Icon

Description automatically generated

**BÁO CÁO KHẢO SÁT**

**CÁC CHƯƠNG TRÌNH KIỂM TRA, KIỂM SOÁT**

**AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Tháng 03/2024**

*Người báo cáo: Đinh Thành Phương, Rolf Schoenert, Nguyễn Mẫn Hà Anh, Ninh Thị Len*

*(Nhóm Chuyên gia tư vấn Hoạt động 1112.1)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Alinea International**  14707 Bannister Road S.E., Suite 200  Calgary, Alberta T2X 1Z2  Phone: (403) 253-5298  Facsimile: (403) 253-5140 | **University of Guelph**  The University of Guelph  50 Stone Road East  Guelph, Ontario  N1G 2W1 |

BÁO CÁO TÓM TẮT

Kiểm tra, kiểm soát ATTP là một trong các hoạt động quan trọng của hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia nhằm ưu tiên phát hiện sớm, ngăn ngừa và xử lý hiệu quả các sự cố ATTP bao gồm bệnh lan truyền qua thực phẩm, ngộ độc thực phẩm. Việt Nam có Luật ATTP và hệ thống các văn bản pháp quy hướng dẫn, công tác kiểm tra, kiểm soát ATTP với sự phân công cho các ngành Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Y tế và Công thương, được phân cấp từ Trung ương đến địa phương.

Báo cáo năm 2015 của WHO ([[1]](#footnote-1)) ước tính gánh nặng toàn cầu của các bệnh do thực phẩm cho thấy có hơn 600 triệu trường hợp mắc bệnh do thực phẩm và 420.000 trường hợp tử vong có thể xảy ra trong một năm. Theo báo cáo của Cục ATTP (BYT) về ngộ độc thực phẩm và bệnh do thực phẩm, giai đoạn 2006-2015 ghi nhận 1.789 vụ, 58.949 người mắc với 414 trường hợp tử vong ([[2]](#footnote-2)); giai đoạn 2012-2021 ghi nhận 1.441 vụ, 40.995 người mắc, 240 trường hợp tử vong([[3]](#footnote-3)). Báo cáo của Bộ Y tế ghi nhận năm 2022 có 45 vụ ngộ độc thực phẩm, 605 ca nhiễm; 21 ca tử vong nhưng chỉ 9 tháng đầu năm 2023 đã có 94 vụ ngộ độc thực phẩm, 1.225 ca nhập viện và 20 ca tử vong ([[4]](#footnote-4)). Tại Hàn Quốc, giai đoạn 2013-2023 ghi nhận 3.380 vụ, 68.475 người bị ngộ độc thực phẩm hoặc mắc bệnh có nguyên nhân từ thực phẩm ([[5]](#footnote-5)). Vấn đề quan tâm là một hệ thống kiểm soát ATTP quốc gia tốt thì cần có chương trình kiểm tra, kiểm soát ATTP có hiệu lực để phòng ngừa hiệu quả và hạn chế số trường hợp tử vong do ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh do thực phẩm.

Nhóm công tác về hoạt động 1112.1 thuộc dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển (SAFEGRO) đã xây dựng một bộ câu hỏi khảo sát để đánh giá chương trình kiểm soát ATTP quốc gia, theo cách tiếp cận khoa học và tính hệ thống, dựa theo các tiêu chí đánh giá năng lực, nguồn lực, mối quan hệ giữa các thực thể liên quan đến công tác kiểm soát ATTP trong bộ công cụ Đánh giá Hệ thống Kiểm soát Thực phẩm (FCSA)([[6]](#footnote-6)) của FAO / WHO dành cho đối tượng là các CQTQ cấp Trung ương và Tỉnh/Thành phố.

Việc khảo sát thu thập được 177 ý kiến phản hồi thuộc các ngành: NNN&PTNT (97 ý kiến/54,8%); Y tế (43 ý kiến/24,3%) và Công thương (37 ý kiến/20,9%). Người trả lời khảo sát là đối tượng có chuyên môn, trong đó 59 người (33,3%) có chức vụ Trưởng/Phó phòng và ngạch Chuyên viên chính/Thanh tra viên chính; độ tuổi trung bình là 46,2 tuổi trong đó từ 35 đến 47 tuổi có 119 người (67,2%) và CQTQ Trung ương chỉ có 7 đơn vị (4%), còn lại chủ yếu là CQTQ địa phương với 170 ý kiến (96%).

Kết quả phân tích mức độ đáp ứng hệ thống kiểm soát ATTP so với tiêu chí đánh giá của FCSA:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NHÓM TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ** | **Mức độ đáp ứng theo tiêu chí FCSA (%) (\*)** | | | |
| **NN&PTNT** | **Y tế** | **C.Thương** | **Chung** |
| A. Cơ sở pháp lý, hạ tầng và nguồn lực tài chính của CQTQ | 66,01% | 62,93% | 57,34% | 63,77% |
| B. Nguồn nhân lực của CQTQ | 55,42% | 57,59% | 48,25% | 54,72% |
| C. Sự phối hợp, mối tương quan các bên có liên quan | 57,54% | 59,18% | 61,75% | 59,17% |
| D. Căn cứ khoa học và hoạt động kiểm tra, kiểm soát ATTP | 54,97% | 51,05% | 53,92% | 54,10% |
| E. Trường hợp khẩn cấp, bệnh do thực phẩm và sự cố ATTP | 51,23% | 51,52% | 49,26% | 51,17% |
| F. Quản lý chất lượng và liên tục cải tiến hoạt động | 60,40% | 56,55% | 60,70% | 59,87% |

**(\*)****Ghi chú***: Nội dung phân tích cụ thể các tiêu chí xin xem báo cáo chi tiết của Dự án SAFEGRO*

Căn cứ phân tích chi tiết kết quả khảo sát, tham khảo “Chiến lược toàn cầu về An toàn thực phẩm của Tổ chức Y tế Thế giới”([[7]](#footnote-7)), nhằm duy trì và phát triển năng lực, nâng cao hiệu quả và liên tục cải tiến công tác quản lý chất lượng hoạt động kiểm tra, kiểm soát ATTP, một số ý kiến đề xuất cụ thể như sau:

1. Rà soát sửa đổi bổ sung Luật ATTP theo hướng phân công một cơ quan thuộc Chính phủ có trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP, có thẩm quyền phân công, phân cấp, điều phối các CQTQ khác phục vụ công tác kiểm soát ATTP; xây dựng hệ thống kiểm soát ATTP thống nhất, hiệu lực, phù hợp với thông lệ và tiến bộ của thế giới; soát xét các Nghị định liên quan, nâng cao trách nhiệm về ATTP; bảo vệ quyền khiếu nại và quyền lợi chính đáng của mọi đối tượng có liên quan; đảm bảo tính minh bạch, ngăn chặn hành vi lạm quyền và tăng cường chế tài xử lý mọi vi phạm về ATTP.
2. Soát xét, sửa đổi bổ sung văn bản quy phạm pháp luật thống nhất kiểm soát nhập khẩu và xuất xứ đối với thực phẩm, vật tư phục vụ SXCB thực phẩm; điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở chế biến và nhà cung cấp trước khi được phép nhập khẩu vào Việt Nam.
3. Nâng cấp Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ Y tế thành dạng văn bản quy phạm pháp luật có thứ bậc pháp lý cao hơn về “Quy trình ứng phó sự cố an toàn thực phẩm và dịch bệnh do thực phẩm” của Việt Nam (VFIORP); bổ sung các quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật có liên quan đến kiểm tra, kiểm soát ATTP, phù hợp với chuẩn mực quốc tế (ví dụ: tiêu chuẩn CODEX, ISO, Hướng dẫn của FAO/WHO).
4. Xây dựng cơ sở pháp lý và thực hiện thiết kế nội dung, bài giảng về ATTP đưa vào chương trình đào tạo, giáo dục ở tất cả các bậc học để trang bị kiến thức về ATTP, nâng cao nhận thức và biết cách thực hành đảm bảo ATTP ở tất cả các công đoạn theo đúng nguyên tắc “ATTP từ trang trại tới bàn ăn”. CQTQ phải tham gia biên tập, thẩm định nội dung các bài giảng này
5. Ưu tiên ngân sách cho CQTQ bổ sung đầy đủ nguồn lực về nhân sự, tài chính, cơ sở vật chất thiết bị, cơ chế sử dụng Phòng thử nghiệm ATTP đạt tiêu chuẩn quốc tế để phục vụ kiểm tra, kiểm soát ATTP, xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm, bệnh do thực phẩm; thẩm tra hệ thống quản lý ATTP của cơ sở SXKD thực phẩm; cung cấp dữ liệu xây dựng hệ thống cơ sở dữ liệu về ATTP thống nhất toàn quốc.
6. CQTQ xây dựng và áp dụng quản lý chất lượng hệ thống kiểm tra, kiểm soát, giám sát ATTP theo tiêu chuẩn, áp dụng quy trình đánh giá, có biện pháp tự thẩm tra bằng biểu mẫu xây dựng dựa trên công cụ khoa học như FCSA của FAO/WHO phù hợp với thực tế của Việt Nam, đảm bảo tính tương đương; được định kỳ đánh giá bởi bên thứ ba để đảm bảo chất lượng và hiệu quả của công tác kiểm tra, kiểm soát ATTP.,
7. Xây dựng hệ thống phân tích nguy cơ, hệ thống giám sát dựa trên chỉ báo (IBS), hệ thống giám sát dựa trên sự kiện (EBS); bổ sung, cập nhật thông tin; phân tích xu hướng, đánh giá nguy cơ và cải thiện hệ thống kiểm soát thực phẩm cả nước.
8. Đào tạo nhân viên trên cơ sở năng lực, phù hợp tiêu chuẩn chuyên môn, đúng đối tượng và sử dụng nguồn nhân lực theo yêu cầu công việc, khuyến khích nhân viên phát huy năng lực, tiếp cận các nguồn thông tin khoa học, hội thảo khoa học, tham gia Hiệp hội nghề nghiệp, thường xuyên đánh giá chất lượng nhân viên theo chuẩn mực đạo đức, dựa trên kết quả chuyên môn, có chế độ đãi ngộ tương thích và đào thải thay thể nhân viên không phù hợp.
9. Định kỳ khảo sát nhu cầu cơ sở SXKD thực phẩm, xác định chiến lược nâng cao nhận thức, giáo dục và đào tạo có mục tiêu về ATTP; tăng cường tương tác hiệu quả với các tổ chức học thuật, các cơ quan, tổ chức quốc tế về ATTP để tranh thủ hỗ trợ về đào tạo, nâng cao năng lực, cập nhật các thông tin, bằng chứng về các mối nguy ATTP.
10. Giữ mối tương tác tốt với các cơ quan truyền thông, hệ thống đa phương tiện để truyền thông ATTP hiệu quả; tham gia xây dựng nội dung giảng dạy về ATTP cho các bậc học; duy trì mối quan hệ tốt với các Hiệp hội có liên quan; lựa chọn và giám sát các Phòng thử nghiệm ATTP đủ năng lực phục vụ kiểm soát ATTP; hỗ trợ Cơ sở SXKD thực phẩm nâng cao năng lực kiểm soát ATTP.

1. () WHO Estimating the burden of foodborne diseases, 2015. [↑](#footnote-ref-1)
2. () Quản lý ATTP tại Việt Nam – Những thách thức và cơ hội, World Bank, 2017. [↑](#footnote-ref-2)
3. () Ngộ độc thực phẩm - Tình hình, hệ thống quản lý tại Việt Nam, *Trương Tuyết Mai, 2022* [↑](#footnote-ref-3)
4. () Báo cáocông tác ATTP 8 tháng đầu năm 2023, số 1357/BC-BYT, ngày 19/10/2023, Bộ Y tế. [↑](#footnote-ref-4)
5. () Food poisoning statistics 2013-2023, Food Safety Information Institute, MFDS, Korea.

   https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/healthyfoodlife/foodPoisoningStat.do?menu\_no=3724&menu\_grp=MENU\_NEW02 [↑](#footnote-ref-5)
6. () FAO/WHO 2019, Food control system assessment tool: Introduction and Glossary, Rome, ISBN 978-92-5-131630-6 [↑](#footnote-ref-6)
7. () WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation, ISBN 978-92-4-005768-5 [↑](#footnote-ref-7)