

Thứ ba, 15 Tháng mười hai 2009, 05:33 GMT+7



"Mất an toàn vệ sinh thực phẩm đang đe dọa nòi giống!"

– “Chúng ta đang thiếu hẳn việc kiểm soát thực phẩm được thiết kế một cách có hệ thống. Các hoạt động kiểm soát thực phẩm bản hiện mới chỉ dừng ở mức đối phó vụ việc sau khi báo chí đã phanh phui”, TS.BS Trần Tuấn, Giám đốc Trung tâm nghiên cứu và đào tạo phát triển cộng đồng (RCCTD, thuộc Liên hiệp các Hội khoa học và kỹ thuật Việt Nam), nhận định về tình hình kiểm soát thực phẩm không an toàn ở Việt Nam hiện nay.

Ngăn chặn thực phẩm không an toàn từ ... ngon!

Năm 2009, vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm rất nóng bỏng với nhiều vụ việc được báo chí phanh phui (điển hình là vụ mỡ bẩn, bì lợn thối, ... được tái chế). Ông có nhận xét gì về thực tế này?

TS Trần Tuấn: Phải nói là tình trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm đang ngày càng trầm trọng hơn, thể hiện bằng việc số lượng vụ việc tiêu cực tăng nhanh, mức độ nghiêm trọng cũng cao hơn.

Tôi xin lưu ý: Tất cả những gì liên quan đến mất an toàn vệ sinh thực phẩm mà chúng ta được nhìn thấy, nghe thấy, được báo chí công khai rộng rãi chỉ là phần rất nhỏ so với thực tế. Mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở nước ta đã lên đến mức báo động.

Đây là hệ quả tất yếu từ việc chúng ta đang thiếu hẳn việc kiểm soát thực phẩm được thiết kế và thực hiện có hệ thống. Các hoạt động kiểm soát thực phẩm bản hiện mới chỉ dừng ở mức đối phó vụ việc sau khi báo chí lên tiếng.

Không chỉ riêng năm 2009 vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm mới “nóng”. Thực tế, các năm trước đây cũng đã ghi nhận rất nhiều sự việc tương tự. Nhưng tình trạng này tiếp tục tái diễn và hiện đã trở thành một “điệp khúc”. Theo ông, nguồn gốc sâu xa của vấn đề này nằm ở chỗ nào?

TS Trần Tuấn: Tôi xin phân tích điểm này trên mấy phương diện sau:

Thứ nhất: Từ khi “mở cửa” đến nay, khả năng quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của chúng ta chưa bao giờ tốt.

Không phải ngẫu nhiên mà cả 3 Bộ: Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Công Thương và Bộ Y tế trong những năm gần đây phải cùng chung tay đảm nhận trách nhiệm này. Tuy nhiên, điểm dễ nhận thấy là trong vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, 3 Bộ này đang hoạt động, quản lý theo từng “vụ việc”, thiếu hẳn việc quản lý có hệ thống, phối kết hợp nhịp nhàng.

Khi nhìn vào công tác kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm, không thấy được đâu là giải pháp xương sống, ai làm “nhạc trưởng” điều phối. Hậu quả là khi vụ việc xảy ra, “cơ sở” và “người dân” phải tự gánh chịu, chứ chẳng có Bộ nào chịu trách nhiệm cuối cùng trước dư luận.

BS.TS Trần Tuấn là bác sĩ y khoa chuyên ngành Dịch tễ học (Đại học Y Hà Nội, 1977-1986), là nghiên cứu sinh chương trình nghiên cứu sức khỏe quốc tế Takemi (Đại học Y tế Công cộng Harvard, 1994-1995) và là Tiến sĩ Dịch tễ học và Sức khỏe Cộng đồng (Đại học Newcastle, Australia, 1997-2003). Ông là một trong những người sáng lập RTCCD và đã tham gia rất nhiều dự án, đề tài và hội thảo về phân biện chính sách trong lĩnh vực y tế của Việt Nam.



An toàn vệ sinh thực phẩm luôn là đề tài nóng bỏng của toàn xã hội. Ông Tuấn cho rằng từ thời kỳ "mở cửa", khả năng quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của Việt Nam chưa bao giờ tốt (Ảnh minh họa: VNN)

Muốn có thực phẩm sạch, phải chặn từ gốc, tức là bắt đầu từ khâu sản xuất rau, quả, chăn nuôi gia súc, gia cầm... Sau đó đến khâu lưu thông, phân phối, chế biến. Đáng ra phải coi ngăn chặn dự phòng là cốt lõi thì thực tế của chúng ta là cứ bắt được vụ nào là xử vụ đó. Như vậy là đang chặn thực phẩm không an toàn từ ngọn! Nếu chỉ chống bằng cách đi làm xét nghiệm rồi bắt thì phạt thì có tăng biên chế, tăng kinh phí gấp chục lần cũng chỉ phát hiện được một khối lượng “như muối bỏ bể” mà thôi.

Tôi có cảm giác hệ thống thực hiện chức năng an toàn vệ sinh thực phẩm của ta gần như tê liệt. Người dân kêu mãi cũng hóa nhảm chán rồi, ai không may mắc phải thì phải tự chịu thôi.

Thứ hai: Quan điểm của các nhà quản lý ở ta về vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, chưa đúng, và thiếu phân tích khoa học dẫn đường cho hành động. Phải xác định rằng để tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm như hiện nay là nguy cơ đe dọa nòi giống, là nguyên nhân trực tiếp của nghèo đói (do phải đầu tư tiền cho gánh nặng bệnh tật), là thể hiện kém văn minh, thiếu giáo dục, và thiếu trách nhiệm với thế hệ con cháu.

Với phụ nữ có thai và trẻ em thì hậu quả càng nặng nề hơn. Ngày nay, vô sinh, xảy thai, thai chết lưu giờ đây cũng không còn là hiếm nữa đối với các cặp vợ chồng trẻ.

“Rau an toàn”: Chỉ là mỹ từ để trấn an dư luận!

Tình trạng an toàn vệ sinh thực phẩm đúng là đang ở mức báo động. Nhưng cũng không thể phủ nhận những nỗ lực của các cơ quan quản lý, như việc thúc đẩy mở rộng sản xuất các vùng rau an toàn, xây dựng lò giết mổ tập trung... Có thể lấy ví dụ là TP.HCM đã quy hoạch xong các vùng rau an toàn và lò giết mổ tập trung, còn Hà Nội dù chậm hơn những vẫn đang tiếp tục làm...



TS Trần Tuấn: Tôi cho rằng “Rau an toàn” chỉ là “mỹ từ” các nhà khoa học nông nghiệp đưa ra và được các nhà quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm đẩy lên nhằm mục đích tạo cho dư luận có được sự an tâm nhất định với tình trạng hiện tại.

Chúng ta cần nhìn thẳng vào sự thực như thế này: đã gọi là “an toàn, sạch”, có nghĩa là không có hóa chất độc hại, chất kích thích tăng trưởng, hoặc tồn dư phân vô cơ trong rau củ quả. Muốn thế, phải cắt hẳn việc sử dụng phân bón vô cơ, chất kích thích và chất trừ sâu, diệt cỏ nguồn gốc tổng hợp.

Nhưng thực tế thì sao?

TS Trần Tuấn: "Rau an toàn chỉ là mỹ từ"

Hiện nay, “rau an toàn” của chúng ta vẫn cho phép sử dụng phân bón vô cơ và thuốc trừ sâu trong danh mục với thời hạn quy định, cách sử dụng quy định và liều lượng nhất định. Những yếu tố này thường do nhà sản xuất đưa ra trong điều kiện thực nghiệm để được xem là “an toàn”

cho sức khỏe con người.

Trong thực tế những quy định về liều lượng, cách thức sử dụng, và liều lượng nêu trên có thực hiện được như ở môi trường “thử nghiệm, nghiên cứu” hay không?

Hiện nay, có biết bao nhiêu loại rau, hoa quả. Mỗi loại lại có sâu bệnh riêng, thậm chí mỗi giai đoạn phát triển lại có một loại bệnh riêng. Tương ứng với thực tế này là biết bao loại thuốc trừ sâu, diệt nấm, với những tên gọi thương phẩm rất phong phú, giá cả khác nhau. Chọn sử dụng loại nào, liều lượng nào, trong thời điểm nào, người nông dân làm sao nhớ được, phân tích đúng được?

Chưa kể những quy định nhằm đảm bảo thời gian thu hái an toàn rất dễ bị phá vỡ bởi quy luật cung cầu của thị trường, sự đông đảo của thời tiết, tính kháng thuốc của sâu bệnh theo thời gian... Với hàng chục yếu tố phải “cân nhắc” như thế thì làm sao người sản xuất “nhất nhất” tuân theo hướng dẫn để có rau an toàn được?

Một khi đã cho phép sử dụng thuốc trừ sâu, phân bón vô cơ, chất kích thích tổng hợp thì tất yếu dẫn đến sự “loạn” trong sử dụng hóa chất. Theo vòng xoắn thời gian, tình trạng sản xuất ngày càng lệ thuộc nhiều hơn vào việc sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu và chất kích thích khiến mục tiêu “an toàn” ngày càng xa vời.

Do đó, cái được của giải pháp “rau an toàn” triển khai trong thời gian qua, mới chỉ dừng ở mức tạo ra cho xã hội cảm giác rằng nhà quản lý đã có đưa ra biện pháp kiểm soát để “yên tâm đi” trong sử dụng, còn bản chất sự ô nhiễm hóa chất trong thực phẩm không thay đổi, nếu không nói là ngày càng tăng.

Đấy là khâu sản xuất. Còn khâu bảo quản, chế biến, cứ chi liệt kê vụ việc báo chí phanh phui cũng đủ thấy việc sử dụng lan tràn các hóa chất ngoài danh mục cho phép hoặc các phụ gia gây ảnh hưởng xấu tới sức khỏe như thế chắc chắn là hậu quả của một thị trường bị thả nổi.

Dân phải tự lo cho mình!

Trong buổi hội thảo về hệ thống cảnh báo nhanh EU-ASEAN cho thực phẩm và thức ăn chăn nuôi do Ủy ban châu Âu phối hợp với Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (Bộ Y tế) tổ chức vào đầu tháng 11/2009, đã có ý kiến cho rằng việc cảnh báo về an toàn vệ sinh thực phẩm của các cơ quan chức năng tại Việt Nam còn chậm và không hiệu quả. Ông nghĩ sao về đánh giá này?

TS Trần Tuấn: Đây là thực tế đang tồn tại ở Việt Nam. Các vụ việc gây chấn động dư luận như bị thối, mỡ thối, ... thực tế tồn tại suốt một thời gian dài mà không ai phát hiện ra, cho đến khi báo chí vào cuộc.

Muốn cảnh báo được, phải vận hành hệ thống giám sát với các phương thức đánh giá nhanh, nhạy, dễ làm, không tốn kém, kết hợp với hệ thống truyền thông kịp thời đến từng người dân.

Các chương trình trên phương tiện thông tin đại chúng luôn ở tình trạng “đói thông tin” an toàn vệ sinh thực phẩm, còn các cơ quan chức năng thực thi giám sát thì còn “đợi xét nghiệm trả lời”. Nhưng người dân thì không thể chờ đợi. Thực phẩm là nhu cầu thiết yếu hàng ngày của mỗi con người.

Chúng ta có cần xét nghiệm rồi mới cấm lưu thông không khi từ thực tế có thể suy luận ra hệ quả? Từ số lượng phân bón vô cơ, thuốc trừ sâu, diệt cỏ, chất kích thích tăng trưởng được nhập khẩu, từ thực tế trên đồng ruộng, nơi sản xuất, nơi chế biến, nơi bày bán sản phẩm ở chợ, quán ăn ... là đã thấy đủ nguy cơ hiện hữu. Người dân gần như đã đã chuyển sang thái độ “mặc nhận hóa” mọi thứ, bao gồm cả tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Vậy có cách nào để người dân có thể sử dụng thực phẩm an toàn hơn trong bối cảnh hiện nay?

TS Trần Tuấn: Người dân cần tự trang bị kiến thức cho mình, tự lo cho mình trước khi được người khác lo giúp.

Cách tốt nhất, là hãy tự mình sản xuất lấy rau, thực phẩm thực sự “phi hóa chất” nếu có thể. Việc này, ở nông thôn, nhiều gia đình đã làm. Họ trồng rau cho gia đình ăn riêng, còn đưa ra thị trường riêng! Còn nếu ở thị xã, thành phố có thể tự trồng rau trên gác nhà, hoặc liên kết hợp đồng cung cấp với nông dân. Cá nhân tôi khuyến khích việc người nông dân có được hợp đồng cung cấp rau trực tiếp cho người sử dụng.

Cách thứ hai, là đừng sùng bái các sản phẩm “trái vụ”, “nhập khẩu”, các “lô hàng công nghiệp”, to đẹp khác thường. Ngay ở các nước công nghiệp phát triển (như ở Úc) cũng chỉ có 12% dân số được ăn thực phẩm phi hóa chất. Ngoài ra, bằng cách trang bị một số kiến

Cục An toàn vệ sinh thực phẩm thông báo: 9 tháng đầu năm 2009, cả nước có 11 vụ ngộ độc với 4128 trường hợp mắc, 31 trường hợp tử vong.

So với năm 2008, đã giảm 66 vụ (37,3%), số mắc giảm 2165 người (34,4%), số tử vong giảm 23 người (42,6%). Những vụ ngộ độc lớn hơn hoặc bằng 30 người mắc giảm 15%.

Điểm đáng lưu ý là số vụ ngộ độc không rõ nguyên nhân chiếm tới 72%. Ngộ độc tự nhiên chiếm 19,8% và ngộ độc do vi khuẩn chiếm 8,1%

thức cơ bản, người tiêu dùng tinh ý cũng có thể đánh giá nhanh được phần nào về độ an toàn của thực phẩm khi so sánh với tự nhiên.

Còn về tổng thể, kế hoạch kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm của đất nước phải bắt đầu bằng việc đặt lại mức ưu tiên cho vấn đề này trong mục tiêu phát triển quốc gia. Cần đặt an toàn vệ sinh thực phẩm gắn với canh tác sinh thái bền vững, và công tác dự phòng ngộ độc thực phẩm (cả cấp tính và mãn tính) nhất định phải chiếm vị trí tiên phong.

Xin cảm ơn ông!

- **CẨM QUYÊN** (*thực hiện*)

Việt Báo