

Trao đổi KHKT - Hoạt động ngành

HOẠT ĐỘNG GIẾT MỔ GIA SÚC, GIA CẦM TẠI HÀ NỘI THỰC TRẠNG VÀ NHỮNG GIẢI PHÁP THỜI GIAN TỐI

Nguyễn Ngọc Sơn

Chi cục Chăn nuôi và Thú y Hà Nội

Hà Nội hiện có số đầu gia súc, gia cầm lớn đứng đầu cả nước với số lượng đàn trâu bò 170 ngàn con, đàn lợn 1,7 triệu con, đàn gia cầm 31,5 triệu con. Tuy nhiên phương thức chăn nuôi nhỏ lẻ còn chiếm tỷ lệ cao (trên 60 %) vì vậy cũng kéo theo hệ lụy với nhiều điểm giết mổ nhỏ lẻ nằm rải rác ở các địa phương. Năm 2018, trên địa bàn thành phố có 988 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, trong đó, cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, thủ công 937 cơ sở; giết mổ bán công nghiệp 44 cơ sở, giết mổ công nghiệp 7 cơ sở.

Hiện tại, số lượng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm được kiểm soát trên địa bàn thành phố là 126 cơ sở. Lượng thịt gia súc gia cầm tiêu thụ trên địa bàn Thành phố được kiểm soát khoảng 515 tấn/ngày, đáp ứng 59 % nhu cầu tiêu thụ. Phần còn lại được cung cấp bởi các điểm, hộ giết mổ thủ công, nhỏ lẻ, chủ yếu nằm trong khu dân cư và nhập từ các tỉnh, thành phố khác về. Số lượng gia súc gia cầm duy trì kiểm tra kiểm soát giết mổ tại các lò mổ năm 2018 với trâu, bò 67.125 con; lợn 1.252.824 con; gia cầm 10.076.563 con.

Một số cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm lớn hiện được kiểm soát tốt, hoạt động có hiệu quả như cơ sở giết mổ gia cầm của Công ty CP Việt Nam (tại Phú Nghĩa - huyện Chương Mỹ) giết mổ bình quân trên 35.000 con/ngày, đạt khoảng 50% công suất. Cơ sở giết mổ gia cầm Lan Vinh (Yên Thường - Gia Lâm) giết mổ trên 4000 con/ngày, đạt 80% công suất. Cơ sở giết mổ trâu bò Đông Thành (Đông Anh) giết mổ bình quân trên 50 con/ngày. Cơ sở giết mổ trâu bò Nguyễn Văn Tuấn (Kim Lan - Gia Lâm) giết mổ 40 con/ngày, đạt 70% công suất; cơ sở giết mổ lợn Vinh Anh (Thường Tín) giết mổ 200 con/ngày, đạt 30% công suất. Cơ sở ông Vũ Văn Khương (Chương Mỹ) bình quân giết mổ 150 con/ngày. Cơ sở giết mổ Vạn Phúc (Thanh Trì) giết mổ 2.000 con/ngày, những ngày

giáp Tết Nguyên Đán lên tới gần 3.000 con/ngày. Cơ sở giết mổ lợn Minh Hiền (Thanh Oai) bình quân giết mổ 700 con/ngày.

Đối với các cơ sở giết mổ công nghiệp, bán công nghiệp, thủ công tập trung hiện có trên địa bàn thành phố hoạt động còn hạn chế, thậm chí có cơ sở đã ngừng hoạt động (Công ty cổ phần xuất khẩu thực phẩm Foodex). Các cơ sở giết mổ công nghiệp đã đầu tư kinh phí, được các cấp chính quyền và Chi cục cấp các loại giấy tờ liên quan trong lĩnh vực giết mổ theo quy định, tuy nhiên mới chỉ hoạt động được 20 – 30% công suất thiết kế, một số phải ngừng hoạt động giết mổ dây chuyền hoặc chuyển sang giết mổ sàn (giết mổ thủ công bán công nghiệp) để duy trì hoạt động.

Hoạt động giết mổ nhỏ lẻ, thủ công rất đa dạng, không có địa điểm cố định mà rải rác ở hầu hết các khu dân cư của các huyện, thị xã (trừ huyện Thanh Trì không còn cơ sở giết mổ nhỏ lẻ). Một số cơ sở giết mổ, nhất là gia cầm lại hoạt động theo mùa vụ nên việc kiểm tra, kiểm soát gặp nhiều khó khăn, không đảm bảo các điều kiện về vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm. Đa số các điểm, hộ giết mổ này đều không được chính quyền địa phương cấp phép hoạt động, không được cơ quan thú y kiểm tra, kiểm soát theo quy định. Thực tế đây là nguồn lây lan dịch bệnh, gây ô nhiễm môi trường, mất an toàn về vệ sinh, an toàn thực phẩm.

Bên cạnh đó việc vận chuyển gia súc, gia cầm sau giết mổ cũng còn những tồn tại, bất cập, nhất là đối với việc giết mổ lợn. Thực trạng số lượng lợn vận chuyển bằng xe chuyên dụng (xe lạnh có đảm bảo nhiệt độ) còn thấp, phần lớn lợn sau giết mổ vận chuyển bằng xe máy (cả con lợn sau giết mổ vắt ngang qua xe máy), không che chắn, không có thùng bảo quản chuyên dụng vận chuyển trên đường gây mất vệ sinh thú y và mỹ quan trên đường (thường vào thời điểm

4-6h sáng hàng ngày). Mặc dù hoạt động giết mổ gia cầm lông ở các quận nội thành đã bị cấm song nhiều hộ kinh doanh buôn bán vẫn lén lút giết mổ tại chợ hoặc vào các ngõ ngách trong phường để giết mổ, rất khó cho các cơ quan quản lý kiểm tra xử lý.

Nguyên nhân chưa và khó kiểm soát đó là công tác đánh giá phân loại, cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, quản lý, kiểm tra, kiểm soát trong giết mổ đối với các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ hiện đang gặp rất nhiều khó khăn. Các điểm, hộ giết mổ nhỏ lẻ không được chính quyền địa phương cho phép hoạt động, vì vậy cơ quan thú y không thể vào kiểm soát theo đúng quy định của Luật Thú y. Các cơ sở giết mổ công nghiệp không có nguồn cung cấp nguyên liệu ổn định, thiếu hệ thống phân phối sản phẩm, thiếu sự hỗ trợ của khâu chế biến sau giết mổ và chi phí giết mổ cao nên giảm tính cạnh tranh. Quy mô chăn nuôi nhỏ lẻ, phân tán còn chiếm đa số, thiếu các cơ sở giết mổ tập trung là nguyên nhân chính cho sự tồn tại của phương thức giết mổ nhỏ lẻ, thậm chí giết mổ tại hộ chăn nuôi. Sự vào cuộc của cấp chính quyền địa phương cơ sở chưa quyết liệt, chưa chú trọng triển khai quy hoạch giết mổ; thiếu chỉ đạo, kiểm tra xử lý vi phạm trong quản lý giết mổ, kinh doanh, tiêu thụ sản phẩm động vật không đảm bảo vệ sinh thú y, mất an toàn thực phẩm. Việc thực hiện quy hoạch giết mổ tại một số địa phương còn gặp quá nhiều khó khăn, vướng mắc. Đối với các điểm giết mổ đã được quy hoạch, chính quyền địa phương lại chưa kêu gọi hoặc thu hút được các nhà đầu tư, không bố trí được quỹ đất xây dựng, vốn đầu tư, gặp khó khăn trong quá trình giải phóng mặt bằng, các thủ tục triển khai dự án gặp nhiều phức tạp.

Bên cạnh đó các chính sách khuyến khích, hỗ trợ hoạt động giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm chưa đồng bộ, hiệu quả. Nhận thức, thói quen của người tiêu dùng còn dễ dãi, dễ chấp nhận sản phẩm giết mổ không đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đã trực tiếp làm cho tồn tại các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ không đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm ở các địa phương.

Trước thực trạng đó, thành phố Hà Nội đang tập trung thực hiện những giải pháp cụ thể, đó là tiếp tục triển khai Quyết định số 5791/QĐ-UBND ngày 12/12/2012 của UBND Thành phố và các điểm đã được bổ sung quy hoạch theo Quyết định số 5146/QĐ-UBND ngày 26/8/2013, 2193/QĐ-UBND ngày

23/4/2014 và 5003/QĐ-UBND ngày 28/7/2017 về việc điều chỉnh, bổ sung Quyết định số 5791/QĐ-UBND; đồng thời thu hút các Doanh nghiệp đầu tư cho các hoạt động giết mổ.

Tập trung triển khai Kế hoạch số 203/KH-UBND ngày 24/10/2018 của UBND thành phố Hà Nội về việc triển khai thực hiện công tác quy hoạch và quản lý quy hoạch trong lĩnh vực giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội, theo đó phấn đấu giảm khoảng 50% số cơ sở, điểm giết mổ nhỏ lẻ trong khu dân cư đến năm 2020, tiến tới chấm dứt hoạt động giết mổ nhỏ lẻ, phân tán trên địa bàn các huyện, thị xã. Tăng tỷ lệ kiểm soát các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn Thành phố, đảm bảo cung cấp phần lớn lượng thịt gia súc, gia cầm an toàn cho người tiêu dùng Thủ đô từ các cơ sở giết mổ, chế biến tập trung đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm và vệ sinh môi trường. Nâng cao nhận thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm cho cộng đồng, sự hiểu biết về các cơ chế, chính sách của Trung ương và Thành phố; tăng cường ý thức chấp hành pháp luật của người chăn nuôi, giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm động vật. Hình thành các chuỗi liên kết giá trị từ khâu cung cấp nguyên liệu đầu vào cho các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung đến tiêu thụ sản phẩm để đảm bảo sự phát triển ổn định, bền vững.

Mục tiêu cụ thể là hình thành thêm 4 khu giết mổ gia súc, gia cầm công nghiệp theo quy hoạch gắn với chế biến, theo chuỗi liên kết giá trị, áp dụng công nghệ tiên tiến, hiện đại, thân thiện môi trường. Hình thành 1 khu giết mổ gia súc, gia cầm bán công nghiệp tập trung/huyện (thị xã) trở lên theo quy hoạch gắn với các chợ bán sản phẩm thịt gia súc, gia cầm hiện có tại từng địa phương. Phấn đấu đến năm 2020, sản phẩm gia súc, gia cầm sau giết mổ của các cơ sở giết mổ công nghiệp, bán công nghiệp, thủ công đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường được kiểm soát trên địa bàn Thành phố đạt khoảng 80%.

Những nhiệm vụ, giải pháp cụ thể được thực hiện

Về công tác quy hoạch: Rà soát, đánh giá, điều chỉnh, bổ sung các điểm quy hoạch giết mổ công nghiệp tập trung theo chuỗi giá trị khép kín, áp dụng công nghệ tiên tiến đồng bộ trên thế giới; quy hoạch các điểm giết mổ tập trung gắn với các chợ bán sản phẩm thịt gia súc, gia cầm hiện có tại từng địa phương

nhằm đảm bảo thực hiện hiệu quả các mục tiêu phát triển của Thành phố và phù hợp với tình hình thực tiễn của địa phương.

Về cơ chế chính sách: Rà soát, điều chỉnh, bổ sung về cơ chế, chính sách khuyến khích phát triển sản xuất nông nghiệp, nông thôn trên địa bàn Thành phố (bao gồm chính sách khuyến khích đầu tư xây dựng cơ sở giết mổ, chế biến gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn Thành phố). Tổ chức triển khai thực hiện hỗ trợ các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung đáp ứng các tiêu chí hỗ trợ theo quy định hiện hành.

Đẩy nhanh tiến độ hình thành các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn Thành phố theo quy hoạch. Tích cực tìm kiếm, thu hút, giới thiệu và tạo điều kiện cho các nhà đầu tư vào đầu tư xây dựng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung theo quy hoạch; hướng dẫn nhà đầu tư về quy trình, thủ tục, hồ sơ và thẩm định dự án đầu tư, lựa chọn dây chuyền công nghệ giết mổ tiên tiến, hiện đại, thân thiện môi trường, phù hợp với tình hình thực tế của Thành phố và khả năng đầu tư của doanh nghiệp. Các địa phương sẽ ưu tiên bố trí quỹ đất cho việc triển khai xây dựng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn theo quy hoạch. Tập trung tháo gỡ, giải quyết những khó khăn, vướng mắc của các nhà đầu tư trong quá trình đầu tư xây dựng các dự án giết mổ gia súc, gia cầm đảm bảo tiến độ, theo thẩm quyền quản lý của các cơ quan chuyên môn.

Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra hoạt động giết mổ, kinh doanh gia súc, gia cầm trên địa bàn quản

lý theo phân cấp; phối hợp các cơ quan chức năng liên quan trong công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo quy định của pháp luật; tăng cường hợp tác với các tỉnh trong công tác quản lý giết mổ; có lộ trình và giải pháp đưa các điểm, hộ giết mổ nhỏ lẻ, không đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm và môi trường vào giết mổ tại các cơ sở giết mổ tập trung theo quy hoạch.

Đào tạo, tập huấn nâng cao năng lực của đội ngũ cán bộ quản lý hoạt động giết mổ, kinh doanh gia súc, gia cầm; đầu tư nguồn nhân lực, trang thiết bị và kinh phí cho công tác kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y. Tăng cường việc quản lý nguồn gốc gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn Thành phố bằng hệ thống thông tin điện tử.

Đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền về các cơ chế, chính sách của Trung ương và Thành phố trong lĩnh vực giết mổ gia súc, gia cầm. Tăng cường công tác tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y, xây dựng chuỗi truy xuất nguồn gốc, giới thiệu các dây chuyền công nghệ giết mổ hiện đại, các mô hình giết mổ điển hình.

Với các nhiệm vụ và giải pháp trên được triển khai đồng bộ, nhất là ở các huyện, thị xã có số lượng gia súc gia cầm lớn (như Ba Vì, Phú Xuyên, Thường Tín, Quốc Oai, Đông Anh, Sóc Sơn ...) thì chắc chắn hoạt động kiểm soát giết mổ gia súc gia cầm tại Hà Nội sẽ có chuyển biến tích cực góp phần đảm bảo An toàn thực phẩm cho người dân Thủ đô./.



Cán bộ thú y thực hiện kiểm soát giết mổ tại cơ sở