



BÁO CÁO NHU CẦU ĐÀO TẠO DỰA TRÊN NĂNG LỰC

KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO THANH KIỂM TRA AN TOÀN THỰC PHẨM

Tháng 5, 2024

Trình nộp tới: SAFEGRO Inter-Sectoral Working Group (ISWG)

Thực hiện báo cáo: Nguyễn Thị Thảo (HUST), Đỗ Thị Ngọc Huyền (NAFIQPM), Nguyễn Hữu Thắng (HPO), Nguyễn Mẫn Hà Anh (VFA), Rolf Schoenert, và Linda Alexander

ALINEA INTERNATIONAL

14707 Bannister Road SE, Suite 200

Calgary, Alberta T2X 1Z2

Fone: (403) 253-5298

Facsimile: (403) 253-5140

UNIVERSITY OF GUELPH

The University of Guelph

50 Stone Road East

Guelph, Ontario

N1G 2W1

Về dự án

Được tài trợ bởi Bộ Ngoại giao Canada, dự án của chúng tôi nhằm mục đích nâng cao khả năng tiếp cận của người dân Việt Nam (Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh) với các sản phẩm nông sản an toàn và cạnh tranh, nhằm mục đích cải thiện phúc lợi của người tiêu dùng cũng như các ngành nông nghiệp khác và các tác nhân khác trong chuỗi thực phẩm. Dự án SAFEGRO được thực hiện bởi Alinea International hợp tác với Đại học Guelph.

An toàn thực phẩm là mối quan tâm lớn về sức khỏe cộng đồng. Nhiều người không tin tưởng vào việc thực thi an toàn thực phẩm tại các khu chợ phi chính thức, nơi họ mua hầu hết thực phẩm. Thương mại hàng hóa xuất khẩu của Việt Nam cũng bị ảnh hưởng do thiếu tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế.

Dự án SAFEGRO hợp tác với chính quyền trung ương và thành phố để hiện đại hóa năng lực an toàn thực phẩm giữa các cơ quan quản lý, hàng nghìn nông dân sản xuất nhỏ, hợp tác xã, nhà chế biến, nhà bán lẻ và người tiêu dùng dọc theo chuỗi giá trị rau và thịt cụ thể tại Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh. SAFEGRO cùng hỗ trợ Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Y tế và Bộ Công Thương Việt Nam.



Mục lục

Danh mục từ viết tắt.....	5
Danh mục bảng	7
Danh mục hình	8
Tóm tắt	9
1 Giới thiệu.....	11
1.1 Thanh tra an toàn thực phẩm.....	11
1.2 Người được giao nhiệm vụ thanh tra ATTP	12
2 Phương pháp thực hiện.....	14
2.1 Nghiên cứu tổng quan tài liệu	14
2.2 Phỏng vấn trực tiếp	14
2.3 Thiết kế khảo sát bồi dưỡng năng lực thanh tra an toàn thực phẩm	14
2.4 Gửi phiếu khảo sát.....	14
3 Kết quả và thảo luận	16
3.1 Thông tin chung.....	16
3.2 Khó khăn trong việc thực hiện thanh kiểm tra an toàn thực phẩm.....	16
4 Kết quả khảo sát nhu cầu đào tạo.....	20
4.1 Kiến thức cần thiết cho công tác thanh kiểm tra.....	20
4.2 Kỹ năng cần thiết của thanh tra an toàn thực phẩm	21
4.3 Khung đào tạo dựa trên năng lực về thanh/kiểm tra an toàn thực phẩm.....	21
4.4 Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến việc tham gia chương trình đào tạo.....	25
4.5 Phương pháp đào tạo.....	26
4.6 Đánh giá và phản hồi về chương trình đào tạo.....	26
4.7 Các chương trình đào tạo hiện có về thanh tra an toàn thực phẩm.....	27
4.8 Đối sánh với khung đào tạo dựa trên năng lực của CFIA	29
4.9 Khảo sát một số Hệ thống quản lý đào tạo trực tuyến	30
5 Kết luận và kiến nghị	31
5.1 Kết luận chung.....	31
5.2 Khuyến nghị cụ thể.....	32
Tài liệu tham khảo	34

Phụ lục 1	35
Danh sách các cơ quan làm việc trực tiếp.....	35
Danh sách các đơn vị gửi phiếu khảo sát trực tuyến	35
Các cơ quan tham gia khảo sát trực tuyến.....	36
Phụ lục 2. Câu hỏi khảo sát trực tuyến	38
Phụ lục 3. Kết quả khảo sát	44
Phụ lục 4. Một số chương trình đào tạo cán bộ thanh kiểm tra	47
5.3 Chương trình đào tạo thanh kiểm tra tại Bộ Nông nghiệp và PTNT	47
Phụ lục 5. Đối sánh với chương trình đào tạo của CFIA	51
Phụ lục 6: Khảo sát một số nền tảng đào tạo trực tuyến (e-learning)	54

Danh mục từ viết tắt

AWP	Kế hoạch hoạt động năm	Annual Work Plan
CBT	Đào tạo dựa trên năng lực	Competency Based Training
CD	Phát triển năng lực	Capacity Development
CFIA	Cơ quan thanh tra thực phẩm Canada	Canadian Food Inspection Agency
DAH	Cục Thú y	Department of Animal Health
DARD	Sở Nông nghiệp và phát triển	Dept of Agric. & Rural Development
DFS	Sở an toàn thực phẩm	Department of Food Safety
DLP	Cục chăn nuôi	Department of Livestock Production
DOIT	Sở công thương	Department of Industry and Trade
GoC	Chính phủ Canada	Government of Canada
FAO	Tổ chức Nông nghiệp và Lương thực LHQ	Food and Agriculture Organization
FCSA	Công cụ đánh giá HT kiểm soát thực phẩm	Food Control System Assessment Tool
FDA	Cục quản lý thực phẩm và dược phẩm (Mỹ)	Food and Drug Administration (US)
FS	An toàn thực phẩm	Food Safety
FSIS	Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm	Food Safety Inspection Services (USDA)
FSL	Luật An toàn thực phẩm	Food Safety Law
FSMA	Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm	Food Safety Management Authority
FSMB	Ban quản lý an toàn thực phẩm	Food Safety Management Board
HACCP	Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn	Hazard Analysis Critical Control Points
HCMC	Thành phố Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh City
HR	Nguồn nhân lực	Human Resources
MARD	Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	Ministry of Agric. & Rural Development
MOH	Bộ Y Tế	Ministry of Health
MOIT	Bộ Công Thương	Ministry of Industry and Trade
MOST	Bộ Khoa học và Công nghệ	Ministry of Science and Technology
MOU	Biên bản ghi nhớ	Memorandum of Understanding
MRL	Giới hạn dư lượng tối đa	Maximum Residue Limit
NAFIQPM	Cục Chất lượng, Chế biến & phát triển thị trường	National Agro-Forestry-Fisheries Quality Product Management
PPD	Cục Bảo vệ thực vật	Plant Protection Department (MARD)
PPC	Ủy ban nhân dân tỉnh	Provincial People's Committee
QCVN	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia	National Technical Regulation
RA	Đánh giá nguy cơ	Risk Assessment
RETAQ	TT kiểm nghiệm kiểm chứng & dịch vụ chất lượng	Reference Testing & Agrifood Quality Consultancy Center
RM	Quản lý nguy cơ	Risk Management
SAFEGRO	Dự án an toàn thực phẩm vì sự phát triển	Safe Food for Growth Project
SME	Doanh nghiệp vừa và nhỏ	Small and Medium Enterprise
SPS	Vệ sinh và kiểm dịch thực vật	Sanitary and Phytosanitary
TA	Hỗ trợ kỹ thuật	Technical Assistance
TCVN	Tiêu chuẩn quốc gia	National Standard
ToT	Tập huấn giảng viên	Training of Trainers
UoG	Đại học Guelph	University of Guelph
USDA	Bộ Nông nghiệp Mỹ	US Department of Agriculture

VC Chuỗi giá trị
VFA Cục An toàn thực phẩm Việt Nam
VietGAP Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt
WHO Tổ chức Y tế Thế giới

Value Chain
Vietnam Food Administration
Vietnamese Good Agricultural Practices
World Health Organization

Danh mục bảng

Bảng 1. Các cơ quan tham gia khảo sát trực tuyến	16
Bảng 2. Khung đào tạo dựa trên năng lực dành cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra	21
Bảng 3. Các cơ quan tham gia khảo sát trực tuyến	36
Bảng 4. Chương trình đào tạo thanh tra an toàn thực phẩm dành cho lực lượng cán bộ quản lý thị trường	47
Bảng 5. Chương trình đào tạo nghiệp vụ về xử lý vi phạm hành chính	47
Bảng 6. Chương trình đào tạo cán bộ chuyên trách quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản.....	48
Bảng 7. Chương trình đào tạo về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm đối với thực phẩm có nguồn gốc thực vật	49
Bảng 8. Khảo sát về nội dung đã được đào tạo tương ứng khung chương trình đào tạo của Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm Canada (CFIA)	51
Bảng 9. Khảo sát về nhu cầu đào tạo theo khung chương trình đào tạo của Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm Canada (CFIA)	52
Bảng 10. Đặc điểm của một số nền tảng quản lý đào tạo trực tuyến (LMS).....	54

Danh mục hình

Hình 1. Phân công chức năng, nhiệm vụ kiểm soát an toàn thực phẩm giữa 3 Bộ.....	11
Hình 2. Những khó khăn và thách thức của công tác thanh kiểm tra an toàn thực phẩm	18
Hình 3. Những lĩnh vực thanh kiểm tra ATTP gặp khó khăn	19
Hình 4. Kỹ năng cần thiết cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra ATTP.....	21
Hình 5. Những yếu tố khách quan và chủ quan có thể ảnh hưởng tới việc tham gia các khóa đào tạo	26
Hình 6. Đo lường độ chính xác của các hoạt động thanh kiểm tra an toàn thực phẩm (1: Rất không quan trọng, 5: Cực kỳ quan trọng).....	27
Hình 7. Những khó khăn mà công tác thanh kiểm tra ATTP gặp phải.....	44
Hình 8. Các lĩnh vực gặp khó khăn trong công tác thanh kiểm tra an toàn thực phẩm.....	44
Hình 9. Mức độ tuân thủ quy định và tiêu chuẩn ATTP trong sản xuất kinh doanh thực phẩm.....	44
Hình 10. Mức độ hài lòng về hoạt động thanh kiểm tra ATTP.....	44
Hình 11. Đánh giá chương trình đào tạo thanh kiểm tra ATTP	45
Hình 12. Mức độ đáp ứng trong việc xử lý tình huống khẩn cấp và xử lý sự cố về ATTP.....	45
Hình 13. Tần suất các khóa đào tạo tập huấn nâng cao năng lực thanh kiểm tra ATTP	45
Hình 14. Vai trò của công tác thanh kiểm tra ATTP trong việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng.....	45
Hình 15. Tỷ lệ đồng ý với phương thức đào tạo tập huấn	45
Hình 16. Tỷ lệ cán bộ đã từng tham gia khóa học trực tuyến (%).....	45
Hình 17. Tỷ lệ phản hồi về thời gian một khóa học	46
Hình 18. Tỷ lệ phản hồi về lợi ích của khóa tập huấn tại chỗ.....	46
Hình 19. Thời gian học phù hợp.....	46
Hình 20. Tỷ lệ các câu trả lời đồng ý về sự hỗ trợ của của khóa học trực tuyến.....	46

Tóm tắt

Xác định nhu cầu đào tạo cho các thanh tra viên, kiểm tra viên thuộc cơ quan quản lý an toàn thực phẩm là một nội dung thuộc Hợp phần 1 của dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển (SAFEGRO) do Chính phủ Canada (GoC) tài trợ. Hợp phần này nhằm mục đích hỗ trợ xây dựng chính sách và môi trường pháp lý thuận lợi cho công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Xác định nhu cầu đào tạo dựa trên năng lực của thanh tra viên và cán bộ làm việc tại cơ quan quản lý an toàn thực phẩm để hỗ trợ thiết kế các chương trình đào tạo nâng cao năng lực cho công chức nhà nước trong việc thực thi các quy định về quản lý an toàn thực phẩm và thực hiện một cách có hiệu quả nhiệm vụ được giao. Trong khuôn khổ hoạt động của dự án, nhóm chuyên gia đã tiến hành phỏng vấn và gửi bảng câu hỏi khảo sát về nhu cầu đào tạo tới các đơn vị quản lý an toàn thực phẩm thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (MARD), Bộ Công Thương (MoIT) và Bộ Y tế (MOH) để xác định những kiến thức và kỹ năng cần thiết nhằm hỗ trợ cán bộ trong công tác thanh tra, kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm. Dựa trên kết quả khảo sát này, đề xuất một khung đào tạo dựa trên năng lực và kế hoạch đào tạo cho các giai đoạn thực hiện tiếp theo của dự án.

Kết quả của các cuộc phỏng vấn và 155 câu trả lời theo bảng câu hỏi của các cán bộ làm việc tại các đơn vị thực hiện thanh tra, phòng ban chịu trách nhiệm kiểm soát an toàn thực phẩm thuộc trung ương và địa phương cho thấy, công tác thanh tra, kiểm soát an toàn thực phẩm ở Việt Nam gặp những khó khăn nhất định trong việc triển khai có thể do nguyên nhân thiếu sự đào tạo phù hợp cho các thanh tra viên, kiểm tra viên thuộc cơ quan quản lý an toàn thực phẩm. Kỹ năng chuyên môn nghiệp vụ của công chức làm công tác thanh tra, kiểm tra ATTP chưa đáp ứng được đầy đủ để phục vụ công việc.

Việc thiếu kinh phí đào tạo, thiếu trang thiết bị, công cụ thanh/kiểm tra cho thanh tra viên cũng như năng lực về lấy mẫu là những khó khăn để thanh tra an toàn thực phẩm một cách hiệu quả. Nhiều loại thực phẩm không an toàn có khả năng vẫn tồn tại trên thị trường cùng với sự thiếu nhận thức của người dân khi mua hoặc tiêu thụ các sản phẩm không an toàn có thể dẫn đến nguy cơ bùng phát dịch bệnh do thực phẩm. Công tác thanh tra gặp khó khăn ở hầu hết các nhóm sản phẩm thuộc quyền quản lý của cả 3 Bộ: Y Tế, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Công thương.

Để thực hiện hiệu quả công tác thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm, thanh tra viên/cán bộ làm công tác thanh/kiểm tra cần nắm chắc văn bản quy định hiện hành về thanh tra, xử lý vi phạm hành chính và các yêu cầu, quy định về an toàn thực phẩm. Cán bộ cần được trang bị kiến thức về nhận dạng các mối nguy an toàn thực phẩm và các điều kiện dẫn đến mối nguy đó, đồng thời hiểu rõ việc áp dụng hiệu quả các biện pháp kiểm soát tương ứng. Ngoài những kiến thức được trang bị về thanh/kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm, các kỹ năng chuyên môn cần thiết cần có gồm: kỹ năng thu thập chứng cứ, quan sát, phỏng vấn, phân tích, tổng hợp, nhận xét, đánh giá trong quá trình công tác thanh tra, trong đó có cách xử lý các tình huống phát sinh khi làm việc trực tiếp với doanh nghiệp. Vì vậy, thanh tra viên cần được trang bị tốt không chỉ những kiến thức chuyên môn, kinh nghiệm làm việc đã tích lũy mà còn cả những kỹ năng mềm như giao tiếp, tổ chức, phối hợp với các thành viên trong đoàn thanh tra để hỗ trợ công việc thanh tra tại doanh nghiệp. Một số kỹ năng cơ bản như xây dựng kế hoạch thanh tra, ra quyết định thanh tra, lập biên bản xử lý vi phạm hành chính, xử lý số liệu cũng được đề cập trong quá trình khảo sát này.

Từ kết quả khảo sát, chúng tôi đề xuất khung đào tạo dựa trên năng lực cho các thanh tra viên/kiểm tra viên và cơ quan quản lý an toàn thực phẩm với các mô-đun phát triển cả kỹ năng chuyên môn và kỹ năng mềm. Kỹ năng chuyên môn bao gồm kiến thức chung về an toàn thực phẩm, quy định an toàn thực phẩm và các mối nguy an toàn thực phẩm; thanh tra và kiểm tra các hoạt động và thủ tục kinh doanh thực phẩm; lấy mẫu kiểm nghiệm; các hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng cho các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm (FBO), thực hành sản xuất tốt (GMP) và phân tích nguy cơ, hệ thống phân tích mối nguy và các điểm kiểm soát tới hạn (HAACP) và xác minh thông qua các quy trình kiểm tra cho thanh tra viên và lập kế hoạch

kiểm tra cho các cơ quan quản lý; đánh giá nguy cơ cho các cơ quan quản lý, quản lý nguy cơ cho người quản lý nguy cơ và truyền thông về nguy cơ cho tất cả mọi người. Đào tạo về các kỹ năng mềm sẽ bao gồm: giao tiếp hiệu quả; ra quyết định và giải quyết vấn đề; và đạo đức nghề nghiệp. Ngoài ra, các kỹ năng có thể được tích hợp trong các chương trình đào tạo chuyên ngành cho các lĩnh vực thực phẩm cụ thể. Chúng tôi khuyến nghị chương trình đào tạo được tổ chức với các mô-đun học tập trực tuyến (e-learning) cho phép phổ biến rộng hơn và hiệu quả hơn các quy trình thanh kiểm tra an toàn thực phẩm cho các quan chức kiểm soát thực phẩm ở tất cả các cấp tỉnh/thành phố. Các tình huống thanh kiểm tra thực tế và các chuyên thăm đến các cơ sở sẽ rất quan trọng đối với các thanh tra viên trong việc học cách giải quyết các tình huống phát sinh và xử lý vi phạm quản trị. Ngoài các mô-đun học tập trực tuyến, việc học tập kết hợp một số buổi tập huấn trực tiếp nên được thực hiện để có một tương tác giảng dạy hiệu quả, đặc biệt là trong việc cập nhật luật kiểm tra mới hoặc nghị định cụ thể.

Khung đào tạo dựa trên năng lực được đề xuất và các mô-đun học tập điện tử của nó có thể được tổ chức với các đối tượng sau đây thể hiện cả kỹ năng mềm và kỹ năng kỹ thuật:

- Mô-đun 1: Kỹ năng giao tiếp hiệu quả cho thanh tra an toàn thực phẩm
- Mô-đun 2: Ra quyết định và giải quyết vấn đề cho thanh tra viên và người quản lý nguy cơ
- Mô-đun 3: Phát triển và đạo đức nghề nghiệp
- Mô-đun 4: Giới thiệu về các quy định và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm
- Mô-đun 5: Mối nguy an toàn thực phẩm, đánh giá nguy cơ và các biện pháp kiểm soát dựa trên nguy cơ
- Mô-đun 6: Lập kế hoạch, xây dựng chương trình và quy trình thanh kiểm tra an toàn thực phẩm

Mỗi mô-đun có thể bao gồm một số chủ đề và nên thiết kế để học trực tuyến (e-learning) hoặc hợp kết hợp học trực tuyến và trực tiếp có sự hướng dẫn của các giảng viên hoặc cố vấn. Việc thiết kế và phát triển mô-đun học tập điện tử có thể được chia thành nhiều giai đoạn: xây dựng đề cương, phát triển nội dung đào tạo, chuyển đổi thành mô-đun học tập trực tuyến và đưa vào hệ thống quản lý học tập (LMS). Chúng tôi cũng khuyến nghị lồng ghép các mô-đun học tập trực tuyến về giới hiện đang được xây dựng trong khuôn khổ Dự án Safegro. Tập hợp các mô-đun e-learning sẽ được đưa lên và duy trì trên một nền tảng quản lý học tập đặt tại một cơ sở đào tạo được chỉ định như IMARD hoặc một cơ sở đào tạo thuộc các bộ chuyên ngành khác.

Khung chương trình đào tạo nâng cao năng lực được đề xuất về đào tạo trực tuyến có thể kết hợp với đào tạo trực tiếp khi có yêu cầu, cùng với kinh nghiệm đào tạo thực tế dành cho thanh tra và nhà quản lý sẽ hỗ trợ nâng cao nguồn nhân lực thực hiện một hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm mạnh mẽ, và mục tiêu giảm nguy cơ an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng Việt Nam

1 Giới thiệu

Báo cáo đánh giá Chính sách An toàn Thực phẩm được công bố trong khuôn khổ dự án đã xác nhận chi tiết hơn các kết luận trước đó về khung pháp lý và quy định về an toàn thực phẩm ở Việt Nam tương đối đầy đủ. Tuy nhiên, việc thực thi luật này còn thiếu chương trình pháp lý cần thiết để thực hiện hiệu quả việc thực thi và kiểm soát an toàn thực phẩm. Để hỗ trợ Dự án Thực phẩm an toàn vì sự phát triển (SAFEGRO) xây dựng một chương trình nâng cao năng lực của thanh tra/kiểm tra viên thuộc các quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam một cách hiệu quả, hoạt động này xác định những khó khăn và thách thức trong hoạt động thanh kiểm tra và quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam và từ đó có thể xác định được kiến thức và kỹ năng cần thiết để hỗ trợ các thanh tra và cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thực hiện nhiệm vụ của mình hiệu quả hơn.

1.1 Thanh tra an toàn thực phẩm

Thanh tra chuyên ngành là hoạt động thanh tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo ngành, lĩnh vực đối với cơ quan, tổ chức, cá nhân trong việc chấp hành pháp luật chuyên ngành, quy chuẩn kỹ thuật chuyên môn, quy tắc quản lý thuộc lĩnh vực đó. Như vậy, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm là hoạt động của cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành tổ chức đoàn thanh tra thực hiện thanh tra, kiểm tra đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhằm đánh giá tính tuân thủ của cơ sở trong việc thực thi các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm (Luật An toàn thực phẩm, Nghị định, Thông tư, quy chuẩn kỹ thuật và các quy định có liên quan).

Việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Bộ Y tế, Bộ NN & PTNT và Bộ Công Thương thực hiện theo sản phẩm/nhóm sản phẩm thuộc phạm vi quản lý. Điều này cũng áp dụng cho việc kiểm tra thực phẩm xuất nhập khẩu từ Việt Nam (Hình 1).

FOOD SAFETY CONTROL SYSTEM:
MOH (in blue), MARD (in green) and MOIT (in light green)

Primary production	Preparation, processing, storage, import-export	Distribution	
Primary production (crop, livestock, harvest, catching, capture)	Cereals	- Wholesalers	Retailers (Markets, super markets, food shops...)
	Meat and meat products		
	Fishery and fishery products		
	Horticulture and horticultural products		
	Egg and egg products		
	Raw fresh milk		
	Bee honey and bee honey products		
	GMOs		
	Salt		
	Other agricultural products (sugar, tea, coffee, cacao,...)		
	Liquor, beer, beverages	- Wholesalers	Restaurants, food courts, food canlines, catering services, food street vendors
	Processed milk		
	Vegetable oil		
	Flour and starch processed products (confectionery)		
	Food additives, Processing aids		
	Bottled drinking water, natural mineral water		
	Functional food and micronutrient-fortified food		

Hình 1. Phân công chức năng, nhiệm vụ kiểm soát an toàn thực phẩm giữa 3 Bộ

Thanh tra là hoạt động đòi hỏi tính chuyên nghiệp cao, trình tự, thủ tục chặt chẽ nên đã được quy định trong Luật Thanh tra. Trong khi đó, phạm vi hoạt động kiểm tra thường theo bề rộng, diễn ra liên tục, ở

khắp nơi với nhiều hình thức phong phú. Phạm vi hoạt động của thanh tra thường hẹp hơn hoạt động kiểm tra.

Thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm nhằm tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm ở các cấp, thông qua các hoạt động thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm nhằm kịp thời phát hiện, ngăn chặn và xử lý các hành vi vi phạm an toàn thực phẩm, hạn chế xảy ra ngộ độc thực phẩm và lây truyền bệnh truyền qua thực phẩm. Thông qua thanh tra, kiểm tra kịp thời nhằm phát hiện, chấn chỉnh những tồn tại, yếu kém trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của cơ quan quản lý nhà nước nhằm phát hiện, ngăn chặn, xử lý các vi phạm về an toàn thực phẩm và đề xuất các giải pháp nâng cao hiệu quả bảo đảm an toàn thực phẩm.

Thanh tra an toàn thực phẩm tập trung vào các nội dung sau:

- Việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về an toàn thực phẩm đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành.
- Việc thực hiện các tiêu chuẩn có liên quan đến an toàn thực phẩm do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm.
- Hoạt động quảng cáo, ghi nhãn đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý
- Hoạt động chứng nhận hợp quy, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm
- Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Trong khi đó, hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm nhằm các mục đích sau:

- Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Bộ quản lý ngành thực hiện việc kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo chức năng nhiệm vụ của mình.
- Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân cấp tỉnh thực hiện việc kiểm tra an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương theo quy định của Bộ quản lý ngành và sự phân công của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh.
- Trong trường hợp kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm có liên quan đến phạm vi quản lý của nhiều ngành hoặc địa phương, cơ quan chủ trì thực hiện kiểm tra có trách nhiệm phối hợp với cơ quan hữu quan thuộc các bộ, cơ quan ngang bộ, Ủy ban nhân dân cấp tỉnh có liên quan để thực hiện.

Đối với quy trình kiểm tra thông thường, đoàn kiểm tra nghe báo cáo về việc cơ sở tuân thủ các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm. Sau đó, thu thập các tài liệu liên quan và tiến hành kiểm tra thực tế các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Nếu có nghi ngờ về việc mất an toàn thực phẩm, đoàn kiểm tra có thể lấy mẫu để thử nghiệm nhằm xác định việc tuân thủ các chỉ tiêu an toàn thực phẩm. Lập biên bản kiểm tra, biên bản vi phạm hành chính, phân tích và đánh giá dựa trên hồ sơ an toàn thực phẩm liên quan. Phân tích và đánh giá kết quả kiểm tra hoàn thiện báo cáo. Cuối cùng, kết quả kiểm tra được cơ quan quản lý an toàn thực phẩm sử dụng để lập kế hoạch thanh tra trong tương lai theo thẩm quyền và phù hợp với quy định của pháp luật.

1.2 Người được giao nhiệm vụ thanh tra ATTP

Theo quy định của Nghị định 07/2012/NĐ-CP hoạt động thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản được thực hiện chủ yếu bởi cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành là các Tổng cục, Cục thuộc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và PTNT và Bộ Công Thương ở Trung ương; Các Chi cục thuộc Sở ở địa phương. Tuy nhiên, hoạt động thanh tra chuyên ngành cũng được thực hiện bởi cơ quan Thanh tra Bộ và Thanh tra Sở. Hiện nay, theo Nghị định số 03/2024/NĐ-CP có thanh tra Bộ, thanh tra Tổng cục, Cục; thanh tra Sở; không còn thanh tra của Chi cục.

Theo Luật An toàn thực phẩm, ba Bộ – Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và PTNT và Bộ Công Thương – quản lý an toàn thực phẩm dựa trên sản phẩm/nhóm sản phẩm theo các khâu cụ thể của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm. Do đó, các Bộ thực hiện thanh tra các sản phẩm/nhóm sản phẩm thuộc thẩm quyền của các Bộ ở cấp trung ương và địa phương. Việc lập kế hoạch thanh tra phối hợp liên ngành chỉ diễn ra vào những thời điểm cụ thể trong năm (khi nguy cơ bùng phát dịch bệnh do thực phẩm tăng cao, ví dụ như Tết Nguyên đán, tháng hành động an toàn thực phẩm liên ngành trung ương, Tết Trung thu) hoặc để ứng phó theo thời gian bùng phát dịch bệnh do thực phẩm cụ thể.

Để thực thi nhiệm vụ quản lý về an toàn thực phẩm, chương trình đào tạo cho các thanh tra viên/ công chức làm công tác thanh tra phải được thực hiện theo chương trình của Bộ Nội vụ. Vì vậy, việc cấp chứng chỉ thanh tra chuyên ngành cần được thực hiện theo đúng quy trình đã được phê duyệt. Các khóa đào tạo không có chứng chỉ được công nhận không có giá trị pháp lý. Tuy nhiên, các chương trình đào tạo nâng cao năng lực vẫn cần được tổ chức thường xuyên nhằm trang bị kiến thức chuyên môn, kỹ năng cần thiết cho đoàn thanh tra để thực hiện có hiệu quả, khắc phục khó khăn trong hoạt động thanh tra an toàn thực phẩm ở Việt Nam.

Khảo sát này được thực hiện nhằm đánh giá những khó khăn mà thanh tra chuyên ngành ATTP gặp phải, xem xét yêu cầu về kiến thức, kỹ năng để tiến hành thanh tra/kiểm tra chính xác, thuận tiện và hiệu quả, từ đó xây dựng chương trình đào tạo cán bộ thực hiện thanh tra, kiểm tra tại các đơn vị tương ứng.

2 Phương pháp thực hiện

Đánh giá nhu cầu đào tạo nâng cao năng lực cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra an toàn thực phẩm được thực hiện theo cách tiếp cận như sau:

2.1 Nghiên cứu tổng quan tài liệu

Trên cơ sở rà soát Luật Thanh tra, Nghị định quy định cơ quan thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành và hoạt động của cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành, chúng tôi xác định các bên liên quan để liên hệ và gửi bảng câu hỏi khảo sát. Ngoài ra, cũng có đối sánh với khung đào tạo thanh tra an toàn thực phẩm dựa trên năng lực tại Canada (CFIA), Ấn Độ và Vương quốc Anh.

2.2 Phỏng vấn trực tiếp

Trong khuôn khổ hoạt động của nhóm chính sách, các cuộc họp với một số bên liên quan đã được tổ chức thông qua NAFIQPM với tư cách là đầu mối. Các cuộc họp đã giúp xác định những vấn đề chính trong công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm, các chương trình đào tạo đã có cho thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm. Danh sách các cuộc họp và đơn vị phỏng vấn như sau (Phụ lục 1):

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (Cục Chất lượng, Chế biến và PTTT, Cục Bảo vệ thực vật, Cục Chăn nuôi và Cục Thủy sản)
- Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm)
- Bộ Công Thương (Vụ Khoa học và Công nghệ, Cục Quản lý thị trường)
- Sở Nông nghiệp Hà Nội (Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Chi cục Chăn nuôi, thú y)
- Ban Quản lý An toàn Thực phẩm TP.HCM

2.3 Thiết kế khảo sát bồi dưỡng năng lực thanh tra an toàn thực phẩm

Bộ câu hỏi gồm 8 phần chính tập trung vào các nội dung sau: (1) thông tin chung, (2) khó khăn trong công tác thanh tra, (3) kiến thức, kỹ năng cần thiết của thanh tra về an toàn thực phẩm, (4) nhu cầu đào tạo, (5) phương pháp đào tạo, (6) phương pháp đánh giá, (7) đánh giá định lượng và (8) nhu cầu đào tạo theo khung chương trình đào tạo thanh tra an toàn thực phẩm của CFIA. Bộ câu hỏi đầy đủ được thể hiện trong Phụ lục 2.

2.4 Gửi phiếu khảo sát

Bảng câu hỏi được gửi đến các đơn vị có chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương và các Sở ban ngành tỉnh, thành phố cụ thể như sau:

- Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các đơn vị trực thuộc Cục.
- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh/thành phố; Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và Thủy sản
- Ban Quản lý chất lượng nông lâm thủy sản Đà Nẵng, Bắc Ninh.
- Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.
- Cục An toàn thực phẩm
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố; Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh/thành phố.
- Vụ Khoa học và Công nghệ trực thuộc Bộ Công Thương
- Sở Công Thương các tỉnh/thành phố.

Có 155 phản hồi trong đó từ Bộ NN & PTNT (79 phản hồi), Bộ Công Thương (37 phản hồi) và từ Bộ Y tế (39 phản hồi). Danh sách các đơn vị được gửi câu hỏi khảo sát cụ thể trong Phụ lục 1.

3 Kết quả và thảo luận

3.1 Thông tin chung

Sau khi gửi phiếu khảo sát tới các cơ quan chức năng liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm, chúng tôi thu được phản hồi từ các cơ quan thực hiện chức năng thanh kiểm tra về an toàn thực phẩm với số phản hồi cụ thể như sau (Bảng 1):

- Cơ quan cấp trung ương: 5 phản hồi
- Cơ quan cấp tỉnh/thành phố trực thuộc trung ương
 - Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn: có 73 phản hồi từ các đơn vị trực thuộc Sở NN & PTNT, trong đó có 11 phản hồi từ Thanh tra Sở, 32 phản hồi từ Chi cục Chất lượng, chế biến và phát triển thị trường, 7 phản hồi từ Chi cục Chăn nuôi Thú y, 11 phản hồi từ chi cục Trồng trọt và bảo vệ thực vật, 12 phản hồi từ Chi cục Thủy sản.
 - Sở Y tế: Có 26 phản hồi từ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và 14 phản hồi từ Thanh tra Sở
 - Sở Công thương: Có 12 phản hồi từ Thanh tra Sở và 25 phản hồi từ đơn vị chuyên môn như phòng Quản lý thương mại, Phòng Kỹ thuật an toàn – môi trường, Phòng Quản lý Công nghiệp và môi trường.

Bảng 1. Các cơ quan tham gia khảo sát trực tuyến

I. Cơ quan ở cấp Trung ương:	Số lượng
• Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường khu vực	1
• Trung tâm Chất lượng nông lâm sản và thủy sản vùng	2
• Chi cục kiểm dịch thực vật Vùng	2
II. Cơ quan ở cấp tỉnh/thành phố trực thuộc trung ương:	
1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:	
• Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Phòng Quản lý chất lượng.	32
• Chi cục Chăn nuôi và Thú y;	7
• Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật	11
• Chi cục thủy sản	12
• Thanh tra Sở NN&PTNT	10
2. Sở Y tế	
• Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;	26
• Thanh tra Sở.	14
3. Sở Công Thương	
• Thanh tra Sở	12
• Phòng chuyên môn	24
III. Sở/Ban An toàn thực phẩm thành phố	
Tổng số	155

3.2 Khó khăn trong việc thực hiện thanh kiểm tra an toàn thực phẩm

Nguồn nhân lực: Hạn chế chính của công tác thanh/ kiểm tra an toàn thực phẩm là thiếu nguồn nhân lực. Ở nhiều địa phương có địa bàn rộng nhưng số lượng cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra còn ít. Bên cạnh đó, nhiều nơi chưa có cán bộ chuyên trách thanh tra, kiểm tra. Công tác thanh tra chưa chuyên sâu, hoạt động chưa thường xuyên. Trình độ chuyên môn của cán bộ làm công tác thanh/kiểm tra an toàn thực phẩm chưa đáp ứng. Một số cán bộ chưa có kiến thức sâu rộng về lĩnh vực thanh tra liên quan, kỹ năng xử lý tình huống còn yếu. Họ chỉ được đào tạo những kỹ năng kiểm tra cơ bản nên phải tự nghiên cứu dẫn đến nhiều hạn chế trong công tác kiểm tra. Đôi khi, trình độ kiến thức của họ chưa cập nhật theo thực trạng hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

Kinh phí: Kinh phí đầu tư cho hoạt động còn nhỏ, không đủ chi phí lấy mẫu, xét nghiệm mẫu thực phẩm cần thiết để ứng phó với tình hình quản lý an toàn thực phẩm ngày càng phức tạp.

Văn bản pháp luật: Có rất nhiều văn bản pháp luật liên quan đến kiểm soát an toàn thực phẩm, lĩnh vực an toàn thực phẩm rất rộng với nhiều sản phẩm/nhóm sản phẩm khác nhau. Điều này dẫn đến phải tham khảo và áp dụng các tài liệu trong nhiều lĩnh vực. Trong khi một số sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm vẫn chưa có quy định cụ thể.

Hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn thực phẩm còn nhiều bất cập; nhiều sản phẩm (thịt chua, nem, xì dầu, nấm...) chưa có tiêu chuẩn, quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm để cơ sở chế biến áp dụng. Một số thực phẩm được phát hiện có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, chất bảo quản nhưng không có tiêu chuẩn, quy chuẩn để tham chiếu nên không thể kết luận thực phẩm đó đạt hay không đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, gây khó khăn cho công tác kiểm tra. Một số sản phẩm thực phẩm thuộc lĩnh vực trách nhiệm quản lý của Công Thương chưa ban hành quy định. Đối với các đối tượng thuộc Bộ Nông nghiệp và PTNT quản lý, còn thiếu các quy định về mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng trên nông sản. Trong lĩnh vực quản lý của Bộ Y tế còn thiếu quy định về phụ gia, hóa chất dùng trong thực phẩm.

Quy trình kiểm tra chuyên ngành: việc kiểm tra, xử lý an toàn thực phẩm chưa được thực hiện thường xuyên.

Quy định về xử phạt hành chính: Luật Thanh tra số 11/2022/QH15 có hiệu lực từ ngày 1/7/2023 và Nghị định số 03/2024/ND-CP không quy định chức năng thanh tra chuyên ngành đối với các Chi cục. Hiện nay nhiệm vụ thanh tra tại địa phương được giao cho Thanh tra Sở. Do các Chi cục không có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm nên hiệu quả trong công tác kiểm tra, hậu kiểm còn thấp. Chưa đảm bảo tính răn đe đối với các hành vi không tuân thủ.

Cơ chế phối hợp: Quá nhiều đầu mối được giao thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm, gây chồng chéo chức năng nhiệm vụ.

Thiết bị, dụng cụ: Thiếu trang thiết bị, công cụ hỗ trợ và dụng cụ kiểm tra tại chỗ nên chủ yếu sử dụng đánh giá trực quan, gây khó khăn cho việc xác định và xử lý vi phạm. Ngoài ra, sản phẩm vi phạm hành chính không có kho bảo quản nên gặp khó khăn trong xử lý mẫu vi phạm.

Năng lực kiểm nghiệm, lấy mẫu: Một số chỉ tiêu an toàn thực phẩm cần phân tích nhưng phòng thí nghiệm nhiều nơi chưa đủ năng lực phân tích, kiểm nghiệm. Mẫu sản phẩm tươi sống không thể bảo quản lâu trong khi việc kiểm nghiệm sản phẩm đòi hỏi nhiều thời gian. Khi có kết quả kiểm nghiệm, sản phẩm đã được tiêu thụ dẫn đến việc thu hồi không được đảm bảo.

Cơ sở sản xuất: Số lượng cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ có quy mô rộng khắp, phân bố rải rác, hoạt động sản xuất kinh doanh mang tính thời vụ, không ổn định gây khó khăn cho công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, nhận thức, ý thức trách nhiệm của người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm chưa cao. Ở nhiều hộ gia đình, ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm còn hạn chế, tập trung chạy theo lợi nhuận. Cụ thể, các cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, ngư nghiệp chủ yếu

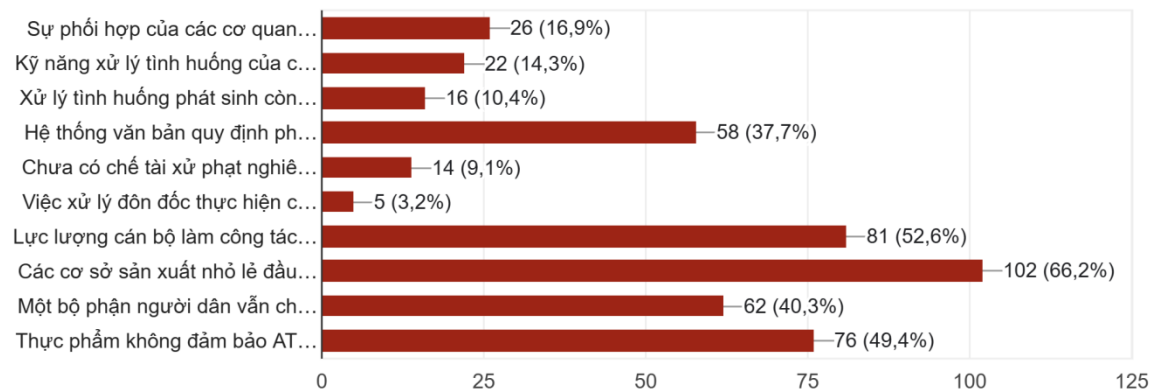
có quy mô nhỏ, trình độ nhận thức pháp luật chưa cao, mức độ xử phạt về an toàn thực phẩm cao dẫn đến việc phối hợp kiểm tra cơ sở còn hạn chế. Đối với ngành thủy sản, khó tiếp cận các vùng nuôi tôm, tàu cá. Nhiều ngư dân chưa chú ý đến việc đảm bảo vệ sinh tàu cá và không đầu tư công nghệ, trang thiết bị bảo quản. Đối với hoạt động trồng trọt, việc xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm đối với hộ nông dân trồng rau quy mô nhỏ còn nhiều bất cập. Việc kiểm soát an toàn thực phẩm đối với hoạt động kinh doanh trực tuyến còn khó khăn và tình trạng vi phạm quy định an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm vẫn phổ biến.

Xuất xứ: Thực phẩm không có giấy tờ (đặc biệt là gia súc, gia cầm đông lạnh nhập khẩu và thực phẩm đóng gói sẵn dùng hỗ trợ, nâng cao sức khỏe/sinh lý) được bán qua mạng xã hội, khó truy xuất nguồn gốc.

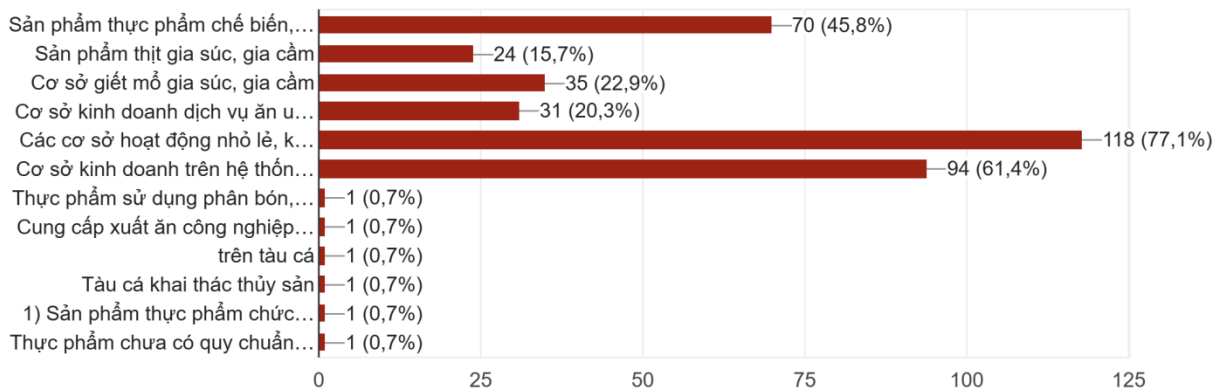
Xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm: Việc xử lý vi phạm trong lĩnh vực an toàn thực phẩm được thực hiện bởi thanh tra viên. Lĩnh vực này đòi hỏi phải có kiến thức chuyên môn sâu để áp dụng trong xử lý tình huống (ví dụ: điều kiện bảo quản thực phẩm cho sản phẩm/nhóm sản phẩm). Kiến thức này là cần thiết để áp dụng trong xử lý tình huống.

Kết quả khảo sát cho thấy khó khăn lớn nhất mà người được hỏi xác định là số lượng lớn các cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ, đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo an toàn thực phẩm còn hạn chế (102 người trả lời, chiếm 66,2%), tiếp đến là việc thực thi yếu kém của cán bộ thanh tra an toàn thực phẩm để thực phẩm không an toàn vẫn còn trên thị trường (Hình 2). Lĩnh vực được đánh giá gặp khó khăn nhất trong thanh kiểm tra an toàn thực phẩm là cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ (chiếm 77,1%), tiếp theo là cơ sở kinh doanh trên hệ thống thương mại điện tử (94 phản hồi, chiếm 61,4%) và đứng thứ ba là thanh tra thực phẩm chế biến (Hình 3). Công tác thanh tra gặp khó khăn bao trùm hầu hết các nhóm sản phẩm thuộc quyền quản lý của cả 3 Bộ (Hình 8-Phụ lục 3).

Phân tích định tính kết quả khảo sát quản lý an toàn thực phẩm chỉ ra các câu trả lời sau cho các câu hỏi cụ thể với các câu trả lời được xếp hạng từ 1 đến 5 như sau:



Hình 2. Những khó khăn và thách thức của công tác thanh kiểm tra an toàn thực phẩm



Hình 3. Những lĩnh vực thanh kiểm tra ATTP gặp khó khăn

1. Mức độ hài lòng với kết quả chung về thanh tra/kiểm tra/giám sát thực phẩm tại Việt Nam hiện được đánh giá ở mức trung bình với hầu hết các câu trả lời tập trung ở mức 3 trên thang điểm 5 (Hình 5 – Phụ lục 3)
2. Kết quả đánh giá các chương trình đào tạo cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm ở Việt Nam hiện nay ở mức trung bình (Mức độ 3 trên thang điểm 5). Điều này có nghĩa là số lượng chương trình đào tạo thanh tra an toàn thực phẩm còn ít so với nhu cầu (Hình 6 – Phụ lục 3)
3. Mức độ trang bị của cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm tại Việt Nam để xử lý các tình huống khẩn cấp và khi bùng phát dịch về an toàn thực phẩm được đa số người được hỏi đánh giá là ở mức trung bình (Hình 7 – Phụ lục 3)
4. Tần suất đào tạo hoặc đào tạo liên tục cho cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm hiện được đánh giá ở mức trung bình với 73 câu trả lời đạt mức độ 3 (Hình 8 – Phụ lục 3)
5. Vai trò quan trọng của thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm trong việc đảm bảo an toàn và sức khỏe cộng đồng ở Việt Nam được đa số người được hỏi đồng ý ở mức cao (5 điểm trên thang điểm 5) (Hình 9 – Phụ lục 3). Điều này thể hiện rõ nhận thức của các cán bộ được khảo sát, là thanh tra, quản lý an toàn thực phẩm quan trọng đối với cộng đồng. Đây cũng là động lực để cán bộ tham gia các chương trình đào tạo nhằm nâng cao năng lực thực hiện tốt công tác thanh tra, kiểm tra.

4 Kết quả khảo sát nhu cầu đào tạo

4.1 Kiến thức cần thiết cho công tác thanh kiểm tra

Cán bộ thanh/kiểm tra cần có kiến thức chuyên môn sâu và hiểu biết pháp luật về lĩnh vực thực hiện thanh/kiểm tra như sau:

Nắm vững các quy định của pháp luật: Nắm vững và vận dụng đúng các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến từng lĩnh vực cụ thể: Luật Thanh tra, Luật an toàn thực phẩm và các nghị định, thông tư hướng dẫn Luật chuyên ngành. Cập nhật thường xuyên các quy định mới về thanh tra, về an toàn thực phẩm, đặc biệt là các văn bản điều chỉnh bổ sung cần được phổ biến kịp thời để phục vụ công tác thanh/kiểm tra an toàn thực phẩm hiệu quả hơn (gồm: trình tự, thủ tục tiến hành thanh tra, các quy định của Nhà nước về thanh tra kiểm soát an toàn thực phẩm và xử lý vi phạm hành chính. Ngoài ra, cần nắm rõ phương pháp tham chiếu, áp dụng, lựa chọn các chỉ tiêu an toàn thực phẩm trong quy định quốc gia và tiêu chuẩn quốc tế. Tùy từng lĩnh vực quản lý cụ thể cần nắm rõ các quy định liên quan về thị trường xuất khẩu, cơ sở pháp lý quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh, các hướng dẫn kỹ thuật về sử dụng các loại phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y trong sản xuất, chăm sóc cây trồng, vật nuôi và nuôi trồng thủy sản, hiểu các quy định về an toàn thực phẩm cho từng loại nguyên liệu, phụ gia thực phẩm...).

Cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm cần được tập huấn về các văn bản quy phạm pháp luật:

- Các luật, Nghị định về xử phạt hành chính: Luật Xử lý vi phạm hành chính, Nghị định số 118/2021/ND-CP của Chính phủ và các văn bản QPPL liên quan về thanh tra, xử lý vi phạm hành chính. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Thực phẩm An toàn, các Nghị định, Thông tư sửa đổi, bổ sung các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành, các luật, nghị định, thông tư mới ban hành về an toàn thực phẩm.
- Văn bản quy định về thanh tra, kiểm tra: Nghị định 03/2024/ND-CP ngày 11/01/2024 về Quy định cơ quan thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành và hoạt động của cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành.
- Các văn bản hướng dẫn thi hành pháp luật và các văn bản liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm theo các điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên.
- Lấy mẫu và kiểm tra trong xử lý vi phạm: Thông tư của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về hoạt động lấy mẫu trong kiểm tra an toàn thực phẩm.
- Tiêu chuẩn, quy chuẩn
- Quy định cụ thể của địa phương

Văn bản xử lý vi phạm hành chính: Am hiểu các văn bản quy phạm pháp luật về thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm hành chính.

Kiến thức về an toàn thực phẩm: bao gồm các môi nguy sinh học, hóa học, vật lý và tác hại đối với sức khỏe người tiêu dùng cũng như nguyên nhân dẫn đến sự xuất hiện của chúng. Các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm như GMP, HACCP. Với kiến thức chuyên sâu về an toàn thực phẩm, Các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm như GMP, HACCP cũng cần được giới thiệu các nguyên tắc và các bước áp dụng. thanh tra viên có thể nhận diện được các dấu hiệu, nguy cơ mất an toàn thực phẩm và có biện pháp xử lý mỗi nguy an toàn thực phẩm. Việc hiểu rõ quy trình sản xuất, xác định nguy cơ mất an toàn thực phẩm cùng với kiến thức về các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh được quản lý sẽ giúp thanh tra đánh giá đúng thực trạng an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh. Các hệ thống quản lý chất

lượng và an toàn thực phẩm như GMP, HACCP cũng cần được giới thiệu các nguyên tắc và các bước áp dụng.

Nghiệp vụ thanh tra, kiểm tra: Cán bộ cần được trang bị kiến thức chuyên ngành thanh tra, xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình thanh tra phù hợp với tính chất, mức độ vi phạm của đối tượng thanh tra, kinh nghiệm thực tế.

Kiểm tra: Biết đọc phiếu kiểm nghiệm và lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ngoài ra, họ cần có kỹ năng lập kế hoạch, tổ chức các đoàn thanh tra, kỹ năng soạn thảo văn bản, lập biên bản, viết biên bản thanh tra và ra quyết định xử lý, xử phạt.

4.2 Kỹ năng cần thiết của thanh tra an toàn thực phẩm

Kỹ năng chuyên môn: Kỹ năng nắm bắt và vận dụng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; kỹ năng thanh tra, kiểm tra khi làm việc tại cơ sở như: thu thập chứng cứ, quan sát, phỏng vấn, phân tích, tổng hợp, nhận xét, đánh giá. Ngoài ra, thanh tra cần có kỹ năng xử lý tình huống, linh hoạt trong việc phân tích, xác định và xử lý các tình huống phát sinh tại cơ sở.

Kỹ năng mềm: Thanh tra viên cần có các kỹ năng mềm tạo điều kiện thuận lợi khi làm việc với các bên liên quan khác nhau như kỹ năng giao tiếp, điều phối, xử lý thông tin, phỏng vấn, trao đổi thông tin. Giao tiếp là kỹ năng quan trọng của thanh tra viên khi làm việc với cơ sở.



Hình 4. Kỹ năng cần thiết cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra ATTP

4.3 Khung đào tạo dựa trên năng lực về thanh/kiểm tra an toàn thực phẩm

Từ kết quả khảo sát xác định những khó khăn, kiến thức và kỹ năng cần thiết của thanh tra /kiểm tra viên về an toàn thực phẩm, chúng tôi xác định các lĩnh vực cần đào tạo và đề xuất khung đào tạo theo năng lực cho thanh tra, cơ quan quản lý an toàn thực phẩm được mô tả tại Bảng 2.

Bảng 2. Khung đào tạo dựa trên năng lực dành cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra

Module	Kiến thức	Kỹ năng	Thái độ
Nghiệp vụ thanh tra	<ul style="list-style-type: none"> Nghiệp vụ thanh tra (Tổng quan về thanh tra chuyên ngành; Trình tự tiến hành thanh tra chuyên ngành) 	<ul style="list-style-type: none"> Tư duy độc lập Tư duy phản biện Kỹ năng tổ chức và lập kế hoạch; Phối hợp với 	<ul style="list-style-type: none"> Khách quan Trung thực

	<ul style="list-style-type: none"> • Nghiệp vụ Xử phạt vi phạm hành chính. • Xử lý sau kiểm tra và lập, quản lý hồ sơ kiểm tra • Khiếu nại, tố cáo và kiểm tra, xử lý kỷ luật trong hoạt động thanh tra chuyên ngành • Quản lý tình huống khẩn cấp • Luật Thanh tra 2022, Luật Xử lý vi phạm hành chính và Nghị định xử phạt vi phạm hành chính, Nghị định quy định cơ quan thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành và hoạt động của cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành (Nghị định 118/2021/ND-CP, 115/ 2018/ND-CP, Nghị định 03/2024/ND-CP...) 	<p>các thành viên đoàn kiểm tra và các đơn vị liên quan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kỹ năng giao tiếp với cơ sở: phỏng vấn,... • Kỹ năng tổng hợp và phân tích; • Kỹ năng xử lý tình huống • Kỹ năng viết báo cáo 	
Kiểm tra/kiểm soát an toàn thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra an toàn thực phẩm các sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của các Bộ. • Các bước tiến hành kiểm tra tại cơ sở • Kịch bản và xử lý tình huống 	<ul style="list-style-type: none"> • Kỹ năng tổ chức và lập kế hoạch; • Kỹ năng giao tiếp, tuyên truyền • Kỹ năng làm việc nhóm • Kỹ năng giao tiếp với cơ sở: phỏng vấn, trao đổi thông tin, khai báo • Kỹ năng tổng quát và phân tích • Kỹ năng xử lý tình huống • Kỹ năng viết báo cáo 	
An toàn thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> • Luật An toàn thực phẩm, Nghị định 15/2018/ND-CP, các quy định về an toàn thực phẩm (phụ gia thực phẩm, ghi nhãn sản phẩm) • Các mối nguy an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát mối nguy an toàn thực phẩm (cụ thể theo sản phẩm) • Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (HACCP, GMP, ISO, GAP) • Quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm an toàn 	<ul style="list-style-type: none"> • Tư duy làm việc độc lập 	Có thể xây dựng hệ thống đào tạo e-learning

Điều tra sự cố an toàn thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> Truy xuất nguồn gốc Thu hồi và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm Đánh giá nguy cơ và truyền thông nguy cơ 	<ul style="list-style-type: none"> Kỹ năng tổ chức và lập kế hoạch Phối hợp với các thành viên trong đoàn điều tra và các bộ phận liên quan Kỹ năng giao tiếp với cơ sở: phỏng vấn, trao đổi thông tin Kỹ năng tổng hợp và phân tích, Kỹ năng xử lý tình huống 	
Kiểm nghiệm	Lấy mẫu: quy trình lấy mẫu và bảo quản mẫu	Kỹ năng làm việc với cơ sở	
Thực hành	Tùy theo tình huống, phần thực hành có thể được tích hợp vào khóa học hoặc chương trình đào tạo cụ thể		

4.3.1 Nghiệp vụ thanh kiểm tra

Thanh/kiểm tra viên cần nắm chắc các quy định về thanh tra, kiểm tra; kiến thức chuyên môn trong hoạt động thanh tra, kiểm tra; kỹ năng xử lý tình huống; xử lý vi phạm hành chính; tâm lý của thanh tra viên.

Trong việc xử lý vi phạm; xử lý các tình huống khó; biện pháp cưỡng chế và xử lý khi cơ sở không chấp hành quyết định xử phạt; quy định về phối hợp giữa các cơ quan trong việc kiểm soát thực phẩm; quy định về định giá lô hàng thực phẩm dễ hư hỏng; việc tạm giữ và lưu giữ các lô hàng thực phẩm dễ hư hỏng...

Thủ tục quản lý tình huống khẩn cấp; các biện pháp xử lý hành chính phức tạp.

4.3.2 Kiến thức về an toàn thực phẩm

Thanh tra/kiểm tra viên cần nắm chắc các quy định về an toàn thực phẩm: Luật An toàn thực phẩm, Nghị định 15/2018/ND-CP, các quy định về an toàn thực phẩm (phụ gia thực phẩm, ghi nhãn sản phẩm); có kiến thức về mối nguy an toàn thực phẩm; Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (HACCP, GMP, ISO, GAP); quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm an toàn. Cụ thể, tùy theo phạm vi, lĩnh vực kiểm soát an toàn thực phẩm, thanh tra/kiểm tra viên cần được trang bị kiến thức về:

- Các văn bản pháp luật liên quan đến lĩnh vực an toàn thực phẩm của 3 ngành: Tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia trong từng lĩnh vực gia công nhóm sản phẩm, Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 11/12/2013, Thông tư 32/2022/TT -BNNPTNT ngày 30/12/2022, Nghị định hướng dẫn Luật; Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNT, các nghị định, thông tư thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương và Bộ Y tế.
- Yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với một số loại hình sản xuất, kinh doanh; đặc điểm của ngành và địa phương hiện đang quản lý; điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; kiến thức cơ bản và thực tiễn về an toàn thực phẩm, các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm; quy định về điều kiện an toàn thực phẩm; quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Nguy cơ ô nhiễm thực phẩm; xác định yếu tố có hại cho sức khỏe con người, xác định thực phẩm không an toàn, nguy cơ mất an toàn thực phẩm, mất khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- Đánh giá chứng nhận hợp quy như: thẩm định chứng nhận chất lượng lô hàng, thẩm định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

4.3.3 Thao tác lấy mẫu

- Lấy mẫu và xét nghiệm: kỹ thuật lấy mẫu, xét nghiệm nhanh, bảo quản mẫu, nhận dạng mẫu
- Kỹ thuật lấy và bảo quản mẫu, chỉ tiêu phân tích, xử lý kết quả phân tích mẫu
- Tập huấn lựa chọn xét nghiệm nhanh kiểm tra dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; đào tạo quy trình kiểm tra đầy đủ

4.3.4 Điều tra sự cố an toàn thực phẩm

- Yêu cầu hoạt động thanh tra hỗ trợ điều tra sự cố an toàn thực phẩm; an toàn sinh học và các mối nguy
- Hoạt động thanh tra hỗ trợ đánh giá rủi ro và truyền thông rủi ro
- Truy xuất nguồn gốc, điều tra nguyên nhân mất an toàn thực phẩm và thu hồi sản phẩm

4.3.5 Thực hành

- Tham quan các cơ sở sản xuất, kinh doanh đáp ứng quy định an toàn thực phẩm; thẩm định; lấy mẫu; tập huấn phương pháp kiểm tra
- Trao đổi kinh nghiệm trong việc xử lý những trường hợp vi phạm an toàn thực phẩm.

4.3.6 Nội dung đào tạo về kỹ năng quản lý

Hiểu biết và vận dụng các quy định của pháp luật trong quá trình thực hiện tại cơ sở; áp dụng các quy định của pháp luật trong xử lý vi phạm hành chính, xử lý tình huống cơ sở không hợp tác hoặc không xử lý vi phạm;

Quản lý điều hành trong quá trình kiểm tra;

Kỹ năng giao tiếp: Thái độ làm việc với cơ sở, trách nhiệm với công việc, kỹ năng tư vấn

Kỹ năng viết: Công việc của thanh tra viên cần hoàn thiện với các kỹ năng nghiệp vụ về soạn thảo biên bản cuộc họp, biên bản xử lý vi phạm hành chính, lập kế hoạch, và xây dựng báo cáo.

Nhận diện rủi ro, đánh giá kết quả, sắp xếp chương trình khoa học, kỹ năng lãnh đạo

Kỹ năng làm việc nhóm, Kỹ năng sắp xếp thời gian quản lý công việc, kỹ năng bao quát tổng thể nhiệm vụ được giao, xây dựng kế hoạch, lộ trình thực hiện; kỹ năng phân công nhiệm vụ, phân công và xử lý trách nhiệm trong thực hiện nhiệm vụ được giao, rèn luyện kỹ năng thu thập và xử lý thông tin; Xử lý tình huống; Đào tạo kỹ năng tổ chức và phối hợp giữa các đồng nghiệp khi thực hiện nhiệm vụ

Kỹ năng xây dựng kế hoạch, kỹ năng triển khai hệ thống quản lý thông tin an toàn thực phẩm, kỹ năng thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm, kỹ năng xử lý vi phạm hành chính, phòng chống ngộ độc thực phẩm

Kỹ năng áp dụng công cụ 5S (Sàng lọc, phân loại, chăm sóc, sạch sẽ, sẵn sàng) vào từng công việc, tình huống cụ thể để quản lý và vận hành hiệu quả.

Kỹ năng cần có của người quản lý (người quản lý): đối với người quản lý cấp cao hơn, cần có thêm các kỹ năng sau để xác định cách tiếp cận dựa trên rủi ro trong quản lý an toàn thực phẩm:

- Năng lực tham mưu, xây dựng, triển khai, kiểm tra, thẩm định các chủ trương, chính sách, nghị quyết, kế hoạch, giải pháp giải quyết các vấn đề thực tiễn có liên quan trong phạm vi chức năng, nhiệm vụ được giao.
- Có khả năng chính thức hóa và tổ chức thực hiện có hiệu quả các chủ trương của Đảng và chính sách pháp luật của Nhà nước trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

- Có khả năng đề xuất các chủ trương, xây dựng các quy trình, giải pháp nội bộ dựa trên rủi ro và được đề xuất phối hợp với chuyên gia đánh giá rủi ro để giải quyết các vấn đề thực tế liên quan đến chức năng, nhiệm vụ của đơn vị.
- Hiểu và vận dụng được kiến thức chuyên môn về lĩnh vực ATTP dựa trên nguy cơ, kỹ năng xử lý tình huống trong quá trình hướng dẫn, thanh tra, giám sát, tư vấn, đề xuất và thực hiện công việc theo vị trí công việc.
- Hiểu và vận dụng được các kiến thức về đánh giá rủi ro, phương pháp nghiên cứu, tổ chức, triển khai nghiên cứu, xây dựng các tài liệu, đề tài, đề án thuộc lĩnh vực chuyên môn.
- Xây dựng và chỉ đạo thực hiện chính sách pháp luật. Tổ chức thực hiện chính sách pháp luật. Giám sát, đánh giá thanh tra viên xử lý vi phạm.
- Kỹ năng thu thập dữ liệu; Kỹ năng phân tích số liệu, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng đánh giá phân tích tình huống, kỹ năng làm việc khoa học
- Kỹ năng quản lý, kỹ năng kiểm tra, kỹ năng xử lý vi phạm, kỹ năng báo cáo, tổng hợp và xử lý tình huống
- Làm việc với các chuyên gia đánh giá rủi ro trong việc thiết kế chương trình thanh tra dựa trên rủi ro cho các thanh tra viên

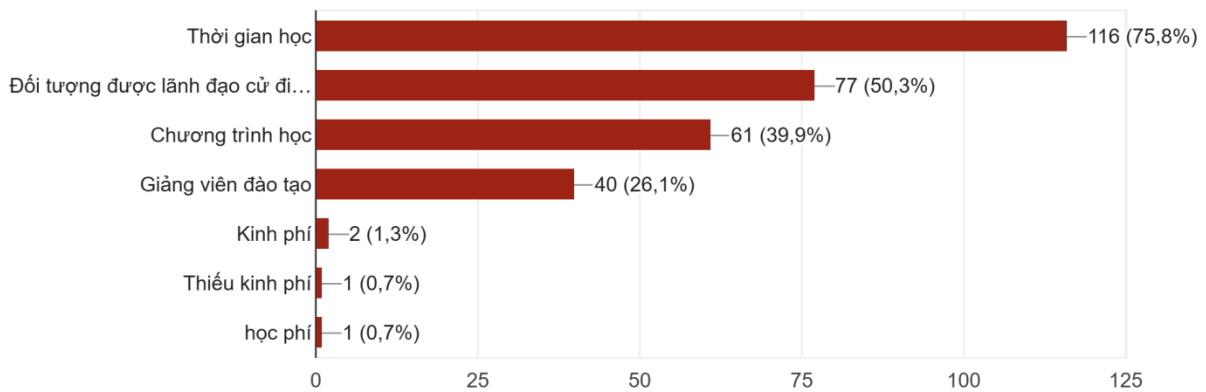
4.4 Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến việc tham gia chương trình đào tạo

Những yếu tố có thể hạn chế cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm học những kỹ năng này bao gồm:

- Các khóa đào tạo nhằm nắm bắt kiến thức chuyên môn, trao đổi kinh nghiệm không được tổ chức thường xuyên do kinh phí đào tạo nằm ngoài ngân sách hàng năm. Chưa có chuyên gia có trình độ và kinh nghiệm tham gia giảng dạy, ít có lớp đào tạo chuyên sâu, không có thời gian tham gia các lớp đào tạo.
- An toàn thực phẩm đang là vấn đề nhạy cảm hiện nay. Trong quá trình công tác an toàn thực phẩm có rất nhiều diễn biến, tình huống phát sinh. Ngoài ra, việc vi phạm an toàn thực phẩm ngày càng tinh vi với nhiều thủ đoạn, công nghệ sản xuất thay đổi liên tục. Cán bộ được giao nhiệm vụ thanh tra được đào tạo thời gian ngắn, kiến thức, kinh nghiệm thanh tra còn hạn chế. Trong khi đó, quy trình thanh tra chặt chẽ, phức tạp nên thanh tra viên gặp khó khăn trong quá trình thực hiện, sợ mắc sai sót nên việc xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm còn thiếu quyết đoán. Nhiều cán bộ làm theo thói quen, không học tập để nâng cao chuyên môn nghiệp vụ, ngại va chạm với doanh nghiệp vi phạm, không dám chủ động nêu lên khó khăn trong công việc.

Hình 5 thể hiện kết quả khảo sát về những yếu tố khách quan và chủ quan có thể ảnh hưởng tới việc tham gia các khóa đào tạo. Trong khảo sát này, yếu tố cản trở việc học nhiều nhất là việc sắp xếp thời gian học (116 người trả lời, chiếm 75,8%). Như đã phân tích ở trên, việc bố trí thời gian học tập kéo dài có thể ảnh hưởng đến khả năng làm việc. Nguyên nhân thứ hai là đôi khi cán bộ được phân công đào tạo chưa phù hợp (50,3%) nên không có nền tảng kiến thức để tiếp thu những lĩnh vực kiến thức đào tạo mới, chuyên sâu. Nguyên nhân thứ ba là chương trình giảng dạy chưa phù hợp với đối tượng mục tiêu (39,9%). Để khắc phục những trở ngại trong quá trình học tập, cần có chương trình học phù hợp về lịch trình, chuyên đề cho người học.

Hầu hết người được hỏi (93,4%) cho rằng cần có chương trình đào tạo chuyên đề về thanh tra, kiểm tra các nhóm sản phẩm thực phẩm cụ thể (như hải sản, trứng, thịt, rượu, v.v.).



Hình 5. Những yếu tố khách quan và chủ quan có thể ảnh hưởng tới việc tham gia các khóa đào tạo

4.5 Phương pháp đào tạo

Hầu hết các cán bộ được khảo sát đều cho rằng cần có các chương trình đào tạo nâng cao năng lực để cải thiện hiệu suất công việc của họ. Đào tạo trực tiếp kết hợp thực hành vẫn được coi là phương pháp đào tạo hiệu quả hiện nay với thời lượng phù hợp cho một khóa học từ 3-5 ngày. Chúng tôi cũng nhận thấy những khó khăn mà người học có thể gặp phải khi tham gia các chương trình đào tạo này là thời gian, kinh phí hạn chế và các lớp đào tạo không được tổ chức thường xuyên.

Các cán bộ được khảo sát đều đã từng tham gia hoặc hoàn thành các khóa học trực tuyến trước đây. Hệ thống công nghệ thông tin và cơ sở hạ tầng tại nơi làm việc (máy tính, internet...) có thể hỗ trợ việc học trực tuyến. Sau đại dịch Covid-19, việc sử dụng hình thức học, học tập trực tuyến đã trở nên quen thuộc với hầu hết cán bộ và do đó học trực tuyến là phương pháp được lựa chọn để thiết kế các chương trình đào tạo hiệu quả và hiệu quả hơn. Đào tạo trực tuyến mang lại lợi ích cho cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm. Thời gian học tập phù hợp cho người đang đi làm có thể là ngoài giờ làm việc/cuối tuần.

4.6 Đánh giá và phản hồi về chương trình đào tạo

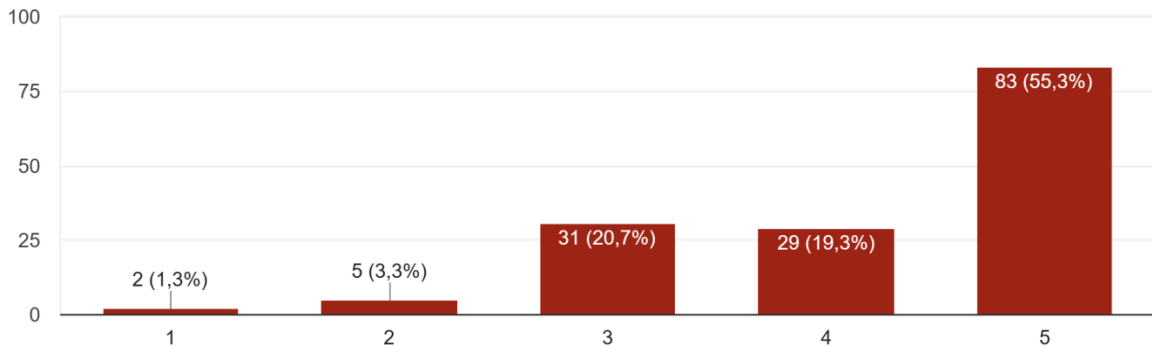
Hiệu quả của chương trình đào tạo cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm cần được đánh giá bằng các phương pháp sau: Kết quả học tập có thể được đánh giá bằng bài kiểm tra cuối kỳ dưới hình thức kiểm tra vấn đáp hoặc trắc nghiệm. Ngoài ra, hiệu quả của chương trình đào tạo có thể được đánh giá dựa trên kết quả thực tế. Người học có thể tự đánh giá hoặc được cấp trên đánh giá thông qua kết quả công việc thực tế sau khi được đào tạo như: kết quả công việc đạt được; khả năng xử lý, khả năng báo cáo; khả năng đánh giá tình huống cụ thể; kiến thức áp dụng để thực hiện công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở.

Các tiêu chí có thể dùng để đánh giá hiệu quả của chương trình đào tạo cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm bao gồm kết quả học tập và thực hành: số lượng học viên đạt được, điểm số, kết quả học tập, trả lời câu hỏi trắc nghiệm. Năng lực xử lý vi phạm hành chính. Kết quả thực hiện: Thành tích. Khả năng nắm bắt kiến thức về an toàn thực phẩm và xác định nguy cơ mất an toàn thực phẩm: có thể thể hiện kỹ năng áp dụng và xử lý một tình huống cụ thể.

Các xem xét khác về các chỉ số quan trọng của thanh tra bao gồm tính chính xác của thanh tra: đo lường tính chính xác của các thanh tra về an toàn thực phẩm. Ví dụ như tỷ lệ vi phạm được xử lý đúng quy định trong quá trình thanh tra.

Tuân thủ quy định: Mức độ tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Ví dụ, so sánh với mức độ vi phạm an toàn thực phẩm trước khi chương trình đào tạo được triển khai trên địa bàn.

150 câu trả lời



Hình 6. Đo lường độ chính xác của các hoạt động thanh kiểm tra an toàn thực phẩm (1: Rất không quan trọng, 5: Cực kỳ quan trọng)

4.7 Các chương trình đào tạo hiện có về thanh tra an toàn thực phẩm

4.7.1 Đào tạo nghiệp vụ thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm tại Trường cán bộ Thanh tra

Trường cán bộ Thanh tra có trách nhiệm đào tạo Thanh tra Chính phủ ở các lĩnh vực khác nhau. Trường tổ chức đào tạo cán bộ được giao thực hiện nhiệm vụ thanh tra chuyên ngành đáp ứng quy định bao gồm:

- Thanh tra viên, Thanh tra chính, Thanh tra cao cấp.
- Bồi dưỡng kỹ năng chỉ đạo, điều hành và xây dựng kế hoạch thanh tra.
- Bồi dưỡng nghiệp vụ Trường đoàn kiểm tra.
- Đào tạo, bồi dưỡng công chức được giao thực hiện nhiệm vụ thanh tra chuyên ngành.

Trong thời gian học tập chuyên sâu tại Trường cán bộ Thanh tra, thanh tra chuyên ngành ATTP có cơ hội nghiên cứu các chuyên đề: Những nội dung cơ bản của Luật Khiếu nại và Luật Tố cáo; Phương thức tiến hành thanh tra chuyên ngành. Hướng dẫn quy trình tiến hành thanh tra an toàn thực phẩm; Hồ sơ kiểm tra an toàn thực phẩm; ghi nhãn sản phẩm thực phẩm, quảng cáo thực phẩm; Điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và kiểm tra an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Các học viên nghiên cứu các chuyên đề thuộc phần kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp trong hoạt động thanh tra, tiếp dân, giải quyết khiếu nại, tố cáo. Đặc biệt, học viên được hướng dẫn chi tiết về quy trình tiến hành kiểm tra an toàn thực phẩm; kiểm tra việc chấp hành các quy định về tự công bố sản phẩm và đăng ký công bố sản phẩm; kiểm tra việc ghi nhãn sản phẩm thực phẩm, quảng cáo thực phẩm. Các giảng viên có nhiều kinh nghiệm trong công tác thanh tra cùng với các chuyên gia trong lĩnh vực an toàn thực phẩm đã tham gia thảo luận và giải đáp các câu hỏi thực tế cho sinh viên. Bảng 3 trong Phụ lục 4 tóm tắt các chủ đề đào tạo tại Trường Đào tạo cán bộ Thanh tra.

4.7.2 Chương trình đào tạo tại Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Trường đào tạo cán bộ quản lý nông nghiệp và phát triển nông thôn (IMARD) có các chương trình đào tạo chuyên ngành thuộc lĩnh vực quản lý chất lượng An toàn thực phẩm

- 1 Đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ quản lý chất lượng, ATTP thủy sản
- 2 Đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ quản lý chất lượng, ATTP nông sản nguồn gốc động vật
- 3 Đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ quản lý chất lượng, ATTP nông sản nguồn gốc thực vật

Trường có nền tảng LMS để tổ chức các khóa học trực tuyến hỗ trợ đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ cho các cán bộ ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn. Ngoài ra trường cũng tổ chức các chương trình đào tạo nâng cao năng lực thanh tra chuyên ngành cho các lĩnh vực thuộc ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn.

Khóa bồi dưỡng nghiệp vụ xử lý vi phạm hành chính: Chương trình đào tạo được xây dựng với đề cương gồm 6 chuyên đề bao gồm các nội dung quy định tại Phụ lục 4-Bảng 5. Lớp đào tạo tập trung vào các nội dung cơ bản trong xử lý vi phạm hành chính, kỹ năng phát hiện vi phạm hành chính, cách xử lý vi phạm hành chính. lập biên bản và quyết định xử lý kết quả thanh tra, kiểm tra.

Chương trình đào tạo về an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng thủy sản: Chương trình đào tạo cán bộ về an toàn thực phẩm thủy sản được thực hiện với kiến thức tổng quát về chất lượng và an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm thủy sản, tập trung vào quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm và các hoạt động liên quan đến kiểm soát an toàn thực phẩm (kiểm tra, kiểm tra an toàn thực phẩm và lấy mẫu). (Bảng 6- Phụ lục 4) Chương trình này được thiết kế và thực hiện gồm 4 phần: Phần 1: Kiến thức chung về an toàn thực phẩm (bao gồm Khái niệm về mối nguy an toàn thực phẩm, Phương pháp quản lý chất lượng, Hệ thống văn bản pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam); Phần 2: Giám sát nghiệp vụ, thanh tra, kiểm tra chuyên ngành và xử lý vi phạm; Phần 3: Chương trình thực hành thử nghiệm thực tế tại cơ sở sản xuất và; Phần 4: Kiểm tra cuối khóa. Chương trình đào tạo này cung cấp cho người học kiến thức trong việc xác định các mối nguy an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát đối với các loại thực phẩm cụ thể của ngành thủy sản.

Chương trình đào tạo về an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng thực phẩm có nguồn gốc thực vật/ động vật: Chương trình đào tạo cung cấp cho các cán bộ trách nhiệm kiểm soát an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm có nguồn gốc thực vật/động vật những kiến thức chung về chất lượng và an toàn thực phẩm đối với thực phẩm có nguồn gốc thực vật/động vật, tập trung vào chất lượng và an toàn thực phẩm quản lý và các hoạt động liên quan đến kiểm soát an toàn thực phẩm (kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm và lấy mẫu). Ngoài ra, chương trình còn đào tạo lấy mẫu thực phẩm phục vụ công tác kiểm tra, thanh tra, điều tra sự cố an toàn thực phẩm). Chương trình này được thiết kế và thực hiện gồm 4 phần (Phụ lục 4- Bảng 7). Phần 1: Kiến thức chung về an toàn thực phẩm (bao gồm khái niệm mối nguy an toàn thực phẩm, phương pháp quản lý chất lượng, hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam); Phần 2: Nghiệp vụ giám sát an toàn nông sản thực phẩm; Phần 3: Nghiệp vụ kiểm tra an toàn nông sản thực phẩm. Phần 4: Lấy mẫu thực phẩm có nguồn gốc thực vật/động vật. Phần 5: Điều tra sự cố về an toàn thực phẩm. Phần 6: Nghiệp vụ thanh tra chuyên ngành và xử lý vi phạm. (Phụ lục 4-Bảng 7). Chương trình đào tạo này cung cấp cho người học kiến thức trong việc xác định các mối nguy an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát đối với các loại thực phẩm cụ thể.

4.7.3 Chương trình giảng dạy tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Môn học “Kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm” được giảng dạy tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA) dành cho Cử nhân chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm. Nội dung bao gồm các khái niệm cơ bản về thanh tra an toàn thực phẩm, nguyên tắc thanh tra an toàn thực phẩm, nắm bắt cơ sở pháp lý, xây dựng, thẩm định, xác minh, sắp xếp kế hoạch thanh tra đối tượng thực phẩm. Môn học rèn luyện kỹ thuật kiểm tra, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm dựa trên kiến thức lý thuyết, kết hợp nhiều kỹ năng theo trình tự chính xác, nhịp nhàng, ổn định khi tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở sản xuất thực phẩm. Phát triển khả năng

tìm kiếm, tổng hợp thông tin cần thiết, tự phát hiện và giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình làm việc. Có nỗ lực phát triển khả năng tự tổ chức và làm việc nhóm.

4.7.4 Chương trình đào tạo tại Đại học Y tế Công cộng Hà Nội

Trường Đại học Y tế Công cộng Hà Nội đã xây dựng chương trình đào tạo với sự góp ý và hỗ trợ của cả ba Bộ, yêu cầu khóa học kéo dài 6 tuần tập trung vào thanh tra thực phẩm (2 tuần lý thuyết, 1 tuần tự học và 3 tuần thực hành tại chỗ) với sự hỗ trợ của điều phối viên hiện trường. Kết quả của khóa học này là các thanh tra viên được đào tạo các kỹ năng cơ bản về thanh tra, khả năng giải quyết vấn đề, tập trung vào các quy định pháp luật dựa trên danh sách kiểm tra đối với từng Quyết định/Thông tư hoặc quy chuẩn kỹ thuật. Học viên được cấp chứng chỉ năng lực sau khi hoàn thành khóa học. Trường đại học cung cấp dịch vụ đào tạo về an toàn thực phẩm cho cán bộ cấp tỉnh. Được Bộ Y tế giao làm địa chỉ đào tạo cán bộ có chứng chỉ. Họ sẽ sẵn sàng trở thành người tổ chức một chương trình đào tạo có thể được cung cấp từ dự án.

4.7.5 Đào tạo tại trường Đại học Công Thương TP.HCM

Trường đại học này mở rộng dịch vụ đào tạo về an toàn thực phẩm cho cán bộ cấp tỉnh, được Bộ Công Thương giao làm địa chỉ đào tạo cán bộ có chứng chỉ. Họ sẽ sẵn sàng trở thành người tổ chức một chương trình đào tạo dựa trên năng lực cho cán bộ quản lý an toàn thực phẩm nếu có thể tham gia vào các giai đoạn xây dựng và phát triển chương trình cùng dự án.

4.8 Đối sánh với khung đào tạo dựa trên năng lực của CFIA

Bảng 8 - Phụ lục 5 thể hiện số lượng người trả lời được đào tạo về các chủ đề tương tự với khung đào tạo dựa trên năng lực của CFIA dành cho cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm. Khung đào tạo CFIA được xác định tại Phụ lục 2. Các chương trình đào tạo năng lực cho thanh tra viên và cơ quan quản lý thực phẩm đã được tổ chức thông qua dự án trước đây về quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam với các chủ đề liên quan đến hoạt động kiểm soát an toàn thực phẩm như kỹ năng giao tiếp, kỹ năng viết, thanh tra và kiểm tra chuyên môn, đọc hiểu các văn bản pháp luật liên quan đến an toàn thực phẩm.

Bảng 9 - Phụ lục 5 là kết quả khảo sát về nhu cầu đào tạo theo khung chương trình đào tạo của CFIA. Khi phân tích kết quả khảo sát về nhu cầu đào tạo theo các chủ đề của CFIA, chúng tôi nhận thấy có một số chủ đề chưa được đào tạo tại Việt Nam hoặc rất ít trường hợp có sẵn trong các chủ đề đào tạo.

Sau đây là những chủ đề bổ sung mà các cán bộ làm công tác thanh kiểm tra ATTP mong muốn được đào tạo:

1. Quản lý tình trạng khẩn cấp trong ứng phó sự cố an toàn thực phẩm (Quy trình ứng phó sự cố bùng phát sự cố thực phẩm (FIORP)
2. Hoạt động của Nhà nước và môi trường chính sách về thanh tra an toàn thực phẩm
3. Hoạt động tham khảo hỗ trợ các quyết định về an toàn thực phẩm
4. Phản hồi chính sách trong kiểm soát an toàn thực phẩm
5. Tư duy phản biện trong an toàn thực phẩm
6. Quản lý chiến lược trong thanh tra an toàn thực phẩm
7. Tư duy chiến lược và ra quyết định trong quản lý rủi ro

Ngoài ra còn nhiều nội dung khác trong chương trình đào tạo theo khung CFIA có thể được áp dụng để đào tạo trong lĩnh vực thanh kiểm tra ATTP tại Việt Nam

4.9 Khảo sát một số Hệ thống quản lý đào tạo trực tuyến

Bảng 10 - Phụ lục 6 giới thiệu một số Hệ thống quản lý đào tạo trực tuyến (LMS) phục vụ cho việc quản lý vận hành các chương trình e-learning hiện tại và trong tương lai, trong đó phải kể đến những nền tảng đào tạo trực tuyến phổ biến trên thế giới như Moodle, cho đến những hệ thống được thiết kế theo đặc thù của các doanh nghiệp hoặc các đơn vị có nhu cầu tổ chức và quản lý các khóa học trực tuyến như LotusLMS, Doceco, CLS (Hương Việt) và Hachium. Đây là những hệ thống có thể lưu trữ các bài học trực tuyến, quản lý tài liệu học tập, quản lý các tài khoản của người học với các tính năng tổ chức quản lý quá trình học, tự học, làm bài tập, thi và đánh giá người học. Tùy thuộc vào từng đơn vị cung cấp dịch vụ, các hệ thống này có thể được thiết kế để quản lý các chương trình đào tạo cấp chứng chỉ.

5 Kết luận và kiến nghị

5.1 Kết luận chung

Qua khảo sát nhu cầu đào tạo nâng cao năng lực thanh kiểm an toàn thực phẩm, chúng tôi nhận thấy, nói chung, có sự nhất quán trong yêu cầu về nội dung đào tạo nâng cao năng lực cho thanh tra viên và cơ quan quản lý.

Hầu hết cán bộ tham gia khảo sát cho rằng cần cải thiện các chương trình đào tạo nâng cao năng lực để tăng khả năng thực hiện hiệu quả hơn các nhiệm vụ được giao. Đào tạo trực tiếp kết hợp với thực tiễn vẫn được coi là một phương pháp đào tạo hiệu quả với thời gian phù hợp trong 3-5 ngày. Tuy nhiên, nên áp dụng đào tạo trực tuyến để sử dụng thời gian học tập linh hoạt cho những người đương nhiệm. Tất cả các đơn vị có cơ sở hạ tầng công nghệ thông tin đáp ứng các yêu cầu của giảng dạy trực tuyến.

Nhóm chuyên gia cũng nhận ra rằng những khó khăn mà người học có thể gặp phải khi tham gia vào các chương trình đào tạo này có thể là thời gian, kinh phí hạn chế và các lớp đào tạo không được tổ chức thường xuyên. Việc xác định và mời các chuyên gia có kinh nghiệm thực tế và kỹ năng giao tiếp hiệu quả cũng là một nhu cầu nhiều người tham gia khảo sát mong muốn. Thời gian học giới hạn là yếu tố được đề cập nhiều nhất ảnh hưởng đến sự tham gia của chương trình đào tạo (chiếm 75,8%), tiếp theo là đối tượng được lãnh đạo cử đi học không phù hợp (chiếm 50,3%) và sau đó là bản thân nội dung chương trình học (chiếm 39,9%).

Việc nắm vững các văn bản quy phạm pháp luật, quy định liên quan đến an toàn thực phẩm và thanh tra là yếu tố quan trọng nhất trong nâng cao năng lực của cán bộ làm công tác này. Vì vậy cần có những hướng dẫn cụ thể cùng với bảng kiểm chi tiết cho thể hỗ trợ cho việc tập huấn cũng như thanh kiểm tra.

Cần nâng cao năng lực thanh tra viên về mặt kỹ năng: thanh tra viên cần học kinh nghiệm điều phối/ phối hợp tổ chức các đoàn thanh/kiểm tra từ các thành phần khác nhau (trong các nhóm công tác liên ngành). Ngoài ra họ cần linh hoạt, nắm rõ quy định để xử lý các tình huống gặp phải.

Chúng tôi cũng so sánh chương trình đào tạo hiện có ở Việt Nam với khung chương trình đào tạo dựa trên năng lực dành cho thanh tra an toàn thực phẩm của CFIA và xác định được khoảng cách giữa hai chương trình đang triển khai. Qua đó sẽ giúp xây dựng khung đào tạo phù hợp cho các cơ quan thanh tra ở Việt Nam.

Về hình thức tổ chức: cần có chương trình đào tạo có giá trị pháp lý, có chứng chỉ để phục vụ cho việc bổ nhiệm, quy hoạch. Đối tượng đào tạo là thanh tra chuyên ngành từ trung ương đến địa phương; do đó, việc thiết kế và vận hành hệ thống đào tạo trực tuyến sẽ cho phép triển khai nội dung đào tạo trên quy mô lớn và thuận tiện cho cán bộ đương nhiệm. Tuy nhiên cũng xác định rõ việc đào tạo trực tuyến chỉ tập trung vào các nội dung liên quan đến bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm, trao đổi kỹ năng, kinh nghiệm trong việc thực hiện công tác thanh/kiểm tra.

Các chương trình đào tạo thanh tra viên, cán bộ quản lý an toàn thực phẩm đã được Bộ Nông nghiệp và PTNT, Bộ Y tế và Bộ Công Thương triển khai. Tuy nhiên, vẫn cần có thêm các chương trình đào tạo được thiết kế để đáp ứng nhu cầu cụ thể của từng lĩnh vực thanh kiểm tra. Với phản hồi chuyên môn của các chuyên gia quốc tế trong dự án SAFEGRO, so sánh với khung đào tạo dựa trên năng lực của CFIA và việc xác định hệ thống và nền tảng quản lý học tập (LMS) phù hợp để thực hiện chương trình đào tạo, chúng tôi hy vọng có thể thiết kế chương trình đào tạo hiệu quả phù hợp với sự phát triển của cuộc cách mạng công nghệ 4.0 trên các lĩnh vực khác nhau, trong đó có đào tạo nâng cao năng lực cán bộ quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam.

5.2 Khuyến nghị cụ thể

1. Chúng tôi khuyến nghị xây dựng khung chương trình đào tạo dựa trên năng lực cho thanh tra viên thuộc cơ quan quản lý an toàn thực phẩm. Khung chương trình cần bao gồm các khối kiến thức sau: Kiến thức chung về an toàn thực phẩm; nhận diện mối nguy ATTP cho từng nhóm ngành hàng theo từng lĩnh vực; hoạt động thanh tra, kiểm tra; lấy mẫu để thử nghiệm; các quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm; hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng; đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ; thực hành trong những tình huống cụ thể tại doanh nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm. Ngoài ra, các kỹ năng có thể được lồng ghép vào các chương trình đào tạo chuyên ngành hoặc nội dung đào tạo chuyên ngành dành cho thanh tra trong các sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm cụ thể.

2. Hình thức tổ chức đào tạo phải có giá trị pháp lý để việc đào tạo được công nhận cấp chứng chỉ sau khi hoàn thành các khóa đào tạo trong chương trình. Giấy chứng nhận được sử dụng để bổ nhiệm thanh tra viên an toàn thực phẩm. Chương trình đào tạo nên hướng tới các thanh tra viên chuyên ngành ở trung ương hoặc địa phương. Việc thiết kế và vận hành hệ thống đào tạo trực tuyến sẽ có khả năng triển khai nội dung đào tạo trên quy mô lớn và thuận tiện cho cán bộ đương nhiệm ở các cấp chính quyền. Để có thể linh hoạt trong việc sử dụng thời gian học tập của người học, cần khuyến khích đào tạo trực tuyến.

3. Các chương trình đào tạo cho thanh tra viên và cán bộ an làm công tác thanh tra an toàn thực phẩm đã được Bộ Nông nghiệp và PTNT, Bộ Y tế và Bộ Công Thương thực hiện thông qua kinh phí của các dự án khác nhau hoặc bằng ngân sách hàng năm. Tuy nhiên, vẫn cần có thêm các chương trình đào tạo để lấp đầy khoảng trống về kiểm tra thực tế và đáp ứng nhu cầu cụ thể của từng lĩnh vực kiểm tra. Chúng tôi đề xuất khung đào tạo dựa trên năng lực có so sánh với ma trận đào tạo của CFIA. Khoảng cách giữa hai chương trình hoạt động sẽ hỗ trợ xây dựng khung đào tạo phù hợp cho thanh tra viên và cán bộ làm công tác thanh tra ở Việt Nam.

4. Chúng tôi khuyến nghị chương trình đào tạo nên được tổ chức với các mô-đun học trực tuyến để phổ biến tốt hơn kiến thức về an toàn thực phẩm và quy trình kiểm tra cho thanh tra viên và cán bộ làm công tác thanh tra/kiểm soát thực phẩm cấp tỉnh/thành phố. Bên cạnh các mô-đun e-learning, cần triển khai một số mô-đun đào tạo trực tiếp để có sự tương tác dạy-học hiệu quả, đặc biệt trong việc cập nhật Luật Thanh tra và các nghị định mới. Nghiên cứu trường hợp thực tế về việc thăm quan các cơ sở sẽ rất quan trọng đối với thanh tra viên trong việc giải quyết các tình huống phát sinh và xử lý vi phạm hành chính.

5. Một số chủ đề được xác định trong khung đào tạo dựa trên năng lực của CFIA, là các chủ đề không được đào tạo tại Việt Nam hoặc chỉ đào tạo trong rất ít trường hợp nên được đưa vào như các chủ đề trong khung đào tạo dựa trên năng lực.

- Quản lý khẩn cấp để ứng phó với sự cố an toàn thực phẩm (Quy trình ứng phó sự cố bùng phát sự cố thực phẩm (FIORP))
- Hoạt động của nhà nước và môi trường chính sách về thanh tra an toàn thực phẩm
- Hoạt động tham khảo hỗ trợ các quyết định về an toàn thực phẩm
- Phản hồi chính sách trong kiểm soát an toàn thực phẩm
- Tư duy phản biện trong an toàn thực phẩm
- Quản lý chiến lược trong thanh tra an toàn thực phẩm
- Tư duy chiến lược và ra quyết định trong quản lý rủi ro

6. Khung đào tạo dựa trên năng lực và các mô-đun học tập trực tuyến có thể được tổ chức với các môn học sau đây thể hiện cả kỹ năng mềm và kỹ năng chuyên môn

- Học phần 1: Kỹ năng giao tiếp hiệu quả cho thanh tra thực phẩm
- Mô-đun 2: Ra quyết định và giải quyết vấn đề dành cho thanh tra viên và quản lý nguy cơ
- Học phần 3: Phát triển chuyên môn và đạo đức
- Học phần 4: Giới thiệu các Quy định và Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm
- Mô-đun 5: Các mối nguy an toàn thực phẩm, đánh giá nguy cơ và các biện pháp kiểm soát dựa trên nguy cơ
- Học phần 6: Lập kế hoạch, chương trình và quy trình thanh kiểm tra an toàn thực phẩm

Mỗi mô-đun có thể chứa một số chủ đề và có thể được thiết kế cho học tập trực tuyến hoặc học tập kết hợp giữa trực tuyến và trực tiếp. Việc thiết kế và phát triển mô-đun e-learning có thể được chia thành nhiều giai đoạn: phát triển giáo trình, phát triển nội dung đào tạo, chuyển đổi thành mô-đun e-learning và hệ thống quản lý học tập (LMS). Chúng tôi cũng khuyến nghị nên kết hợp với các mô-đun trực tuyến về giới hiện đang được xây dựng trong dự án SAFEGRO. Khi bắt đầu triển khai học tập trực tuyến sẽ có sự hỗ trợ của giáo viên và người cố vấn. Sau đó, nó có thể được hoàn thiện và vận hành đơn giản hơn.

7. Trong giai đoạn thí điểm, việc đào tạo có thể do chuyên gia của dự án tổ chức và chuyển giao cho NAFIQPM hoặc cơ quan tương đương. Về lâu dài, nền tảng LMS chứa các mô-đun học tập e-learning về đào tạo phải được các cơ sở đào tạo được tiếp nhận, vận hành, duy trì và cập nhật. Một số cơ sở đào tạo được chỉ định về đào tạo cán bộ quản lý an toàn thực phẩm như:

- **Trường Cán bộ Quản lý Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:** Trường này có các chương trình đào tạo chuyên ngành về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản. Hiện nay trường đã đào tạo trực tuyến và nơi này có tiềm năng tổ chức các mô-đun đào tạo e-learning. Học trực tuyến do SAFEGRO thiết kế có thể được tích hợp vào LMS của họ trong tương lai.
- **Đại học Y tế Công cộng Hà Nội (Hà Nội) (MOH):** Trường đại học này có Viện Đào tạo Quản lý Y tế đào tạo các thanh tra viên chuyên ngành an toàn thực phẩm tuy nhiên nghiên cứu của chúng tôi cho thấy viện đào tạo này hiện không có năng lực về LMS học trực tuyến.
- **Trường Đại học Công Thương Hồ Chí Minh (TP.HCM) (MOIT):** Trường đại học này đào tạo thanh tra, quản lý an toàn thực phẩm cấp tỉnh. Nghiên cứu này cho thấy họ sẵn sàng tổ chức LMS nếu dự án SAFEGRO có thể thu hút sự tham gia của họ ngay từ khi bắt đầu phát triển chương trình đào tạo.

Các cơ sở này có khả năng tổ chức các khóa đào tạo thanh tra viên có chứng chỉ hợp lệ.

Các kết quả được xác định và khuyến nghị đưa ra trong báo cáo này sẽ được thảo luận với đại diện đơn vị ở cả ba Bộ chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm ở Việt Nam. Trên cơ sở đó dự án SAFEGRO có thể tiếp tục phát triển chương trình đào tạo về công tác thanh tra nhằm nâng cao năng lực kiểm soát an toàn thực phẩm

Tài liệu tham khảo

1. Luật Thanh tra số 11/2022/QH15 ngày 14 tháng 11 năm 2022;
2. Luật Xử lý vi phạm hành chính số 15/2012/QH13 ngày 20 tháng 6 năm 2012;
3. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
4. Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 6 năm 2006;
5. Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007;
6. Nghị định số 15/2008/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
Nghị định số 03/2024/NĐ-CP ngày 11/1/2024 Quy định về cơ quan thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành và hoạt động của cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành
8. Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm
10. Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01 tháng 11 năm 2017 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường, chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
11. Nghị định số 90/2017/NĐ-CP ngày 31 tháng 7 năm 2017 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thú y;
12. Nghị định số 31/2016/NĐ-CP ngày 06 tháng 5 năm 2016 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực giống cây trồng, bảo vệ và kiểm dịch thực vật;
Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/7/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu;
17. Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
18. Nghị định số 181/2013/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật Quảng cáo;
19. Thông tư số 43/2014/TT-BYT ngày 24 tháng 11 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý thực phẩm chức năng;
20. Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;

Phụ lục 1

Danh sách các cơ quan làm việc trực tiếp

1. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế
2. Sở Nông nghiệp – TP Hà nội
3. Sở Công thương – TP Hà Nội
4. Chi cục Quản lý thị trường Hà Nội
5. Chi cục An toàn Thực phẩm Hà Nội
6. Chi cục Chế biến, chất lượng và phát triển thị trường Hà nội
7. Cục Chế biến, chất lượng và phát triển thị trường, Bộ NN & PTNT
8. Cục Thú y, Bộ NN & PTNT
9. Cục Bảo vệ thực vật, Bộ NN & PTNT
10. Cục Chăn nuôi, Bộ NN & PTNT
11. Cục Trồng trọt, Bộ NN & PTNT
12. Cục Thủy sản, Bộ NN & PTNT
13. Ban quản lý ATTP TP. Hồ chí minh
14. Sở Nông nghiệp TP HCM
15. Sở Công thương TP. HCM
16. Chi cục Quản lý thị trường, Sở Công thương TP HCM
17. Vụ Khoa học và Công nghệ, Bộ Công thương
18. Tổng cục Quản lý thị trường, Bộ Công thương

Danh sách các đơn vị gửi phiếu khảo sát trực tuyến

I. Cơ quan ở cấp Trung ương:

1. Thanh tra Bộ Y tế;
2. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế;
3. Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương;
4. Thanh tra Bộ Công Thương;
5. Tổng cục Quản lý thị trường;
6. Thanh tra Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
7. Cục Bảo vệ thực vật;
8. Cục Thú y;
9. Cục Trồng trọt;
10. Cục Chăn nuôi;

11. Cục Thủy sản;
12. Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường Nam Bộ,
13. Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường Trung Bộ,
14. Trung tâm Kiểm nghiệm Kiểm chứng và Dịch vụ chất lượng;
15. Trung tâm Chất lượng nông lâm sản và thủy sản vùng 1-6

II. Cơ quan ở cấp tỉnh/thành phố trực thuộc trung ương:

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:
 - Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Phòng Quản lý chất lượng.
 - Chi cục Chăn nuôi và Thú y;
 - Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật; - Chi cục Thủy sản; - Thanh tra Sở.
2. Sở Y tế:
 - Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
 - Thanh tra Sở.
3. Sở Công Thương.
4. Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh
5. Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh;
6. Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng.

Các cơ quan tham gia khảo sát trực tuyến

Bảng 3. Các cơ quan tham gia khảo sát trực tuyến

I. Cơ quan ở cấp Trung ương:	Số lượng
1. Thanh tra Bộ Y tế;	
2. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế;	
3. Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương;	
4. Thanh tra Bộ Công Thương;	
5. Tổng cục Quản lý thị trường;	
6. Thanh tra Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;	
7. Cục Bảo vệ thực vật;	
8. Cục Thú y;	
9. Cục Trồng trọt;	
10. Cục Chăn nuôi;	
11. Cục Thủy sản;	
12. Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường Nam Bộ,	1
13. Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường Trung Bộ,	
14. Trung tâm Kiểm nghiệm Kiểm chứng và Dịch vụ chất lượng;	
15. Trung tâm Chất lượng nông lâm sản và thủy sản vùng 1-6	2

Chi cục kiểm dịch thực vật Vùng	2
II. Cơ quan ở cấp tỉnh/thành phố trực thuộc trung ương:	
1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:	
- Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Phòng Quản lý chất lượng.	32
- Chi cục Chăn nuôi và Thú y;	7
Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật	11
Chi cục thủy sản	12
Thanh tra Sở NN&PTNT	10
2. Sở Y tế:	
Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;	26
Thanh tra Sở.	14
3. Sở Công Thương.	
Thanh tra Sở.	24
Phòng chuyên môn	12
4. Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh	
5. Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh;	1
6. Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng.	
Tổng số	155

Phụ lục 2. Câu hỏi khảo sát trực tuyến

KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO CÁN BỘ LÀM CÔNG TÁC THANH TRA, KIỂM TRA VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Dự án An toàn thực phẩm (ATTP) vì sự Phát triển (SAFEGRO) do Chính phủ Canada tài trợ cho Việt Nam đang được thực hiện từ 2021 đến 2025. Nhằm giúp Dự án SAFEGRO xây dựng chương trình nâng cao năng lực cho cán bộ làm công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) của Việt Nam, chúng tôi rất mong muốn Quý vị dành thời gian cho khảo sát nhỏ này.

Bộ câu hỏi khảo sát này nhằm xác định nhu cầu đào tạo cán bộ thực hiện công tác quản lý nhà nước về ATTP (thực hiện các chức năng thanh tra, kiểm tra, xác minh, thực thi và kiểm soát đối với hàng hóa thực phẩm được quản lý). Thông tin quý vị cung cấp chỉ phục vụ cho xây dựng hoạt động dự án. Mọi thông tin về cá nhân của quý vị điền phiếu sẽ được bảo mật và đảm bảo không công khai trên các phương tiện truyền thông hay bên thứ ba.

Xin cảm ơn quý vị đã dành thời gian cung cấp thông tin giúp chúng tôi thiết kế chương trình tập huấn và đào tạo cho cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP tại Việt Nam. Phản hồi của quý vị góp phần quan trọng vào việc xây dựng chương trình đào tạo đáp ứng được những yêu cầu cụ thể của công tác quản lý nhà nước về ATTP.

Hãy trả lời những câu hỏi sau theo hiểu biết tốt nhất của quý vị

1. Thông tin chung

Tên cơ quan:.....
 Họ và tên cán bộ đầu mối:, Đơn vị: Điện thoại:.....E-mail:.....
 Giới:.....Nam:.....Nữ:.....Khác:.....
 Số lượng cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra ATTP tại đơn vị:

2. Những khó khăn và thách thức

2.1. Khó khăn và thách thức lớn nhất mà cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP tại Việt Nam gặp phải

2.2. Nhóm sản phẩm hoặc những lĩnh vực mà công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP gặp khó khăn nhất là gì? (Liệt kê ít nhất 3 nhóm sản phẩm hoặc lĩnh vực)

2.3. Ông/Bà lựa chọn 03 khó khăn và thách thức nhất của công tác thanh tra, kiểm tra ATTP

- Sự phối hợp của các cơ quan chức năng chưa hiệu quả
- Kỹ năng xử lý tình huống của cán bộ thanh tra/kiểm tra còn yếu
- Xử lý tình huống phát sinh còn chậm, chưa có giải pháp kịp thời
- Hệ thống văn bản quy định phức tạp, khó áp dụng

- Chưa có chế tài xử phạt nghiêm minh
- Việc xử lý đơn độc thực hiện các kết luận thanh, kiểm tra chưa triệt để
- Lực lượng cán bộ làm công tác quản lý an toàn thực phẩm còn thiếu
- Các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ nên đầu tư trang thiết bị đảm bảo ATTP còn hạn chế
- Một bộ phận người dân vẫn chấp nhận tiêu thụ thực phẩm mất an toàn
- Thực phẩm không đảm bảo ATTP vẫn còn trôi nổi trên thị trường
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

2.4. Ông/Bà lựa chọn những lĩnh vực mà công tác thanh tra, kiểm tra ATTP gặp khó khăn (lựa chọn câu trả lời phù hợp)

- Sản phẩm thực phẩm chế biến, phối chế
- Sản phẩm thịt gia súc, gia cầm
- Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm
- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
- Các cơ sở hoạt động nhỏ lẻ, không phải là đối tượng cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
- Cơ sở kinh doanh trên hệ thống thương mại điện tử
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

3. Nhu cầu đào tạo

3.1. Những kiến thức và kỹ năng cơ bản và cần thiết nhất đối với những người làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP cần có là gì?

3.2. Những kỹ năng cần thiết nào giúp cán bộ thực thi hoàn thành tốt nhiệm vụ thanh tra, kiểm tra ATTP?

3.3. Những kỹ năng cán bộ thanh tra, kiểm tra ATTP đã có

3.4. Những kỹ năng mới cán bộ thanh tra, kiểm tra ATTP cần được học thêm

3.5. Lý do có thể cản trở cán bộ thanh tra, kiểm tra ATTP học những kỹ năng này?

3.6. Những văn bản quy phạm pháp luật cần được tập huấn cho cán bộ thanh tra, kiểm tra ATTP?

3.7. Ông/Bà chỉ ra 05 nội dung đào tạo chuyên môn về an toàn thực phẩm mà Ông/Bà cho là quan trọng đối với công việc của mình hoặc đồng nghiệp mình

3.8. Ông/Bà chỉ ra 05 nội dung đào tạo về kỹ năng quản trị và quản lý an toàn thực phẩm mà Ông/Bà cho là quan trọng đối với công việc của mình hoặc đồng nghiệp mình

3.9. Ông/Bà xếp theo thứ tự ưu tiên các kỹ năng cần thiết cho công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm (xếp thứ tự từ 1-7 các yếu tố kỹ năng sau)

- Kỹ năng thanh tra, kiểm tra, làm việc tại cơ sở (kiểm tra hồ sơ, kiểm tra thực tế, kỹ năng khai thác thông tin từ chủ cơ sở...)
- Kỹ năng soạn thảo các văn bản: quyết định, biên bản làm việc...
- Kỹ năng xử lý tình huống
- Xử lý vi phạm hành chính
- Kỹ năng tổ chức và phối hợp với các thành viên trong đoàn công tác

- Kỹ năng nắm bắt, vận dụng các quy định tại các văn bản quy phạm pháp luật
- Kỹ năng xử lý tình huống phát sinh (ví dụ: cơ sở không hợp tác)
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

3.10. Những yếu tố chủ quan và khách quan nào có thể ảnh hưởng tới việc tham gia chương trình đào tạo? (Lựa chọn các câu trả lời thích hợp)

- Thời gian học
- Đối tượng được lãnh đạo cử đi học
- Chương trình học
- Giảng viên đào tạo
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

3.11. Ông/Bà có nghĩ rằng cần có một chương trình đào tạo theo chuyên đề dành cho công tác thanh tra, kiểm tra những nhóm sản phẩm thực phẩm cụ thể (ví dụ như thủy sản, trứng, thịt, rượu bia....)

- Có, rất cần thiết
- Không cần thiết

4. Phương thức đào tạo:

(Lựa chọn câu trả lời phù hợp)

4.1. Phương pháp đào tạo mà quý vị ưa thích là gì?

- học trực tiếp
- học trực tuyến
- học trực tiếp kết hợp với trực tuyến
- học trực tiếp kết hợp với thực hành
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

4.2. Ông/Bà đã tham dự hoặc hoàn thành khóa học trực tuyến chưa?

- Có
- Không

4.3. Thời gian phù hợp cho một khóa đào tạo?

- 1 ngày
- 2 ngày
- 3-5 ngày
- 2 tuần
- 3 tuần
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

4.4. Việc đào tạo tại chỗ có mang lại lợi ích cho cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP không?

- Có
- Không

4.5. Thời gian học phù hợp cho cán bộ đang làm việc là gì?

- Ngoài giờ/ cuối tuần
- Trong giờ hành chính
- Khác (xin hãy chỉ rõ)

5. Đánh giá và phản hồi về chương trình đào tạo:

Đánh giá trên thang điểm từ ít quan trọng nhất tới quan trọng nhất (1: Không quan trọng, 5: Cực kỳ quan trọng)

1. *Độ chính xác của việc thanh/kiểm tra:* Đo lường độ chính xác của các cuộc kiểm tra, thanh tra về ATTP. Ví dụ: tỷ lệ phần trăm các vi phạm được xử lý đúng trong quá trình thanh tra/kiểm tra

Không quan trọng (1) Không mấy quan trọng (2) Quan trọng (3) Khá quan trọng (4) Cực kỳ quan trọng (5)

2. *Tuân thủ quy định:* Mức độ tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn về ATTP của cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm. Ví dụ so sánh với mức độ vi phạm ATTP trước khi chương trình đào tạo được triển khai ở khu vực

Không quan trọng (1) Không mấy quan trọng (2) Quan trọng (3) Khá quan trọng (4) Cực kỳ quan trọng (5)

3. *Hiệu quả của chương trình đào tạo:* Hiệu quả có thể được đánh giá qua việc giảm sự cố ATTP hoặc nâng cao việc tuân thủ quy định ATTP của người sản xuất kinh doanh thực phẩm

Không quan trọng (1) Không mấy quan trọng (2) Quan trọng (3) Khá quan trọng (4) Cực kỳ quan trọng (5)

4. *Xử lý tình huống tốt hơn:* Đánh giá khả năng xử lý tình huống của cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.

Không quan trọng (1) Không mấy quan trọng (2) Quan trọng (3) Khá quan trọng (4) Cực kỳ quan trọng (5)

5. *Tiếp thu kiến thức:* Đánh giá kiến thức trước và sau khóa học để xác định mức độ kiến thức được tiếp thu

Không quan trọng (1) Không mấy quan trọng (2) Quan trọng (3) Khá quan trọng (4) Cực kỳ quan trọng (5)

6. Một số câu hỏi định lượng

(Lựa chọn câu trả lời phù hợp)

1. Ông/Bà hài lòng ở mức độ nào về kết quả hoạt động chung của công tác thanh tra/kiểm tra/giám sát thực phẩm tại Việt Nam? (1 = Rất không hài lòng, 5 = Rất hài lòng)

Rất không hài lòng (1) Không hài lòng (2) Bình thường (3) Hài lòng (4) Rất hài lòng (5)

2. Ông/Bà đánh giá thế nào về các chương trình đào tạo hiện nay cho cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP ở Việt Nam? (1 = Chưa đạt, 5 = Xuất sắc)

Rất kém (1) Chưa đạt (2) Đạt (3) Tốt (4) Xuất sắc (5)

3. Theo Ông/Bà, người làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP ở Việt Nam được trang bị tốt đến mức nào để xử lý các tình huống khẩn cấp và khi bùng phát về ATTP? (1 = Chưa chuẩn bị, 5 = Chuẩn bị rất kỹ)

Chưa chuẩn bị (1) Chưa chuẩn bị kỹ (2) Tạm ổn (3) Chuẩn bị kỹ (4) Chuẩn bị rất kỹ (5)

4. Ông/Bà có ý kiến gì về tần suất các khóa bồi dưỡng hoặc đào tạo liên tục cho cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP? (1 = Rất hiếm khi, 5 = Thích hợp)

Rất hiếm khi (1) Không thường xuyên (2) Bình thường (3) Thích hợp (4) Rất thích hợp (5)

5. Theo Ông/Bà, vai trò của công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP quan trọng như thế nào trong việc đảm bảo an toàn và sức khỏe cộng đồng ở Việt Nam? (1 = Không quan trọng, 5 = Cực kỳ quan trọng)

Không quan trọng (1) Không mấy quan trọng (2) Quan trọng (3) Khá quan trọng (4) Cực kỳ quan trọng (5)

6. Số lượng học viên tại đơn vị mong muốn được tham gia khóa đào tạo nâng cao năng lực cho cán bộ làm công tác thanh tra, kiểm tra về ATTP

1-3 4-7 8-10 11-20 >20

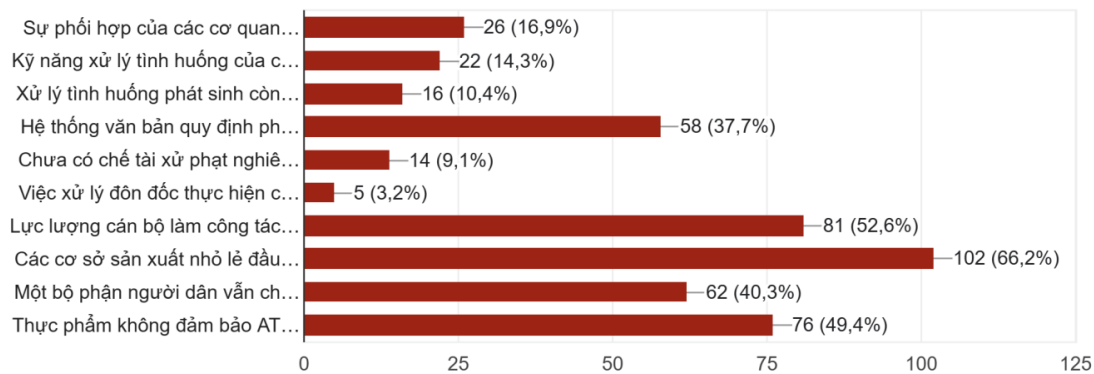
7. Nội dung cần thiết cho đào tạo cán bộ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm

Nội dung đào tạo cán bộ thanh tra, kiểm tra ATTP	Đã được đào tạo	Chưa được đào tạo	Mong muốn được đào tạo
Kiến thức và Kỹ năng chung			
Kỹ năng giao tiếp			
Kỹ năng lập văn bản			
Hoạt động nghiệp vụ thanh tra/kiểm tra			
Thái độ & kỹ năng tổ chức phối hợp đoàn thanh tra/kiểm tra			
Kỹ năng nắm bắt, vận dụng quy định văn bản pháp luật			
Quản lý tình huống khẩn cấp			
Hoạt động của nhà nước & môi trường chính sách			
Nguồn nhân lực			
Quản lý thông tin			
Hoạt động tham chiếu			
Phản hồi về chính sách			
Tư duy phản biện			
Kiến thức chuyên môn			
An toàn sinh học			
Mối nguy an toàn thực phẩm			
Thanh tra an toàn thực phẩm			
Điều tra sự cố an toàn thực phẩm			
Các yêu cầu và quy định an toàn thực phẩm			
Các hệ thống thực phẩm			
Khoa học và công nghệ Thực phẩm			

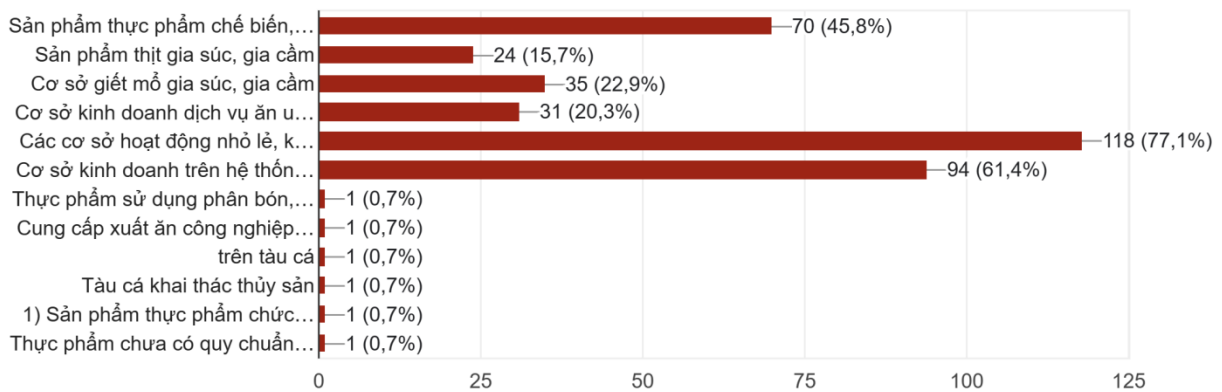
Chế biến thịt			
Các yêu cầu về giết mổ			
Công tác thú y			
Thức ăn chăn nuôi			
Phân bón & sử dụng phân bón			
Ứng phó với dịch hại cây trồng			
Lĩnh vực chuyên ngành cụ thể			
Thanh tra/kiểm tra vận chuyển thực phẩm			
Dành cho cán bộ thực hiện			
Thu hồi thực phẩm			
Truy xuất nguồn gốc thực phẩm			
Ứng phó trong tình huống khẩn cấp			
Thực tập xử lý tình huống tại cơ sở			
Quản lý tình huống khẩn cấp			
Quan hệ truyền thông			
Phối hợp với các bên liên quan			
Hoạt động của hệ thống quản lý chất lượng ATTP			
Các vụ xử phạt vi phạm hành chính phức tạp/truy tố			
Dành cho cán bộ quản lý			
Kỹ năng giao tiếp			
Quản lý tình huống khẩn cấp			
Trao đổi thông tin nội bộ và bên ngoài			
Quản lý tài chính			
Quản lý nguồn lực			
Quản lý tổ chức			
Quản lý dự án			
Truyền thông nguy cơ			
Phản hồi chính sách			
Quản lý chiến lược			
Tư duy chiến lược và ra quyết định			

Cảm ơn Ông/Bà đã hoàn thành bảng câu hỏi này. Những hiểu biết sâu sắc của Ông/Bà rất có giá trị trong việc xây dựng một chương trình đào tạo nhằm giải quyết các nhu cầu và thách thức cụ thể mà hoạt động thanh tra/kiểm tra an toàn thực phẩm ở Việt Nam phải đối mặt. Ý kiến đóng góp của Ông/Bà sẽ giúp đảm bảo an toàn và chất lượng thực phẩm trong khu vực.

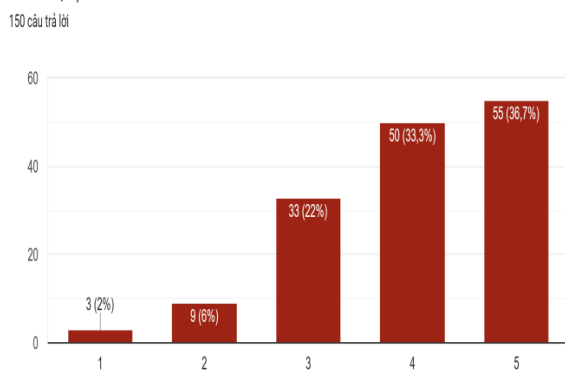
Phụ lục 3. Kết quả khảo sát



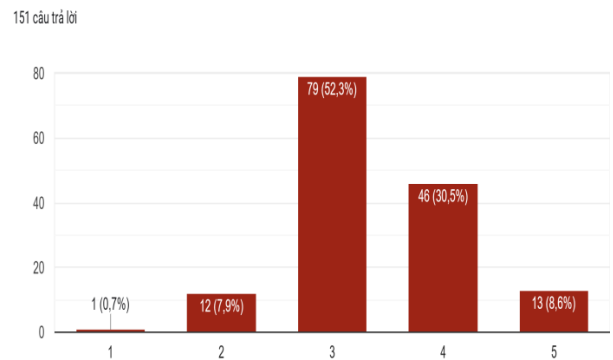
Hình 7. Những khó khăn mà công tác thanh kiểm tra ATTP gặp phải



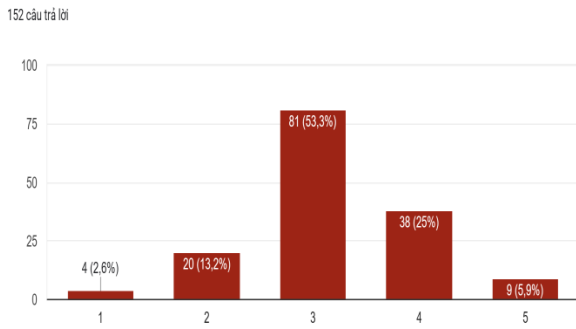
Hình 8. Các lĩnh vực gặp khó khăn trong công tác thanh kiểm tra an toàn thực phẩm



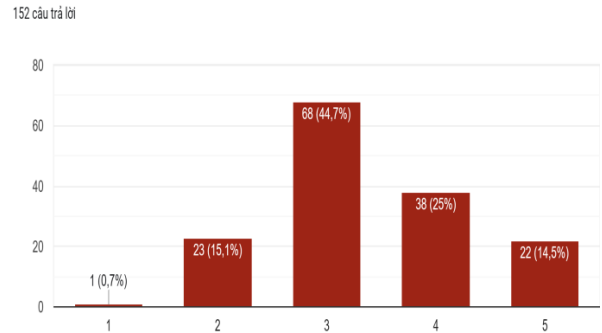
Hình 9. Mức độ tuân thủ quy định và tiêu chuẩn ATTP trong sản xuất kinh doanh thực phẩm



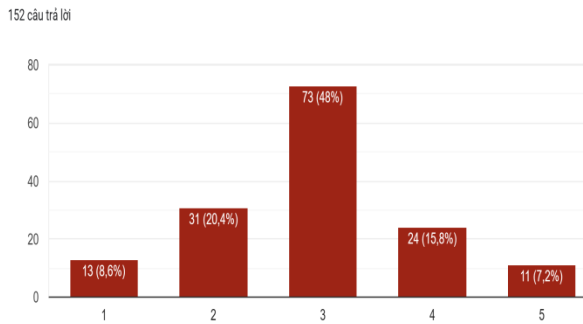
Hình 10. Mức độ hài lòng về hoạt động thanh kiểm tra ATTP



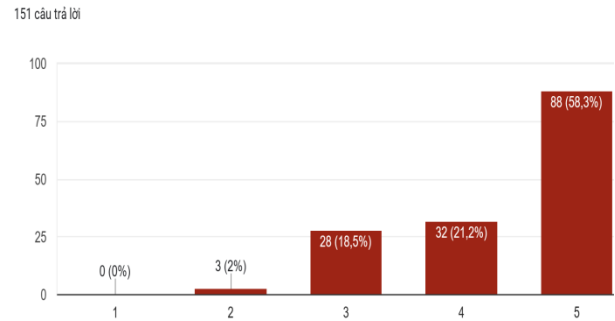
Hình 11. Đánh giá chương trình đào tạo thanh kiểm tra ATTP



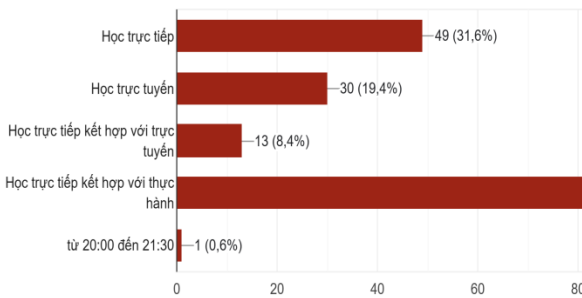
Hình 12. Mức độ đáp ứng trong việc xử lý tình huống khẩn cấp và xử lý sự cố về ATTP



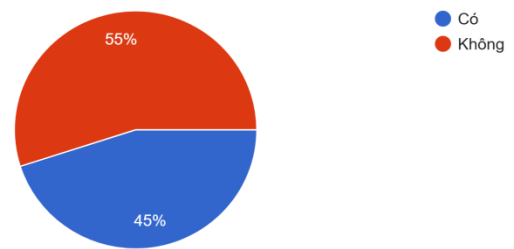
Hình 13. Tần suất các khóa đào tạo tập huấn nâng cao năng lực thanh kiểm tra ATTP



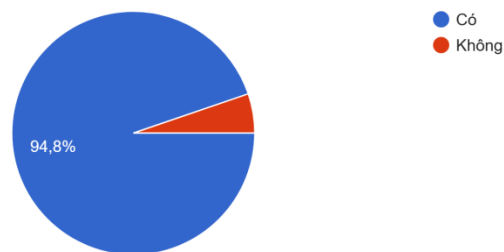
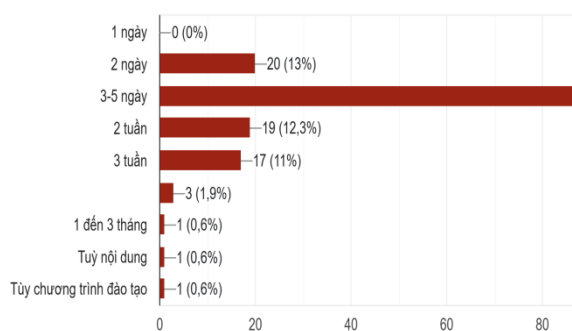
Hình 14. Vai trò của công tác thanh kiểm tra ATTP trong việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng



Hình 15. Tỷ lệ đồng ý với phương thức đào tạo tập huấn

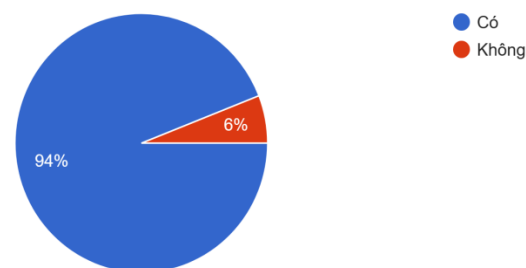
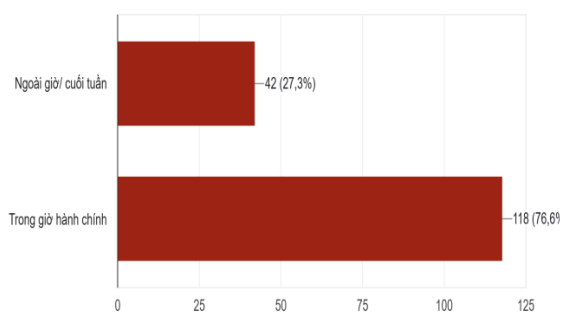


Hình 16. Tỷ lệ cán bộ đã từng tham gia khóa học trực tuyến (%)



Hình 17. Tỷ lệ phản hồi về thời gian một khóa học

Hình 18. Tỷ lệ phản hồi về lợi ích của khóa tập huấn tại chỗ



Hình 19. Thời gian học phù hợp

Hình 20. Tỷ lệ các câu trả lời đồng ý về sự hỗ trợ của khóa học trực tuyến

Phụ lục 4. Một số chương trình đào tạo cán bộ thanh kiểm tra

5.2.1 Chương trình đào tạo cán bộ thanh tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm của Bộ Công thương

Bảng 4. Chương trình đào tạo thanh tra an toàn thực phẩm dành cho lực lượng cán bộ quản lý thị trường

STT	Nội dung	
Phần 1. Kiến thức chung		
1	Tổng quan	
2	Văn bản pháp luật về khiếu nại, tố cáo	
3	Xử lý vi phạm hành chính	
4	Công tác phòng chống tham nhũng	
5	Quyết định công tác thanh tra	
6	Văn bản thanh tra	
7	Quy trình áp dụng	
8	Giải quyết khiếu nại	
9	Giải quyết tố cáo	
Phần 2: Chương trình đào tạo chuyên ngành		
11	Tổng quan về thanh tra và thanh tra chuyên ngành	
12	Tình tự tiến hành một cuộc thanh tra	
13	Xử lý vi phạm hành chính theo nghiệp vụ thanh tra chuyên ngành	
14	Xử lý sau thanh tra và lập và theo dõi hồ sơ thanh tra	
15	Khiếu nại, tố cáo và kiểm tra, xử lý kỷ luật trong hoạt động thanh tra chuyên ngành	
16	Tình huống thanh tra, xử lý trong lĩnh vực chuyên môn	

5.3 Chương trình đào tạo thanh kiểm tra tại Bộ Nông nghiệp và PTNT

5.3.1 Khoá đào tạo về xử lý vi phạm hành chính

Bảng 5. Chương trình đào tạo nghiệp vụ về xử lý vi phạm hành chính

STT	Nội dung
1	Những nội dung cơ bản trong xử lý vi phạm hành chính: <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống hóa các văn bản quy phạm pháp luật về xử lý hành chính, - Các khái niệm cơ bản trong xử lý vi phạm hành chính, - Nguyên tắc xử phạt - bị xử phạt vi phạm hành chính, - Thời điểm, thời hạn, thời hiệu và cách tính, - Các tình tiết tăng nặng, giảm nhẹ, hành vi bị cấm.

2	Kỹ năng nhận biết vi phạm hành chính - Phân biệt vi phạm, vi phạm hành chính, tội phạm, - áp dụng các văn bản quy phạm pháp luật để xử phạt, - Vi phạm hành chính trong một số lĩnh vực thuộc thẩm quyền của cơ quan chức năng
3	Kỹ năng lập biên bản vi phạm hành chính: - Thẩm quyền lập biên bản, số biên bản, địa điểm, thời hạn lập biên bản, nội dung, hình thức biên bản vi phạm hành chính....
4	- Kỹ năng xử lý hồ sơ vi phạm hành chính, - Dự thảo quyết định xử phạt vi phạm hành chính: - Nguyên tắc xác định thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính, - xác minh các tình tiết vi phạm hành chính, hình thức xử phạt...
5	Công bố và theo dõi việc thực hiện quyết định xử phạt vi phạm hành chính, lập và lưu giữ hồ sơ
6	Thực hành

5.3.2 Chương trình đào tạo cán bộ chuyên trách quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản

Bảng 6. Chương trình đào tạo cán bộ chuyên trách quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản

TT	Nội dung đào tạo	Thời lượng đào tạo
Bài 1	Kiến thức chung về ATTP - Các đặc tính của chất lượng - Khái niệm về các mối nguy ATTP - Các phương pháp quản lý chất lượng - Hệ thống văn bản QPPL về quản lý ATTP TS tại Việt Nam	4 tiết
II	Nhiệm vụ giám sát, kiểm tra, thanh tra chuyên ngành và xử lý vi phạm	
Bài 2	Giám sát ATTP: - Mục tiêu giám sát - Nội dung giám sát; - Tổ chức giám sát; - Xử lý kết quả sau giám sát; - Tổng hợp dữ liệu giám sát. - Giới thiệu CT DL và NT2MV	4 tiết
Bài 3	Kiểm tra ATTP: - Hoạt động kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở SXKD TS của CQTW, CQĐP sau khi TT48, TT45 ban hành - Các biểu mẫu kiểm tra theo nhóm đối tượng	4 tiết
Bài 4	Lấy mẫu lô hàng thủy sản - Nguyên tắc chung hoạt động lấy mẫu - Yêu cầu đối với người lấy mẫu - Yêu cầu đối với dụng cụ lấy mẫu - Yêu cầu về ghi nhãn, vận chuyển mẫu - Lấy mẫu thủy sản	4 tiết
Bài 5	Điều tra nguyên nhân xử lý sự cố ATTP - Kiểm tra, kiểm nghiệm nhanh ATTP - Xác minh thông tin về sự cố ATTP - Điều tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm mất ATTP	4 tiết

	<ul style="list-style-type: none"> - Xử lý, thu hồi sản phẩm mất an toàn - Xác định nguyên nhân, thực hiện các biện pháp ngăn ngừa vi phạm tái diễn - Thẩm tra hiệu quả các biện pháp thực hiện 	
Bài 6	Thanh tra chuyên ngành và xử lý vi phạm <ul style="list-style-type: none"> - Trình tự thủ tục tiến hành một cuộc thanh tra chuyên ngành. - Trình tự thủ tục xử phạt vi phạm hành chính. - Trả lời những vướng mắc trong hoạt động thanh tra chuyên ngành. 	8 tiết
III	Thực hành thực tế	8 tiết
1	Chuẩn bị trước khi đi thực tế <ul style="list-style-type: none"> - Xác định địa điểm, thời gian và nội dung tham quan. - Chia tổ để tham quan thực tế có phân công cụ thể các nội dung thực hành thực tế của các tổ (các tổ gồm có tổ trưởng, thư ký) - Chuẩn bị Check list để kiểm tra (phát cho các học viên) - Chuẩn bị dụng cụ lấy mẫu, kiểm tra, kiểm nghiệm nhanh 	
2	Tại cơ sở <ul style="list-style-type: none"> - Nghe giới thiệu về cơ sở, nắm thông tin chung. - Tra cứu hồ sơ, giấy tờ liên quan (hệ thống quản lý chất lượng, sổ ghi chép...) - Kiểm tra thực tế tại cơ sở - Thực hiện lấy mẫu kiểm tra, kiểm nghiệm nhanh tại hiện trường 	
3	Báo cáo kết quả kiểm tra thực tế <ul style="list-style-type: none"> - Các tổ thảo luận và chuẩn bị bài trình bày (theo các nội dung phân công) - Các tổ trình bày kết quả kiểm tra thực tế tại cơ sở. - Thảo luận trong lớp học 	
IV	Kiểm tra cuối khóa	4 tiết

Gi chú: 1 ngày học 2 buổi (sáng, chiều), 8 tiết/ 1 ngày học; mỗi tiết học 60 phút (thời gian học 50 phút, nghỉ giải giao 10 phút).

5.3.3 Chương trình đào tạo dành cho cán bộ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

Bảng 7. Chương trình đào về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm đối với thực phẩm có nguồn gốc thực vật

TT	Nội dung	Thời gian
Phần 1. Kiến thức chung về chất lượng và an toàn thực phẩm		
Bài 1	Các định nghĩa, khái niệm liên quan đến đặc tính chất lượng thực phẩm <ul style="list-style-type: none"> - Chất lượng và các bên liên quan đến chất lượng - Đặc điểm chất lượng thực phẩm - Mối nguy an toàn thực phẩm (mối nguy vật lý, hóa học, sinh học) - Khái niệm và phương pháp quản lý chất lượng - Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam (hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm) 	4 h
Phần 2,3,4. Nghiệp vụ giám sát, kiểm tra ATTP và lấy mẫu thực phẩm có nguồn gốc thực vật		
Bài 2	Giám sát an toàn thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> - Mục tiêu giám sát - Nội dung giám sát - Tổ chức giám sát - Xử lý kết quả sau giám sát - Tổng hợp số liệu quan trắc 	4 h

Bài 3	Kiểm tra an toàn thực phẩm: - Kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm có nguồn gốc thực vật - Hình thức kiểm tra theo nhóm đối tượng	4 h
Bài 4	Lấy mẫu lô hàng hải sản - Nguyên tắc chung của thao tác lấy mẫu - Yêu cầu đối với người lấy mẫu - Yêu cầu đối với dụng cụ lấy mẫu - Yêu cầu về ghi nhãn, vận chuyển mẫu - Lấy mẫu thủy sản	4 h
Bài 5	Điều tra nguyên nhân sự cố an toàn thực phẩm từ thực vật và cách xử lý - Xác minh thông tin về sự cố an toàn thực phẩm - Điều tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thất thoát về an toàn thực phẩm - Xử lý và thu hồi sản phẩm không an toàn - Xác định nguyên nhân, có biện pháp ngăn chặn vi phạm tái diễn - Kiểm chứng tính hiệu quả của các biện pháp thực hiện - Kiểm tra, kiểm nghiệm nhanh về an toàn thực phẩm	4 h
Bài 6	Kiểm tra chuyên ngành và xử lý vi phạm - Thủ tục tiến hành kiểm tra chuyên ngành. - Trình tự thủ tục xử phạt vi phạm hành chính. - Giải đáp vướng mắc trong hoạt động thanh tra chuyên ngành.	8 h

Phụ lục 5. Đối sánh với chương trình đào tạo của CFIA

Bảng 8. Khảo sát về nội dung đã được đào tạo tương ứng khung chương trình đào tạo của Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm Canada (CFIA)

Nội dung đào tạo	BỘ NN&PTNT	Công thương	BỘ Y tế	Tổng số
Kiến thức kỹ năng chung				
Kỹ năng giao tiếp	27	14	17	58
Kỹ năng lập văn bản	40	18	17	75
Hoạt động nghiệp vụ thanh tra/kiểm tra	34	10	19	63
Thái độ & kỹ năng tổ chức phối hợp đoàn thanh tra/kiểm tra	21	9	10	40
Kỹ năng nắm bắt, vận dụng quy định văn bản pháp luật	24	13	11	48
Quản lý tình huống khẩn cấp	3	3	2	8
Hoạt động của nhà nước & môi trường chính sách	10	5	3	18
Nguồn nhân lực	8	6	9	23
Quản lý thông tin	12	6	6	24
Hoạt động tham chiếu	8	7	2	17
Phản hồi về chính sách	8	6	3	17
Tư duy phản biện	6	7	2	15
Kiến thức và kỹ năng chuyên môn				
An toàn sinh học	19	4	8	31
Mối nguy an toàn thực phẩm	38	7	17	62
Thanh tra an toàn thực phẩm	26	5	22	53
Điều tra sự cố an toàn thực phẩm	8	2	10	20
Các yêu cầu và quy định an toàn thực phẩm	26	11	16	53
Các hệ thống thực phẩm	12	6	10	28
Khoa học và công nghệ Thực phẩm	8	3	9	20
Chế biến thịt	10	5	7	22
Các yêu cầu về giết mổ	15	4	3	22
Công tác thú y	15	3	2	20
Thức ăn chăn nuôi	16	4	1	21
Phân bón & sử dụng phân bón	10	1	1	12
Ứng phó với dịch hại cây trồng	9	2	2	13
Lĩnh vực chuyên ngành cụ thể	13	4	3	20
Thanh tra/kiểm tra vận chuyển thực phẩm	11	2	6	19
Dành cho cán bộ thực thi				
Thu hồi thực phẩm	11	3	9	23
Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	18	5	11	34
Ứng phó trong tình huống khẩn cấp	3	1	4	8
Thực tập xử lý tình huống tại cơ sở	4	2	7	13
Quản lý tình huống khẩn cấp	2	2	3	7
Quan hệ truyền thông	5	3	6	14
Phối hợp với các bên liên quan	14	5	10	29
Hoạt động của hệ thống quản lý chất lượng ATP	18	2	9	29
Các vụ xử phạt vi phạm hành chính phức tạp/truy tố	9	5	5	19

Dành cho cán bộ quản lý				
Kỹ năng giao tiếp	27	12	13	52
Quản lý tình huống khẩn cấp	6	3	6	15
Trao đổi thông tin nội bộ và bên ngoài	12	5	7	24
Quản lý tài chính	8	6	3	17
Quản lý nguồn lực	7	6	6	19
Quản lý tổ chức	8	6	5	19
Quản lý dự án	5	3	4	12
Truyền thông nguy cơ	2	3	9	14
Phản hồi chính sách	1	3	3	7
Quản lý chiến lược	3	4	4	11
Tư duy chiến lược và ra quyết định	5	3	4	12

Bảng 9. Khảo sát về nhu cầu đào tạo theo khung chương trình đào tạo của Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm Canada (CFIA)

Nội dung đào tạo	BỘ NN&PTNT	Công thương	BỘ Y tế	Tổng số
Kỹ năng giao tiếp	40	12	15	67
Kỹ năng lập văn bản	32	11	15	58
Hoạt động nghiệp vụ thanh tra/kiểm tra	38	21	15	74
Thái độ & kỹ năng tổ chức phối hợp đoàn thanh tra/kiểm tra	43	20	19	82
Kỹ năng nắm bắt, vận dụng quy định văn bản pháp luật	44	18	15	77
Quản lý tình huống khẩn cấp	52	26	26	104
Hoạt động của nhà nước & môi trường chính sách	44	20	19	83
Nguồn nhân lực	40	19	17	76
Quản lý thông tin	37	21	22	80
Hoạt động tham chiếu	43	19	21	83
Phản hồi về chính sách	41	18	17	76
Tư duy phản biện	52	23	25	100
An toàn sinh học	36	17	15	68
Mối nguy an toàn thực phẩm	30	21	16	67
Thanh tra an toàn thực phẩm	42	24	13	79
Điều tra sự cố an toàn thực phẩm	46	24	19	89
Các yêu cầu và quy định an toàn thực phẩm	38	19	15	72
Các hệ thống thực phẩm	36	18	12	66
Khoa học và công nghệ Thực phẩm	40	16	15	71
Chế biến thịt	30	12	14	56
Các yêu cầu về giết mổ	26	11	14	51
Công tác thú y	23	12	15	50
Thức ăn chăn nuôi	23	12	16	51
Phân bón & sử dụng phân bón	28	13	16	57
Ứng phó với dịch hại cây trồng	29	13	15	57
Lĩnh vực chuyên ngành cụ thể	42	23	21	86
Thanh tra/kiểm tra vận chuyển thực phẩm	46	22	23	91

Thu hồi thực phẩm	43	20	18	81
Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	47	21	18	86
Ứng phó trong tình huống khẩn cấp	49	22	23	94
Thực tập xử lý tình huống tại cơ sở	54	22	21	97
Quản lý tình huống khẩn cấp	49	20	22	91
Quan hệ truyền thông	40	20	17	77
Phối hợp với các bên liên quan	40	23	17	80
Hoạt động của hệ thống quản lý chất lượng ATTP	41	21	18	80
Các vụ xử phạt vi phạm hành chính phức tạp/truy tố	51	22	23	96
Kỹ năng giao tiếp	43	17	19	79
Quản lý tình huống khẩn cấp	47	23	25	95
Trao đổi thông tin nội bộ và bên ngoài	38	19	21	78
Quản lý tài chính	36	13	19	68
Quản lý nguồn lực	36	13	17	66
Quản lý tổ chức	37	13	19	69
Quản lý dự án	37	14	17	68
Truyền thông nguy cơ	43	15	21	79
Phản hồi chính sách	40	15	18	73
Quản lý chiến lược	41	13	19	73
Tư duy chiến lược và ra quyết định	50	15	22	87

Phụ lục 6: Khảo sát một số nền tảng đào tạo trực tuyến (e-learning)

Bảng 10. Đặc điểm của một số nền tảng quản lý đào tạo trực tuyến (LMS)

LMS	Đặc điểm của hệ thống	Khả năng tổ chức và quản lý
Moodle	<p>Moodle là phần mềm Elearning tổng quát, mã nguồn mở miễn phí (tự học qua video, bài giảng, bài thi trực tuyến)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moodle chủ yếu hỗ trợ sinh viên tự học bằng video và tài liệu được upload - Moodle không cung cấp tính năng quản lý đào tạo trực tuyến cho các trường, trung tâm đào tạo - Chỉ tự học (thông qua bài giảng có sẵn) và thi trực tuyến - Có diễn đàn trao đổi hỏi đáp 	<p>Tổ chức thi đơn giản</p> <ul style="list-style-type: none"> - Học sinh làm bài trên máy tính - Câu hỏi trắc nghiệm đơn giản, ít tương tác - Hạn chế về chống gian lận, minh bạch trong thi cử do sử dụng mã nguồn mở, tính năng chỉ đáp ứng ở mức cơ bản
LotusLMS	<p>-Nền tảng LotusLMS do VietED xây dựng phải phù hợp cho hoạt động đào tạo cho các trung tâm, trường học và đáp ứng yêu cầu đào tạo trực tuyến trong nước. Tuân thủ các văn bản, chương trình chính thức của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội và có thể điều chỉnh thêm cho phù hợp với hoạt động của từng tổ chức sau khi hai bên cùng nhau phân tích hoạt động kinh doanh.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giao diện thân thiện, dễ sử dụng với tiếng Việt, tiếng Anh hoặc tiếng Nhật - Dễ dàng tạo bài tập ở nhiều dạng với tính tương tác hấp dẫn - Tổ chức thi online và offline dễ dàng, bảo mật cao, đảm bảo tính minh bạch (chấm chéo, giám sát thi...) - Tự động điểm danh, báo cáo lớp, báo cáo tiến độ học tập, báo cáo thi và báo cáo chi tiết quá trình giảng dạy của giảng viên. - Hệ thống bao gồm các hình thức học sau: Tự học theo chương trình + Học trên lớp Online + Thi trực tuyến. - Hệ thống trực tuyến có thể sử dụng kết hợp với đào tạo tập trung. Có thể hỗ trợ các mô hình đào tạo nâng cao như lớp học kết hợp, lớp học đảo ngược,... - Có trung tâm chăm sóc khách hàng từ 07h đến 22h hàng ngày. Hỗ trợ thực hiện đào tạo trực tiếp với đội ngũ đào tạo - Có thông báo, hỏi đáp giữa học viên trong khóa học và giảng viên - Quản lý chứng chỉ: cấp chứng chỉ và quản lý hết hạn chứng chỉ.... 	<p>Có module tổ chức thi và thi cho phép tổ chức thi trực tuyến theo các bước giống như thi thật với ngân hàng câu hỏi, ma trận câu hỏi, đề thi, tạo đề thi, ca thi, vòng thi</p> <p>Hỗ trợ tính năng chống gian đoạn khi internet bị ngắt kết nối hoặc thiết bị gặp sự cố</p>

	- Có trình soạn giáo trình xây dựng các video đào tạo hấp dẫn từ tài liệu có sẵn (hình ảnh, slide, âm thanh,...)	
Docebo	<p>Docebo có tính năng cho phép tổ chức quản lý học tập, thi cử và đào tạo</p> <p>Docebo có khả năng đào tạo theo kỹ năng, phát triển chuyên môn của người học theo khung năng lực</p> <p>Phần mềm chuyên dụng đào tạo nội bộ trong doanh nghiệp</p> <p>Cho phép tùy chỉnh giao diện về màu sắc để phù hợp với thương hiệu của khách hàng</p> <p>Docebo là hệ thống LMS nổi tiếng với khả năng tích hợp gần 400 ứng dụng phần mềm khác giúp người dùng có thể tận dụng các phần mềm của bên thứ 3 trong việc tổ chức, quản lý đào tạo hoặc bán các khóa học như:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống phòng họp/phòng học: zoom, Ms Team, Webex,... giúp tổ chức lớp học trực tuyến - hệ thống chứng chỉ, cho phép cấp chứng chỉ và quản lý hết hạn chứng chỉ - các trang web thương mại điện tử như shopify - thanh toán điện tử -... và các tích hợp khác <p>Các ứng dụng tích hợp chủ yếu là các dịch vụ phải trả phí và được khách hàng sử dụng bằng chi phí của họ.</p> <p>Docebo không có tiếng Việt</p> <p>Hỗ trợ qua email. tổng đài, trợ giúp,... Docebo không có chi nhánh ở Châu Á</p>	<p>Có tính năng thi trắc nghiệm và câu hỏi tự luận</p> <p>Các tính năng chống gian lận rất đơn giản</p> <p>Không có tính năng chống gian đoạn khi thi có vấn đề</p> <p>Báo cáo kỳ thi không có sẵn. Khó khăn trong việc phân tích hành vi học tập của thí sinh từ kết quả bài thi</p> <p>Không có tính năng luyện thi</p>
CLS (Hương Việt)	<p>Sản phẩm E-learning thuần túy tích hợp lớp học trực tuyến</p> <p>Năm 2014, CLS bắt đầu nghiên cứu và xây dựng phần mềm đào tạo trực tuyến trên nền tảng đám mây, đáp ứng nhu cầu đào tạo nội bộ của doanh nghiệp và e-learning của các trường học.</p> <p>Các loại khóa học hiện được hỗ trợ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tự học các khóa học E-Learning kèm bài tập - Lớp học tương tác trực tuyến: tối đa 60 học viên, hạn chế khả năng bật webcam do kết nối không ổn định - Thi: Mô-đun thi đơn giản, không có nhiều lựa chọn, không hỗ trợ chống gian đoạn khi làm bài - Không có quản lý chứng chỉ 	<p>Có tính năng thi, thi</p> <p>Không hỗ trợ chống gian đoạn trong khi thi</p> <p>Chức năng chống gian lận chưa đủ nghiêm ngặt</p>
Hachium	<p>Hachium phát triển và cung cấp hệ thống LMS từ năm 2020, phục vụ khách hàng k12 và cá nhân có nhu cầu bán nội dung, khóa học</p> <p>Hệ thống cho phép thiết lập các khóa học, bài thi tự học nhưng không có lớp học ảo</p>	<p>Cho phép tổ chức thi, soạn đề thi</p> <p>Tuy nhiên, khả năng tổ chức thi ở mức đơn giản</p>

	<p>Có hỗ trợ quản lý và quản lý chứng nhận</p> <p>Hỗ trợ liên kết thanh toán với khách hàng có nhu cầu bán khóa học</p> <p>Bị giới hạn về dung lượng và băng thông</p> <p>Các định dạng được hỗ trợ là .mov và .mp4</p>	<p>khi chưa có chức năng chống gián đoạn</p> <p>Các chức năng thiết lập thể lệ, quy chế thi còn hạn chế so với các tình huống thường xuyên xảy ra trên thực tế (tính thời gian khi thí sinh đến muộn, hỗ trợ khi thí sinh gặp sự cố về thiết bị...)</p>
--	---	---