

Trao đổi KHKT - Hoạt động ngành

GIẾT MỔ TẬP TRUNG, GIẢI PHÁP HIỆU QUẢ ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI HÀ NỘI

Nguyễn Ngọc Sơn

Chi cục Chăn nuôi và Thú y Hà Nội

Hà Nội hiện có tổng đàn gia súc, gia cầm lớn với 160 ngàn con trâu bò; 1,4 triệu con lợn (thời điểm trước khi xảy ra DTLCPC khoảng 1,9 triệu con); đàn gia cầm 39,5 triệu con; đàn chó mèo 460 ngàn con; đàn dê trên 14 ngàn con; chim cút khoảng trên 6 triệu con.

Với dân số khoảng trên 10 triệu người sinh sống và học tập làm việc tại Hà Nội, hàng ngày Thành phố tiêu thụ khoảng từ 900 - 1.000 tấn sản phẩm động vật, trong đó sản phẩm động vật từ lợn là trên 50%, tương đương khoảng trên 500 tấn/ngày. Lượng thịt gia súc, gia cầm hàng ngày được cung cấp từ các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm được kiểm soát trên địa bàn Thành phố khoảng 420 tấn/ngày; ước tính nguồn thịt nhập vào Hà Nội có kiểm soát khoảng 100 tấn/ngày. Như vậy, lượng thịt tiêu thụ trên địa bàn Thành phố được kiểm soát khoảng 520 tấn/ngày, đáp ứng được khoảng 60% so với nhu cầu tiêu thụ thịt của Thành phố; 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.

Về thực trạng tình hình giết mổ gia súc, gia cầm: Trên địa bàn thành phố hiện có 738 cơ sở, điểm, hộ giết mổ (trong đó có 62 cơ sở giết mổ trâu bò, 232 cơ sở giết mổ lợn, 429 cơ sở giết mổ gia cầm, 20 cơ sở giết mổ động vật khác). Phương thức giết mổ: Có 7 cơ sở giết mổ công nghiệp (ở Đông Anh, Đan Phượng, Thường Tín, Thanh Oai, Chương Mỹ, Gia Lâm); 58 cơ sở giết mổ bán công nghiệp; 673 cơ sở giết mổ thủ công. Cơ sở giết mổ động vật có hệ thống xử lý

nước thải là 263 cơ sở. Số cơ sở có đăng ký kinh doanh là 166 cơ sở (cấp Thành phố là 18 cơ sở, cấp huyện là 148 cơ sở). Số cơ sở giết mổ được cấp giấy ATTP là 82 cơ sở (huyện cấp phép 61 cơ sở, thành phố 21 cơ sở). Số cơ sở được cấp mã kiểm soát giết mổ là 73 cơ sở.

Tình hình hoạt động của các cơ sở giết mổ công nghiệp, bán công nghiệp, thủ công tập trung hiện có trên địa bàn Thành phố đa số hoạt động chưa hết công suất. Đặc biệt là các cơ sở giết mổ công nghiệp đã đầu tư dây chuyền giết mổ hiện đại, chỉ hoạt động được 15 – 30% công suất thiết kế, một số phải tạm ngừng hoạt động hoặc chuyển sang giết mổ sàn (giết mổ thủ công bán công nghiệp) để duy trì hoạt động. Nhìn chung, các cơ sở giết mổ thuộc đối tượng này hoạt động đúng theo Luật Thú y, cơ bản đảm bảo các điều kiện về môi trường, vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hoạt động giết mổ nhỏ lẻ, thủ công rất đa dạng, đa số không có địa điểm cố định, thường nằm rải rác ở hầu hết các chợ, các khu dân cư của các huyện, thị xã (hiện tại chỉ riêng huyện Thanh Trì không còn giết mổ nhỏ lẻ) nên chưa đảm bảo các điều kiện về vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm. Đa số các điểm, hộ giết mổ đều không được chính quyền địa phương cấp phép hoạt động, không được cơ quan thú y vào kiểm tra, kiểm soát theo quy định. Đây là nguồn nguy cơ lây lan dịch bệnh, gây ô nhiễm môi trường, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Với sự quan tâm của các cấp, các ngành, công tác kiểm soát giết mổ năm 2020 đã có những chuyển biến tích cực, duy trì kiểm tra, kiểm soát giết mổ tại các lò mổ trên địa bàn Thành phố; số lượng được kiểm soát với trâu, bò khoảng 56 ngàn con, lợn 847 ngàn con, gia cầm 13 triệu con. Năm 2020, Thành phố đã có quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/2/2020 về việc phê duyệt “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn Thành phố Hà Nội”. Theo đó có 8 cơ sở giết mổ công nghiệp, 8 cơ sở giết mổ tập trung, 13 cơ sở giết mổ tập trung quy mô nhỏ. Đây là điểm nhấn nhằm đưa các cơ sở giết mổ vào tập trung, đẩy nhanh tiến độ giảm các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ.

Một số khó khăn trong công tác kiểm soát giết mổ hiện nay là việc cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm trong giết mổ được cơ quan có thẩm quyền cấp; phân cấp theo thông tư 13/2014/TTLB-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9/4/2014 và quyết định số 16/2016/QĐ-UBND ngày 9/5/2016 của UBND thành phố Hà Nội, quyết định số 2582/QĐ-UBND ngày 5/6/2015 của UBND thành phố Hà Nội. Vì vậy mà 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 gặp nhiều khó khăn.

Các cơ sở giết mổ công nghiệp thiếu nguồn cung cấp nguyên liệu ổn định, hệ thống phân phối sản phẩm chưa chuyên nghiệp, thiếu sự hỗ trợ của khâu chế biến sau giết mổ, chi phí giết mổ cao nên giảm tính cạnh tranh. Các điểm, hộ giết mổ nhỏ lẻ chiếm đa số, đồng thời không được chính quyền địa phương cho phép hoạt động; do đó cơ quan Thú y không thể kiểm soát theo đúng quy định của Luật Thú y, gây nguy cơ lây lan dịch bệnh, không đảm bảo an toàn thực phẩm. Một số cơ sở giết mổ bán công nghiệp gia súc, gia cầm tập trung, số lượng lớn (như tại Thanh Trì, Gia Lâm, Chương Mỹ,...) đang hoạt động hiệu quả lại không nằm trong quy hoạch của Thành phố, phải đề xuất gia hạn kéo dài.

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 đối với sản phẩm động vật không được kiểm soát bởi cơ quan chuyên ngành. Hoạt động tại chợ buôn bán, kinh doanh các loại thịt gia súc, gia cầm đã được kiểm tra, kiểm soát cũng như thịt gia súc, gia cầm không có kiểm tra, kiểm soát đều được tự do buôn bán như nhau, còn thiếu sự quản lý chặt chẽ của cấp thẩm quyền.

Về mục tiêu, nhiệm vụ, giải pháp thời gian tới: Hình thành thêm các 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. Triển khai thực hiện hình thành khu giết mổ gia súc, gia cầm bán công nghiệp tập trung theo quyết định 761 của Thành phố gắn với các chợ bán sản phẩm thịt gia súc, gia cầm hiện có tại từng địa phương. Phân đầu tăng tỷ lệ kiểm soát 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. Phân đầu giảm số cơ sở, điểm giết mổ nhỏ lẻ trong khu dân cư tiến đến năm 2021 giảm được khoảng 50%. Mở rộng hệ thống siêu thị, cửa hàng tiện ích kinh doanh thịt an toàn, có truy xuất nguồn gốc và chỉ dẫn địa lý, tăng tỷ lệ tiêu thụ thịt mát, thịt cấp đông. Tham mưu, đề xuất để hoàn thiện chính sách hỗ trợ, khuyến khích đầu tư xây dựng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Về công tác quy hoạch: tiếp tục tham mưu UBND Thành phố cho phép kéo dài thời gian hoạt động đối với các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung tại các huyện không nằm trong "Mạng lưới giết mổ" đã được Thành phố phê duyệt (Chương Mỹ, Gia Lâm, Thanh Trì, Thanh Oai). Tăng cường chỉ đạo trạm Chăn nuôi và Thú y các quận nội thành thường xuyên kiểm

tra, giám sát, phát hiện và xử lý nghiêm, tiến tới chấm dứt các trường hợp kinh doanh, giết mổ gia cầm sống tại các quận nội thành; 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.

Tăng cường thu hút, giới thiệu và tạo điều kiện cho các nhà đầu tư vào xây dựng các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung theo quy hoạch; hướng dẫn 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 cần 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 quản lý giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn Thành phố; công tác thanh tra, kiểm tra hoạt động giết mổ, kinh doanh sản phẩm 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 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. Tuyên truyền, vận động các hộ giết mổ nhỏ lẻ vào các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung theo quy hoạch. Làm tốt hơn công tác tuyên truyền đến người tiêu dùng để từng bước thay đổi tập quán, thói quen sử dụng thực phẩm qua kiểm soát, thực phẩm mát, đảm bảo an toàn thực phẩm./.



Giết mổ gia cầm tại cơ sở giết mổ công nghiệp Lan Vinh (huyện Gia Lâm, Hà Nội)