

MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN

Ths. Nguyễn Thị Hồng Trang, PGS.TS. Đỗ Thị Hải Hà

Đại học Kinh tế Quốc dân

Email: trangdlhn@yahoo.com.vn

An toàn thực phẩm là một vấn đề hết sức quan trọng trong đời sống xã hội. Nhà nước ta từ lâu đã đặc biệt quan tâm đến việc nâng cao năng lực quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm và coi đây là một vấn đề có ý nghĩa lớn về kinh tế-xã hội, ảnh hưởng lớn đến tiến trình hội nhập của Việt Nam. Theo báo cáo của Cục Thú y (Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn), qua kiểm tra mới đây tại hơn 6.890 cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản và các cơ sở kinh doanh vật tư nông nghiệp tại 40 tỉnh, thành phố đã phát hiện có hơn 28% số cơ sở vi phạm về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm¹. Để khắc phục tình trạng trên, các ngành chức năng cần tăng cường việc quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt cần có trọng tâm, trọng điểm. Bài viết này đề cập tới một số vấn đề như: thực trạng sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản và thực trạng an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản ở Việt Nam trong thời gian qua; các cách tiếp cận về quản lý chất lượng chủ yếu trên thế giới; và quá trình ứng dụng HACCP (Chương trình phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn) vào ngành thủy sản Việt Nam.

Từ khóa: quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm, nông lâm thủy sản

1. Thực trạng sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản ở Việt Nam trong thời gian qua

Sản xuất thực phẩm nông lâm thủy sản là một lĩnh vực hết sức quan trọng đối với nền kinh tế Việt Nam. Theo số liệu của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, hiện nay dân số nông thôn chiếm đến 60,7% dân số quốc gia, ngành nông lâm thủy sản giải quyết công ăn việc làm cho 56,8% người trong độ tuổi lao động và đóng góp đến 20,9% GDP quốc gia, thu lợi nhuận thông qua kim ngạch xuất khẩu và phát triển nền sản xuất hàng hóa bền vững². Vì vậy, bất kỳ tác động nào của việc sản xuất nông nghiệp và nông thôn đều gây ra những ảnh hưởng lớn lao và lâu dài đến toàn bộ nền kinh tế.

Trong những năm qua, sản xuất nông nghiệp của Việt Nam đã phát triển toàn diện và đạt được nhiều thành tựu quan trọng cả về năng suất và sản lượng. Nhiều loại nông sản, thủy sản cũng đã phát triển nhanh và trở thành những mặt hàng xuất khẩu như: thủy sản, cà phê, hồ tiêu, hạt điều, chè, cao su, rau quả. Việt Nam đã trở thành nước xuất khẩu cà phê Robusta lớn thứ nhất thế giới và hiện giờ cà phê là

mặt hàng nông nghiệp xuất khẩu lớn thứ hai của Việt Nam. Thủy sản Việt Nam cũng đã có mặt ở trên 110 nước và vùng lãnh thổ trên thế giới.

Sản xuất nông nghiệp tăng mạnh cung cấp nguồn hàng nhiều, đều đặn cho thị trường trong nước và giúp cho người tiêu dùng trong nước có thể tiếp cận thực phẩm đa dạng, nhiều và rẻ. Thành công vượt bậc trong ngành nông nghiệp không chỉ giúp Việt Nam tăng GDP trên 8% mà còn giúp giảm đói nghèo. Việc gia nhập tổ chức Thương mại thế giới (WTO) đã tạo cơ hội cho Việt Nam phát triển thị trường sản phẩm mới như cà phê, hạt điều, rau, chè, trái cây nhiệt đới và sản phẩm thịt lợn. Những mặt hàng này được sản xuất ở Việt Nam rẻ hơn nhiều so với những nước láng giềng ASEAN. Nhưng, do giá thành vận chuyển tương đối cao và chi phí xử lý sau thu hoạch đã làm tăng giá thành sản phẩm, làm giảm tính cạnh tranh của nhiều mặt hàng nông sản của Việt Nam trong thị trường khu vực.

2. Thực trạng an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản ở Việt Nam trong thời gian qua

Trong những năm gần đây, bên cạnh việc phát

**Bảng 1: Số liệu thống kê về tình hình sản xuất và xuất khẩu nông lâm thủy sản
5 năm qua (2007 - 2011)**

Đối tượng	Năm 2007		Năm 2008		Năm 2009		Năm 2010		Năm 2011	
	Sản xuất (ngàn tấn)	Kim ngạch XK (triệu USD)	Sản xuất (ngàn tấn)	Kim ngạch XK (triệu USD)	Sản xuất (ngàn tấn)	Kim ngạch XK (triệu USD)	Sản xuất (ngàn tấn)	Kim ngạch XK (triệu USD)	Sản xuất (ngàn tấn)	Kim ngạch XK (triệu USD)
Sản phẩm nông sản có nguồn gốc thực vật	6.967,60	6288,07	74553,4	8.919,0	72902,2	8.017,0	93105,5	10.518,0	98816,5	14.023,0
Sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật	3.295,026	-	3552,934	-	3766,909	-	3900,0	-	4250,0	-
Sản phẩm thủy sản	4.016,0	3.766,0	4.582,0	4.510,0	4.846,0	4.207,0	5.143,0	5.025,0	5457,0	6.077,0

Nguồn: NAFIQAD (Cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản)

triển và thúc đẩy nền sản xuất hàng hóa nông lâm thủy sản như đã nêu ở trên thì cũng đã phát hiện những vụ việc về thực phẩm không đảm bảo an toàn, ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng. Việc lạm dụng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, hóa chất trong sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản là một trong những nguyên nhân dẫn đến bệnh ung thư, suy thận... thậm chí dẫn đến tử vong. Sản xuất và sử dụng thực phẩm không an toàn ảnh hưởng tiêu cực đến sức khỏe, khả năng lao động, chất lượng cuộc sống của con người hàng ngày và lâu dài. Không đảm bảo an toàn thực phẩm còn làm giảm khả năng tiếp cận thị trường cho các mặt hàng nông sản có giá trị cao mà Việt Nam có tiềm năng. Nhiều thị trường xuất khẩu lớn đã bị bỏ lỡ và rủi ro cao trong việc nắm giữ thị trường nội địa trong bối cảnh cạnh tranh ngày càng gay gắt.

Trước sự phát triển không ngừng của đời sống sản xuất, tốc độ gia tăng dân số, đô thị hóa mạnh mẽ, và yêu cầu ngày càng cao về chất lượng sản phẩm của người tiêu dùng và thị trường quốc tế thì vấn đề quản lý, kiểm soát và đảm bảo an toàn thực phẩm cũng như an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản càng được đặt ra hết sức cấp bách, đòi hỏi phải có chiến lược đồng bộ, mang tính định hướng chỉ đạo, tổ chức thực hiện các biện pháp nhằm kiểm soát hữu hiệu hoạt động sản xuất nông sản thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh, phù hợp với chiến lược phát triển kinh tế ngành nông nghiệp, ngư nghiệp và diêm nghiệp.

Số liệu kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản sản xuất và kinh doanh trong

nước được các cơ quan chức năng của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thực hiện năm 2011 cho thấy ³:

* Theo kết quả kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện sản xuất an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản trong thời gian qua theo Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT cho thấy, tỷ lệ cơ sở xếp loại C (không đạt) cao, chiếm trung bình trên 50% số cơ sở sản xuất, kinh doanh được kiểm tra.

* Kết quả phân tích một số chỉ tiêu về an toàn thực phẩm: Tỷ lệ mẫu rau quả chứa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật vượt quá giới hạn cho phép là 4,43% (so với năm 2010 là 8,6%); Tỷ lệ mẫu thủy sản nhiễm hooc môn vượt quá giới hạn cho phép là 1,38% (so với năm 2010 là 4,3%); Tỷ lệ mẫu thịt nhiễm hóa chất cấm, kháng sinh, hooc môn vượt quá giới hạn cho phép là 0,36% (so với năm 2010 là 1,19%).

Số liệu thống kê nêu trên cho thấy, tình hình an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản từng bước đã được cải thiện; tuy nhiên, tỷ lệ mẫu vi phạm một số mặt hàng còn tương đối cao, chưa đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng và thị trường. Năng lực quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm còn hạn chế là một trong những nguyên nhân chủ yếu của những tồn tại nêu trên. Vì vậy, việc tăng cường năng lực quản lý thông qua hoàn thiện hệ thống pháp luật, nâng cao năng lực tổ chức, nhân lực, cơ sở vật chất, cơ chế hoạt động, lựa chọn phương pháp quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp nhằm đảm bảo

hiệu lực và hiệu quả quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản là yêu cầu cấp thiết hiện nay.

3. Các cách tiếp cận về quản lý chất lượng chủ yếu trên thế giới

Theo TCVN ISO 8402:1994, “Quản lý chất lượng là tập hợp những hoạt động của chức năng quản lý chung, xác định chính sách chất lượng, mục đích và trách nhiệm, thực hiện chúng thông qua các biện pháp như lập kế hoạch chất lượng, kiểm soát chất lượng, đảm bảo chất lượng và cải tiến chất lượng”, có các cách tiếp cận trong quản lý chất lượng sau:

3.1. Quản lý chất lượng sản phẩm theo phương pháp cổ điển (truyền thống). Nội dung của phương pháp quy định trách nhiệm của các bên tham gia như sau: Cơ quan nhà nước công bố quy chuẩn quy định chỉ tiêu và mức giới hạn chất lượng cho sản phẩm hoặc quá trình. Doanh nghiệp (tổ chức) sản xuất, hoạt động theo quy chuẩn nhà nước công bố, tiến hành tự kiểm soát và công bố quá trình. Cơ quan nhà nước thực hiện việc lấy mẫu lô hàng cuối cùng để kiểm tra theo quy chuẩn, xử lý lô hàng khi kết quả kiểm tra không đạt. Đối với các loại hàng hóa, phương pháp quản lý chất lượng cổ điển có hạn chế là chưa gắn kết người tiêu dùng với người sản xuất, chưa chú trọng đến phương thức kiểm soát dẫn đến việc các lô hàng không đảm bảo được độ đồng nhất, tỷ lệ lô hàng kém chất lượng lọt lưới cao. Do vậy từ những năm đầu thập kỷ 80, thế kỷ 20, các tổ chức quốc tế và các nước tiên tiến đã tìm kiếm phương pháp quản lý mới, hiệu quả hơn.

Đối với hàng hóa là thực phẩm, việc áp dụng quản lý chất lượng theo phương pháp cổ điển cho kết quả tình trạng lô hàng không đồng nhất rất cao, do mối nguy gây mất an toàn thực phẩm lây nhiễm ở tất cả các công đoạn và đặc tính của thực phẩm là mau hư, hỏng. Ngoài ra, một số nhược điểm của phương pháp cổ điển là chi phí kiểm tra tốn kém, thiệt hại kinh tế của doanh nghiệp; tỷ lệ người mắc bệnh do thực phẩm tăng. Từ những năm đầu thập niên 80 của thế kỷ 20, các quốc gia chuyển sang kiểm soát chất lượng theo quan điểm HACCP (chương trình phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn).

3.2. Phương pháp Quản lý chất lượng sản phẩm theo tiêu chuẩn quốc tế ISO 9000. Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế ISO là tổ chức phi Chính phủ,

được thành lập vào năm 1946 và chính thức hoạt động vào ngày 23/2/1947, nhằm mục đích xây dựng các tiêu chuẩn về sản xuất, thương mại và thông tin. ISO có trụ sở ở Geneva (Thụy Sĩ) và là một tổ chức Quốc tế chuyên ngành có các thành viên là các cơ quan tiêu chuẩn Quốc gia của 111 nước. ISO có khoảng 180 Ủy ban kỹ thuật (TC) chuyên dự thảo các tiêu chuẩn trong từng lĩnh vực. Bộ tiêu chuẩn ISO 9000 là hệ thống quản lý chất lượng xuyên suốt từ thiết kế, sản xuất, lắp đặt, dịch vụ,... trong đó mọi yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng được tiêu chuẩn hóa và tư liệu hóa triệt để. Nguyên tắc ISO 9000 là phòng ngừa những khuyết tật về chất lượng, dựa trên nền tảng tiêu chuẩn hóa từ khâu cung cấp nguyên liệu đến sản phẩm cuối cùng. ISO đã được ứng dụng rộng rãi tại các cơ sở sản xuất công nghiệp, gia dụng, các công sở, ứng dụng trong quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

3.3. Phương pháp quản lý chất lượng toàn diện TQM (Total Quality Management - Quản lý chất lượng toàn diện). Quản lý chất lượng toàn diện là một phương thức quản lý hiện đại, hình thành ở các nước phương Tây, nhưng đã được cải tiến nâng cao theo cách tiếp cận của Nhật Bản. Mục tiêu của TQM là không ngừng cải tiến chất lượng sản phẩm để thỏa mãn tới mức cao nhất yêu cầu của khách hàng. TQM có các đặc điểm như sau: chất lượng là ưu tiên số một; định hướng chất lượng xuất phát từ người tiêu dùng; cập nhật thông tin và phương pháp thống kê là công cụ quan trọng; sự quản lý phải dựa trên sự đồng thuận; khách hàng là công đoạn sau cùng của chuỗi sản xuất; tính đồng bộ trong quản lý chất lượng; và quản lý theo chức năng và hội đồng chức năng. TQM không thích hợp khi áp dụng cho quản lý chất lượng thực phẩm do TQM dựa trên nền tảng tiêu chuẩn hóa toàn bộ quá trình. TQM lấy khách hàng là mục tiêu, nhưng yêu cầu của khách hàng không chỉ là an toàn thực phẩm. Khối lượng thông tin cần xử lý để thay đổi chương trình khá đồ sộ, đòi hỏi trình độ tin học cao. Codex (Tiêu chuẩn thực phẩm) và các nước không yêu cầu áp dụng TQM trong quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

3.4. Hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm theo GMP (Good Manufacturing Practice - Quy phạm thực hành sản xuất tốt). GMP đưa ra các nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt, nhằm kiểm soát tất cả các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm từ thiết kế, xây lắp nhà xưởng, thiết

bị, dụng cụ chế biến, điều kiện phục vụ cho công việc chuẩn bị chế biến đến quá trình chế biến, bao gói, bảo quản và con người thực hiện các thao tác chế biến thực phẩm. Những qui định này tạo điều kiện cho các cơ sở sản xuất thực phẩm xây dựng những qui phạm cụ thể phù hợp với điều kiện, qui mô, trình độ công nghệ của mình. Các qui định đưa ra các nguyên tắc thực hành vệ sinh chung áp dụng trong chế biến thực phẩm (bao gồm nuôi trồng và thu hái, xử lý, chế biến, đóng gói, lưu giữ, vận chuyển, phân phối và bán) cho người để đảm bảo thực phẩm sản xuất ra an toàn, lành mạnh và bổ dưỡng. Ngoài ra nó còn nhằm mục đích, dựa trên cơ sở đó để xây dựng các qui phạm về thực hành vệ sinh thực phẩm cho các hàng hóa hay các nhóm hàng đặc biệt đòi hỏi phải đáp ứng các yêu cầu đặc biệt về vệ sinh thực phẩm. Các yêu cầu của GMP bao gồm: Yêu cầu về nhà, xưởng và phương tiện chế biến đòi hỏi phải xem xét đến vị trí sao cho cơ sở chế biến thực phẩm phải sạch sẽ, thoáng mát, không gây ô nhiễm môi trường, không đặt ở những nơi có môi trường không lành mạnh; Qui định về các yêu cầu kiểm soát vệ sinh nhà xưởng như xử lý nước thải, sản phẩm phụ, bảo quản hoá chất gây nguy hiểm, kiểm soát sinh vật gây hại và đồ dùng cá nhân; Kiểm soát quá trình chế biến phải thực hiện theo nguyên tắc vệ sinh cơ bản của GMP, phải có các biện pháp kiểm soát chất lượng sao cho các điểm kiểm soát quan trọng được kiểm soát trong suốt quá trình chế biến; Yêu cầu về con người đối với cơ sở chế biến thực phẩm thì khi tuyển vào làm việc là hết sức quan trọng, nhất thiết phải kiểm tra sức khỏe (về thể lực, trí lực và bệnh tật) của tất cả mọi người, đặc biệt với những công nhân tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để tránh lây bệnh truyền nhiễm, phải đưa ra những qui định trong việc khám sức khỏe cho cán bộ công nhân viên như khám định kỳ để đảm bảo chỉ có những người có đủ tiêu chuẩn sức khỏe mới được tiếp tục làm việc trong cơ sở sản xuất thực phẩm, thường xuyên giáo dục cho các cán bộ công nhân viên trong cơ sở mình biết giữ gìn sức khỏe và vệ sinh cá nhân để đảm bảo các yêu cầu đã đề ra; Kiểm soát khâu bảo quản và phân phối: Đưa ra các yêu cầu về việc vận chuyển và bảo quản sao cho thành phẩm phải đảm bảo để tránh nhiễm bẩn thực phẩm bởi các tác nhân vật lý, hóa học, vi sinh và không làm phân hủy thực phẩm.

Qua những yêu cầu nêu trên cho thấy, GMP được có thể coi là hệ thống tiền đề, nó đề cập đến tất cả

mọi yếu tố tối thiểu có liên quan tới chất lượng vệ sinh trong chế biến thực phẩm. Từ vị trí của cơ sở đến cấu trúc của từng bộ phận, từ dây chuyền công nghệ tới môi trường, từ thiết bị, dụng cụ tới con người, từ chất phế thải tới sản phẩm trung gian, phụ gia, nguyên vật liệu và thành phẩm. Xây dựng thành công GMP sẽ đảm bảo cho doanh nghiệp chắc chắn có sản phẩm đạt chất lượng cao về vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.5. Phương pháp quản lý chất lượng theo quan điểm HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn). Phương pháp HACCP mang tính hệ thống và khoa học, nó xác định các mối nguy hại đặc biệt (gây mất an toàn thực phẩm) cũng như các giải pháp để kiểm soát mối nguy đáng kể (quan trọng) tại điểm tới hạn nhằm đảm bảo tính an toàn cho thực phẩm. Nó là công cụ để đánh giá các mối nguy hại và xác lập các hệ thống kiểm soát chú trọng vào việc ngăn ngừa hơn là việc thử nghiệm tại khâu thành phẩm. Trong mọi trường hợp, hệ thống HACCP đều tạo mọi điều kiện cho sự phát triển công nghệ và quy trình chế biến tiến bộ. Hai nguyên tắc phòng ngừa của HACCP là: (1) Nhận diện mối nguy và kiểm soát tại nơi phát sinh để mối nguy không xảy ra hoặc ngăn chặn để mối nguy không vượt quá giới hạn gây hại cho sức khỏe người sử dụng; (2) Hoạt động kiểm soát mối nguy diễn ra trong tất cả các công đoạn của quá trình sản xuất theo nguyên tắc mối nguy xuất hiện ở đâu, kiểm soát ở đó. Điểm kiểm soát tới hạn là một công đoạn sản xuất mà tại đó phải ngăn chặn có hiệu quả mối nguy đáng kể (quan trọng). Các công đoạn sau công đoạn kiểm soát tới hạn sẽ không còn khả năng ngăn chặn hoặc giảm thiểu mối nguy dưới mức giới hạn tối đa cho phép.

HACCP là phương pháp thích hợp nhất cho quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm vì HACCP sinh ra từ thực tế kiểm soát an toàn thực phẩm. HACCP tập trung vào nội dung quan trọng nhất của chất lượng thực phẩm, đó là an toàn cho sức khỏe người sử dụng. FAO (Tổ chức Nông lương của Liên hợp quốc) khuyến cáo áp dụng HACCP; SPS (Hiệp định về áp dụng các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật) cũng yêu cầu áp dụng HACCP; Nhiều quốc gia trên thế giới đều yêu cầu áp dụng HACCP. Để áp dụng HACCP thành công cần phải có sự cam kết và tham gia của lãnh đạo, các nhà quản lý và toàn thể mọi người. Nó cũng đòi hỏi sự tham gia của

nhiều ngành khoa học như ngành vệ sinh an toàn trong nông nghiệp, vệ sinh cây trồng, hóa học, kỹ thuật xây dựng dân dụng... Việc áp dụng HACCP hoàn toàn tương hợp với việc áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng khác như ISO 9000 và ISO 14000 và bản thân nó là một giải pháp lựa chọn mang tính ưu tiên về quản lý an toàn thực phẩm. Các chuyên gia về chất lượng cho rằng các cơ sở chế biến thực phẩm nên áp dụng cả GMP, HACCP và ISO 9000 nếu có thể, ba hệ thống này sẽ tạo ra ngôi nhà chất lượng bền vững cho cơ sở. Cơ sở chế biến thực phẩm có điều kiện áp dụng cả ba hệ thống này chắc chắn sản phẩm của họ sẽ thắng được trong cuộc cạnh tranh trên thương trường.

4. Quá trình ứng dụng HACCP vào ngành thủy sản Việt Nam

Ngày 24/8/1994, Chính phủ cho phép Bộ Thủy sản thành lập Trung tâm kiểm tra chất lượng và vệ sinh thủy sản (NAFIQACEN). NAFIQACEN đã được chỉ định là cơ quan có thẩm quyền tại Việt Nam chịu trách nhiệm kiểm tra và chứng nhận sự tuân thủ của các sản phẩm thủy sản⁴. NAFIQACEN (sau được nâng cấp thành NAFIQAVED - Cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản) là lực lượng nòng cốt trong việc chuyển đổi phương pháp quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản từ phương pháp cổ điển sang quản lý chất lượng theo quan điểm HACCP trong ngành thủy sản.

Người đầu tiên trong ngành thủy sản tham dự

khóa đào tạo HACCP cơ bản tại Cochin Ấn Độ là tiến sỹ Tạ Quang Ngọc. Năm 1991, khóa đào tạo HACCP do FAO hỗ trợ được tổ chức tại thành phố Hồ Chí Minh, tổng số 43 học viên. Đề tài thử nghiệm ứng dụng HACCP vào cơ sở chế biến thủy sản do Trung tâm kiểm định chất lượng sản phẩm (KCS) thủy sản xuất khẩu và Vụ Kỹ thuật - Bộ Thủy sản thực hiện từ năm 1990 đến năm 1993. Bảng danh mục chỉ tiêu kiểm tra điều kiện sản xuất theo quan điểm HACCP do trung tâm KCS thủy sản xuất khẩu phối hợp với Vụ kỹ thuật- Bộ Thủy sản xây dựng lần đầu tiên năm 1992⁵.

Từ những tiếp cận đầu tiên với HACCP đến việc chính thức áp dụng HACCP vào ngành thủy sản Việt Nam là kết quả tác động của các yếu tố cả bên trong và bên ngoài.

Các yếu tố bên trong gồm: cán bộ đã được đào tạo, đã tích lũy được kinh nghiệm bước đầu về HACCP; cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản (NAFIQACEN) đã được thành lập; yêu cầu mở rộng thị trường cho thủy sản xuất khẩu trở nên cấp bách. Bên cạnh đó là các yếu tố bên ngoài như: Ủy ban Codex công bố tài liệu HACCP áp dụng trong chế biến thủy sản; Liên minh Châu Âu công bố chỉ thị 91/493/EC, chỉ thị 93/56/EC: bắt buộc áp dụng HACCP; Luật Thực phẩm Hoa Kỳ bắt buộc áp dụng HACCP. Từ đó Bộ Thủy sản quyết định áp dụng HACCP để xuất khẩu vào EU, Mỹ và các thị trường tương đương. Việc áp

Bảng 2: Sự công nhận của các nước về kết quả áp dụng HACCP vào ngành thủy sản Việt Nam

Thời gian	Cơ quan thẩm quyền	Nội dung công nhận
12/1997	Cục Thực phẩm dược phẩm Hoa Kỳ (FDA)	Công nhận chương trình quản lý chất lượng theo HACCP của 57 doanh nghiệp Việt Nam
12/1999	Ủy ban liên minh Châu Âu (EU)	Công nhận Việt Nam vào danh sách nhóm 1 - 18 doanh nghiệp được phép xuất khẩu thủy sản vào EU
3/2000	Ủy ban liên minh Châu Âu (EU)	Công nhận chương trình kiểm soát nguyễn thể 2 mảnh vỏ của Việt Nam, gồm 12 vùng thu hoạch và 6 doanh nghiệp
3/2000	Cục Thanh tra Thủy sản Hàn Quốc (NFPQIS)	Công nhận NAFIQACEN và doanh nghiệp Việt Nam đủ điều kiện xuất khẩu thủy sản vào Hàn Quốc
7/2000	Ủy ban liên minh Châu Âu (EU)	Công nhận chương trình kiểm soát dư lượng hóa chất độc trong thủy sản nuôi của Việt Nam gồm 35 vùng nuôi, với sản lượng trên 200.000 tấn
11/2005	Cục Thanh tra Thủy sản Canada (CFIA)	Công nhận kết quả kiểm tra kháng sinh có hại trong lô hàng Thủy sản Việt Nam xuất khẩu vào Canada của NAFIQAVED

Nguồn: FITES (Trung tâm chuyển giao công nghệ và dịch vụ thủy sản Việt Nam) và NAFIQAD

Bảng 3: Tổng hợp các doanh nghiệp chế biến thủy sản của Việt Nam được phép xuất khẩu thủy sản vào các thị trường theo thời gian từ 2000-7/2011

Đơn vị: Doanh nghiệp

TT	Thị trường	2000	2003	2005	2007	2009	2010	7/2011
1	EU, NAUY, Thụy Sĩ	49	100	171	269	331	331	379
2	Hàn Quốc	-	189	251	379	470	483	494
3	Mỹ	92	198	292	370	370	496	506
4	Trung Quốc	-	-	260	381	471	485	496
5	Canada	-	-	264	221	247	247	247
6	Liên bang Nga	-	-	-	25	33	33	33
7	Việt Nam (Đủ điều kiện đảm bảo VSATTP)	51	189	264	386	460	496	506

Nguồn: FITES và NAFIQAD

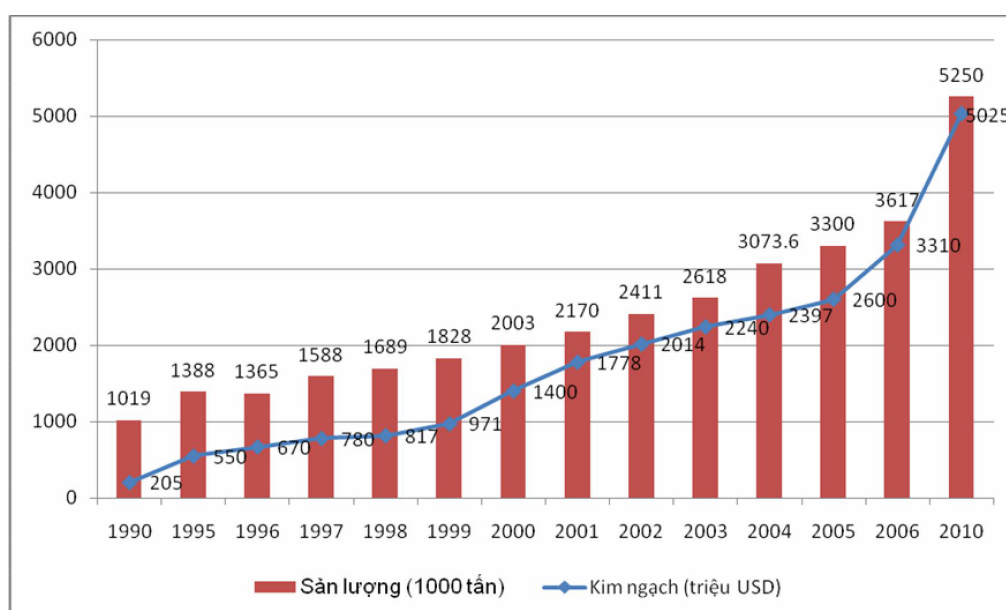
dụng HACCP vào ngành thủy sản Việt Nam đã được sự công nhận của các nước trên thế giới. Bảng 2 và 3 cho thấy một số kết quả của việc áp dụng HACCP vào ngành thủy sản Việt Nam.

Ta thấy số doanh nghiệp chế biến thủy sản của Việt Nam được phép xuất khẩu vào các thị trường, sản lượng và kim ngạch xuất khẩu của thủy sản đều tăng trưởng theo thời gian (Hình 1).

Ngành chế biến thủy sản xuất khẩu đã đi đầu trong quá trình tiếp cận hệ thống HACCP ở Việt Nam. Muốn áp dụng hệ thống HACCP, doanh nghiệp cần nắm được các kỹ năng cơ bản của

HACCP để xây dựng và vận hành hệ thống. Doanh nghiệp phải hiểu tường tận bản chất của hệ thống, điều kiện áp dụng (đáp ứng điều kiện tiên quyết: kiểm soát các mối nguy từ nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ, con người; triển khai chương trình tiên quyết tại cơ sở, bao gồm: GMP và quy phạm vệ sinh SSOP nhằm kiểm soát các yếu tố từ các lĩnh vực vệ sinh tại cơ sở có thể ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm. Ngoài ra, doanh nghiệp phải nắm được bảy nguyên tắc cơ bản của HACCP: (1) phân tích mối nguy và xác định biện pháp phòng ngừa; (2) xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP-critical control point); (3) thiết lập giới hạn cho mỗi điểm

Hình 1: Sản lượng và kim ngạch xuất khẩu của thủy sản Việt Nam 1991-2006 và năm 2010



Nguồn: Báo cáo tổng kết hàng năm của Bộ Thủy sản

kiểm soát tới hạn; (4) thiết lập thủ tục giám sát cho mỗi điểm kiểm soát tới hạn; (5) đề ra hành động sửa chữa; (6) xây dựng thủ tục thẩm tra; và (7) thiết lập thủ tục lưu trữ hồ sơ. Một lý do quan trọng của việc áp dụng HACCP là doanh nghiệp muốn có lợi nhuận cao nhất thì phải giảm thiểu các chi phí sai hỏng, chi phí khắc phục khi bị khiếu nại chất lượng hoặc thu hồi sản phẩm kém chất lượng. Bên cạnh đó, Nhà nước đóng vai trò trọng tài nên đảm bảo tính khách quan trong quy định mức chất lượng và xử lý vi phạm chất lượng trên cơ sở quy chuẩn, quy định hiện hành.

Việc áp dụng HACCP trong quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản là có căn cứ khoa học, có tính hệ thống, theo nguyên tắc phòng ngừa. Có nhiều lợi ích khi áp dụng HACCP trong quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm như: hạn chế tối đa các nguy cơ an toàn thực phẩm; giảm chi phí sai hỏng; tiết kiệm chi phí kiểm tra mẫu thành phẩm; giảm chi phí thu hồi sản phẩm; giảm chi phí

xã hội do bệnh từ thực phẩm. HACCP thực sự là công cụ quản lý hữu hiệu nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.

Trước sự phát triển không ngừng của đời sống sản xuất, tốc độ gia tăng dân số, đô thị hóa mạnh mẽ và yêu cầu ngày càng cao về chất lượng sản phẩm của người tiêu dùng và thị trường quốc tế thì vấn đề quản lý, kiểm soát chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản là rất cấp thiết. Lựa chọn phương pháp quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp là nhiệm vụ quan trọng giúp kiểm soát hữu hiệu hoạt động sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh, phù hợp với chiến lược phát triển kinh tế - xã hội, an toàn xã hội, sức khỏe cộng đồng, bảo vệ môi trường đồng thời ảnh hưởng lớn đến tiến trình hội nhập của Việt Nam. Việc sản xuất sản phẩm nông lâm thủy sản không đảm bảo chất lượng, an toàn là đi song hành với việc sản xuất không bền vững và phát triển. □

Ghi chú:

1. Trang tin Xúc tiến thương mại - Bộ Nông nghiệp và PTNT, <http://xttm.agroviet.gov.vn/XTTMSites/vi-VN/64/70/59489/Default.aspx>
2. Báo Điện tử Công thương, <http://www.baocongthuong.com.vn/p0c211n28862/chuoi-cung-cap-thuc-pham-an-toan-can-mo-hinh-chuan.htm>
3. Sở Nông nghiệp và PTNT tỉnh Hà Tĩnh, <http://sonongnghiephatinh.gov.vn/news1972/278-ty-dong-xay-dung-chuoi-an-toan-thuc-pham.htm>
4. Tổng cục đo lường chất lượng, <http://portal.tcvn.vn/default.asp?action=article&ID=1060>
5. Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, <http://www.nafiqad.gov.vn/tai-lieu-pho-bien/co-quan-111ia-phuong/mot-so-bai-giang-ve-hoat-111ong-quan-ly-chat-luong-attp-nong-lam-thuy-san/>

Tài liệu tham khảo:

1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (2011), *Đề án Tăng cường năng lực Quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm Nông lâm thủy sản và Muối giai đoạn 2011-2015*, Hà Nội.
2. Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, *Một số bài giảng về hoạt động Quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm Nông lâm thủy sản*, < <http://www.nafiqad.gov.vn> >
3. Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (2011), *Nghiệp vụ thanh tra chuyên ngành Quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm Nông lâm sản và Thủy sản*, Hà Nội.
4. ISO (2012), *Quality Management principles*.