

BẢO ĐẢM QUYỀN ĐƯỢC SỬ DỤNG THỰC PHẨM AN TOÀN CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG

TRẦN HỮU TRÁNG*

Bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn là một trong các quyền cơ bản đặc biệt quan trọng của người tiêu dùng. Bài viết phân tích, chỉ rõ sự cần thiết phải bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng, đồng thời đánh giá thực trạng vi phạm an toàn thực phẩm dẫn đến nguy cơ người tiêu dùng phải sử dụng thực phẩm không an toàn; từ đó đưa ra một số giải pháp bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng.

Từ khóa: Quyền được sử dụng thực phẩm an toàn, người tiêu dùng, an toàn thực phẩm.

This article analyses and clarifies the necessary of ensuring rights to use safe food that is one of consumers vital rights; at the same time, assesses current situation of food safety violations leading to using unsafe food of consumers; thereby offers some solutions to ensure that right of consumers.

Keywords: Right to use safe food, consumers, food safety.

1. Sự cần thiết phải bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng

Bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn là một trong các quyền cơ bản, rất quan trọng của người tiêu dùng trong mỗi quốc gia. Bảo đảm an toàn thực phẩm vừa là nhu cầu vừa là một quyền cơ bản của con người. Trong xã hội hiện đại, phòng chống dịch bệnh, cải thiện và nâng cao sức khỏe con người là vấn đề vô cùng quan trọng, có ý nghĩa sống còn đối với các quốc gia. Trong thực tiễn, nhiều loại thực phẩm khi đến tay người tiêu dùng thường bị nhiễm các vi sinh vật hoặc có chứa các hóa chất nguy hiểm cho sức khỏe con người và bị cấm sử dụng. Các vi rút, mầm bệnh cũng như các dư lượng hóa chất trong thực phẩm không

thể phát hiện thông qua quan sát, ngửi hoặc nếm nhưng lại rất nguy hiểm, có thể gây ra nhiều bệnh tật cho con người ở các mức độ nghiêm trọng khác nhau và có thể dẫn đến tử vong.¹ Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên hợp quốc (Food and Agriculture Organization of the United Nations) đã chỉ rõ, thực phẩm không an toàn có chứa nhiều vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng hoặc các chất hóa học độc hại, có thể gây ra hơn 200 bệnh cho con người, từ tiêu chảy đến ung thư.² Vì vậy,

* Phó Giáo sư, Tiến sĩ, Trường Đại học Mở Hà Nội

¹ Elizabeth C. Redmond and Christopher J. Griffith, Home Food Safety and Consumer Responsibility, MEDICAL SCIENCES - Vol.II, p.2

² Food and Agriculture Organization of the United Nations, Food safety, everyone's business, A Guide to World Food Safety Day 2019, s.2. Nguồn: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>.

bảo đảm an toàn thực phẩm luôn là vấn đề rất cấp bách đặt ra cho tất cả các quốc gia trên thế giới.

Trong mối quan hệ với người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng chỉ biết đặt trọn niềm tin vào các sản phẩm hàng hóa mà các nhà sản xuất, chế biến, kinh doanh bán ra thị trường. Khi mua thực phẩm, người tiêu dùng không thể biết loại thực phẩm đó có chứa các chất độc hại hay không, có nguy cơ gây hại ngay sau khi ăn hoặc gây hại lâu dài cho sức khỏe của con người không. Mặt khác, ngay cả những người kinh doanh thực phẩm nhiều khi cũng không thể nhận biết được thực phẩm đó có an toàn hay không, mà họ cũng hoàn toàn đặt niềm tin vào các nhà cung cấp thực phẩm. Thực phẩm chỉ thực sự an toàn khi đến tay người tiêu dùng nếu chuỗi nuôi trồng, sản xuất, chế biến, bảo quản, kinh doanh tuân thủ nghiêm ngặt các quy định, quy trình, tuân thủ đúng các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm.

Về phía những người nuôi trồng, sản xuất, chế biến, bảo quản, kinh doanh thực phẩm, việc tuân thủ nghiêm ngặt các quy định, quy trình, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm thường làm gia tăng các chi phí, giảm lợi nhuận. Vì vậy, hầu hết các nhà sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm đều có xu hướng tiết kiệm tối đa chi phí bằng cách chỉ tuân thủ ở mức độ tối thiểu, thậm chí bỏ qua một số quy định, quy trình, tiêu chuẩn mà theo họ là không cần thiết. Điều đó đã làm gia tăng nguy cơ tạo ra các sản phẩm thực phẩm không an toàn.³

³ Lorraine Mitchell, Economic Theory and Conceptual Relationships Between Food Safety

Trên bình diện quốc gia, việc người tiêu dùng bị ảnh hưởng đến sức khỏe do tiêu thụ thực phẩm không an toàn sẽ gây ra nhiều hậu quả xấu. Trước hết, nhà nước sẽ bị suy giảm nguồn nhân lực có sức khỏe tốt. Điều này có tác động rất lớn đến nền kinh tế, bởi con người là nhân tố vô cùng quan trọng trong quá trình phát triển kinh tế - xã hội. Nguồn nhân lực không bảo đảm sức khỏe chắc chắn sẽ tác động xấu đến sự phát triển kinh tế - xã hội. Mặt khác, gia đình và xã hội phải tiêu tốn một khoản kinh phí không nhỏ để khám, chữa bệnh, điều trị phục hồi sức khỏe cho những người bị ảnh hưởng bởi thực phẩm không an toàn. Những chi phí trong điều trị một số bệnh, nhất là bệnh ung thư là rất lớn.

Những lí do nêu trên cho thấy, việc bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng là vô cùng cần thiết. Điều này mang lại lợi ích không chỉ cho người tiêu dùng, bảo đảm sức khỏe, tính mạng cho họ mà còn mang lại lợi ích to lớn cho nhà nước và xã hội trên mọi phương diện.

2. Thực trạng vi phạm an toàn thực phẩm

Thực phẩm không an toàn là thực phẩm có khả năng gây hại cho người sẽ sử dụng nó làm thức ăn.⁴ Mặc dù các quốc gia đã và đang tích cực thực hiện

and International Trade, International Trade and Food Safety / AER-828, p..10, 11.

⁴ Food Safety Program, Australia New Zealand Food Authority, Safe Food Australia - A guide to the Food Safety Standardsthe Manager, Legislative Services, Info Products, GPO Box 1920, Canberra ACT 260, ISBN 0 642 34518 X, p. 16.

nhều biện pháp nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, tuy nhiên, tình hình vi phạm an toàn thực phẩm vẫn diễn ra khá phổ biến. Theo ước tính, mỗi năm trên toàn thế giới có khoảng hơn một tỷ vụ tiêu chảy liên quan đến ngộ độc thực phẩm.⁵ Tổ chức Y tế Thế giới (The World Health Organization) ước tính có hơn 600 triệu người mắc bệnh và khoảng 420.000 người chết mỗi năm do ăn phải thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng, độc tố hoặc hóa chất. Có đến 40% trẻ em dưới 5 tuổi mắc các bệnh do sử dụng thực phẩm không an toàn, dẫn đến có khoảng 125.000 ca trẻ em tử vong mỗi năm.⁶ Năm 2008, sữa bột trẻ em có chứa Melamine ở Trung Quốc đã ảnh hưởng đến 300.000 trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, trong đó 51.900 trẻ em đã phải nhập viện và đã có 6 trường hợp bị tử vong. Những người bị ảnh hưởng của sữa có chứa Melamine ngoài bị tổn thương thận, còn phải chịu những biến chứng như u nguyên bào hoặc bị chậm phát triển trí tuệ.⁷ Năm 2011, Cộng hòa liên bang Đức đã bùng phát dịch Escherichia Coli có nguyên nhân từ thực phẩm nhiễm khuẩn, sau đó đã lan ra 8 quốc gia Châu Âu và Bắc Mỹ làm cho 53

trường hợp tử vong. Đợt dịch này đã gây thiệt hại cho nông dân Đức 1,3 tỷ USD.⁸ Ở Hoa Kỳ, các bệnh do thực phẩm gây ra mỗi năm đã làm cho 325.000 ca phải nhập viện, trong số đó có khoảng 5000 ca tử vong.⁹ Kết quả nghiên cứu của Cơ quan Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Agency) ở Anh cho thấy, có đến 80% người tiêu dùng phải chịu những bệnh tật ở các mức độ khác nhau liên quan đến tiêu dùng thực phẩm không an toàn, nhưng đã không báo cáo.¹⁰

Ở Việt Nam, mặc dù Đảng, Nhà nước đã có những nỗ lực trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, tuy nhiên, tình trạng vi phạm an toàn thực phẩm vẫn đang diễn ra hết sức phức tạp. Báo cáo của Chính phủ về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016 cho thấy, trong giai đoạn này đã thực hiện kiểm tra đối với 54.750 lượt hộ nông dân sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phát hiện 9.056 hộ vi phạm (chiếm 16,54%); đã thanh tra, kiểm tra 2.064 đợt với 63.230 lượt cơ sở sản xuất, buôn bán thuốc bảo vệ thực vật, phát hiện và xử lý trên 7.434 cơ sở vi phạm (chiếm 11,7%).¹¹ Tính đến ngày

⁵ P.S. Mead, L. Slutsker, V. Dietz, L.F. McCaig, J.S. Bresee, C. Shapiro, et al. Food-related illness and death in the United States *Emerg Infect Dis*, 5 (1999), pp. 607-625.

⁶ Food and Agriculture Organization of the United Nations, Food safety, everyone's business, A Guide to World Food Safety Day 2019, S.5. Nguồn: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>

⁷ H. El-Nezami, P.K. Tam, Y. Chan, A.S. Lau, F.C. Leung, S.F. Chen, et al., Impact of melamine-tainted milk on foetal kidneys and disease development later in life *Hong Kong Med J*, 19 (2013), pp. S34-S38.

⁸ F. Yeni, S. Yavaş, H. Alpas, Y. Soyer, Most common foodborne pathogens and mycotoxins on fresh produce: a review of recent outbreaks, *Crit Rev Food Sci Nutr*, 56 (2015), pp. 1532-1544.

⁹ P.S. Mead, L. Slutsker, V. Dietz, L.F. McCaig, J.S. Bresee, C. Shapiro, et al., Food-related illness and death in the United States, *Emerg Infect Dis*, 5 (1999), pp. 607-625

¹⁰ Elizabeth C. Redmond and Christopher J. Griffith, Home Food Safety and Consumer Responsibility, *MEDICAL SCIENCES - Vol.II*, p.2.

¹¹ Chính phủ, Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng

31/12/2015 cả nước có 29.557 cơ sở giết mổ nhưng phần lớn là các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, tự phát, không đăng ký kinh doanh, điều kiện cơ sở vật chất không đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm, không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải và nước thải gây ô nhiễm.¹² Trong giai đoạn 2011-2016, các cơ quan chức năng của ngành y tế và nông nghiệp mới chỉ cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho 232.735 cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm trong tổng số 289.192 cơ sở thuộc đối tượng phải cấp, chiếm tỷ lệ 80,5%.¹³

Năm 2019, Việt Nam đã xảy ra hàng loạt vụ việc vi phạm an toàn thực phẩm, gây hậu quả nghiêm trọng cho người tiêu dùng. Điển hình là vụ Cơ sở sản xuất kinh doanh bánh mỳ, địa chỉ 236 đường Văn Tiến Dũng, phường Hòa Xuân, quận Cẩm Lệ, Đà Nẵng. Ngày 24/01/2019, 88 trường hợp sau khi ăn bánh mỳ kèm nhân (thịt, chả, sốt trứng, pate, dăm bông, đồ chua và rau sống) của cơ sở này đã có các triệu chứng nôn mửa, tiêu chảy và nhập viện cấp cứu. Kết quả kiểm tra của Ban quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng cho thấy, trong 8 mẫu gửi đi xét nghiệm, gồm chả bò, pate, đồ chua, sốt dầu trứng, thịt nguội, dăm bông, rau sống

thì dăm bông nhiễm *Salmonella*, mẫu rau sống nhiễm *Salmonella*, mẫu dưa chua (đồ chua) nhiễm *Clostridium perfringens* là $1,9 \times 10^2$ CFU/g (theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 đối với nhóm rau quả muối giới hạn tối đa là 10 CFU/g).¹⁴ Ngày 22/4/2019, 32 công nhân của Công ty Cổ phần Five Star, Cụm công nghiệp Bình Nguyên, huyện Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi phải cấp cứu vì ngộ độc thực phẩm sau bữa ăn của công ty.¹⁵ Ngày 24/10/2019, 47 công nhân của Công ty TNHH Theodore Alexander, tại phường Linh Trung, quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh đã bị ngộ độc thực phẩm sau khi ăn tối và phải vào bệnh viện cấp cứu.¹⁶

Năm 2019 cũng xảy ra hàng loạt vụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, vận chuyển thực phẩm không an toàn. Ví dụ ngày 11/10/2019, cảnh sát giao thông Công an tỉnh Thanh Hóa phát hiện và bắt giữ gần 600 kg thịt, xương, bì động vật đã ôi, thiu, biến đổi màu sắc.¹⁷ Ngày 15/9/2019, Đội

¹² 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016, tr.9, 10.

¹³ Chính phủ, Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016, tr.9, 11.

¹⁴ Chính phủ, Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016, tr.9, 14.

¹⁴ Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng, Đà Nẵng xử phạt vi phạm hành chính đối với cơ sở bánh mỳ gây ngộ độc thực phẩm, đăng trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm, ngày 04/3/2019. Nguồn: <http://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/da-nang-xu-phat-vi-pham-hanh-chinh-doi-voi-co-so-banh-my-gay-ngo-doc-thuc-pham.html>.

¹⁵ Bùi Ngọc, Ngộ độc thực phẩm, hàng chục công nhân nhập viện, Báo điện tử Đài tiếng nói Việt Nam, nguồn: <https://vov.vn/xa-hoi/ngo-doc-thuc-pham-hang-chuc-cong-nhan-nhap-vien-901033.vov>, đăng ngày 22/4/2019.

¹⁶ Trí Minh, Hàng chục công nhân cấp cứu nghi do ngộ độc thực phẩm, Báo Lao Động online. Nguồn: <https://laodong.vn/y-te/hang-chuc-cong-nhan-cap-cuu-nghi-do-ngo-doc-thuc-pham-762048.ldo> đăng ngày 24/10/2019.

¹⁷ Tuấn Nam, Bắt giữ gần 600 kg thực phẩm bẩn.

quản lý thị trường số 4 Cục Quản lý thị trường tỉnh Lạng Sơn đã bắt giữ 2.352 kg nằm lộn do ông Lương Đức Anh đang vận chuyển từ Trung Quốc về mà không có hóa đơn, chứng từ.¹⁸

Trong 9 tháng đầu năm 2019, Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm Thành phố Hà Nội đã xử phạt 5.819 cơ sở kinh doanh thực phẩm với tổng số tiền hơn 23 tỷ đồng.¹⁹ Trong sáu tháng đầu năm 2019, Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh đã tổ chức kiểm tra 2.560 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phát hiện 289 cơ sở vi phạm, đã xử phạt 243 cơ sở với tổng số tiền hơn 3,1 tỷ đồng. So với cùng kỳ năm 2018, tỷ lệ cơ sở vi phạm tăng 56%, số cơ sở bị xử phạt tăng 31%.²⁰

Vài nét sơ lược về tình hình vi phạm an toàn thực phẩm như trên cũng đủ cho thấy, tình trạng vi phạm an toàn thực phẩm của Việt Nam vẫn đang rất đáng báo động, người tiêu dùng Việt Nam vẫn

đang đứng trước nguy cơ tiêu dùng các thực phẩm mất an toàn. Điều đó có nghĩa là quyền được tiêu dùng thực phẩm an toàn chưa được bảo vệ một cách tốt nhất.

3. Một số giải pháp bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng

Bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn là một vấn đề rất lớn đòi hỏi phải có sự tham gia của nhiều bên, nhất là Nhà nước và người sản xuất, người chế biến, người kinh doanh thực phẩm.

- Trách nhiệm từ phía Nhà nước

Nhà nước với vai trò là chủ thể quản lý xã hội, có vai trò vô cùng quan trọng trong việc bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng. Vai trò bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của Nhà nước thể hiện ở các hoạt động chính sau:

+ *Nâng cao nhận thức về trách nhiệm của cán bộ nhà nước trong việc bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng*

Quyền bảo đảm được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng chỉ có thể được bảo đảm trên cơ sở các cán bộ có thẩm quyền nhận thức rõ trách nhiệm, nghĩa vụ của mình trong việc bảo đảm thực phẩm đưa ra lưu thông phải an toàn, có đầy đủ dinh dưỡng và phù hợp văn hóa truyền thống của quốc gia, dân tộc mình.²¹ Như trên đã nói, việc phân biệt

Báo điện tử Đảng cộng sản Việt Nam, nguồn: <http://dangcongsan.vn/phap-luat/bat-giu-gan-600-kg-thuc-pham-ban-539098.html>.

¹⁸ Ngọc Thủy, Bắt giữ số lượng lớn nằm lộn bốc mùi nhập lậu từ Trung Quốc, đăng trên báo Kinh tế nông thôn online ngày 22/9/2019. Nguồn: <https://kinhtenongthon.vn/bat-giu-so-luong-lon-nam-lon-boc-mui-nhap-lau-tu-trung-quoc-post30720.html>.

¹⁹ Ngọc Thủy, Hà Nội xử phạt nhiều cơ sở vi phạm ATVSTP, đăng trên báo Kinh tế nông thôn online ngày 24/10/2019. Nguồn: <https://kinhtenongthon.vn/ha-noi-xu-phat-nhieu-co-so-vi-pham-atvstp-post31325.html>.

²⁰ Đại Đồng, Tăng cường công tác kiểm tra, xử lý vi phạm an toàn thực phẩm, đăng ngày 23/9/2019 trên Báo Nhân dân online. Nguồn: <https://www.nhandan.com.vn/tpHCM/item/41662002-tang-cuong-cong-tac-kiem-tra-xu-ly-vi-pham-an-toan-thuc-pham.html>.

²¹ Kerstin Mechlem, Ellen Muehlhoff, Franz Simmersbach, Nutrition, Food safety and consumer protection, Copyright © 2006 FAO, http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/docs/brief%2005_nutrition_en.pdf.

thực phẩm an toàn hay không an toàn là điều khó khăn đối với người tiêu dùng. Để có được sản phẩm thực phẩm an toàn đưa ra thị trường phụ thuộc rất lớn vào đạo đức, trách nhiệm và sự tự giác của người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Trong chuỗi sản xuất, cung ứng hàng hóa thực phẩm, chỉ có nhà nước, với đầy đủ sức mạnh và nguồn lực của mình, mới có thể bảo đảm nguồn thực phẩm hàng hóa đưa ra thị trường an toàn cho người tiêu dùng.

+ *Đẩy mạnh việc hoàn thiện chính sách, pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm*

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, trước hết đòi hỏi các chính sách, pháp luật và các chương trình của quốc gia phải hướng đến việc bảo vệ người tiêu dùng, đặc biệt là các nhóm yếu thế như trẻ em, phụ nữ, người khuyết tật, người nhiễm HIV/AIDS. Đây là những đối tượng rất dễ chịu các tác động xấu về sức khỏe khi tiêu thụ thực phẩm không an toàn. Thời gian qua, Đảng và Nhà nước ta đã ban hành rất nhiều chủ trương, chính sách, pháp luật, nhất là các văn bản hướng dẫn liên quan đến vấn đề an toàn thực phẩm. Quốc hội cũng đã có các chuyên đề giám sát về an toàn thực phẩm. Điều đó cho thấy sự quan tâm của Đảng và Nhà nước ta đối với vấn đề an toàn thực phẩm và hoàn thiện pháp luật về an toàn thực phẩm tạo khung pháp lý đầy đủ, thuận lợi cho việc bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm, an toàn cho người tiêu dùng. Tuy nhiên, các văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm vẫn còn những hạn chế, mâu thuẫn, chồng chéo, làm giảm hiệu quả điều chỉnh. Hơn nữa,

một số văn bản chưa thật phù hợp với thực tiễn.

Để bảo đảm hiệu quả của các chính sách, pháp luật và các chương trình quốc gia về an toàn thực phẩm, cần phải tạo cơ hội cho tất cả mọi người được tham gia đóng góp ý kiến đối với các chính sách, pháp luật và chương trình có tác động đến họ. Khi tất cả các bên liên quan được đóng góp ý kiến trong việc hoạch định chính sách, xây dựng pháp luật, chương trình thì các chính sách, pháp luật và chương trình sẽ phù hợp với thực tiễn đời sống, đồng thời niềm tin của công chúng vào các chính sách, pháp luật và chương trình sẽ tăng cao, bảo đảm cho sự thành công trong việc triển khai thực thi các chính sách, pháp luật và chương trình. Na Uy là một quốc gia đi đầu trong nỗ lực tăng cường sự tham gia rộng rãi của người tiêu dùng vào chính sách lương thực quốc gia, chính sách bảo đảm an toàn thực phẩm quốc gia.²²

+ *Thiết lập hệ thống kiểm soát toàn diện an toàn thực phẩm*

Một hệ thống kiểm soát toàn diện an toàn thực phẩm sẽ làm giảm thiểu nguy cơ đưa thực phẩm không an toàn ra thị trường. Hầu hết các quốc gia phát triển trên thế giới đều thiết lập hệ thống kiểm soát toàn diện an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo tất cả các thực phẩm dù được sản xuất tại địa phương hoặc thông qua giao dịch thương mại hay viện trợ đều

²² Kerstin Mechlem, Ellen Muehlhoff, Franz Simmersbach, Nutrition, Food safety and consumer protection, Copyright © 2006 FAO, http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/docs/brief%2005_nutrition_en.pdf.

phải an toàn, đáp ứng tốt các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia. Hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm cần dựa trên các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex Alimentarius Commission, gọi tắt là CAC) là một tổ chức liên chính phủ của Liên hiệp quốc do FAO và WHO đồng sáng lập từ năm 1963.²³ CAC đã đưa ra các hướng dẫn và các tiêu chuẩn khoa học về chất lượng và an toàn thực phẩm liên quan đến xử lý các chất gây ô nhiễm, thực hiện vệ sinh, dán nhãn, chất phụ gia, kiểm tra và chứng nhận, dinh dưỡng và dư lượng thuốc thú y và thuốc trừ sâu. Những hướng dẫn và tiêu chuẩn này là những căn cứ quan trọng để các quốc gia sử dụng trong bảo đảm an toàn cho thực phẩm trong nước và tiếp cận với các tiêu chuẩn thực phẩm an toàn của quốc tế.²⁴ Các tiêu chuẩn này nhằm hạn chế việc đưa các chất gây ô nhiễm, chất có chứa mầm bệnh, dư lượng thuốc thú y, chất tăng trưởng, chất kích thích và chất độc tự nhiên vào các quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản trong nông nghiệp và công nghiệp thực phẩm. Hệ thống kiểm soát toàn diện an toàn thực phẩm bảo đảm thực phẩm phải luôn an toàn trong mọi khâu, từ sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ đến vận chuyển, chế biến, phân phối và lưu thông. Hệ thống kiểm soát an toàn

thực phẩm cần giúp các cá nhân chống lại các tác hại gây ra bởi thực phẩm không an toàn hoặc tẩm ướp các chất không an toàn, bao gồm cả thực phẩm đường phố. Bao bì, nhãn mác thực phẩm phải chứa đựng các thông tin rõ ràng, đầy đủ và chính xác, bảo đảm cho người tiêu dùng có thể đưa ra được những lựa chọn thực phẩm đúng đắn.

Cùng với việc thiết lập hệ thống kiểm soát toàn diện an toàn thực phẩm, Nhà nước cũng cần tăng cường các chương trình giáo dục về bảo quản, dự trữ, sử dụng, chế biến, kinh doanh thực phẩm an toàn nhằm giảm thiểu các bệnh tật có nguồn gốc từ tiêu dùng thực phẩm. Đầu tư vào giáo dục an toàn thực phẩm có vai trò rất quan trọng trong việc làm giảm các nguy cơ bệnh tật liên quan đến tiêu dùng thực phẩm. Làm tốt công tác giáo dục an toàn thực phẩm sẽ giúp tiết kiệm đến 10 lần cho mỗi USD đầu tư.²⁵

- Trách nhiệm từ phía người nuôi trồng, sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Hon ai hết, người nuôi trồng, sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm là những người có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm, bảo đảm quyền của người tiêu dùng được sử dụng sản phẩm thực phẩm an toàn. Chỉ khi người người nuôi trồng, sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tuân thủ tuyệt đối các quy định, quy trình nuôi trồng, sản xuất, chế biến, vận chuyển, kinh doanh, bảo quản thực phẩm

²³ Kerstin Mechlem, Ellen Muehlhoff, Franz Simmersbach, Nutrition, Food safety and consumer protection, Copyright © 2006 FAO, http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/docs/brief%2005_nutrition_en.pdf.

²⁴ Food and Agriculture Organization of the United Nations, Food safety, everyone's business, A Guide to World Food Safety Day 2019, p.5. Nguồn: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>

²⁵ Food and Agriculture Organization of the United Nations, Food safety, everyone's business, A Guide to World Food Safety Day 2019, p.5. Nguồn: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>

thì mới bảo đảm quyền được sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng. Như trên đã nói, việc tuân thủ nghiêm ngặt các quy định, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm sẽ làm gia tăng chi phí, dẫn đến tăng giá thành sản phẩm, giảm lợi nhuận. Tuy nhiên, những nghiên cứu của các nhà khoa học, như Hayes et al., Baker hay Huang et al. đều cho thấy, khi xã hội phát triển, đời sống kinh tế được nâng lên thì người tiêu dùng sẵn sàng chi trả nhiều tiền hơn, thậm chí chi trả phí bảo hiểm từ 15 đến 30% giá thành thực phẩm để được tiêu thụ thực phẩm an toàn, không có dư lượng chất gây hại, không gây bệnh, không ảnh hưởng tiêu cực đến sức khỏe.²⁶ Nghiên cứu của Ravenswaay về mức độ sẵn sàng chi trả thêm của người tiêu dùng để có được thực phẩm an toàn (The willingness-to-pay measure), cho thấy, người tiêu dùng sẵn sàng trả thêm 50% chi phí cho các sản phẩm không sử dụng thuốc trừ sâu hoặc các chất có nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.²⁷ Những nghiên cứu này cho thấy, rõ ràng vấn đề người tiêu dùng quan tâm là được bảo đảm quyền tiêu thụ thực phẩm an toàn chứ không phải là giá cả. Vì vậy, người nuôi trồng, sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cần phải đề cao trách nhiệm xã hội,

trách nhiệm cộng đồng, coi trọng giá trị đạo đức, xã hội để tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về tiêu chuẩn, chất lượng, quy trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm nhằm bảo đảm cho người tiêu dùng có được sản phẩm an toàn nhất, không vì tối đa hóa lợi nhuận mà gây hậu quả đáng tiếc cho người tiêu dùng. Người sản xuất, nuôi trồng, chế biến, kinh doanh thực phẩm cần hiểu rõ cơ chế gây ô nhiễm nguồn thực phẩm: Mầm bệnh được truyền từ động vật sang người thông qua tiếp xúc trực tiếp hoặc qua thực phẩm, nước và môi trường, từ đó tác động đến sức khỏe người dân, sức khỏe cộng đồng.²⁸ Vì vậy, người nuôi trồng, sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải thường xuyên kiểm tra để phát hiện việc mất an toàn thực phẩm. Một kinh nghiệm của Hoa Kỳ rất đáng được học tập, đó là Chính phủ Hoa Kỳ khuyến khích các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự nguyện báo cáo nếu thực phẩm vô tình bị nhiễm khuẩn hoặc hóa chất độc hại. Khi đó, Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (Food and Drug Administration) có thể cử chuyên gia được đào tạo chuyên sâu để hỗ trợ khoa học và pháp lý cho doanh nghiệp khắc phục sự cố,²⁹ từ đó giảm thiểu nguy cơ thực phẩm không an toàn bị đưa ra thị trường./.

²⁶ Lorraine Mitchell, *Economic Theory and Conceptual Relationships Between Food Safety and International Trade*, International Trade and Food Safety / AER-828, p.11.

²⁷ Raphaëlle Oger, Timothy A. Woods & Pierre Jean-Albert, Daniel Allan: *Food Safety in the U.S. Fruit & Vegetable Industry: Awareness and Management Practices of Producers in Kentucky*, University of Kentucky Department of Agricultural Economics 400 Charles E. Barnhart Bldg. Lexington, KY 40546-0276, 2001, p. 5..

²⁸ Food and Agriculture Organization of the United Nations, *Food safety, everyone's business, A Guide to World Food Safety Day 2019*, S.6. Nguồn: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>

²⁹ Fred Fungab, Huei-Shyong Wang Suresh Menone, *Food safety in the 21st century*, © 2018 Chang Gung University. Publishing services by Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.bj.2018.03.003>.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng, Đà Nẵng xử phạt vi phạm hành chính đối với cơ sở bánh mì gây ngộ độc thực phẩm, đăng trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm, ngày 04/3/2019. Nguồn: <http://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/da-nang-xu-phat-vi-pham-hanh-chinh-doi-voi-co-so-banh-my-gay-ngo-doc-thuc-pham.html>.
- Chính phủ, Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016
- Đại Đồng, Tăng cường công tác kiểm tra, xử lý vi phạm an toàn thực phẩm, đăng ngày 23/9/2019 trên Báo Nhân dân online. Nguồn: <https://www.nhandan.com.vn/tphcm/item/41662002-tang-cuong-cong-tac-kiem-tra-xu-ly-vi-pham-an-toan-thuc-pham.html>.
- Elizabeth C. Redmond and Christopher J. Griffith, *Home Food Safety and Consumer Responsibility*, MEDICAL SCIENCES - Vol.II
- F. Yeni, S. Yavaş, H. Alpas, Y. Soyer, *Most common foodborne pathogens and mycotoxins on fresh produce: a review of recent outbreaks*, Crit Rev Food Sci Nutr, 56 (2015), pp. 1532-1544.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, *Food safety, everyone's business, A Guide to World Food Safety Day 2019*. Nguồn: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>.
- Food Safety Program, Australia New Zealand Food Authority, *Safe Food Australia - A guide to the Food Safety Standards the Manager*, Legislative Services, Info Products, GPO Box 1920, Canberra ACT 260, ISBN 0 642 34518 X, S.16.
- H. El-Nezami, P.K. Tam, Y. Chan, A.S. Lau, F.C. Leung, S.F. Chen, et al., *Impact of melamine-tainted milk on foetal kidneys and disease development later in life*, Hong Kong Med J, 19 (2013), pp. S34-S38.
- Kerstin Mechlem, Ellen Muehlhoff, Franz Simmersbach, *Nutrition, Food safety and consumer protection*, Copyright © 2006 FAO, http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/docs/brief%2005_nutrition_en.pdf.
- Lorraine Mitchell, *Economic Theory and Conceptual Relationships Between Food Safety and International Trade*, International Trade and Food Safety / AER-828, S.10, 11.
- Trí Minh, Hàng chục công nhân cấp cứu nghi do ngộ độc thực phẩm, Báo Lao Động online. Nguồn: <https://laodong.vn/y-te/hang-chuc-cong-nhan-cap-cuu-nghi-do-ngo-doc-thuc-pham-762048>. ldo đăng ngày 24/10/2019.
- Tuấn Nam, Bắt giữ gần 600 kg thực phẩm bẩn. Báo điện tử Đảng cộng sản Việt Nam, nguồn: <http://dangcongsan.vn/phap-luat/bat-giu-gan-600-kg-thuc-pham-ban-539098.html>.
- Bùi Ngọc, Ngộ độc thực phẩm, hàng chục công nhân nhập viện, Báo điện tử Đài tiếng nói Việt Nam, nguồn: <https://vov.vn/xa-hoi/ngo-doc-thuc-pham-hang-chuc-cong-nhan-nhap-vien-901033>. vov, đăng ngày 22/4/2019.
- P.S. Mead, L. Slutsker, V. Dietz, L.F. McCaig, J.S. Bresee, C. Shapiro, et al. *Food-related illness and death in the United States*, Emerg Infect Dis, 5 (1999).
- Raphaelle Oger, Timothy A. Woods & Pierre Jean-Albert, Daniel Allan: *Food Safety in the U.S. Fruit & Vegetable Industry: Awareness and Management Practices of Producers in Kentucky*, University of Kentucky Department of Agricultural Economics 400 Charles E. Barnhart Bldg. Lexington, KY 40546-0276, 2001.
- Ngọc Thủy, Bắt giữ số lượng lớn nằm lợn bốc mùi nhập lậu từ Trung Quốc, đăng trên báo Kinh tế nông thôn online ngày 22/9/2019. Nguồn: <https://kinhtenongthon.vn/bat-giu-so-luong-lon-nam-lon-boc-mui-nhap-lau-tu-trung-quoc-post30720.html>