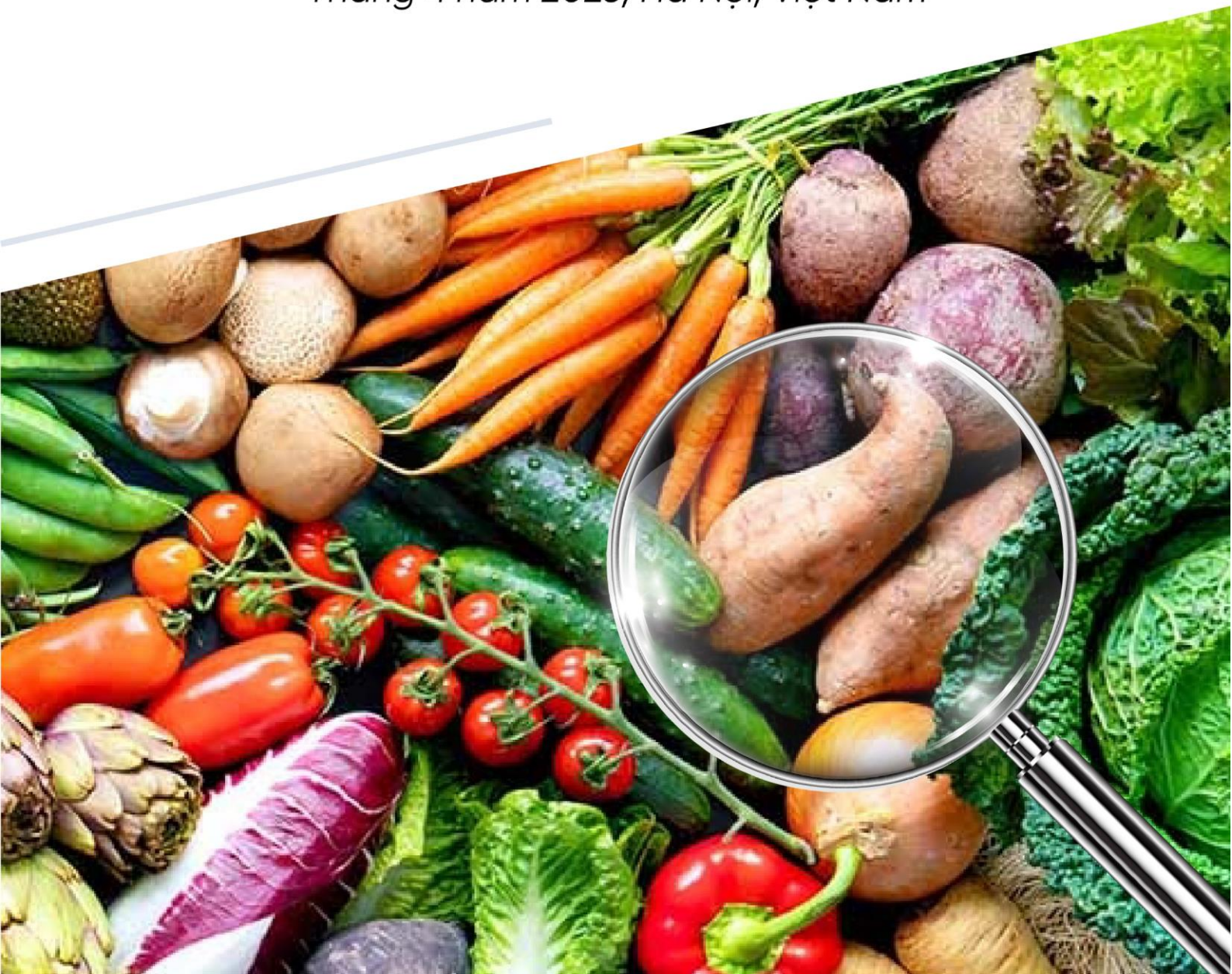




In partnership with
Canada

BÁO CÁO KHẢO SÁT SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tháng 4 năm 2023, Hà Nội, Việt Nam



SAFEGRO
●●●

Mục lục

Mục lục	2
DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT	3
1 NỘI DUNG TÓM TẮT	4
2 Dự án SAFEGRO và Hoạt động 1112.1	5
2.1 Giới thiệu chung về Dự án SAFEGRO.....	5
2.2 Hoạt động 1112.1	5
3 Yêu cầu khảo sát sự cố về ATTP	6
3.1 Tổng quan, thực trạng về sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm trên thế giới và tại Việt Nam	6
3.2 Công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát về thực phẩm theo FAO/WHO	7
3.3 Thiết kế bảng câu hỏi khảo sát sự cố ATTP	8
3.4 Phương thức khảo sát và thu thập thông tin	10
4 Kết quả khảo sát	11
4.1 Tổng hợp thông tin phản hồi	11
4.2 Nhận xét chung	13
5 Ý kiến đề xuất	16
5.1 Về khung chính sách và quy định pháp luật.....	16
5.2 Về nâng cao năng lực kiểm soát của CQTQ.....	17
5.3 Về tương tác giữa CQTQ và các bên liên quan	17
5.4 Quản lý, trao đổi dữ liệu, cải tiến hệ thống quản lý sự cố ATTP.....	18
5.5 Về biểu mẫu đánh giá và tự đánh giá hệ thống kiểm soát ATTP tại CQTQ.....	18
6 Tài liệu tham khảo.....	20
7 Phụ lục	21
7.1 Phụ lục A. Tình hình ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2012-2021	21
7.2 Phụ lục B. Tình hình ngộ độc thực phẩm/bệnh truyền qua thực phẩm giai đoạn.....	22
2010-2020 (phân loại theo nguyên nhân)	22
7.3 Phụ lục C. Gánh nặng toàn cầu về bệnh truyền qua thực phẩm.....	22
7.4 Phụ lục D. Gánh nặng bệnh truyền qua thực phẩm tại Canada	23
7.5 Phụ lục E. Gánh nặng bệnh truyền qua thực phẩm tại Việt Nam.....	23
7.6 Phụ lục F. Nội dung Bảng câu hỏi khảo sát.....	24
7.7 Phụ lục G. Những ý kiến góp ý về cải thiện và nâng cao hiệu quả hệ thống	27
kiểm soát ATTP (câu hỏi 94).....	27

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT

AC	Assessment Criteria (Tiêu chí đánh giá)
ATTP	An toàn thực phẩm
CQTQ	Cơ quan có thẩm quyền
CEA	Canadian Executing Agency (Cơ quan thực hiện dự án phía Canada)
CFIA	Canadian Food Inspection Agency (Cơ quan Thanh tra thực phẩm Canada)
DAH	Department of Animal Health - MARD (Cục Thú y - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
DCP	Department of Crop Production (Cục Trồng trọt - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn)
DLP	Department of Livestock Production - MARD (Cục Chăn nuôi - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn)
FCSA	FAO/WHO Food Control System Assessment tool (Công cụ Đánh giá Hệ thống Kiểm soát Thực phẩm của FAO/WHO)
GAC	Global Affairs Canada (Bộ Ngoại giao, Thương mại và Phát triển Canada)
ICD	International Cooperation Department - MARD (Vụ Hợp tác quốc tế - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn)
LAB	Laboratory on food safety analysis (Phòng Thử nghiệm An toàn thực phẩm)
MARD	Ministry of Agriculture and Rural Development (Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn)
MOH	Ministry of Health (Bộ Y Tế)
MOIT	Ministry of Industry and Trade (Bộ Công Thương)
MOST	Ministry of Science and Technology (Bộ Khoa học và Công nghệ)
NAFIQAD	National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department – MARD (Cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản – Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
ODA	Official Development Assistance (Hỗ trợ Phát triển Chính thức)
PPD	Department of Plan Protection - MARD (Cục Bảo vệ thực vật - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
SPS	Sanitary and Phytosanitary Measures (Các biện pháp kiểm dịch động thực vật)
VFA	Vietnam Food Administration - MOH (Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế)

1 NỘI DUNG TÓM TẮT

Trong xã hội đang ngày càng phát triển đến mức cao hơn về trao đổi thông tin, nhận thức và nhu cầu sử dụng thực phẩm an toàn là một vấn đề mang tính toàn cầu và có tác động sâu sắc tới quá trình hội nhập của mọi quốc gia vì một hệ thống an toàn thực phẩm (ATTP) lành mạnh. Sự cố ATTP và các bệnh truyền qua thực phẩm (FBD) nói chung đều là hậu quả của việc sử dụng thực phẩm không an toàn mà nguyên nhân rất đa dạng, cần có những khảo sát chuyên sâu để phân tích các vấn đề cốt lõi cần giải quyết và phản hồi được cải tiến liên tục.

Tại Việt Nam, công tác đảm bảo ATTP và xử lý các sự cố ATTP đã được xã hội hết sức quan tâm và là một trong những nội dung chương trình mục tiêu trọng tâm được Nhà nước ưu tiên hàng đầu. Tuy nhiên, theo số liệu từ các báo cáo chính thức, các trường hợp ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với nhiều nguyên nhân khác nhau vẫn xảy ra với mức độ và số nạn nhân đáng quan tâm. Nhằm phân tích, đánh giá các nguyên nhân, những lỗ hổng về quản lý sự cố, quản lý bệnh truyền qua thực phẩm (bao gồm ngộ độc thực phẩm), nhóm công tác thực hiện nhiệm vụ 1112.1 thuộc dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển (SAFEGRO) đã xây dựng một bộ câu hỏi khảo sát dựa trên công cụ Đánh giá Hệ thống Kiểm soát Thực phẩm (FCSA) của FAO / WHO nhằm mục đích rà soát lại hệ thống quản lý kiểm soát ATTP về tính đầy đủ, hiệu quả, năng lực, nguồn lực, mối quan hệ giữa các CQTQ cấp Tỉnh/Thành phố trực thuộc Trung ương với những đối tác liên quan, cũng như khả năng thường xuyên cải tiến, phát triển của các cơ quan có thẩm quyền (CQTQ) này.

Đã có 36 ý kiến phản hồi của những nhân viên chuyên môn thuộc các CQTQ cấp Tỉnh/Thành phố, thể hiện tính đa dạng, phong phú giúp nhận định được những năng lực hệ thống theo các mức độ đáp ứng khác nhau so với tiêu chí đánh giá theo bộ công cụ FCSA của FAO/WHO. Các ý kiến phản hồi đã cung cấp góc nhìn của CQTQ cấp tỉnh về những chi tiết kỹ thuật, cách thực hiện kiểm soát sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm và vai trò của các bên có liên quan tham gia quá trình và hiệu quả tác động đến các biện pháp xử lý sự cố. Thông qua phản hồi trả lời bộ câu hỏi khảo sát, các CQTQ cũng đã có những góp ý rất đa dạng về các biện pháp cần thực hiện đối với các yếu tố liên quan đến công tác xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, đặc biệt là hệ thống cơ sở pháp lý, vai trò các CQTQ, và những đề xuất cải tiến để tăng cường tính phòng ngừa và cách thức hạn chế hậu quả nghiêm trọng của các sự cố ATTP, các vụ ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm có thể xảy ra.

Với việc tổng hợp đánh giá năng lực hệ thống thông qua hệ thống cho điểm dựa trên các ý kiến phản hồi, chất lọc ý kiến góp ý từ các CQTQ, tổ công tác hoạt động 1112.1 của dự án SAFEGRO đã đưa ra các ý kiến đề xuất để các cấp có thẩm quyền nghiên cứu, góp phần đưa ra các quyết sách quan trọng giúp tăng cường quản lý để phòng ngừa và xử lý hiệu quả sự cố ATTP, bệnh truyền qua thực phẩm bao gồm cả ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra trong tương lai.

2 Dự án SAFEGRO và Hoạt động 1112.1

2.1 Giới thiệu chung về Dự án SAFEGRO

Dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển⁽¹⁾ (SAFEGRO) là một dự án được tài trợ bởi GAC, với mục đích hỗ trợ phát triển và thực thi các quy định về An toàn thực phẩm (ATTP), được xây dựng trên cơ sở khoa học và phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ để quản lý ATTP và thu hút các nhà sản xuất quy mô nông hộ và khu vực tư nhân để thúc đẩy sản xuất nông nghiệp thông minh và thân thiện với môi trường. Dự án này cũng triển khai để phát triển hệ thống truy xuất nguồn gốc bền vững; hướng tới nâng cao nhận thức về ATTP cho người tiêu dùng, thúc đẩy thay đổi hành vi, góp phần gia tăng nhu cầu và tiêu thụ nông sản an toàn với giá cả hợp lý, từ đó tăng cường khả năng tiếp cận của người dân Việt Nam với các sản phẩm nông sản thực phẩm an toàn hơn, có tính cạnh tranh hơn và với mục đích cải thiện phúc lợi của người tiêu dùng, các hộ nông dân và các bên liên quan khác

Dự án SAFEGRO hợp tác với chính quyền trung ương và thành phố để hiện đại hóa năng lực đảm bảo ATTP giữa các cơ quan quản lý. Thông qua các hoạt động, dự án giúp cải thiện hiệu quả hoạt động của các cơ quan quản lý cấp trung ương và cấp Tỉnh/Thành phố trong hoạt động thực thi các quy định, chính sách về ATTP nhằm đáp ứng được các tiêu chuẩn quốc tế. Các cơ quan chức năng ở Trung ương và địa phương, thông qua dự án, có cơ hội tiếp cận, học hỏi kinh nghiệm cũng như công nghệ tiên tiến, phương pháp kiểm soát khoa học, hiện đại có liên quan đến chất lượng, ATTP nhằm nâng cao năng lực thực thi các quy định, chính sách về ATTP.

Dự án SAFEGRO giúp nâng cao khả năng cạnh tranh của người sản xuất/hộ nông dân, của các bên tham gia chuỗi giá trị ở cả thị trường trong và ngoài nước thông qua cải thiện rõ nét về vấn đề ATTP, Nâng cao vị thế của người tiêu dùng nhằm gia tăng nhu cầu đối với nông sản thực phẩm an toàn và giá cả hợp lý, thay đổi hành vi của người sản xuất, thúc đẩy các thực hành nông nghiệp bền vững với kết quả mong muốn là cải thiện được lợi ích của người tiêu dùng và các bên tham gia trong lĩnh vực nông sản thực phẩm, bao gồm nông dân nghèo ở Việt Nam.

2.2 Hoạt động 1112.1

Dự án SAFEGRO bao gồm nhiều hợp phần với các hoạt động khác nhau, trong đó có Hợp phần 1 “Tạo môi trường chính sách thuận lợi, nâng cao hiệu quả thực thi các quy định pháp luật của cơ quan quản lý trung ương và địa phương tại Việt Nam về ATTP trong những chuỗi giá trị được chọn nhằm đạt các tiêu chuẩn quốc tế” với kết quả mong muốn nhằm cải thiện năng lực của các cơ quan quản lý ATTP trong việc điều phối thực thi chính sách, qui trình thủ tục và chương trình ở trung ương và địa phương.

Hoạt động 1112.1⁽²⁾ thuộc Hợp phần 1, thực hiện nhiệm vụ cung cấp hỗ trợ kỹ thuật cho các cơ quan quản lý ATTP ở trung ương và địa phương nhằm cải thiện công tác điều phối về quản lý bệnh truyền qua thực phẩm, phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế, trong đó công việc cụ thể là việc đánh giá toàn diện hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia hiện có ở Việt Nam bằng cách sử dụng công cụ Đánh giá Hệ thống Kiểm soát Thực phẩm (FCSA) của FAO / WHO (được phát hành vào tháng 11 năm 2019) mà cơ bản là đánh giá và phân tích lỗ hổng về quản lý sự cố, quản lý bệnh truyền qua thực phẩm (bao gồm cả ngộ độc thực phẩm) thông qua việc xây dựng và áp dụng một bảng câu hỏi (được thiết kế trên cơ sở bộ công cụ FCSA của FAO/WHO) để thu thập và đánh giá các thông tin có liên quan, các quy định, phương thức kiểm soát, báo cáo, thông tin về các sự cố ATTP, các bệnh truyền qua thực phẩm trong thời gian qua (3-5 năm gần đây).

⁽¹⁾ DỰ ÁN AN TOÀN THỰC PHẨM VÌ SỰ PHÁT TRIỂN, <https://safegroproject.com/>

⁽²⁾ VĂN KIẾN DỰ ÁN Ban hành theo Quyết định 3145/QĐ-BNN-HTQT ngày 14/8/2020 của Bộ trưởng Bộ NN và PTNT

3 Yêu cầu khảo sát sự cố về ATTP

3.1 Tổng quan, thực trạng về sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm trên thế giới và tại Việt Nam

Trong thời đại ngày nay, khi xã hội ngày càng phát triển, nguồn gốc của thực phẩm cung ứng đang ngày càng phức tạp hơn, nhu cầu sử dụng thực phẩm an toàn là một vấn đề có tính toàn cầu, không chỉ ở phạm vi một quốc gia mà còn có tác động sâu sắc tới quá trình hội nhập và giao lưu quốc tế.

Bảo đảm ATTP đòi hỏi phải bảo đảm cả một quá trình xuyên suốt chuỗi cung cấp thực phẩm từ khâu sản xuất, chế biến đến lưu thông và tiêu dùng thực phẩm. Ngộ độc thực phẩm và các những bệnh truyền qua thực phẩm (FBD) nói chung đều là hậu quả của việc sử dụng thực phẩm không an toàn do đã bị ô nhiễm bởi các tác nhân gây ngộ độc hoặc gây bệnh. Việc ô nhiễm thực phẩm có thể xảy ra trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, sử dụng thực phẩm, kể cả việc sử dụng không đúng cách. Chúng có thể là kết quả của một số hình thức ô nhiễm môi trường bao gồm ô nhiễm nước, đất hoặc không khí, cũng như bảo quản và chế biến thực phẩm không an toàn. Ngộ độc thực phẩm cũng có thể do sử dụng các loại động thực vật có trong tự nhiên mà vốn dĩ không được dùng làm thực phẩm nhưng có thể do không có đủ kiến thức mà người sử dụng đã vô tình sử dụng hoặc đã biết độc tính nhưng vẫn cố ý sử dụng và hậu quả là sự ngộ độc hoặc nhiễm bệnh.

Báo cáo năm 2015 của WHO ⁽³⁾ ước tính gánh nặng toàn cầu của các bệnh truyền qua thực phẩm cho thấy nguyên nhân do 31 tác nhân gây ra từ thực phẩm (vi khuẩn, virus, ký sinh trùng, độc tố và hóa chất) ở cấp độ quy mô toàn cầu và tiểu khu vực. Báo cáo nhấn mạnh rằng có hơn 600 triệu trường hợp mắc bệnh truyền qua thực phẩm và 420 000 trường hợp tử vong có thể xảy ra trong một năm (Phụ lục C). Gánh nặng của các bệnh truyền qua thực phẩm đổ dồn lên các nhóm dễ bị tổn thương và đặc biệt có khoảng 30% số ca tử vong do thực phẩm xảy ra ở trẻ em dưới 5 tuổi với mức xảy ra cao nhất ở các nước có thu nhập thấp và trung bình. WHO ước tính rằng 33 triệu năm cuộc sống khỏe mạnh bị mất đi do ăn thực phẩm không an toàn trên toàn cầu mỗi năm và con số này có thể cũng mới chỉ là một con số ước tính thấp ở mức thấp hơn thực tế. WHO cũng cho rằng các bệnh truyền qua thực phẩm có thể phòng ngừa được và WHO đang tích cực phối hợp các tổ chức quốc tế có vai trò quan trọng trong việc tổ chức hành động trên nhiều khía cạnh và phạm vi như FAO nhằm hướng dẫn các nước chung tay xây dựng hệ thống ATTP quốc gia mạnh mẽ và linh hoạt, đồng thời cung cấp cho người tiêu dùng các công cụ để lựa chọn thực phẩm an toàn.

Tại Canada, an toàn thực phẩm là trách nhiệm chung và thu hút sự quan tâm ngày càng tăng của người tiêu dùng. Việc điều tra và ứng phó với các sự cố bệnh truyền qua thực phẩm lớn có sự tham gia của các tổ chức ở nhiều cấp chính quyền với các trách nhiệm bổ sung. Tại Canada, Quy trình ứng phó dịch bệnh do thực phẩm (FIORP) được Cơ quan Y tế Công cộng Canada (PHAC), Bộ Y tế Canada (HC) và Cơ quan Thanh tra Thực phẩm Canada (CFIA) cùng phát triển, với sự tham vấn của các bên liên quan ở cấp tỉnh bang và vùng lãnh thổ, để tăng cường sự hợp tác và hiệu quả tổng thể của hoạt động ứng phó trong thời gian bùng phát sự cố bệnh truyền qua thực phẩm với cam kết xem xét 5 năm một lần.

Canada có nguồn cung cấp thực phẩm rất an toàn. Tuy nhiên, vi khuẩn, ký sinh trùng và vi rút từ thực phẩm vẫn gây bệnh ở Canada. Hàng năm, khoảng 4 triệu (1/8) người Canada bị ảnh hưởng bởi bệnh truyền qua thực phẩm. Trong số này có khoảng 11.600 ca nhập viện và 238 ca tử vong (Phụ lục D). Ước tính mức độ ảnh hưởng của bệnh truyền qua thực phẩm đến người dân Canada cho thấy vẫn còn nhiều việc phải làm để ngăn ngừa và kiểm soát bệnh truyền qua thực phẩm ở Canada, tập trung nỗ lực vào kiểm soát vi khuẩn, ký sinh trùng và vi rút gây ra những vấn đề lớn nhất và hiểu rõ hơn về bệnh truyền qua thực phẩm khi không rõ nguyên nhân.

⁽³⁾ WHO Estimating the burden of foodborne diseases, 2015.

Canada sử dụng các hệ thống giám sát khác nhau để theo dõi các trường hợp mắc bệnh truyền qua thực phẩm. Hệ thống giám sát trên khắp Canada phát hiện các đợt bùng phát, theo dõi xu hướng và xác định các yếu tố nguy cơ. Các hệ thống này dựa vào thông tin được cung cấp bởi các cơ quan y tế công cộng và phòng thí nghiệm cũng như các bộ và cơ quan y tế công cộng cấp tỉnh và vùng lãnh thổ.

Tại Việt Nam, đảm bảo ATTP và xử lý hiệu quả các trường hợp sự cố liên quan đến ATTP cũng là một vấn đề được Nhà nước và xã hội hết sức quan tâm. Hệ thống văn bản pháp luật liên quan đến kiểm soát ATTP được xây dựng, liên tục cập nhật theo hướng ngày càng hoàn thiện hơn. Các CQTQ về ATTP tại Việt Nam hiện đang nỗ lực thu thập các dữ liệu đáng tin cậy về phương thức xử lý, hậu quả và gánh nặng xã hội từ các vụ ngộ độc thực phẩm cũng như các bệnh truyền qua thực phẩm để thu hút sự chú ý của công chúng, cùng huy động ý chí chính trị và các nguồn lực nhằm chung tay phòng chống, giảm thiểu số vụ xảy ra, giảm nhẹ hậu quả của ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Theo báo cáo của Cục ATTP - Bộ Y tế, từ năm 2012-2021 ghi nhận 1.446 vụ, 41.238 người mắc, 240 người chết⁽⁴⁾ (*Phụ lục A*). Phân tích số liệu trong giai đoạn 5 năm từ 2016-2021 và giai đoạn 2012-2016 cho thấy số vụ ngộ độc thực phẩm trung bình/năm, số trường hợp mắc bệnh, số ca đi viện và tử vong trung bình/năm đều giảm. Phân tích về nguyên nhân ngộ độc thực phẩm cũng rất khác nhau như: nấm độc; độc tố từ cá nóc, sò biển, ốc biển; ghe độc; cóc; rượu như cồn công nghiệp, rượu ngâm các loại rễ, cây, củ rừng; histamine trong thủy sản, độc tố trong các loại rau, cây rừng; các loại độc tố từ nấm mốc; các chất bảo quản gây độc đã bị sử dụng bất hợp pháp; các độc tố do vi sinh vật như botulinum, nội độc tố từ Salmonella và các bệnh do virus, vi sinh vật, ký sinh trùng gây ra (*Phụ lục B*).

Số liệu thực tế cho thấy mặc dù có một hệ thống quy định pháp luật khá chặt chẽ về ATTP với sự quan tâm của các cấp có thẩm quyền nhưng sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm tại Việt Nam vẫn còn xảy ra ở quy mô, cấp độ nghiêm trọng khác nhau, cần khảo sát, điều tra theo cách tiếp cận mới để có thể phát hiện những vấn đề cần điều chỉnh, thay đổi trong quy định, tiêu chuẩn, kỹ thuật, phương pháp, nguồn lực để việc kiểm soát sự cố, ngộ độc thực phẩm hữu hiệu hơn, giúp nâng cao chất lượng, ATTP, đảm bảo sức khỏe cho cộng đồng và tăng tính cạnh tranh của sản phẩm thực phẩm của Việt Nam.

3.2 Công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát về thực phẩm theo FAO/WHO

3.2.1 Tầm quan trọng và cách tiếp cận để đánh giá hệ thống kiểm soát về thực phẩm của FAO/WHO

Hệ thống kiểm soát thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng và đảm bảo thực hành công bằng trong thương mại thực phẩm. Trong khuôn khổ Nguyên tắc và Hướng dẫn của Codex đối với Hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia (CAC/GL 82-2013) các nước có thể linh hoạt xác định làm cách nào tốt nhất để thiết kế được hệ thống kiểm soát thực phẩm và thực hiện các biện pháp kiểm soát cụ thể. Tuy nhiên, để có thể đánh giá hiệu lực hệ thống kiểm soát thực phẩm của một quốc gia nhằm xác định tính hiệu quả khi sử dụng các nguồn lực và đảm bảo bảo vệ tốt sức khỏe cũng như lợi ích kinh tế của người tiêu dùng thì cần thiết có công cụ và biện pháp thích hợp. Với mục tiêu này, FAO và WHO đã phối hợp thiết kế bộ công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát thực phẩm (FCSA)⁽⁵⁾, nhằm hỗ trợ các nước thành viên đánh giá hiệu quả của hệ thống kiểm soát thực phẩm của quốc gia, cho dù hệ thống đó hoàn chỉnh tới mức nào.

FCSA đã được FAO phối hợp với WHO tìm hiểu, xây dựng trên cơ sở xác định các cách tiếp cận khả thi, kế thừa kiến thức cũng như kinh nghiệm và cải thiện các công cụ đã có trước đó liên quan đến chuỗi thực phẩm hoặc đánh giá các chức năng như: Kiểm dịch động thực vật (SPS), Hiệu quả hoạt động-Tầm nhìn-

⁽⁴⁾ Ngộ độc thực phẩm - Tình hình, hệ thống quản lý tại Việt Nam, Trương Tuyết Mai, 2022

⁽⁵⁾ WHO and FAO 2021, *Food control system assessment tool: Introductory booklet*, ISBN (WHO) 978-92-4-002837-1

Chiến lược của Viện Hợp tác nông nghiệp liên Mỹ (IICA), Hiệu quả hoạt động của Dịch vụ thú y của Tổ chức Thú y thế giới (OIE), Năng lực kiểm dịch thực vật của Công ước quốc tế về Bảo vệ thực vật (IPPC).

Công cụ FCSA của FAO/WHO tập trung hàng đầu vào việc phân tích hiệu quả hoạt động của các cơ quan có thẩm quyền (CQTQ) tham gia kiểm soát thực phẩm. Công cụ này của FAO/WHO được các nước thành viên tham gia xây dựng trong gần 7 năm với sự đóng góp của rất nhiều nhà khoa học và cơ quan chức năng các nước, dự kiến sẽ được các nước sử dụng làm nền tảng hỗ trợ cho hoạt động tự đánh giá nhằm xác định lĩnh vực ưu tiên cần cải tiến và lên kế hoạch cho các hoạt động theo trình tự, có điều phối để đạt được kết quả mong muốn. Thông qua đánh giá định kỳ, một quốc gia có thể sử dụng công cụ FCSA để giám sát và đánh giá hiệu quả của tiến trình xử lý công việc trong hệ thống kiểm soát thực phẩm tại nước sở tại.

3.2.2 Cấu trúc công cụ FCSA của FAO/WHO

Công cụ đánh giá này tập trung chính vào các CQTQ, đánh giá về hoạt động của các CQTQ đã diễn ra như thế nào và có thể đạt được kết quả gì, đồng thời đưa ra các khung công việc cho phép CQTQ hoạt động, ví dụ như điều kiện về chính sách và luật pháp. Thông tin thu được từ các CQTQ sẽ được tổng hợp và phân tích một cách hệ thống nhằm đưa ra bức tranh tổng thể về hệ thống kiểm soát thực phẩm nhằm xác định các bước cải tiến cần thiết để nâng cao hiệu lực và hiệu quả kiểm soát thực phẩm.

Công cụ FCSA có cấu trúc gồm 4 phần cơ bản ⁽⁶⁾: Phần A. ĐẦU VÀO VÀ NGUỒN LỰC – Phần B. CHỨC NĂNG KIỂM SOÁT – Phần C. TƯƠNG TÁC VỚI CÁC BÊN LIÊN QUAN – Phần D. CƠ SỞ KHOA HỌC/KIẾN THỨC VÀ CẢI TIẾN LIÊN TỤC. Mỗi phần có các phần nhỏ được thiết kế chi tiết hơn và theo các nhóm năng lực cụ thể. Tổng thể bộ công cụ FCSA này có 9 phần nhỏ.

Đối với các phần nhỏ, có những nhóm tiêu chí về năng lực hệ thống (AC) cần đánh giá. Mỗi nhóm năng lực hệ thống có các tiêu chí đánh giá (AC) cụ thể. Để giúp các nước đánh giá chính xác hiện trạng từng năng lực cụ thể của hệ thống kiểm soát thực phẩm; công cụ FCSA đưa ra các dấu hiệu chỉ điểm cụ thể cho từng AC. FCSA đưa ra tổng cộng 162 tiêu chí đánh giá (AC) theo các phần cơ bản như sau:

- | | | |
|-----------|--|----------------------|
| • Phần A. | ĐẦU VÀO VÀ NGUỒN LỰC: | 61 tiêu chí đánh giá |
| • Phần B. | CHỨC NĂNG KIỂM SOÁT: | 51 tiêu chí đánh giá |
| • Phần C. | TƯƠNG TÁC VỚI CÁC BÊN LIÊN QUAN: | 21 tiêu chí đánh giá |
| • Phần D. | CƠ SỞ KHOA HỌC/KIẾN THỨC VÀ CẢI TIẾN LIÊN TỤC: | 29 tiêu chí đánh giá |

3.3 Thiết kế bảng câu hỏi khảo sát sự cố ATTP

3.3.1 Mục đích thiết kế

Bộ câu hỏi này được thực hiện phục vụ yêu cầu đầu ra trong khuôn khổ hoạt động 1112.1 về việc đánh giá thực trạng triển khai, phân tích tồn tại, bất cập trong xử lý sự cố về ATTP, quản lý bệnh truyền qua thực phẩm, ngộ độc thực phẩm thuộc dự án SAFEGRO, nhằm mục tiêu thu thập thông tin làm cơ sở đề xuất với các cơ quan thẩm quyền những nội dung cải tiến, nâng cao hiệu lực hiệu quả của hệ thống kiểm soát ATTP quốc gia.

Hoạt động 1112.1 đã đề xuất giải pháp sử dụng FAO/WHO FCSA giúp thu thập thông tin và phân tích thực trạng quản lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm trong quá trình thực thi, liên hệ với quy trình ứng phó dịch bệnh từ thực phẩm của Việt Nam (VFIORP). Nhóm chuyên gia tư vấn Việt Nam phối hợp chuyên gia tư vấn quốc tế đã nghiên cứu bộ công cụ FCSA, căn cứ thực tế tại Việt Nam để trước mắt chọn lọc, đưa ra một số tiêu chí phổ biến liên quan đến hệ thống quản lý, xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm để thực hiện đánh giá theo công cụ FCSA, nhằm giúp các CQTQ rà soát lại hệ thống hiện hành và cách thức ứng phó, xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm theo hướng tiếp cận mới, phù hợp với các quy tắc đánh giá chung trên

⁽⁶⁾ FAO and WHO. 2019. Food control system assessment tool: Introduction and glossary. Food safety and quality series No. 7/1 Rome

thế giới với bộ công cụ FCSA được xây dựng rất công phu, theo các tiêu chuẩn và quy tắc các tổ chức quốc tế FAO/WHO và các hướng dẫn CODEX.

Mục tiêu dài hạn tiếp tục sau Dự án SAFEGRO, căn cứ sự phát triển của ngành nông nghiệp và công nghiệp chế biến thực phẩm, sự xuất hiện các tiêu chuẩn về ATTP ngày càng cao của xã hội, yêu cầu hội nhập toàn cầu theo chuẩn mực quốc tế trong sản xuất kinh doanh thực phẩm, Bộ câu hỏi khảo sát về sự cố ATTP có thể tiếp tục được nghiên cứu, mở rộng, bổ sung thêm những tiêu chí khác trong công cụ FCSA của FAO/WHO để tiệm cận với các phương thức đảm bảo ATTP trên thế giới, nhằm nâng cao uy tín của Việt Nam về kiểm soát ATTP theo cách thức hoàn toàn phù hợp với các quy tắc quốc tế.

3.3.2 Đối tượng của bộ câu hỏi khảo sát

Căn cứ phạm vi áp dụng công cụ FCSA của FAO/WHO và để đảm bảo mục đích đánh giá hệ thống xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, bộ câu hỏi khảo sát sự cố ATTP được xây dựng cũng tập trung vào đối tượng khảo sát là các CQTQ của Việt Nam trực tiếp tham gia điều tra, thanh/kiểm tra, xử lý sự cố về ATTP (bao gồm các bệnh truyền qua thực phẩm, ngộ độc thực phẩm)

Ngoài ra, bộ câu hỏi cũng đề cập đến việc đánh giá mối tương quan giữa các CQTQ với những bên có liên quan, bao gồm các Phòng thử nghiệm tham gia phân tích mẫu, cơ quan giám định được trưng cầu, cơ sở nghiên cứu khoa học tham gia đánh giá nguy cơ, cơ quan truyền thông, các hiệp hội của người sản xuất kinh doanh thực phẩm, những người cung cấp nguyên liệu cho sản xuất, người phân phối, lưu trữ, bán buôn, bán lẻ sản phẩm và người tiêu dùng. Các mối tương quan này xoay quanh CQTQ là nhân tố chính trong xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm và phù hợp với các nội dung bộ công cụ FCSA của FAO/WHO.

3.3.3 Kết cấu của Bộ câu hỏi khảo sát

Bộ câu hỏi được thiết kế gồm có 4 Mục:

- I. Giới thiệu ngắn gọn về Bộ câu hỏi, mục đích khảo sát, miễn trừ trách nhiệm cá nhân, cam kết bảo mật thông tin của cơ quan khảo sát.
- II. Một số từ viết tắt thường dùng trong bộ câu hỏi.
- III. Hướng dẫn ngắn về cách trả lời câu hỏi
- IV. Phần câu hỏi khảo sát: là nội dung chính về mặt kỹ thuật, gồm có 94 câu hỏi (*Phụ lục C*)

3.3.4 Cách đánh giá các tiêu chí khảo sát

Đối với các nội dung khảo sát về mặt kỹ thuật (câu hỏi 16 đến câu hỏi 93), mỗi câu hỏi đánh giá được chọn lọc theo những tiêu chí đánh giá (Assessment Criteria, AC) với mã đánh giá tương ứng (AC Code) trong nhóm năng lực hệ thống (System Competencies) của công cụ FAO/WHO FCSA đã được chọn lọc phù hợp để khảo sát.

Người được khảo sát sẽ cung cấp thông tin hoặc bằng chứng nhận biết để đưa ra đánh giá đối với mỗi AC được khảo sát. Mỗi AC được đánh giá theo 3 mức:

- Mức FA (Fully applied): năng lực hệ thống đáp ứng đầy đủ tiêu chí đánh giá. Khi chọn lựa mức đánh giá FA, tiêu chí đánh giá này được tính 4 điểm
- Mức PA (Partly applied): năng lực hệ thống có đáp ứng tiêu chí đánh giá nhưng chưa đầy đủ. Khi chọn lựa mức đánh giá PA, tiêu chí đánh giá này được tính 1 điểm
- Mức NA (Not applied): năng lực hệ thống chưa đáp ứng được tiêu chí đánh giá. Khi chọn lựa mức đánh giá NA, tiêu chí đánh giá này được tính 0 điểm.

Một số trường hợp đánh giá đặc biệt:

- Đối với các tiêu chí mà người đánh giá bỏ trống, nghĩa là người đánh giá chưa có cơ sở, bằng chứng để nhận biết sự áp dụng tiêu chí đó hoặc chưa thể đánh giá được mức độ áp dụng. Nếu một tiêu chí năng lực hệ thống bị CQTQ bỏ trống thì có thể xem là vào thời điểm đánh giá thì

tiêu chí này chưa được sự quan tâm xem xét đúng mức, nên sẽ được xếp loại tương tự như một tiêu chí năng lực chưa áp dụng (mức NA).

- Các ý kiến đóng góp tại câu hỏi 94 được tổng hợp báo cáo chung, không cho điểm đánh giá.

3.4 Phương thức khảo sát và thu thập thông tin

Căn cứ mục tiêu và đối tượng của bộ câu hỏi khảo sát, nhóm chuyên gia tư vấn phối hợp với Văn phòng dự án SAFEGRO dự thảo văn bản trình Cục trưởng NAFIQAD xem xét phê duyệt gửi các CQTQ tham gia vào quá trình xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm bao gồm:

- Các Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản các Tỉnh/Thành phố trực thuộc Trung ương (gửi bảng câu hỏi và thu thập thông tin phản hồi qua E-mail)
- Các Chi cục Vệ sinh ATTP các Tỉnh/Thành phố trực thuộc Trung ương (gửi bảng câu hỏi và thu thập thông tin phản hồi qua E-mail)
- Ban Quản lý ATTP tỉnh Bắc Ninh, Ban Quản lý ATTP Thành phố Đà Nẵng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hà Nội (chuyên gia tư vấn đến đơn vị để phỏng vấn theo bảng câu hỏi và thu thập thông tin phản hồi trực tiếp)

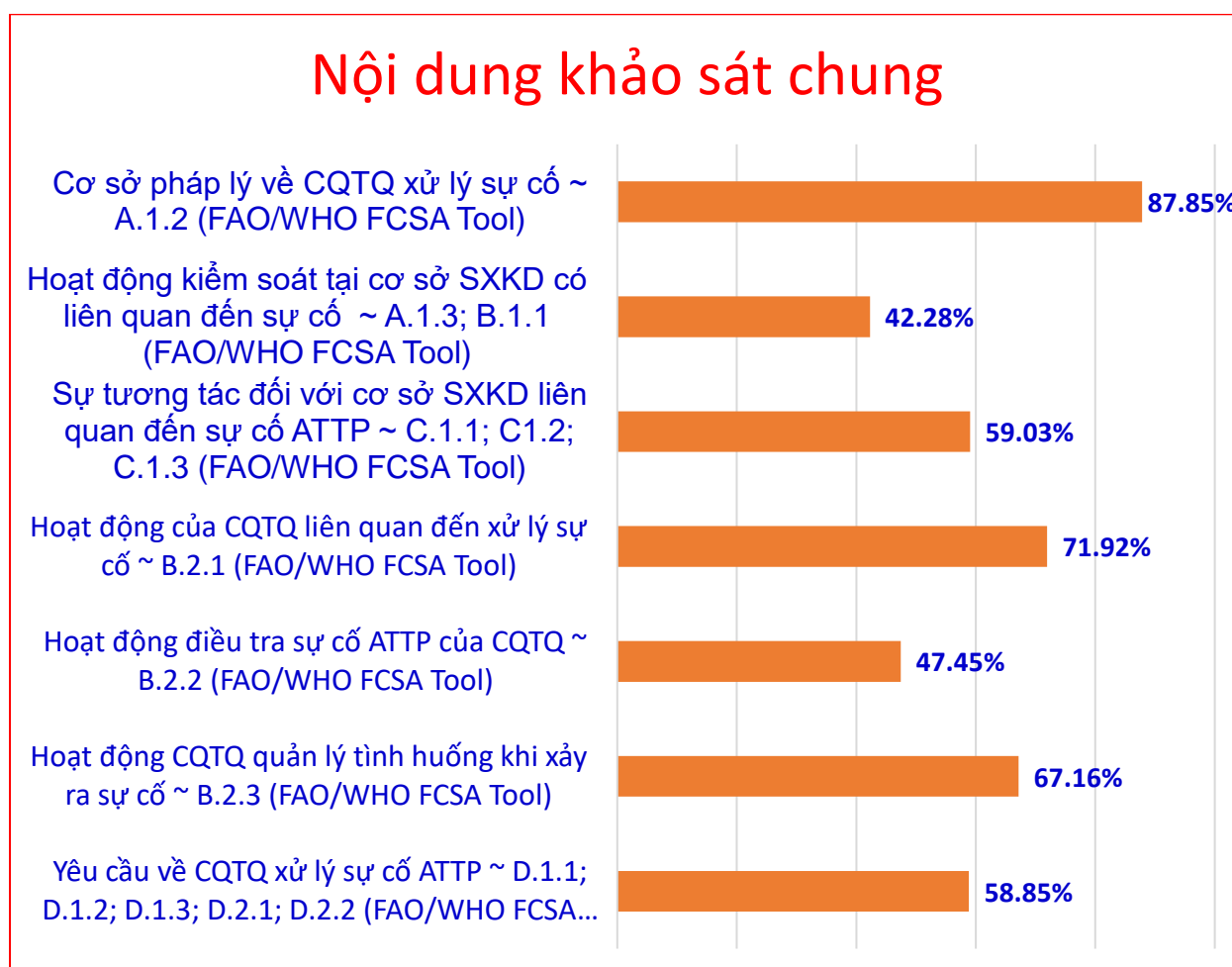
4 Kết quả khảo sát

4.1 Tổng hợp thông tin phản hồi

4.1.1 Thông tin chung

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Số lượng
1	Số lượng CQTQ đã phản hồi khảo sát	Đơn vị	36
2	Số vụ ngộ độc thực phẩm hoặc sự cố về ATTP được báo cáo	Trường hợp	26
3	Số lượng nạn nhân của các sự cố, các vụ ngộ độc thực phẩm	Người	1.017
4	Số lượng nạn nhân đã khỏi bệnh	Người	996
5	Số lượng nạn nhân đã tử vong	Người	06
6	Tỷ lệ nạn nhân tử vong/tổng số nạn nhân đã được báo cáo	%	0,59
7	Mức độ nghiêm trọng của các sự cố, các vụ ngộ độc thực phẩm: + Nghiêm trọng + Trung bình + Nhẹ	Trường hợp Trường hợp Trường hợp	11 08 07
8	Số lần lặp lại sự cố tương tự đã xảy ra	Lần	0

4.1.2 Thông tin khảo sát về năng lực hệ thống



Mục	Nội dung khảo sát chung	Tỷ lệ
C	Cơ sở pháp lý về CQTQ xử lý sự cố ~ A.1.2 (FAO/WHO FCSA Tool)	87,85%
D	Hoạt động kiểm soát tại cơ sở SXKD có liên quan đến sự cố ~ A.1.3; B.1.1 (FAO/WHO FCSA Tool)	42,28%
E	Sự tương tác đối với cơ sở SXKD liên quan đến sự cố ATTP ~ C.1.1; C.1.2; C.1.3 (FAO/WHO FCSA Tool)	59,03%
F	Hoạt động của CQTQ liên quan đến xử lý sự cố ~ B.2.1 (FAO/WHO FCSA Tool)	71,92%
G	Hoạt động điều tra sự cố ATTP của CQTQ ~ B.2.2 (FAO/WHO FCSA Tool)	47,45%
H	Hoạt động CQTQ quản lý tình huống khi xảy ra sự cố ~ B.2.3 (FAO/WHO FCSA Tool)	67,16%
I	Yêu cầu về CQTQ xử lý sự cố ATTP ~ D.1.1; D.1.2; D.1.3; D.2.1; D.2.2 (FAO/WHO FCSA Tool)	58,85%

4.1.3 Nội dung đánh giá khác của CQTQ được khảo sát (không tham chiếu theo FAO/WHO FCSA)



Mục J	Những ý kiến khác theo nhận xét của người/đơn vị được khảo sát	Tỷ lệ
87	Thời gian xử lý sự cố ATTP so với tính cấp thiết cần giải quyết?	67,36%
88	Hiệu quả của việc xử lý sự cố ATTP? (sức khỏe cộng đồng, sự thiệt hại kinh tế, SXKD...)	60,42%
89	Vai trò của cơ quan thẩm quyền đối với hiệu quả xử lý sự cố ATTP?	95,14%
90	Vai trò của cơ sở SXKD thực phẩm đối với hiệu quả xử lý sự cố ATTP?	88,19%
91	Vai trò của Hiệp hội những người SXKD thực phẩm đối với hiệu quả xử lý sự cố ATTP?	47,92%
92	Vai trò của người tiêu dùng thực phẩm đối với hiệu quả xử lý sự cố ATTP?	86,81%
93	Vai trò của cơ quan truyền thông đối với hiệu quả xử lý sự cố ATTP?	84,03%

4.1.4 Những ý kiến góp ý để cải thiện và nâng cao hiệu quả của hệ thống kiểm soát thực phẩm

Các CQTQ đã có nhiều ý kiến góp ý với nội dung rất đa dạng, có liên quan đến hệ thống văn bản pháp quy, thẩm quyền, các biện pháp để cải thiện và nâng cao năng lực hoạt động của CQTQ, những đề nghị liên quan đến công tác đào tạo, truyền thông, v.v... Các ý kiến được tổng hợp và lược bỏ những ý kiến trùng lặp, phần được ghi nhận hầu hết giữ nguyên như văn bản phản hồi của các CQTQ (Phụ lục F).

4.2 Nhận xét chung

4.2.1 Về nội dung phản hồi bảng câu hỏi khảo sát

➤ Nhiều CQTQ tham gia khảo sát đã thực hiện tốt việc trả lời bảng câu hỏi và những ý kiến phản hồi từ các CQTQ khác nhau thể hiện sự khác biệt trong đánh giá các năng lực hệ thống theo những tiêu chí đã được đề ra nhưng vẫn có một số điểm tương đối gần giống nhau.

➤ Có những câu trả lời mà người được khảo sát không cung cấp những giải thích ngắn gọn hoặc bằng chứng nhận biết để đưa ra đánh giá theo nội dung khảo sát mà chỉ đưa ra mức đánh giá (FA, PA hoặc NA).

➤ Căn cứ nội dung ghi các giải thích ngắn gọn hoặc bằng chứng nhận biết cho thấy một số người được khảo sát chưa hiểu rõ bản chất các tiêu chí đánh giá (AC) về năng lực hệ thống dẫn đến sự đánh giá chưa thật sự chính xác. (VD: chưa phân biệt văn bản hành chính không thay được tiêu chuẩn kỹ thuật; việc kiểm tra của cơ quan cấp trên không thay thế sự đánh giá từ bên ngoài của một cơ quan chứng nhận/công nhận; chương trình, kết quả giám sát hàng năm không thay thế khung phân loại nguy cơ ATTP đối với loại sản phẩm, việc khen thưởng nội bộ mang tính rất chung chung, chưa thể hiện rõ việc khuyến khích, hỗ trợ để nhân viên chia sẻ kiến thức với đồng nghiệp và nhóm công tác nhằm mục tiêu thúc đẩy sự phát triển năng lực cá nhân và hệ thống v.v...)

➤ Một số ý kiến đề xuất còn có nội dung chung chung, mang tính chính sách, chưa đi vào bản chất sự việc cần sửa đổi nên chưa thể hiện được giải pháp cụ thể.

4.2.2 Về Cơ quan thực hiện xử lý sự cố ATTP (các CQTQ)

➤ Về cơ sở pháp lý đối với CQTQ tham gia xử lý sự cố nói chung đều có sự phân công theo quy định pháp lý (Luật ATTP, Luật Xử lý vi phạm hành chính, Luật Thanh tra, văn bản hướng dẫn thi hành Luật như các Nghị định; các Thông tư cấp Bộ hoặc các quyết định của Ủy ban Nhân dân cấp tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương). Tuy nhiên, có những trường hợp sự phân công các CQTQ xử lý thuộc các ngành, các cấp khác nhau cùng thực hiện nên phải chờ đợi văn bản liên ngành và CQTQ chủ trì khó đưa ra xử lý nhanh.

➤ Hoạt động của CQTQ liên quan đến xử lý sự cố ATTP được triển khai khá nhanh nhưng năng lực và thẩm quyền của nhân viên thực thi có hạn chế do có trường hợp chưa rõ quy định pháp luật sử dụng để xử

lý, trình độ nhân viên không đồng đều, lực lượng CQTQ cấp dưới cơ sở còn yếu và thiếu; năng lực thiết bị còn thiếu, đặc biệt là năng lực kiểm nghiệm của CQTQ hoặc kinh phí phục vụ còn hạn chế.

➤ Do quy mô của cơ sở sản xuất kinh doanh liên quan đến sự cố ATTP hầu hết là nhỏ lẻ hoặc là bếp ăn tập thể, nhà hàng hoặc ăn uống tại gia đình nên hầu hết các CQTQ không thể thực hiện khảo sát để phát hiện những điểm yếu trong biện pháp kiểm soát ATTP của cơ sở nhằm xây dựng và đưa vào chương trình đào tạo nâng cao năng lực đảm bảo ATTP cho cơ sở mà chỉ tập huấn kiến thức ATTP khi cơ sở có yêu cầu.

➤ Đối với hoạt động quản lý tình huống khi xảy ra sự cố, hầu hết các CQTQ không biết hoặc không có hệ thống điều tra, kiểm soát ATTP dựa theo các dấu hiệu chỉ điểm (Indicator-Based disease Surveillance, IBS) và hệ thống điều tra, kiểm soát ATTP dựa theo các sự kiện đã được báo cáo (Event-Based disease Surveillance, EBS).

➤ Các CQTQ có chương trình giám sát, kế hoạch lấy mẫu kiểm soát các mối nguy hàng năm, thông tin về nguy cơ ATTP có thể xảy ra, nhất là các đợt cao điểm nhưng đối với các cơ sở quy mô nhỏ như những trường hợp sự cố ATTP thì hầu hết rất ít khi được đưa vào kế hoạch.

➤ Hầu hết các CQTQ được khảo sát đều cho rằng có hạn chế về năng lực ứng phó với vụ dịch bùng phát mang tính đa ngành và đa lĩnh vực ở cấp vùng cũng như địa phương, năng lực áp dụng phân tích dịch tễ trong quá trình điều tra vụ dịch bùng phát, khả năng kết nối trao đổi nhanh thông tin nên thường xuyên sử dụng theo cơ chế liên ngành phối hợp với các cơ quan kiểm soát dịch bệnh địa phương (CDC) và hoặc bệnh viện nên có thể không kịp thời phản ứng khi xảy ra sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm.

4.2.3 Về các sự cố ATTP và cơ sở sản xuất kinh doanh có liên quan

➤ Qua báo cáo phản hồi, ngoại trừ một số CQTQ báo cáo không có sự cố ATTP từng xảy ra trên địa bàn hoặc đưa ra tình hình giả định không có trong thực tế (trường hợp này không được tính vào báo cáo), hầu hết các CQTQ có báo cáo sự cố đều tập trung vào các vụ ngộ độc thực phẩm do thức ăn tại bếp ăn tập thể một số trường học, một số công ty; do nhà cung cấp suất ăn, tại tiệc cưới, nhà hàng dịch vụ ăn uống; ngộ độc rượu; ngộ độc do ăn động vật không phải là thức ăn thông thường. Hầu hết đều là các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống, quy mô nhỏ. Chỉ có một báo cáo dư lượng thuốc BVTV quá mức cho phép (hàng xuất khẩu) và một số trường hợp về một loại sản phẩm quy mô nhỏ, bán hàng qua mạng;

➤ Hầu hết các cơ sở có liên quan đều được báo cáo thuộc đối tượng không phải đăng ký kiểm tra, thẩm định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm mà chỉ đăng ký hoạt động và tự công bố hoặc cam kết đảm bảo vệ sinh ATTP theo quy định. Do đó, các cơ sở này không có chương trình kiểm soát ATTP theo tiêu chuẩn, không được xếp loại, không có kế hoạch kiểm tra định kỳ và cơ sở không có hệ thống hồ sơ ghi chép, kiểm soát ATTP. Các CQTQ cấp tỉnh không được phân cấp quản lý và không đủ cơ sở pháp lý về việc lập kế hoạch kiểm soát các cơ sở này mà chỉ triển khai khi có sự cố hoặc yêu cầu của cấp có thẩm quyền.

➤ Với quy mô sản xuất kinh doanh nhỏ, các cơ sở này hầu hết không có PTN hoặc ký hợp đồng với các PTN về ATTP để định kỳ lấy mẫu phân tích ATTP theo kế hoạch. Do đó, khi có sự cố ATTP xảy ra, hầu hết các cơ sở này đều không thể truy xuất để tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố và không thể thu thập đầy đủ thông tin để phục vụ việc xây dựng hệ thống dữ liệu quản lý ATTP cấp quốc gia.

➤ Nhiều CQTQ đã thực hiện việc thông báo, kết nối thông tin về ATTP, truyền thông nguy cơ qua hệ thống thông tin điện tử như website, zalo, cổng thông tin điện tử của tỉnh/thành phố hoặc qua đường dây nóng. Tuy nhiên, các cơ sở sản xuất kinh doanh quy mô nhỏ chưa có nhận thức về việc tự tìm hiểu nguồn thông tin ATTP, ít sử dụng các kết nối trên và thiếu chủ động thực hiện tự kiểm soát ATTP đúng cách.

➤ Các cơ sở liên quan đến sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm được báo cáo trong phản hồi của các CQTQ hầu như không tham gia các tổ chức Hiệp hội nghề nghiệp sản xuất kinh doanh thực phẩm nên thiếu thông tin, kỹ thuật, phương pháp quản lý ATTP và không nhận được sự hỗ trợ cần thiết từ cộng đồng để xây dựng chương trình kiểm soát ATTP tại cơ sở.

4.2.4 Về hiệu quả ứng phó sự cố ATTP

- Các phản hồi hầu hết đều cho rằng vai trò của các CQTQ là rất quan trọng trong việc xử lý nhanh và hạn chế hậu quả xấu do sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm xảy ra đối với cộng đồng và nền kinh tế. Tuy nhiên, có ý kiến cho rằng việc xử lý ngộ độc thực phẩm thuộc chức năng ngành y tế nên việc phân công theo ngành sản xuất có thể dẫn đến sự xử lý chậm hơn.
- Người sản xuất kinh doanh thường phản ứng thụ động khi có sự cố xảy ra, chương trình quản lý ATTP không có hoặc không đầy đủ, việc quản lý hồ sơ không tốt hoặc không ghi chép, nhận thức về ATTP của nhân viên chưa đầy đủ, thiếu thông tin hoặc không biết cách tìm kiếm thông tin về ATTP... là các yếu tố dẫn đến việc kiểm soát hoặc phòng ngừa sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm chưa hiệu quả.
- Người tiêu dùng có vai trò rất quan trọng nhưng chưa nhận thức được hết các nguy cơ về ATTP nên việc sử dụng một số thực phẩm không đúng cách, sử dụng động thực vật không được dùng làm thực phẩm hoặc không có nguồn gốc rõ ràng đã dẫn đến sự cố ATTP hoặc ngộ độc thực phẩm ở mức độ nghiêm trọng.
- Các trường hợp báo cáo hầu hết là sản xuất quy mô nhỏ hoặc dịch vụ ăn uống nên việc ứng phó ngộ độc thực phẩm, sự cố ATTP từ cơ sở thường là thiếu chủ động, ít khi báo cáo với CQTQ và hiệu quả xử lý rất phụ thuộc vào phản ứng nhanh hay chậm của các CQTQ. Do đó, khi CQTQ nhận được thông tin không kịp thời thì không thể phản ứng nhanh đối với trường hợp ngộ độc thực phẩm, sự cố ATTP nên hậu quả thường là nghiêm trọng và khó khắc phục hậu quả một cách hiệu quả.
- Hiện tại có một số văn bản liên quan đến sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm do Bộ Y tế ban hành như “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm” (Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006); “Quy định về lấy mẫu thực phẩm và bệnh phẩm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm” (Quyết định số 5327/2003/QĐ-BYT ngày 13/10/2003); “Quy định chế độ báo cáo và mẫu biểu báo cáo về ATTP thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế” (Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020); “Hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh ATTP” (Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 01/4/2011). Tuy nhiên, chưa có văn bản quy phạm pháp luật có tính kỹ thuật về trình tự thủ tục xử lý sự cố ATTP nên việc phản ứng đối với các tình huống chưa chuẩn hóa và chưa đồng bộ, hiệu quả xử lý sự cố ATTP chưa cao.

5 Ý kiến đề xuất

Căn cứ dữ liệu tổng hợp, ý kiến góp ý, đề xuất thu thập từ các báo cáo khảo sát, theo ý kiến đóng góp cho báo cáo tại Hội thảo tham vấn⁽⁷⁾, tham khảo “Chiến lược toàn cầu về An toàn thực phẩm của Tổ chức Y tế Thế giới”⁽⁸⁾, trên cơ sở hiện trạng hệ thống kiểm soát ATTP, nhằm mục tiêu nâng cao hiệu lực và hiệu quả hoạt động của hệ thống, nhóm chuyên gia tư vấn có một số ý kiến đề xuất như sau:

5.1 Về khung chính sách và quy định pháp luật

1. Hệ thống văn bản pháp quy liên quan đến phân công, phân quyền, trách nhiệm, cơ chế điều phối giữa các CQTQ từ cấp trung ương đến các đơn vị cấp dưới đã thể hiện trong hệ thống văn bản pháp luật về ATTP nhưng đề nghị cần được soát xét, bổ sung theo hướng tăng cường năng lực giám sát việc thực hiện trên thực tế về vai trò, trách nhiệm của cơ quan chủ trì và sự tuân thủ phối hợp giữa các CQTQ trong toàn chuỗi thực phẩm; đảm bảo được sự thực thi có hiệu quả trên thực tế, bổ sung quy định về chế tài cụ thể khi CQTQ được phân công không thực hiện đầy đủ sự phân công trong thực tế hoặc thực hiện không có hiệu quả.

2. CQTQ là đầu mối, chủ trì theo quy định của Luật ATTP cần xây dựng các nguyên tắc, kế hoạch, chương trình kiểm soát, phòng ngừa, dự kiến các kịch bản ứng phó hiệu quả sự cố về ATTP, ngộ độc thực phẩm và đảm bảo các nội dung này được hiểu rõ và triển khai thống nhất với tất cả các cơ quan phối hợp từ cấp Trung ương đến địa phương.

3. Rà soát các quy định hiện hành để đảm bảo mọi cán bộ thực thi (nhất là các CQTQ đang trong giai đoạn thí điểm như các Ban ATTP) có trách nhiệm, quyền hạn đầy đủ, cụ thể, rõ ràng, có thẩm quyền xử lý vi phạm về ATTP phù hợp với chức danh (nhất là trong các CQTQ đang thực hiện thí điểm), đồng thời có đủ căn cứ pháp lý cụ thể đảm bảo an toàn khi thực thi nhiệm vụ và cơ chế khiếu nại để đảm bảo tính minh bạch và ngăn chặn hành vi lạm dụng quyền hạn của nhân viên CQTQ.

4. Luật pháp đưa ra các điều khoản kỹ thuật cần cho việc thực hiện các hoạt động kiểm soát thực phẩm, đạt được mục tiêu chung đã đưa ra trong chính sách về chất lượng và ATTP. Quy định nêu rõ trách nhiệm, nghĩa vụ của người sản xuất, dịch vụ liên quan đến thực phẩm về đảm bảo ATTP, phòng ngừa và xử lý sự cố, ngộ độc thực phẩm. Các quy định pháp luật cần tạo khung pháp lý để CQTQ chọn lựa đưa ra quy định bắt buộc áp dụng và cập nhật các quy định kỹ thuật, tiêu chuẩn kỹ thuật cụ thể, phù hợp với chuẩn mực quốc tế (ví dụ: tiêu chuẩn CODEX, TCVN) để người sản xuất kinh doanh dịch vụ thực phẩm áp dụng và CQTQ có căn cứ pháp lý giám sát, kiểm tra, đánh giá việc thực hiện và xử lý vi phạm.

5. Luật pháp đưa ra quy định làm cơ sở cho các CQTQ thực hiện những biện pháp kỹ thuật dựa trên nguyên tắc phân tích nguy cơ để xây dựng các biện pháp đảm bảo ATTP. Quy định rõ trách nhiệm thực thi thẩm quyền của CQTQ đầu mối về kỹ thuật và liên thông thông tin trong công tác giám sát sản xuất thực phẩm và nhập khẩu thực phẩm. CQTQ là đầu mối phải chịu trách nhiệm tổ chức thực hiện về việc xây dựng hệ thống cảnh báo nhanh hiệu quả, chuẩn bị sẵn sàng và ứng phó với tình huống khẩn cấp về ngộ độc thực phẩm, sự cố ATTP, đúng theo các cam kết quốc tế và phù hợp với chính sách của quốc gia.

6. Bộ Y tế cần ban hành bổ sung văn bản pháp lý hoặc quy chuẩn kỹ thuật trong đó nêu đầy đủ các bước thực hiện xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm từ thời điểm bắt đầu phát hiện khả năng xảy ra sự cố ATTP, hoặc nhận được thông tin liên quan, điều tra, lấy mẫu, phân tích nguyên nhân, xử lý nguyên nhân, khắc phục hậu quả, giám sát, kiểm tra sau khắc phục, báo cáo, v.v.. cho đến khi cơ quan có thẩm quyền tuyên bố kết thúc vụ việc.

⁽⁷⁾ Hội thảo tham vấn về một số kết quả của các hoạt động năm 2022-2023, SAFEGRO 24-25/03/2023.

⁽⁸⁾ WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation, ISBN 978-92-4-005768-5

7. Cần bổ sung quy định đưa nội dung kiến thức về an toàn thực phẩm vào chương trình đào tạo, giáo dục các bậc học, có thể bắt đầu từ cấp tiểu học để trang bị kiến thức về ATTP, nhận thức về việc sử dụng các loài động thực vật dùng làm thực phẩm và chế biến, sử dụng đúng cách để phòng ngừa, hạn chế ngộ độc thực phẩm do thiếu kiến thức cơ bản về ATTP.

5.2 Về nâng cao năng lực kiểm soát của CQTQ

1. Nâng cao năng lực kiểm soát thực phẩm trong nước hoặc nhập khẩu:

- CQTQ lập kế hoạch và biện pháp kiểm soát, giám sát cơ sở sản xuất, kinh doanh một cách khoa học, hữu hiệu dựa trên khung phân loại nguy cơ ATTP theo loại hình sản xuất kinh doanh dịch vụ thực phẩm, theo loại sản phẩm, theo đối tượng sử dụng.

- CQTQ xây dựng và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng công việc thực hiện các hoạt động kiểm soát thường xuyên, hoặc kiểm soát theo phân loại nguy cơ, kể cả việc lấy mẫu phù hợp để xác minh hiệu quả quản lý ATTP của cơ sở. CQTQ quản lý và thực hiện theo quy trình tiêu chuẩn, có biện pháp tự thẩm tra, được định kỳ đánh giá bởi bên thứ ba để đảm bảo chất lượng của công tác kiểm soát, giám sát và hiệu lực phòng ngừa hoặc xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Nâng cao năng lực thu thập, xử lý, lưu trữ thông tin dữ liệu cấp quốc gia về các mối nguy cụ thể được phân tích, thu thập từ các kết quả giám sát, xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm đã xảy ra, từ kết quả kiểm soát, phân tích của cơ sở sản xuất kinh doanh dịch vụ thực phẩm. Hệ thống thông tin này được các cấp có thẩm quyền quản lý ATTP sử dụng để xây dựng và thực thi hiệu quả hệ thống kiểm soát thực phẩm trong phạm vi được phân công.

3. Rà soát, đánh giá năng lực theo các tiêu chí cụ thể để bổ sung đầy đủ nguồn lực về nhân sự, tài chính, cơ sở vật chất thiết bị, kể cả cơ chế sử dụng các Phòng thử nghiệm ATTP đạt chuẩn quốc tế nhằm hỗ trợ triển khai công tác thanh tra, kiểm tra dựa trên bằng chứng, theo cách tiếp cận dựa vào nguy cơ để kiểm soát các mối nguy ATTP. Việc lấy mẫu phù hợp để phân tích các chỉ tiêu về ATTP sẽ giúp thẩm tra hệ thống quản lý ATTP của cơ sở SXKD thực phẩm và hỗ trợ hệ thống truy xuất giúp xác định các lô hàng không tuân thủ quy định/tiêu chuẩn ATTP, để triệu hồi thực phẩm trong trường hợp cần thiết.

4. CQTQ cấp Trung ương cần xây dựng và quản lý chương trình giám sát ATTP quốc gia xuyên suốt, có đầy đủ thông tin liên quan đến các mối nguy cụ thể, khung phân loại nguy cơ; xây dựng và cập nhật hệ thống IBS, EBS để giúp CQTQ cấp tỉnh/thành phố điều phối hoạt động và chương trình phù hợp với đặc điểm địa phương, góp phần cung cấp bổ sung, cập nhật thông tin để liên tục phân tích xu hướng, đánh giá nguy cơ và cải thiện hệ thống kiểm soát thực phẩm cả nước.

5. Căn cứ quy định về ATTP, CQTQ về ATTP thực hiện điều phối cơ quan kiểm soát bệnh tật thực hiện đánh giá nhanh nguy cơ đối với những sự cố y tế công cộng khẩn cấp có liên quan đến bệnh/ngộ độc do thực phẩm để khi thực hiện điều tra vụ dịch nghi ngờ do thực phẩm thì phải phân tích dịch tễ, xác định nguyên nhân gốc là nguồn có khả năng gây bùng phát cao nhất. Kết quả điều tra vụ dịch phải góp phần xác định biện pháp kiểm soát cụ thể và phòng ngừa tái diễn trong tương lai.

6. CQTQ cấp Trung ương cần cập nhật, phân tích các sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm để đưa ra dự báo các tình huống khẩn cấp về sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra; xây dựng nguyên tắc xử lý tình huống và các phương án ứng phó khẩn cấp, thường xuyên cập nhật, tập huấn và thực hành giả định (diễn tập ứng phó khẩn cấp) cho các cấp cơ sở để luôn chủ động phòng ngừa, sẵn sàng xử lý tình huống về ATTP nhất là trong thời gian xảy ra các sự kiện, lễ hội quan trọng của quốc gia.

5.3 Về tương tác giữa CQTQ và các bên liên quan

1. Căn cứ đánh giá tình hình ATTP quốc gia hàng năm, CQTQ chủ động xây dựng và thực hiện kế hoạch khảo sát, phân tích nhu cầu tăng cường năng lực của cơ sở SXKD thực phẩm, xác định chiến lược nâng cao nhận thức, thiết kế và triển khai các chương trình giáo dục và đào tạo có mục tiêu về kiểm soát nguy cơ

ATTP phù hợp để tất cả các cơ sở SXKD đều được cung cấp thông tin, cập nhật kiến về tiêu chuẩn thực phẩm và ATTP theo yêu cầu pháp lý, phù hợp với phân loại nguy cơ.

2. CQTQ vận hành hiệu quả một hệ thống truyền thông thông tin với các phương tiện, công cụ phù hợp và phối hợp với các cơ quan truyền thông để thường xuyên cung cấp thông tin được cập nhật về an toàn và chất lượng thực phẩm đến với người SXKD để họ biết cách phòng ngừa và nhanh chóng phản hồi cho CQTQ khi có bất kỳ dấu hiệu hoặc sự cố mất ATTP, ngộ độc thực phẩm hay bệnh truyền qua thực phẩm. Hệ thống truyền thông này phải có biện pháp cung cấp thông tin nhanh nhất đến các cơ sở SXKD thuộc nhóm nguy cơ cao về ATTP và thu thập kịp thời sự phản hồi của cơ sở để cập nhật, bổ sung hệ thống kiểm soát ATTP quốc gia, tăng cường quan hệ hợp tác tích cực giữa cơ sở SXKD với CQTQ và tăng cường mức độ tuân thủ pháp luật về ATTP.

3. CQTQ cần thực hiện đầy đủ quy định về tính công khai, minh bạch các thông tin ATTP đối với người tiêu dùng và cộng đồng dân cư. CQTQ phải thông tin kịp thời cho công chúng về vấn đề ATTP, các sự cố, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và tác động đến y tế công cộng; hậu quả, nguyên nhân và các biện pháp phòng ngừa hữu hiệu. Biện pháp thực hiện theo các phương pháp khác nhau, sử dụng các phương tiện truyền thông khác nhau, thông qua các kênh tiếp xúc khác nhau, được các chuyên gia truyền thông hỗ trợ, nhằm tạo sự tương tác tốt giữa CQTQ với người tiêu dùng và cộng đồng, mục tiêu nâng cao nhận thức và tạo điều kiện thu nhận thông tin phản hồi của công chúng và người tiêu dùng về ATTP.

5.4 Quản lý, trao đổi dữ liệu, cải tiến hệ thống quản lý sự cố ATTP

1. Cần có hệ thống phù hợp để lưu trữ thông tin, cơ sở dữ liệu, kết quả giám sát ATTP..., đảm bảo tính khoa học, khách quan, minh bạch; CQTQ quản lý cấp quyền truy cập cho nhân viên được phép tiếp cận nguồn thông tin đúng, có tính khoa học, đảm bảo sự chính xác trong thực thi nhiệm vụ kiểm soát ATTP.

2. Nhân viên CQTQ cần tham gia trao đổi thông tin nghiệp vụ kỹ thuật trong giám sát, kiểm soát, thanh tra, kiểm tra ATTP, được hỗ trợ của các Trung tâm Đào tạo, Viện nghiên cứu, Các cơ sở kiểm chứng... để nâng cao kỹ năng đánh giá mối nguy, phân tích nguy cơ, cập nhật kiến thức về các nguy cơ, kỹ thuật nghiệp vụ, trao đổi dữ liệu và kỹ thuật quản lý sự cố nhằm nâng cao hiệu lực, hiệu quả hoạt động phòng ngừa, xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm.

3. CQTQ cập nhật phương thức tiếp cận quản lý nguy cơ theo chuỗi, xây dựng và áp dụng chương trình quản lý chất lượng công tác giám sát, kiểm soát sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm theo các tiêu chuẩn quốc tế về quản lý hệ thống hoặc tương đương, tận dụng việc kiểm tra, đánh giá từ bên ngoài đối với các quá trình hoạt động để CQTQ có biện pháp cải tiến hoạt động có hiệu quả hơn.

5.5 Về biểu mẫu đánh giá và tự đánh giá hệ thống kiểm soát ATTP tại CQTQ

1. Hệ thống kiểm soát ATTP hiện có của Việt Nam cơ bản có nhiều nội dung đã tương thích, tương đương với các hướng dẫn, tiêu chuẩn quốc tế, đặc biệt là Nguyên tắc và hướng dẫn cho hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia CODEX (CAC/GL 82-2013) và Hướng dẫn Tăng cường Hệ thống Kiểm soát Thực phẩm Quốc gia của FAO/WHO. Do đó, để nâng cao hiệu quả hệ thống kiểm soát ATTP quốc gia, cần có quy định kỹ thuật để CQTQ áp dụng công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát thực phẩm của FAO/WHO (FCSA). Việc thực hiện đánh giá nên xây dựng theo biểu mẫu phù hợp với thực tế của Việt Nam, đảm bảo tính tương đương với công cụ FAO/WHO FCSA, phù hợp với Chiến lược toàn cầu về ATTP giai đoạn 2022-2030 của Tổ chức Y tế thế giới.

2. CQTQ áp dụng biểu mẫu đánh giá khi thực hiện thẩm tra nội bộ và chất lượng công tác kiểm soát, giám sát, điều tra xử lý sự cố ATTP. Biểu mẫu này nên được CQTQ cấp trên sử dụng trong đánh giá định kỳ đối với hoạt động kiểm soát, giám sát ATTP của CQTQ cấp dưới. Việc áp dụng biểu mẫu thống nhất giúp cho CQTQ các cấp khác nhau cùng có được sự nhìn nhận giống nhau về các tiêu chí và năng lực hệ thống để

đảm bảo chất lượng, hiệu quả của hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia, tiếp tục phát hiện các điểm cần cải tiến và tăng cường tính hiệu quả của hệ thống.

3. Kết quả đánh giá theo biểu mẫu thống nhất được xây dựng theo công cụ FAO/WHO FCSA được lưu trữ một cách hệ thống giúp nâng cao tính hội nhập, đưa công tác kiểm soát ATTP của Việt Nam tiếp cận với yêu cầu kiểm soát của các nước khác, cung cấp bằng chứng và tạo niềm tin về hệ thống kiểm soát thực phẩm của Việt Nam, hỗ trợ cho các hoạt động khác như xuất khẩu, du lịch...

6 Tài liệu tham khảo

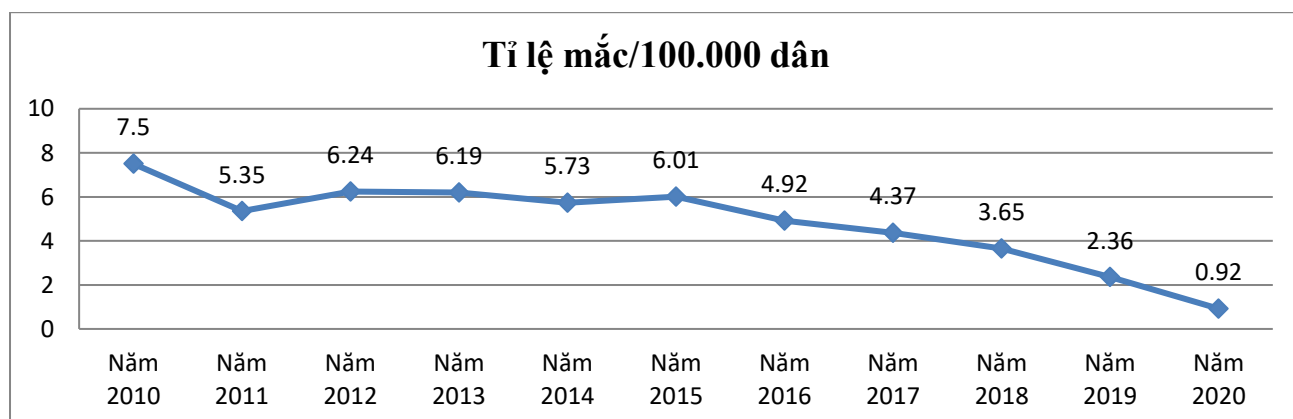
1. Canadian Food Inspection Agency (CFIA) 2015. Foodborne Illness Outbreak Response Protocol.
2. FAO and WHO. 2019. *Food control system assessment tool: Introduction and glossary*. Food safety and quality series No. 7/1. Rome
3. FAO and WHO. 2019. *Food control system assessment tool: Dimension A – Inputs and resources*. Food safety and quality series No. 7/2. Rome.
4. FAO and WHO. 2019. *Food control system assessment tool: Dimension B – Control Functions*. Food safety and quality series No. 7/3. Rome.
5. FAO and WHO. 2019. *Food control system assessment tool: Dimension C – Interactions with stakeholders*. Food safety and quality series No. 7/4. Rome.
6. FAO and WHO. 2019. *Food control system assessment tool: Dimension D – Science/Knowledge base and continuous improvement*. Food safety and quality series No. 7/5. Rome.
7. FAO/WHO Food Standards Programme 2022. Codex Committee on Food Hygiene, 28 February – 4 March and 9 March 2022: Proposed Draft Guidance on the Management of Biological Foodborne Outbreaks.
8. Ministry of Agriculture and Rural Development 2020. Project Document, issued under Decision No. 3145/QĐ-BNN-HTQT dated August 14, 2020 of the Minister of Agriculture and Rural Development.
9. Public Health Agency of Canada (PHAC) 2016. Infographic – Food-related illnesses, hospitalizations, and deaths in Canada.
10. SAFEGRO Consultation Workshop for Deliverables under Annual Workplan (Apr.22 – Mar.23) and Draft Annual Workplan (Apr.23 – Mar.24), Ha Long City, March 24-25, 2023
11. The Safe Food for Growth (SAFEGRO) Project, <https://safegroproject.com/>
12. Truong Tuyet Mai 2022. Food poisoning – Situation and management system in Vietnam.
13. WHO 2022. Global strategy for food safety 2022–2030: Towards stronger food safety systems and global cooperation, ISBN 978-92-4-005768-5
14. WHO 2021. Estimating the burden of foodborne diseases – a practical handbook for countries.
15. WHO 2018. Strengthening surveillance of and response to foodborne disease.
16. WHO 2015. Vietnam Country Cooperation Strategy at a Glance. WHO/CCU/15.03/Vietnam. Updated May 2015.
17. WHO 2015. Estimating the burden of foodborne diseases.
18. WHO and FAO 2021. *Food control system assessment tool: Introductory booklet*, ISBN (WHO) 978-92-4-002837-1

7 Phụ lục

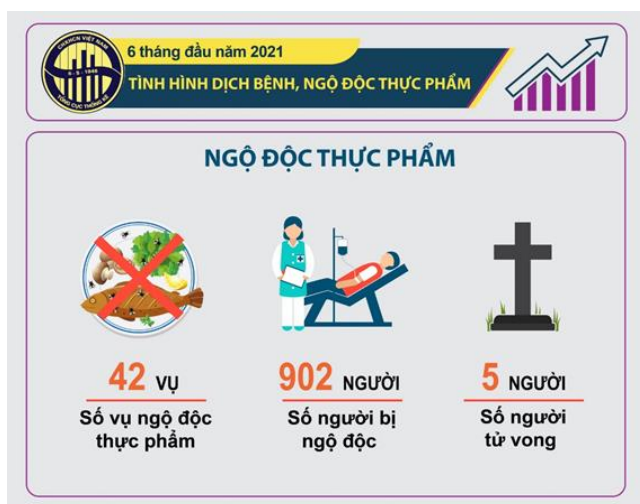
7.1 Phụ lục A. Tình hình ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2012-2021

STT	Năm	Chỉ số		
		Vụ ngộ độc (vụ)	Số người mắc (người)	Chết (người)
1	2012	168	5.541	34
2	2013	167	5.558	28
3	2014	194	5.203	43
4	2015	179	5.552	23
5	2016	174	4.554	12
6	2017	148	4.087	24
7	2018	108	3.472	17
8	2019	88	2.235	11
9	2020	139	3.094	30
10	2021	81	1.942	18
Cộng		1.446	41.238	240
Trung bình/năm		144	4.213	24

(Nguồn: Ngộ độc thực phẩm - Tình hình, hệ thống quản lý tại Việt Nam, *Trương Tuyết Mai, 2022*)



(Nguồn: Ngộ độc thực phẩm - Tình hình, hệ thống quản lý tại Việt Nam, *Trương Tuyết Mai, 2022*)

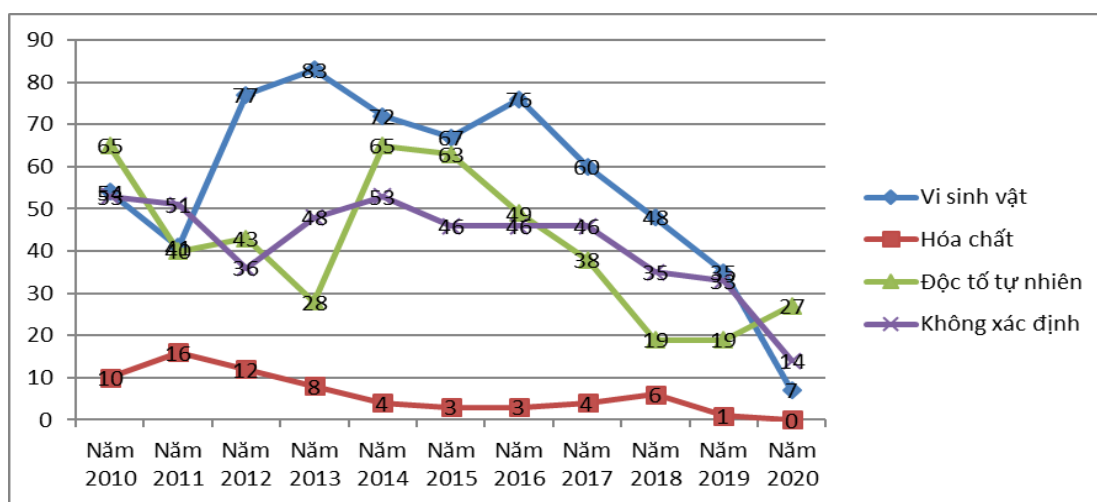


(Nguồn: Tổng Cục Thống kê Việt Nam, 2023)

7.2 Phụ lục B. Tình hình ngộ độc thực phẩm/bệnh truyền qua thực phẩm giai đoạn 2010-2020 (phân loại theo nguyên nhân)

Nguyên nhân	Chỉ số			
	Vụ ngộ độc/Tỷ lệ	Số mắc/Tỷ lệ	Chết/Tỷ lệ	Nhập viện/Tỷ lệ
Vi sinh vật	620 (38,7%)	29.268 (60,6%)	9 (3,1%)	24.936 (60,8%)
Độc tố tự nhiên	456 (28,4%)	3.466 (7,2%)	215 (73,4%)	2.912 (7,1%)
Hóa chất	67 (4,2%)	1.874 (3,9%)	48 (16,4%)	1.726 (4,2%)
Không xác định	461 (28,7%)	13.686 (28,3%)	21 (7,1%)	11.437 (27,9%)
Cộng	1.604	48.294	293	41.011

(Nguồn: Ngộ độc thực phẩm - Tình hình, hệ thống quản lý tại Việt Nam, *Trương Tuyết Mai, 2022*)



(Nguồn: Ngộ độc thực phẩm - Tình hình, hệ thống quản lý tại Việt Nam, *Trương Tuyết Mai, 2022*)

7.3 Phụ lục C. Gánh nặng toàn cầu về bệnh truyền qua thực phẩm



(WHO Estimating the burden of foodborne diseases, 2015.)

7.4 Phụ lục D. Gánh nặng bệnh truyền qua thực phẩm tại Canada

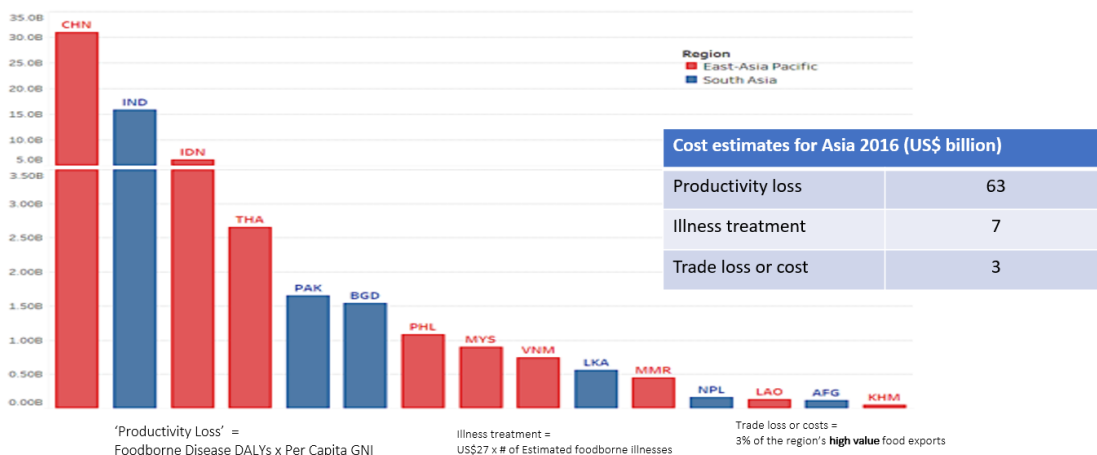


(PHAC Food-related illnesses, hospitalizations & deaths in Canada, 2016)

7.5 Phụ lục E. Gánh nặng bệnh truyền qua thực phẩm tại Việt Nam

Losses from food borne diseases in Vietnam were estimated at +/- \$750 million in 2016.

The estimate could be higher if occupational health of food system workers and other morbidities caused by trans fat, toxic foods and other water borne pathogens entering the food chains taken are into account



Source: Page 41 <https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/30568/9781464813450.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

7.6 Phụ lục F. Nội dung Bảng câu hỏi khảo sát

IV. PHẦN CÂU HỎI KHẢO SÁT

Phần này có 94 câu hỏi, trong đó bao gồm các phần nhỏ như sau:

- **Phần A: Thông tin chung**

Bao gồm 7 câu hỏi (từ số 1 đến số 7), liên quan đến thông tin hành chính của người trả lời câu hỏi

- **Phần B. Thông tin về sự cố ATTP gần nhất**

Bao gồm 8 câu hỏi (từ số 8 đến số 15), liên quan đến thông tin về sự cố ATTP gần nhất mà người (hoặc cơ quan) trả lời đã tham gia xử lý hoặc có liên quan trên địa bàn...bao gồm việc thông tin từ cơ quan truyền thông, mức độ nghiêm trọng xảy ra, sự tái diễn, v.v..

PHẦN CÂU HỎI KHẢO SÁT MANG TÍNH CHUYÊN MÔN

+ **Nội dung từ phần C đến phần I:** gồm 71 câu hỏi chuyên môn đánh giá một số yêu cầu quan trọng về năng lực các bên liên quan trong chuỗi hoạt động xử lý sự cố ATTP

Yêu cầu thực tế để xây dựng câu hỏi	Nội dung chuyên môn thiết kế chủ yếu
<ul style="list-style-type: none"> • Phần C. Cơ sở pháp lý về CQTQ xử lý sự cố (6 câu) 	
Có nhiều CQTQ kiểm soát ATTP nên khi sự cố ATTP xảy ra thì sự phối hợp giữa các CQTQ có thể là vấn đề	Phần này tập trung khảo sát về các yếu tố góp phần xây dựng khung thể chế kiểm soát thực phẩm hiệu quả và hiệu lực (tham khảo theo yêu cầu năng lực tại mục A.1.2 trong FAO/WHO FCSA tool). Phần này tập trung khảo sát sự phân công nhiệm vụ giữa các CQTQ về đảm bảo ATTP trong toàn chuỗi thực phẩm có tính toàn diện, chặt chẽ và nhất quán như thế nào. Khảo sát các cơ chế đảm bảo liên lạc một cách phù hợp, kịp thời nhằm trao đổi thông tin liên quan đến việc xử lý sự cố giữa các CQTQ, công tác điều phối giữa các CQTQ trong cùng phối hợp kiểm soát thực phẩm và xử lý sự cố về ATTP.
<ul style="list-style-type: none"> • Phần D. Hoạt động kiểm soát tại cơ sở SXKD có liên quan đến sự cố (17 câu) 	
Cơ sở sản xuất kinh doanh (SXKD) thực phẩm là một yếu tố quan trọng có thể dẫn đến sự cố ATTP	Phần này tập trung đánh giá sự nhận thức và tuân thủ pháp luật về ATTP, cơ sở SXKD đảm bảo tiêu chuẩn, quy chuẩn ATTP, tính trung thực, chấp hành sự quản lý của CQTQ, việc áp dụng chương trình đảm bảo ATTP tại cơ sở SXKD, sự đánh giá theo kế hoạch của CQTQ, áp dụng hoạt động tự đánh giá, việc sử dụng Phòng Kiểm nghiệm hỗ trợ kiểm soát các mối nguy ATTP, thực thi truy xuất, thu hồi sản phẩm của cơ sở SXKD (tham khảo theo một số yêu cầu năng lực tại mục A.1.3 và mục B.1.1 trong FAO/WHO FCSA tool)
<ul style="list-style-type: none"> • Phần E. Sự tương tác đối với cơ sở SXKD liên quan đến sự cố ATTP (8 câu) 	
Thực tế mặc dù có hệ thống kiểm soát thực phẩm khá tốt nhưng việc tái diễn sự cố ATTP vẫn xảy ra là một vấn đề có sự liên quan đến tương tác giữa CQTQ, truyền thông với cơ sở SXKD TP	Phần này tập trung đánh giá vệt trách nhiệm của CQTQ trong việc thông tin, huấn luyện về ATTP cho cơ sở SXKD, sự tham gia của cơ sở SXKD và vai trò của Hiệp hội người SXKD, mối tương quan với CQTQ với việc giám sát, hỗ trợ cập nhật tiêu chuẩn, quy chuẩn, cảnh báo và cả các sự cố ATTP, việc tiếp cận thông tin và cung cấp thông tin từ CQTQ để kiểm soát ATTP, công tác truyền

Yêu cầu thực tế để xây dựng câu hỏi	Nội dung chuyên môn thiết kế chủ yếu
	thông về nguy cơ ATTP (tham khảo theo một số yêu cầu năng lực tại mục C.1.1; mục C.1.2; C.1.3 trong FAO/WHO FCSA tool)
• Phần F. Hoạt động của CQTQ liên quan đến xử lý sự cố (7 câu)	
CQTQ thực tế có thể hoạt động chưa hết trách nhiệm, trong đó có việc phân tích, kiểm soát, cung cấp thông tin giúp cơ sở SXKD kiểm soát mối nguy ATTP, hoặc nguồn lực CQTQ chưa tương xứng và thiếu sự phối hợp giữa các CQTQ nhất là khi không cùng ngành.	Phần này tập trung đánh giá vai trò CQTQ với chương trình theo dõi ATTP quốc gia, cung cấp thông tin liên quan đối với các mối nguy cụ thể, sự đóng góp vào phân tích xu hướng, đánh giá nguy cơ và cải thiện hệ thống kiểm soát thực phẩm. Việc CQTQ xác định và xếp hạng ưu tiên đối với cơ sở SXKD cần lấy mẫu, sự huy động hợp lý nguồn lực về con người, tài chính, các Phòng kiểm nghiệm phân tích (của CQTQ hoặc CQTQ thuê, chỉ định) và cơ chế, mối liên hệ, sự phối hợp của các CQTQ có liên quan trong hoặc khác hệ thống (tham khảo theo một số yêu cầu năng lực tại mục B.2.1 trong FAO/WHO FCSA tool).
• Phần G. Hoạt động điều tra sự cố ATTP của CQTQ (6 câu)	
Việc điều tra sự cố thực tế có thể chưa theo hệ thống, thiếu các phân tích tìm dấu hiệu chỉ điểm, dự báo, dấu hiệu dựa theo sự kiện đã báo cáo để dự phòng sự cố ATTP có thể xảy ra, năng lực ứng phó đa ngành có hạn chế	Phần này bao gồm 6 câu hỏi chuyên môn, tập trung đánh giá hệ thống giám sát quốc gia, khả năng đảm bảo, quản lý hiệu quả các sự cố ATTP đã xảy ra như Hệ thống Giám sát dựa vào chỉ điểm (IBS) và Giám sát dựa vào sự kiện (EBS) để theo dõi xu hướng, dự báo sự cố ATTP có thể bùng phát hoặc các sự vụ khác do thực phẩm. Khi điều tra bùng phát dịch bệnh nghi ngờ do thực phẩm hoặc sự cố ATTP phải tiến hành phân tích dịch tễ và xác định nguồn có khả năng gây ra sự bùng phát, từ đó giúp xác định biện pháp kiểm soát cụ thể (tham khảo theo một số yêu cầu năng lực tại mục B.2.2 trong FAO/WHO FCSA tool).
• Phần H. Hoạt động CQTQ quản lý tình huống khi xảy ra sự cố (7 câu)	
Thực tế cho thấy khi có sự cố, do thiếu phân công rõ ràng nên ứng phó, quản lý tình huống sự cố ATTP chưa tốt, dẫn đến truyền thông thông tin thiếu chính xác, gây tâm lý hoang mang cho cộng đồng, có thể ảnh hưởng không tốt đến quá trình kinh doanh thực phẩm và các ngành khác (VD du lịch, xuất khẩu thực phẩm)	Phần này tập trung đánh giá việc hệ thống quản lý có khả năng điều phối, xác định, ứng phó thích hợp với các tình huống khẩn cấp về ATTP, liên lạc hiệu quả với tất cả các bên liên quan đến sự cố, ở cả cấp quốc gia lẫn cấp quốc tế. Tất cả các CQTQ liên quan khi ứng phó với tình huống sự cố ATTP phải hiểu rõ vai trò và vị trí của mình. Cơ chế thu thập và phân tích thông tin giúp xác định sự cố, hoạt động quản lý nguy cơ, sử dụng khung phân tích nguy cơ (khi cần thiết) xác định cơ cấu ứng phó, chiến lược và hướng dẫn truyền thông, công tác kiểm tra trước, trong và rà soát sau khi xảy ra tình huống sự cố ATTP, việc cải thiện cơ chế ứng phó sự cố ATTP (tham khảo theo một số yêu cầu năng lực tại mục B.2.3 trong FAO/WHO FCSA tool)
• Phần I. Yêu cầu về CQTQ xử lý sự cố ATTP (20 câu)	
Thực tế CQTQ xử lý sự cố ATTP lại có thể thiếu sự tiếp cận/cập nhật thông tin, khoa học kỹ thuật, sự trao đổi chuyên môn hạn chế, phương pháp tiếp cận chưa có căn cứ khoa học, thiếu các nghiên cứu hỗ trợ quản lý	Phần này tập trung đánh giá năng lực nhân viên, kiến thức khoa học, kỹ thuật; cách thức CQTQ căn cứ vào thông tin khoa học và kỹ thuật liên quan để đưa ra quyết định, rà soát quá trình thu thập thông tin làm cơ sở cho phân tích nguy cơ, đánh giá việc sử dụng khung phân tích nguy cơ để định lượng nguy cơ mất ATTP. Nhân viên và các CQTQ làm thế nào để chia sẻ kiến thức mới với

Yêu cầu thực tế để xây dựng câu hỏi	Nội dung chuyên môn thiết kế chủ yếu
nguy cơ, kết quả kiểm soát, xử lý sự cố chưa được đánh giá đúng mức, thiếu các kỹ thuật dự báo để tăng cường biện pháp phòng ngừa sự cố ATTP	đồng nghiệp hoặc nhóm làm việc hoặc CQTQ khác theo cách phối hợp, sử dụng hồ sơ lưu trữ chung về nguy cơ để có đủ thông tin cho việc đưa ra chính sách và các quyết định về quản lý nguy cơ. Đánh giá năng lực của CQTQ trong việc rà soát và cải tiến hoạt động, trong đó xem xét kiến thức khoa học và kỹ thuật cập nhật và việc hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia được hưởng lợi như thế nào từ kiến thức mới nhất về khoa học và kỹ thuật (tham khảo theo một số yêu cầu năng lực tại mục D.1.1, D.1.2, D.1.3, D.2.1, D.2.2 trong FAO/WHO FCSA tool).

+ **Phần J (8 câu):** từ câu hỏi 87 đến câu hỏi 94 là nhóm các câu hỏi mở, nhằm mục đích tìm hiểu đánh giá của cá nhân người/cơ quan được khảo sát, mang tính linh hoạt để tìm hiểu theo thực trạng của Việt Nam và thu thập các ý kiến đề xuất của người/cơ quan được phỏng vấn (câu 94) nhằm góp phần tìm ra giải pháp và biện pháp hiệu quả để cải thiện và cải tiến hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia hiện hành.

7.7 Phụ lục G. Những ý kiến góp ý về cải thiện và nâng cao hiệu quả hệ thống kiểm soát ATTP (câu hỏi 94)

1. CQTQ áp dụng các chính sách hoặc biện pháp nhằm gia tăng số lượng các cơ sở SXKD thực phẩm áp dụng các chương trình QLCL như GMP, HACCP trong QLCL thực phẩm.
2. CQTQ áp dụng các biện pháp để quản lý rủi ro, định kỳ đánh giá nguy cơ và đưa ra các biện pháp quản lý phù hợp.
3. Cần cơ quy định và phân công tách biệt hai chức năng: đánh giá nguy cơ và quản lý nguy cơ. KIỆN TOÀN BỘ MÁY QUẢN LÝ ATTP, THỐNG NHẤT ĐẦU MỐI QUẢN LÝ ATTP TỈNH, THÀNH PHỐ TRỰC THUỘC TRUNG ƯƠNG. Tham mưu các văn bản hướng dẫn cụ thể, phù hợp thực tế.
4. Cần thực hiện quản lý, kiểm tra, kiểm soát mối nguy ATTP theo chuỗi cung ứng (từ trang trại đến bàn ăn). Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP, xử lý nghiêm để đủ sức răn đe các trường hợp vi phạm quy định pháp luật về ATTP.
5. Cần xây dựng, áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm điện tử đối với sản phẩm thực phẩm. Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý ATTP, xây dựng cơ sở dữ liệu quốc gia, địa phương về ATTP, cảnh báo nguy cơ, sự cố về ATTP
6. Đẩy mạnh công tác thông tin truyền thông, thanh tra kiểm tra, lấy mẫu giám sát ATTP đối với sản phẩm thực phẩm thuộc nhóm nguy cơ cao
7. Cơ quan cấp trên nên thường xuyên tổ chức tập huấn nâng cao năng lực cho tuyến dưới. Đào tạo tập huấn cho cán bộ điều tra xử lý sự cố về ATTP. Cần có quy trình và hướng dẫn quy trình chuẩn về điều tra và xử lý sự cố ATTP.
8. Cần cấp kinh phí cho công tác truyền thông. Hỗ trợ kinh phí công tác tuyên truyền, tập huấn nâng cao kiến thức thực hành cho các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm về điều tra xử lý sự cố ATTP- Đẩy mạnh hoạt động truyền thông, tuyên truyền, phổ biến các quy định pháp luật, kiến thức về ATTP cho người SXKD thực phẩm.
9. Quản lý chặt chẽ nguồn nguyên liệu trong quá trình chế biến, sản xuất, kinh doanh thực phẩm; xử lý nghiêm các hành vi vi phạm quy định về ATTP. Tăng cường giám sát, hậu kiểm các cơ sở SXKD nhằm cảnh báo các nguy cơ mất ATTP. Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về đảm bảo ATTP, phối hợp công tác thanh tra, kiểm tra với hậu kiểm
10. Tăng cường hoạt động truyền thông về ATTP với những nội dung phù hợp, đa dạng tới từng nhóm đối tượng là người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm. Tăng cường công tác thông tin truyền thông, đào tạo tập huấn, nguồn lực biện pháp cho các hoạt động kiểm soát chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, giám sát mối nguy, hậu kiểm.
11. Tăng cường công tác thông tin tuyên truyền đến các đối tượng cơ sở SXKD, người tiêu dùng để thay đổi, chuyển biến nhận thức; từ đó có hành động đúng đắn trong việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm và các sự cố liên quan đến ATTP trong cộng đồng. Người tiêu dùng cần nâng cao hiểu biết về chất lượng hàng hóa, đặc biệt là chất lượng thực phẩm, lựa chọn thực phẩm phải rõ nguồn gốc, đảm bảo VS ATTP. Nhà sản xuất chế biến cần được nhận những biện pháp hỗ trợ sản xuất sạch, đảm bảo các tiêu chuẩn về ATTP. .
12. Tăng cường nguồn lực để đầu tư trang thiết bị dụng cụ cũng như phát triển nguồn nhân lực có trình độ tinh nhuệ về chuyên môn. Nâng cao năng lực các Phòng kiểm nghiệm của địa phương
13. Đẩy mạnh hoạt động giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm nhằm kịp thời phát hiện, ngăn chặn thực phẩm không bảo đảm ATTP lưu thông trên thị trường. Có cơ chế đào tạo nhằm nâng cao năng

lực quản lý ATTP cho cán bộ làm công tác quản lý Nhà nước về ATTP. Tăng cường kiểm tra, giám sát về ATTP, tăng cường lấy mẫu giám sát nông lâm thủy sản.

14. Có cơ chế khuyến khích phát triển chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn- Cần có sự đồng bộ từ 3 phía giải pháp: (1) Cơ chế - chính sách; (2) Kinh tế - xã hội; (3) Khoa học - Công nghệ; cũng như hành động từ phía Nhà nước, người sản xuất và người tiêu dùng.
15. Nhà nước cần điều chỉnh các văn bản luật, quy định liên quan đến VS ATTP phù hợp với tình hình đất nước, khắc phục tình trạng chồng chéo, đùn đẩy trách nhiệm, giảm hiệu lực QLNN về ATTP. Xây dựng hoàn thiện hệ thống công tác QLNN, văn bản pháp quy về ATTP
16. Xây dựng dữ liệu về các nguy cơ gây sự cố ATTP trên phạm vi cả nước. Xây dựng danh mục sản phẩm/nhóm sản phẩm có nguy cơ cao gây sự cố ATTP để phục vụ cho cơ quan quản lý và nhu cầu của người dân.
17. Kết nối với các cơ sở Y tế của các Tỉnh/Thành phố về công tác điều trị bệnh nhân trong quá trình xảy ra sự cố. Chuẩn bị sẵn sàng lực lượng, trang thiết bị chuyên môn để xử lý nhanh, có hiệu quả khi xảy ra các tình trạng mất ATTP và ngộ độc thực phẩm.
18. Tuyên truyền, tổ chức các lớp tập huấn nâng cao kiến thức đảm bảo sản xuất an toàn cho chủ cơ sở và người lao động tại các cơ sở SXKD sản phẩm nông lâm thủy sản. Tuyên truyền nâng cao nhận thức người tiêu dùng. Tăng cường công tác thông tin, truyền thông, đào tạo, tập huấn, nguồn lực; hỗ trợ kinh phí cho các hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm (giám sát mối nguy, hậu kiểm). Tăng cường công tác tập huấn, nâng cao ý thức của người sản xuất, cơ sở SXKD về ATTP trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm. Tăng cường nhận thức của người tiêu dùng trong quá trình chọn mua thực phẩm có nhãn mác, nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
19. Đào tạo, tập huấn, trang bị hệ thống điều tra, kiểm soát ATTP dựa theo các dấu hiệu chỉ điểm (IBS) đã được xác định để theo dõi và dự báo sự cố có thể xảy ra. Điều tra, kiểm soát ATTP dựa theo các sự kiện đã được báo cáo (EBS) để theo dõi và phát hiện được sự cố ATTP
20. Tăng cường hơn nữa công tác phân tích nhận được các mối nguy về ATTP trong hoạt động SXKD để có giải pháp khắc phục kịp thời và tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm chất lượng sản phẩm, xử lý triệt để các hành vi vi phạm về ATTP.
21. Yêu cầu các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống chấp hành nghiêm pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Sử dụng thực phẩm đã được nấu chín và nước đã được đun sôi, hạn chế tối đa sử dụng các loại rau, củ sống và các món ăn chế biến theo hình thức gỏi. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần xây dựng phương án ứng phó khi có sự cố về ATTP.
22. Quản lý, giám sát chặt chẽ sản phẩm thực phẩm được tặng miễn phí hoặc phân phát trong các chương trình giới thiệu sản phẩm, quảng cáo, bán, quà tặng do các tổ chức, cá nhân thực hiện. Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo an toàn, yêu cầu tạm dừng sử dụng sản phẩm và phối hợp với các cơ quan chức năng có thẩm quyền để xác minh và xử lý kịp thời theo quy định của pháp luật.
23. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần xây dựng phương án ứng phó khi có sự cố về ATTP. Tăng cường công tác truyền thông, đào tạo, tập huấn, giám sát mối nguy. Cần quy định về ATTP cho phù hợp với tình hình đất nước, khắc phục sự chồng chéo, đùn đẩy trách nhiệm, giảm hiệu lực QLNN về ATTP.
24. Nên xây dựng thí điểm mô hình giám sát cộng đồng về ATTP đối với các hộ SXKD nông lâm thủy sản nhỏ lẻ nhằm phòng ngừa/ hạn chế được số vụ ngộ độc thực phẩm trong tương lai. Đề nghị BQL dự

án bố trí nguồn lực từ các chương trình dự án như dự án SAFEGRO cho các địa phương để thực hiện hoạt động giám sát mối nguy ATTP, hỗ trợ các mô hình quản lý giám sát và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại cộng đồng để có những cảnh báo, giải pháp quản lý ATTP bền vững.