

## TĂNG CƯỜNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CHỢ DÂN SINH TRÊN ĐỊA BÀN QUẬN CẦU GIẤY, THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Nguyễn Thị Thu Huyền<sup>1</sup>, Đỗ Thị Phương<sup>3</sup>, Hà Thị Hồng Yến<sup>2</sup>, Phạm Văn Hùng<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>*Khoa Kinh tế và Phát triển nông thôn, Học viện Nông nghiệp Việt Nam*

<sup>2</sup>*Khoa Khoa học xã hội, Học viện Nông nghiệp Việt Nam*

<sup>3</sup>*UBND quận Cầu Giấy, Hà Nội*

\*Tác giả liên hệ: [pvhung@vnua.edu.vn](mailto:pvhung@vnua.edu.vn)

Ngày nhận bài: 17.03.2023

Ngày chấp nhận đăng: 21.06.2023

### TÓM TẮT

Quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) là một trong những mối quan tâm hàng đầu ở khu vực đô thị. Nghiên cứu thực hiện nhằm đánh giá thực trạng và các yếu tố ảnh hưởng đến quản lý, nhất là quản lý nhà nước, từ đó đề xuất một số giải pháp tăng cường hiệu lực của công tác quản lý nhà nước đối với các chợ dân sinh trên địa bàn quận Cầu Giấy. Nghiên cứu tiến hành khảo sát các hộ kinh doanh thực phẩm, cán bộ quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) và người tiêu dùng tại một số chợ tại quận Cầu Giấy. Kết quả nghiên cứu cho thấy quận đã thực hiện nhiều biện pháp tuyên truyền và bồi dưỡng kiến thức cho cán bộ quản lý và người kinh doanh nhưng cách thức, thời gian tổ chức và nội dung chưa phù hợp. Số lượng cán bộ làm công tác quản lý ATTP của quận còn thiếu, cơ sở hạ tầng tại các chợ và trang thiết bị phục vụ quản lý ATTP còn hạn chế. Nhiều người tiêu dùng chưa quan tâm đến ATTP. Mặc dù công tác kiểm tra và xử lý vi phạm được thực hiện thường xuyên, vẫn còn những vấn đề cần giải quyết. Để nâng cao quản lý nhà nước về ATTP tại Cầu Giấy trong thời gian tới cần có các giải pháp hiệu quả về tăng cường truyền thông, cải thiện cơ sở vật chất và công tác thanh kiểm tra.

Từ khóa: Chợ dân sinh, an toàn thực phẩm, quản lý.

### Enhancing Food Safety Management at Wet Markets in Cau Giay District, Hanoi City

#### ABSTRACT

Food safety management is one of the top concerns in urban areas. The objective of the research is to assess the food safety management and factors affecting the state management of food safety in the research areas. Based on the research findings a set of solutions is proposed. The study conducted a survey of food business households, food safety managers and consumers at some markets in Cau Giay district. Research findings show that the district has implemented several measures to propagate and foster knowledge for managers and business people, but the method, organizational time, and training content were not appropriate. There were not enough staff working in the district's food hygiene and safety management, and physical infrastructure at markets and equipment for food safety management were still limited. Many consumers have not paid attention to food hygiene and safety. Although the inspection and handling of violations were carried out regularly, there were still problems that need to be resolved. In order to improve the state management of food hygiene and safety in Cau Giay in the near future, it is necessary to have effective solutions for enhancing communication, improving facilities and strengthening inspection work.

Keywords: Wet market, food safety, management.

#### 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hiện nay, người tiêu dùng Việt Nam và các nhà hoạch định chính sách quan tâm nhiều đến vấn đề an toàn thực phẩm (ATTP) (World Bank,

2017). Với thói quen của phần lớn người tiêu dùng là “tiện đâu mua đấy” và “khua mắt trông coi” đã hình thành nên chợ dân sinh, chợ truyền thống, thậm chí một số nơi còn có chợ tạm, chợ cóc. Theo World Bank (2017), khoảng 90% thực

phẩm được bán tại các chợ truyền thống, chợ cóc mặc dù đã có sự gia tăng thị phần của siêu thị, trung tâm thương mại trong thời gian gần đây. Vấn đề ATTP tại chợ dân sinh có sự chuyển biến chậm, khó kiểm soát mặc dù có nhiều nỗ lực cải thiện của các cơ quan và chính quyền (World Bank, 2017; Nguyen - Viet Hung & cs., 2017).

Quận Cầu Giấy có số lượng cư dân rất đông (gần 300 nghìn người) và nhiều chợ dân sinh. Tính đến năm 2021, Quận có 10 chợ nằm trong quy hoạch và 02 chợ không nằm trong quy hoạch. Tại các chợ này có rất nhiều quầy bán thực phẩm tươi sống và kinh doanh dịch vụ ăn uống (năm 2021 là 565 quầy) (UBND quận Cầu Giấy, 2021). Người dân chủ yếu mua thực phẩm tại các quầy và chợ này. Do đó, nếu vấn đề ATTP tại các quầy, chợ không được đảm bảo thì nguy cơ xảy ra các vấn đề về sức khỏe liên quan đến ATTP sẽ cao. Tại các chợ, người kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống là tác nhân quan trọng nhất đảm bảo ATTP (Tetty, 2013). Tuy nhiên công tác tuyên truyền, kiểm tra, thanh tra về ATTP còn hạn chế. Với địa bàn có lượng cư dân đông đúc, số lượng quầy bán thực phẩm lớn như Cầu Giấy thì quản lý ATTP tại các chợ là rất cần thiết. Bài viết này nhằm đánh giá thực trạng và yếu tố ảnh hưởng đến việc quản lý ATTP ở các chợ dân sinh tại quận Cầu Giấy,

từ đó đề xuất giải pháp nhằm tăng cường quản lý ATTP tại các chợ trong thời gian tới.

## 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Dữ liệu thứ cấp sử dụng trong nghiên cứu này bao gồm các báo cáo về quản lý ATTP của UBND quận Cầu Giấy, Phòng Kinh tế, Phòng Y tế quận và các nghiên cứu có liên quan. Dữ liệu sơ cấp được thu thập thông qua phỏng vấn 70 hộ kinh doanh (HKD) thực phẩm và 23 cán bộ cấp quận, phường có liên quan đến công tác quản lý ATTP tại các chợ gồm cán bộ y tế, kinh tế và đội quản lý thị trường. Các HKD được chọn theo phương pháp điển hình theo tỷ lệ tại các chợ gồm chợ Nghĩa Tân (chợ có qui mô lớn nhất), chợ Đồng Xa (chợ trung bình) và chợ Quan Hoa (chợ nhỏ). Trong số 70 HKD được chọn có 50 HKD thực phẩm tươi sống, 10 HKD thực phẩm chín và 10 HKD thực phẩm khô. Ngoài ra, 40 người tiêu dùng ở các độ tuổi khác nhau (25-65 tuổi) cũng được khảo sát nhanh tại các chợ về nhận thức của họ đối với ATTP và thói quen mua thực phẩm. Nhóm nghiên cứu sử dụng các câu hỏi lựa chọn (dạng check list). Các phương pháp truyền thống như phương pháp thống kê mô tả, phương pháp so sánh được sử dụng để phân tích dữ liệu.

**Bảng 1. Tình hình chung về chợ và các hộ kinh doanh thực phẩm tại các chợ trên địa bàn quận Cầu Giấy**

Chỉ tiêu	ĐVT	Năm 2019	Năm 2020	Năm 2021	TĐPTBQ (%)
Số chợ	chợ	11	10	10	95,35
Chợ hạng 2	chợ	5	5	5	100
Chợ hạng 3	chợ	6	5	5	91,29
Số hộ/quầy kinh doanh thực phẩm	hộ	712	716	565	89,08
Chia theo loại hình kinh doanh					
Kinh doanh thực phẩm tươi sống	%	27,53	27,65	52,03	-
Kinh doanh dịch vụ ăn uống	%	16,43	16,34	14,34	-
Kinh doanh thực phẩm khô	%	56,04	56,01	33,63	-
Chia theo tình hình được cấp giấy chứng nhận đăng ký HKD					
Đã được cấp giấy chứng nhận	%	69,52	56,56	36,81	-
Chưa được cấp giấy chứng nhận	%	30,48	43,44	63,19	-
Kí cam kết đảm bảo điều kiện kinh doanh với UBND phường	%	100	100	100	-

Nguồn: UBND quận Cầu Giấy (2019-2021).

### 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

#### 3.1. Tổng quan chung về các chợ trên địa bàn quận cầu giấy

Hiện nay, trên địa bàn quận Cầu Giấy có 10 chợ nằm trong quy hoạch (một chợ bị dỡ bỏ năm 2019 để giải phóng mặt bằng cho dự án), trong đó một nửa là chợ loại 2 và một nửa là chợ loại 3, chưa có chợ loại 1. Số HKD thực phẩm tại các chợ năm 2019 và 2020 là trên 700 hộ. Tuy nhiên, do ảnh hưởng của dịch Covid-19 nên một số hộ đã dừng kinh doanh (chủ yếu là các HKD đồ khô), đến năm 2021 chỉ còn 565 hộ (Bảng 1). Trong số quây kinh doanh thực phẩm tại các chợ, năm 2021 có hơn 52% số quây kinh doanh thực phẩm tươi sống và hơn 14% số quây kinh doanh dịch vụ ăn uống. Tỷ lệ hộ chưa được cấp phép kinh doanh còn cao và có xu hướng tăng dần (từ 30% năm 2019 tăng lên hơn 63% năm 2021) (Bảng 1). Nguyên nhân chưa được cấp giấy chứng nhận (GCN) đăng ký hộ kinh doanh là do ảnh hưởng của dịch Covid-19, kết quả kinh doanh không có lợi nhuận, nên nhiều hộ thực hiện chuyển nhượng ki-ốt cho người khác nhưng không sang tên hợp đồng. Người nhận chuyển nhượng ki-ốt vẫn sử dụng hợp đồng của chủ cũ vì vậy không thể thực hiện việc đăng ký kinh doanh. Tuy nhiên, các hộ có GCN và không có GCN đều phải ký thêm một bản cam kết với UBND phường về sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm nông lâm thủy sản an toàn

#### 3.2. Thực trạng quản lý an toàn thực phẩm tại các chợ

##### 3.2.1. Bộ máy quản lý an toàn thực phẩm

Ở cấp Trung ương có ba bộ chịu trách nhiệm chính về ATTP là Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế và Bộ Công thương. Bên cạnh đó, Bộ Khoa học và Công nghệ chịu trách nhiệm xây dựng tiêu chuẩn công nhận chuẩn. Ngoài ra, nhiều hoạt động và nguồn lực để quản lý ATTP được phân cấp cho cấp tỉnh, thành và các cấp thấp hơn. Do đó, việc quản lý ATTP trên địa bàn quận Cầu Giấy nói chung, chợ dân sinh nói riêng được tổ chức bằng việc thành lập Ban ATTP. Trưởng Ban

chỉ đạo ATTP là Chủ tịch UBND quận, 03 phó trưởng ban gồm 1 phó chủ tịch, Trưởng phòng Kinh tế và Trưởng phòng Y tế. Ngoài ra, các thành viên gồm Đội quản lý thị trường số 13, Công an quận, Phòng Kinh tế, Trung tâm Y tế, Phòng Tài nguyên và Môi trường, Phòng Văn hóa và Thông tin, Trạm Chăn nuôi và Thú y quận. Nhiệm vụ của Ban là nghiên cứu, đề xuất các biện pháp tăng cường công tác quản lý nhà nước (QLNN) về ATTP, xây dựng và triển khai chương trình, kế hoạch về ATTP trên địa bàn. Mặc dù có bộ máy quản lý ATTP tương đối hiện đại và đầy đủ nhưng vẫn còn khoảng cách rất lớn giữa luật và thực hiện luật (FAO, 2014; World Bank, 2017). Chẳng hạn, theo phân cấp quản lý, Phòng Y tế phụ trách về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố, Phòng Kinh tế phụ trách ATTP lĩnh vực nông nghiệp như thực phẩm tươi sống, rau, củ, quả và lĩnh vực công thương quản lý ATTP các sản phẩm như bột, bánh, kẹo, rượu, bia, nước giải khát... lưu thông trên địa bàn. Do vậy, đang có sự bất cập trong QLNN về ATTP. Cụ thể một mặt hàng bún được quản lý bởi ba đơn vị. Gạo ngâm ứot do ngành nông nghiệp quản lý, tinh bột do ngành công thương quản lý và nếu bún mất vệ sinh thực phẩm sẽ do ngành y tế quản lý (phỏng vấn sâu cán bộ phòng Kinh tế).

Đây không chỉ là hạn chế trong quản lý ATTP ở quận Cầu Giấy mà là hạn chế chung ở nhiều địa phương. Theo đề xuất của World Bank (2017) thì có thể cần cấu trúc lại bộ máy quản lý ATTP để công tác quản lý được tốt hơn. Thành phố Hồ Chí Minh cũng đã đề nghị Chính phủ cho thành lập Sở An toàn thực phẩm để công tác quản lý được tập trung và hiệu quả hơn (Duy Tính, 2022).

##### 3.2.2. Hoạt động tuyên truyền, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm

Trong giai đoạn 2019-2021, hoạt động tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP tại chợ được giao cho Phòng Kinh tế thực hiện và thường thực hiện vào các thời điểm đầu năm khi chuẩn bị Tết Nguyên đán, giữa năm vào dịp Tết Trung thu và cuối năm. Phương thức tuyên

truyền được thực hiện phong phú, đa dạng như thông qua đài phát thanh của phường, chợ, đài phát thanh di động hoặc lồng ghép qua các hội nghị, chuyên đề của phường, in, phát tờ rơi, sổ tay tuyên truyền nội dung quy định về điều kiện ATTP cho các HKD thực phẩm tại các chợ. Tuy nhiên, những năm qua do dịch bệnh Covid-19 và kinh phí hạn chế nên hình thức sử dụng băng rôn có tăng lên, còn các hình thức khác giữ nguyên hoặc bị giảm (Bảng 2). Các lớp tập huấn thường được tổ chức tại Ban Quản lý các chợ để tạo điều kiện thuận lợi nhất cho các HKD giảm thời gian đi lại.

Kết quả nghiên cứu của World Bank (2017) tại Việt Nam cho thấy trong thực tế còn nhiều quan niệm sai lầm về quản lý ATTP, không chỉ trong cộng đồng mà còn giữa các học giả. Theo tổ chức này, hoạt động tuyên truyền để nâng cao kỹ năng và nhận thức là chìa khóa để đánh giá và quản lý ATTP. Để hoạt động tuyên truyền có hiệu quả thì việc nâng cao kỹ năng tuyên truyền là rất quan trọng. Ngoài ra, cũng cần sự phối hợp giữa các bên để tạo ra bằng chứng và thu hút truyền thông vào cuộc (World Bank, 2017). Công tác tuyên truyền giúp cho HKD tại chợ hiểu được quy định về ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại chợ, nâng cao ý thức chấp hành luật, quy định, giảm thiểu các vi phạm. Ngoài ra, tuyên truyền cũng giúp cho người tiêu dùng nhận biết được thực phẩm an toàn,

dấu hiệu nhận biết và các quy định về ATTP từ đó giám sát, kiểm tra giúp cho cơ quan QLNN (Phạm Van Hung & cs., 2023).

### 3.2.3. Công tác kiểm tra và xử lý vi phạm an toàn thực phẩm

Kiểm tra là một hoạt động diễn ra thường xuyên, cố định trong năm, giúp kiểm soát được hành vi kinh doanh của người bán và là một công cụ QLNN. Trong giai đoạn 2019-2021, Ban chỉ đạo ATTP quận Cầu Giấy đã thực hiện kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ tại các chợ và số lượt kiểm tra cũng tăng lên qua các năm. Đoàn kiểm tra liên ngành do Phòng Y tế chủ trì hàng năm đã thực hiện 1 lần kiểm tra cấp quận và 8 lần kiểm tra cấp phường. Trong giai đoạn nghiên cứu do dịch Covid-19, số hộ và tỷ lệ hộ được kiểm tra giảm đi nhưng tỷ lệ số hộ vi phạm vẫn ở mức cao (năm 2021 là 23%) (Bảng 3).

Lỗi vi phạm chiếm tỷ lệ cao nhất là vi phạm về nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm hàng hóa. Tuy nhiên, tỷ lệ số cơ sở vi phạm về nguồn gốc thực phẩm trên tổng số HKD vi phạm biến động không đều (tăng năm 2020 và giảm năm 2021). Nguyên nhân là do ảnh hưởng của dịch Covid-19, một số HKD nghỉ và số lượng HKD được kiểm tra ít hơn nhiều so với năm trước. Các lỗi như không đủ điều kiện trang thiết bị, điều kiện con người, tỷ lệ vi phạm có xu hướng giảm dần qua các năm (Bảng 3).

**Bảng 2. Tình hình tuyên truyền, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm quận Cầu Giấy**

Hoạt động tuyên truyền/chỉ tiêu	ĐVT	2019	2020	2021	TĐPTBQ (%)
Phát thanh	lần	720	720	720	100,00
Băng rôn	cái	70	90	95	116,50
Tờ rơi	nghìn tờ	10	12	9	94,87
Một số chỉ tiêu tương đối					
Bình quân số lần phát thanh/ngày	lần/ngày	1,97	1,97	1,97	100,00
Số băng rôn/1 chợ hoặc siêu thị/trung tâm thương mại	băng rôn/chợ	1,59	2,25	2,32	120,68
Số quây thực phẩm/1.000 dân	quây/1.000 dân	1,10	1,10	1,27	107,82
Bình quân số dân/chợ + TT thương mại, siêu thị	1.000 người/chợ	6,70	7,38	7,18	103,52
Số lần HKD thực phẩm được tập huấn	lần/hộ	1,86	1,48	0,64	41,51

Nguồn: Phòng Kinh tế quận Cầu Giấy (2019-2021).

**Bảng 3. Kết quả kiểm tra an toàn thực phẩm tại chợ Quận Cầu Giấy**

Hộ	Năm 2019		Năm 2020		Năm 2021	
	Số lượng (hộ KD)	CC (%)	Số lượng (hộ KD)	CC (%)	Số lượng (hộ KD)	CC (%)
Tổng số quầy hàng tại chợ	745	100	716	100	565	100
Số hộ kiểm tra	420	56,37	300	41,90	200	35,40
Số hộ vi phạm (CC là Số hộ vi phạm /Số hộ kiểm tra)	117	27,85	92	30,66	46	23,00
<i>Nội dung vi phạm:</i>						
- Điều kiện vệ sinh	10	8,54	8	8,69	7	15,22
- Điều kiện trang thiết bị	20	17,09	15	16,30	10	21,74
- Điều kiện về con người	3	2,56	1	1,08	5	10,87
- Ghi nhãn thực phẩm	15	12,82	15	16,30	8	17,39
- Nguồn gốc thực phẩm	70	59,85	73	79,34	15	32,61
- Vi phạm khác	8	6,83	10	10,86	1	2,17

*Nguồn: Phòng Kinh tế quận Cầu Giấy (2019-2021).*

**Bảng 4. Tình hình xử lý vi phạm an toàn thực phẩm tại quận Cầu Giấy**

Nội dung	ĐVT	Năm 2019		Năm 2020		Năm 2021	
		Số lượng	CC (%)	Số lượng	CC (%)	Số lượng	CC (%)
Số hộ vi phạm bị xử lý	Hộ	117	100	92	100	46	100
Phạt tiền	Hộ	113	96,59	85	92,40	45	97,83
Tổng số tiền phạt	Triệu đồng	88,50		86,75		75,45	
Số sản phẩm bị tiêu hủy	Sản phẩm	21	17,95	24	26,08	20	43,48
Đóng cửa	Hộ	2	1,7	2	2,17	1	2,17
Nhắc nhở	Hộ	4	3,41	7	7,6	1	2,17

*Nguồn: Phòng Kinh tế quận Cầu Giấy (2019-2021).*

**Bảng 5. Tình hình đào tạo, tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm**

Chỉ tiêu	2019		2020		2021	
	Số lớp	Số người	Số lớp	Số người	Số lớp	Số người
Tập huấn cho cán bộ quản lý, BQL chợ	2	140	2	140	2	140
Tập huấn cho các HKD tại chợ	5	600	4	480	2	240
Tập huấn cho người dân trên địa bàn quận	8	1.200	4	480	2	240

*Nguồn: UBND quận Cầu Giấy (2019-2021).*

Các đoàn thanh tra, kiểm tra của quận đã xử lý rất nghiêm túc, số cơ sở vi phạm bị xử lý vi phạm hành chính (phạt tiền) chiếm tỷ lệ rất cao, trên 92%. Ở các quốc gia phát triển, họ đã thành công trong quản lý ATTP thông qua việc triển khai các chương trình theo ngành và kiểm soát mầm bệnh từ khâu đầu hơn là tại nút cuối trong

chuỗi giá trị thực phẩm. Họ đã từ bỏ phương pháp “chỉ huy và kiểm soát” ATTP dựa vào kiểm tra và xử phạt, trong khi cách này vẫn đang chiếm ưu thế tại Việt Nam. Các nước tập trung vào chiến lược hợp tác để tuân thủ, ngăn ngừa sự cố và thực thi tự điều chỉnh theo quy định (World Bank, 2017; Richard, 1990).

**Bảng 6. Đánh giá về tình hình đào tạo, tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm**

Chỉ tiêu	Phù hợp		Bình thường		Chưa phù hợp	
	Số lượng (ý kiến)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (ý kiến)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (ý kiến)	Tỷ lệ (%)
<b>Tập huấn cho cán bộ</b>						
Nội dung tập huấn	17	73,9	6	26,09	0	0,00
Số ngày tập huấn	18	78,26	0	0,00	5	21,74
Thời điểm tổ chức	23	100,00	0	0,00	0	0,00
<b>Tập huấn cho người kinh doanh</b>						
Nội dung tập huấn	30	42,8,6	28	40,00	12	17,14
Số ngày tập huấn	60	85,71	10	14,29	0	0,00
Thời điểm tổ chức	25	35,72	40	57,14	5	7,14

**3.2.4. Công tác đào tạo, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm tại các chợ**

Đối tượng được đào tạo, tập huấn về ATTP trên địa bàn quận là cán bộ tham gia quản lý ATTP, ban quản lý các chợ, các HKD thực phẩm và được Phòng Kinh tế quận chủ trì tổ chức các lớp đào tạo, tập huấn.

Số lượng lớp tập huấn và người tham gia là cán bộ quản lý ổn định qua các năm, trong khi cho các đối tượng HKD và người dân có giảm, nhất là năm 2021 do dịch Covid-19 cùng với việc giãn cách xã hội. Công tác tập huấn mới chỉ tập trung nhiều hơn cho cán bộ quản lý và người kinh doanh tại chợ, trong khi người dân tham gia vẫn chiếm tỷ lệ rất thấp (năm 2019 cao nhất cũng chỉ được 0,41% dân số của Quận).

Đối với các lớp tập huấn cho cán bộ quản lý, nội dung tập huấn được đánh giá tương đối tốt, chất lượng và phù hợp chiếm tới gần 3/4. Tuy nhiên, đối với các lớp tập huấn cho HKD thì nội dung tập huấn và thời điểm tập huấn vẫn có hơn 17% số hộ đánh giá là không phù hợp. Trên thực tế các HKD cả ngày, vì vậy, nếu tổ chức tập huấn vào ban ngày, các hộ phải nghỉ bán hoặc nhờ người bán hàng thay. Đó là lý do khiến nhiều hộ không tham gia đầy đủ các buổi tập huấn. Hiện nay, nhận thức của người kinh doanh về ô nhiễm thực phẩm, nhất là ô nhiễm vi sinh vật vẫn còn hạn chế. Họ cho rằng vấn đề lớn hơn là ô nhiễm kim loại nặng và ở nơi khác

(không phải nơi kinh doanh) (Phạm Van Hung & cs., 2023; Phạm Thị Thanh Thảo & cs., 2018). Do vậy, nội dung tập huấn cần được thiết kế đơn giản, ngắn gọn, dễ hiểu hơn.

**3.3. Yếu tố ảnh hưởng đến quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với chợ dân sinh trên địa bàn quận Cầu Giấy**

**3.3.1. Nhân lực quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại quận**

Nhân lực là yếu tố rất quan trọng trong việc thực hiện QLNN về ATTP. Nếu nhân lực có đủ về số lượng và trình độ chuyên môn tốt thì sẽ làm tốt công tác QLNN về ATTP. Hiện nay, nhân lực làm công tác QLNN về ATTP tại quận Cầu Giấy có trình độ chuyên môn tương đối cao và có kinh nghiệm quản lý. Đây là một trong những yếu tố thuận lợi giúp cho công tác QLNN về ATTP đem lại kết quả cao. Tuy nhiên, vấn đề khó khăn lại nằm ở số lượng cán bộ được bố trí rất ít so với số lượng chợ và cơ sở sản xuất kinh doanh. Ngoài ra, chưa có cơ quan hay đơn vị chuyên trách mà các cán bộ đa phần phải kiêm nhiệm nhiều lĩnh vực khác nhau.

Đánh giá của cán bộ quản lý về nguồn nhân lực làm công tác QLNN về ATTP cho thấy đội ngũ cán bộ QLNN về ATTP cơ bản đáp ứng được yêu cầu công việc, có trình độ chuyên môn phù hợp và có mức độ hoàn thành tốt công việc. Khả năng tiếp cận công việc cũng được đánh giá là nhanh (Bảng 7).

**Bảng 7. Đánh giá của cán bộ quản lý quận Cầu Giấy về nguồn nhân lực trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (2022)**

Chỉ tiêu	CBQL ATTP quận		CB TTYT quận		CB TYT phường		Tổng cộng	
	Số lượng ý kiến	Tỷ lệ (%)	Số lượng ý kiến	Tỷ lệ (%)	Số lượng ý kiến	Tỷ lệ (%)	Số lượng ý kiến	Tỷ lệ (%)
Đội ngũ cán bộ đáp ứng được yêu cầu công việc	12	52,17	3	13,04	8	34,78	23	100,00
Trình độ chuyên môn phù hợp với yêu cầu công việc	12	52,17	3	13,04	8	34,78	23	100,00
Khả năng tiếp cận công việc nhanh chóng	10	43,48	3	13,04	6	26,08	19	82,60
Mức độ hoàn thành công việc tốt	12	52,17	3	13,04	8	34,78	23	100,00

**Bảng 8. Tình hình đầu tư trang bị bộ Kit - Test nhanh kiểm tra an toàn thực phẩm quận Cầu Giấy giai đoạn 2019-2021 (hộ)**

Đơn vị	Năm 2019	Năm 2020	Năm 2021	TĐPTBQ (%)
Phòng Y tế	10	15	25	158,11
Trung tâm Y tế	20	25	35	132,29
Phòng Kinh tế	5	5	5	100
Trạm Y tế phường	10	15	20	141,42

Nguồn: Phòng Y tế quận Cầu Giấy (2019-2021).

### 3.3.2. Cơ sở vật chất tại chợ và trang thiết bị phục vụ công tác quản lý

Cơ sở vật chất và trang thiết bị phục vụ kiểm tra tình hình ATTP là điều kiện không thể thiếu và nó ảnh hưởng đến kết quả và hiệu quả quản lý. Trong giai đoạn 2019-2021, cơ sở vật chất phục vụ cho công tác chuyên môn về ATTP chưa được đầu tư nhiều. Trang thiết bị dùng cho hoạt động kiểm soát, kiểm tra như máy ảnh, máy quay để ghi lại hình ảnh, vật chứng vi phạm không có. Máy ghi âm, máy tính chưa được trang bị nên quá trình thiết lập, ghi biên bản được viết bằng tay, không kịp thời và không phản ánh đầy đủ, chính xác.

Bộ Kit - Test giúp cán bộ quản lý kiểm tra test nhanh được nhiều loại thực phẩm hơn, qua đó có đánh giá chính xác và kịp thời nhất mức độ an toàn của sản phẩm được kiểm tra. Bộ Kit/test đã được đầu tư và số lượng tăng theo các năm. Tuy nhiên các bộ Kit - Test trang bị cho cấp phường với số lượng còn hạn chế, chưa đáp ứng được yêu cầu của công tác quản lý so với số lượng cơ sở cần kiểm tra mỗi năm. Đây chính là điểm cần tăng cường trong thời gian tới.

Đánh giá của cán bộ quản lý và chuyên viên phụ trách công tác ATTP về cơ sở vật chất phục vụ công tác QLNN về ATTP thì trong giai đoạn 2019-2021 có trên 60% cho rằng không đáp ứng được yêu cầu trong quản lý, cơ sở vật chất chưa được trang bị đầy đủ; trang thiết bị còn lạc hậu (Bảng 9). Theo quan sát, nhiều quầy bán thực phẩm tươi sống còn bày bán gần mặt đất, việc sơ chế cũng thực hiện gần mặt đất gây mất ATTP. Các cơ sở kinh doanh thịt lợn, thịt bò bày bán trên bàn gỗ không đáp ứng quy định về ATTP. Các HKD thực phẩm chín chưa trang bị tủ che chắn côn trùng gây hại, còn tồn tại bụi bám và chưa được vệ sinh sạch sẽ.

### 3.3.3. Nhận thức về an toàn thực phẩm

Nhận thức về ATTP của người dân là yếu tố rất quan trọng trong việc quản lý ATTP. Trong phần này, nghiên cứu tập trung vào hai nhóm tác nhân chính là người kinh doanh và người tiêu dùng đối với ATTP.

#### a. Yếu tố từ người kinh doanh tại chợ

Qua khảo sát và phỏng vấn trực tiếp các HKD tại chợ cho thấy ý thức chấp hành quy định của pháp luật của các HKD trong kinh

doanh chưa cao. Kiến thức về ATTP đã được học, tập huấn nhưng các HKD hầu như chưa áp dụng vào thực tế hay thực hành. Hầu hết các thực phẩm bày bán tại chợ không thể xuất trình được nguồn gốc xuất xứ, sản phẩm không có nhãn mác, không ghi hạn sử dụng.

Cụ thể, các HKD tại chợ có kiến thức về ATTP chiếm hơn 64%. Tuy nhiên, việc áp dụng kiến thức ATTP đã được học vào thực tế rất thấp (chưa được 50%). Nguyên nhân là do các HKD cho rằng điều này không cần thiết vì qui mô kinh doanh nhỏ lẻ, thiếu nguồn vốn, nếu áp dụng cần đầu tư nhiều tiền,... Thực phẩm chủ yếu được nhập từ chợ đầu mối ở vùng lân cận hoặc mua của các hộ nông dân tự sản xuất vì vậy không có hồ sơ chứng minh được nguồn gốc xuất xứ.

*b. Yếu tố từ người tiêu dùng*

Người tiêu dùng hàng ngày tham gia mua sắm thực phẩm tại các chợ có vai trò rất quan trọng, ảnh hưởng trực tiếp đến quản lý về ATTP. Để thực hiện được vai trò của mình, người tiêu dùng cần có hiểu biết và tích cực trong giám sát SATTP tại nơi mua sắm thực phẩm. Tuy nhiên, kết quả khảo sát cho thấy đa phần người tiêu dùng kiến thức về ATTP còn hạn chế. Trong số 40 người được hỏi thì 29 người (72,5%) không biết rõ các quy định về ATTP. Người tiêu dùng không nắm bắt được các điều kiện về ATTP theo quy định từ đó họ không yêu cầu người bán chứng minh nguồn gốc của thực phẩm. Một trăm phần trăm người được hỏi chưa bao giờ yêu cầu người bán xuất trình giấy tờ chứng minh nguồn gốc của sản phẩm. Khi mua thực phẩm, họ chỉ quan sát, lựa chọn bằng mắt thường (chiếm 87,5% số người được hỏi) (Jelena & cs., 2018; Nguyen Thi Duong Nga & cs., 2023).

Nhận thức của con người là bước khởi đầu trong vòng lặp nhận thức - thái độ - thực hành (knowledge - attitude - practice) trong lý thuyết sự thay đổi (theory of changes) (John & Nancy, 2015; Pham Van Hung & cs., 2023). Các nghiên cứu đã chỉ ra sự cần thiết phải nâng cao nhận thức cho cả người kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm. Mặc dù tuyên truyền, tập huấn về ATTP đã được triển khai ở nhiều nơi, nhưng sự thay đổi về nhận thức, hành vi và nhất là thực hành của họ còn chậm và là một thách thức lớn (Nguyen Thi Duong Nga & cs., 2023; Pham Van Hung & cs., 2023).

**3.4. Giải pháp tăng cường quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại các chợ**

**3.4.1. Cải tiến công tác truyền truyền, phổ biến và tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng**

Như đã phân tích ở trên, người tiêu dùng có vai trò quan trọng trong quản lý ATTP nhưng đa số họ chưa có kiến thức hoặc chưa quan tâm đến ATTP khi đi mua thực phẩm (29/40 người không biết rõ quy định về ATTP, 100% người không yêu cầu chứng minh nguồn gốc sản phẩm). Do đó, trong thời gian tới cần thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP rộng rãi hơn cho người tiêu dùng.

Công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP cần thực hiện đa dạng, phong phú, nhiều hình thức, phù hợp và hiệu quả. Ngoài những biện pháp truyền thống như băng rôn, áp phích, tờ rơi, cần linh hoạt ứng dụng công nghệ thông tin trong phổ biến thông tin như truyền thông qua Facebook, Zalo, Twitter... Hiện nay những biện pháp tuyên truyền qua mạng xã hội hầu như chưa được sử dụng. Hệ thống báo, truyền hình cũng cần vào cuộc tích cực hơn.

**Bảng 9. Đánh giá của cán bộ về cơ sở vật chất phục vụ quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm quận tại Cầu Giấy (năm 2022)**

Chỉ tiêu đánh giá	Đồng ý		Không đồng ý	
	Số lượng (ý kiến)	CC (%)	Số lượng (ý kiến)	CC (%)
CSVC đáp ứng được yêu cầu công việc	8	34,8	15	65,2
Trang thiết bị đầy đủ	7	30,4	16	69,6
Trang thiết bị hiện đại	5	21,7	18	78,3
Trang thiết bị được bổ sung thường xuyên	10	43,5	13	56,5



**Bảng 10. Hiểu biết của hộ kinh doanh về an toàn thực phẩm tại quận Cầu Giấy (năm 2022)**

Chỉ tiêu	Rất Tốt		Tốt		Không tốt	
	Số lượng (ý kiến)	CC %	Số lượng (ý kiến)	CC %	Số lượng (ý kiến)	CC %
Kiến thức về VSATTP	5	7,14	40	57,14	25	35,72
Áp dụng kiến thức về VSATTP đã được học	3	4,28	30	42,86	37	52,86
Nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm rõ ràng	5	7,14	15	21,43	50	71,43
Phối hợp, cung cấp thông tin cho cơ quan QLNN khi được kiểm tra	35	50,00	30	42,86	5	7,14

Lồng ghép nội dung thông tin thông qua các buổi hội thảo, sinh hoạt của tổ chức Đảng, tổ dân phố, các hội nhóm, câu lạc bộ nhằm giảm thiểu kinh phí chuyển tải các nội dung ATTP tới đúng đối tượng với những thông điệp truyền thông phù hợp. Có thể tận dụng hệ thống truyền thanh của phường trong công tác tuyên truyền ATTP, đây cũng là biện pháp hiệu quả và chi phí thấp (Phạm Văn Hùng & cs., 2023).

Nội dung tuyên truyền cần ngắn gọn, rõ ràng, dễ hiểu, cập nhật đầy đủ, chính xác các quy định hiện hành của pháp luật liên quan đến ATTP, tập trung vào những quy định thực tế đối với các HKD tại chợ, các quy định về kinh doanh cần thực hiện nhằm đảm bảo ATTP để người tiêu dùng nắm rõ và trở thành quan sát viên tại các chợ.

**3.4.2. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất và trang thiết bị tại các chợ**

Bổ sung trang thiết bị cần thiết cho các Ban quản lý chợ như test nhanh hàm lượng thuốc trừ sâu, natri, hàn the,... để Ban quản lý chợ có thể thực hiện test nhanh hàng ngày, kiểm tra ngẫu nhiên đối với các sản phẩm rau, củ, quả, thực phẩm tươi sống như thịt, cá, đồ ăn chín như bún, phở, giò, chả... Hầu hết ý kiến của cán bộ làm công tác quản lý ATTP đều cho rằng các trang thiết bị còn thiếu (gần 70% số cán bộ đánh giá).

Quận cần nâng cấp cơ sở hạ tầng bằng hình thức xã hội hóa, huy động nguồn lực từ các hợp tác xã đang thực hiện quản lý trực tiếp tại chợ. Đối với các chợ thuộc Ban Quản lý chợ Cầu Giấy, cần có kế hoạch bổ sung kinh phí cho công tác cải tạo, sửa chữa lại chợ nhằm đảm bảo ATTP, hỗ trợ các HKD sử dụng bàn, kệ bằng inox, sử dụng tủ kính, tủ mát để bảo quản thực phẩm, hỗ trợ giá kệ bày bán, bảo quản sản phẩm, sửa chữa, cố định, gia cố tạo sự ổn định,

chắc chắn. Mỗi ki-ốt cần được trang bị biển tên, mặt hàng, nguồn gốc, số điện thoại rõ ràng. Các HKD cần có sổ ghi chép hàng nhập xuất theo ngày, nguồn gốc và được kiểm tra chặt chẽ.

**3.4.3. Cải tiến công tác kiểm tra và nâng cao hiệu quả công tác xử lý vi phạm**

Phân công, phân cấp rõ ràng cụ thể cho từng phòng, ban, UBND các phường thực hiện nhiệm vụ QLNN về thanh tra, kiểm tra tại các chợ nhằm tăng cường hiệu quả trong thanh tra, kiểm tra. Huy động tối đa nguồn lực đảm bảo hiệu quả và số lượng và chất lượng qua mỗi đợt kiểm tra, không để xảy ra tình trạng chông chéo trong thực hiện nhiệm vụ (tỷ lệ kiểm tra mới đạt 35,4% năm 2021).

Bố trí lực lượng kiểm tra, chốt kiểm soát ATTP tại các chợ nhằm ngăn chặn có hiệu quả việc vận chuyển, kinh doanh thực phẩm tươi sống, nông, lâm thủy sản nhập lậu, không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo chất lượng, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định pháp luật.

Thực hiện kiểm tra đột xuất khi phát hiện dấu hiệu vi phạm hoặc khi nhận được thông tin phản ánh vi phạm của các HKD tại chợ (hiện tại chủ yếu là kiểm tra định kỳ tại các chợ).

Ban Quản lý chợ thực hiện test nhanh đối với các nhóm hàng thực phẩm như đồ tươi sống, đồ chín, kịp thời phát hiện các nguy cơ gây mất ATTP. Kiểm nghiệm thường xuyên đối với thực phẩm có nguy cơ cao để kịp thời phát hiện các vi phạm về ATTP, từ đó có biện pháp xử lý các vi phạm.

Công khai đường dây nóng, số điện thoại để người tiêu dùng phản ánh các sai phạm của các HKD. Có chính sách bảo mật thông tin của các cá nhân phản ánh, tố giác.

#### 3.4.4. Nâng cao sự tham gia của cộng đồng

Ban Quản lý các chợ nên khuyến khích HKD kiểm tra và hỗ trợ lẫn nhau trong việc nâng cao mức độ ATTP, các hộ có thể chia sẻ kinh nghiệm cho nhau như phân chia khu vực bán thịt tươi và thịt chín, rửa tay thường xuyên, cuối mỗi ngày cần rửa bàn, vệ sinh khu vực bán hàng. Người tiêu dùng cũng cần tham gia tích cực vào việc giám sát thực hiện ATTP tại chợ thông qua hành vi mua bán của mình (Nguyen Thi Duong Nga & cs., 2023).

#### 4. KẾT LUẬN

Bộ máy quản lý ATTP tại các chợ ở quận Cầu Giấy được thực hiện theo quy định của pháp luật. Hàng năm, Quận đã thực hiện nhiều biện pháp tuyên truyền, phổ biến kiến thức cho cán bộ làm công tác quản lý và người kinh doanh thông qua hệ thống phát thanh (2 lần/ngày), băng rôn và tờ rơi. Ngoài ra, Quận cũng tổ chức tập huấn cho cán bộ quản lý, HKD và người dân trên địa bàn về ATTP (năm 2021 tổ chức hai lớp tập huấn cho mỗi nhóm đối tượng). Tuy nhiên, cần điều chỉnh về cách thức, thời gian tổ chức cũng như nội dung tuyên truyền. Công tác kiểm tra và xử lý vi phạm được thực hiện thường xuyên, các lỗi vi phạm được xử lý kịp thời.

Yếu tố ảnh hưởng đến QLNN về ATTP tại Cầu Giấy là thiếu cán bộ, trang thiết bị phục vụ quản lý còn chưa đầy đủ, cơ sở hạ tầng tại các chợ đã xuống cấp, chưa được trang bị đầy đủ theo quy định và người tiêu dùng còn chưa quan tâm nhiều đến vấn đề ATTP khi mua thực phẩm.

Các giải pháp gồm cải tiến công tác tuyên truyền, tập huấn, tăng cường đầu tư cơ sở vật chất và cải tiến công tác kiểm tra được đề xuất để nâng cao kết quả QLNN về ATTP tại quận Cầu Giấy trong thời gian tới. Ngoài ra, khuyến khích sự tham gia của cộng đồng trong lĩnh vực ATTP cũng là hướng nên áp dụng và tăng cường.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

Duy Tính (2022). UBND TP.HCM đã trình Chính phủ đề án thành lập Sở An toàn thực phẩm trực thuộc UBND TP.HCM. Truy cập từ <https://thanhnien.vn/thanh-lap-so-an-toan-thuc-pham-tphcm-vi-loi-ich-cua-nguoi-dan-1851530866.htm> ngày 4/5/2023.

FAO (2014). Guidance on hygiene and safety in the food retail sector. FAO, Rome, Italy.

Jelena Janjić, Jelena Ćirić, Marija Bošković, Danijela Šarčević, Milka Popović & Milan Ž. Baltić (2018). Consumer responsibility for food safety. *Research in Agriculture*. 3(1): 1-10.

John Mayne & Nancy Johnson (2015). Using theories of change in the CGIAR research program on agriculture for nutrition and health. *Journal of Evaluation*. 21(4): 407-428.

Nguyen Thi Duong Nga, Ngo Hoang Tuan Hai, Pham Van Hung, Nguyen Anh Duc & Nguyen Thi Thu Huyen (2023). Consumers' willingness to pay for upgraded fresh pork. A research report of SafePORK project Market-based approaches to improving the safety of pork in Vietnam. ILRI, Vietnam.

Nguyen - Viet Hung, Tran Thi Tuyet Hanh, Fred Unger, Dang Xuan Sinh & Delia Grace (2017). Food safety in Vietnam: where we are at and what we can learn from international experiences. *Infectious diseases of poverty*. 6(01): 83-88.

Phạm Thị Thanh Thảo, Nguyễn Xuân Trạch & Phạm Kim Đăng (2018). Vệ sinh an toàn thực phẩm trong hệ thống phân phối thịt lợn tại tỉnh Lâm Đồng. *Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam*. 16(1): 9-17.

Pham Van Hung, Nguyen Thi Duong Nga, Nguyen Thi Thu Huyen, Duong Nam Ha, Nguyen Thi Thinh, Sinh Dang-Xuan, Hung Nguyen-Viet, Delia Grace & Fred Unger (2023). Consumer's knowledge, attitudes, and practices on food safety in pork value chains in Vietnam. A research report of SafePORK project Market-based approaches to improving the safety of pork in Vietnam. ILRI, Vietnam.

Phòng Kinh tế quận Cầu Giấy (2019; 2020; 2021). Báo cáo hàng năm công tác quản lý nhà nước về chợ trên địa bàn quận Cầu Giấy năm 2019, 2020, 2021. Quận Cầu Giấy, Hà Nội.

Phòng Y tế quận Cầu Giấy (2019; 2020; 2021). Báo cáo hàng năm công tác quản lý an toàn thực phẩm năm 2019, 2020, 2021. Quận Cầu Giấy, Hà Nội.

Richard F. Pugh (1990). Food safety and the retail industry, *International Journal of Retail & Distribution Management*. 18(6): 3-7.

UBND quận Cầu Giấy (2019; 2020; 2021). Báo cáo hàng năm kết quả triển khai công tác quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn quận Cầu Giấy năm 2019; 2020; 2021. Quận Cầu Giấy, Hà Nội.

Tetty Havinga (2013). Food retailers as drivers for food safety standards. *Nijmegen Sociology of Law Working Papers Series* (3): 3-18. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2331869>.

World Bank (2017). Food safety risk management in Vietnam: Challenges and opportunities. Technical working paper. Hanoi, Vietnam.