

AN TOÀN SẢN PHẨM CHĂN NUÔI TỪ SẢN XUẤT TỚI TIÊU DÙNG

Đậu Ngọc Hào

Hội thú y Việt Nam

I. Thực phẩm an toàn , mối quan tâm của người tiêu dùng

Gần đây mối quan tâm về thực phẩm nói chung và thực phẩm có nguồn gốc động vật như thịt , trứng , sữa và các sản phẩm từ thịt trứng sữa nói riêng đối với người tiêu dùng ngày càng trở nên cấp bách hơn bao giờ hết. Lý do là ngày càng có nhiều các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra, nhiều thông tin về sử dụng các chất độc hại trong bảo quản thực phẩm , chất kích thích sinh trưởng , các dược phẩm phòng trị bệnh có thể gây ảnh hưởng tới sức khỏe con người. Thực tế cũng chứng minh sự gia tăng các bệnh nguy hiểm như các khối u , u ung thư, các rối loạn nội tiết hoặc các bệnh mãn tính không rõ nguyên nhân. Các đòi hỏi bức thiết phải đảm bảo thực phẩm an toàn của người tiêu dùng có thể được ghi nhận dưới các khía cạnh sau:

1.1 Vấn đề về sức khỏe , năng suất lao động và thiệt hại về kinh tế xã hội

Trên phạm vi thế giới

. Ước tính hàng năm có khoảng 2 tỷ người bị ngộ độc thực phẩm
 . Ở Mỹ : theo thống kê hàng năm có tới 76 triệu người bị ngộ độc thực phẩm, có 325.000 người phải nhập viện , có 5.200 người tử vong.
 + Nguyên nhân do vi khuẩn 14 triệu người , 60.000 người phải nhập viện và 1.800 người tử vong
 + Chỉ riêng các thiệt hại để điều trị bệnh do Salmonella ước tính cũng phải chi phí tới 2,5 tỷ USD
 + Mới đây 5 triệu quả trứng gà bị thu hồi vì bị nhiễm Salmonella(Vietnam net 21/8/2010)
 - Ở Pháp : Theo thống kê năm 1999-2000 có tới 530 vụ ngộ độc do vi khuẩn với tổng số người bị ngộ độc là 6451 người, số người phải nhập viện là 872 người
 . Ở Trung quốc : Nhiễm độc Melamin ở trẻ em do ăn sữa có chứa chất độc này (300.000 trẻ em bị nhiễm độc , 6 trẻ em bị chết – 2006); mới đây lại tiếp tục được phát hiện . 6 người bị bắt , 41 người bị thẩm vấn (21/8/2010); TRúng bin nhiễm sudan , một chất độc gây ung thư,
 . Ở Nhật : vụ Miamanta hàng ngàn người bị nhiễm độc thủy ngân do ăn cá bị nhiễm hóa chất này (1961) , Ngộ độc do E. coli O157H7 ở Osaka làm 8000 người phải nhập viện . **Ở Việt nam**
 Theo ước tính và thống kê của tổ chức y tế thế giới (WHO) có khoảng 8 triệu người bị ngộ độc thực phẩm hàng năm. Thiệt hại do điều trị bệnh và nghỉ làm việc ước tính 200 triệu USD .(Vietnam net 10/9/2009)

Theo thống kê của Cục vệ sinh an toàn thực phẩm từ năm 2000-2006 có 174 vụ ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể với 14.653 bệnh nhân ; 97 vụ tại các khu công nghiệp với 9896 bệnh nhân ; 58 vụ trong các bếp ăn của học sinh với 3790 bệnh nhân ; 161 vụ do thức ăn đường phố với 7688 bệnh nhân , có 7 người bị chết (Viêt báo 25/10/2007)

. Năm 2008 có 205 vụ ngộ độc với 7828 bệnh nhân ,61 người chết (baomoi.com)

. Năm 2009 có 152 vụ ,5200 bệnh nhân và 35 người chết (attp .xudua.com)

Mối quan ngại về các bệnh lây giữa động vật và con người

Các dịch bệnh lây lan giữa động vật và con người

- Bệnh bò điên (BSE) ở nhiều nước Châu Âu và Bắc Mỹ
- Bệnh cúm gia cầm H5N1
- Bệnh do virus Nipa
- Nhiều bệnh lây khác như nhiệt thán , xoắn khuẩn Leptospira , bệnh lao bò qua sữa , bệnh đóng dấu lon, bệnh sảy thai truyền nhiễm , bệnh sán lá gan , bệnh giun xoắn vv

Vấn đề buôn bán quốc tế

- . Trong buôn bán thương mại Quốc tế các thành viên WTO phải thực hiện hiệp định SPS. Hiệp định SPS nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng và phòng chống dịch bệnh lây lan giữa các nước buôn bán thực phẩm.
- . Các tiêu chuẩn thực phẩm ban hành bởi ủy ban an toàn thực phẩm quốc tế (Ủy ban Codex)
- . Các qui định của tổ chức Thú y thế giới (OIE)
- . Qui định EC 178/2002 liên quan tới truy tìm nguồn gốc sản phẩm trên phạm vi quốc tế.
- . Qui định EC 852/853/ VÀ 854 /2004 bắt buộc các bên tham gia trong chuỗi sản xuất thực phẩm Phải cung cấp các thông tin cập nhật về tình trạng sức khỏe vật nuôi, thông tin về điều trị bệnh, thông tin về gia súc đưa vào giết mổ, các báo cáo về kiểm soát giết mổ, các kết quả phân tích về thức ăn, nước uống, môi trường vv.
- . Các qui định của các nước trong quan hệ buôn bán thực phẩm dựa trên các qui định, các khuyến cáo quốc tế.

II. Chuỗi sản xuất, cung ứng đảm bảo an toàn thực phẩm

2.1. Khái niệm về chuỗi sản xuất, cung ứng thực phẩm an toàn

Chuỗi sản xuất, cung ứng thực phẩm an toàn được hiểu là toàn bộ các khâu trong quá trình chăn nuôi động vật, vận chuyển, giết mổ, bảo quản và lưu thông buôn bán sản phẩm, nói các khác là từ trang trại tới bàn ăn (from farm to table). Đây là một chu trình khép kín để đảm bảo các quá trình được kiểm soát toàn diện từ đầu vào đến đầu ra (input and output). Thiếu một trong các mắt xích trên đều không đem lại kết quả mong đợi.

2.2. Chuỗi sản xuất, cung ứng và mối quan hệ các bên

Chuỗi sản xuất cung ứng tạo thành mối quan hệ giữa các bên tham gia quá trình này đó là ; NGƯỜI CHĂN NUÔI – THƯƠNG LÁI – NGƯỜI GIẾT MỔ, CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN – NGƯỜI BÁN SỈ VÀ BÁN LẺ- NGƯỜI TIÊU DÙNG VỚI SỰ THAM GIA CỦA NHÀ QUẢN LÝ VÀ NGHIÊN CỨU

Các bên tham gia gắn kết dựa trên quyền lợi của nhau:

- + Sự liên kết trong chuỗi sản xuất, cung ứng tạo sản phẩm an toàn cho tiêu dùng
- + Sự gắn kết là yêu cầu bắt buộc để đảm bảo sản phẩm an toàn
- + Sự gắn kết tạo thương hiệu của sản phẩm và giá trị của thương hiệu mang lại lợi nhuận
- + Sự gắn kết mang lại lợi nhuận cho các bên cùng tham gia dựa trên giá trị tăng lên của sản phẩm và số lượng bán ra nhiều hơn, sự tin tưởng của người tiêu dùng
- + Sự gắn kết được thể hiện bằng các hợp đồng trách nhiệm giữa các bên

III. Các nhân tố ảnh hưởng đến VSATTP trong chuỗi sản xuất, cung ứng

Chăn nuôi động vật

Để chăn nuôi động vật đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm phải thực hiện thực hành chăn nuôi tốt (GAHP)

Thực hành chăn nuôi tốt là những biện pháp kỹ thuật và quản lý được xây dựng nhằm kiểm soát toàn bộ quá trình chăm sóc, nuôi dưỡng động vật đúng qui trình từ con giống, chuồng trại, thức ăn, nước uống, phòng trừ dịch bệnh, quản lý vệ sinh môi trường và an toàn sinh học.

Trong toàn bộ qui trình chăn nuôi, những đối tượng sau đây có ảnh hưởng chính tới an toàn sản phẩm vật nuôi bao gồm :

Thức ăn chăn nuôi

- Bảo quản, lưu giữ thức ăn và nguyên liệu thức ăn
- nấm mốc và các vi sinh vật có hại khác, đặc biệt các loại nấm mốc sinh độc tố như Aflatoxin

- Sử dụng các chất kích thích tăng trọng như các loại kháng sinh, các hormone như Clenbuterol hay Salbuterol hay các Steroid khác

Nước sử dụng trong chăn nuôi

- Hệ thống cung cấp nước uống và nước sử dụng trong chăn nuôi,
- Nguồn nước ao, hồ, nước không qua xử lý cho chăn nuôi
- Ô nhiễm nguồn nước như các vi khuẩn E. coli, Coliform, các chất hữu cơ (BOD, COD), kim loại nặng vv)

Nước thải, chất thải, vệ sinh môi trường

- Hệ thống xử lý chất thải, nước thải
- Xác động vật ốm chết
- Vệ sinh môi trường

Dịch bệnh động vật

- Các bệnh thông thường
- Các bệnh lây giữa vật nuôi và con người

3.2. Vận chuyển và giết mổ động vật, lưu thông sản phẩm động vật

Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển, giết mổ động vật, lưu thông, buôn bán sản phẩm động vật phải thực hiện theo các nguyên tắc GMP/HACCP.

HACCP là một nguyên tắc cơ bản trong quá trình giết mổ và chế biến động vật và sản phẩm động vật, để đảm bảo rằng các mối nguy cơ gây ô nhiễm trong quá trình này được kiểm soát. CCP- điểm kiểm soát chủ chốt mà ở đó nguy cơ ô nhiễm có thể xảy ra, do vậy cần được quan tâm đặc biệt. Các nguy cơ ô nhiễm trong quá trình này bao gồm:

- +Nguy cơ ô nhiễm vi khuẩn
- +Nguy cơ ô nhiễm các chất hóa học
- +Nguy cơ ô nhiễm các yếu tố lý học

Trong toàn bộ quá trình vận chuyển, giết mổ, lưu thông buôn bán sản phẩm động vật các nhân tố sau đây ảnh hưởng tới VSATTP:

Vận chuyển từ trang trại tới cơ sở giết mổ

- Kiểm tra và cấp chứng nhận kiểm dịch thú y
- Phương tiện vận chuyển (animal welfare)
- Tiếp nhận động vật

Quá trình giết mổ động vật

- Kiểm tra thú y trước giết mổ
- Giết mổ treo, giết mổ trên sàn
- Mổ ổ bụng (ô nhiễm chéo)
- Rửa và rửa thân thịt (ngâm lạnh)
- Kiểm tra thú y và đóng dấu kiểm dịch
- Bao gói sản phẩm và làm mát, bảo quản lạnh

Vận chuyển, lưu thông, bán buôn bán lẻ

- Xe chuyên dụng, xe lạnh
- Cơ sở vật chất nơi bán buôn, nơi bán lẻ, phòng lạnh, tủ bảo ôn vv
- Quầy, bàn, nước sinh hoạt

Nguồn nước, nước đá sử dụng trong các cơ sở giết mổ, chế biến điểm buôn bán

- Nguồn nước như nước ao, hồ, nước không qua xử lý
- Ô nhiễm vi khuẩn như E. coli, Coliform, Salmonella, Vi khuẩn yếm khí

- Ô nhiễm các chất hóa , lý học , BOD ,COD, Sắt , Nitrit vv

Nước thải , chất thải và vệ sinh môi trường

- Hệ thống xử lý chất thải , nước thải trong các cơ sở giết mổ , buôn bán
- Hệ thống thu gom và xử lý chất thải rắn như lông , da, móng , mỡ dư thừa
- Hệ thống xử lý xác chết động vật
- Chương trình vệ sinh môi trường ,diệt côn trùng và động vật gây hại

3.3. Công nhân và nhân viên

- Sự hiểu biết về VSATTP
- Sức khỏe và bệnh truyền nhiễm

IV . Các giải pháp quản lý , khoa học , công nghệ trong chuỗi sản xuất , cung ứng thực phẩm an toàn

4.1 Đối với cơ sở chăn nuôi

- Xây dựng và áp dụng GAHP đã được ban hành bởi Bộ Nông nghiệp và PTNT cho từng đối tượng cụ thể. Để đảm bảo VSATTP trong quá trình này cần chú ý một số các qui trình quản lý và qui trình kỹ thuật vận hành tiêu chuẩn cơ bản (SOP) sau :
 - + SOP đối với bảo quản , sử dụng thức ăn và nguyên liệu làm thức ăn chăn nuôi
 - +SOP đối với nguồn nước uống ,nước sinh hoạt cho chăn nuôi
 - + SOP đối với sử dụng thuốc thú y , đặc biệt với kháng sinh với các mục đích tăng trọng , phòng bệnh và chữa bệnh
 - + SOP trong quản lý chất thải , bao gồm chất thải lỏng và chất thải rắn , dịch bệnh , động vật ốm chết và loại thải

4.2 Đối với cơ sở giết mổ , chế biến

- Xây dựng và áp dụng GMP/HACCP . Đây chưa có qui trình được ban hành bởi Bộ nông nghiệp và PTNT , tuy nhiên việc xây dựng và áp dụng có thể dựa vào các tài liệu đã có của các nước khác.
- Một số các SOP ảnh hưởng trực tiếp tới VSATTP cụ thể :
 - + Qui trình khám thú y trước khi động vật đưa vào dây chuyền giết mổ
 - + SOP cho quá trình lột phủ tạng
 - + SOP rửa thân thịt ,
 - + SOP ngâm lạnh (đối với gia cầm)
 - +SOP quản lý nước sinh hoạt
 - + SOP quản lý chất thải rắn và chất thải lỏng
 - + khám thú y sau giết mổ và đông lạnh than thịt

4.3 Đối với phương tiện vận chuyển , quầy bán buôn và bán lẻ

- + Phải có xe chuyên dụng để vận chuyển thịt và các sản phẩm từ thịt, xe chuyên dụng được cấu tạo có điều hòa nhiệt độ
- + Cơ sở hoặc địa điểm bán buôn và bán lẻ phải đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh , mặt bằng và các phương tiện bày bán , bảo quản lạnh được thú y sở tại chứng nhận

4.4 Xây dựng mối liên kết chuỗi sản xuất và cung ứng thực phẩm an toàn

- + Các đối tượng bao gồm người chăn nuôi , thương lái , người vận chuyển , giết mổ , người bán buôn , bán lẻ cần có sự hợp tác các bên cùng có lợi để đảm bảo quyền lợi của người tiêu dùng

- + Sự hợp tác được động viên bởi các cơ quan có thẩm quyền
- + sự hợp tác được đảm bảo bởi các hợp đồng trách nhiệm , nghĩa vụ và quyền lợi

V. Vai trò của cơ quan quản lý nhà nước và nhà nghiên cứu trong chuỗi sản xuất thực phẩm an toàn

Vai trò quản lý nhà nước

- Ban hành các văn bản pháp qui , qui chuẩn kỹ thuật , tiêu chuẩn kỹ thuật về V SATTP
- Xây dựng chương trình thanh tra , kiểm tra định kỳ , chứng nhận Viet GAHP, GMP/HACCP cho các cơ sở đảm bảo VSATTP
- Xây dựng các phòng thí nghiệm đủ tiêu chuẩn phân tích định lượng các chất độc hại có trong thực phẩm
- Đào tạo đội ngũ cán bộ có đủ trình độ và năng lực trong lĩnh vực quản lý , nghiên cứu về VSATTP
- Tăng cường công tác tuyên truyền bằng nhiều hình thức về VSATTP cho cả người tiêu dùng , người sản xuất , giết mổ , chế biến , người buôn bán
- Ban hành các chính sách ưu tiên về mặt bằng cho xây dựng , điện ,nước ,lãi suất tín dụng cho các cơ sở chăn nuôi . giết mổ chế biến.
- Tăng cường kiểm tra , kiểm soát , xử lý nghiêm minh các hành vi vi phạm , đặc biệt trong giết mổ và buôn bán sản phẩm động vật .
- Làm trung gian trong gắn kết các bên liên quan trong chuỗi sản xuất thực phẩm an toàn

Hiện nay Bộ Nông Nghiệp và PTNT đã ban hành các qui trình Viet GAHP cho chăn nuôi như :

- + VietGAHP cho chăn nuôi lợn số 1506/QD/BNN/KHCN ngày 15/5/2008
- +VietGAHP cho chăn nuôi gia cầm số 1504/ QD/BNN/KHCN ngày 15/5/2008
- +VietGAHP cho chăn nuôi bò sữa số 1579/ QD/BNN/KHCN ngày 26/5/2008
- +VietGAHP cho chăn nuôi ong số 1580/ QD/BNN/KHCN ngày 26/5/2008
- Ban hành các chính sách ưu tiên về mặt bằng cho xây dựng , điện ,nước ,lãi suất tín dụng cho các cơ sở chăn nuôi . giết mổ chế biến.
- Tăng cường kiểm tra , kiểm soát , xử lý nghiêm minh các hành vi vi phạm , đặc biệt trong giết mổ và buôn bán sản phẩm động vật .
- Làm trung gian trong gắn kết các bên liên quan trong chuỗi sản xuất thực phẩm an toàn

Vai trò của nhà khoa học

- Nghiên cứu các mô hình mẫu trong chuỗi sản xuất thực phẩm an toàn , phổ biến , nhân rộng mô hình . Hiện tại chương trình ATTP từ sản xuất tới tiêu dùng với sự hỗ trợ của Dự án CANADA đang triển khai ở một số tỉnh phía Nam.
- Nghiên cứu những chế phẩm sinh học sử dụng trong chăn nuôi thay thế một phần thuốc chữa bệnh bằng kháng sinh và các chất kích thích tăng trọng có hại khác.
- Nghiên cứu các mô hình và ứng dụng những tiến bộ kỹ thuật mới trong xử lý chất thải môi trường trong chăn nuôi , giết mổ động vật đảm bảo VSATTP.