sách

- Xây dựng các chế tài đủ mạnh, đủ tính răn đe để xử lý những trường hợp cố tình không tuân thủ các quy định của pháp luật về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá.

- Xây dựng chính sách hỗ trợ tín dụng cho các hộ ngư dân ứng dụng các công nghệ tiên tiến để bảo quản sản phẩm trên tàu, nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thiết lập cơ chế hỗ trợ để đẩy nhanh quá trình xã hội hóa các dịch vụ về quản lý chất lượng, kiểm tra và chứng nhận an toàn thực phẩm sản phẩm thủy sản.

- Xây dựng chính sách hỗ trợ và phát triển chuỗi cung ứng sản phẩm sạch thông qua việc kiểm soát chặt chẽ các mối nguy từ lúc khai thác trên biển đến khi tiêu thụ.

3.6.4. Giải pháp tuyên truyền

- Tăng cường công tác tuyên truyền nhằm từng bước thay đổi nhận thức của ngư dân về tầm quan trọng của việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá.

- Tổ chức in ấn panô, áp phích, tờ rơi cấp phát tờ rơi cho tất cả chủ tàu, thuyền trưởng hoạt động khai thác hải sản để tuyên truyền về các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá.

4. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

4.1. Kết luận

- Các tàu khai thác hải sản xa bờ ở Hải Phòng chủ yếu được đóng bằng vỏ gỗ (chiếm 89,7%), còn lại 10,3% số tàu được đóng bằng vỏ thép tập trung chính ở nghề lưới chụp và đội tàu lưới rê.

- Mỗi tàu trung bình có từ 4÷7 hầm bảo quản sản phẩm, sức chứa trung bình 10÷12 tấn/hầm, vật liệu cách nhiệt chủ yếu là xốp ghép, chỉ có 19,2% số tàu sử dụng vật liệu Polyurethane (PU) để cách nhiệt.

- Lao động trên tàu trung bình khoảng 3÷8 người/tàu. Tỷ lệ lao động đã qua các lớp đào tạo, tập huấn dao động từ 27,3%÷39,1% tùy theo loại nghề khai thác. Chỉ có 0,6% số lao động của nghề lưới chụp là được kiểm tra sức khỏe định kỳ, trong khi đó tỷ lệ này ở các nghề lưới kéo và lưới rê là 0%.

- Hầu hết các tàu đều chưa đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm. Một số lỗi thường gặp như thuyền viên không khám sức khỏe định kỳ, không có sổ nhật ký ghi chép về vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc

có ghi chép nhưng không đầy đủ, thiếu nước sạch dùng để vệ sinh tàu và dụng cụ, không có nhà vệ sinh trên tàu, ...

4.2. Kiến nghị

Cần thực hiện đồng bộ các giải pháp về kỹ thuật, nguồn nhân lực, cơ chế, chính sách mà công tác tuyên truyền để tăng cường công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên các tàu khai thác hải sản xa bờ ở Hải Phòng. Trong đó, giải pháp quan trọng nhất là từng bước thay đổi nhận thức của bà con ngư dân về công tác an toàn thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2018), Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 Quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2009), QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT.
3. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2009), QCVN 02 - 13: 2009/BNNPTNT.
4. Chi cục Thủy sản Hải Phòng (2020), Số liệu thống kê tàu thuyền thành phố Hải Phòng năm 2020.
5. Trần Đức Phú (2013), Điều tra thực trạng bảo quản sau thu hoạch sản phẩm khai thác trên tàu cá xa bờ và đề xuất giải pháp, Báo cáo tổng kết đề tài, Trường Đại học Nha Trang.