

UBND TỈNH THANH HÓA CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ Y TẾ Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 2631 /SYT-BC

V/v báo cáo nội dung trả lời chất vấn
tại kỳ họp HĐND tỉnh khóa 15,

Thanh Hóa, ngày 11 tháng 12 năm 2015

Kính gửi: - Thường trực HĐND tỉnh Thanh Hoá,
- Đại biểu Hội đồng nhân dân tỉnh Thanh Hoá,

Thực hiện công văn số 522/CV - HĐND ngày 16 tháng 11 năm 2015 của HĐND tỉnh về chuẩn bị nội dung trả lời chất vấn tại kỳ họp thứ 15, trong đó có nội dung: “Hiện nay, nhiều cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh, hoặc quá thời hạn sử dụng, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe và gây bức xúc trong nhân dân. Yêu cầu Giám đốc Sở Y tế cho biết công tác quản lý về an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn tỉnh trong thời gian qua, giải pháp khắc phục trong thời gian tới”. Sở Y tế xin được báo cáo như sau:

Theo quy định Luật an toàn thực phẩm (ATTP), Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ và Thông tư Liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT về quản lý an toàn thực phẩm được phân cấp cụ thể như sau:

Ngành Y tế: Chịu trách nhiệm quản lý ATTP với các sản phẩm/nhóm sản phẩm: Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm; quy định điều kiện ATTP đối với bếp ăn tập thể, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và xác nhận công bố chất lượng các sản phẩm của tất cả các sản phẩm thực phẩm.

Ngành Nông nghiệp và PTNT: Quản lý ATTP với sản phẩm/nhóm sản phẩm: ngũ cốc; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thuỷ sản (bao gồm các loài luống cù); rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; thực phẩm biến đổi gen; gia vị; đường; chè; cà phê; ca cao; hạt tiêu; điều; nông sản thực phẩm khác,; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công; chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

Ngành Công thương: Quản lý ATTP: rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng TP thuộc lĩnh vực được phân công; các chợ, siêu thị và các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối hàng hóa thực phẩm.

Tính đến thời điểm hiện nay, trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa có 12.944 cơ sở sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm (cơ sở sản xuất 1.837; cơ sở kinh doanh 6.063; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 4.453; thức ăn đường phố 591)

trong đó có 4.177 cơ sở thuộc thẩm quyền quản lý của ngành Y tế, các cơ sở còn lại do ngành Nông nghiệp và ngành Công thương quản lý.

Để ngăn chặn tình trạng các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh, hoặc quá thời hạn sử dụng, ảnh hưởng đến người dân, trong thời gian qua, với nhiệm vụ được giao, Sở Y tế đã chủ động, tích cực phối hợp với các sở, ban, ngành, các địa phương tham mưu kịp thời cho Tỉnh ủy, Hội đồng nhân dân, UBND tỉnh ban hành các văn bản chỉ đạo về tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm và xử lý các sự cố về an toàn thực phẩm đã được đẩy mạnh triển khai kịp thời, hiệu quả. Các vụ ngộ độc thực phẩm hiện nay vẫn nằm trong tầm kiểm soát và đã giảm cả ba chỉ tiêu (cả về số vụ, số mắc, số đi viện) trong các năm; trong năm 2013 có 11 vụ với 293 người mắc, năm 2014 có 6 vụ với 47 người mắc, năm 2015 có 01 vụ với 12 người mắc; đặc biệt không để xảy ra các vụ ngộ độc tại các hội nghị, sự kiện lớn của tỉnh.

Mặc dù vậy, tình trạng ô nhiễm thực phẩm ở nước ta hiện đang diễn biến phức tạp. Trong thời gian qua đã phát hiện nhiều vụ ô nhiễm thực phẩm, vi phạm các quy định an toàn thực phẩm, như sử dụng chất cấm trong chăn nuôi lợn, ô nhiễm hóa chất bảo vệ thực vật ở rau quả, ô nhiễm hóa chất bảo quản rau, củ, quả và thực phẩm chế biến sẵn, ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm... Đặc biệt đã phát hiện nhiều vụ kinh doanh lậu thực phẩm, gia cầm, phủ tạng, phụ phẩm động vật bị hỏng, ô nhiễm. Tại tỉnh ta, Việc kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến thực phẩm, kinh doanh, sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật, chất kích thích tăng trưởng vẫn còn diễn ra, khó kiểm soát, ảnh hưởng đến sức khỏe và gây bức xúc cho nhân dân như ý kiến cử tri phản ánh.

Theo số liệu báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra qua các năm của Sở Y tế, Sở Nông nghiệp & PTNT, Sở Công thương và Đoàn kiểm tra Liên ngành:

Trong năm 2014, đã tiến hành thanh tra, kiểm tra 11.526/12944 cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm (89%) và lấy 843 mẫu thực phẩm (rau, củ, quả, thịt và sản phẩm từ thịt; các sản phẩm thủy sản) xét nghiệm, kết quả cho thấy:

Trong số 11.526 cơ sở được kiểm tra có 1830 cơ sở vi phạm (15%) về an toàn vệ sinh thực phẩm, Xử phạt vi phạm hành chính là 1.398 triệu đồng; tịch thu, tiêu hủy 6.600 kg nội tạng động vật các loại; 1.893,7 kg mì chính giả; 4.892 gói bánh kẹo các loại; 680 hộp sữa, váng sữa; 1.300 kg mứt; 5.836 kg nước giải khát, bia; 271 chai nước mắm, mắm tôm hết hạn sử dụng.

Với 843 mẫu thực phẩm đã được xét nghiệm, có 40 mẫu (4,7%) không đạt tiêu chuẩn ATTP theo quy định, qua phân tích, nhóm thực phẩm không đạt tiêu chuẩn: rau, củ, quả chiếm 15%; thịt và sản phẩm từ thịt chiếm 55%; các sản phẩm thủy sản chiếm 30%, nguyên nhân là do công tác bảo quản, chế biến, hóa chất tồn dư, nhiễm vi sinh vật và các điều kiện khác...

Năm 2015 (11 tháng), riêng ngành Y tế đã thanh tra, kiểm tra 8.671 lượt cơ sở, tổng số cơ sở vi phạm là 1.560 cơ sở, phạt tiền 500 cơ sở với số tiền phạt là 934 triệu đồng (chưa kể đến ngành Công thương và ngành NN & PTNT).

Nguyên nhân của tình trạng trên là do:

- Sự gia tăng cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhanh chóng chủ yếu nhỏ lẻ, manh mún nên chưa đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm; tâm lý các chủ cơ sở đối phó với các quy định của pháp luật còn khá phổ biến. Đặc biệt có một bộ phận người sản xuất, kinh doanh vì lợi nhuận bất chấp các quy định đã sản xuất, kinh doanh những thực phẩm không an toàn vì lợi nhuận.

- Nhận thức, hành vi của người tiêu dùng không hợp vệ sinh còn phổ biến; một bộ phận lớn cộng đồng còn nhu cầu sử dụng thực phẩm giá rẻ, thực phẩm không có nguồn gốc, không đảm bảo các quy định an toàn thực phẩm.

- Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ quan chức năng trong mỗi công đoạn sản xuất thực phẩm cũng như trong quản lý chuỗi cung cấp thực phẩm chưa triệt để và chưa liên tục, đặc biệt trong công tác phối hợp liên ngành.

- Nguồn nhân lực và kinh phí cho công tác bảo đảm ATTP còn thiếu so với nhu cầu thực tế (Chi cục ATVSTP Thanh Hóa chưa có Trụ sở làm việc).

- Phương tiện, trang thiết bị kỹ thuật phục vụ kiểm tra về chất lượng ATTP còn thiếu; năng lực phân tích của các phòng xét nghiệm trên địa bàn tỉnh còn hạn chế chưa đáp ứng yêu cầu quản lý.

- Sự gia tăng số lượng nhà máy, các khu công nghiệp lớn ở tỉnh ta, tập trung đông người lao động (đặc biệt là Khu Kinh tế Nghi Sơn) có tác động trực tiếp tới vấn đề ATTP của các bếp ăn tập thể khu công nghiệp và các dịch vụ ăn uống khác. Trong khi lực lượng kiểm soát ở các địa phương còn nhiều bất cập, khó khăn trong quản lý.

Những giải pháp đã và đang triển khai:

Một là: Tranh thủ sự quan tâm chỉ đạo của các cấp, các ngành từ trung ương đến địa phương trong quản lý ATTP, tham mưu, đề xuất ban hành và hoàn thiện các văn bản chỉ đạo công tác bảo đảm ATTP, chỉ đạo các cấp chính quyền đưa chỉ tiêu bảo đảm ATTP vào kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội của địa phương, của các cấp, các ngành và là chỉ tiêu phát triển cần được ưu tiên thực hiện. Đồng thời tăng cường chức năng kiểm tra, giám sát của HĐND các cấp đối với công tác bảo đảm ATTP.

Hai là: Kiện toàn, củng cố, hoàn thiện hệ thống tổ chức quản lý an toàn thực phẩm từ tỉnh đến xã, phường, thị trấn:

- Trong Ngành Y tế có Chi cục An toàn thực phẩm, 100% Trung tâm y tế huyện, thị xã, thành phố có khoa an toàn thực phẩm và tại Trạm Y tế có 01 cán bộ kiêm nhiệm; các thôn, bản có cộng tác viên về an toàn thực phẩm. Ngành Nông nghiệp có Chi cục thú Y, Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và

thủy sản, Chi cục bảo vệ thực vật; Ngành Công thương có Chi cục quản lý thị trường.

- Hệ thống kiểm nghiệm đã được đầu tư và nâng cấp bước đầu đáp ứng được hoạt động kiểm nghiệm phục vụ công tác quản lý ATTP; hiện nay trên địa bàn tỉnh có Trung tâm Kiểm nghiệm Dược phẩm - Mỹ phẩm; Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh; Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng nông, lâm, thủy sản là cơ quan chịu trách nhiệm kiểm nghiệm An toàn thực phẩm. Các phòng kiểm nghiệm thuộc các Trung tâm này đã được công nhận đạt chuẩn quốc gia.

Ba là: Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra chuyên ngành, tăng cường quản lý điều kiện vệ sinh cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, bảo đảm nguồn thực phẩm an toàn.

- Xử lý nghiêm để từng bước lập lại kỷ cương trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Tổ chức các Đoàn kiểm tra của Sở Y tế, Đoàn kiểm tra Liên ngành về công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.

- Trong 11 tháng năm 2015, tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra là 8.671 lượt cơ sở, tổng số cơ sở vi phạm là 1.560 cơ sở, phạt tiền 500 cơ sở với số tiền phạt là 934 triệu đồng (chưa kể đến ngành Công thương và ngành NN & PTNT). Các kết quả thanh tra, kiểm tra đều được thông tin cho các địa phương, đơn vị có liên quan và trên các phương tiện thông tin đại chúng và trên trang thông tin của ngành.

Bốn là: Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức, thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng, cộng đồng dân cư.

- Tăng cường thông tin, truyền thông quy định pháp luật, kiến thức cho các nhóm đối tượng với sự đa dạng về hình thức, phù hợp với tập quán, văn hoá nhằm thay đổi hành vi không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Theo kết quả điều tra, kiến thức thực hành về ATVSTP của các nhóm đối tượng, cán bộ quản lý, người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng thực phẩm được nâng lên rõ rệt, kết quả năm sau cao hơn năm trước.

Trong năm 2015, đã tổ chức Lễ phát động Tháng hành động vì an toàn thực phẩm tại quảng trường Lam Sơn với 1.500 người tham gia; phát 04 tin bài trên Đài PTTH tỉnh, 18 tin bài trên báo Thanh Hóa. sản xuất 138 băng zôn, 7.500 tờ gấp, lắp đặt 02 panol cỡ lớn ...vv.

Năm là: Tăng cường sự phối hợp liên ngành và các địa phương trong quản lý, chỉ đạo, điều hành.

- Thành lập Ban Chỉ đạo Liên ngành tỉnh về VSATTP do 01 đồng chí Phó Chủ tịch UBND tỉnh làm Trưởng ban; các đồng chí giám đốc Sở Y tế, Sở Công thương, Sở NN&PTNT làm phó ban và các ngành liên quan là thành viên Ban chỉ đạo; 100% huyện, thị xã, thành phố và 100% xã, phường, thị trấn đã thành lập Ban chỉ đạo Liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm. Đồng thời, giúp việc

cho Ban Chỉ đạo Liên ngành về VSATTP còn có tổ giúp việc, họp định kỳ 3 tháng/1 lần, họp đột xuất khi cần thiết để giải quyết các sự cố về ATTP. Nhờ vậy, nhiều vụ việc xảy ra về ATTP đã được giải quyết nhanh chóng, triệt để.

- Đẩy mạnh phối kết hợp giữa các cấp chính quyền và các hội như Hội Nông dân, Hội Liên hiệp phụ nữ xây dựng phong trào “Ba không”: không sản xuất rau không an toàn; không bán phụ gia thực phẩm không có trong danh mục cho phép sử dụng, bị cấm; không giết mổ không an toàn.

Sáu là: Tăng cường triển khai các hoạt động giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc, tập trung tại các nơi có nguy cơ cao, để cảnh báo, dự báo, phòng chống khắc phục hậu quả. Sẵn sàng lực lượng chuyên môn, trang thiết bị giám sát nguy cơ ngộ độc cảnh báo cho cộng đồng; phát hiện sớm, cấp cứu, điều trị bệnh nhân ngộ độc thực phẩm; điều tra xác định nguyên nhân ngộ độc thực phẩm, xử lý giảm thiểu ảnh hưởng ngộ độc thực phẩm cho cộng đồng và dự phòng ngộ độc thực phẩm.

Bảy là: Đẩy mạnh công tác vệ sinh môi trường thông qua việc quản lý, kiểm tra, giám sát và xử lý nguồn nước, không khí, chất thải có nguy cơ bị ô nhiễm.

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm là chủ trương đúng đắn của Đảng và nhà nước ta. Để kiểm soát ô nhiễm trong thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cần tăng cường sự quan tâm hơn nữa của cả hệ thống chính trị và sự phối hợp chặt chẽ giữa các lực lượng chức năng, sự tự giác, chủ động và trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm để đảm bảo sản xuất thực phẩm an toàn; chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn, sử dụng thực phẩm an toàn và sẵn sàng phát hiện sớm, xử lý hiệu quả khi ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Trên đây là nội dung báo cáo của Sở Y tế. Sở Y tế trân trọng cảm ơn HĐND tỉnh và các vị Đại biểu./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VP, (NVY).



Hoàng Sĩ Bình