

# XÂY DỰNG CHUỖI LIÊN KẾT ĐỂ SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN TOÀN Ở NGHỆ AN

■ Nguyễn Thái Tuấn

*Chi cục Quản lý chất lượng nông, lâm, thủy sản Nghệ An*

An toàn thực phẩm (ATTP) là một vấn đề hết sức quan trọng, có ý nghĩa lớn về kinh tế - xã hội và sức khỏe cộng đồng. Để có nông sản, thực phẩm an toàn cung cấp cho người tiêu dùng, đòi hỏi có sự tham gia của người sản xuất, người kinh doanh buôn bán và các cấp quản lý. Tuy nhiên, vấn đề kiểm soát ATTP của các cơ sở sản xuất kinh doanh và cơ quan chức năng chưa thật sự tập trung vào các điểm trọng yếu dựa trên cơ sở phân tích nguy cơ về ATTP; kiểm soát còn có sự trùng lặp, chưa có sự kết nối thông tin kiểm soát chuỗi, dẫn đến một số sản phẩm nông sản thực phẩm không đảm bảo vệ sinh ATTP, gây ảnh hưởng xấu đến sức khỏe của người tiêu dùng.

Một trong những nguyên tắc quản lý ATTP được quy định tại Luật ATTP (Điều 3) đó là: "Quản lý ATTP phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với ATTP". Xây dựng và phát triển các chuỗi thực phẩm an toàn "Từ trang trại đến bàn ăn" là một giải pháp có tính đột phá và bền vững để quản lý tốt chất lượng ATTP, đồng thời đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.



Nhiều vùng trồng rau xanh trong tỉnh được đầu tư hệ thống tưới hiện đại  
(Mô hình sản xuất rau an toàn ở Nghi Liên - Nghi Lộc)

## **1. Dự báo xu hướng phát triển của thị trường nông sản Việt**

Kinh tế Việt Nam trong thời gian tới được dự báo phát triển ổn định, đặc biệt trong bối cảnh Việt Nam ngày càng hội nhập sâu với kinh tế thế giới. Thị trường nội địa, đặc biệt là thị trường bán lẻ Việt Nam vẫn là thị trường mới nên thu hút các doanh nghiệp bán lẻ hàng đầu thế giới tham gia. Việc gia nhập Tổ chức thương mại thế giới (WTO), tham gia Hợp tác kinh tế xuyên Thái Bình Dương (TPP) và mở rộng thực hiện Hiệp định thương mại tự do (FTA) với các nước trên thế giới, Việt Nam có cơ hội lớn để đẩy mạnh xuất khẩu hàng hóa nông sản. Tuy nhiên, chúng ta cũng sẽ phải đối mặt với các quy định khắt khe về vệ sinh ATTP, quy định về hàng rào kỹ thuật và nhất là nông sản phẩm của các nước có cơ hội tràn vào Việt Nam.

Bên cạnh đó, yêu cầu của người tiêu dùng trong nước đối với hàng hóa có chất lượng, đảm bảo ATTP ngày càng cao, đòi hỏi minh bạch hơn trong việc cung cấp thông tin về nguồn gốc sản phẩm. Nông sản có nguồn gốc nước ngoài, đặc biệt sản phẩm của các nước ký Hiệp định thương mại tự do với nước ta như EVFTA, TPCPP sẽ ngày càng có điều kiện vào thị trường Việt Nam, cạnh tranh gay gắt với sản phẩm xuất xứ trong nước. Một số sản phẩm mà Nghệ An có lợi thế như: thịt, trứng, hoa quả... sẽ bị cạnh tranh gay gắt với sản phẩm nhập khẩu cùng loại.

Các chuỗi siêu thị, cửa hàng tiện lợi bày bán các sản phẩm nông, lâm, thủy sản đã được kiểm soát ATTP, có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm sẽ phát triển nhiều không chỉ tại các thành phố mà len lỏi về các vùng nông thôn. Người tiêu dùng sẽ dần chuyển hướng mua sản phẩm tại các chợ truyền thống như hiện nay sang mua các sản phẩm đã được kiểm soát tại các siêu thị. Sản xuất truyền thống, nhỏ lẻ theo hộ gia đình sẽ được thay thế bằng sản xuất liên kết theo chuỗi để dễ kiểm soát, tạo tính minh bạch, đồng thời nâng cao giá trị sản phẩm. Chỉ có những sản phẩm được sản xuất theo chuỗi, có thể truy xuất nguồn gốc sản phẩm mới được tham gia.

Trước thực tế đó, nếu không có sự định hướng, hỗ trợ kịp thời của nhà nước để người dân sản xuất, chế biến sản phẩm nông, lâm, thủy sản, nâng cao chất lượng sản phẩm, kiểm soát ATTP, đầu tư nhân lực, bao bì, quảng bá sản phẩm, chuyển đổi phương thức sản xuất truyền thống nhỏ lẻ như hiện nay sang hình thức liên kết, tạo chuỗi giá trị hàng hóa sẽ rất khó phát triển và cạnh tranh trên thị trường.

## **2. Sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn ở Nghệ An hiện nay**

Đến nay, tỉnh Nghệ An đã hình thành một số vùng nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao như: vùng trồng rau, hoa ở Nghĩa Đàn; chăn nuôi bò sữa của Công ty Thực phẩm TH... Toàn tỉnh đã xây dựng được 35 cánh đồng mẫu và mẫu lớn trong sản xuất lạc, chè, mía... đạt hiệu quả kinh tế cao, tạo bước đột phá, thực hiện tốt mối liên kết giữa các “nhà” trong sản xuất nông nghiệp. Nhiều mô hình sản xuất có hiệu quả đã thành công, nhân ra diện rộng, góp phần chuyển dịch cơ cấu sản xuất. Nhiều sản phẩm nông, lâm, thủy sản được hình thành, khôi phục, áp dụng các quy trình sản xuất, giám sát ATTP, trở thành sản phẩm đặc trưng của tỉnh.

### **2.1. Sản phẩm trồng trọt**

- Sản xuất, chế biến chè: Sản phẩm chè của vùng sản xuất chè Shan Tuyết ở Kỳ Sơn, vùng chè VietGAP ở Tổng đội Thanh niên xung phong 5, vùng chè Thanh Đức (Thanh Chương)... từ chỗ chỉ sản xuất nguyên liệu cho các nhà máy chế biến chè trong tỉnh, một số cơ sở sản xuất tại các vùng chè này đã đầu tư khép kín chế biến, đóng gói sản phẩm cung ứng ra thị trường.

- Sản xuất, chế biến quả: Hình thành được một số vùng chuyên canh trồng cây ăn quả có chất lượng tốt, áp dụng tiên bộ khoa học kỹ thuật, tạo sản phẩm đặc sản địa phương như: vùng trồng chanh leo ở Quê Phong; vùng sản xuất cam ăn quả áp dụng VietGAP tại xã Thanh Đức, huyện Thanh Chương; mô hình sản xuất cam VietGAP (hiện nay đang thực hiện theo hướng sản xuất hữu cơ) của Công ty CP Trang trại nông sản Phù Quý tại xã Minh Hợp, huyện Quỳnh Hợp; Hợp tác xã cam 1/5 (huyện Nghĩa Đàn); vùng trồng chanh quả (xã Nam Kim, Nam Lộc, huyện Nam Đàn); vùng trồng Thanh Long ruột đỏ tại xã Xuân Sơn, huyện Đô Lương... Một số sản phẩm là đặc sản tại các địa phương khác như bưởi da xanh, bơ Booth, mít Thái... đưa về trồng tại Nghệ An cho chất

**Luật ATTP và Chiến lược Quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn 2030 đã nêu: Xây dựng chiến lược, quy hoạch tổng thể về bảo đảm ATTP, quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn theo chuỗi cung cấp thực phẩm được xác định là nhiệm vụ trọng tâm ưu tiên. Thiết lập khuôn khổ pháp lý và tổ chức thực hiện lộ trình bắt buộc áp dụng hệ thống Thực hành sản xuất tốt (GMP), Thực hành nông nghiệp tốt (GAP), Thực hành vệ sinh tốt (GHP), Phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) và các hệ thống quản lý ATTP tiên tiến khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.**

lượng rất tốt, khẳng định đặc tính địa lý, khí hậu Nghệ An khá phù hợp với cây ăn quả. Không chỉ dừng lại ở sản phẩm quả tươi, hiện nay một số đơn vị cũng đã chú trọng bảo quản, chế biến để đa dạng hóa các sản phẩm đồng thời nâng cao giá trị. Công ty CP Trang trại Nông sản Phú Quý, Hợp tác xã cam Bản Pha (huyện Con Cuông) là những đơn vị tiên phong trong việc chế biến các sản phẩm từ cam quả: mứt vỏ quả, mứt múi cam, tinh dầu cam, bánh trung thu từ cam...

- Sản xuất rau: Sản xuất rau, củ quả gắn bó mật thiết với đa số người nông dân. Tỉnh ta đã hình thành được một số vùng rau chuyên canh, áp dụng VietGAP vào sản xuất như: vùng trồng rau Quỳnh Lương, Quỳnh Minh (huyện Quỳnh Lưu); vùng trồng rau, đặc biệt là susu, tại xã Quỳnh Liên (thị xã Hoàng Mai); vùng rau Hưng Đông (thành phố Vinh); vùng rau Xuân Hòa, Nam Anh (huyện Nam Đàn); vùng sản xuất rau gia vị Diên Thái (huyện Diên Châu); vùng sản xuất hành tằm Nghi Lâm (huyện Nghi Lộc)... Từ sản xuất truyền thống, người dân đã chú trọng áp dụng các tiến bộ kỹ thuật, đầu tư trang thiết bị, nhà lưới, nhà màng, tưới tự động để nâng cao chất lượng, giảm công lao động, đồng thời chú trọng vấn đề ATTP, đẩy mạnh tìm kiếm thị trường tiêu thụ.

- Sản phẩm lúa, đậu, lạc, vừng: Nghệ An được biết đến là tỉnh có sản phẩm lạc, vừng, đậu đỗ ngon, đặc biệt có sản phẩm lạc Sen nổi tiếng. Mặc dù vậy, do chưa có biện pháp bảo quản, chế biến phù hợp nên sản phẩm sau mùa vụ thu hoạch đều

được thương lái mua và bán ngoại tỉnh. Do bán với sản phẩm thô không qua chế biến, bán tại thời điểm sản lượng nhiều nên nhiều lúc bị ép giá nên mỗi năm thất thoát hàng chục tỷ đồng. Hiện nay, một số doanh nghiệp, hợp tác xã nông nghiệp đã đầu tư thiết bị sấy, kho bảo quản, máy ép để chế biến dầu và các sản phẩm khác. Điển hình như Hợp tác xã Quyết Tiến (xã Công Thành - huyện Yên Thành) đầu tư giống, thiết bị sấy, máy xay sát liên hợp, kho bảo quản để chế biến gạo; Hợp tác xã nông nghiệp Nghi Long (huyện Nghi Lộc) thu mua lạc, vừng cho dân, đầu tư máy ép, chế biến sản phẩm dầu lạc, dầu vừng tung ra thị trường; Làng nghề ép dầu lạc Hưng Long (xã Hưng Long - huyện Hưng Nguyên); Làng nghề chế biến kẹo lạc Hưng Châu (huyện Hưng Nguyên)... Chỉ có thể phát triển theo hướng chế biến, đa dạng hóa sản phẩm mới nâng cao giá trị sản phẩm, giải quyết lao động, đem lại thu nhập tăng thêm cho người dân.

### **1.2. Sản phẩm chăn nuôi**

Bên cạnh các trang trại chăn nuôi quy mô lớn của các doanh nghiệp TH, Vinamilk áp dụng GlobalGAP, các địa phương, hợp tác xã, trang trại chăn nuôi cũng đã áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAP) tạo ra vùng sản xuất hàng hóa tập trung có chất lượng, ATTP đảm bảo gắn thương hiệu địa phương. Điển hình như: vùng nuôi gà thịt (huyện Thanh Chương); nuôi gà lấy trứng (xã Diên Trung - huyện Diên Châu); vùng chăn nuôi bò thịt Nghĩa Đồng, Tân Phú (huyện Tân Kỳ). Một số sản phẩm tuy chưa tập trung nhưng có chất lượng tốt, được người tiêu dùng đánh giá cao như: vịt bầu, gà ác, lợn đen... ở các huyện vùng cao.

Chế biến các sản phẩm thịt cũng là lợi thế của Nghệ An, hiện nay toàn tỉnh có hơn 200 cơ sở chế biến giò chả, nem chua, xúc xích từ thịt gia súc, gia cầm. Một số cơ sở sản xuất quy mô khá lớn, đầu tư nhà xưởng, trang thiết bị đảm bảo, chú trọng xây dựng thương hiệu sản phẩm như: giò bê Châu Hường, giò bê Sơn Cẩm (huyện Nam Đàn); Công ty TNHH thực

phẩm Quang Trang, Công ty CP Thực phẩm Tứ Phương (thành phố Vinh)... Ước tính mỗi năm các cơ sở chế biến giò chả Nghệ An sản xuất khoảng 800-1.200 tấn sản phẩm, trong đó xuất ra thị trường ngoài tỉnh khoảng 500-600 tấn sản phẩm. Mặc dù vậy, hầu hết sản phẩm giò chả sản xuất tại Nghệ An chưa đáp ứng được yêu cầu về nguồn gốc, quy trình chế biến, truy xuất nguồn gốc sản phẩm nên chưa được đưa vào các siêu thị lớn.

### **1.3. Sản phẩm thủy sản**

Nghệ An là tỉnh có lợi thế về nuôi trồng, khai thác thủy sản. Mỗi năm, Nghệ An khai thác, thu hoạch khoảng 200.000 tấn sản phẩm thủy sản các loại. Sản phẩm khá đa dạng, nhiều sản phẩm có chất lượng tốt như: cá thu, tôm, mực...

Hiện nay, tỉnh đã hình thành được 7 vùng nuôi tôm thực hiện theo quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt (VietGAP) tại phường Quỳnh Lập, Quỳnh Xuân, Quỳnh Di (thị xã Hoàng Mai); Quỳnh Thanh, Quỳnh Lương, Quỳnh Bảng (huyện Quỳnh Lưu); Diễn Trung (huyện Diễn Châu).

Phát triển nuôi cá có giá trị kinh tế cao (cá trắm đen, cá leo, cá lăng, cá chép giòn...) trong lồng bè trên các hồ, đập thủy điện lớn như hồ Bản Vẽ (huyện Tương Dương); Thủy điện Hòa Na (huyện Quế Phong)... Chất lượng cá nuôi trong lồng bè trên lòng sông, hồ thủy điện hoàn toàn tự nhiên nên có chất lượng tốt, được người tiêu dùng đánh giá cao.

Nghệ An đã hình thành được một số làng nghề chế biến thủy sản: làng nghề nước mắm Quỳnh Di, làng nghề chế biến cá khô Quỳnh Lập (thị xã Hoàng

Mai)...; một số doanh nghiệp đầu tư vào chế biến như: Công ty Nước mắm Vạn Phần Diễn Châu (huyện Diễn Châu); Công ty Dịch vụ chế biến Cửa Hội (thị xã Cửa Lò); Công ty Chế biến thủy sản xuất khẩu 38 B (huyện Quỳnh Lưu)...

Mỗi năm, các cơ sở thu mua thủy sản Nghệ An cung ứng ra thị trường, đặc biệt thị trường Hà Nội khoảng 20.000-30.000 tấn hải sản các loại nhưng chủ yếu xuất bán theo phương thức đơn giản: xuất nguyên con, đóng thùng xộp, không nhãn mác, chất lượng khó kiểm soát, giá bán thấp, giá trị gia tăng thấp. Mỗi năm, các cơ sở sản xuất nước mắm truyền thống sản xuất được 8-12 triệu lít, điển hình như Công ty Vạn Phần khoảng 1,8-2 triệu lít/năm; Công ty Dịch vụ chế biến Cửa Hội chế biến khoảng 1,2-1,5 triệu lít/năm nhưng cũng chỉ bán được giá thấp hơn rất nhiều so với nước mắm các địa phương khác.

Có thể khẳng định Nghệ An có nhiều sản phẩm nông, lâm, thủy sản chất lượng, đã hình thành được các vùng sản xuất tập trung, hình thành các hợp tác xã, làng nghề, có những doanh nghiệp đầu tư hoặc hợp đồng thu mua sản phẩm cho người dân. Đây là cơ sở để hình thành chuỗi liên kết tiêu thụ sản phẩm nông lâm thủy sản.



Một số sản phẩm thủy sản của Nghệ An đã được bày bán ở hệ thống siêu thị Big C

### **3. Cần xây dựng chuỗi liên kết để sản xuất thực phẩm an toàn**

Nếu không thực hiện tổ chức, xây dựng các chuỗi cung cấp thực phẩm thì không kiểm tra, truy xuất được nguồn gốc, không xây dựng được thương hiệu, không nâng cao được khả năng cạnh tranh, giá trị sản phẩm, không thể đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và xu hướng phát triển tất yếu của thị trường. Kinh nghiệm xây dựng và phát triển chuỗi thực phẩm an toàn của Nhật Bản như sau: Tổ chức thực hiện kiểm soát ATTP trên cơ sở đánh giá rủi ro đối với từng chuỗi sản phẩm, tức là đối với mỗi chuỗi sản xuất nhóm ngành hàng cụ thể đều nhận diện hết tất cả các nguy cơ/ mối nguy về ATTP có thể hiện diện và đưa ra những biện pháp/giải pháp kiểm soát phù hợp, đủ để kiểm soát. Việc phân công cơ quan quản lý về ATTP quy về đầu mối và phân công rõ ràng giữa các cơ quan. Kiểm tra, giám sát ATTP được thiết lập theo chuỗi. Cơ quan quản lý theo phân công sẽ dựa trên nguy cơ về ATTP đã được xác định trong chuỗi và dòng chảy của sản phẩm từ công đoạn sản xuất đến tiêu thụ trên thị trường để xác định các điểm kiểm soát phù hợp nhằm phát hiện các vấn đề về ATTP, đồng thời có biện pháp ngăn chặn sản phẩm không đảm bảo yêu cầu được lưu thông trên thị trường, đến tay người tiêu dùng. Các tổ chức, hiệp hội tham gia tích cực vào kiểm soát an toàn thực phẩm theo chuỗi ở Nhật Bản đó là: Hiệp hội an toàn thực phẩm, Ủy ban an toàn thực phẩm, Ủy ban người tiêu dùng, Hiệp hội sản xuất các ngành hàng thực phẩm. Các tổ chức, hiệp hội này phối hợp rất mật thiết với các cơ quan chức năng quản lý nhà nước để thực thi tốt việc kiểm soát an toàn thực phẩm theo chuỗi thông qua các liên kết dọc và liên kết ngang.

Đến nay, trên địa bàn tỉnh Nghệ An, số lượng chuỗi liên kết từ sản xuất - chế

biến - tiêu thụ sản phẩm nông, lâm, thủy sản sạch, an toàn, có thương hiệu đang rất ít (trừ một số sản phẩm của các tập đoàn lớn như: sữa tươi, rau quả của Tập đoàn TH, liên kết sản sữa tươi nguyên liệu giữa Vinamilk với các hộ dân Quỳnh Thắng - Quỳnh Lưu...). Các đơn vị còn lại chỉ mới thực hiện tại một số công đoạn đơn lẻ như khâu sản xuất ban đầu (Viet-GAP) hoặc sơ chế, chế biến, kinh doanh (HACCP, GMP...) hoặc đã hình thành được liên kết nhưng chưa bền vững, lỏng lẻo, tình trạng tranh mua, tranh bán vẫn xảy ra thường xuyên. Hệ thống kinh doanh thực phẩm an toàn toàn tỉnh có khoảng 30 cửa hàng, chủ yếu tập trung trên địa bàn thành phố Vinh, có những đơn vị có từ 3-5 cửa hàng như Công ty TNHH Tâm Nguyên, Hộ kinh doanh thực phẩm Bibi Green... nhưng do chưa chủ động được nguồn hàng, chưa có vùng nguyên liệu ổn định nên vẫn còn gặp nhiều khó khăn. Có thể nói chuỗi liên kết tiêu thụ sản phẩm nông lâm thủy sản của Nghệ An thiếu ổn định, sức cạnh tranh trên thị trường thấp, chưa phát huy được lợi thế của nhiều sản phẩm đặc trưng cũng như thị trường tiêu thụ sản phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn của tỉnh.

Đối với thị trường Nghệ An, nhu cầu tiêu dùng sản phẩm thực phẩm nông, lâm, thủy sản: rau, củ, quả, thịt lợn, thịt gà, thủy sản, trứng... chiếm tỷ trọng lớn trong tổng nhu cầu thực phẩm hàng ngày của con người. Xây dựng các chuỗi cung cấp thực phẩm an toàn sản phẩm nông, lâm, thủy sản có ý nghĩa vô cùng quan trọng trong việc bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, góp phần nâng cao ý thức về đảm bảo thực phẩm an toàn cho các tổ chức/cá nhân tham gia sản xuất, kinh doanh. Đồng thời, nó cũng giúp cho các cơ quan quản lý xác định được các khâu trọng yếu trong hoạt động giám sát, kiểm tra, thanh tra nhằm nâng cao hiệu quả, tăng cường phối hợp công tác quản lý ATTP. Mô hình được giám sát đảm bảo rằng các cơ sở trồng trọt, chăn nuôi, khai thác, thu mua/sơ chế, chế biến, kinh doanh tham gia trong chuỗi có thể cung cấp cho người tiêu dùng những sản phẩm an toàn.

Phát triển sản xuất, chế biến tiêu thụ sản phẩm nông, lâm, thủy sản theo chuỗi nhằm nâng cao giá trị sản phẩm, đảm bảo thực hiện tốt công tác quản lý chất lượng, ATTP là rất cần thiết đối với tỉnh Nghệ An hiện nay. Đây là giải pháp quan trọng cần lựa chọn ưu tiên trong chiến lược đảm bảo ATTP trong giai đoạn 2020-2025, tầm nhìn đến 2030./.