

ĐÁNH GIÁ CHỈ SỐ AN TOÀN CỦA CHÈ TẠI THÁI NGUYÊN, SƠN LA, YÊN BÁI, PHÚ THỌ VÀ LÂM ĐỒNG PHỤC VỤ QUY HOẠCH SẢN XUẤT CHÈ AN TOÀN BỀN VỮNG

NGUYỄN HÙNG CƯỜNG, NGUYỄN VÕ LINH

Viện Quy hoạch và Thiết kế nông nghiệp

ASSESSMENT ON SAFETY
INDEX FOR TEA PRODUCTS
IN THAI NGUYEN, SON LA,
YEN BAI, PHU THO AND LAM
DONG PROVINCES FOR
MANUFACTURING SAFE TEA

Summary

Vietnamese tea has been presented in 107 countries, ranked 7th in terms of yield, ranked 6th in the world in export.

Vietnam has produced 15 different types of tea, but exports still black tea (60%), green tea (20%) and a few other types of tea. However, the application of method production such as VIETGAP, GAHP, GMP, HCCP is limited, therefore, all tea products are not safety enough for users.

To improve the competitiveness of the tea, it is necessary to assess, analyze and have systematic study of the chain from production - processing - consumption - analysis of samples (soil, water, tea), and create provincial safety index (PTSI) for the tea in these provinces. The results has shown the indicators PTSI for Lam Dong is 83.5 points, Son La ranked the second with 81.6 points, Thai Nguyen ranked the third with 78.9 points, Yen Bai ranked the fourth with 77 points, Phu Tho ranked the fifth with 69.5 points.

Key word: Safe tea

Đặt vấn đề

Chè Việt Nam đã có mặt tại 107 nước, đứng thứ 7 về sản lượng, đứng thứ 6 về khối lượng xuất khẩu trên thế giới. Việt Nam đã chế biến được khoảng 15 loại chè khác nhau, nhưng kim ngạch xuất khẩu phần lớn vẫn là chè đen (gần 60%), còn lại là chè xanh (20%) và một số ít các loại chè khác.

Việc áp dụng các quy trình sản xuất như VIETGAP, GAHP, GMP, HACCP trong quá trình sản xuất kinh doanh còn hạn chế, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm chưa được chú trọng. Bên cạnh đó, các hoạt động giám sát, kiểm tra, thanh tra trong quá trình sản xuất kinh doanh chưa được duy trì thường xuyên, bài bản, dẫn đến tỷ lệ các sản phẩm nông sản nói chung và chè nói riêng chưa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, bức xúc trong xã hội, cản trở xuất khẩu và giảm năng lực cạnh tranh trên thị trường quốc tế.

Để giải quyết các vấn đề trên, cần thiết phải đánh giá được hiện trạng sản xuất, sơ chế/chế biến, tiêu thụ và công tác quản lý nhà nước đối với mặt hàng chè, trên cơ sở đó xây dựng bộ chỉ số an toàn cho sản phẩm chè phục vụ cho công tác quản lý, đề ra các cơ chế chính sách và quy trình kỹ thuật để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất bền vững mặt hàng chè.

Đối tượng, thời gian, địa điểm và phương pháp nghiên cứu

Đối tượng

- Các cơ quan quản lý nhà nước về sản xuất chè ở Thái Nguyên, Sơn La, Yên Bái, Phú Thọ và Lâm Đồng.

- Các loại hình tổ chức sản xuất, chế biến, tiêu thụ chè: doanh nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác, trang trại, hộ sản xuất.

- Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, muối kim loại nặng trong đất, nước và sản phẩm chè (theo Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN).

Thời gian và địa điểm

Nghiên cứu được tiến hành từ quý IV năm 2010 đến quý II năm 2011, tại vùng chè của các tỉnh Thái Nguyên, Phú Thọ, Sơn La, Yên Bái và Lâm Đồng.

Phương pháp

- Phương pháp thu thập số liệu thứ cấp: thu thập, phân tích, tổng hợp các số liệu khoa học đã được công bố, các số liệu thống kê, các báo cáo khoa học có liên quan.



NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

- Phương pháp đánh giá nông thôn có sự tham gia của các hộ dân (PRA) bằng phiếu điều tra, phỏng vấn trực tiếp (tổng số 385 phiếu).

- Phương pháp lấy mẫu đất, mẫu nước để phân tích (phân tích tại phòng thử nghiệm nông nghiệp số 27, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) mức giới hạn tối đa cho phép của một số kim loại nặng trong mẫu đất như As (phép thử TCVN 6649:2000, ISO11466:1995), Cd, Cu, Pb, Zn (phép thử TCVN 6496:1999, ISO11047:1995) và mức giới hạn tối đa cho phép của một số kim loại nặng trong mẫu nước như Hg (phép thử TCVN 5941:1995), Cd (phép thử TCVN 665:2000), As (phép thử TCVN 665:2000), Pb (phép thử TCVN 665:2000); phân tích mẫu thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) theo phương pháp sắc ký khí; phân tích mẫu chè khô (theo các phép thử TC 25-96-DL, TC 21-95-DL, 10TCN 225-95, TC11-DL-93, TC12-2001-DL, TC12-2002-DL, TC10-DL-93).

- Phương pháp xây dựng chỉ số an toàn cấp tỉnh - PASVFTI (Provincial Assess safety Vegetables, Fruit and Tea Index), xây dựng cho mặt hàng chè bộ chỉ số an toàn - PTSI (Provincial Tea Safety Index): lựa chọn các chỉ số, xác định trọng số và tính toán chỉ số (chỉ số cấp 3 các dữ liệu cơ bản thu thập được → đồng nhất đơn vị; chỉ số cấp 2, đồng nhất thành 1 đơn vị % bằng phần mềm Excell, thang điểm được cho từ 0-100 → lấy ý kiến chuyên gia để xác định các chỉ số không thể đồng nhất về đơn vị, đánh giá trọng số điểm).

Kết quả và thảo luận

Kết quả điều tra

Tình hình sản xuất chè

Ngành sản xuất chè tại các tỉnh trọng điểm của Việt Nam như Thái Nguyên, Sơn La, Yên Bái, Phú Thọ và Lâm Đồng với tổng diện tích là 73.700 ha, trong đó Lâm Đồng có diện tích lớn nhất là 23.600 ha, Thái Nguyên là 17.700 ha, Yên Bái 11.900 ha, Phú Thọ 16.400 ha và thấp nhất là Sơn La với 4.100 ha.

Về sản lượng chè, năm 2010, tổng sản lượng chè vùng nghiên cứu đạt 253.046 tấn, đạt tốc độ tăng trưởng 9,7%/năm giai đoạn 2000-2010. Tỉnh có tốc độ tăng trưởng về sản lượng cao nhất là Phú Thọ (14,3%/năm), thấp nhất là Lâm Đồng (6,8%/năm). Theo Tổ chức nông lương của Liên hợp quốc, tiêu thụ chè bình quân của người Việt Nam hiện nay chỉ khoảng 380 g, thấp hơn nhiều so với các nước và vùng lãnh thổ trong khu vực châu Á có tập quán uống trà khác như Hồng Kông 1.400 g; Đài Loan 1.300 g; Nhật Bản 1.050 g và Trung Quốc 560 g.

Trong hơn 20 năm qua, trên toàn vùng dự án ngày càng có nhiều những giống chè mới không chỉ cho năng suất cao mà chất lượng cũng rất đặc biệt, chủ yếu là các giống như LDP1, Keo Am Tích, Phúc Vân Tiên, Kim Tuyên, Ô long... Các tỉnh đã thực hiện tốt công tác kiểm tra, chứng nhận chất lượng cây chè giống trước khi trồng mới, đảm bảo đúng giống, đạt tiêu chuẩn trước khi xuất vườn cho người dân làm chè. Cơ cấu giống chè tại các tỉnh được thể hiện trong bảng 1.

Bảng 1: diện tích các giống chè vùng nghiên cứu

Đơn vị: ha

Hạng mục	Tổng diện tích	Giống Trung du	Chè Shan vùng cao	Giống được xác nhận										
				PH1	1A	TH3	TRI777	LDP1	LDP2	Kim Tuyên	Ô long	Phúc Vân Tiên	Bát Tiên	Giống khác
Thái Nguyên	17.700	11.556					860	4.153					792	339
Yên Bái	11.900	6.000	2.585		20	60	300	1.555	784					596
Phú Thọ	16.400	10.500		4.450	500	100	500		300				50	
Sơn La	4.100	2.000	500					600	700	200				100
Lâm Đồng	23.600	18.100						2.572	1.000	1.663				265
Tổng số	73.700	48.156	3.085	4.450	520	160	1.660	6.308	4.356	1.200	1.663	842	100	1.200

(Nguồn: tổng hợp từ số liệu của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 5 tỉnh, 2011)

Các tiêu chí về VIETGAP trên chè tại 5 tỉnh nghiên cứu bước đầu được áp dụng vào sản xuất tại các vùng hàng hóa. Tỷ lệ các hộ trồng chè sử dụng phân bón có trong danh mục cho phép chiếm khoảng 96-97%, chủ yếu là phân hữu cơ, hữu cơ vi sinh. Việc dùng thuốc BVTV cũng được các hộ trồng chè tiến hành một cách cẩn thận, đúng liều lượng và thời gian quy định, các hộ trồng đã áp dụng sản xuất chè an toàn theo hướng VIETGAP.

Tình hình sơ chế, chế biến và bảo quản chè

Thống kê của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cho thấy, tại 20 tỉnh trồng chè tập trung của cả nước có 240 cơ sở chế biến công nghiệp, tổng công suất trên 3.100 tấn búp tươi/ngày (600.000 tấn búp tươi/năm). Việt Nam sản xuất 3 loại chè là chè đen orthodox (60%), chè đen CTC (7%) và chè xanh (33%). Kết quả điều tra cũng cho thấy, vùng nghiên cứu có 13.720 cơ sở chế biến thủ công, sản lượng chế biến hàng năm là 244.707 nghìn tấn, có 230 cơ sở chế biến công nghiệp với sản lượng là 351,89 tấn/năm.

Bảng 2: cơ sở chế biến chè tại vùng nghiên cứu

TT	Tỉnh	Số cơ sở thủ công			Cơ sở chế biến công nghiệp				
		Số lượng	Sản lượng (tấn)	Cơ sở sản xuất bằng tôn sao Inox	Sản lượng (tấn)	Số lượng	Sản lượng (tấn)	Cơ sở đủ điều kiện an toàn	Sản lượng chế biến an toàn (tấn)
	Toàn vùng	13.720	244.707	5.258	101.282	230	351.898	197	309.640
1	Thái Nguyên	5.000	114.304	1.875	42.864	28	57.996	23	51.780
2	Sơn La	350	2.465	98	490	15	22.140	13	20.600
3	Yên Bái	2.870	23.708	860	7.100	67	62.192	55	55.690
4	Phú Thọ	2.500	33.600	625	8.400	63	78.400	59	73.420
5	Lâm Đồng	3.000	70.630	1.800	42.378	57	131.170	47	108.150

Tình hình thu mua, buôn bán chè

Trong chuỗi cung ứng người nông dân, người thu gom, các doanh nghiệp thì lợi ích đều được chia sẻ giữa các bên. Đối với nông dân, người trực tiếp sản xuất, một số kiếm luôn chế biến thì lợi nhuận sẽ cao hơn, thu nhập cũng tùy từng vùng. Đối với Thái Nguyên thì thu nhập của người làm chè trung bình đạt 50 triệu đồng/ha, một số sản xuất chè giống mới, đồng thời áp dụng đúng quy trình kỹ thuật thì thu nhập có thể lên tới 300 triệu đồng/ha; Yên Bái trung bình 46 triệu đồng/ha; Phú Thọ 48,5 triệu đồng/ha; Sơn La 51,4 triệu đồng/ha; Lâm Đồng 53 triệu đồng/ha.

Bảng 3: kết quả điều tra tình hình thu mua, buôn bán chè

TT	Tỉnh	Cơ sở thu gom		Doanh nghiệp (DN) thu gom		Khối lượng chè của các hộ tham gia liên kết (tấn)	Khối lượng chè của các hộ không liên kết			Sản lượng chè an toàn được thu mua (tấn)
		Cơ sở thu gom	Trong đó cơ sở có đăng ký	DN thu gom	Trong đó DN có đăng ký nhãn hiệu		Khối lượng chè tiêu thụ có hợp đồng (tấn)	Khối lượng chè bán cho cơ sở thu gom (tấn)	Khối lượng chè bán trực tiếp (tấn)	
1	Thái Nguyên	356	192	30	30	8.615	1.723	148.296	4.906	500
2	Yên Bái	135	67	63	63	12.885	859	68.552	3.429	
3	Phú Thọ	295	180	54	54	26.000	1.120	77.087	5.590	
4	Sơn La	20	5	54	54	19.680	246	3.661	983	
5	Lâm Đồng	350	285	47	47	60.540	10.090	116.719	14.102	1.840

Tình hình phân phối, tiêu thụ chè

Kết quả điều tra cũng cho thấy, tỷ lệ sản phẩm chè có thương hiệu, nhãn hàng hóa vẫn còn thấp: tại Thái Nguyên khối lượng chè có thương hiệu, nhãn hàng hóa chiếm khoảng 10% tổng sản lượng chè; Yên Bái 16%; Phú Thọ khoảng 11,8%; Sơn La thấp nhất 2,9%; Lâm Đồng có tỷ lệ cao nhất 25,2%.

Sản lượng chè vùng nghiên cứu chủ yếu tập trung vào xuất khẩu với hơn 30% sản lượng. Chè trồng phía Bắc như Thái Nguyên, Sơn La, Phú Thọ, Yên Bái tiêu thụ khá phổ biến ở Thủ đô Hà Nội và các tỉnh/thành phố khác ở miền Bắc, trong khi chè Lâm Đồng chủ yếu được tiêu thụ ở thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh phía Nam. Chè xanh ướp hoa nhài, hoa sen và các loại hoa có hương thơm khác cũng khá phổ biến, chiếm khoảng 20% lượng tiêu thụ nội địa.

Kết quả phân tích dư lượng thuốc BVTV và muối kim loại nặng trong các mẫu (chè, đất và nước)

Kết quả phân tích mẫu chè:

Dư lượng thuốc BVTV: đã phân tích 63 mẫu chè tại 5 tỉnh trồng chè (mỗi tỉnh 10 mẫu, riêng Lâm Đồng 23 mẫu). Kết quả phân tích cho thấy, có 15 mẫu không đảm bảo an toàn, 48 mẫu đảm bảo an toàn: Sơn La có 2/10 (dư lượng Fenitrothion, Chlorpyrios vượt quá mức cho phép); tại Phú Thọ có 4/10 (dư lượng Fenitrothion, Chlorpyrios vượt quá); tại Yên Bái có 2/10 (hàm lượng Fenpropathrin vượt quá); tại Thái Nguyên có 5/10 (dư lượng Fenitrothion,



Sản phẩm chè Tân Cương đã được xuất khẩu sang nhiều nước

Chlorpyrios vượt quá); tại Lâm Đồng có 2/23 (dư lượng Fenitrothion, Chlorpyrios vượt quá).

Dư lượng kim loại nặng: đã phân tích 63 mẫu chè khô ở 5 tỉnh (mỗi tỉnh 10 mẫu, riêng Lâm Đồng 23 mẫu). Đối chiếu với mức giới hạn tối đa cho phép của một số kim loại nặng trong chè theo Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN cho thấy, các chỉ tiêu kim loại nặng trong các mẫu chè đều không vượt giới hạn cho phép.

Kết quả phân tích mẫu đất trồng chè: phân tích 27 mẫu đất trồng chè ở các tỉnh (mỗi tỉnh 5 mẫu, riêng Lâm Đồng 7 mẫu) và đối chiếu với Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN cho thấy 26 mẫu đất có chỉ tiêu kim loại nặng đều không vượt giới hạn cho phép, riêng 1 mẫu đất SLd.04 có hàm lượng As cao hơn mức giới hạn cho phép do gần khu khai thác khoáng sản (đã bị loại trừ).

Kết quả phân tích mẫu nước tưới chè: phân tích 27 mẫu nước tưới cho chè ở 5 tỉnh và đối chiếu với Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN cho thấy các chỉ tiêu kim loại nặng trong các mẫu nước đều không vượt giới hạn cho phép.

Xây dựng bộ chỉ số PTSI

Sau khi thu thập, đánh giá số liệu từ sản xuất, bảo quản, chế biến, tiêu thụ, tiến hành thu thập mẫu phân tích, đánh giá kết quả mẫu chè, đất, nước và kết hợp dùng phương pháp chuyên gia để xây dựng bộ chỉ số an toàn PTSI cho mặt hàng chè của 5 tỉnh. Cụ thể:

Đứng đầu là tỉnh Lâm Đồng (83,5 điểm) với thế mạnh so với 4 tỉnh còn lại ở diện tích quy hoạch tập trung quy mô lớn với nhiều doanh nghiệp có đăng ký thương hiệu trong và ngoài nước đầu tư vào tỉnh như Nhà máy chè Cầu Đất, Công ty chè Minh Rồng với các sản phẩm là chè Ô long có sản lượng xuất khẩu chiếm tỷ lệ cao.

Thứ 2 là tỉnh Sơn La với 81,6 điểm. Chè của Sơn La có diện tích được quy hoạch tập trung chiếm tỷ lệ lớn, để áp dụng các quy trình sản xuất an toàn. Sản phẩm chè của tỉnh chủ yếu cung cấp nguyên liệu cho các doanh nghiệp chế biến, do đó cơ sở vật chất về chế biến và bảo quản chè của tỉnh được đầu tư cao, tỷ lệ chè được chế biến ở các cơ sở tập trung chiếm tỷ trọng cao. Tuy nhiên, do có nhiều khoáng sản kim loại nặng nên chất lượng đất trồng chè của tỉnh Sơn La có hàm lượng kim loại nặng

khá cao.

Thứ 3 là tỉnh Thái Nguyên với 78,9 điểm. Tỉnh có thế mạnh về sản phẩm chè có thương hiệu được đăng ký chỉ dẫn địa lý (chè Tân Cương) cùng nhiều thương hiệu khác như chè Quân Chu, chè Trại Cài... của nhiều doanh nghiệp trong nước đã đầu tư vào tỉnh. Tỷ lệ diện tích được quy hoạch tập trung chiếm tỷ lệ cao (18.067 ha đến năm 2020), để áp dụng quy trình sản xuất an toàn (GAP), quá trình chế biến và bảo quản đạt chuẩn với tỷ lệ hộ, cơ sở chế biến áp dụng quy trình sản xuất an toàn cao.

Thứ 4 là tỉnh Yên Bái với 77,2 điểm, là tỉnh trọng điểm sản xuất chè với diện tích lớn, tỷ lệ diện tích được quy hoạch tập trung cao. Ngoài ra, do chè của Yên Bái chủ yếu là chè San Tuyết nên mức độ sử dụng phân bón và hóa chất BTVT cho cây chè thấp, chè thương phẩm có mức độ an toàn cao. Thêm vào đó, chè San Tuyết là chè đặc sản nên được các doanh nghiệp trong và ngoài nước đầu tư nhiều, thuận lợi trong khâu chế biến/bảo quản và tìm đầu ra cho sản phẩm.

Thứ 5 là Phú Thọ với 69,5 điểm. Tỉnh có thế mạnh về khâu phân phối tiêu thụ và xúc tiến thương mại với khối lượng sản phẩm chè được đăng ký nhãn hàng hóa chiếm tỷ lệ cao. Tỷ lệ chè được các doanh nghiệp thu mua chiếm tỷ lệ lớn với sản lượng chè xuất khẩu của Phú Thọ chiếm tỷ trọng cao. Tuy nhiên, chè của tỉnh Phú Thọ có tỷ lệ diện tích được quy hoạch tập trung thấp hơn các tỉnh khác, dẫn đến khó khăn trong việc thâm canh cũng như quản lý sản xuất an toàn; thêm vào đó công tác quản lý của các cơ quan chức năng trong tỉnh về sản xuất chè an toàn chưa được quan tâm đúng mức, số lượng cũng như chất lượng cán bộ có chuyên môn nghiệp vụ còn chưa cao.

Bảng 4: tổng hợp chỉ số an toàn cấp tỉnh theo dõi và đánh giá sản phẩm chè (PTSI) năm 2011

Tên chỉ số	Yên Bái	Son La	Thái Nguyên	Phú Thọ	Lâm Đồng	
1. Chỉ số về giai đoạn sản xuất	58,3	59,0	59,9	55,0	72,3	
Chỉ số 1.1	Tỷ lệ diện tích sử dụng giống chè đạt tiêu chuẩn an toàn và chất lượng so với tổng diện tích sản xuất chè	100,0	100,0	100,0	100,0	
Chỉ số 1.2	Tỷ lệ quy mô diện tích các vùng sản xuất chè được quy hoạch tập trung so với tổng số	82,1	89,8	89,2	57,2	88,6
Chỉ số 1.3	Tỷ lệ quy mô diện tích chè được đánh giá đủ điều kiện an toàn so với tổng diện tích sản xuất chè	98,0	96,0	97,6	95,0	95,8
Chỉ số 1.4	Tỷ lệ diện tích của các cơ sở sản xuất chè đang áp dụng hướng dẫn thực hành nông nghiệp tốt (GAP) so với tổng diện tích sản xuất chè	0,0	0,0	1,3	0,0	0,9
Chỉ số 1.5	Tỷ lệ diện tích của các cơ sở sản xuất đã được chứng nhận GAP trong sản xuất chè an toàn so với tổng diện tích sản xuất chè	0,0	0,0	0,3	0,0	0,9
Chỉ số 1.6	Tỷ lệ cơ sở sản xuất đang áp dụng hướng dẫn thực hành nông nghiệp tốt (GAP) so với tổng số cơ sở sản xuất chè	0,0	0,0	0,5	0,0	95,8
Chỉ số 1.7	Tỷ lệ cơ sở đang sử dụng phân bón có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh so với tổng số cơ sở sản xuất chè	93,0	93,0	95,0	94,0	98,1
Chỉ số 1.8	Tỷ lệ cơ sở sản xuất chè đang sử dụng hóa chất BTVT có trong danh mục được phép sử dụng so với tổng số cơ sở sản xuất chè.	93,0	93,0	95,0	94,0	98,1
2. Chỉ số về chế biến và bảo quản	48,1	96,3	85,1	69,0	85,1	

Tên chỉ số	Yên Bái	Son La	Thái Nguyên	Phú Thọ	Lâm Đồng	
Chỉ số 2.1	Tỷ lệ khối lượng chè tươi đã qua chế biến, bảo quản so với tổng sản lượng chè tươi	100,0	97,0	95,0	92,0	95,0
Chỉ số 2.2	Tỷ lệ khối lượng chè tươi được chế biến, bảo quản đạt tiêu chuẩn an toàn chất lượng so với tổng số	70,0	95,0	56,1	76,0	95,0
Chỉ số 2.3	Tỷ lệ công suất của thiết bị và công nghệ được sử dụng của các cơ sở chế biến, bảo quản trên tổng khối lượng chè được đưa ra tiêu thụ trên thị trường	12,2	100,0	100,0	14,1	50,3
Chỉ số 2.4	Tỷ lệ số lượng cơ sở chế biến chè đủ điều kiện an toàn (có chứng nhận của cơ quan chức năng) so với tổng số cơ sở chế biến	10,2	93,3	89,3	93,7	100,0
3. Chỉ số về hoạt động thu mua, buôn bán	40,4	72,8	46,5	24,7	55,2	
Chỉ số 3.1	Tỷ lệ khối lượng chè được thu mua bằng hình thức đảm bảo an toàn chất lượng sản phẩm so với tổng khối lượng chè thương phẩm được đưa ra tiêu thụ trên thị trường	18,1	83,8	30,0	11,8	25,2
Chỉ số 3.2	Tỷ lệ khối lượng chè được giám sát và quản lý chất lượng thu mua trước khi đưa ra tiêu thụ trên thị trường so với tổng khối lượng chè thương phẩm được đưa ra tiêu thụ trên thị trường	18,1	83,8	30,0	11,8	25,2
Chỉ số 3.3	Tỷ lệ cơ sở thu mua có thương hiệu hoặc nhãn hàng hóa được đăng ký và cấp giấy chứng nhận so với tổng số cơ sở thu mua chè	66,7	62,5	66,8	33,3	86,7
Chỉ số 3.4	Tỷ lệ cơ sở thu mua sản phẩm chè an toàn so với tổng số cơ sở thu mua chè	58,8	60,9	59,3	41,7	83,6
4. Chỉ số về hoạt động phân phối và tiêu thụ	47,0	49,0	47,1	52,1	53,5	
Chỉ số 4.1	Tỷ lệ khối lượng sản phẩm chè đã có thương hiệu hoặc nhãn hàng hóa được đăng ký và cấp chứng nhận bởi các cơ quan chức năng so với tổng khối lượng chè được tiêu thụ trên thị trường	18,0	0,0	1,5	11,8	25,2
Chỉ số 4.2	Tỷ lệ khối lượng sản phẩm chè đạt tiêu chuẩn được tiêu thụ theo hợp đồng so với tổng khối lượng chè được đưa ra tiêu thụ trên thị trường	18,1	83,8	30,0	50,0	28,8
Chỉ số 4.3	Tỷ lệ khối lượng sản phẩm chè được tiêu thụ qua thương lái, trung gian so với tổng khối lượng chè được tiêu thụ trên thị trường	64,0	10,0	31,0	49,2	60,0
Chỉ số 4.4	Tỷ lệ khối lượng sản phẩm chè được tiêu thụ trực tiếp từ nhà sản xuất đến người tiêu dùng so với tổng khối lượng chè được tiêu thụ trên thị trường	17,9	6,2	1,0	0,8	11,2
Chỉ số 4.5	Tỷ lệ cơ sở sản xuất có hợp đồng tiêu thụ sản phẩm chè so với tổng số hộ sản xuất chè	67,5	88,8	65,0	62,3	64,4
Chỉ số 4.6	Tỷ lệ hộ sử dụng sản phẩm chè đạt tiêu chuẩn an toàn so với tổng số hộ	80,0	80,0	80,0	85,0	90,0
Chỉ số 4.7	Chênh lệch giá cả chè an toàn với chè được sản xuất thông thường	42,1	40,0	74,2	53,8	66,7
Chỉ số 4.8	Số lượng khách hàng hài lòng với mức giá của sản phẩm chè an toàn (cần cứ phiếu điều tra)	93,3	93,3	100,0	93,3	93,3
Chỉ số 4.9	Tỷ lệ cơ sở tiêu thụ có bộ phận kiểm tra chất lượng chè an toàn	22,0	39,1	41,4	62,5	42,0
5. Chỉ số về mức độ đầu tư cơ sở vật chất và nhân lực trong sản xuất và quản lý sản xuất	45,0	61,7	70,8	65,0	57,9	
Chỉ số 5.1	Khả năng đầu tư cơ sở vật chất hỗ trợ phục vụ sản xuất an toàn	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Chỉ số 5.2	Số lượng phòng thí nghiệm/phân tích và tổ chức chứng nhận về chất lượng và an toàn thực phẩm đủ tiêu chuẩn	10,0	25,0	25,0	25,0	70,0
Chỉ số 5.3	Hoạt động đào tạo vệ sinh an toàn thực phẩm	40,0	55,0	58,3	60,0	50,0
Chỉ số 5.4	Mức độ các hoạt động đào tạo về quy trình sản xuất an toàn (GAP) các sản phẩm chè an toàn	30,0	66,6	100,0	75,0	11,5
6. Chỉ số về quản lý nhà nước	61,0	76,9	75,7	51,2	47,2	
Chỉ số 6.1	Cơ chế, chính sách của địa phương liên quan đến phát triển sản xuất chè an toàn	80,1	44,6	48,3	42,9	45,8
Chỉ số 6.2	Số lượng cán bộ có chuyên môn nghiệp vụ về quản lý an toàn thực phẩm	65,0	80,0	100,0	73,3	50,0
Chỉ số 6.3	Số đợt thanh, kiểm tra hàng năm của tỉnh liên quan đến sản xuất chè an toàn	60,0	60,0	40,0	40,0	40,0
Chỉ số 6.4	Số vụ vi phạm quy định trong sản xuất, sơ chế, bảo quản, chứng nhận sản phẩm chè tại địa phương	0,0	100,0	90,0	0,0	0,0
Chỉ số 6.5	Số ca ngộ độc do sản phẩm chè tại địa phương	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
7. Chỉ số về chất lượng đất trồng, nước và sản phẩm	96,4	87,6	87,1	79,6	96,4	
Chỉ số 7.1	Số lượng mẫu không đạt tiêu chuẩn qua các đợt thanh, kiểm tra hàng năm của tỉnh liên quan đến sản xuất chè an toàn	90,5	80,4	98,3	33,3	100,0
Chỉ số 7.2	Số lượng mẫu chè được lấy từ các cơ sở sản xuất, chế biến, tiêu thụ chè có kết quả phân tích vượt ngưỡng cho phép (mẫu của dự án)	95,0	90,0	50,0	85,0	85,4
Chỉ số 7.3	Số lượng mẫu phân tích nước tưới chè của các cơ sở sản xuất có hàm lượng kim loại nặng trong giới hạn tối đa cho phép (mẫu của dự án)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Chỉ số 7.4	Số lượng mẫu phân tích đất trồng chè của các cơ sở sản xuất có hàm lượng kim loại nặng trong giới hạn tối đa cho phép (mẫu của dự án)	100,0	80,0	100,0	100,0	100,0
Điểm chỉ số an toàn cấp tỉnh	77,2	81,6	78,9	69,5	83,5	

Kết luận

Kết quả điều tra, đánh giá và xây dựng PTSI cho mặt hàng chè của 5 tỉnh cho thấy, đứng thứ nhất là Lâm Đồng với 83,5 điểm, Sơn La đứng thứ hai với 81,6 điểm, Thái Nguyên đứng thứ ba với 78,9 điểm, Yên Bái đứng thứ tư với 77,2 điểm và Phú Thọ đứng thứ năm với 69,5 điểm. Như vậy, với thế mạnh về diện tích chè cùng các giải pháp kinh tế - kỹ thuật, nguồn nhân lực rẻ... thì vấn đề liên kết “4 nhà” và định hướng sâu hơn mối quan hệ khép kín giữa giống - công nghệ chế biến - thị trường tiêu thụ, công tác quản lý, bảo đảm tính đồng bộ trong sản xuất và nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, áp dụng quy trình sản xuất chè theo VIETGAP là một hướng phát triển bền vững và đem lại hiệu quả kinh tế cao.

Định hướng phát triển vùng nguyên liệu chè an toàn đến năm 2015 cho 5 tỉnh có 100% diện tích chè vùng tập trung đạt tiêu chuẩn VIETGAP. Chú trọng bộ giống mới cho công tác trồng mới và trồng thay thế, chú trọng chất lượng giống cây chè trước khi trồng mới, đảm bảo đạt tiêu chuẩn trước khi xuất vườn. Quy hoạch đến năm 2020 diện tích chè giống mới tại các tỉnh trong vùng nghiên cứu đạt khoảng 70%.

Đề nghị có các cơ chế hỗ trợ, tạo điều kiện thuận lợi để các tỉnh phát triển chè theo hướng an toàn, tập trung hàng hoá, xây dựng thương hiệu, quảng bá sản phẩm, tìm kiếm thị trường, xây dựng cơ sở hạ tầng, kêu gọi đầu tư... cho mặt hàng chè an toàn của các tỉnh vùng nghiên cứu, tạo sự ổn định trong tiêu thụ và nâng cao sức cạnh tranh quốc tế của sản phẩm chè Việt Nam ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2011). *Điều tra cơ bản chỉ số an toàn cấp tỉnh tại 16 tỉnh, thành phố*.
2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2012). *Đề xuất phương án, giải pháp thu hút đầu tư đối với ngành hàng chè miền Bắc Việt Nam*.
3. Nguyễn Hùng Cường và nnk (2011). *Nghiên cứu khả năng sản xuất của 6 xã vùng chè đặc sản Tân Cương và hướng phát triển chè an toàn của thành phố Thái Nguyên*, Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
4. Nguyễn Hùng Cường, Phạm Bình Quyền, Nguyễn Võ Linh, Nguyễn Võ Kiên. *Đặc điểm tài nguyên đất phát*

triển sản xuất chè an toàn tỉnh Thái Nguyên, Tạp chí Khoa học Đất số 40, 2012.

5. Nguyễn Hùng Cường, Nguyễn Văn Chinh, Phạm Bình Quyền, Nguyễn Võ Linh, Nguyễn Võ Kiên. *Đánh giá môi trường đất và nước phục vụ quy hoạch sản xuất chè an toàn tỉnh Thái Nguyên*, Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, số 15, 2012.

6. Nguyễn Thị Hương (2008). *Nghiên cứu một số biện pháp kỹ thuật có hiệu quả sản xuất nguyên liệu chè an toàn cho vùng Tân Cương, thành phố Thái Nguyên*, Luận văn thạc sỹ, Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam.

7. Nguyễn Thị Thanh Huyền (2012). *Đánh giá chất lượng đất đai phục vụ phát triển chè ở Thái Nguyên*, Luận văn tiến sỹ, Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội.

8. Nguyễn Chí Trung, Nguyễn Hùng Cường (2007). *Khẩn trương bảo vệ uy tín chè Việt Nam*, Báo Nông nghiệp Việt Nam số 250 (2835).

9. Tổng Cục thống kê: Niên giám thống kê toàn quốc, Niên giám thống kê tỉnh Thái Nguyên, Niên giám thống kê nông, lâm, thủy sản 2011.

10. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Thái Nguyên (2011). *Quy hoạch vùng nông nghiệp chè an toàn tỉnh Thái Nguyên đến năm 2020*.

11. FAOSTAT - FAO Statistics Division 2012 | 30 July 2012.

12. <http://www.irishtimes.com/newspaper/finance/2012/0529/1224316866161.html>.

13. *India leads in organic tea production*: http://commerce.nic.in/PressRelease/pressrelease_detail.asp?id=883.

14. QualityLowInputFood Project” (APA). http://ec.europa.eu/research/research-foreurope/agriculture-quality-low-input-food_en.html. Retrieved 2009-11-23 www.valleygreentea.com.au/organic-tea/organic-tea-o.

15. Sophie Goodchild (2009-07-). “Organic food ‘no healthier’ blow”. London Evening Standard. <http://www.thisislondon.co.uk/standard/article-23725592-details/article.do>. Retrieved 2009-07-29.

16. WCED (World Commission on Environment and Development) Our common future. Brutland commission. Oxford University preks New yorks, 2000 (WCED).