Chủ biên: PGS. TS. Đào Thế Anh
Đồng tác giả: TS. Hoàng Xuân Trường, TS. Hoàng Thanh Tùng,
TS. Phạm Công nghiệp, TS. Trịnh Văn Tuấn
KS. Nguyễn Thị Phương, KS. Nguyễn Thị Diệu Linh, KS. Trương Khánh Tấn

SÁCH CHUYÊN KHẢO

PHÁT TRIỂN CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN BỀN VỮNG Ở VIỆT NAM

NHÀ XUẤT BẢN XÂY DỰNG
NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

PGS. TS. ĐÀO THẾ ANH (chủ biên)

TS. Hoàng Xuân Trường, TS. Hoàng Thanh Tùng,
TS. Phạm Công Nghiệp, TS. Trịnh Văn Tuấn,
KS. Nguyễn Thị Phương, KS. Nguyễn Thị Diệu Linh,
KS. Trương Khánh Tấn

PHÁT TRIỂN
CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN THỰC PHẨM
an toàn, bền vững ở Việt Nam

NHÀ XUẤT BẢN XÂY DỰNG
NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP
Hà Nội - 2020

MỤC LỤC

Lời cảm ơn . . . . . *xiii*
Tóm tắt . . . . . *xv*

MỞ ĐẦU 1

Chương 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN, THỰC TIỄN VỀ MÔ HÌNH THỂ CHẾ QUẢN LÝ VÀ CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN. 41

1.1. Cơ sở lý luận về chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 41

1.1.1. Một số khái niệm liên quan 41

1.1.2. Vai trò của các tác nhân trong mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn 50

1.1.3. Quy trình xây dựng mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn 54

1.1.4. Nội dung phát triển bền vững của mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn 58

1.1.5. Về chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn 66

1.2. Cơ sở thực tiễn về mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 73

1.2.1. Xu hướng phát triển các mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trên thế giới 73

1.2.2. Kinh nghiệm quốc tế về xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 80

1.2.3. Các bài học kinh nghiệm tham khảo cho Việt Nam 84

Chương 2. THỰC TRẠNG CÁC CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ THỂ CHẾ QUẢN LÝ, CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CÁC CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN Ở VIỆT NAM GIAI ĐOẠN 2010–2019 87

2.1. Thực trạng phát triển các chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 2010-2019 87

2.1.1. Đề án xác nhận mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn 91

2.1.2. Lợi ích của mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 97

2.1.3. Một số hạn chế trong mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 99

2.2. Thực trạng một số chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong các ngành sản phẩm rau, quả, chè và thịt qua khảo sát của đề tài 100

2.2.1. Chuỗi rau an toàn Mộc Châu, tỉnh Sơn La 100

2.2.2. Chuỗi rau hữu cơ Thanh Xuân- Hà Nội 102

2.2.3. Chuỗi rau an toàn tại tỉnh Lâm Đồng và Thành phố Hồ Chí Minh 110

2.2.4. Chuỗi thanh long an toàn tỉnh Bình Thuận 115

2.2.5. Chuỗi quả an toàn tỉnh Đồng Nai 118

2.2.6. Chuỗi quả an toàn của tỉnh Tiền Giang 121

2.2.7. Chuỗi chè an toàn tại Hà Giang 124

2.2.8. Chuỗi giá trị chè an toàn tại Sơn La 126

2.2.9. Chuỗi chè an toàn tại Lâm Đồng 128

2.2.10. Chuỗi thịt lợn sinh học A-Z 130

2.2.11. Chuỗi thịt lợn VietGAHP tại Đồng Nai 138

2.2.12. Chuỗi lợn gia công của công ty CP tại Nghệ An 143

2.2.13. Chuỗi thịt lợn an toàn của công ty Vissan 146

2.3. Thực trạng thể chế quản lý về an toàn thực phẩm giai đoạn 2010-2019. 152

2.3.1. Thực trạng thể chế quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chuỗi nông sản thực phẩm 152

2.3.2. Thực trạng thể chế quản lý nội bộ các chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 164

2.4. Thực trạng chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn giai đoạn 2010-2019 167

2.4.1. Các văn bản chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 167

2.4.2. Thực trạng thực thi các chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 174

Chương 3. XÂY DỰNG BA MÔ HÌNH THỬ NGHIỆM THỂ CHẾ QUẢN LÝ MỚI VÀ ÁP DỤNG CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI RAU, QUẢ VÀ CHÈ AN TOÀN 183

3.1. Căn cứ lựa chọn và thực hiện các bước xây dựng mô hình thử nghiệm thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững các chuỗi: rau, quả và chè an toàn. 183

3.1.1. Xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị rau an toàn của Hợp tác xã rau an toàn Tự Nhiên 183

3.1.2. Thử nghiệm xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi gía trị chè hữu cơ an toàn tại Hợp tác xã chế biến chè Phìn Hồ, Hoàng Shu Phì, Hà Giang 200

3.1.3. Xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị xoài an toàn của Hợp tác xã xoài Suối Lớn, xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai 213

3.2. Tác động của các mô hình thử nghiệm thể chế quản lý mới và chính sách phát triển bền vững chuỗi rau, quả, chè an toàn và những hạn chế cần khắc phục.. 228

3.2.1. Tác động của mô hình thử nghiệm tới phát triển sản xuất, doanh thu và thu nhập của người lao động. 228

3.2.2. Những hạn chế trong xây dựng mô hình 231

Chương 4. GIẢI PHÁP PHỔ BIẾN MÔ HÌNH VÀ HOÀN THIỆN THỂ CHẾ QUẢN LÝ, CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN. 233

4.1. Đề xuất giải pháp phổ biến xây dựng các mô hình thể chế quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn. 233

4.1.1. Đề xuất phổ biến các bước xây dựng mô hình 233

4.1.2. Đề xuất phổ biên kinh nghiệm xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi rau an toàn 236

4.1.3. Đề xuất phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong ngành hàng chè 240

4.1.4. Đề xuất phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong ngành hàng cây ăn quả 243

4.1.5. Đề xuất xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong ngành hàng chăn nuôi 247

4.2. Đề xuất hoàn thiện thể chế quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 249

4.2.1. Đề xuất mô hình tổng quát về đổi mới thể chế quản lý chuỗi gía trị nông sản thực phẩm an toàn 249

4.2.2. Đề xuất giải pháp khắc phục các hạn chế để xây dựng mô hình thể chế đổi mới quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 256

4.2.3. Đề xuất hoàn thiện thể chế quản lý nhà nước đối với chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong mô hình đổi mới 260

4.2.4. Đề xuất hoàn thiện thể chế quản lý nội bộ chuỗi nông sản thực phẩm an toàn 263

4.3. Đề xuất hoàn thiện chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn. 265

4.4. Đề xuất tổ chức thực thi chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn. 268

KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ. 271

Tài liệu tham khảo 277

Danh mục bảng

Bảng 1. Các cơ quan địa phương cấp tỉnh được khảo sát ..32
Bảng 2. Các cơ quan địa phương cấp huyện được khảo sát ..33
Bảng 3. Các tác nhân trong chuỗi giá trị rau được phỏng vấn..34
Bảng 4. Các tác nhân trong chuỗi giá trị chè được phỏng vấn ..34
Bảng 5. Các tác nhân trong chuỗi giá trị thịt được phỏng vấn ..35
Bảng 6. Các tác nhân trong chuỗi giá trị quả được phỏng vấn ..35
Bảng 7. Địa điểm khảo sát một số chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn ..37
Bảng 1.1. Các giai đoạn của phát triển chuỗi giá trị ..43
Bảng 1.2. Vai trò của tác nhân trong mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn ..53
Bảng 1.3. Các phương thức kiểm soát an toàn thực phẩm..77
Bảng 1.4. Các yếu tố của tiêu chuẩn an toàn thực phẩm trong chuỗi thực phẩm..78
Bảng 1.5. Mô hình kết hợp công tư trong quản lý an toàn thực phẩm..79
Bảng 2.1. Mức độ quan trọng của các tiêu chí đối với người tiêu dùng rau tại Hà Nội .. 106
Bảng 2.2. Thực trạng sản xuất các chuỗi rau an toàn tại Lâm Đồng và Thành phố Hồ Chí Minh.. 111
Bảng 2.3. Thị trường tiêu thụ các chuỗi rau an toàn tại Lâm Đồng và Thành phố Hồ Chí Minh.. 112
Bảng 2.4. So sánh hiệu quả trước và sau xây dựng chuỗi thịt lợn sinh học A-Z .. 134
Bảng 2.5. Hiệu quả của các hộ chăn nuôi trước và sau khi tham gia mô hình liên kết.. 141
Bảng 2.6. Thông tin chung các trang trại liên kết chăn nuôi với Công ty CP .. 143
Bảng 2.7. Phân công nhiệm vụ quản lý chất lượng đối với sản phẩm trồng trọt.. 162
Bảng 2.8. Phân công nhiệm vụ quản lý chất lượng đối với sản phẩm chăn nuôi .. 163
Bảng 3.1. Thông tin về sản phẩm, nhà sản xuất trên bao bì đóng gói.. 193
Bảng 3.2. Phân tích SWOT chuỗi xoài Suối Lớn tỉnh Đồng Nai .. 215
Bảng 3.3. Lịch thời vụ xoài tại HTX Xoài Suối Lớn .. 216
Bảng 3.4. Diện tích sản xuất trước và sau khi triển khai 3 mô hình .. 229
Bảng 3.5. Tổng doanh thu trước và sau khi triển khai 3 mô hình HTX.. 229
Bảng 3.6. Thu nhập của các hộ trước và sau khi triển khai 3 mô hình.. 230

Danh mục sơ đồ

Sơ đồ 1. Khung phân tích mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn.. 30
Sơ đồ 1.1 Đề xuất mô hình tổng quát về thể chế quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn cho Việt Nam . .. .57
Sơ đồ 1.2. Nguyên tắc phát triển bền vững chuỗi thực phẩm an toàn . .. .59
Sơ đồ 1.3. Các khía cạnh bền vững trong phát triển chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn 60
Sơ đồ 1.4. Vòng phản hồi tích cực thúc đẩy tăng trưởng bền vững 63
Sơ đồ 2.1. Mô hình chuỗi liên kết nông sản an toàn giữa tổ chức nông dân và tác nhân thị trường 87
Sơ đồ 2.2. Mô hình chuỗi liên kết sản xuất nông sản an toàn giữa doanh nghiệp sản xuất và các tác nhân thị trường 88
Sơ đồ 2.3. Mô hình chuỗi cung ứng khép kín trong sản xuất và phân phối nông sản an toàn 88
Sơ đồ 2.4. Hệ thống chứng nhận chất lượng trong mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn . .. .91
Sơ đồ 2.5. Chuỗi giá trị rau an toàn Mộc Châu 101
Sơ đồ 2.6. Tổ chức liên nhóm sản xuất rau hữu cơ Thanh Xuân 104
Sơ đồ 2.7. Mô hình quản lý an toàn thực phẩm rau hữu cơ Thanh Xuân 108
Sơ đồ 2.8. Hỗ trợ của Nhà nước và dự án trong xây dựng chuỗi thịt lợn sinh học A-Z 132
Sơ đồ 2.9. Chuỗi thịt lợn sinh học khép kín A-Z 132
Sơ đồ 2.10. Mô hình chuỗi liên kết thịt lợn tại thị xã Long Khánh, Đồng Nai 138
Sơ đồ 2.11. Mô hình chăn nuôi gia công của Công ty CP 145
Sơ đồ 2.12. Chuỗi thịt lợn của Công ty CP 145
Sơ đồ 2.13. Mô hình chuỗi thịt lợn an toàn của Vissan. 147
Sơ đồ 2.14. Cơ cấu hiện hành của Bộ NN&PTNT đảm trách quản lý ATTP 155
Sơ đồ 3.1. Mô hình thể chế quản lý chuỗi rau an toàn của HTX rau an toàn Tự Nhiên, Sơn La 185
Sơ đồ 3.2. Công cụ quản lý NHCN "Rau an toàn Mộc Châu" 191
Sơ đồ 3.3. Mô hình quản lý ATTP tại HTX xoài Suối Lớn.. 214
Sơ đồ 3.4. Chức năng và vai trò của kiểm tra chất lượng tại HTX xoài Suối Lớn đối với vùng sản xuất 223

Sơ đồ 4.1. Mô hình quản lý chuỗi giá trị rau an toàn của HTX rau an toàn Tự Nhiên, Sơn La 237
Sơ đồ 4.2. Mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị chè hữu cơ an toàn của HTX chế biến chè Phìn Hồ, Hà Giang 241
Sơ đồ 4.3. Mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị xoài an toàn tại HTX xoài Suối Lớn, Đồng Nai 245
Sơ đồ 4.4. Đề xuất Mô hình tổng quát thể chế quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn .. 255

Danh mục biểu đồ

Biểu đồ 2.1. Số lượng chuỗi cung ứng nông sản an toàn tại Việt Nam năm 2016-2019 ..93
Biểu đồ 2.2. Quy mô chăn nuôi của HTX Hoàng Long.. 131
Biểu đồ 2.3. Quy mô chăn nuôi của các hộ tham gia mô hình 141
Biểu đồ 3.1. Thị trường tiêu thụ xoài của HTX Suối Lớn, Đồng Nai. 221

Danh mục hình

Hình 2.1. Thịt VietGAP của Công ty Vissan được bảo quản trong tủ mát bán trong siêu thị .. 150
Hình 2.2. Thịt VietGAHP của Công ty Vissan được bán tại chợ truyền thống trong điều kiện thường. .. 150
Hình 2.3. So sánh logo chung của Bộ NN&PTNT và logo riêng của Thành phố Hồ Chí Minh .. 179
Hình 3.1. Giai đoạn 1, phôi nhãn chưa có QR code .. 192
Hình 3.2. Giai đoạn 2, nhãn hoàn thiện .. 192
Hình 3.3. Cuộn nhãn in giai đoạn 1 .. 193
Hình 3.4. Cuộn nhãn giai đoạn 2 . .. 193
Hình 3.5. Máy in tem QR code .. 193
Hình 3.6. Mực in nhiệt. .. 193
Hình 3.7. Thông tin nguồn gốc rau thể hiện trên điện thoại của người tiêu dùng. .. 194
Hình 3.8. Sơ chế, phân loại, đóng gói sản phẩm. .. 195
Hình 3.9. Hội nghị thử nếm rau an toàn của HTX Tự Nhiên tại siêu thị Vinmart .. 196
Hình 3.10. Gian hàng sản phẩm rau an toàn của HTX Tự Nhiên tại siêu thị Big C .. 197
Hình 3.11. Giấy chứng nhận sản xuất chè Shan Tuyết của HTX theo tiêu chuẩn hữu cơ Việt Nam .. 203
Hình 3.12. Giấy chứng nhận sản phẩm trà đen, trà xanh và hồng trà của HTX theo tiêu chuẩn hữu cơ Châu Âu .. 203
Hình 3.13. Giấy chứng nhận chế biến và đóng gói sản phẩm chè Shan Tuyết hữu cơ của HTX theo tiêu chuẩn HACCP . .. 205
Hình 3.14. Một số bao bì nhãn mác của HTX chè hữu cơ Phìn Hồ .. 206
Hình 3.15. Thông tin nguồn gốc chè thể hiện trên điện thoại của người tiêu dùng .. 207
Hình 3.16. Giới thiệu sản phẩm chè hữu cơ đến các đối tác Hàn Quốc, Nhật Bản . .. 209
Hình 3.17. Gian hàng giới thiệu sản phẩm chè hữu cơ của HTX Phìn Hồ tại hội chợ209
Hình 3.18. Xoài sau thu hoạch tại HTX . .. 216
Hình 3.19. Giấy chứng nhận sản xuất theo quy trình VietGAP và GlobalGAP . .. 217
Hình 3.20. Mã vùng trồng xuất khẩu sang Australia của HTX xoài Suối Lớn. .. 217
Hình 3.21. Mã vùng trồng xuất khẩu sang Trung Quốc của xã Xuân Hưng. .. 217
Hình 3.22. Xoài được thu gom và đóng gói chuẩn bị bán cho thương lái .. 219
Hình 3.23. Mã QR code truy xuất nguồn gốc của xoài tại HTX xoài Suối Lớn.. .. 220
Hình 3.24. Mã vùng trồng của HTX Suối Lớn xuất khẩu sang thị trường Australia .. 225

Hình 3.25. Sản phẩm đóng gói mã vùng. 226
Hình 3.26. Nhật ký ghi chép đồng ruộng 227
Hình 3.27. Mã vùng sản xuất xoài tại xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai 227

Danh mục chữ viết tắt

ATTP	An toàn thực phẩm
BNN&PTNT	Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
BVTV	Bảo vệ thực vật
BYT	Bộ Y tế
EU	Liên minh châu Âu
FAO	Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hiệp Quốc
FDA	Cơ quan quản lý Dược và Thực phẩm Mỹ
GHP	Thực hành vệ sinh tốt
GMP	Thực hành quản lý tốt
HACCP	Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
HTX	Hợp tác xã
KHCN	Khoa học công nghệ
KHKT	Khoa học kỹ thuật
IPPC	Công ước bảo vệ thực vật quốc tế
NĐ-CP	Nghị định - Chính phủ
NN&PTNT	Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
NQ-CP	Nghị quyết - Chính phủ
NSTP	Nông sản thực phẩm
PTNT	Phát triển nông thôn
PGS	Hệ thống bảo đảm có sự tham gia
QCVN	Quy chuẩn Việt Nam
QĐ-BNN-QLCL	Quyết định - Bộ Nông nghiệp - Quản lý chất lượng
QĐ-TTg	Quyết định - Thủ tướng
QLCL	Quản lý chất lượng
SXKD	Sản xuất kinh doanh
TT-BNNPTNT	Thông tư - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
USDA	Bộ Nông nghiệp Mỹ
UBND	Ủy ban nhân dân
WEF	Diễn đàn Kinh tế thế giới
VietGAP	Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt
VietGAHP	Thực hành chăn nuôi tốt
WTO	Tổ chức Thương mại Thế giới

LỜI CẢM ƠN

Cuốn sách này giới thiệu kết quả nghiên cứu thuộc đề tài của Bộ NN và PTNT "Nghiên cứu xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn", thực hiện trong giai đoạn 2017-2019. Các tác giả xin gửi lời cảm ơn chân thành tới Bộ NN và PTNT đã tài trợ cho nghiên cứu này.

Các tác giả cũng xin chân thành cảm ơn PGS.TS. Chu Tiến Quang đã đọc và góp ý cho bản thảo sách.

TÓM TẮT

Kiểm soát ATTP đang là vấn đề cấp bách ở Việt Nam để đảm bảo sức khỏe của người tiêu dùng. Việc này đòi hỏi phải có những mô hình quản lý và chính sách quản lý hiệu quả theo chuỗi giá trị NSTP như Luật ATTP năm 2010 đã quy định. Hiện nay, một số mô hình và chính sách quản lý ATTP đã có những tác động tích cực trong việc quản lý và đảm bảo ATTP nhưng hiệu quả và hiệu lực của các mô hình quản lý và thể chế chính sách chưa đáp ứng yêu cầu thực tế, đặc biệt là năng lực yếu của hệ thống thanh tra ATTP của nhà nước. Trong các giải pháp quản lý ATTP hiện nay, mô hình quản lý ATTP theo chuỗi giá trị NSTP được đánh giá là có hiệu quả, đảm bảo ATTP từ sản xuất đến tiêu dùng.

Mục tiêu chung của cuốn sách này là đề xuất được các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn ở Việt Nam và một số giải pháp thể chế, chính sách phát triển bền vững. Các nội dung chính bao gồm: Tổng kết kinh nghiệm trong nước và quốc tế để rút ra các bài học quan trọng về xây dựng mô hình quản lý ATTP và phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn tại Việt Nam. Nghiên cứu đã rà soát các văn bản chính sách liên quan đến tổ chức quản lý ATTP để xác định, đánh giá hiệu quả thực thi chính sách cũng như xác định những vấn đề chồng chéo trong các chính sách dẫn đến khó khăn trong thực hiện các chính sách ATTP từ Trung ương đến địa phương.

Nghiên cứu cũng được thực hiện với các chuỗi giá trị điển hình ở Việt Nam bao gồm: rau, quả, thịt lợn và chè tại các địa phương khác nhau như Sơn La, Hà Nội, Hà Giang, Đồng Nai, Thành phố Hồ Chí Minh, để xác định những điểm mạnh, điểm yếu trong việc quản lý các chuỗi NSTP làm

cơ sở quan trọng trong việc đề xuất các giải pháp chính sách xây dựng và phát triển các mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn. Thực hiện, khảo sát trực tiếp các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn và thử nghiệm các biện pháp thúc đẩy quản lý ATTP và phát triển bền vững trên phạm vi toàn quốc. Ba mô hình quản lý chuỗi NSTP đã được thử nghiệm và đánh giá hiệu quả hoạt động của mô hình quản lý ATTP bao gồm: chuỗi giá trị rau an toàn Tự Nhiên tại Sơn La, chuỗi giá trị xoài Suối Lớn và chuỗi giá trị chè Phìn Hồ, tỉnh Hà Giang.

Kết quả nghiên cứu cho thấy, nhiều chính sách kiểm soát ATTP của trung ương và địa phương đã được ban hành và đã có tác dụng nhất định góp phần kiểm soát ATTP tại các địa phương. Tuy nhiên, còn thiếu các chính sách và mô hình quản lý ATTP theo chuỗi giá trị từ khâu tổ chức sản xuất, chế biến, phân phối sản phẩm đến tiêu dùng. Nói cách khác, việc quản lý ATTP từ trang trại đến bàn ăn còn có những hạn chế nhất định dẫn đến chưa phát triển được các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn bền vững.

Ngoài ra, việc kiểm soát ATTP ở các khâu trong chuỗi NSTP chưa thống nhất, chưa có nhiều mô hình quản lý chuỗi NSTP có các tác nhân giữ vai trò điều phối, đảm bảo ATTP trong toàn chuỗi. Nhiều chuỗi NSTP chưa xây dựng được hệ thống truy xuất nguồn gốc đầy đủ dẫn đến thiếu các chế tài phù hợp để xử lý vấn đề ATTP phát sinh trong quá trình hoạt động của các chuỗi NSTP. Một số văn bản pháp luật quy định việc kiểm soát ATTP còn chồng chéo, chưa đồng bộ từ Trung ương đến địa phương. Đặc biệt, các văn bản hướng dẫn thi hành thường ban hành chậm dẫn đến khó khăn trong việc thực thi các quy định pháp luật về kiểm soát ATTP tại các địa phương.

Từ kết quả nghiên cứu, các tác giả đã đề xuất một số giải pháp, chính sách và mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn, góp phần phát triển bền vững các chuỗi NSTP cho các ngành hàng rau, quả và chè. Trong đó, có các đề xuất quan trọng như:

1. Đổi mới hệ thống cấp chứng nhận ATTP trong các chuỗi cung ứng, đổi tên các chuỗi cung ứng nông sản an toàn thành chuỗi giá trị NSTP an toàn, làm cơ sở để thể chế hóa chuỗi giá trị NSTP an toàn. Truy xuất nguồn gốc nên trở thành yêu cầu bắt buộc trong mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn. Đây là yêu cầu quan trọng đảm bảo hiệu quả

hoạt động hợp tác của các tác nhân trong chuỗi giá trị, tăng cường niềm tin giữa các tác nhân, từ đó gia tăng giá trị cho toàn chuỗi. Truy xuất nguồn gốc hỗ trợ các doanh nghiệp xuất khẩu đáp ứng được các yêu cầu quy định của các nước nhập khẩu. Xu hướng các nước nhập khẩu NSTP trên thế giới yêu cầu các sản phẩm phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và truy xuất được nguồn gốc, do đó các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn bền vững cần quan tâm đến vấn đề này, ứng dụng các công nghệ phù hợp để nâng cao khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm như thông qua các vật liệu nhận diện riêng, các ứng dụng điện thoại cho người tiêu dùng, hoặc sử dụng công nghệ blockchain, phù hợp tiêu chuẩn thông tin GS1.

2. Đẩy mạnh phân cấp quản lý ATTP trong các mô hình chuỗi NSTP. Trong đó, các cơ quan chuyên trách quản lý ATTP sẽ phải bám sát các khâu của chuỗi để thực hiện chức năng đánh giá rủi ro, làm căn cứ ban hành các quy định áp dụng trong toàn chuỗi.
3. Có lộ trình để giải quyết dứt điểm các vấn đề tồn tại trong quản lý ATTP như: kiểm soát dư lượng thuốc BVTV, thuốc thú y, cơ sở giết mổ nhỏ lẻ; kiểm soát chặt chẽ nguồn nguyên liệu đầu vào cho sản xuất, kinh doanh NSTP có nguy cơ cao mất ATTP; triển khai nhân rộng các mô hình quản lý ATTP, áp dụng thực hành sản xuất tốt trong sản xuất; khuyến khích các tổ chức, cá nhân tham gia đầu tư, liên doanh, liên kết, chuyển giao công nghệ sơ chế, chế biến thực phẩm an toàn để cung cấp cho người tiêu dùng.
4. Quy định về chứng nhận ATTP đối với các sản phẩm động vật, thực vật và thủy sản từ gốc để dễ dàng truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm.
5. Cơ quan Trung ương ban hành chính sách và các cơ quan chuyên môn thực hiện kiểm tra, xử phạt, không nên để các địa phương tự ban hành chính sách ATTP và tổ chức lực lượng thực thi nhằm tạo ra sự thống nhất, đồng bộ trong thực hiện quản lý ATTP, loại bỏ tình trạng nơi thừa, nơi thiếu. Việc tạo ra một hệ thống thể chế quản lý, kiểm soát ATTP thống nhất là hết sức cần thiết để đảm bảo hiệu quả trong hoạt động quản lý.
6. Cần nâng cao vai trò của người tiêu dùng và hội bảo vệ người tiêu dùng đối với chất lượng chuỗi NSTP là hỗ trợ phát triển các mô hình

quản lý và thể chế quản lý nhà nước trong phát hiện và loại bỏ những người sản xuất và tác nhân lưu thông, chế biến sở hữu sản phẩm không đạt chất lượng và tiêu chuẩn ATTP. Nếu người tiêu dùng phát hiện ra chuỗi NSTP mất an toàn, có quyền gây sức ép lên hệ thống bán lẻ để buộc hệ thống này phải tìm nguồn hàng cung cấp đảm bảo ATTP, người tiêu dùng có quyền "tẩy chay" hệ thống chuỗi NSTP đó. Người tiêu dùng có thể gây sức ép lên thể chế quản lý Nhà nước thực hiện đầy đủ vai trò của mình và từng bước hoàn thiện các chuẩn mực về chất lượng chuỗi NSTP và hệ thống giám sát kiểm tra. Tăng cường công tác đào tạo, hướng dẫn tổ chức người tiêu dùng tham gia tích cực vào công tác quản lý chuỗi NSTP.

7. Coi trọng hơn nữa tiêu chí về ATTP trong việc đánh giá, phân hạng sản phẩm theo chương trình mỗi xã một sản phẩm. Các sản phẩm đạt tiêu chí từ ba sao trở nên cần có các đánh giá cụ thể, công bố chất lượng sản phẩm và đảm bảo ATTP cho các sản phẩm, từ khâu sử dụng nguyên liệu đầu vào, tổ chức sản xuất, thu hái, bảo quản chế biến, vận chuyển và tại các cửa hàng phân phối các sản phẩm cuối cùng. Việc lồng ghép các chính sách quản lý ATTP với các chính sách, dự án và chương trình mục tiêu quốc gia là cần thiết để đảm bảo phát triển bền vững các sản phẩm NSTP an toàn trên phạm vi cả nước, tạo điều kiện gia tăng thu nhập cho các tác nhân trong chuỗi giá trị và đảm bảo sức khỏe của người tiêu dùng.

MỞ ĐẦU

1. Sự cần thiết của nghiên cứu

i) Trong thập kỷ vừa qua, Việt Nam đã đạt được nhiều tiến bộ trong công tác quản lý ATTP với sự ra đời của Luật ATTP 2010. Một loạt các chính sách về quản lý ATTP đã ra đời để triển khai Luật và đã đạt được một số kết quả nhất định. Luật ATTP 2010 đã quy định về quản lý ATTP theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn, tuy nhiên vấn đề này triển khai trên thực tế còn nhiều lúng túng và chưa có kết quả tốt. Theo nhiều chuyên gia, việc Nhà nước phân chia công tác quản lý ATTP các loại hàng hóa lương thực, thực phẩm cho 3 bộ: Y tế, Công thương và Nông nghiệp và PTNT mỗi Bộ phụ trách một số nhóm ngành hàng (Bộ Nông nghiệp quản lý các ngành hàng tươi sống, Bộ Công thương quản lý các ngành hàng chế biến, Bộ Y tế quản lý phụ gia và thực phẩm chức năng…) và mỗi Bộ quản lý một số khâu trong chuỗi NSTP (Bộ NN và PTNT phụ trách từ đồng ruộng đến chợ bán buôn đối với toàn bộ các mặt hàng nông sản, Bộ Công thương quản lý chợ bán lẻ, Bộ Y tế quản lý nhà hàng, tiêu dùng hộ gia đình) đã gây nhiều mẫu thuẫn và khoảng trống trong quản lý ATTP theo chuỗi. Một số ý kiến cho rằng, Bộ nào quản lý nhóm ngành hàng nào thì phải quản lý toàn bộ chuỗi, không nên chia phạm vi Bộ NN và PTNT chỉ quản lý sản xuất trên đồng ruộng toàn bộ sản phẩm (Thời báo kinh tế VN, 2016).

Năm 2013 Bộ NN và PTNT đã ban hành chính sách thông qua Đề án *"Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn trên pham vi toàn quốc"* tại các Quyết định số 3073/QĐ-BNN-QLCL ngày 27/12/2013, số 354/QĐ-BNN-QLCL ngày 4/3/2014 liên quan đến quản lý

ATTP theo chuỗi sản phẩm nông–lâm–thủy sản nhằm thực hiện Luật ATTP 2010 và thúc đẩy sản xuất, phát triển bền vững, đảm bảo an ninh lương thực và ATTP, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng... Tuy nhiên, kết quả thực hiện tại các địa phương chậm và theo đánh giá sơ bộ thì số lượng các chuỗi cung ứng NSTP áp dụng các biện pháp quản lý ATTP theo chuỗi được xác nhận thành công khá thấp. Nguyên nhân chính là do các chuỗi cung ứng chưa được tổ chức quản lý chất lượng và ATTP chặt chẽ, thiếu liên kết bền vững trong khi các địa phương còn lúng túng về mô hình quản lý ATTP theo chuỗi NSTP, do vậy ít có hoạt động tư vấn cho các tác nhân trong chuỗi thực hiện quản lý ATTP trong toàn chuỗi, trong khi các tác nhân trong chuỗi và cán bộ địa phương chưa hiểu rõ về mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn.

Theo kinh nghiệm của các nước trên thế giới thì muốn phát triển được mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn thì trước hết phải phát triển được các chuỗi giá trị NSTP có tính cạnh tranh. Các chuỗi cung ứng truyền thống cần được nâng cấp lên thành chuỗi giá trị khép kín để đáp ứng tốt hơn nhu cầu của người tiêu dùng, thông qua đó mà tạo ra giá trị gia tăng cao nhất. Động lực của phát triển chuỗi giá trị chính là sự thay đổi của nhu cầu tiêu dùng thực phẩm, nông sản thể hiện qua hệ thống bán lẻ. Nhu cầu của người tiêu dùng hiện không chỉ là được cung ứng đủ lương thực, thực phẩm mà cần phải có lương thực, thực phẩm chất lượng, trong đó không thể thiếu yếu tố ATTP. Vì vậy, ATTP có thể coi là một thuộc tính đóng góp vào tính cạnh tranh của chuỗi giá trị NSTP.

ii) Ở Việt Nam, các nghiên cứu về chuỗi giá trị NSTP đã chỉ ra rằng việc phát triển các chuỗi giá trị NSTP còn khá mới, do vậy hiện trạng của chuỗi giá trị nông sản ở Việt Nam còn hạn chế về hiệu quả. Ở thị trường trong nước, năm 2013, hệ thống bán lẻ thực phẩm truyền thống còn chiếm 75% doanh số với khoảng trên 790.000 chợ bán lẻ.

Tuy nhiên, hệ thống bán lẻ thực phẩm thời gian qua đã có sự thay đổi khá nhanh ở các đô thị lớn. Nếu như năm 2014, cả nước chỉ có 921 siêu thị, minimart, cửa hàng thực phẩm tiện lợi thì đến 2017 con số này đã lên tới 3.354. Sự gia tăng hệ thống bán lẻ hiện đại nhiều nhất là tại TP Hồ Chí Minh, tiếp đến là Hà Nội, Đà Nẵng (Đào Thế Anh, 2017). Doanh số thực phẩm tiêu thụ qua các chuỗi giá trị hiện đại mới chỉ chiếm khoảng hơn 20%. Nghiên cứu của ADB/Malica (2018) cho thấy, tỷ lệ người dân đi chợ

truyền thống, chợ cóc, chợ tạm đã giảm 8,5% và mua từ người bán rong giảm tới 35,5% so với cách đây 5 năm.

iii) Hiệu quả hoạt động của các chuỗi nông sản thấp là do chi phí giao dịch cao, thiếu liên kết chặt chẽ giữa các chủ thể, công nghệ sau thu hoạch và chế biến lạc hậu, chưa áp dụng tiến bộ KHKT và các quy định về đảm bảo ATTP vào sản xuất. Ngoài ra, khó khăn lớn nhất trong phát triển chuỗi giá trị sản phẩm NLTS là chưa lựa chọn được tác nhân đầu tàu mạnh, trong đó có doanh nghiệp (DN) thực sự đồng hành cùng nông dân, đặc biệt là đồng hành với nông dân nghèo, sản xuất nhỏ ở các vùng sâu, vùng xa. Bên cạnh đó, nhận thức của người dân về chuỗi còn hạn chế, chưa tiếp cận được các dịch vụ hướng dẫn, tư vấn. Việc áp dụng công nghệ trong các chuỗi cung ứng NSTP đã được quan tâm nhưng vẫn còn hạn chế. Theo Cel Consulting (2018), tỷ lệ thất thoát sau thu hoạch còn cao như: rau 32%, thịt 18% và thủy sản 12%. Đặc biệt, hệ thống hậu cần cho chuỗi giá trị nông sản cũng chưa hiệu quả khi chi phí cho logistics hiện chiếm tới 21–25% GDP hàng năm, (cao hơn Thái Lan 6%, Malaysia 12% và Singapore 300%); như vậy, chi phí logistic chiếm tỷ trọng rất lớn trong chi phí toàn chuỗi, làm giảm giá trị gia tăng của chuỗi cung như tăng giá bán. Áp dụng công nghệ lạnh đồng bộ để phát triển chuỗi giá trị lạnh là xu hướng của thế giới, tuy nhiên, hiện nay mức độ áp dụng công nghệ lạnh trong các chuỗi thực phẩm của ta còn khá thấp, ngoại trừ chuỗi thủy sản đạt 95%, còn lại sữa đạt 33%, thịt mới đạt 12%, rau 7% và quả 6% (ABA, 2018).

iv) Về tình hình phát triển chuỗi giá trị NSTP an toàn, theo Bộ NN và PTNT năm 2016, cả nước có 283 chuỗi giá trị được đề xuất là chuỗi cung ứng NSTP an toàn, nhưng chỉ khoảng 30% số chuỗi hoạt động có hiệu quả. Vì vậy, phát triển mô hình chuỗi NSTP an toàn và bền vững đang là yêu cầu cấp thiết hiện nay. Việc quản lý ATTP theo chuỗi sẽ đảm bảo quá trình đưa sản phẩm đến tay người tiêu dùng được an toàn, đảm bảo sức khỏe của người tiêu dùng. Hơn nữa, việc quản lý chất lượng NSTP theo chuỗi sẽ tạo thuận lợi cho việc đảm bảo minh bạch thông tin giữa các tác nhân trong chuỗi giá trị và xây dựng được các cơ chế hợp tác để đảm bảo chất lượng sản phẩm.

v) Để tổ chức, quản lý và phát triển các chuỗi NSTP an toàn, Nhà nước đã ban hành nhiều văn bản pháp luật, xây dựng các thể chế chính sách liên quan. Tuy nhiên, hướng dẫn mô hình quản lý ATTP theo chuỗi giá trị NSTP còn chưa cụ thể. Do đó, cần phải rà soát, đánh giá và đề xuất các giải

pháp về thể chế, chính sách nhằm kiểm soát có hiệu quả vấn đề ATTP theo chuỗi. Hiện nay, bước đầu đã triển khai một số các nghiên cứu về chuỗi giá trị nông sản ở Việt Nam, nhưng nghiên cứu về mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn và các chính sách thúc đẩy sự phát triển bền vững của các chuỗi này thì hầu như chưa được thực hiện.

vi) Việc phát triển sản xuất và tiêu thụ theo chuỗi giá trị NSTP an toàn và bền vững là lựa chọn ưu tiên cho phát triển nông nghiệp Việt Nam thời gian tới để đảm bảo cung ứng ổn định và giữ thị trường đầu ra cho sản phẩm làm ra. Hiện nay đã có nhiều chuỗi NSTP, nhưng chưa đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng do việc quản lý ATTP của các cơ quan nhà nước còn yếu. Nhà nước đã có chính sách hỗ trợ các chuỗi NSTP phát triển với mục tiêu phát triển sản xuất, tiêu thụ nông sản theo chuỗi giá trị và thúc đẩy liên kết như Nghị định 98/2018/NĐ-CP của Chính phủ, vừa đảm bảo đầu ra cho sản phẩm, vừa đảm bảo ATTP của sản phẩm trong chuỗi. Việc hỗ trợ sản xuất nông nghiệp theo chuỗi giúp người sản xuất có thể mua được đầu vào giá rẻ hơn và bán ra thị trường ổn định về khối lượng và giá cả. Đây là là điều kiện quan trọng để đảm bảo ATTP cho các sản phẩm khi đưa ra thị trường tiêu thụ. Tuy nhiên, các tác nhân trong các chuỗi này còn hạn chế về nhận thức và hiểu biết về quản lý ATTP theo chuỗi, do vậy sự chủ động của các tác nhân trong chuỗi áp dụng quy định về ATTP chiếm tỷ lệ thấp.

Các chính sách phát triển chuỗi cung ứng NSTP an toàn và bền vững hiện đã có nhưng một số chính sách chưa đi vào cuộc sống, nhất là chính sách ưu đãi, bảo đảm thực hiện quyền và trách nhiệm của các bên tham gia liên kết. Sự phát triển chuỗi NSTP an toàn ở các địa phương còn gặp nhiều khó khăn, chỉ dừng lại ở mô hình thí điểm, khi nhân rộng lại chết yểu. Nhiều ý kiến cho rằng, nguyên nhân lớn ở đây là chính sách chưa thực sự sát với thực tế từng nơi. Do vậy, để chính sách phù hợp hơn với thực tiễn, tạo động lực cho các tác nhân trong chuỗi cùng tham gia quản lý ATTP thì việc đánh giá thực trạng thực thi chính sách tại một mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn lựa chọn để nghiên cứu thí điểm là hoàn toàn cần thiết, để từ đó rút kinh nghiệm phổ biến và nhân rộng.

vii) Trong phát triển các chuỗi NSTP hiện nay, ATTP nói chung và ATTP đối với rau, quả, chè, thịt nói riêng vẫn là vấn đề nan giải, đòi hỏi phải kiên trì thực hiện các giải pháp một cách đồng bộ và phải xác định

đây là trách nhiệm của tất cả mọi người trong xã hội: từ người sản xuất nông nghiệp đến người thu mua, chế biến, tiêu thụ và người tiêu dùng, các nhà khoa học, các tổ chức chính trị xã hội và các cấp chính quyền. Theo các nghiên cứu trong nước gần đây, mô hình tối ưu để quản lý chuỗi NSTP an toàn là sự kết hợp giữa kiểm soát của Nhà nước về ATTP với sự kiểm soát nội bộ chuỗi của các tác nhân tham gia chuỗi nhằm cung cấp thực phẩm an toàn đến tay người tiêu dùng. Ngoài ra, mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn đòi hỏi áp dụng các nguyên tắc: Tạo hệ thống liên tục từ trang trại đến bàn ăn; Quản lý rủi ro và minh bạch các khâu trong chuỗi; Đảm bảo thông tin truy xuất nguồn gốc nhằm tạo lòng tin cho người tiêu dùng.

Mô hình thử nghiệm cần đưa ra các chính sách mới đối với một số loại chuỗi thực phẩm nhạy cảm cao về không đảm bảo ATTP hiện nay như: rau xanh và thịt tươi và cần được thử nghiệm tại các chuỗi cung ứng cho các đô thị lớn như Hà Nội và TP HCM.

Trong bối cảnh nhu cầu về sản phẩm được đảm bảo ATTP đang tăng mạnh, trở thành vấn đề nóng của toàn xã hội thì tính cấp thiết của nghiên cứu về mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn và chính sách phát triển bền vững các chuỗi này là rất cao.

Vì vậy, việc nghiên cứu đề tài khoa học cấp Bộ về "*Nghiên cứu xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn*" trong giai đoạn 2017-2019 sẽ đáp ứng phần nào vấn đề của thực tiễn đặt ra hiện nay.

2. Tổng quan tài liệu

2.1. Nghiên cứu ở nước ngoài

Xu hướng toàn cầu hóa về các chuỗi cung ứng thực phẩm ngày càng phát triển cho thấy, cách tiếp cận thể chế về quản lý ATTP cũ không còn phù hợp với yêu cầu quản lý các vấn đề ATTP mới trong thế kỷ XX (Hoffman, 2014).

Theo Gereffi G., 2009, khi nghiên cứu về tiếp cận chuỗi giá trị toàn cầu nhằm kiểm soát ATTP và các tiêu chuẩn chất lượng đã chỉ ra rằng: Quá trình toàn cầu hóa các chuỗi cung ứng thực phẩm ngày càng nhấn mạnh tầm quan trọng của việc kiểm soát ATTP theo chuỗi. Quá trình điều phối trong chuỗi cũng được tác giả nhấn mạnh khi các hãng chế biến lớn ngày càng chiếm ưu thế trong các chuỗi cung ứng toàn cầu, họ sử dụng

sức mua của mình để áp đặt các yêu cầu về điều kiện ATTP hay các tiêu chuẩn khác. Tác giả đã chỉ ra rằng, khi những đòi hỏi ngày càng tăng lên thì những người nông dân sản xuất nhỏ không có khả năng đáp ứng và dần bị loại ra khỏi chuỗi giá trị. Mặt khác, tác giả cũng chỉ ra mối quan hệ giữa chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu và chuỗi cung ứng thực phẩm địa phương hoàn toàn phụ thuộc vào khả năng của các chuỗi cung ứng địa phương trong việc tham gia vào chuỗi cung ứng toàn cầu và trở thành các nhà cung ứng. Như vậy, việc củng cố thể chế quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm tại các quốc gia là vấn đề quan trọng trong quá trình thương mại hóa toàn cầu ngày càng gia tăng. Gereffi cũng nhấn mạnh sự chuyển đổi giữa vấn đề ATTP và các tiêu chuẩn chất lượng khi các chuỗi nông sản và thực phẩm đang ngày càng công nghiệp hóa và toàn cầu hóa thì bản chất của ATTP đã có sự thay đổi so với bản chất ban đầu của nó. Khi sản xuất nông nghiệp được công nghiệp hóa, năng suất sẽ được tăng lên, đồng thời có nhiều sản phẩm mới ra đời, song kèm với nó là các nguy cơ mất an toàn mới sẽ xuất hiện. Khi chuỗi giá trị kéo dài và nhiều nhánh, sản phẩm đến tay người tiêu dùng phải trải qua nhiều công đoạn hơn với nhiều tác nhân tham gia quản lý. Do đó, việc quản lý mối nguy trong toàn bộ chuỗi càng trở nên khó khăn.

Nhằm tăng cường năng lực kiểm soát ATTP cho các quốc gia, năm 2003 FAO/WHO đã hướng dẫn xây dựng thể chế quản lý ATTP ở các quốc gia như sau:

- Các thành phần của hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia cần bao gồm:
  - Những quy định và luật thực phẩm;
  - Quản lý kiểm soát thực phẩm;
  - Dịch vụ giám sát;
  - Dịch vụ phân tích;
  - Thông tin, giáo dục, truyền thông và đào tạo.
- Những nguyên tắc tiếp cận trong kiểm soát thực phẩm hiện đại theo chuỗi:
  - Tiếp cận từ trang trại đến bàn ăn: Để đạt được mục tiêu bảo vệ người tiêu dùng với hiệu quả cao nhất, cần thiết phải đảm bảo chất

lượng và độ an toàn từ sản xuất đến tiêu thụ. Bên cạnh vai trò của Nhà nước, tất cả các chủ thể trong chuỗi: người sản xuất, chế biến, vận chuyển, bán lẻ và người tiêu dùng đều có vai trò trong đảm bảo chất lượng và ATTP.

- Phân tích rủi ro bao gồm đánh giá rủi ro, quản lý rủi ro và thông tin về rủi ro.
- Sự minh bạch: Hệ thống kiểm soát thực phẩm cần cho phép tất cả các tác nhân trong ngành hàng đóng góp vào hoạt động kiểm soát thực phẩm. Điều này sẽ khuyến khích sự hợp tác từ tất cả các tác nhân và ban ngành có liên quan, tăng tỷ lệ tuân thủ.
- Đánh giá ảnh hưởng của các quy định để điều chỉnh chính sách.

- Mô hình sắp xếp các cơ quan đảm trách:
  - Hệ thống đa cơ quan đảm trách: Trách nhiệm kiểm soát thực phẩm được giao cho nhiều Bộ quản lý như Bộ Y tế, Nông nghiệp, Thương mại, Môi trường, Công nghiệp, và Du lịch. Hệ thống đa cơ quan đảm trách này đôi khi gây ra những vấn đề như sự chồng chéo của các hoạt động giám sát; thiếu sự điều phối giữa các cơ quan trong chính sách thực phẩm, giám sát, kiểm tra và kiểm soát thực phẩm; thiếu sự gắn kết và không đồng bộ giữa cơ quan cấp Trung ương và địa phương.
  - Hệ thống đơn cơ quan đảm trách: Đây là xu hướng cải cách của hệ thống quản lý ATTP để tăng cường hiệu quả quản lý nhà nước của một số nước tiên tiến. Cơ quan quản lý ATTP độc lập với các Bộ quản lý sản xuất và xây dựng hệ thống thanh tra chuyên ngành kiểm soát ATTP dọc theo chuỗi theo tiếp cận phân tích và quản lý rủi ro. Cơ quan quản lý ATTP thực hiện nghiên cứu phân tích rủi ro, cảnh báo nguy cơ mất ATTP, kiến nghị chính sách quản lý và minh bạch thông tin với xã hội. Lợi ích của hình thức một cơ quan đảm nhiệm kiểm soát thực phẩm là: đồng nhất ứng dụng phương pháp bảo vệ; có khả năng phản ứng nhanh trước những thách thức nảy sinh (như dịch cúm), nhu cầu của thị trường trong nội địa và quốc tế; tăng hiệu quả sử dụng nhân lực và vốn đầu tư; hài hòa các tiêu chuẩn thực phẩm; cung cấp dịch vụ hiệu quả và hợp lý. Tuy nhiên, có ít cơ hội để các nước có thể xây dựng một hệ thống

kiểm soát thực phẩm dựa trên một cơ quan duy nhất. Ngay cả với hệ thống một cơ quan ATTP thì hệ thống thanh tra của nhà nước cũng không đủ khả năng kiểm soát ATTP trên toàn bộ lãnh thổ mà chỉ có thể tập trung giải quyết các nguy cơ lớn về mất ATTP, do vậy Chính phủ phải phối hợp với các chủ thể trong chuỗi giá trị để phổ biến các tiêu chuẩn thực phẩm tự nguyện để tham gia vào kiểm soát ATTP và chất lượng hàng ngày.

- Hệ thống hỗn hợp:
  - Trong mô hình sắp xếp các cơ quan đảm trách hỗn hợp cần chia thành một số cấp độ như: Cấp độ 1: Thiết lập chính sách, quản lý, đánh giá rủi ro và phát triển các quy chuẩn, tiêu chuẩn, quy tắc thực hành; Cấp độ 2: Điều phối các hoạt động kiểm soát chất lượng, giám sát và đánh giá; Cấp độ 3: Thanh tra, kiểm soát và ép buộc thực hiện; Cấp độ 4: Giáo dục và đào tạo. Cấp độ 1 và 2 nên do một cơ quan thực phẩm nhà nước đảm nhiệm. Cấp độ 3 và 4 cần có sự đảm trách của nhiều cơ quan chủ thể của xã hội dân sự tham gia trong chuỗi.

Tài liệu hướng dẫn của FAO cũng đưa ra những vấn đề chung của các nước đang phát triển trong ATTP như:

- Thực phẩm được sản xuất bởi một số lượng lớn người sản xuất quy mô nhỏ. Quá trình lưu thông sản phẩm cũng được thực hiện bởi nhiều tác nhân trung gian. Đặc điểm chung của các tác nhân là hạn chế về cơ sở hạ tầng, phương tiện sản xuất và vận chuyển, kho chứa sản phẩm cũng như kiến thức về ATTP. Đối với ngành công nghiệp chế biến, ngoài hạn chế về công nghệ, cơ sở hạ tầng còn phải đối mặt với nguồn nguyên liệu không ổn định và không đảm bảo;
- Thực phẩm đường phố đóng vai trò quan trọng tại các nước phát triển. 20-25% tiêu dùng thực phẩm của các hộ gia đình không được thực hiện tại gia đình. Quá trình đô thị hóa nhanh đã tạo ra lực lượng lao động di cư từ nông thôn ra thành phố (họ không có chỗ định cư ổn định và không sống chung với gia đình của họ). Chính vì vậy, việc loại bỏ và kiểm soát thực phẩm đường phố có nguy cơ không đảm bảo ATTP cao là rất khó thực hiện;

- Nguồn nhân lực và cơ sở hạ tầng cho kiểm soát thực phẩm thiếu và không đồng bộ. Vai trò của nhà nước trong việc đảm bảo ATTP nhằm bảo vệ sức khỏe của người dân là hết sức cần thiết, song các nghiên cứu về lý luận ở trên cũng đã chỉ ra việc phối hợp giữa cơ quan nhà nước và các tổ chức dân sự, doanh nghiệp là hết sức quan trọng đối với hiệu quả của quản lý ATTP. Quá trình thay đổi thể chế phụ thuộc cả vào năng lực của nhà nước và doanh nghiệp.

Ở Liên minh Châu Âu (EU), hệ thống quy định và tiêu chuẩn đối với sản phẩm của EU rất phức tạp và nghiêm ngặt, đặc biệt đối với thực phẩm như thịt, cá, hoa quả. Có thể nói, hiện nay hệ thống tiêu chuẩn và quy định của EU so với nhiều nước trên thế giới là hoàn chỉnh hơn cả, điều này thể hiện trong thực tế là nhu cầu của người tiêu dùng ở EU về những sản phẩm sạch và an toàn rất cao. Một số tiêu chuẩn bảo đảm ATTP của EU bao gồm:

Hệ thống quy định HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System), nghĩa là "Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn", hay "Hệ thống phân tích, xác định và tổ chức kiểm soát các mối nguy trọng yếu trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm". HACCP là sự tiếp cận có tính khoa học, hợp lý và hệ thống để nhận biết, xác định và kiểm soát mối nguy trong chế tạo, gia công, sản xuất, chuẩn bị và sử dụng thực phẩm nhằm bảo đảm thực phẩm là an toàn khi tiêu dùng. Ví dụ, việc áp dụng hệ thống HACCP trong dây chuyền thực phẩm sẽ bắt đầu từ nông trường và kết thúc bằng việc chuẩn bị thực phẩm riêng biệt hoặc ở khách sạn hoặc ở nhà.

Quy định HACCP được đặc biệt coi trọng đối với các nhà xuất khẩu ở các nước đang phát triển khi xuất khẩu vào thị trường EU, bởi nếu không thực hiện quy định HACCP sẽ không thể xuất được hàng của mình sang thị trường này. Ví dụ, trong ngành thủy sản các nhà sản xuất buộc phải tuân thủ Chỉ thị 91/492/EEC (ngụ ý họ phải thực hiện hệ thống HACCP) để được phép xuất khẩu thủy sản vào EU. Một viện kiểm tra được điều hành bởi Ủy ban châu Âu sẽ tiến hành thanh tra các công ty chế biến cá, chỉ khi qua được khâu kiểm tra này thì các công ty mới chính thức được công nhận và có tên trong "danh sách giới hạn" để được phép nhập khẩu.

Phụ gia thực phẩm: Tại các nước EU, các phụ gia thực phẩm được chấp nhận đều mang số hiệu nhận biết, trước số hiệu là chữ E. Các phụ gia

thực phẩm phải được ghi nhận trong danh sách các thành tố trên bao bì bằng cách cho biết tên chất hay số hiệu E của nó. EU đã ban hành các chỉ thị quy định những yêu cầu đối với các chất làm ngọt (Chỉ thị số 94/35/EC), phẩm màu (Chỉ thị số 94/36/EC) và các phụ gia thực phẩm khác để sử dụng cho thực phẩm. Hiện nay, các nước thành viên EU đã và đang hợp nhất các chỉ thị với luật về thực phẩm của mỗi nước. Bên cạnh đó, EU cũng đưa ra nhiều luật khác để điều chỉnh về mức độ tối đa của thuốc trừ sâu không phân hủy, kim loại nặng, nhiễm độc vi sinh và chất phóng xạ trong thực phẩm.

Hệ thống đóng gói, ghi nhãn thực phẩm: Quy định về vật liệu đóng gói thực phẩm với mục đích giới thiệu các vật liệu bao gói thông minh có tính kích hoạt và khả năng tăng thời hạn sử dụng, dễ theo dõi chất lượng thực phẩm. Phần bổ sung của những quy định là các yêu cầu về khả năng truy nguyên, theo đó các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được nêu ra ở tất cả các khâu của quá trình sản xuất và phân phối.

Vật liệu bao gói có tính kích hoạt có thể tương tác với thực phẩm để giảm lượng ôxy và tăng hương vị cũng như khả năng bảo quản. Một số loại bao gói có thể hấp thụ khí gas hay độ ẩm sinh ra trong quá trình thực phẩm chín tự nhiên, do đó, làm giảm nguy cơ thực phẩm bị nhiễm độc và giữ cho hương vị của sản phẩm tồn tại lâu hơn. Các vật liệu bao gói thông minh còn có khả năng biến đổi màu sắc, giúp người tiêu dùng nhận biết được sản phẩm còn tươi hay đã hỏng. Ngoài ra, các chỉ dẫn về độ tươi của sản phẩm cũng được gắn trong bao gói nhằm cung cấp trực tiếp thông tin về chất lượng vi sinh của thực phẩm. Quy định của EU không cho phép sử dụng các vật liệu bao gói có phản ứng với thực phẩm cho dù những thay đổi này là có lợi. EU cũng ban hành danh sách những vật liệu plastic có thể dùng làm bao bì.

Quy trình thực hành canh tác nông nghiệp tốt GAP (Good Agricultural Practices): Đây là những nguyên tắc được thiết lập nhằm bảo đảm một môi trường sản xuất an toàn, sạch sẽ, thực phẩm phải bảo đảm không chứa các tác nhân gây bệnh như chất độc sinh học (vi khuẩn, nấm, virus, ký sinh trùng) và hóa chất (dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, hàm lượng nitrat), đồng thời sản phẩm phải bảo đảm an toàn từ ngoài đồng đến khi sử dụng. GAP bao gồm việc sản xuất theo hướng lựa chọn địa điểm, sử dụng đất đai, phân bón, phòng trừ sâu bệnh hại, thu

hái, đóng gói, tồn trữ, vệ sinh đồng ruộng, vận chuyển sản phẩm… nhằm phát triển nông nghiệp bền vững với mục đích bảo đảm ATTP, an toàn cho người sản xuất, bảo vệ môi trường, truy nguyên được nguồn gốc sản phẩm. Trong tương lai gần, các nhà sản xuất, xuất khẩu hoa quả và rau tươi nếu muốn cung cấp cho các chuỗi siêu thị ở châu Âu sẽ phải chứng minh rằng sản phẩm của họ được sản xuất theo quy trình GAP và nhiều quốc gia, khu vực sẽ xây dựng GAP của mình theo chuẩn mực quốc tế khi sản xuất rau quả tươi.

Quy định truy xuất nguồn gốc: Trong những năm gần đây, do một số dịch bệnh bắt nguồn từ gia súc và gia cầm đã lây lan nhanh chóng trên quy mô toàn cầu, nên Mỹ và châu Âu đã ban hành các luật về ATTP, trong đó có các quy định về việc các doanh nghiệp cung ứng hàng vào Mỹ và châu Âu phải thực hiện ghi và cung cấp dữ liệu sao cho có thể truy nguyên được nguồn gốc của sản phẩm khi có vấn đề về ATTP. Việc áp dụng công nghệ thông tin và phổ biến điện thoại thông minh làm cho việc áp dụng truy xuất nguồn gốc điện tử giảm giá thành và phổ biến rộng rãi.

Tổ chức quốc tế EAN.UCC (do Hội đồng mã thống nhất của Mỹ UCC hợp nhất với Hội mã số vật phẩm châu Âu EAN) đã phối hợp với Ủy ban Tiêu chuẩn châu Âu và các tổ chức liên quan nghiên cứu và áp dụng, thống nhất một giải pháp công nghệ chung cho việc truy nguyên nguồn gốc thực phẩm trong chuỗi cung ứng toàn cầu, đó là hệ thống tiêu chuẩn EAN. UCC. Một trong nguyên tắc chung của truy nguyên thực phẩm là tất cả các bên tham gia chuỗi cung ứng đều áp dụng các tiêu chuẩn chung cho truy nguyên thực phẩm, từng ngành có thể quy định hoặc xây dựng tiêu chuẩn đặc thù áp dụng cho ngành đó. Ví dụ, tổ chức EAN.UCC đưa ra mã số GS1 là một dãy chữ số nguyên, trong đó có các nhóm số để chứng minh về xuất xứ hàng hóa với đầy đủ và tin cậy các thông tin: đây là sản phẩm gì? do công ty nào xuất? công ty đó thuộc quốc gia nào?. Do cách đánh số như vậy, mỗi loại hàng hóa sẽ có dãy số duy nhất để nhận dạng đơn nhất trên toàn thế giới. Đây là một cấu trúc mã số tiêu chuẩn dùng để nhận dạng sản phẩm hàng hóa theo các quốc gia (vùng) khác nhau, tương tự như mã số điện thoại để liên lạc quốc tế.

Ở Mỹ, bắt đầu bằng thúc đẩy áp dụng quản lý rủi ro trong ngành thịt theo HACCP tự nguyện của doanh nghiệp để phổ biến và sau đó chuyển sang áp dụng HACCP bắt buộc cho chuỗi thịt hay thủy sản do mức độ rủi

ro cao về ATTP. Nội dung của tiếp cận quản lý ATTP và quản lý rủi ro dựa trên HACCP bao gồm các nguyên tắc chính (Helander, 2009):

1. Phân tích các rủi ro theo chuỗi.
2. Xác định được các điểm chính yếu hay xảy ra mất ATTP để theo dõi.
3. Xác định các ngưỡng kiểm soát cho các điểm cần theo dõi.
4. Xây dựng hệ thống theo dõi kiểm soát.
5. Tiến hành các hoạt động điều chỉnh về điểm kiểm soát cho phù hợp.
6. Thực hành ghi chép, kiểm soát.
7. Kiểm tra sự vận hành của hệ thống kiểm soát.

Nguyên tắc quản lý ATTP dựa vào việc phân tích và xác định các mối nguy nhằm tập trung kiểm soát cũng khẳng định rằng không thể có đủ nguồn lực để có thể giám sát toàn bộ các khâu trong chuỗi nếu không tiến hành xây dựng các quy trình sản xuất nhằm ngăn chặn nguy cơ và tập trung kiểm soát ở các khâu trọng yếu. Các chính sách của nhà nước cần được tạo ra nhằm khuyến kích và bắt buộc các tác nhân trong chuỗi thực phẩm tiến hành áp dụng các biện pháp ngăn chặn các nguy cơ về ATTP.

2.2. Nghiên cứu trong nước

2.2.1. Xây dựng và hoàn thiện bộ máy quản lý về chuỗi nông sản an toàn sau khi Luật An toàn thực phẩm 2010 ra đời

Từ thập kỷ 90 của thế kỷ XX, Việt Nam cũng đã chuyển hướng từ phương thức kiểm tra sản phẩm cuối cùng sang phương thức quản lý quá trình. Quá trình phát triển pháp luật quản lý ATTP đã cho thấy các bước chuyển đổi đó. Từ Chỉ thị số 222-CT ngày 6/8/1988 của Chủ tịch Hội đồng Bộ trưởng về các biện pháp cấp bách nhằm củng cố và tăng cường công tác quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm hàng hóa đến Pháp lệnh chất lượng hàng hóa ngày 27/12/1990 và sau đó là các văn bản: Pháp lệnh chất lượng hàng hóa số 18/1999/PL-UBTVQH10 ngày 24/12/1999 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội; Pháp lệnh Vệ sinh ATTP số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26/7/2003 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội; Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007 của Quốc hội khóa XII. Nhưng

cho đến khi Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 16/6/2010 của Quốc hội khóa XII, Kỳ họp thứ 7 có hiệu lực thi hành từ ngày 01/7/2011 mới đánh dấu bước chuyển đổi quan trọng, chuyển hướng mạnh mẽ sang kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình "Từ trang trại đến bàn ăn" với nguyên tắc chủ động–phòng ngừa ngăn chặn mối nguy ATTP ngay trong quá trình sản xuất. Văn bản pháp lý cao nhất của Việt Nam về ATTP đã khẳng định nguyên tắc *(Khoản 4, Điều 3) "Quản lý ATTP phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với ATTP"*. Nguyên tắc này cho phép sử dụng tối ưu nguồn lực để thực hiện kiểm soát có hiệu quả tại các công đoạn có xuất hiện nguy cơ ATTP, tránh tình trạng dàn trải và phân tán nguồn lực để kiểm soát trên toàn bộ chuỗi thực phẩm mà trong thực tế không mang lại hiệu quả. Luật ATTP 2010 quy định trách nhiệm trong quản lý ATTP của 03 bộ được tổng hợp như sau:

- *Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*
  - Chịu trách nhiệm quản lý ATTP quá trình sản xuất ban đầu của các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hoạch, đánh bắt, nuôi trồng;
  - Chịu trách nhiệm quản lý ATTP các khâu sơ chế, chế biến, nhập–xuất khẩu các mặt hàng: Ngũ cốc; Thịt và các chế phẩm thịt; Sản phẩm thủy sản; Trứng và các chế phẩm trứng; Sữa tươi chưa qua chế biến; Mật ong và chế phẩm mật ong; Sản phẩm biến đổi gen; Muối; Các nông sản khác (đường, chè, cà phê, cacao,…).
  - Quản lý ATTP đến chợ bán buôn đối với các mặt hàng nêu trên.
- *Bộ Công thương*
  - Quản lý ATTP các khâu sơ chế, chế biến, nhập–xuất khẩu đối với các sản phẩm: Rượu, bia, nước uống; Sản phẩm sữa qua chế biến; Dầu thực vật; Bột và các sản phẩm chế biến tinh bột (bánh, kẹo).
  - Quản lý ATTP tại chợ bán buôn đối với các sản phẩm: Rượu, bia, nước uống; Sản phẩm sữa qua chế biến; Dầu thực vật; Bột và các sản phẩm chế biến tinh bột (bánh, kẹo); Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến; Nước đóng chai, nước khoáng thiên nhiên; Thực phẩm chức năng và vi chất dinh dưỡng.
  - Quản lý ATTP tại các chợ bán lẻ, siêu thị, cửa hàng bán lẻ…

- *Bộ Y tế*
  - Quản lý ATTP tại các khâu sơ chế, chế biến, nhập khẩu–xuất khẩu đối với các sản phẩm: Phụ gia thực phẩm; Chất hỗ trợ chế biến; Nước đóng chai, nước khoáng thiên nhiên; Thực phẩm chức năng và vi chất dinh dưỡng.
  - Quản lý ATTP tại các quán ăn, nhà hàng, căng tin, dịch vụ ăn uống, hàng rong...

Để thúc đẩy triển khai Luật một cách hiệu quả, các văn bản dưới luật cũng đã được tập trung ban hành, như:

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ban hành ngày 09/4/2014. Thông tư này hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước của các bộ về ATTP. Sự ra đời của Thông tư liên lịch này nhằm triệt tiêu những khoảng trống trong kiểm soát ATTP do một số nhóm thực phẩm hỗn hợp được chế biến từ nhiều loại thực phẩm và phụ gia thuộc trách nhiệm quản lý của nhiều Bộ.
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT của các Bộ Y tế–Bộ Nông nghiệp và PTNT–Bộ Công thương hướng dẫn ba Bộ trong việc ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất bổ sung chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
- Quyết định số 670/QĐ-BNN-TCCB ban hành ngày 04/4/2015 giao cho Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm Thủy sản làm đầu mối trong việc tổ chức thực hiện các quy định pháp luật về chất lượng và an toàn sản phẩm nông–lâm–thủy sản thuộc thẩm quyền của Bộ NN&PTNT.
- Quyết định 1290/2015/QĐ-BNN-TCCB của Bộ NN&PTNT ban hành ngày 17/4/2015 cũng chỉ định bảy (7) Cục cùng tham gia giám sát và kiểm dịch các mặt hàng nông, lâm và thủy sản.

Để hoàn thiện thể chế chính sách nhằm phục vụ công tác quản lý ATTP đối với mặt hàng nông sản, sau khi Luật ATTP ra đời, các Tổng cục, Cục thuộc Bộ NN&PTNT đã trình ban hành 01 Luật, 02 Nghị định, 01 Quyết định, 22 Thông tư, 03 Chỉ thị về quản lý chất lượng VTNN, ATTP nông lâm thủy sản. Riêng về các văn bản hướng dẫn thi hành Luật ATTP, tính đến nay Bộ NN&PTNT đã ban hành 11 Thông tư để quy định 14/14 nội dung giao cho ngành NN&PTNT. Các Tổng cục, Cục thuộc Bộ đã để

nghị Bộ KHCN công bố 31 tiêu chuẩn (12 TCVN về nông sản, 10 TCVN về phân bón và 01 TCVN về giống tằm, 05 TCVT về thức ăn chăn nuôi, 03 TC lĩnh vực Lâm nghiệp) và ban hành 03 Quy chuẩn kỹ thuật; đến cuối năm 2015 đã ban hành 425 tiêu chuẩn Việt Nam và 202 quy chuẩn kỹ thuật trong lĩnh vực chất lượng VTNN, ATTP nông lâm thủy sản. Công tác kiện toàn bộ máy trong ngành nông nghiệp nhằm triển khai thực hiện Luật ATTP 2010 được tập trung vào việc xây dựng và chuyển hướng mạnh mẽ sang phương thức kiểm soát nói trên thông qua các biện pháp cụ thể cả về cơ chế chính sách và kết cấu nhiệm vụ bộ máy các cơ quan chuyên ngành quản lý ATTP từ trung ương đến địa phương. Qua đó cho thấy sự nỗ lực của Bộ NN&PTNT trong việc hoàn thiện tổ chức bộ máy và thể chế cải thiện chất lượng sản phẩm nông sản.

Tuy nhiên, còn rất nhiều vấn đề cần giải quyết trong công tác hoàn thiện thể chế chính sách quản lý ATTP. Báo cáo TCP/VIE/3503 – Rà soát về kiểm soát chất lượng và ATTP trong khuôn khổ Bộ NN&PTNT năm 2015 đã chỉ ra rất nhiều vấn đề trong công tác quản lý ATTP ở Việt Nam, như: tiến độ ban hành văn bản quy định về quản lý ATTP vẫn còn chậm; công tác điều phối, hợp tác yếu và kém hiệu quả giữa các cơ quan chịu trách nhiệm về ATTP; các quy định được ban hành rời rạc, nhiều văn bản không hoàn chỉnh và thiếu tính liên kết; nhiều quy định về tiêu chuẩn không thể ứng dụng được ở cấp tỉnh, huyện, xã; chưa huy động được sự tham gia của nhiều tác nhân trong quá trình xây dựng Luật.

Qua sự phân công nhiệm vụ của Bộ NN&PTNT trong công tác quản lý ATTP, có thể thấy tổ chức của lực lượng thực thi chính sách về ATTP ở tuyến tỉnh, huyện, xã vẫn chưa được rõ ràng, thống nhất; năng lực triển khai còn nhiều hạn chế. Do đặc thù của sản xuất nông nghiệp, toàn bộ quá trình sản xuất thô đều thực hiện tại cấp xã, hoạt động diễn ra thường xuyên trong khi cơ sở hạ tầng yếu kém, sản xuất manh mún và nhân lực quản lý ATTP mỏng. Đó là lý do tại sao các chương trình cải thiện chất lượng ATTP có hiệu quả thấp (FAO, 2015). Kết quả giám sát ATTP nông sản trên diện rộng năm 2015 chỉ ra rằng tỷ lệ mẫu giám sát vi phạm ATTP còn ở mức cao, một số chỉ số ATTP chưa được cải thiện so với năm 2014: có 0,88% mẫu thủy sản nhiễm dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng/vượt ngưỡng cho phép (năm 2014 là 1,21%); 8,6% mẫu rau có dư lượng hoạt chất cấm và thuốc BVTV vượt mức giới hạn cho phép (năm 2014 là 5,43%); 21,2% mẫu

thịt phát hiện có *Salmonella*, 2,5% mẫu thịt có dư lượng hóa chất, kháng sinh vượt ngưỡng (năm 2014 là 6,84%) (NAFIQAD, 2015).

Đào Thế Anh, 2013, trong nghiên cứu "Thể chế quản lý nhà nước về vệ sinh ATTP đối với hàng nông sản ở Việt Nam" đã chỉ ra các hạn chế trong quản lý ATTP ở Việt Nam, trong đó công tác quản lý và thúc đẩy phát triển chuỗi giá trị nông sản an toàn đang gặp nhiều vấn đề, như: Các tác nhân trong chuỗi giá trị thiếu hiểu biết và hầu như không quan tâm đến việc đáp ứng yêu cầu về ATTP, đặc biệt là ở quy mô nhỏ như sản xuất, chế biến, bảo quản hộ gia đình; Năng lực kiểm tra, kiểm soát ATTP theo chuỗi cung ứng của các cơ quan nhà nước ở tất cả các ngành hàng đều thấp; Công tác xã hội hóa quản lý và phát triển và ATTP trong chuỗi giá trị nông sản để giảm nhẹ sức ép lên hệ thống của nhà nước chưa được thúc đẩy thực hiện. Kinh nghiệm được tác giả đúc kết sau khi nghiên cứu các mô hình điển hình về quản lý chất lượng ATTP đã chỉ ra rằng "thể chế trong chuỗi giá trị là một trong những mấu chốt quan trọng nhằm duy trì và phát triển các chuỗi nông sản ATTP". Việc quản lý ATTP thông qua tổ chức nông dân và các liên minh trong chuỗi giá trị, kết hợp quản lý ATTP bên trong với bên ngoài, hợp tác công tư sẽ đóng vai trò quan trọng giúp sản phẩm sản xuất ra đạt chất lượng cao và đảm bảo được các yêu cầu về ATTP. Vai trò của người tiêu dùng trong giám sát ATTP là động lực để các tác nhân thực hiện công tác kiểm soát ATTP và phát triển các thương hiệu nông sản nhưng còn chưa được Nhà nước quan tâm đúng mức. Trong nghiên cứu, tác giả cũng đã chỉ ra các vấn đề cần tiếp tục nghiên cứu để có những đề xuất chính sách quản lý ATTP một cách phù hợp hơn trong điều kiện sản xuất nông nghiệp ở Việt Nam, gồm: (1) Nghiên cứu định lượng các khó khăn về chi phí và thể chế của hộ nông dân nhỏ sản xuất các loại nông sản áp dụng VietGAP để đảm bảo ATTP. (2) Nghiên cứu thực nghiệm các mô hình thể chế tổ chức quản lý ATTP theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn để làm cơ sở nhân rộng. (3) Nghiên cứu áp dụng VietGAP kết hợp với các tiêu chuẩn chất lượng tự nguyện khác nhằm tạo ra giá trị gia tăng, đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng.

Kết luận tại Hội thảo Nông nghiệp an toàn do Ban Kinh tế Trung ương tổ chức ngày 15/7/2016 về công tác triển khai Luật ATTP đã chỉ ra các vấn đề trong quản lý ATTP hiện nay là: (1) lúng túng trong khâu thực thi, vẫn chưa thực sự đồng nhất ở cách hiểu, cách tiếp cận, cách triển khai. (2) chưa

phối hợp hiệu quả giữa các cơ quan liên ngành, liên bộ, liên địa phương trong công tác quản lý ATTP. Do đó, vẫn để ngỏ và thậm chí tạo thêm kẽ hở cho những cá nhân, tổ chức tư lợi, bất chấp hậu quả đến cộng đồng và môi trường phát triển.

2.2.2. Xây dựng và phát triển các mô hình chuỗi nông sản an toàn thực phẩm

Giám sát ATTP theo chuỗi là một trong những tiếp cận quan trọng nhằm thực hiện tăng cường giám sát chất lượng nông sản từ trang trại đến bàn ăn. Bên cạnh hoàn thiện về mặt tổ chức bộ máy và văn bản pháp luật nhằm quản lý ATTP thì các chương trình hỗ trợ cũng được Nhà nước triển khai, cụ thể là: Nhà nước có cơ chế chính sách thu hút đầu tư, hỗ trợ để áp dụng các biện pháp tiên tiến trong sản xuất kinh doanh nông sản gồm (1) Hỗ trợ vay vốn, hỗ trợ về kỹ thuật canh tác, chăn nuôi, trồng trọt, sơ chế, chế biến, bảo quản, lưu thông, phân phối,... sản xuất an toàn. (2) Cải cách thủ tục hành chính, hỗ trợ tiếp cận đất đai phục vụ sản xuất và hạ tầng thương mại phục vụ kinh doanh nông sản an toàn. (3) Tổ chức liên kết giữa sản xuất, lưu thông phân phối và nhiều hỗ trợ khác.

Từ năm 2008 đến năm 2013, Dự án Xây dựng và kiểm soát chất lượng NSTP (FAPQDC) do Chính phủ Canada tài trợ nhằm tăng cường năng lực quản lý ATTP đã xây dựng nhiều mô hình quản lý, kiểm soát ATTP theo chuỗi cung cấp thực phẩm với 04 ngành hàng (rau, trái cây, thịt lợn, thịt gà). Các mô hình kiểm soát ATTP của FAPQDC tập trung quản lý ATTP theo nguyên tắc dựa trên quy định của các thông tư, các quy chuẩn ban hành từ cấp Trung ương làm cơ sở để thanh tra kiểm tra các cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh rau quả tại địa phương.

- Phân loại các cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh, chợ đầu mối để cấp chứng nhận đủ điều kiện về ATTP;
- Phòng kiểm nghiệm đánh giá quá trình vận hành công tác quản lý chất lượng dựa trên kết quả phân tích mẫu;
- Nguồn nhân lực tham gia vào công tác quản lý ATTP: (1) Cấp Trung ương đánh giá các cơ sơ đủ điều kiện sản xuất kinh doanh an toàn; (2) Cấp địa phương kiểm tra định kỳ nhằm giúp các cơ sở sản xuất rau, quả trên địa bàn duy trì các điều kiện sản xuất an toàn; (3) Các

cơ sỏ sản xuất rau, quả tự xây dựng hệ thống giám sát chất lượng theo VietGAP để đảm bảo ngăn chặn các mối nguy trong suốt quá trình sản xuất; (4) Tổ chức chứng nhận đánh giá độc lập về quy trình quản lý chất lượng của cơ sở sản xuất để cấp chứng nhận an toàn cho sản phẩm.

Bằng việc hỗ trợ kỹ thuật, tài chính và thúc đẩy các cơ quan quản lý địa phương và Trung ương cải cách thủ tục hành chính trong đăng ký và chứng nhận thực hiện GAP, đến cuối năm 2013, Dự án đã xây dựng được 12 mô hình chuỗi sản xuất–phân phối ngành hàng rau, trái cây tại các tỉnh, thành phố như Hà Nội, TP Hồ Chí Minh, Thanh Hóa, Lâm Đồng, Đồng Nai, Bắc Giang và Tiền Giang; 11 mô hình chuỗi chăn nuôi lợn, gà an toàn được chứng nhận VietGAP nhãn xanh ở TP Hồ Chí Minh, Đồng Nai, Long An. Tuy nhiên, lượng nông sản an toàn do các mô hình này cung cấp ra thị trường còn quá nhỏ so với nhu cầu. Vấn đề là khó có khả năng nhân rộng các mô hình này bởi khó khăn mà nông nghiệp Việt Nam nói chung và sản xuất rau nói riêng đang gặp phải: đó là quy mô sản xuất, điều kiện sản xuất kinh doanh của các tác nhân trong chuỗi. Vì thế, sản phẩm đến tay người tiêu dùng phải qua nhiều khâu trung gian, mỗi khâu trong chuỗi giá trị đều gặp những cản trở khi áp dụng các quy định về quản lý ATTP. Làm thế nào để tổ chức các mối liên kết trong chuỗi vừa tạo ra mối quan hệ bền vững vừa tạo ra giá trị đang là câu hỏi lớn thúc đẩy các tác nhân tuân thủ các quy định về ATTP (Vũ Tuấn Anh, 2015).

Nhiều nghiên cứu về phát triển chuỗi của Becker D. và cộng sự, 2009 trong nghiên cứu "*Phát triển chuỗi giá trị–công cụ gia tăng giá trị cho sản xuất nông nghiệp*" đã chỉ ra những đặc điểm chung về hiện trạng các chuỗi nông sản tại các tỉnh. Mặc dù rất nhiều tiềm năng đã được khám phá trong các nghiên cứu chuỗi giá trị tại các tỉnh, sản xuất nông nghiệp vẫn bộc lộ nhiều thiếu sót và trở ngại như: Mối liên hệ và hợp tác lỏng lẻo của các tác nhân dọc theo chuỗi; Người sản xuất thường không chú ý tới thị trường và các yêu cầu của thị trường; Cơ cấu hỗ trợ đào tạo, nghiên cứu và phát triển… lạc hậu; Chất lượng và an toàn thực phẩn chưa được chú ý đầy đủ; Những tác động và cản trở tới môi trường chưa được xem xét tới; Các sản phẩm của Việt Nam lại thường không được tiêu thụ dưới nhãn mác của Việt Nam.

Đối với ngành sản xuất rau, Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Hệ thống NN và một số đơn vị khác cũng đã thực hiện nhiều mô hình quản

lý chất lượng theo chuỗi rau, như Rau an toàn Mộc Châu hay Rau an toàn ở ven đô Hà Nội. Mô hình liên kết chuỗi được khẳng định là các HTX/THT sản xuất rau an toàn liên kết với các siêu thị và mạng lưới cửa hàng chất lượng tại đô thị. Các mô hình đã bước đầu thúc đẩy việc quản lý chất lượng và ATTP. Tuy nhiên, do chưa tích hợp được quản lý ATTP của nhà nước theo hướng quản lý rủi ro và quản lý chất lượng trong chuỗi giá trị của các chủ thể, vì vậy các mô hình này chưa tạo được hiệu quả cao trong quản lý ATTP. Việc áp dụng giải pháp truy xuất nguồn gốc phù hợp cũng chưa được áp dụng để đáp ứng nhu cầu thông tin của người tiêu dùng, mặc dù Hà Nội là một trong những đơn vị đi đầu trong áp dụng tiêu chuẩn VietGAP cho rau an toàn trong các chuỗi NSTP an toàn.

Đối với chuỗi giá trị thịt, Dự án *Nâng cao năng lực cạnh tranh và ATTP ngành chăn nuôi* (LIFSAP) có tác động đến ứng dụng tiêu chuẩn VietGAHP. Tuy nhiên, do vướng mắc ở khâu cơ sở hạ tầng cho các trang trại chăn nuôi nên việc áp dụng tiêu chuẩn này trên thực tế rất ít. Để khuyến khích phát triển hệ thống chuỗi thực phẩm, Bộ Công thương đã tiến hành rất nhiều các hoạt động nhằm thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm an toàn như: Quy hoạch về chợ, siêu thị, cửa hàng tiện lợi, trung tâm thương mại theo hướng vệ sinh, văn minh, hiện đại; khuyến khích doanh nghiệp đầu tư tạo điều kiện về thủ tục mở các kênh phân phối hiện đại; khuyến khích chính quyền địa phương và doanh nghiệp đầu tư cải tạo xây dựng mới hạ tầng chợ đảm bảo tiêu chí ATTP; xây dựng mô hình thí điểm chợ ATTP tại 32 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; xây dựng chuỗi cửa hàng đảm bảo ATTP, tổ chức kết nối, giới thiệu các sản phẩm thực phẩm an toàn vào hệ thống hiện đại và truyền thống.

Chương trình Mục tiêu Quốc gia về vệ sinh ATTP giai đoạn 2012–2015 nhằm nâng cao năng lực hệ thống tổ chức quản lý và kiểm soát ATTP trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm. Năm 2013, Bộ NN&PTNT đã ban hành Quyết định 3073/QĐ-BNN-QLCL phê duyệt Đề án: "*Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc*" với hai giai đoạn. Giai đoạn 1 từ năm 2013–2015 xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn đã xây dựng được 280 chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn (Nafiqad, 2016). Giai đoạn 2 từ năm 2016–2020 phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn. Một số chương trình dự án khác nằm trong Chương trình Mục

tiêu Quốc gia về ATTP gồm có áp dụng Viet GAP đối với nhóm thủy sản, trồng trọt, chăn nuôi.

Trong giai đoạn 1 của đề án chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, có hơn 300 mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn trên địa bàn 32 tỉnh đã được xây dựng, với đa dạng các chủng loại sản phẩm nông lâm thủy sản và đa dạng hình thức liên kết sản xuất, tiêu thụ, phân phối sản phẩm. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hệ thống các siêu thị như Metro, Big C, Fivimart, Vinmart, Co.op và hệ thống cửa hàng chuyên kinh doanh, chuỗi thí điểm tiêu thụ nông sản và cung ứng vật tư nông nghiệp tại 12 tỉnh. Vấn đề là con số các mô hình chuỗi nông sản trên bị sụt giảm hàng năm, năm 2015 sau khi kết thúc giai đoạn 1 số lượng mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn giảm xuống còn 194 mô hình. Mặt khác, các chuỗi được xây dựng chủ yếu là các chuỗi nông sản ngắn, phục vụ nhu cầu tiêu thụ thực phẩm tại địa phương. Trong khi đó, lại chưa xây dựng được các chuỗi liên tỉnh nhằm tăng giá trị của các chuỗi và thúc đẩy mối liên kết vùng, nhằm đa dạng sản phẩm nông sản, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng và điều kiện liên kết của các doanh nghiệp.

Bên cạnh các chương trình quốc gia, trước những vấn đề bức xúc về mất ATTP đối với sản phẩm rau, năm 1998 chương trình phát triển rau an toàn đã được triển khai ở Hà Nội, sau đó là chương trình rau an toàn tại Thành phố Hồ Chí Minh. Quy trình thực hành nông nghiệp tốt VietGAP trên rau, quả, chè và quy trình VietGAHP đối với chăn nuôi ra đời năm 2008 được kỳ vọng như một giải pháp cải thiện chất lượng ATTP đối với các sản phẩm nông sản của Việt Nam. Tuy nhiên, sau gần 10 năm triển khai với rất nhiều chương trình hỗ trợ thúc đẩy, tỷ lệ trang trại, vùng sản xuất áp dụng GAP ở Việt Nam mới chỉ đạt 1–2% tổng diện tích sản xuất (http://davicorp.vn).

Trước những thách thức về công tác quản lý và phát triển chuỗi nông sản ATTP, Bộ NN&PTNT trong quá trình hoàn thiện khung pháp luật và chính sách đã nhấn mạnh 09 thành tố quan trọng trong việc thực hiện thành công công tác quản lý ATTP nói chung và quản lý chuỗi nông sản an toàn nói riêng, gồm: Quản lý dựa trên nguy cơ, kiểm soát nguy cơ của ATTP từ trang trại tới bàn ăn; Quy định quy chuẩn dựa trên cơ sở khoa học, hài hòa với chuẩn mực, thông lệ quốc tế; Quy định rõ trách nhiệm các bên: Trách nhiệm đảm bảo ATTP trước tiên thuộc về các cơ sở sản xuất

kinh doanh; Minh bạch: Công khai luật, quy định, kết quả thanh tra/kiểm tra; Truy xuất, điều tra và xử lý nghiêm sự cố mất ATTP; Khuyến khích liên kết giữa sản xuất và phân phối, hỗ trợ các cơ sở áp dụng GAP/HACCP và các hệ thống quản lý ATTP tiên tiến khác; Tăng cường truyền thông, giáo dục ý thức trách nhiệm về ATTP cho cơ sở sản xuất kinh doanh, người tiêu dùng và cơ quan thực thi kiểm soát; Tăng cường năng lực, nguồn lực cho cơ quan quản lý.

Tuy nhiên, theo báo cáo sơ bộ thì các chuỗi giá trị được hình thành bởi các dự án còn rất khiêm tốn so với nhu cầu của xã hội, chưa đạt được tính bền vững, cần được hoàn thiện thêm về mặt thể chế chính sách.

Những vấn đề của ATTP nông nghiệp Việt Nam được các nhà nghiên cứu của Ngân hàng Thế giới và ILRI (2016) chỉ ra:

Ưu tiên trong quản lý ATTP của Việt Nam là quản lý ATTP dựa trên nguy cơ và kiểm soát nguy cơ từ trang trại đến bàn ăn, nghiên cứu về "Quản lý nguy cơ về ATTP tại Việt Nam: thách thức và cơ hội" đã chỉ ra nhiều vấn đề mà quản lý ATTP ở Việt Nam đang phải đối mặt làm cho công tác quản lý ATTP của Việt Nam chưa có những bước tiến rõ rệt. (1) Phần lớn thực phẩm tại Việt Nam có thể được coi là không an toàn theo các tiêu chuẩn về ATTP đang được sử dụng rộng rãi. (2) Sự không đồng đều về quy mô sản xuất, điều kiện, năng lực, trình độ của các chuỗi cung ứng thực phẩm tại Việt Nam. Kết luận được chỉ rõ ở nghiên cứu trên chuỗi thịt lợn tại thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội, cụ thể như: Tại Hà Nội, hơn 80% thịt lợn được sản xuất trong phạm vi thành phố, trong đó 70% là từ các nông hộ nhỏ. Ngược lại, khoảng hai phần ba số lợn tiêu thụ tại TP Hồ Chí Minh đến từ các tỉnh khác và khoảng 20% đến từ các công ty lớn có các trang trại và lò giết mổ. Tại Hà Nội, hầu hết thịt lợn được xử lý trong các lò giết mổ nhỏ được bán ở các chợ. Tại TP HCM các lò mổ với quy mô nhỏ sẽ được loại bỏ vào năm 2017, và hầu hết thịt lợn được bán ở các chợ. (3) Hầu hết các loại rau ăn lá được sản xuất bởi các nông hộ có quy mô nhỏ và được bán tại các chợ truyền thống. (4) Đã có nhiều phương pháp được thử nghiệm để cải thiện độ an toàn của thực phẩm tươi sống ở Việt Nam nhưng vẫn còn những thách thức trong việc chứng minh các biện pháp cải thiện này có hiệu quả hay không, cũng như sự bền vững hay khả năng mở rộng của những biện pháp này. (5) Việt Nam có một hệ thống pháp luật hiện đại về ATTP, nhưng việc thực hiện kiểm soát ATTP cần phải được

cải thiện hơn nữa. Luật ATTP 2010 đã chấp nhận tiếp cận quản lý ATTP theo nguyên lý quản lý rủi ro, nhưng quá trình thực hiện chính sách ATTP vừa qua chưa thực sự được thiết kế theo cách tiếp cận này, Việt Nam vẫn chủ yếu dựa vào tiếp cận kiểm soát–xử phạt của nhà nước, được cho là đã lạc hậu và thiếu hiệu quả về quản lý ATTP theo các nước tiên tiến. (6) Dựa trên kinh nghiệm của các nước khác trong việc áp dụng phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ ATTP và việc xây dựng năng lực là chìa khóa để đánh giá, quản lý và truyền thông nguy cơ. Nhà nước chuyển từ vai trò kiểm soát ATTP để xử phạt sang hướng dẫn, thúc đẩy các chủ thể trong chuỗi áp dụng ATTP thông qua các tiêu chuẩn chất lượng dưới sự giám sát của Nhà nước và sử dụng cơ chế minh bạch thông tin để quản lý ATTP. Nhà nước cần đầu tư vào nghiên cứu, phân tích, cảnh báo rủi ro về mất ATTP.

2.3. Các khoảng trống và những nội dung cần nghiên cứu trong đề tài này

Sau 5 năm thực hiện Luật ATTP 2010, mặc dù Chính phủ ban hành nhiều chính sách nhằm quản lý ATTP, tuy nhiên tình trạng mất ATTP vẫn còn phổ biến. Theo đánh giá của FAO (2015), hệ thống các văn bản quy định về ATTP (bao gồm hệ thống tổ chức hành chính, công tác vận hành, các tiêu chuẩn và trách nhiệm) có ảnh hưởng tích cực đến công tác quản lý ATTP thông qua sự tập trung ở cấp quốc gia và xây dựng các tiêu chuẩn, khung quy định phù hợp với phương pháp tiếp cận quốc tế. Tuy nhiên, sự cứng nhắc và các khó khăn trong việc điều chỉnh các quy định này đã tạo nên sự thiếu linh hoạt cho hệ thống quản lý. Điều này có tác động tiêu cực đến năng lực quản lý hành chính khi điều chỉnh chương trình nhằm tăng cường hiệu quả và hiệu lực quản lý nhà nước về ATTP. FAO cũng chỉ ra là các khung pháp lý, quy định và tiêu chuẩn mức độ cao thì phù hợp với các bảng điểm hay yêu cầu của quốc tế và dễ dàng được đáp ứng bởi các nhóm ngành phát triển mức độ cao và phức tạp như xuất khẩu. Tuy nhiên, các quy định cho công tác vận hành, ví dụ chứng nhận VietGAP, có ít khả năng để ứng dụng được cho nhóm sản xuất và thị trường nhỏ và siêu nhỏ mang tính truyền thống và hiện đang đặc thù cho sản xuất ở Việt Nam.

Luật ATTP còn thể hiện tính hiện đại qua việc áp dụng những nguyên tắc hiện đại trong kiểm soát thực phẩm mà nhiều nước trên thế giới áp dụng, như:

- Tiếp cận từ trang trại đến bàn ăn: Để bảo vệ người tiêu dùng với hiệu quả cao nhất, cần thiết phải đảm bảo chất lượng và độ an toàn từ sản xuất đến tiêu thụ. Tất cả người sản xuất, chế biến, vận chuyển, bán lẻ và người tiêu dùng đều đóng vai trò trong đảm bảo chất lượng và ATTP.
- Quản lý rủi ro bao gồm đánh giá rủi ro, quản lý rủi ro và thông tin về rủi ro.
- Sự minh bạch thông tin: Hệ thống kiểm soát thực phẩm cần cho phép tất cả các tác nhân trong ngành hàng đóng góp vào hoạt động kiểm soát thực phẩm. Điều này sẽ khuyến khích sự hợp tác từ các tác nhân và ban ngành có liên quan, tăng tỷ lệ tuân thủ.

Tuy nhiên, quá trình triển khai chính sách của Luật ATTP ở các địa phương chưa thực sự theo đúng tiếp cận quản lý rủi ro do các công tác quản lý ATTP còn chồng chéo, thiếu hiệu quả. Chính sách ít chú ý đến kết quả đầu ra cho nên sau 5 năm thì việc quản lý ATTP theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn vẫn chỉ được thử nghiệm đối với các chuỗi rau tươi và thịt tươi là các chuỗi có nguy cơ mất ATTP cao. Sau 3 năm thực hiện Đề án *Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc do Bộ NN&PTNT chủ trì* theo Quyết định 3073/2013/QĐ-BNNPTNT-CQLCL, vẫn ít có mô hình thực sự thành công và bền vững, chưa áp dụng được tiếp cận quản lý rủi ro trong chuỗi và sự minh bạch thông tin thông qua hệ thống và hệ thống truy xuất nguồn gốc vẫn chưa được áp dụng. Một số chuỗi áp dụng truy xuất nguồn gốc nhưng tiêu chuẩn chất lượng lại chưa rõ ràng. Các chuỗi giá trị dài liên tỉnh chưa được đề cập nhiều trong chương trình do liên quan đến nhiều tỉnh và sự phối hợp giữa các tỉnh chưa đồng bộ. Một trong những nguyên nhân cơ bản nữa của việc thiếu thành công với mô hình chuỗi là Nhà nước chưa thực sự huy động các chủ thể trong chuỗi giá trị thực phẩm cùng tham gia quản lý ATTP thực phẩm, do vậy người tiêu dùng mất lòng tin vào hệ thống kiểm soát ATTP của Nhà nước. Đề án này mặc dù đã đi đúng hướng về chính sách ATTP nhưng cần được đánh giá lại về các yếu tố thành công và thất bại, qua đó đề xuất các chính sách, thể chế về quản lý ATTP theo chuỗi để giai đoạn 2 của đề án có hiệu quả cao hơn. Cho đến nay, chưa có nghiên

cứu nào đánh giá hiệu quả của đề án này và tác động của nó đến kiểm soát ATTP.

Trong bối cảnh nhu cầu xã hội về sản phẩm đảm bảo ATTP đang tăng mạnh, trở thành vấn đề nóng của xã hội thì một nghiên cứu về mô hình thể chế quản lý ATTP bền vững cho chuỗi thực phẩm là rất cần thiết. Theo các nghiên cứu trong nước gần đây, mô hình quản lý ATTP cần kết hợp sự kiểm soát khoa học của Nhà nước về ATTP với sự hợp tác chặt chẽ của các chủ thể trong chuỗi thực phẩm nhằm đạt được kết quả cuối cùng là cung cấp thực phẩm an toàn đến tay người tiêu dùng. Mô hình chuỗi ATTP sẽ được áp dụng các nguyên tắc từ trang trại đến bàn ăn, quản lý rủi ro và minh bạch thông tin truy xuất nguồn gốc nhằm tạo lòng tin cho người tiêu dùng. Mô hình cần thử nghiệm các chính sách mới đối với một số loại chuỗi thực phẩm nhạy cảm cao về mất ATTP hiện nay như rau xanh và thịt tươi, đồng thời cần được thử nghiệm tại các chuỗi cung ứng cho các đô thị lớn như Hà Nội và TP HCM.

Về ý nghĩa thực tiễn thì việc tổ chức thành công chuỗi các mô hình quản lý ATTP hiện đại trong điều kiện sản xuất hộ nông dân quy mô nhỏ và chuỗi giá trị chưa chuyên nghiệp của Việt Nam sẽ đáp ứng được mong đợi của xã hội và sẽ có cơ hội nhân rộng rất nhanh chóng.

Với tính cấp thiết cao cả về ý nghĩa khoa học và thực tiễn như vậy, nhóm nghiên cứu tiến hành thực hiện đề tài: ***Nghiên cứu xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.***

3. Mục tiêu nghiên cứu

3.1. Mục tiêu chung

Đề xuất được thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP an toàn.

3.2. Mục tiêu cụ thể

i. Hệ thống hóa và phát triển cơ sở lý luận và thực tiễn về thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.

ii. Đánh giá thực trạng thể chế quản lý, chính sách và tình hình thực thi chính sách phát triển chuỗi NSTP an toàn ở Việt Nam trong thời gian qua.

iii. Đánh giá thực trạng phát triển của các chuỗi NSTP an toàn hiện có, từ đó tổng kết được các yếu tố ảnh hưởng đến sự thành công, phát triển bền vững và các yếu tố đưa đến thất bại của các chuỗi nông sản này.
iv. Đề xuất được 03 mô hình tổ chức và quản lý chuỗi một số sản phẩm chủ lực là rau, chè, cây ăn quả.
v. Đề xuất hoàn thiện thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn trong thời gian tới.

3.3. Làm rõ thêm các mục tiêu cụ thể của đề tài

Để đáp ứng yêu cầu nghiên cứu theo tên đề tài và theo các mục tiêu đặt ra trong thuyết minh đã được Bộ NN&PTNT phê duyệt, Chủ nhiệm đề tài đã làm rõ các mục tiêu cụ thể mà đề tài này sẽ nghiên cứu, bao gồm:

i. Hệ thống hóa và phát triển cơ sở lý luận và thực tiễn về mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.
ii. Đánh giá thực trạng thể chế quản lý, chính sách và tình hình thực thi chính sách phát triển chuỗi NSTP an toàn trong thời gian qua.
iii. Đánh giá thực trạng phát triển của các chuỗi NSTP an toàn hiện có, từ đó tổng kết được các yếu tố ảnh hưởng đến sự thành công, phát triển bền vững và các yếu tố đưa đến thất bại của các chuỗi nông sản này.
iv. Xây dựng 03 mô hình thử nghiệm thể chế quản lý mới và áp dụng các chính sách phát triển bền vững các chuỗi sản phẩm rau, quả, chè an toàn.
v. Đề xuất giải pháp phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình và hoàn thiện thể chế quản lý, chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn thời gian tới.

4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài

4.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng của nghiên cứu này bao gồm các chuỗi giá trị NSTP an toàn và các mô hình quản lý ATTP điển hình. Ngoài ra, nghiên cứu này cũng tập trung vào một số vấn đề liên quan đến thể chế, chính sách của Trung ương

và địa phương về quản lý ATTP. Cụ thể: Các chính sách, quy định pháp luật về ATTP như Luật ATTP và các nghị định hướng dẫn thi hành Luật ATTP, các quy định pháp luật liên quan đến truy xuất nguồn gốc, Quyết định 62/2013/QĐ-TTg về Chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ nông sản, xây dựng cánh đồng lớn, Nghị định số 98/2018/NĐ-CP về chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ NSTP.

Các chuỗi NSTP được lựa chọn nghiên cứu là các chuỗi điển hình cho các loại nông sản bao gồm chuỗi giá trị rau, chuỗi giá trị quả và chè. Hoạt động nghiên cứu trường hợp (case study) cũng lựa chọn ba chuỗi này để nghiên cứu mô hình quản lý ATTP điển hình, bao gồm chuỗi giá trị rau an toàn của HTX rau an toàn Tự Nhiên, Sơn La; HTX sản xuất và chế biến chè Phìn Hồ, Hà Giang, và HTX sản xuất xoài Suối Lớn, Đồng Nai.

Nghiên cứu cũng phân tích đánh giá hiệu quả hoạt động của các mô hình quản lý để đề xuất các giải pháp phổ biến và nhân rộng các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn và hiệu quả theo chuỗi giá trị.

4.2. Phạm vi nghiên cứu

i. Về không gian: Nghiên cứu này tập trung vào mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn đại diện tại các vùng sinh thái ở Việt Nam.

ii. Về thời gian: Các số liệu thống kê thu thập từ năm 2011 (sau khi Luật ATTP có hiệu lực) đến năm 2019.

iii. Về nội dung nghiên cứu: Để đạt được các mục tiêu nghiên cứu đã xác định, đề tài tiến hành các nội dung chính theo khung nghiên cứu với các bước cụ thể (xem hình trang bên).

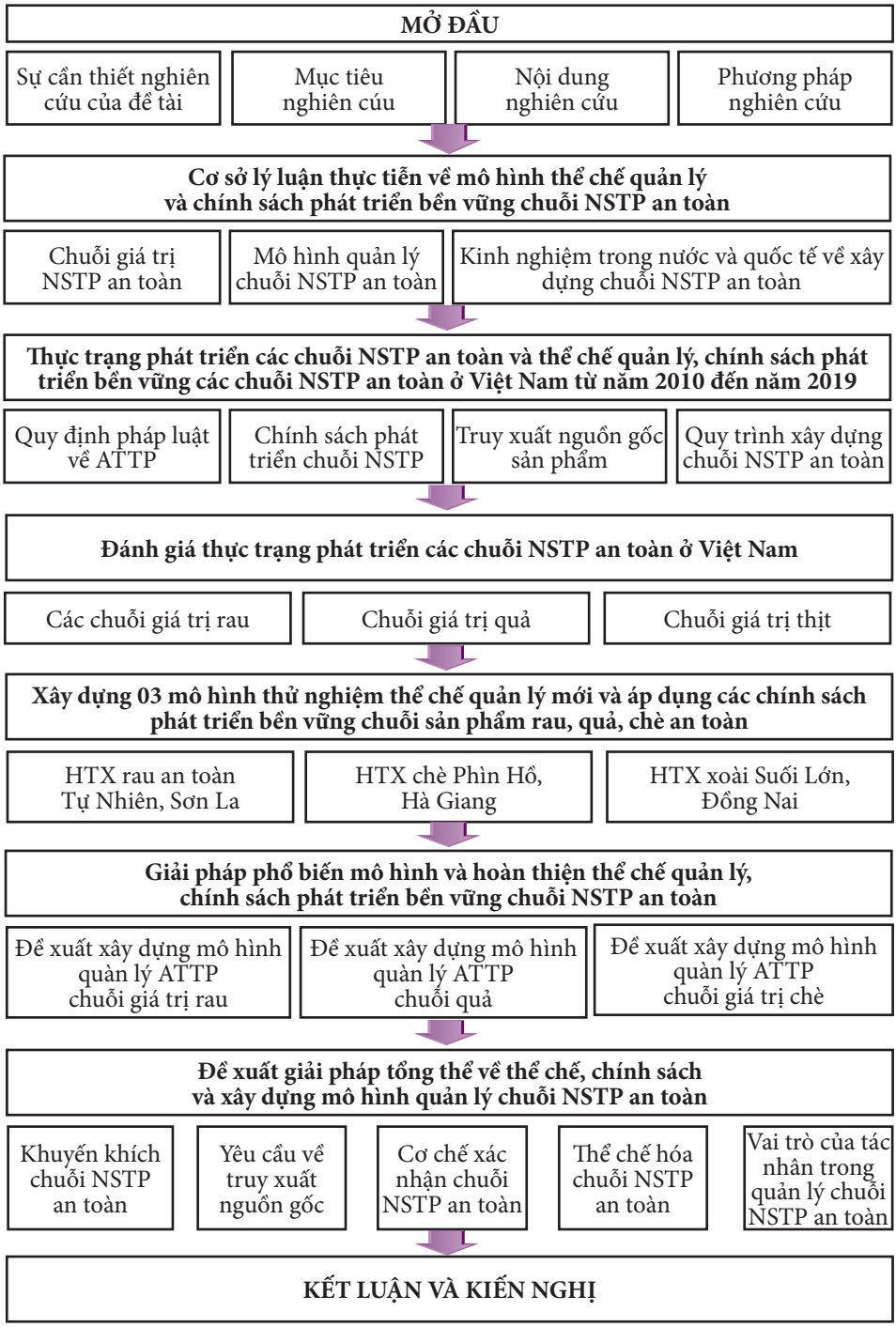
5. Cách tiếp cận và phương pháp nghiên cứu

5.1. Các cách tiếp cận nghiên cứu

Đề tài tiếp cận vấn đề cần nghiên cứu theo 03 cách chính sau:

i. *Tiếp cận thể chế quản lý từ bên trong và bên ngoài chuỗi giá trị*

Cách tiếp cận này cho phép đề tài phân tích đánh giá hiện trạng thể chế quản lý nội bộ chuỗi NSTP an toàn theo các nội dung: tổ chức, luật lệ và thông lệ phù hợp với từng nhóm chuỗi cung ứng thực phẩm (trồng trọt, chăn nuôi).


MỞ ĐẦU
Sự cần thiết nghiên cứu của đề tài
Mục tiêu nghiên cúu
Nội dung nghiên cứu
Phương pháp nghiên cứu
Cơ sở lý luận thực tiễn về mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn
Chuỗi giá trị NSTP an toàn
Mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn
Kinh nghiệm trong nước và quốc tế về xây dựng chuỗi NSTP an toàn
Thực trạng phát triển các chuỗi NSTP an toàn và thể chế quản lý, chính sách phát triển bền vững các chuỗi NSTP an toàn ở Việt Nam từ năm 2010 đến năm 2019
Quy định pháp luật về ATTP
Chính sách phát triển chuỗi NSTP
Truy xuất nguồn gốc sản phẩm
Quy trình xây dựng chuỗi NSTP an toàn
Đánh giá thực trạng phát triển các chuỗi NSTP an toàn ở Việt Nam
Các chuỗi giá trị rau
Chuỗi giá trị quả
Chuỗi giá trị thịt
Xây dựng 03 mô hình thử nghiệm thể chế quản lý mới và áp dụng các chính sách phát triển bền vững chuỗi sản phẩm rau, quả, chè an toàn
HTX rau an toàn Tự Nhiên, Sơn La
HTX chè Phìn Hồ, Hà Giang
HTX xoài Suối Lớn, Đồng Nai
Giải pháp phổ biến mô hình và hoàn thiện thể chế quản lý, chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn
Đề xuất xây dựng mô hình quản lý ATTP chuỗi giá trị rau
Đề xuất xây dựng mô hình quản lý ATTP chuỗi quả
Đề xuất xây dựng mô hình quản lý ATTP chuỗi giá trị chè
Đề xuất giải pháp tổng thể về thể chế, chính sách và xây dựng mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn
Khuyến khích chuỗi NSTP an toàn
Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc
Cơ chế xác nhận chuỗi NSTP an toàn
Thể chế hóa chuỗi NSTP an toàn
Vai trò của tác nhân trong quản lý chuỗi NSTP an toàn
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

Tiếp cận bên trong dựa vào các nhóm yếu tố: (1) Thể chế nội bộ của chuỗi, (2) Cơ chế vận hành của chuỗi, (3) Công cụ khuyến khích, thúc đẩy hỗ trợ các tác nhân tham gia chuỗi. Tiếp cận này cho phép đề tài làm rõ các quan hệ nội bộ giữa các tác nhân trong chuỗi có ảnh hưởng tới quản lý ATTP và phát triển chuỗi.

Tiếp cận từ bên ngoài dựa vào vai trò của nhà nước và các chủ thể khác cùng tác động vào chuỗi nhằm quản lý và thúc đẩy phát triển chuỗi. Cụ thể là quản lý từ bên ngoài đối với vấn đề đảm bảo ATTP của chuỗi phải thực hiện như thế nào để đạt hiệu lực và hiệu quả cao nhất.

Với cách tiếp cận này, đề tài sẽ làm rõ được các khâu trong chuỗi giá trị gồm cung cấp đầu vào, sản xuất, thu gom, phân phối và tiêu dùng được tổ chức như thế nào? tìm hiểu các mối liên hệ trong các khâu và trong chuỗi được duy trì bằng các luật lệ và thông lệ nào?, xác định các điểm mạnh, điểm yếu của các chuỗi thành công, chưa thành công, từ đó xác định được các yếu tố dẫn đến thành công, chưa thành công và đặc điểm của các chuỗi cung ứng thành công, chưa thành công.

ii. *Tiếp cận các loại hình chuỗi NSTP trong thực tiễn để nghiên cứu tổng kết thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn giai đoạn từ năm 2010 đến 2019*

Cách tiếp cận này cho phép đề tài nhận diện và làm rõ được trường hợp chuỗi NSTP trong thực tiễn để nghiên cứu các vấn đề liên quan đến thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn. Từ đó phân tích, tổng kết rút ra các bài học kinh nghiệm thành công, chưa thành công của thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn trong những năm từ năm 2010 đến năm 2019. Trên cơ sở kết quả nghiên cứu sẽ đề xuất các nội dung thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn hiện tại cần hoàn thiện và những nội dung của thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn cho thời gian tới.

iii. *Tiếp cận theo các hoạt động, công việc cần triển khai để xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn và đề xuất giải pháp phổ biến nhân rộng kinh nghiệm xây dựng mô hình*

Cách tiếp cận này cho phép đề tài trực tiếp triển khai các hoạt động, công việc xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn

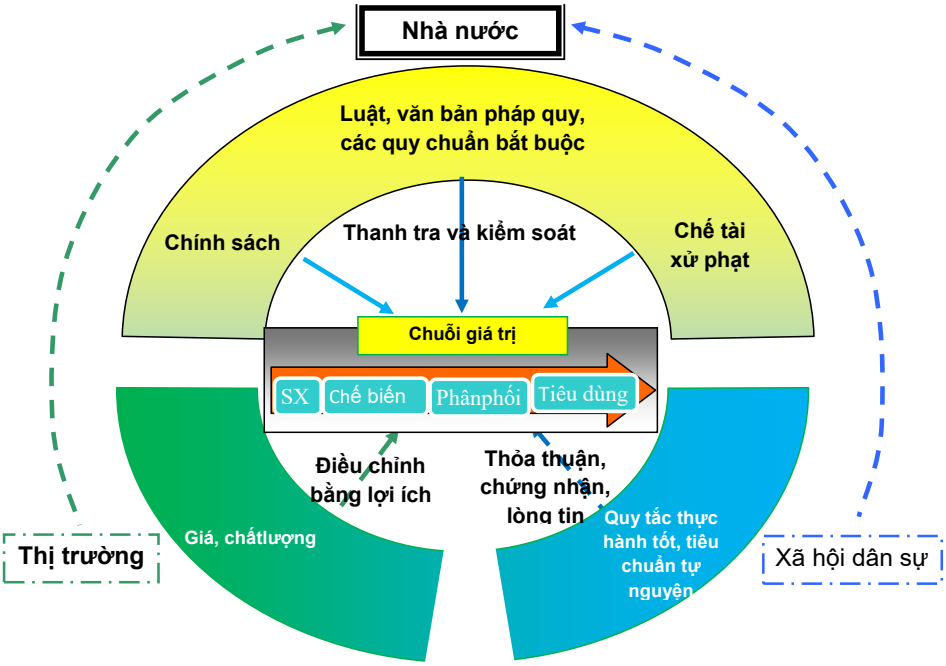
trong thời gian nghiên cứu. Với thời gian, kinh phí có giới hạn của đề tài, Chủ nhiệm đề tài vận dụng phương pháp "Nghiên cứu và Hành động" trên cơ sở lựa chọn một số trường hợp chuỗi NSTP đã hình thành trong thực tiễn, nhưng chưa đảm bảo ATTP và còn một số hạn chế về thể chế quản lý. Từ đó cân nhắc lựa chọn các công cụ, các phương thức tác động thích hợp để hỗ trợ tác động vào các tác nhân trong chuỗi nhằm phát huy thế mạnh, khắc phục điểm yếu, cùng tham gia xây dựng chuỗi thành "mô hình thể chế quản lý chuỗi NSTP an toàn" tiêu biểu có khả năng nhân rộng (áp dụng) cho các trường hợp tương tự tại các địa phương khác.

Kết quả xây dựng mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn sẽ tạo căn cứ thực tiễn xác đáng để đề tài đề xuất hoàn thiện các nội dung của thể chế quản lý, chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn theo mục tiêu đặt ra và đề xuất các giải pháp nhân rộng mô hình.

5.2. Khung phân tích mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn của đề tài

Chuỗi NSTP an toàn về thực chất vận hành với cơ chế của mô hình chuỗi giá trị NSTP để đạt được tính bền vững. Để một chuỗi giá trị NSTP vận hành cần có hai phần khung: *thể chế chính sách của nhà nước* và *thể chế quản lý điều phối* của chuỗi giá trị. Thể chế chính sách của nhà nước thì do nhà nước tạo ra, còn thể chế quản lý (hay điều phối) chuỗi do thị trường và các tổ chức xã hội dân sự tạo ra và thực hiện. Các nội dung chính của thể chế quản lý và chính sách chuỗi được thể hiện trong Sơ đồ 1.

Các nghiên cứu trên thế giới về thể chế quản lý chuỗi giá trị nông sản và các nghiên cứu cơ sở lý luận trong kiểm soát ATTP đã chỉ ra rằng sự ứng xử của các tác nhân trong chuỗi nhằm để đảm bảo ATTP được điều chỉnh bởi 3 thể chế: thể chế nhà nước (tác nhân tham gia là nhà nước), thể chế thị trường (tác nhân tham gia là tư nhân) và thể chế tổ chức xã hội dân sự (tác nhân tham gia là gia đình và cộng đồng). Các loại thể chế này trái ngược nhau về kiểu lợi ích và kiểu hợp tác, tuy nhiên có tác dụng bổ sung để bù đắp các khiếm khuyết cho nhau để hình thành một hệ thống quản lý hoàn thiện. Trong nền kinh tế thị trường, vai trò của nhà nước, thị trường và tổ chức dân sự luôn được điều chỉnh chứ không cố định để tạo ra một



Sơ đồ 1. Khung phân tích mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn

hệ thống thể chế có chi phí thấp và đảm bảo mục tiêu quản lý. Nhà nước quản lý bằng chính sách, điều tiết và cưỡng chế; Thị trường truyền tín hiệu giá để điều chỉnh lợi ích; Tổ chức dân sự dựa vào thỏa thuận trên cơ sở mặc cả, hợp tác và thuyết phục.

Nhằm đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng, nhà nước có vai trò quan trọng trong việc quyết định đến sự hình thành và tồn tại của các sản phẩm nông sản an toàn thông qua xây dựng các văn bản pháp quy quy định về các chuẩn mực của ATTP; thiết lập và vận hành hệ thống thực thi pháp lý. Vai trò của thể chế thị trường (được thực hiện bởi cá nhân, đơn vị tuân thủ) và vai trò của thể chế tổ chức dân sự (được thực hiện bởi người tiêu dùng và hội bảo vệ người tiêu dùng) đối với ATTP là: (1) hỗ trợ thể chế quản lý nhà nước trong việc phát hiện và loại bỏ những người sản xuất và tác nhân lưu thông, chế biến sở hữu sản phẩm không đảm bảo ATTP, (2) gây sức ép lên thể chế quản lý nhà nước thực hiện đầy đủ vai trò của mình và từng bước hoàn thiện các chuẩn mực về ATTP và

hệ thống giám sát kiểm tra. Song có thể thấy rằng, thể chế nhà nước hay thể chế thị trường chỉ là phần mềm trong việc duy trì ATTP, thực tế phát triển xã hội chỉ ra rằng, phần mềm có thể hoạt động tốt trong điều kiện vật chất này nhưng lại không hoạt động tốt trong điều kiện vật chất khác (Đào Thế Anh, 2013).

5.3. Các phương pháp nghiên cứu đã áp dụng

5.3.1. Phương pháp thu thập thông tin thứ cấp

Tiến hành thu thập các báo cáo, số liệu, sách, báo được xuất bản, tài liệu hội thảo công bố liên quan đến thể chế, chính sách về chuỗi NSTP an toàn, thực tiễn triển khai thực hiện quản lý chuỗi NSTP an toàn ở các cấp. Tập hợp các văn bản pháp luật trong nước và nước ngoài liên quan đến thúc đẩy phát triển chuỗi NSTP an toàn. Kết quả triển khai các mô hình chuỗi NSTP an toàn của các tổ chức trong và ngoài nước. Kết quả triển khai chương trình hành động của Bộ NN&PTNT về nâng cao chất lượng ATTP các mặt hàng nông sản. Nghiên cứu các kết quả về mô hình quản lý ATTP theo chuỗi ở trong nước và ở ngoài nước nhằm phục vụ cho các nội dung nghiên cứu.

Đề tài đã rà soát 28 văn bản chính sách do Bộ NN&PTNT ban hành, liên quan đến thúc đẩy liên kết và quản lý ATTP theo chuỗi cho các ngành hàng rau, quả, chè và thịt. Bên cạnh đó, đề tài đã thu thập các báo cáo nghiên cứu, báo cáo tổng kết của các địa phương về phát triển chuỗi giá trị và quản lý ATTP.

5.3.2. Phương pháp thu thập thông tin sơ cấp

Nghiên cứu sâu các trường hợp giúp hệ thống hóa các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn, so sánh với mô hình quản lý lý thuyết và thực tiễn vận hành, từ đó có các đề xuất về điều chỉnh phương thức quản lý chuỗi một cách hiệu quả. Các nghiên cứu sâu về vận hành các chuỗi giá trị, sử dụng phương pháp phân tích so sánh nhằm tìm ra các quy luật chung và các khoảng trống cần tác động nhằm đưa ra chiến lược phát triển các chuỗi giá trị NSTP cho các mô hình thí điểm.

i) Phỏng vấn trực tiếp những người nắm thông tin về hệ thống văn bản pháp luật liên quan đến thể chế quản lý ATTP theo chuỗi cung ứng, chuỗi giá trị cấp trung ương (10 cơ quan cụ thể đã được ghi ở phần hoạt động

nghiên cứu của nội dung 2) nhằm thu thập thông tin, ý kiến chuyên khảo về thực trạng thực thi các văn bản chính sách phát triển chuỗi NSTP an toàn. Đề tài đã thực hiện phỏng vấn theo bộ câu hỏi dựng sẵn.

ii) Phỏng vấn làm việc với các cơ quan về hoạt động triển khai chính sách trên địa bàn 10 tỉnh nhằm đánh giá thực trạng về triển khai chính sách và các sáng kiến địa phương trong việc phát triển các chuỗi nông sản an toàn.

Đề tài đã thực hiện phỏng vấn được 40 phiếu phỏng vấn.

Bảng 1. Các cơ quan địa phương cấp tỉnh được khảo sát

Khu vực nghiên cứu	Địa phương	Cơ quan dự kiến khảo sát	Số mẫu phỏng vấn
Miền Bắc	Hà Nội	• Chi cục Phát triển nông thôn • Phòng Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản • Chi cục Bảo vệ Thực vật • Chi cục Chăn nuôi vàThú y	04
	Hà Giang		04
	Sơn La		04
Miền Trung	Nghệ An	• Chi cục Phát triển nông thôn • Phòng Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản • Chi cục Bảo vệ Thực vật • Chi cục Chăn nuôi và Thú y	04
	Bình Thuận		04
Tây Nguyên	Lâm Đồng	• Chi cục Phát triển nông thôn • Phòng Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản • Chi cục Bảo vệ Thực vật • Chi cục Chăn nuôi và Thú y	04
	Đắc Lắk		04
Miền Nam	Tp Hồ Chí Minh	• Chi cục Phát triển nông thôn • Phòng Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản • Chi cục Bảo vệ Thực vật • Chi cục Chăn nuôi và Thú y	04
	Đồng Nai		04
	Tiền Giang		04
Tổng số người được phỏng vấn			40

iii) Làm việc với cơ quan cấp huyện: Mỗi tỉnh tiến hành làm việc với 2 huyện về tình hình thực hiện các chính sách về phát triển chuỗi nông sản và thể chế vận hành các chuỗi cấp huyện.

Đề tài đã thực hiện phỏng vấn được 40 phiếu phỏng vấn.

Bảng 2. Các cơ quan địa phương cấp huyện được khảo sát

Khu vực nghiên cứu	Địa phương	Các huyện khảo sát	Số mẫu phỏng vấn
Miền Bắc	Hà Nội	2	04
	Hà Giang	2	04
	Sơn La	2	04
Miền Trung	Nghệ An	2	04
	Bình Thuận	2	04
Tây Nguyên	Lâm Đồng	2	04
	Đắc Lắk	2	04
Miền Nam	Tp Hồ Chí Minh	2	04
	Đồng Nai	2	04
	Tiền Giang	2	04
Tổng số người được phỏng vấn			40

iv) Thu thập thông tin sơ cấp từ các chuỗi NSTP an toàn

- Chuỗi sản phẩm rau: Chọn 04 mô hình chuỗi rau theo như yêu cầu của nội dung 3 trên địa bàn các tỉnh là Hà Nội, Sơn La, Lâm Đồng, TP Hồ Chí Minh để tiến hành khảo sát các tác nhân ngành hàng và chính quyền địa phương cấp xã nơi có mô hình, hội và hiệp hội tại các địa phương.
- Chuỗi sản phẩm chè: Chọn 04 mô hình chuỗi sản phẩm chè trên địa bàn tỉnh Hà Giang và Lâm Đồng.
- Chuỗi sản phẩm thịt: Chọn 04 mô hình chuỗi thịt tại các tỉnh Hà Nội, Nghệ An, Đắk Lắk và Đồng Nai.
- Chuỗi sản phẩm quả tươi: Chọn 04 mô hình chuỗi quả tại các tỉnh Bình Thuận, Tiền Giang, Đồng Nai.

Số lượng mẫu khảo sát cho mỗi chuỗi được thể hiện như sau:

- Chuỗi sản phẩm rau: Nghiên cứu trên địa bàn 4 tỉnh x 4 loại chuỗi = 16 chuỗi x 34 mẫu/chuỗi = 544 mẫu.
- Chuỗi sản phẩm chè: 2 tỉnh x 4 mô hình/tỉnh x 34 mẫu = 272 mẫu.
- Chuỗi quả: 3 tỉnh x 4 mô hình chuỗi x 34 mẫu = 408 mẫu.

Đề tài đã sử dụng toàn bộ thông tin phỏng vấn nêu trên vào phân tích kết quả.

Bảng 3. Các tác nhân trong chuỗi giá trị rau được phỏng vấn

	Tác nhân	Số lượng mẫu
Đầu vào	• Phân bón và các vật tư nông nghiệp	2
	• Thuốc bảo vệ thực vật	2
Nông dân	• Nông dân	5
	• HTX sản xuất	2
	• Công ty sản xuất	1
Thu gom	• Phân phối tại địa phương	2
	• Phân phối ngoài tỉnh	2
Cơ sở sơ chế	• HTX sơ chế	2
	• Công ty sơ chế	1
Cửa hàng/công ty bán lẻ	• Tại địa phương	1
	• Tại ngoại tỉnh	2
Người tiêu dùng	• Người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh	10
Chính quyền địa phương		2
Tổng số mẫu nghiên cứu/một chuỗi giá trị		34
Tổng số mẫu nghiên cứu của chuỗi rau (4 tỉnh x 4 mô hình x 34 mẫu)		544

Bảng 4. Các tác nhân trong chuỗi giá trị chè được phỏng vấn

	Tác nhân	Số mẫu
Đầu vào	• Phân bón và các vật tư nông nghiệp	2
	• Thuốc bảo vệ thực vật	2
Nông dân	• Nông dân	5
	• HTX sản xuất	2
	• Công ty sản xuất	1
Thu gom	• Phân phối tại địa phương	2
	• Phân phối ngoài tỉnh	2
Cơ sở sơ chế	• HTX sơ chế	2
	• Công ty sơ chế	1
Cửa hàng/công ty bán lẻ	• Tại địa phương	1
	• Tại ngoại tỉnh	2
Người tiêu dùng	• Người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh	10
Chính quyền địa phương		2
Tổng số mẫu nghiên cứu/một chuỗi giá trị		34
Tổng số mẫu nghiên cứu (2 tỉnh x 4 chuỗi x 34 mẫu)		272

Bảng 5. Các tác nhân trong chuỗi giá trị thịt được phỏng vấn

	Tác nhân	Số lượng mẫu
Đầu vào	• Thức ăn	2
	• Thuốc thú y	2
Nông dân	• Nông dân	5
	• HTX sản xuất	2
	• Công ty sản xuất	1
Thu gom	• Phân phối tại địa phương	2
	• Phân phối ngoài tỉnh	3
Giết mổ	• Tại địa phương	2
Bán lẻ	• Tại Hà Nội	2
Người tiêu dùng		10
Chính quyền địa phương		4
Số mẫu nghiên cứu/mỗi chuỗi		34
Tổng số mẫu nghiên cứu (4 tỉnh x 4 chuỗi x 34 mẫu)		544

Bảng 6. Các tác nhân trong chuỗi giá trị quả được phỏng vấn

	Tác nhân	Số lượng mẫu
Đầu vào	• Phân bón và các vật tư nông nghiệp	2
	• Thuốc bảo vệ thực vật	2
Nông dân	• Nôn dân	5
	• HTX sản xuất	2
	• Công ty sản xuất	1
Thu gom	• Phân phối tại địa phương	2
	• Phân phối ngoài tỉnh	2
Cơ sở sơ chế	• HTX sơ chế	2
	• Công ty sơ chế	1
Cửa hàng/công ty bán lẻ	• Tại địa phương	1
	• Tại ngoại tỉnh	2
Người tiêu dùng	• Người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh	10
Chính quyền địa phương		2
Số mẫu nghiên cứu/mỗi chuỗi		34
Tổng số mẫu nghiên cứu (3 tỉnh x 4 mô hình x 34 mẫu)		408

5.3.3. Phương pháp xử lý thông tin và phân tích

Về thông tin thứ cấp, đề tài đã áp dụng phương pháp chuyên khảo tài liệu và phân tích chính sách để đưa vào báo cáo tổng kết đề tài. Nghiên cứu sâu các trường hợp giúp hệ thống hóa các mô hình quản lý, so sánh với mô hình quản lý lý thuyết và thực tiễn vận hành, từ đó có các đề xuất về điều chỉnh phương thức quản lý chuỗi một cách hiệu quả.

Về thông tin sơ cấp, dựa trên số liệu khảo sát hiện trạng, bảng số liệu thu thập thông tin, đề tài đã sử dụng phương pháp thống kê mô tả và so sánh cơ bản để đánh giá các vấn đề dựa trên số liệu thống kê và phân tích xu hướng của hiện trạng.

5.3.4. Phương pháp xây dựng mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Đây là phương pháp nghiên cứu có sự tham gia của các tác nhân liên quan nhằm tổng kết quá trình phát triển của 03 mô hình điển hình về phương thức quản lý ATTP trong chuỗi giá trị. Dựa trên các điểm hạn chế của các mô hình để tác động thử nghiệm một số giải pháp tăng cường năng lực cho các tác nhân chuỗi trong khuôn khổ đề tài nhằm cải thiện hiệu quả quản lý ATTP và chất lượng trong chuỗi giá trị NSTP an toàn.

Việc lựa chọn các mô hình điểm để xây dựng mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn cần thỏa mãn các tiêu chí: Các sản phẩm trồng trọt có các khó khăn trong quản lý ATTP là rau, quả và chè, đại diện cho các vùng sản xuất trọng điểm, có HTX, các hộ nông dân thành viên tham gia và đã có sáng kiến tự nguyện quản lý ATTP tốt theo chuỗi.

Đối với vấn đề quản lý ATTP, khó khăn lớn nhất là áp dụng ở các hộ sản xuất quy mô nhỏ. Kinh nghiệm về giải pháp của các nước là hộ nông dân có thể tham gia HTX để đủ điều kiện áp dụng các quy định về ATTP với sự hỗ trợ về quản lý và cơ sở hạ tầng của HTX. Ngay cả các mô hình doanh nghiệp dẫn dắt chuỗi giá trị thì vai trò của HTX cũng hết sức quan trọng trong việc tập hợp nông dân để áp dụng các quy định về ATTP theo yêu cầu của doanh nghiệp. Với khuôn khổ thời gian và kinh phí của đề tài, đề tài chọn 03 HTX đại diện cho vùng sản xuất rau ở Sơn La, chè ở miền núi phía Bắc và cây ăn quả ở Đông Nam Bộ. Nghiên cứu thử nghiệm được tiến hành trên 3 mô hình quản lý chuỗi giá trị rau, quả, chè ở bảng dưới đây.

Bảng 7. Địa điểm khảo sát một số chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Chuỗi sản phẩm	Địa điểm
Chuỗi giá trị NSTP an toàn rau Mộc Châu tiêu thụ tại Hà Nội	HTX rau an toàn Tự Nhiên, xã Đông Sang, Mộc Châu, Sơn La
Chuỗi giá trị NSTP an toàn chè Hữu Cơ tiêu thụ trong nước và xuất khẩu	HTX chế biến chè Phìn Hồ, Hoàng Su Phì, Hà Giang
Chuỗi giá trị NSTP an toàn xoài tiêu thụ trong nước và xuất khẩu	HTX Suối Lớn, Xuân Lộc, Đồng Nai

Để thúc đẩy sự tham gia của các hộ nông dân nhỏ vào chuỗi giá trị, thông qua đó có động lực thực hiện các quy định về ATTP thì vai trò của HTX trong chuỗi giá trị là rất cần thiết.

Phương pháp xây dựng các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn bao gồm việc tổng kết trường hợp điển hình theo 6 bước chính (các bước có thể tiến hành theo tuần tự, hay có thể tiến hành song song để rút ngắn thời gian). Đối với mô hình có HTX tham gia thì điều kiện tiên quyết là các HTX đã đăng ký hoạt động theo Luật HTX 2012.

Bước 1: Xác định yêu cầu của khách hàng mục tiêu. Đây là bước đầu tiên nhưng thực sự rất cần thiết và cực kỳ quan trọng: người sản xuất thông qua HTX và các tác nhân trong chuỗi phải nắm rõ đặt hàng về chất lượng và ATTP của người mua. Các khách hàng sẽ có những yêu cầu khác nhau về ATTP và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm cũng như phương thức chứng nhận. Ví dụ: đối với thị trường Nhật Bản, chúng ta cần có hệ thống chứng nhận JAS, đối với thị trường Việt Nam chúng ta có thể chỉ cần chứng nhận VietGAP, Hữu cơ…

Bước 2: Xây dựng hệ thống quản lý thực hành tốt sản xuất. Sau khi xác định rõ yêu cầu về ATTP của thị trường mục tiêu, cơ sở sản xuất cần phải đáp ứng được yêu cầu đó. Ví dụ, nếu cơ sở sản xuất muốn xuất khẩu đi Nhật Bản cần xây dựng hệ thống sản xuất có chứng nhận JAS bằng cách đăng ký chứng nhận với các tổ chức chứng nhận.

Bước 3: Xây dựng hệ thống quản lý tốt sau thu hoạch. Song song với khâu sản xuất, các cơ sở thu mua, chế biến và phân phối, kinh doanh cần phải đăng ký đủ điều kiện ATTP với cơ quan quản lý nhà nước (Chi cục QLCLNLTS các tỉnh/thành phố) như GMP, HACCP, hay để đạt chứng nhận quốc tế như ISO 22000:2018, cơ sở chế biến, kinh doanh có thể đăng ký chứng nhận với các tổ chức chứng nhận.

Bước 4: Xây dựng các hợp đồng thu mua sản phẩm. Hợp đồng giữa cơ sở sản xuất và cơ sở chế biến, kinh doanh để đảm bảo việc quản lý sản phẩm về vấn đề ATTP cần dựa trên các tiêu chuẩn chất lượng rõ ràng như VietGAP, JGAP, Hữu cơ…

Bước 5: Xây dựng thương hiệu và thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm. HTX có thể lựa chọn các nhãn hiệu cộng đồng như Chỉ dẫn địa lý, Nhãn hiệu chứng nhận hay Nhãn hiệu tập thể. Đối với doanh nghiệp thì lựa chọn Nhãn hiệu hàng hóa đăng ký với Cục Sở hữu trí tuệ. Các HTX cũng có thể lựa chọn đăng ký sản phẩm "Mỗi xã một sản phẩm" (OCOP) với các Sở NN&PTNT địa phương.

Hệ thống truy xuất cần áp dụng phương thức điện tử phù hợp với tiêu chuẩn GS1, sử dụng mã QR lưu trữ thông tin trên website hay blockchain.

Bước 6: Tiếp thị và quảng bá sản phẩm an toàn. HTX sản xuất cần có năng lực và chủ động quảng bá sản phẩm an toàn của mình tới các doanh nghiệp phân phối, bán lẻ và trực tiếp đến người tiêu dùng để xây dựng lòng tin, hay thông qua website. Đặc biệt, với các chuỗi giá trị ngắn ở ven đô hoạt động này là rất cần thiết.

Đối với các HTX tham gia mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn, mặc dù đã có nhiều thành công nhưng vẫn còn một số hạn chế chung là: năng lực quản lý chất lượng nội bộ, kiến thức về tiêu chuẩn chất lượng ATTP và thương hiệu còn yếu do thiếu kỹ năng, chưa có hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử tốt, năng lực tiếp cận các thị trường chất lượng cao, mới và giới thiệu sản phẩm an toàn đến người tiêu dùng còn yếu. Vì vậy, đề tài đã lựa chọn các tác động thử nghiệm để hoàn thiện các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn cho rau, quả và chè là:

- Đào tạo về hệ thống quản lý chất lượng nội bộ, tiêu chuẩn ATTP và thương hiệu cho lãnh đạo và đại diện các thành viên của HTX trong mô hình điểm.
- Hỗ trợ hoàn thiện hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử, sử dụng mã QR cho các HTX.
- Hỗ trợ tiếp thị tại các kênh siêu thị chất lượng cao và phát triển các công cụ quảng bá mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn như video clip… cho các HTX.

5.3.5. Phương pháp tham vấn chuyên gia về quản lý và chính sách

Đề tài sử dụng nhiều hình thức tham vấn chuyên gia thông qua hội thảo, tọa đàm chính sách với các nhà tư vấn chính sách và xây dựng chính sách nhằm đề xuất các giải pháp, chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP an toàn trong tương lai. Quá trình nghiên cứu đã có những trao đổi, làm việc với chuyên gia CIRAD-MALICA, chuyên gia Canada, chuyên gia Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, chuyên gia Cục ATTP, chuyên gia FAO, CIRAD tại Việt Nam.

Tham vấn các chuyên gia tại các viện, cục chuyên ngành như chuyên gia tại Viện Quản lý kinh tế Trung ương, Viện Chính sách và Chiến lược phát triển nông thôn, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, chuyên gia tại các cục chuyên ngành như Cục Bảo vệ thực vật, Cục Trồng trọt, Cục Kinh tế Hợp tác, Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cục Chế biến Nông lâm thủy sản và nghề muối, Cục Thú y, Cục Chăn nuôi.

Đề tài đã tham vấn 20 chuyên gia ở các cơ quan trung ương về quá trình thực hiện các chính sách và khoảng trống chính sách phát triển chuỗi giá trị, quản lý ATTP theo chuỗi và mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn.

5.3.6. Phương pháp nghiên cứu trường hợp

Phương pháp nghiên cứu trường hợp (case study) hay còn được gọi là phương pháp nghiên cứu tình huống được lựa chọn để nghiên cứu các mô hình quản lý NSTP an toàn bền vững điển hình. Các trường hợp được lựa chọn là các chuỗi giá trị NSTP có thực hiện các biện pháp quản lý ATTP để đảm bảo tính điển hình của phương pháp lựa chọn. Nghiên cứu trường hợp là một phương pháp nghiên cứu dựa trên một trường hợp duy nhất chứ không phải là một mẫu hay một bộ mẫu. Khi các nhà nghiên cứu tập trung vào một trường hợp duy nhất, họ có thể làm những quan sát chi tiết hơn trong một thời gian dài mà không thể được thực hiện với mẫu lớn mà không tốn nhiều chi phí. Nghiên cứu tình huống cũng rất hữu ích trong giai đoạn đầu của nghiên cứu khi mục tiêu là để khám phá những ý tưởng, kiểm tra các công cụ đo lường hoàn hảo nhằm chuẩn bị cho một nghiên cứu với quy mô lớn hơn.

Quá trình thực hiện hoạt động nghiên cứu trường hợp bao gồm lựa chọn trường hợp nghiên cứu, lập kế hoạch nghiên cứu, thiết kế nghiên

cứu, chuẩn bị tiến hành thu thập dữ liệu, phân tích dữ liệu và kết luận về trường hợp nghiên cứu. Trong đề tài này, việc lựa chọn các chuỗi giá trị nghiên cứu điển hình tại vùng sinh thái khác nhau và các mô hình quản lý ATTP đặc thù tại các địa phương để xác định những ưu, nhược điểm của mô hình quản lý để đề xuất các giải pháp thể chế chính sách cải thiện mà nhân rộng các mô hình thành công.

Đề tài đã lựa chọn khảo sát 13 chuỗi giá trị thuộc các ngành hàng đã được lựa chọn là rau, quả, chè và thịt lợn. Nhóm ngành hàng rau khảo sát 03 chuỗi giá trị rau an toàn VietGAP và Hữu cơ tại các tỉnh trọng điểm về sản xuất rau là Hà Nội, Sơn La và Lâm Đồng. Nhóm ngành hàng quả khảo sát 03 chuỗi giá trị quả an toàn tại các tỉnh trọng điểm về sản xuất rau là Bình Thuận, Đồng Nai và Tiền Giang. Nhóm ngành hàng chè khảo sát 03 chuỗi giá trị tại các tỉnh trọng điểm về sản xuất chè là Hà Giang, Sơn La và Lâm Đồng. Nhóm ngành hàng thịt lợn khảo sát 04 chuỗi giá trị thịt sinh học và an toàn tại các tỉnh trọng điểm về sản xuất thịt là Hà Nội, Nghệ An, Đồng Nai và TP HCM. Đề tài đã sử dụng toàn bộ thông tin phỏng vấn nêu trên vào phân tích kết quả hiện trạng về chuỗi NSTP an toàn.

6. Kết cấu báo cáo tổng hợp đề tài

Ngoài phần mở đầu và kết luận, báo cáo kết quả nghiên cứu của đề tài này được chia làm 4 chương chính:

- Chương 1: Cơ sở lý luận, thực tiễn về mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.
- Chương 2: Thực trạng phát triển các chuỗi NSTP an toàn và thể chế quản lý, chính sách phát triển bền vững các chuỗi NSTP an toàn ở Việt Nam từ năm 2010 đến năm 2019.
- Chương 3: Xây dựng 03 mô hình thử nghiệm thể chế quản lý mới và áp dụng các chính sách phát triển bền vững chuỗi sản phẩm rau, quả, chè an toàn.
- Chương 4: Giải pháp phổ biến mô hình và hoàn thiện thể chế quản lý, chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.

Chương I.
CƠ SỞ LÝ LUẬN, THỰC TIỄN VỀ MÔ HÌNH THỂ CHẾ QUẢN LÝ VÀ CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

1.1. CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

1.1.1. Một số khái niệm liên quan

1.1.1.1. Khái niệm về chuỗi NSTP

Thông thường được hiểu là cách gọi vắn tắt của chuỗi cung ứng. Chuỗi cung ứng là sự kết nối của tất cả các hoạt động, bắt đầu từ khâu sản xuất nguyên vật liệu thành sản phẩm hoàn chỉnh & kết thúc khi sản phẩm đến tay người tiêu dùng cuối cùng (logistic4vn.com, 2019). Tuy nhiên, chuỗi NSTP an toàn để đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng và ATTP cần hoạt động theo cơ chế của chuỗi giá trị. Chuỗi giá trị là một tập hợp tất cả các hoạt động tập trung vào việc tạo ra hoặc tăng thêm giá trị cho sản phẩm (logistic4vn.com, 2019), bao gồm cả giá trị gia tăng do ATTP mang lại.

Chuỗi NSTP an toàn chưa phải là chuỗi giá trị NSTP an toàn, vì chuỗi này còn lỏng lẻo và cần phát triển các liên kết giữa các tác nhân trong chuỗi dựa trên tiêu chuẩn chất lượng rõ ràng để có thể trở thành chuỗi giá trị NSTP an toàn. Để đạt được tính bền vững của chuỗi NSTP an toàn, các nghiên cứu trên thế giới đã chỉ ra rằng cần áp dụng khái niệm chuỗi giá trị NSTP an toàn (Gereffi, 2009).

1.1.1.2. Khái niệm chuỗi giá trị

Khái niệm này được Porter đề cập năm 1985 khi bàn đến năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp. Theo ông, chuỗi giá trị là chuỗi của các hoạt động

mà trong đó sản phẩm đi qua tất cả các hoạt động của chuỗi theo thứ tự và tại mỗi hoạt động sản phẩm thu được một số giá trị nào đó. Chuỗi các hoạt động cung cấp cho các sản phẩm nhiều giá trị gia tăng hơn tổng giá trị gia tăng của tất cả các hoạt động cộng lại (Porter M., 1985).

Trong nông nghiệp, chuỗi giá trị nói đến cả loạt những hoạt động cần thiết để biến một sản phẩm (hoặc một dịch vụ) từ lúc chỉ còn là khái niệm, thông qua các giai đoạn sản xuất khác nhau đến khi phân phối tới người tiêu dùng cuối cùng và vứt bỏ sau khi đã sử dụng (M4P, 2008). Tiếp sau đó, một chuỗi giá trị sẽ được tồn tại khi tất cả những người tham gia trong chuỗi đều hoạt động để tạo ra tối đa giá trị trong toàn chuỗi.

Khái niệm chuỗi giá trị bao hàm cả các vấn đề thể chế về tổ chức (organization) và điều phối hay quản trị (governance), về các chiến lược và quan hệ quyền lực của những người tham gia khác nhau trong chuỗi. Các thỏa thuận, dàn xếp về thể chế trong quản trị chuỗi đóng vai trò quan trọng trong quản lý chuỗi. Để nghiên cứu chuỗi giá trị cần có một phương pháp tiếp cận tối ưu về những gì đang diễn ra giữa những người tham gia, những gì liên kết họ với nhau, những thông tin nào được chia sẻ và mối quan hệ giữa họ sẽ được hình thành và phát triển như thế nào (Kaplinsky R. và Morris M., 2009).

Chuỗi giá trị chính là một phương thức (kiểu) quản lý trong quản trị kinh doanh (Porter, 1985) nhằm nâng cao tính cạnh tranh của chuỗi cung ứng. Khái niệm mô hình quản lý chuỗi giá trị trước hết phải đề cập đến các thể chế điều phối quản lý bên trong chuỗi và các thể chế chính sách tạo môi trường hoạt động cho chuỗi và các công nghệ thích ứng cần thiết để vận hành chuỗi.

Theo phương pháp luận phát triển chuỗi giá trị (ValueLinks do GIZ đề xuất) thì quá trình phát triển chuỗi giá trị có nhiều giai đoạn, bao gồm lựa chọn ngành hoặc chuỗi giá trị, phân tích chuỗi giá trị, thiết kế chiến lược nâng cấp, thực hiện các hoạt động can thiệp, giám sát và đánh giá. Nhìn chung, ValueLinks bao gồm 12 giai đoạn, được tổ chức theo chu kỳ của dự án. Mỗi giai đoạn đều nêu cụ thể những nhiệm vụ mà các tổ chức kinh doanh và các tổ chức hỗ trợ thúc đẩy chuỗi giá trị cần phải thường xuyên thực hiện. Bảng dưới đây mô tả cụ thể các giai đoạn và các nhiệm vụ của mỗi giai đoạn.

Bảng 1.1. Các giai đoạn của phát triển chuỗi giá trị

Các giai đoạn của Phát triển chuỗi giá trị	Các nhiệm vụ của Phát triển chuỗi giá trị
Giai đoạn 0 Quyết định có nên tham gia vào việc thúc đẩy chuỗi giá trị hay không	(0.1) Đánh giá tiềm năng và các hạn chế của việc thúc đẩy chuỗi giá trị (0.2) Kết hợp thúc đẩy chuỗi với các phương pháp tiếp cận phát triển khác
Giai đoạn 1 Lựa chọn một chuỗi giá trị để thúc đẩy	(1.1) Xác định phạm vi các chuỗi giá trị cần thúc đẩy (1.2) Tiến hành và hỗ trợ nghiên cứu thị trường (1.3) Đặt ưu tiên trong các chuỗi giá trị khác nhau
Giai đoạn 2 Phân tích chuỗi giá trị	(2.1) Lập bản đồ chuỗi giá trị (2.2) Lượng hóa và phân tích chi tiết chuỗi giá trị (2.3) Phân tích kinh tế đối với chuỗi giá trị
Giai đoạn 3 Quyết định chiến lược nâng cấp chuỗi giá trị	(3.1) Thống nhất về tầm nhìn và chiến lược nâng cấp chuỗi giá trị (3.2) Phân tích các thuận lợi và khó khăn (3.3) Đặt ra các mục tiêu nâng cấp mang tính vận hành (3.4) Xác định các chủ thể tham gia vào việc thực hiện chiến lược nâng cấp (3.5) Dự báo về tác động của việc nâng cấp chuỗi
Giai đoạn 4 Tạo điều kiện cho quá trình phát triển chuỗi	(4.1) Làm rõ vai trò của nhà nước, tư nhân và các nhà tài trợ (4.2) Thiết kế một quy trình và đặt ra các dấu mốc bắt đầu và kết thúc (4.3) Tổ chức dự án thúc đẩy chuỗi giá trị và mở rộng phạm vi dự án (4.4) Thể chế hóa hành động tập thể của các chủ thể trong chuỗi
Giai đoạn 5 Tăng cường các liên kết kinh tế tư nhân	(5.1) Làm trung gian cho hợp tác chiều dọc: ký kết hợp đồng giữa nhà cung cấp và người mua (5.2) Đẩy mạnh hợp tác chiều ngang giữa các chủ thể trong chuỗi giá trị (5.3) Môi giới kinh doanh
Giai đoạn 6 Tham gia vào đối tác nhà nước - tư nhân	(6.1) Khuyến khích các đối tác tư nhân tham gia vào công tác phát triển (6.2) Ký kết các thỏa thuận hợp tác công tư
Giai đoạn 7 Tăng cường các dịch vụ trong các chuỗi giá trị	(7.1) Đánh giá các nhu cầu về dịch vụ và thị trường dịch vụ (7.2) Tăng cường các thị trường dịch vụ và các thỏa thuận tư nhân (7.3) Cải thiện độ nhạy bén của các nhà cung cấp dịch vụ của nhà nước (7.4) Sử dụng các dịch vụ hỗ trợ tạm thời một cách chiến lược
Giai đoạn 8 Huy động vốn cho các chuỗi giá trị	(8.1) Làm trung gian cho các thỏa thuận tài trợ cho chuỗi giá trị (8.2) Cấp vốn công khai cho việc phát triển chuỗi

(Xem tiếp trang 44)

Bảng 1.1. Các giai đoạn của phát triển chuỗi giá trị

Các giai đoạn của Phát triển chuỗi giá trị	Các nhiệm vụ của Phát triển chuỗi giá trị
Giai đoạn 9 Đưa vào các tiêu chuẩn về chất lượng sản phẩm, sinh thái và xã hội	(9.1) Tạo điều kiện cho việc xây dựng các tiêu chuẩn (9.2) Theo sát quá trình thực hiện các tiêu chuẩn (9.3) Xây dựng năng lực cho việc kiểm chứng các tiêu chuẩn
Giai đoạn 10 Cải thiện môi trường kinh doanh cho các chuỗi giá trị	(10.1) Hỗ trợ cho các sáng kiến tư nhân nhằm khắc phục những khó khăn ở cấp vĩ mô (10.2) Đẩy mạnh một chính sách nhất quán về thúc đẩy chuỗi giá trị
Giai đoạn 11 Theo dõi và quản lý tác động	(11.1) Xây dựng những giả định về tác động của việc thúc đẩy chuỗi giá trị (11.2) Kiểm chứng những giả định về tác động (11.3) Quản lý để đạt được những kết quả phát triển

Nguồn: *Cẩm nang ValueLinks – GTZ, 2018*

Do việc phát triển chuỗi giá trị nông sản tự phát thường kèm theo những thách thức về quản lý chất lượng sản phẩm trong chuỗi, rủi ro đối với môi trường và có thể xảy ra tình trạng bất bình đẳng trong phân phối giá trị gia tăng, đặc biệt đối với tác nhân nông dân, do đó nhà nước cần giữ vai trò chủ đạo xây dựng thể chế chính sách, tạo môi trường pháp lý cạnh tranh lành mạnh cho các tác nhân tham gia vào chuỗi và để sự vận hành chuỗi đạt hiệu quả tối ưu.

Phát triển chuỗi giá trị là quá trình thực hiện các giải pháp về thể chế và công nghệ để phát huy những thuận lợi, giải quyết những khó khăn trong chuỗi nhằm đảm bảo sản phẩm đáp ứng tốt hơn nhu cầu của thị trường, người tiêu dùng về chất lượng, tiêu chuẩn ATTP, bảo vệ môi trường, đồng thời tạo thêm giá trị gia tăng cho các tác nhân tham gia trong chuỗi. Những mục tiêu quan trọng để phát triển một chuỗi giá trị bao gồm:

Mục tiêu thứ nhất là thiết lập được một dòng lưu chuyển sản phẩm suôn sẻ trong chuỗi, thể hiện qua những giai đoạn vận chuyển và hậu cần, đưa sản phẩm từ một công đoạn đến công đoạn tiếp theo đúng thời gian, không để lưu trữ lâu, từ đó gia tăng và duy trì được chất lượng, tận dụng tối đa các nguồn lực về phương tiện, máy móc, tránh tình trạng tắc nghẽn ở một công đoạn bất kỳ. Quản lý thay đổi và rủi ro, tức là những sự kiện, hiện tượng không ngờ xảy đến.

Mục tiêu thứ hai, tiếp theo, đó là vấn đề tài chính và dòng tiền trong chuỗi giá trị, liên quan đến các tác nhân trong chuỗi, giữa những công đoạn trong chuỗi. Thông tin về tài chính giữa các tác nhân trong chuỗi tạo điều kiện thuận lợi cho sự hợp tác lâu dài và cùng có lợi, đặc biệt trong trường hợp một mắt xích gặp khó khăn trong việc triển khai các hoạt động độc lập.

Mục tiêu thứ ba đó là quản lý dòng thông tin xuyên suốt trong chuỗi, đảm bảo tính chính xác, tầm quan trọng, chi phí và thời gian truyền đạt thông điệp, tránh sự kiềm giữ thông tin lại ở một mắt xích bất kỳ trong chuỗi. Sự thông tin hiệu quả trong chuỗi góp phần gia tăng hiệu quả hoạt động cuối cùng của chuỗi.

Mục tiêu cuối cùng là xây dựng được cơ chế khuyến khích thúc đẩy hiệu quả hoạt động, các biện pháp chia sẻ rủi ro, hỗ trợ các tác nhân trong chuỗi, gồm các hoạt động như bảo đảm vay vốn, chứng nhận chất lượng nguồn cung cấp, hợp đồng dài hạn, hỗ trợ kỹ thuật, tiếp cận thị trường, chia sẻ lợi nhuận, rủi ro. Cơ chế khuyến khích linh hoạt có thể là sự phân chia tổng doanh thu của sản phẩm cuối cùng theo tỷ lệ đóng góp của các thành phần tham gia.

1.1.1.3. Mô hình quản lý chuỗi giá trị

Theo Gereffi (2009), khái niệm về mô hình quản lý chuỗi giá trị đề cập đến thể chế quan hệ giữa người mua, người bán, nhà cung cấp dịch vụ và thể chế quản lý hoạt động trong chuỗi hoặc hỗ trợ chuỗi để triển khai các hoạt động cần thiết để đưa sản phẩm hoặc dịch vụ từ khi thiết kế đến khi kết thúc quá trình sử dụng sản phẩm. Quản lý là về quyền lực và khả năng thực hiện kiểm soát dọc theo chuỗi—tại bất kỳ thời điểm nào trong chuỗi, một số công ty (hoặc tổ chức) đặt ra và thực hiện một số tiêu chí cho chuỗi hoạt động. Các tiêu chí chính để chuỗi giá trị hoạt động là: 1) Những sản phẩm nào được sản xuất, bao gồm thiết kế sản phẩm và thông số kỹ thuật; 2) Làm thế nào sản phẩm được sản xuất, liên quan đến định nghĩa của các quy trình sản xuất, có thể bao gồm các yếu tố như công nghệ được sử dụng, hệ thống tiêu chuẩn chất lượng, tiêu chuẩn ATTP, tiêu chuẩn lao động và tiêu chuẩn môi trường; 3) Bao nhiêu sản phẩm được sản xuất, khi nào, liên quan đến lập kế hoạch sản xuất và cách dịch vụ hậu cần hỗ trợ.

1.1.1.4. Chuỗi giá trị NSTP an toàn

Theo Tổ chức Nông lương Liên Hiệp Quốc (FAO), chuỗi giá trị NSTP an toàn được tổ chức và quản lý để đảm bảo ATTP và chất lượng của thực phẩm ở tất cả các khâu trong chuỗi. FAO cũng xây dựng chương trình ATTP và chất lượng nhằm phổ biến tiếp cận tổng hợp và liên ngành trong quản lý ATTP và chất lượng theo chuỗi. Công cụ để điều phối cấp quốc tế của FAO và WHO là CODEX, một tập hợp các tiêu chuẩn thực phẩm, hướng dẫn và quy trình thực hành ATTP đã được thống nhất bởi các quốc gia thành viên. Tiếp cận quản lý ATTP hiện đại này nhằm cung cấp cho nhà nước các tư vấn dựa trên bằng chứng mang tính khoa học, chuyển từ bị động phản ứng sang chủ động phòng ngừa các hiện tượng mất ATTP. Vai trò của nhà nước thực hiện các quy định ATTP thông qua hệ thống thanh tra, giám sát. Hệ thống quản lý nhà nước về ATTP này được xây dựng dựa trên tiếp cận rủi ro, bao gồm 03 hợp phần được thực hiện theo thứ tự là đánh giá rủi ro, quản lý rủi ro và truyền thông về rủi ro đến người tiêu dùng. Tiếp cận này cho phép nhà nước và các tác nhân trong chuỗi tập trung vào quản lý các khâu có rủi ro về ATTP nhằm tiết kiệm chi phí và tăng hiệu quả quản lý ATTP. Như vậy, quản lý ATTP theo chuỗi cần sự tham gia của các tác nhân xã hội tham gia chuỗi thực phẩm và chia sẻ trách nhiệm, chứ không phải chỉ riêng nhà nước.

Để thực hiện được tiếp cận quản lý rủi ro này, nhà nước cần tập trung đào tạo các thanh tra thực phẩm chuyên nghiệp, đầu tư cơ sở hạ tầng phân tích và truyền thông, đào tạo tăng cường năng lực cho khu vực tư nhân trong chuỗi NSTP về năng lực tự quản lý ATTP ở các khâu của mình (FAO, 2012). Đối với các tác nhân trong chuỗi, để giảm thiểu các rủi ro về ATTP, cần áp dụng các tiêu chuẩn thực hành tự nguyện đặc thù (như GAPs, GMP, HACCP…). Các điều kiện để thực hiện các tiêu chuẩn này là cần có sự đầu tư cho sản xuất và chế biến phân phối nhưng vẫn phải đảm bảo có lãi, các tiêu chuẩn cần được giám sát nghiêm túc bởi bên thứ ba hay có sự tham gia để đảm bảo tính khách quan và cần được dán nhãn và truy xuất được nguồn gốc để thông tin đến người tiêu dùng, đảm bảo sự tin tưởng của người tiêu dùng. Như vậy, các tác nhân trong chuỗi cần thống nhất về quản lý chất lượng và ATTP dựa trên các tiêu chuẩn được người tiêu dùng lựa chọn này và sử dụng nó như là một nội dung chủ yếu

của các hợp đồng mua bán nông sản trong chuỗi NSTP. Để tổ chức thể chế của chuỗi giá trị chặt chẽ được bền vững, cần xác định các tiêu chuẩn chất lượng ATTP rõ ràng theo các thị trường mục tiêu.

Theo tổ chức Công nghiệp quốc tế (UNIDO), nhà nước cần đào tạo về thực hành ATTP cho cả các doanh nghiệp lớn/nhỏ và hỗ trợ đầu tư về cơ sở hạ tầng quản lý chất lượng theo chuỗi giá trị, đặc biệt công nghệ sơ chế, chế biến, bảo quản lạnh sau thu hoạch thì mới có thể thúc đẩy các thành phần kinh tế tư nhân trong chuỗi chủ động trong việc thực hiện các quy định về ATTP theo các hướng dẫn đánh giá nguy cơ ATTP (HACCP), tiêu chuẩn tự nguyện quốc tế của hệ thống quản lý ATTP doanh nghiệp (ISO 2200:2018) được hình thành gần đây, hay các quy trình quản lý ATTP quốc tế (GFSI, CIEH...). Việc nhà nước tạo ra các điều kiện môi trường thể chế cho chuỗi giá trị thực phẩm hoạt động tốt hơn sẽ nâng cao được vấn đề tuân thủ ATTP và giảm thất thoát sau thu hoạch, giảm tỷ lệ thực phẩm bị trả lại do không đạt tiêu chuẩn ATTP khi xuất khẩu, đóng góp vào an ninh lương thực (UNIDO, 2014).

Nghiên cứu của Ngân hàng Thế giới (2017) về kinh nghiệm thế giới có thể áp dụng cho Việt Nam đã đề xuất rằng, trong điều kiện nông dân, doanh nghiệp nhỏ ở Việt Nam cần ưu tiên thích ứng các tiêu chuẩn thực hành tốt cho hộ, doanh nghiệp quy mô nhỏ và phát triển thị trường trong nước cho các sản phẩm được dán nhãn thực hành tốt (GAP, GMP, Hữu cơ…).

Tuy nhiên, công cụ tiêu chuẩn chất lượng thực hành sản xuất tốt đảm bảo ATTP tự nguyện được phát triển trên thế giới còn gặp các khó khăn như (1) khó khăn trong việc triển khai với các hộ và doanh nghiệp nhỏ; (2) tương đối phức tạp để có thể minh bạch thông tin với người tiêu dùng và (3) có quá nhiều tiêu chuẩn và phương thức chứng nhận của các nước khác nhau làm cản trở thương mại thực phẩm quốc tế.

Để giải quyết khó khăn nói trên trong việc áp dụng của các hộ/doanh nghiệp nhỏ thì giải pháp là thúc đẩy các hộ nông dân tham gia các HTX, Hiệp hội để áp dụng tiêu chuẩn chung và chứng nhận tập thể, với hệ thống tự kiểm soát chất lượng nội bộ HTX, Hiệp hội có sự tham gia như PGS.

Để giải quyết cản trở về minh bạch thông tin, cần ứng dụng công nghệ số với các nền tảng số như chuỗi khối, có thể giúp truy xuất nguồn gốc với khối lượng thông tin lớn hơn các công nghệ sử dụng mã QR trên trang

web. Việc truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ số có thể triển khai ở các chuỗi phân phối hiện đại.

Để giải quyết vấn đề quá nhiều tiêu chuẩn, cần thúc đẩy quá trình hài hòa hóa các tiêu chuẩn của các nước và hình thành các tiêu chuẩn mang tính quốc tế như GlobalGAP, AseanGAP… đối với thực hành nông nghiệp tốt. Đối với các tiêu chuẩn ATTP cho doanh nghiệp chế biến, phân phối thực phẩm thì việc hình thành bộ hướng dẫn chung Sáng kiến an toàn thực phẩn toàn cầu (GFSI) do các doanh nghiệp thực phẩm lớn và các siêu thị lớn liên kết với nhau đã hài hòa hóa với các tiêu chuẩn ATTP như GlobalGAP và IFS của Đức, SQF và PrimusGFS của Mỹ, BRC của Anh, CANADAGAP, FSSC22000 của Hà Lan, GRMS của Đan Mạch, JGAP của Nhật, ASIAGAP… Hướng dẫn này đã tổng hợp cả các tiêu chuẩn theo chuỗi bao gồm cả các tiêu chuẩn cho sản xuất, sơ chế, chế biến và phân phối thực phẩm (MAFF, 2018).

Ở Việt Nam, chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, theo hướng dẫn của Bộ NN&PTNT, là việc liên kết kiểm soát tất cả các khâu từ sản xuất ban đầu đến tiêu thụ sản phẩm như: Trồng trọt, chăn nuôi, đánh bắt đến thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến, đóng gói, vận chuyển và phân phối tiêu thụ sản phẩm. Tất cả các công đoạn đều áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo kiểm soát mối nguy ATTP toàn bộ chuỗi, bảo đảm truy xuất nguồn gốc, có cam kết về đảm bảo an toàn. Mục đích là tạo ra sản phẩm ATTP, có khả năng truy xuất được nguồn gốc. Về hình thức quản trị, nó liên quan đến Mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn trên thế giới (Nguyễn Thị Thu Hà, 2019).

1.1.1.5. Mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn bền vững

Mô hình quản lý chuỗi giá trị là tập hợp các thể chế quan hệ giữa người mua, người bán, nhà cung cấp dịch vụ và thể chế quản lý hoạt động trong chuỗi hoặc hỗ trợ chuỗi triển khai các hoạt động cần thiết để đưa sản phẩm hoặc dịch vụ từ khi thiết kế đến khi kết thúc quá trình sử dụng sản phẩm. Quản lý là về quyền lực và khả năng thực hiện kiểm soát dọc theo chuỗi—tại bất kỳ thời điểm nào trong chuỗi, một số công ty đặt ra và thực hiện một số tiêu chí cho chuỗi hoạt động.

Mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn giúp các cơ sở sản xuất kinh doanh tăng sản lượng, giá trị và xây dựng thương hiệu, nâng cao khả

năng cạnh tranh, đồng thời giúp các cơ quan quản lý nhà nước kiểm soát được ATTP trong quá trình sản xuất kinh doanh, truy xuất nguồn gốc và xử lý kịp thời các trường hợp vi phạm về ATTP. Thông qua logo nhận diện "sản phẩm tham gia chuỗi cung ứng sản phẩm an toàn", người tiêu dùng sẽ phân biệt được sản phẩm đã kiểm soát ATTP theo chuỗi với sản phẩm khác để lựa chọn.

Quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn là sự hợp tác và quản lý ngang giữa các cơ sở sản xuất, chế biến theo HTX, THT, hội và dọc giữa các tác nhân trong chuỗi để đảm bảo mục tiêu cuối cùng là chất lượng cao tới tay người tiêu dùng. Thông tin minh bạch và xuyên suốt cũng là một mục tiêu trong quản lý chuỗi NSTP an toàn. Hệ thống quản lý chuỗi NSTP an toàn cần phải đảm bảo là một hệ thống nhất quán và mở giữa các tác nhân, tức là thông tin, đặc biệt là thông tin về sản phẩm cần được chia sẻ và được tiếp cận bởi mọi tác nhân trong chuỗi. Hệ thống quản lý chuỗi NSTP an toàn phải đảm bảo cả tính hiệu quả. Hệ thống khi triển khai cần đảm bảo giúp giảm chi phí (chi phí không quá cao đối với mỗi tác nhân trong chuỗi), đồng thời giúp nâng cao năng lực cạnh tranh.

Việc triển khai mô hình kiểm soát theo chuỗi là xây dựng mối liên kết hợp tác sản xuất kinh doanh, chia sẻ rủi ro và trách nhiệm cho người dân, doanh nghiệp trong sản xuất thực phẩm, cùng nhau thúc đẩy sản xuất, nâng cao giá trị sản phẩm và tiêu thụ sản phẩm. Đây cũng là giải pháp hữu hiệu nhằm nâng cao ý thức, vai trò, trách nhiệm của người sản xuất kinh doanh thực phẩm, tạo ra những sản phẩm "sạch" cung cấp cho người tiêu dùng. Đây là những mô hình có tính đột phá, mang lại hiệu quả bền vững, được áp dụng ở nhiều nước trên thế giới. Xây dựng và phát triển các mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn là giải pháp yêu cầu tất cả các nhà sản xuất kinh doanh thực phẩm tuân thủ đầy đủ các yêu cầu đảm bảo ATTP, đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng, tuân thủ quy định về hội nhập quốc tế, gia tăng xuất khẩu, an sinh xã hội, cơ sở để thực hiện hiệu lực, hiệu quả, luật pháp về ATTP, đồng thời nâng cao vai trò trách nhiệm của người sản xuất kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng.

Mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn cũng được xem như biện pháp kiểm soát ATTP theo chuỗi. Việc này có ý nghĩa với cả người tiêu dùng lẫn những đơn vị tham gia chuỗi. Đầu tiên, người tiêu dùng được

lựa chọn nông sản sạch, an toàn, có đầy đủ thông tin truy xuất nguồn gốc; giúp củng cố niềm tin của người tiêu dùng đối với NSTP. Chuỗi giá trị NSTP an toàn hoặc chuỗi sản phẩm thực phẩm là không đồng nhất bởi không chỉ yêu cầu được xử lý sau thu hoạch đặc biệt, như quả tươi và rau, mà phải được xử lý qua một hoặc nhiều công đoạn sau thu hoạch, như cà phê, mật ong, trước khi được đưa ra thị trường. Vì thế, những sản phẩm giá trị cao có xu hướng yêu cầu đầu tư nhiều lao động hơn so với các sản phẩm ngũ cốc hoặc các cây trồng truyền thống khác, thông thường cần có sự ngăn chặn tác động của hệ thống máy móc tới các sản phẩm bởi vì chúng rất dễ bị dập nát (Joshi *et al.,* 2004).

Chất lượng là yếu tố then chốt để xác định giá và thị trường cho sản phẩm. Những sản phẩm này đồng thời cũng thường xuyên phải quản lý để ngăn chặn các vấn đề về vệ sinh và vệ sinh dịch tễ nhằm đảm bảo ATTP và ngăn chặn sự lan truyền của bệnh dịch ảnh hưởng đến an ninh lương thực. Những sản phẩm nông nghiệp giá trị cao thường dẫn đến giá cao và tạo ra thu nhập đáng kể cho nhà sản xuất (Weinberger & Lumpkin, 2007).

1.1.2. Vai trò của các tác nhân trong mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn hiện chưa có một mô hình chung, mà tương đối đa dạng và phụ thuộc vào đặc trưng của mỗi chuỗi nông sản và hệ thống thể chế quản lý của mỗi quốc gia. Tuy nhiên, trong phần này chúng tôi sẽ cố gắng khắc họa một bức tranh chung nhất về mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn trong điều kiện sản xuất là các hộ có quy mô nhỏ.

Mô hình quản lý ATTP hiện đại đã được quy định trong các luật ATTP của quốc tế cũng như Luật ATTP 2010 của Việt Nam là tiếp cận quản lý từ trang trại đến bàn ăn do các rủi ro về ATTP có thể xảy ra ở các khâu khác nhau trên con đường của thực phẩm từ trang trại sản xuất đến tay người tiêu dùng, tức là theo chuỗi giá trị. Chuỗi giá trị NSTP có thể do một doanh nghiệp đảm nhiệm từ đầu đến cuối, hay do nhiều tác nhân tham gia chuỗi liên kết với nhau thông qua các hợp đồng. Hiện nay, đa số các nước sản xuất nông nghiệp, mô hình sản xuất bởi hộ nông dân gia đình quy mô nhỏ khá phổ biến và chuỗi giá trị có

nhiều tác nhân tham gia. Trong điều kiện đó, mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn phổ biến thường được xây dựng bởi đồng thời cả 3 nhóm tác nhân chính: Trước hết là những tác nhân trực tiếp tham gia trong chuỗi (tác nhân cung ứng vật tư đầu vào, tác nhân sản xuất, tác nhân thu mua, chế biến, tác nhân phân phối, kinh doanh và người tiêu dùng) và các tác nhân hỗ trợ là nhà nước, các tổ chức chứng nhận bên thứ ba hay cộng đồng thuộc khu vực tư nhân.

1.1.2.1. Vai trò của tác nhân nhà nước đối với chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Trước đây, nhà nước tập trung kiểm soát sản phẩm cuối cùng dựa trên ngưỡng dư lượng ATTP để xử phạt, tuy nhiên tiếp cận này không hiệu quả. Gần đây chính phủ các nước đã chuyển dần sang nhà nước có vai trò truyền thông về nghĩa vụ đảm bảo ATTP là của cơ sở sản xuất lớn nhỏ; vai trò tạo môi trường thuận lợi cho thực phẩm an toàn lưu thông, các chuỗi giá trị NSTP an toàn phát triển; vai trò hướng dẫn cho khu vực tư nhân thực hiện tốt việc tự nguyện áp dụng quy định ATTP và quản lý rủi ro thông qua áp dụng tiêu chuẩn thực hành tốt, kết hợp với thanh tra, giám sát và phân tích sản phẩm cuối cùng.

Trong hệ thống quản lý ATTP hiện đại, nhà nước có vai trò chính là xây dựng khung thể chế, chính sách liên quan đến vấn đề quản lý ATTP và truyền thông, hướng dẫn khu vực tư nhân thực hiện quy định về ATTP, xây dựng các quy chuẩn, tiêu chuẩn, bắt buộc và tự nguyện về ATTP. Nhà nước cần xây dựng kế hoạch thanh tra và giám sát ATTP tại các khâu trong chuỗi theo các quy chuẩn và tiêu chuẩn dựa trên đánh giá rủi ro về ATTP. Nhà nước cũng công nhận, quản lý, giám sát chặt chẽ các tổ chức chứng nhận tư nhân bên thứ ba. Ở một số nước, nhà nước có thể trực tiếp thực hiện hay ủy quyền qua hợp đồng cho một số tổ chức tư nhân thực hiện, như việc kiểm soát các tổ chức chứng nhận chất lượng ATTP ở Nhật thông qua tổ chức FAMIC.

1.1.2.2. Vai trò của các tổ chức cung cấp dịch vụ phục vụ chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Các tổ chức cung cấp dịch vụ bao gồm các tổ chức chứng nhận và các tổ chức cung cấp dịch vụ. Các tổ chức chứng nhận bên thứ ba có vai trò

cấp giấy chứng nhận tiêu chuẩn ATTP (GAPs, GMP, HACCP, ISO, Hữu cơ…) cho các cơ sở sản xuất, cơ sở chế biến, kinh doanh sản phẩm ATTP cũng như kiểm tra, giám sát, phân tích việc tuân thủ quy định của tiêu chuẩn ATTP của họ. Các tổ chức này có thể là tư nhân hay công ích của nhà nước nhưng đều chịu sự chỉ định và giám sát của nhà nước một cách chặt chẽ để đảm bảo uy tín với người tiêu dùng. Các tổ chức chứng nhận cũng cần hội nhập quốc tế để hài hòa các tiêu chuẩn và phương thức chứng nhận.

Ở các nước phát triển thì vai trò của các hiệp hội nghề nghiệp rất quan trọng trong việc cung cấp các dịch vụ chuỗi giá trị và đảm bảo chất lượng. Các tổ chức cung cấp dịch vụ khu vực tư nhân gồm nghiên cứu đánh giá rủi ro, dịch vụ truy xuất nguồn gốc, phân tích ATTP, dịch vụ logistic lạnh.

1.1.2.3. Vai trò của các tác nhân trực tiếp vận hành chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Đây là các tác nhân trực tiếp tham gia và vận hành chuỗi giá trị nông sản an toàn, bao gồm: Các cơ sở cung cấp đầu vào, các hộ nông dân sản xuất NN, các THT, các HTX, các thương lái, các doanh nghiệp... Họ cùng thực hiện các quy định của nhà nước và theo yêu cầu của thị trường (người tiêu dùng) về ATTP. Họ cùng nhau xây dựng hệ thống sản xuất, chế biến, kinh doanh đáp ứng các quy chuẩn, tiêu chuẩn ATTP bắt buộc và đăng ký chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng ATTP tự nguyện, được chứng nhận bởi tổ chức chứng nhận bên thứ ba hay chứng nhận có sự tham gia. Ngoài ra, họ cũng cần đẩy mạnh việc xây dựng và tham gia vào hệ thống quản lý ATTP trong chuỗi theo cả chiều dọc chuỗi và chiều ngang như các HTX.

Các tác nhân trong chuỗi cũng cần hợp tác nhằm thực hiện minh bạch thông tin để thực hiện truy xuất nguồn gốc. Các cơ quan cung cấp dịch vụ truy xuất nguồn gốc thuộc khu vực tư nhân hiện nay phổ biến sử dụng truy xuất nguồn gốc điện tử trên website thông qua sử dụng mã QR phù hợp với tiêu chuẩn thông tin quốc tế GS1, hay trên các nền tảng số như chuỗi khối (blockchain). Việc truy xuất nguồn gốc có thể là tự nguyện hay bắt buộc tùy theo quốc gia và theo mức độ rủi ro về ATTP của các chuỗi. Xu hướng của hệ thống ATTP hiện đại là áp dụng truy xuất nguồn gốc chuyển từ tự nguyện sang bắt buộc đối với các mặt hàng nhạy cảm về nguy cơ ATTP như thịt, thủy sản hay sữa.

Bảng 1.2. Vai trò của tác nhân trong mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Tác nhân	Vai trò	Nội dung thực hiện
Nhà nước (Bộ NN&PTNT, Bộ Công thương, Bộ Y tế và Bộ KHCN)	Tác nhân tạo môi trường thể chế chính sách và quản lý nhà nước theo quy định của pháp luật cho việc vận hành chuỗi NSTP an toàn	• Xây dựng khung thể chế, chính sách liên quan đến ATTP. • Thực hiện quản lý nguy cơ ATTP bao gồm đánh giá nguy cơ ATTP. • Thực hiện giám sát, thanh tra, xử phạt về ATTP. • Công nhận, quản lý, giám sát các tổ chức chứng nhận. • Xây dựng hệ thống phòng thí nghiệm để phân tích chất lượng ATTP. • Đào tạo, hướng dẫn khu vực tư nhân về những lĩnh vực liên quan đến ATTP.
Tổ chức dịch vụ bên thứ ba cho chuỗi giá trị: Chứng nhận và dịch vụ truy xuất nguồn gốc	Chứng nhận các tiêu chuẩn ATTP cho cơ sở sản xuất và chế biến, kinh doanh	• Cấp giấy chứng nhận theo các tiêu chuẩn ATTP. • Kiểm tra, giám sát, phân tích việc tuân thủ quy định của tiêu chuẩn ATTP. • Đào tạo các cơ sở về ATTP và các tiêu chuẩn chứng nhận,… • Cung cấp dịch vụ truy xuất nguồn gốc theo tiêu chuẩn quốc tế GS1.
Tác nhân chính trong chuỗi giá trị: Cơ sở cung cấp đầu vào; Cơ sở sản xuất nông nghiệp (tổ nhóm nông dân, HTX, doanh nghiệp)	Sản xuất sản phẩm đảm bảo ATTP	• Xây dựng hệ thống thực hành sản xuất đáp ứng các tiêu chuẩn ATTP và đăng ký chứng nhận tiêu chuẩn ATTP. • Xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng và ATTP nội bộ (quản lý ngang). • Xây dựng và tham gia vào hệ thống quản lý ATTP trong chuỗi (quản lý dọc và ngang). • Xây dựng hệ thống thông tin truy xuất nguồn gốc.
Tác nhân chính trong chuỗi giá trị: Cơ sở thu mua, DN chế biến và kinh doanh nông sản	Chế biến, kinh doanh sản phẩm đảm bảo ATTP	• Xây dựng cơ sở chế biến, kinh doanh đảm bảo đủ điều kiện ATTP và đăng ký với cơ quan nhà nước, tổ chức chứng nhận. • Xây dựng hệ thống quản lý ATTP trong chuỗi thông qua ký hợp đồng với các cơ sở sản xuất phù hợp với nhu cầu của người tiêu dùng (quản lý dọc). • Xây dựng hệ thống thông tin truy xuất nguồn gốc.
Tác nhân chính của chuỗi giá trị: Người tiêu dùng	Tiêu dùng sản phẩm ATTP	• Mua và tiêu dùng sản phẩm ATTP có nhãn mác rõ ràng, có nguồn gốc và có thể truy xuất. • Xây dựng tiêu chuẩn và tham gia vào hệ thống quản lý ATTP trong chuỗi.

Nguồn: *Nhóm tác giả, 2019*

Trong quản lý ATTP theo chuỗi giá trị hiện đại, vai trò của các tiêu chuẩn chất lượng ngày càng trở nên quan trọng và phổ biến như là công cụ để quản trị chuỗi. ATTP không thể tách rời các thuộc tính khác của chất lượng NSTP mà trái lại, đang trở thành một yếu tố quan trọng trong việc hình thành tiêu chuẩn chất lượng chung của thực phẩm và đóng góp vào năng lực cạnh tranh của chuỗi. Bên cạnh các quy chuẩn bắt buộc về ATTP (như điều kiện vùng sản xuất, cơ sở sản xuất kinh doanh, mức dư lượng độc tố tối đa trong thực phẩm) thì các tiêu chuẩn thực hành tự nguyện bao gồm cả ATTP như VietGAP, GlobalGAP, JGAP ngày càng trở nên phổ biến và đối với một số thị trường là bắt buộc.

Việc phổ biến thực hiện mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn sẽ giảm sức ép của nhà nước về đảm bảo ATTP và công tác quản lý ATTP có hiệu quả hơn. Nhà nước sẽ giám sát việc công bố các tiêu chuẩn của các chuỗi để điều chỉnh.

1.1.3. Quy trình xây dựng mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Việc xây dựng mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn cần thực hiện theo các bước nhất định để đảm bảo tính hiệu quả trong các mô hình.

i. Liên kết hình thành chuỗi giá trị bền vững; sự liên kết này có sự hợp tác giữa tất cả các tác nhân trong chuỗi giá trị, đảm bảo bền vững cả về kinh tế thông qua việc chia sẻ giá trị, bền vững về xã hội và môi trường. Cơ chế hoạt động trong chuỗi giá trị tạo ra sự minh bạch thông tin giữa các tác nhân, đảm bảo các tác nhân trong chuỗi giá trị hoạt động giảm thiểu chi phí, đảm bảo chất lượng sản phẩm, ATTP và nâng cao khả năng cạnh tranh trên thị trường.

ii. Nâng cấp điều kiện ATTP từng khâu trong chuỗi, áp dụng hệ thống bảo đảm chất lượng, ATTP (GAP, GMP, HACCP) và hệ thống truy xuất nguồn gốc (truyền thống/điện tử); các thông tin và các kiến thức, quy trình liên quan đến việc bảo đảm an toàn và chất lượng NSTP được chia sẻ và phổ biến rộng rãi và có cơ chế giám sát thích hợp đảm bảo các tác nhân thực thi có hiệu quả các quy trình kỹ thuật.

iii. Tập huấn tổ chức sản xuất kinh doanh theo quy trình, hệ thống bảo đảm chất lượng, ATTP; hệ thống truy xuất nguồn gốc; đăng ký,

chứng nhận đủ điều kiện ATTP (GAP/GMP/HACCP/ISO…). Các hoạt động này có thể được thực hiện trong phạm vi chuỗi giá trị NSTP hoặc các cơ quan chức năng có liên quan. Việc đào tạo giúp cho các tác nhân nắm rõ quy trình, thủ tục trong việc đảm bảo chất lượng sản phẩm và ATTP trong từng khâu của chuỗi giá trị từ nơi sản xuất đến người tiêu dùng.

iv. Xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn…; phát triển nhãn hiệu, thông tin truy xuất, thương hiệu; truyền thông, quảng bá chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn; xử lý các vấn đề phát sinh, duy trì và mở rộng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn.

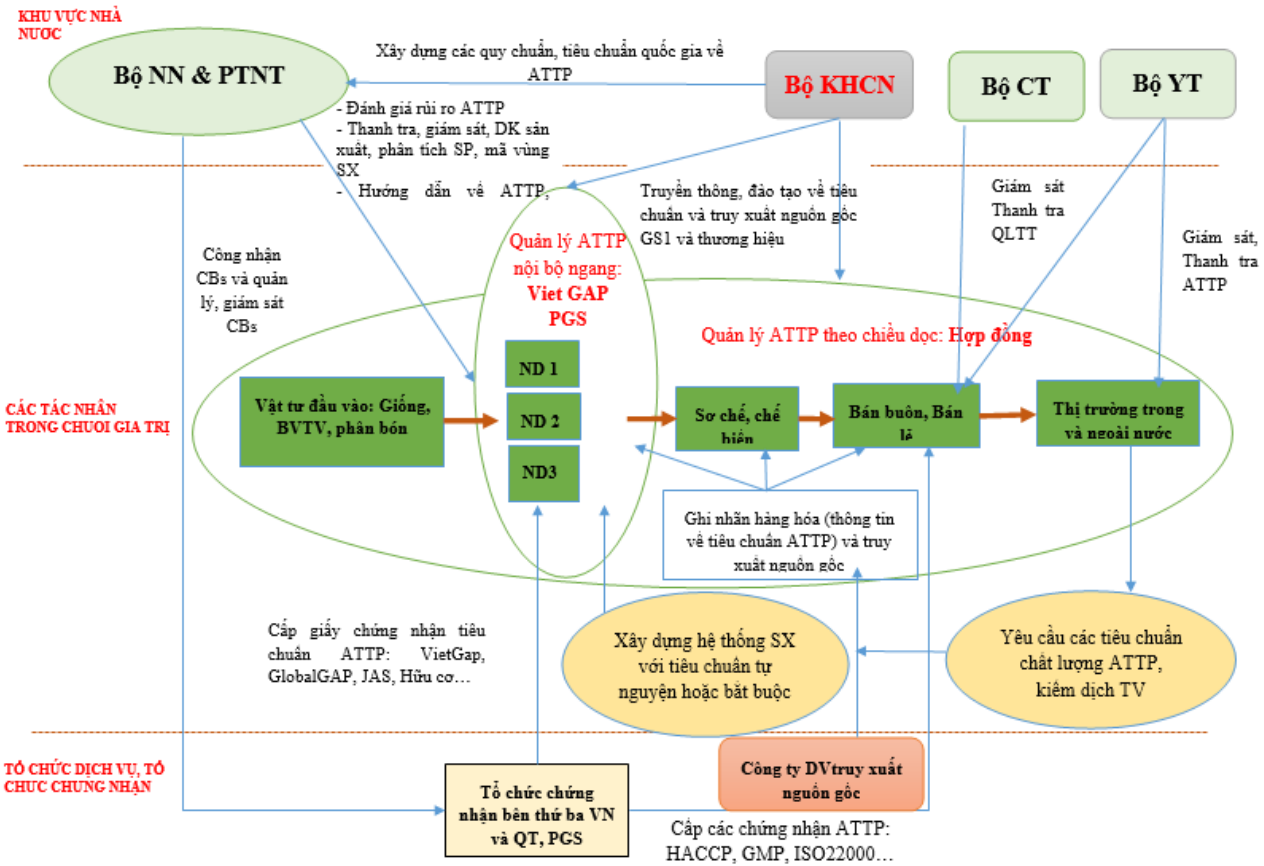
Trong điều kiện nhiều hộ nông dân nhỏ tham gia sản xuất, việc chứng nhận chất lượng trực tiếp đến từng hộ sản xuất không hiệu quả do chi phí quá cao, do vậy các hộ nông dân tham gia HTX và chứng nhận nên thực hiện theo phương pháp Đảm bảo chất lượng có sự tham gia (PGS). Chứng nhận chất lượng có sự tham gia có nguồn gốc từ hệ thống chứng nhận hữu cơ PGS do IFOAM khởi xướng. Gần đây hệ thống này được nhân rộng, áp dụng cả cho sản xuất nông sản an toàn do các hộ nông dân quy mô nhỏ sản xuất. Hệ thống đảm bảo cùng tham gia (PGS: Participatory Guarantee System) chứng thực cho người sản xuất theo nhóm, dựa trên sự tham gia tích cực của các bên liên quan gồm các tổ nhóm của người sản xuất, người tiêu dùng, công ty phân phối, cơ quan quản lý nhà nước và các đối tượng quan tâm khác tham gia chuỗi. Quá trình sản xuất và thu hoạch thường xuyên được giám sát, điều tra đảm bảo phát hiện, khắc phục những sai phạm nhỏ và loại bỏ lập tức các nhóm sản xuất, các sản phẩm mắc sai phạm nghiêm trọng.

Nhà nước thúc đẩy sự tham gia của các tổ chức của người tiêu dùng và doanh nghiệp vào quản lý ATTP trong chuỗi giá trị theo phương pháp Chứng nhận có sự tham gia (PGS) nhằm giảm chi phí chứng nhận, kiểm soát. Xây dựng cơ chế để thúc đẩy và tạo điều kiện hiệu quả để phối hợp và trao đổi thông tin giữa các tác nhân theo chuỗi giá trị thực phẩm (Đào Thế Anh, Nguyễn Thị Hà, 2016). Hệ thống chứng nhận chất lượng PGS và Chứng nhận bởi bên thứ ba không thay thế nhau mà mang tính bổ sung cho nhau, khi mà hệ thống chứng nhận PGS đóng vai trò hệ thống chứng nhận nội bộ trong HTX.

Các nghiên cứu trên thế giới về thể chế quản lý chuỗi giá trị nông sản và các nghiên cứu cơ sở lý luận trong kiểm soát ATTP đã chỉ ra rằng sự ứng xử của các tác nhân trong chuỗi nhằm đảm bảo ATTP được điều chỉnh bởi 3 thể chế là: thể chế nhà nước (tác nhân tham gia là nhà nước), thể chế thị trường (tác nhân tham gia là tư nhân) và thể chế tổ chức xã hội dân sự (tác nhân tham gia là gia đình và cộng đồng). Các thể chế này trái ngược nhau về kiểu lợi ích và kiểu hợp tác, tuy nhiên có tác dụng bổ sung để bù đắp các khiếm khuyết cho nhau để hình thành một hệ thống quản lý hoàn thiện. Trong nền kinh tế thị trường, vai trò của nhà nước, thị trường và tổ chức dân sự luôn được điều chỉnh chứ không cố định để tạo ra một hệ thống thể chế có chi phí thấp và đảm bảo mục tiêu quản lý. Nhà nước quản lý bằng chính sách, điều tiết và cưỡng chế; thị trường truyền tín hiệu giá để điều chỉnh lợi ích; tổ chức dân sự dựa vào thỏa thuận trên cơ sở mặc cả, hợp tác và thuyết phục. Nhằm đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng, nhà nước có vai trò quan trọng trong việc quyết định đến sự hình thành và tồn tại của các sản phẩm nông sản an toàn thông qua xây dựng các văn bản pháp quy quy định về các chuẩn mực của ATTP; thiết lập và vận hành hệ thống thực thi pháp lý.

Vai trò của thể chế thị trường (được thực hiện bởi cá nhân, đơn vị tuân thủ) và vai trò của thể chế tổ chức dân sự (được thực hiện bởi người tiêu dùng và hội bảo vệ người tiêu dùng) đối với ATTP là (1) hỗ trợ thể chế quản lý nhà nước trong việc phát hiện và loại bỏ những người sản xuất và tác nhân lưu thông, chế biến sở hữu sản phẩm không đảm bảo ATTP. (2) gây sức ép lên thể chế quản lý nhà nước thực hiện đầy đủ vai trò và từng bước hoàn thiện các chuẩn mực về ATTP và hệ thống giám sát kiểm tra. Song có thể thấy rằng, thể chế nhà nước hay thể chế thị trường chỉ là phần mềm trong việc duy trì ATTP, thực tế phát triển xã hội chỉ ra rằng, phần mềm có thể hoạt động tốt trong điều kiện này nhưng lại không hoạt động tốt trong điều kiện khác (Đào Thế Anh, 2013).

Tóm lại, để có thể kiểm soát được ATTP hiệu quả trong chuỗi NSTP cần có hai nhóm giải pháp chính là: thể chế và chính nhà nước và thể chế quản lý nội bộ chuỗi (bao gồm thị trường và xã hội dân sự) được phối hợp chặt chẽ. Một chuỗi giá trị có thể áp dụng kiểm soát ATTP có hiệu quả phải là một chuỗi có tính cạnh tranh cao, ATTP được tích hợp như là một yếu tố chất lượng quan trọng trong chuỗi giá trị NSTP.



Sơ đồ 1.1 Đề xuất mô hình tổng quát về thể chế quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn cho Việt Nam
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

Tổng hợp các nghiên cứu trong và ngoài nước, chúng tôi đã xây dựng mô hình tổng quát về quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn phù hợp với điều kiện Việt Nam (xem Sơ đồ 1.1).

1.1.4. Nội dung phát triển bền vững của mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

1.1.4.1. Tính bền vững của mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Phát triển bền vững chuỗi giá trị thực phẩm an toàn được cho là một cách tiếp cận cụ thể để phân tích hiện trạng tồn tại trong chuỗi giá trị thực phẩm, nhằm đưa ra các chiến lược hỗ trợ phát triển và đánh giá các tác động phát triển. Tiếp cận này không đơn giản là tìm ra các danh sách dài về các cản trở phổ biến thường được xảy ra trong chuỗi mà là tiếp đến đề xuất được các hướng giải quyết cho từng cản trở một trong chuỗi. Hơn thế, tiếp cận còn bao gồm việc phát triển tầm nhìn cho từng tác nhân trong chuỗi giá trị, xác định và ưu tiên những cản trở khái quát và liên quan nhất đến chuỗi, đề xuất các chiến lược nâng cấp tổng hợp, kế hoạch phát triển cụ thể mà tạo ra sự phối hợp tổng lực và có hiệu quả thực tiễn trong việc cải thiện tầm nhìn của các tác nhân trong chuỗi.

Nhằm xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến sự bền vững của chuỗi giá trị thực phẩm, tiến hành phân tích chuỗi giá trị một cách khái quát theo từng bước, từ đó đánh giá hiệu quả của chuỗi giá trị trước và sau khi cải tiến dựa trên các khái niệm của nhiều khía cạnh khác nhau của giá trị gia tăng và tính bền vững. Mặc dù mỗi một chuỗi giá trị có tính đặc thù nhất định, với những đặc điểm cụ thể và yêu cầu các chiến lược nâng cấp rõ ràng đến từng đặc điểm đó, 10 quy tắc tác động qua lại một cách chặt chẽ lên tất cả các mặt của chuỗi giá trị được thể hiện ở Sơ đồ 1.2.

Giai đoạn 1, đánh giá hiệu quả hoạt động chuỗi: Trong giai đoạn này tiến hành đánh giá kết quả đạt được của chuỗi về mặt kinh tế, xã hội và môi trường, kết quả đó có thực sự tạo ra một cái nhìn ban đầu có liên quan đến những gì nó có thể tạo ra trong tương lai (nguyên tắc 1, 2 và 3). Phát triển chuỗi thực phẩm bền vững nỗ lực hướng đến các chuỗi giá trị mà khoảng cách về hiệu quả giữa thực tế và tiềm năng là lớn nhất.

Giai đoạn 2, hiểu rõ về hoạt động của chuỗi: Đây là việc xác định các điểm chính điều khiển hoạt động (hoặc là các vấn đề cốt lõi của việc kém

Sơ đồ 1.2. Nguyên tắc phát triển bền vững chuỗi thực phẩm an toàn
(Nguồn: FAO, 2014)

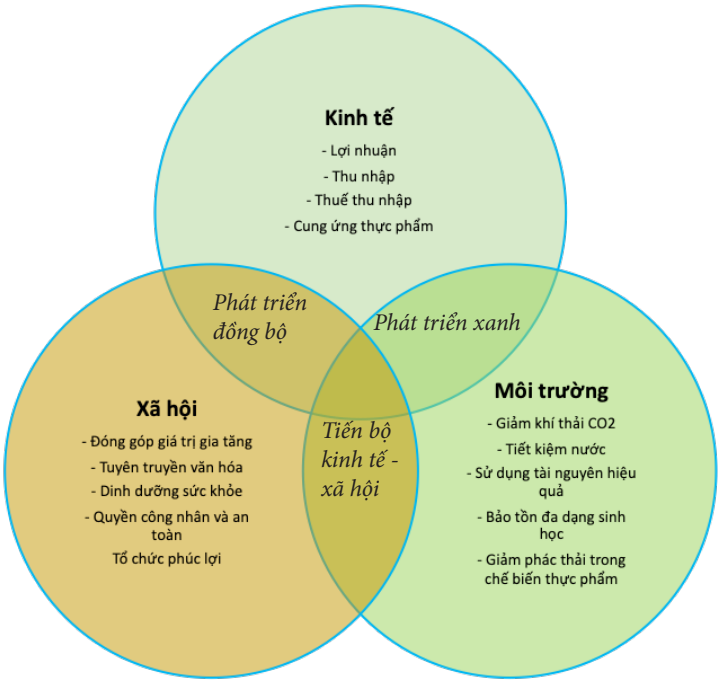
hiệu quả) bằng việc xem xét kỹ lưỡng ba khía cạnh chính: Các tác nhân trong chuỗi và các hoạt động của họ được kết nối với nhau như thế nào và các vấn đề kinh tế, xã hội và môi trường của họ (nguyên tắc 4); điều gì tác động đến các hành vi của các tác nhân trong các hoạt động kinh doanh (nguyên tắc 5); và làm thế nào giá trị được xác định khi tiếp cận thị trường cuối cùng (nguyên tắc 6).

Giai đoạn 3, cải thiện hoạt động chuỗi: Giai đoan này diễn ra một loạt các hành động liên quan mật thiết đến nhau: phát triển, dựa trên kết quả phân tích được tiến hành ở giai đoạn 2, cụ thể và hiện thực hóa các chiến lược và kết nối các chiến lược quan trọng trong phát triển chuỗi đã được các tác nhân đồng thuận (nguyên tắc 7); lựa chọn các tác động nâng cấp và đa dạng các đối tác mà có thể hỗ trợ chiến lược và có thể cụ thể quy mô tác động cuối cùng (nguyên tắc 8, 9 và 10). Chu trình trên được lặp lại bắt đầu với việc đánh giá các nỗ lực tác động đến việc cải thiện hoạt động.

1.1.4.2. Mô hình quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn theo các nguyên tắc bền vững

i) Bền vững về kinh tế: Là khả năng cạnh tranh, tính khả thi về mặt thương mại, khả năng tăng trưởng của mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn. Lợi ích và thu nhập tốt hơn (hoặc ít nhất là không giảm) đối với từng tác nhân trong chuỗi sẽ tạo ra sự bền vững lâu dài. Khi tất cả các tác nhân ở các khâu của chuỗi đều có lợi và công bằng thì mô hình chuỗi giá trị sẽ bền vững lâu dài.

ii) Bền vững về mặt xã hội: Là sự đáp ứng các chuẩn mực về thể chế và tổ chức xã hội, việc nâng cấp chuỗi theo hướng tạo ra giá trị gia tăng (tăng lợi nhuận và cụ thể là tăng thu nhập) cho số lượng lớn tác nhân trong chuỗi, nhất là các hộ nghèo theo tỷ lệ giá trị gia tăng được tạo ra sẽ mang lại lợi ích xã hội. Điều đó nói lên rằng, tất cả các tác nhân (nông dân, nhà sơ chế, người chế biến, người tiêu thụ, người tiêu dùng) đều có được giá



Sơ đồ 1.3. Các khía cạnh bền vững trong phát triển chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn
(Nguồn: FAO, 2014)

trị gia tăng thì khi đó tính bền vững về xã hội của chuỗi giá trị NSTP an toàn đạt được.

iii) Bền vững về mặt môi trường: Việc nâng cấp mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn tạo ra giá trị gia tăng cao hơn mà không làm cạn kiệt tài nguyên thiên nhiên (nguồn nước, đất, không khí, thực vật, động vật) thì chuỗi NSTP đó được xem là bền vững về môi trường. Ngược lại, nếu làm suy thoái hoặc cạn kiệt tài nguyên, ô nhiễm đất đai, nguồn nước, không khí thì chuỗi giá trị NSTP an toàn đó không bền vững về môi trường (FSVCD).

Mặc dù có 3 khía cạnh về mặt bền vững được đề cập riêng rẽ nhằm thấy rõ được các mặt, tuy nhiên trong thực tế, chúng đan xen vào nhau và trong một số trường hợp cần xem xét cụ thể cho từng khía cạnh. Ví dụ, các tiêu chuẩn của thị trường phát triển thường được đánh giá thông qua 3 mặt: kinh tế, xã hội và môi trường; trừ khi có cả 3 khía cạnh trên (đề cập cụ thể trong tiêu chuẩn) đã được xác định ngay từ khi bắt đầu, các tác nhân trong chuỗi có thể thậm chí không đủ khả năng tham gia vào thị trường.

Trong thực tế, một số công nghệ xanh (như bảo tồn nông nghiệp), có thể có lợi nhuận cao hơn các công nghệ kém thân thiện với môi trường, trong khi một số khác có thể giảm lợi nhuận (ví dụ, họ sử dụng các nguồn năng lượng thay thế). Thêm vào đó, cải thiện sự bền vững về mặt xã hội và môi trường đang trở thành mục tiêu chiến lược cho các công ty NSTP bởi vì nó đã có các thị trường xác định (tiêu chuẩn hoàn thiện) và tăng khả năng cạnh tranh (sự khác biệt trên thị trường). Có thể thấy, tăng tính bền vững về mặt xã hội và môi trường có thể dẫn đến cách thức mới để tăng giá trị tạo ra trong chuỗi giá trị.

- *Nguyên tắc 1: Bền vững về kinh tế*

Bền vững về kinh tế tập trung vào nâng cao giá trị gia tăng tạo ra trong toàn bộ chuỗi NSTP an toàn giá trị. Giá trị gia tăng này (thêm lợi nhuận, thu nhập và thặng dư tiêu dùng) phải được thể hiện rõ trong từng tổ chức thành phần của chuỗi khi mở rộng chuỗi. Một khả năng khác là để các tổ chức xã hội và các tổ chức cộng đồng tham gia như các tác nhân và cung cấp dịch vụ trong một hoạt động mở rộng chuỗi giá trị. Thể hiện vai trò xã hội của họ, các tổ chức này có thể tiến hành nâng cấp trong chuỗi giá

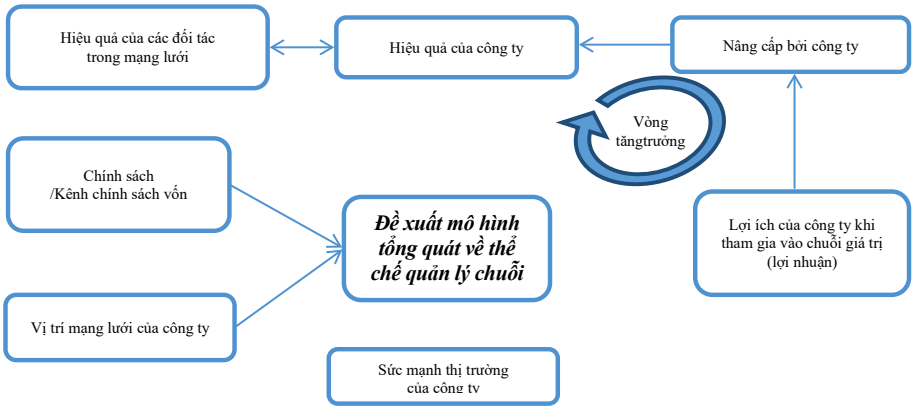
trị mà không quan tâm đến phần giá trị tăng thêm. Đây cũng được xem là bền vững nếu như chính phủ có sẵn nguồn quỹ dồi dào, lý do là vì mọi quá trình nâng cấp mà phụ thuộc vào sự hỗ trợ tài chính từ cộng đồng rõ ràng sẽ không bền vững và có thể thậm chí mang lại những tác động tiêu cực, như là giảm niềm tin của các tác nhân vào cơ hội để phát triển.

Các tác nhân trong chuỗi giá trị chia sẻ giá trị gia tăng theo 4 cách sau: i) Tăng lợi nhuận của các hãng, hoặc rộng hơn là thu nhập cho chủ sở hữu tài sản, bao gồm thu nhập từ tiết kiệm và cho thuê đất; ii) Tăng lương cho công nhân thông qua việc tăng năng suất làm việc; iii) Tăng đóng thuế cho chính phủ; iv) Tăng giá trị tiền cho người tiêu dùng thực phẩm. Năm phạm trù về giá trị gia tăng, tức là có thể ảnh hưởng tích cực hoặc tiêu cực đến môi trường (bên ngoài), liên quan mật thiết đến khía cạnh xã hội và môi trường nhưng cũng có giá trị về khía cạnh kinh tế, ví dụ thu nhập ảnh hưởng đến các hộ hoặc cá nhân bên ngoài chuỗi giá trị.

Phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP là một khái niệm nhiều mặt. Thông thường giá trị gia tăng không đi một chiều để đến một giá trị cân bằng ở mức độ cao hơn, nhưng thay vào đó luôn ở tư thế vận động hoặc đẩy nhanh quá trình tăng trưởng và chuyển đổi cơ cấu. Tăng thu nhập, tăng chất lượng sản phẩm và giảm giá năng lượng là cần thiết để sản xuất thực phẩm. Sự bền vững vì thế mà phải được tiếp cận một cách năng động, có nghĩa là không chỉ phạm trù về chuỗi giá trị nào cho hôm nay hoặc chương trình hỗ trợ nào mà cần các phạm trù về năng lực để thích ứng và phát triển.

Tăng lợi nhuận, bằng việc tái đầu tư cẩn thận, tạo ra vòng phản hồi tích cực mà nó chính là tâm của bền vững về mặt kinh tế. Nếu như lợi nhuận từ việc đầu tư của các công ty nước ngoài phần lớn được chuyển về đầu tư trong nội bội công ty thay cho tái đầu tư ở nước sở tại thì vòng tăng trưởng sẽ quay với tốc độ chậm hơn rất nhiều. Mặt khác, hạn chế trong sử dụng lợi nhuận trong việc tái đầu tư có thể tạo ra việc làm ở một nơi nào đó, đó là lý do tại sao các chính sách hỗ trợ đầu tư thường có những hạn chế nhất định. Đó là tác động cân bằng.

Không có lợi thế cạnh tranh nào trong kinh doanh là bền vững khi một lợi thế cạnh trạnh đơn thuần tạo ra cánh cửa cơ hội để phát triển cơ hội tiếp theo. Sự thích ứng đối với sự thay đổi nhanh của môi trường kinh doanh là mấu chốt của lợi thế cạnh tranh.



Sơ đồ 1.4. Vòng phản hồi tích cực thúc đẩy tăng trưởng bền vững
Nguồn: D. Neven, 2009.

Ở mức độ công ty, tăng trưởng về kinh tế có thể mô phỏng bằng các kết quả của vòng phản hồi tích cực từ vận hành (giá trị khách hàng tạo ra) đến cấu trúc vận hành (ví dụ: một hợp đồng) đến lợi nhuận (và các lợi ích khác) để nâng cấp (lợi nhuận tái đầu tư) và trở lại hoạt động. Các doanh nghiệp nông nghiệp lớn và nhỏ ở các nước đang phát triển, bao gồm các hội nông dân kinh doanh, thường không thực hiện các ghi chép và mức độ hiểu biết về tài chính thấp. Phần lớn những doanh nghiệp nông nghiệp nhỏ chỉ có các ý tưởng mơ hồ về khả năng sinh lời. Điều này đã làm phức tạp thêm việc đánh giá khả năng tạo ra lợi nhuận và bền vững trong bất kỳ đầu tư nào nhằm tăng năng suất. Trong các chương trình phát triển chuỗi giá trị, đánh giá khả năng sinh lợi nhuận hoặc là bị bỏ qua hoặc là bị đánh giá sai, thông thường bằng cách xem lao động gia đình và đất với giá trị thấp hơn nhiều so với thị trường. Tuy nhiên, lợi nhuận là yếu tố cốt lõi. Đây là yếu tố cơ bản nhưng thường không được đánh giá đầy đủ cho phát triển kinh tế: tăng trưởng cần lợi nhuận.

- *Nguyên tắc 2: Bền vững về xã hội*

Bền vững về mặt xã hội đề cập đến mặt cốt lõi mang tính tổng thể (inclusiveness). Mặc dù tính tổng thể đề cập đến tính bình đẳng trong tiếp cận tài nguyên và thị trường và có tiếng nói trong việc đưa ra quyết định, cuối cùng nó liên quan đến việc phân phối công bằng về giá trị gia tăng trong chuỗi để thực hiện đầu tư và giảm thiểu rủi ro. Vấn đề này không chỉ

mong muốn xã hội mà còn tăng cường quá trình tăng trưởng bằng việc tác động đến nhiều tác nhân. Việc loại trừ đa dạng các nhóm trong cộng đồng có thể dẫn đến sự bất ổn về mặt xã hội. Điều này làm xói mòn sự bền vững trong việc nâng cấp chuỗi giá trị. Kết hợp với 4 tác động về kinh tế được đề cập trong nguyên tắc 1 (lợi nhuận, thu nhập, việc làm, giá trị thực phẩm cho người tiêu dùng, thuế), 4 khía cạnh về mặt xã hội cần được quan sát là:

i) *Khía cạnh đầu tiên* là số lượng các hộ sản xuất nhỏ và các doanh nghiệp nông nghiệp vừa và nhỏ được hưởng lợi như thế nào từ các chiến lược nâng cấp chuỗi, ví dụ: lợi nhuận của họ tăng lên. Cần chú ý rằng, không phải tất cả các hộ sản xuất nhỏ và các doanh nghiệp vừa và nhỏ có thể xử lý các đề xuất nâng cấp chuỗi, tuy nhiên số lượng tham gia càng nhiều càng tốt, bắt đầu với các hộ kinh doanh và các doanh nghiệp vừa và nhỏ. Việc tham gia cần được khuyến khích bằng việc hỗ trợ các chiến lược hoặc cải thiện môi trường chuỗi, từ đó quá trình chọn lọc sẽ tự xảy ra.

ii) *Khía cạnh thứ hai* là số lượng và chất lượng việc làm được tạo ra, bản chất là kết quả của chiến lược nâng cấp chuỗi. Việc làm không chỉ là lương của lao động trên nông trại được nâng lên mà còn cả việc làm ở các khâu khác trong chuỗi (nơi tạo ra nhiều giá trị gia tăng: xử lý sau thu hoạch, chế biến, hậu cần, …) và thậm chí tạo ra các việc làm trong các ngành phi nông nghiệp mà được hưởng lợi nhiều từ sự lan tỏa của việc tăng thu nhập (đó là hạ tầng địa phương, các doanh nghiệp bán lẻ nhỏ và dịch vụ khách hàng). Trong phát triển chuỗi giá trị, việc làm là con đường chính nhằm thoát khỏi nghèo đói cho các đô thị và đặc biệt là các vùng nông thôn nghèo (ví dụ các hộ nông dân tự cung, tự cấp và những người nghèo không có đất). Tạo ra nhiều việc làm và các việc làm chất lượng cao trong một khía cạnh nào đó có sự xung đột về mục tiêu. Ví dụ, một công việc làm toàn thời gian sẽ thay thế một vài công việc bán thời gian, trong khi một công việc với mức lương cao hơn (cần dựa trên năng suất lao động cao hơn) có thể thay thế một vài công việc trả lương thấp. Trong xu thế phát triển thông thường, số lượng công việc trong các hoạt động kinh tế cụ thể giảm xuống (ít nhất liên quan đến từng giai đoạn) trong khi đó chất lượng công việc được cải thiện.

iii) *Khía cạnh thứ ba* liên quan đến việc cải thiện chức năng trong chuỗi giá trị thực phẩm. Mang lại hiệu quả cao hơn và phân phối tốt hơn có thể mang đến lượng lớn thực phẩm giá thấp và trên cơ sở đáng tin cậy hơn cho người tiêu dùng thu nhập thấp, bao gồm cả rất nhiều hộ sản xuất

nhỏ, những người mà phải mua thực phẩm. Các nâng cấp trên làm giảm khả năng tăng giá đột biến của các loại thực phẩm chính–điều mà thường dẫn đến sự bất ổn về xã hội trước đây (ví dụ: khủng hoảng giá gạo 2009). Đối với phân khúc thị trường thu nhập cao, nâng cao tiêu chuẩn và đưa thêm giá trị thông qua việc chế biến có thể đa dạng chủng loại các loại thực phẩm tiện lợi hướng đến đối tượng trung lưu. Người tiêu dùng ở các mức thu nhập khác nhau được hưởng hợi ích từ các sản phẩm thực phẩm an toàn và giá trị dinh dưỡng cao. Vì thế, về mặt tiêu dùng, phát triển chuỗi giá trị thực phẩm có thể mang lại ý nghĩa quan trọng và lợi ích lớn.

iv) *Khía cạnh thứ tư,* không liên quan đến bản chất mà liên quan đến việc các khoản thuế thu nhập gia tăng có từ việc nâng cấp chuỗi giá trị được sử dụng cho các mục đích xã hội. Thu nhập có thể sử dụng để lập quỹ hoặc tài trợ cho các chương trình chuyển đổi để hỗ trợ các hộ gia đình không được hưởng lợi từ việc kinh doanh trong chuỗi thực phẩm hoặc các hộ bị mắc kẹt trong các công việc có lương thấp hoặc các công việc bán thời gian. Bằng việc tập trung vào việc nâng cao năng lực như giáo dục, tiếp cận vốn và thông tin, hỗ trợ việc tập hợp hoặc các mạng lưới cơ hội, rất nhiều các chương trình xã hội có thể hỗ trợ chuyển đổi để có thêm các cơ hội việc làm. Thêm vào đó, các khoản thuế thu nhập gia tăng có thể hỗ trợ xã hội nhằm bảo vệ an sinh xã hội.

Cả bốn khía cạnh trên không chỉ là số lượng các lợi ích mang tính tổng thể mà còn là sự phân bổ lợi ích theo từng đặc điểm, như theo giới tính, thu nhập, tuổi tác, nơi cư trú (nông thôn hoặc thành thị) và trình độ giáo dục. Càng thêm các nhóm thiệt thòi có thể được hưởng lợi, càng thêm sự chấp nhận về mặt xã hội và vì thế càng cho thấy kết quả về mặt bền vững xã hội. Việc đánh giá tác động thực một cách tổng thể cũng là một vấn đề quan trọng, chẳng hạn, nếu một bộ phận nông dân hoặc doanh nghiệp nông nghiệp vừa và nhỏ hưởng lợi từ một chương trình hay một chính sách cụ thể nào đó. Điều đó có thể mang lại chi phí cho các tác nhân khác trong chuỗi giá trị (công nhân, nông dân, các doanh nhân, và người tiêu dùng). Chi phí này là khó có thể tránh trong điều kiện phát triển.

- *Nguyên tắc 3: Bền vững về môi trường*

Chuỗi giá trị thực phẩm phụ thuộc rất lớn và ảnh hưởng đến môi trường tự nhiên, đặc biệt ở giai đoạn sản xuất nông nghiệp. Sự phụ thuộc

này càng được thấy rõ bởi sự tăng lên của biến đổi khí hậu và cạn kiệt về nguồn tài nguyên thiên nhiên. Sự phân biệt cần được chỉ ra giữa điểm phụ thuộc vào môi trường và điểm đe dọa đến sự tồn tại của chuỗi giá trị và vì thế cần được thực hiện ngay lập tức (chẳng hạn, đánh bắt quá mức dẫn đến suy kiệt nhanh chóng trữ lượng cá, hoặc sử dụng các chất hóa học cấm dẫn đến bị thị trường đào thải) và sự tác động môi trường không gây ra sự đe dọa ngay lập tức đến sự tồn tại của chuỗi nhưng sự tác động này cần phải được giải quyết dần theo thời gian (ví dụ: giảm phát thải cacbon dưới tiêu chuẩn quy định). Giảm các nguy cơ phụ thuộc và hạn chế tối đa việc tác động đến môi trường đòi hỏi sự kiểm soát vận hành chặt chẽ hơn trong toàn bộ chuỗi. Điều này có thể đạt được bằng cách áp dụng các thực hành cải tiến (như nông nghiệp bảo tồn) và thông qua nhiều cách nâng cấp khác nhau (như hệ thống tưới, nhà kính, hợp đồng nông nghiệp và hạ tầng cộng đồng).

Các thành phần tư nhân và khu vực công cần tăng cường theo dõi các hoạt động của họ tác động đến môi trường thế nào và chứng minh được sự cải tiến trong hoạt động này. Sự theo dõi này là quan trọng đến sự phát triển và tăng cường theo dõi chi tiết các tiêu chuẩn môi trường. Tăng cường triển khai và theo dõi chi tiết các chỉ số về tiêu chuẩn môi trường cần được đẩy mạnh. Do đó, cần cụ thể hóa các chỉ số phát triển này, trong từng lĩnh vực cụ thể, có thể lượng hóa và giá trị hóa. Đối với tác động về môi trường của chuỗi giá trị hoặc của một tác nhân cụ thể nào đó trong chuỗi giá trị thì cần xác định cụ thể hóa hơn. Điều này sẽ giúp tăng tính ứng dụng và tính khả thi trong sản xuất xanh do được xem là phần chi phí sản xuất, đồng thời có thể tạo thêm giá trị và tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm.

1.1.5. Về chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Chuỗi giá trị được hình thành do các quan hệ liên kết của các tác nhân sản xuất kinh doanh dọc theo chuỗi của một sản phẩm, mang tính tự nguyện. Chiến lược quản lý ATTP từ trang trại đến bàn ăn là chiến lược chung được nhiều nước trên thế giới chấp nhận. Vai trò của nhà nước là tạo ra khung thể chế và chính sách tạo điều kiện thuận lợi cho chuỗi giá trị phát

triển một cách bền vững. Bên cạnh đó chuỗi giá trị NSTP an toàn còn chịu sự tác động của các khung thể chế và chính sách về quản lý ATTP.

Trong điều kiện các rủi ro lớn như đại dịch COVID19 xảy ra đầu năm 2020, EU và các nước đã xem xét lại chiến lược và chính sách phát triển bền vững các chuỗi giá trị thực phẩm an toàn "Từ trang trại đến bàn ăn". Theo EU, chuỗi giá trị NSTP an toàn bền vững đòi hỏi các cấu phần của chuỗi phải đạt tính bền vững: (1) Sản xuất thực phẩm bền vững, (2) Chế biến và phân phối thực phẩm bền vững, (3) Tiêu dùng thực phẩm bền vững và (4) Giảm thiểu thất thoát và lãng phí thực phẩm (EU, 2020). Các thay đổi về chính sách này nhằm đạt được một Hệ thống thực phẩm bền vững.

Hệ thống các chính sách về môi trường hoạt động của chuỗi giá trị và về ATTP có thể tích hợp trong một khung thể chế chính sách chung, bao gồm 3 nhóm chính sách chính:

▪ Nhóm thứ nhất gồm các chính sách mang tính "Định hướng" cho sự phát triển bền vững của chuỗi NSTP an toàn, bao gồm:

- Chiến lược phát triển sản phẩm quốc gia, sản phẩm vùng, sản phẩm thuộc Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) của các địa phương; sản phẩm được bảo hộ Chỉ dẫn địa lý về các vùng sản xuất hàng hóa tập trung,
- Kế hoạch phát triển các DN chế biến, các cụm chế biến NSTP,
- Kế hoạch phát triển các hệ thống phân phối hiện đại (siêu thị, chợ bán buôn hiện đại),
- Chính sách và hiệp định thương mại quốc tế,
- Nghiên cứu dự báo thị trường.

▪ Nhóm thứ hai gồm các chính sách "Tạo động lực" cho các tác nhân trong chuỗi cùng tham gia phát triển chuỗi NSTP an toàn, bao gồm:

- Chính sách thúc đẩy hợp tác, liên kết giữa các tác nhân trong chuỗi như HTX, THT, liên kết để phát triển bền vững chuỗi NSTP mà họ tham gia,
- Chính sách tạo môi trường kinh doanh thuận lợi, hỗ trợ, ưu đãi về đất đai, thuế, đầu tư, tín dụng cho các tác nhân,
- Chính sách thúc đẩy các dịch vụ chuỗi như nghiên cứu phát triển KHCN, dịch vụ logistic, dịch vụ chứng nhận chất lượng, tiếp cận thị trường và quảng bá sản phẩm, dán nhãn và bao bì thực phẩm, bảo hộ sở hữu trí tuệ.

▪ Nhóm thứ ba gồm các chính sách "Phòng chống rủi ro và giảm thiểu thiệt hại" cho các tác nhân trong quá trình phát triển chuỗi NSTP an toàn, bao gồm:

- Chính sách bảo hiểm sản xuất nông nghiệp,
- Chính sách về phòng chống thiên tai, dịch bệnh và chính sách bảo vệ môi trường, thích ứng với biến đổi khí hậu,
- Chính sách quản lý rủi ro về ATTP, bao gồm các điều kiện, tiêu chuẩn về ATTP, các chính sách quản lý rủi ro ATTP, chứng nhận ATTP, truy xuất nguồn gốc, truyền thông ATTP đến người tiêu dùng,

Hệ thống các chính sách này có ý nghĩa tạo đảm bảo cho sự phát triển bền vững của chuỗi giá trị.

Xu hướng toàn cầu hóa về các chuỗi cung ứng thực phẩm ngày càng phát triển cho thấy, cách tiếp cận thể chế về quản lý ATTP cũ không còn phù hợp với yêu cầu quản lý các vấn đề ATTP mới trong thế kỷ 20 (Hoffman, 2014). Theo Gereffi G. (2009), khi nghiên cứu về tiếp cận chuỗi giá trị toàn cầu nhằm kiểm soát ATTP và các tiêu chuẩn chất lượng đã chỉ ra rằng: Quá trình toàn cầu hóa các chuỗi cung ứng thực phẩm ngày càng nhấn mạnh tầm quan trọng của việc kiểm soát ATTP theo chuỗi. Quá trình điều phối trong chuỗi cũng được tác giả nhấn mạnh khi mà các hãng chế biến lớn ngày càng chiếm ưu thế trong các chuỗi cung ứng toàn cầu và đang sử dụng sức mua của mình để áp đặt các yêu cầu về điều kiện ATTP hay các tiêu chuẩn khác. Tác giả đã chỉ ra rằng, khi những đòi hỏi ngày càng tăng lên thì những người nông dân sản xuất nhỏ không có khả năng đáp ứng và dần bị loại ra khỏi chuỗi giá trị.

Mặt khác, tác giả cũng chỉ ra mối quan hệ giữa chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu và chuỗi cung ứng thực phẩm địa phương, song mối quan hệ này hoàn toàn phụ thuộc vào khả năng của các chuỗi cung ứng địa phương trong việc tham gia vào chuỗi cung ứng toàn cầu và trở thành các nhà cung ứng. Như vậy, việc củng cố thể chế quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm tại các quốc gia là vấn đề quan trọng trong quá trình thương mại hóa toàn cầu ngày càng gia tăng. Gereffi cũng nhấn mạnh sự chuyển đổi giữa vấn đề ATTP và các tiêu chuẩn chất lượng: khi các chuỗi nông sản và thực phẩm đang ngày càng công nghiệp hóa và toàn cầu hóa thì bản chất của ATTP đã có sự thay đổi so với bản chất ban đầu của nó. Khi sản

xuất nông nghiệp công nghiệp năng suất sẽ được tăng lên, đồng thời có nhiều sản phẩm mới ra đời, song kèm với nó là các nguy cơ mất an toàn mới sẽ xuất hiện. Khi chuỗi giá trị kéo dài và nhiều nhánh, sản phẩm đến tay người tiêu dùng phải trải qua nhiều công đoạn hơn với nhiều tác nhân tham gia, nên việc quản lý mối nguy trong toàn bộ chuỗi càng trở nên khó khăn.

Nội dung chính sách chính mà đề tài ưu tiên tập trung nghiên cứu là các chính sách thuộc nhóm Phòng ngừa rủi ro về quản lý ATTP trong mô hình quản lý ATTP theo chuỗi giá trị. Để đáp ứng nhu cầu tăng dần về chất lượng thực phẩm của người tiêu dùng trên thế giới, ATTP trong chuỗi quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm, đòi hỏi xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Lợi ích của hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm mang lại rất lớn: giúp cung cấp cho người tiêu dùng những thông tin về sản phẩm được họ mua, giúp nhà sản xuất có thể truy xuất quá trình sản xuất, đảm bảo chất lượng sản phẩm khi đến tay người tiêu dùng. Ngoài ra, hệ thống truy xuất nguồn gốc còn là một công cụ giúp các nhà quản lý thực hiện quản lý chất lượng sản phẩm và bảo vệ người tiêu dùng. Nhận thấy được tầm quan trọng đối với vấn đề rủi ro an toàn và chất lượng sản phẩm thực phẩm, các quốc gia ngày càng kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc sản phẩm thực phẩm bằng cách tăng cường các chính sách, luật pháp và tiêu chuẩn về ATTP, quản lý chất lượng ngành công nghiệp thực phẩm. Hệ thống truy xuất nguồn gốc được biết tới như một công cụ của các cơ quan quản lý kiểm soát yêu cầu chất lượng ATTP. Truy xuất nguồn gốc còn là một hệ thống giám sát chất lượng an toàn và hiệu quả, với mục đích cải thiện sự an toàn trong chuỗi thức ăn cũng như củng cố niềm tin của người tiêu dùng (Kher *và cs,* 2020) và đây cũng là kênh thông tin kết nối người sản xuất và người tiêu dùng (Regattieri *et al.,* 2007).

Tổ chức Tiêu chuẩn hóa quốc tế (ISO) ban hành các tiêu chuẩn liên quan đến truy xuất nguồn gốc như: ISO 22005:2007 "Truy xuất nguồn gốc đối với chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Nguyên tắc chung và yêu cầu cơ bản để thiết kế và triển khai hệ thống"; ISO 19381-3 "Yêu cầu đối với Truy xuất nguồn gốc".

Tổ chức mã số mã vạch quốc tế (GS1) đã ban hành tiêu chuẩn truy xuất nguồn gốc GS1 quy định các loại mã số phân định của GS1 sử dụng trong truy xuất nguồn gốc; GS1 cũng xây dựng mô hình đánh giá chứng

nhận hệ thống truy xuất nguồn gốc phù hợp tiêu chuẩn truy xuất nguồn gốc của GS1.

Bên cạnh các lợi ích mang lại từ hệ thống truy xuất nguồn gốc chuỗi cung ứng nói chung và hệ thống truy xuất nguồn gốc chuỗi cung ứng thực phẩm nói riêng, một trong những thách thức lớn nhất của truy xuất nguồn gốc chuỗi cung ứng thực phẩm đó là trao đổi thông tin giữa các công ty với nhau. Theo nghiên cứu của Bechiniet, Cimino, Lazzerini, Marcelloni, và Tomasi (2005), kết quả nghiên cứu cho thấy chỉ một vài điểm kết nối trong cả chuỗi cung ứng có khả năng truy xuất nguồn gốc trong nội bộ chuỗi cung ứng sẽ gây ra những khó khăn và không chắc chắn trong đảm bảo sự an toàn thông tin của cả chuỗi cung ứng. Sự đa dạng hóa của các hệ thống truy xuất khác nhau giữa các doanh nghiệp đã gây ra nhiều khó khăn trong kết nối và tương thích các hệ thống. Bên cạnh khó khăn trong trao đổi thông tin và tích hợp thông tin thì cách tiếp cận của người xây dựng hệ thống, trình độ học vấn hay nhận thức của khách hàng về truy xuất nguồn gốc cũng cần phải thay đổi. Thêm vào đó, cần có những động lực thúc đẩy các doanh nghiệp, vì đây là yếu tố rất quan trọng trong việc tạo ra các điều kiện thuận lợi cho truy xuất nguồn gốc (Donnelly, Karlsen, & Dreyer, 2011).

Xu thế toàn cầu hóa lương thực đòi hỏi các quốc gia cần có những thái độ nhất định đối với an toàn và chất lượng thực phẩm. Bên cạnh đó, nhu cầu thông tin về chuỗi cung ứng sẽ ngày càng gia tăng và sẽ trở thành yêu cầu bắt buộc đối với các hệ thống truy xuất nguồn gốc nói chung và đối với hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm nói riêng. Hệ thống truy xuất nguồn gốc sẽ "định nghĩa lại" chất lượng sản phẩm và các giao dịch thương mại trong tương lai. Đồng thời, nhu cầu của người tiêu dùng yêu cầu thông tin về sản phẩm được mua sẽ ngày càng nhiều hơn và các thông tin đó sẽ trở thành lợi thế cạnh tranh trong ngành công nghiệp thực phẩm.

Như vậy, việc xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc để quản lý chuỗi cung ứng nói chung và chuỗi cung ứng thực phẩm nói riêng là một tất yếu khách quan, phù hợp với thông lệ chung của thế giới và giúp quản lý hàng hóa lưu thông trên thị trường. Hơn nữa, xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc không những giúp cho doanh nghiệp, người tiêu dùng có cơ sở để đảm bảo nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm hàng hóa mà còn là công cụ

hữu hiệu cho các cơ quan quản lý nhà nước thực hiện quản lý sản phẩm hàng hóa trước và sau khi lưu thông trên thị trường, bảo vệ quyền lợi cho người tiêu dùng trước những rủi ro về sản phẩm hàng hóa. Đồng thời, việc xây dựng hệ thống chuẩn hóa, thống nhất hệ thống truy xuất chuỗi cung ứng thực phẩm trong một quốc gia sẽ tạo điều kiện cho sự đồng bộ thông tin, quản lý và dễ dàng truy xuất. Việc lựa chọn một hệ thống truy xuất nguồn gốc chuỗi cung ứng thực phẩm phù hợp theo các thông lệ quốc tế sẽ giúp cho sản phẩm hàng hóa dễ dàng lưu thông, tiết kiệm chi phí cho doanh nghiệp, cũng như hạn chế các rủi ro từ các khâu trong chuỗi cung ứng thực phẩm trong lưu thông hàng hóa giữa các quốc gia.

Tại Việt Nam, đứng trước bối cảnh thay đổi và yêu cầu của ngành sản xuất nói chung và ngành công nghiệp thực phẩm nói riêng, các chính sách về phát triển chuỗi cung ứng cũng được Nhà nước, các cơ quan như Bộ và các cơ quan liên quan quan tâm và hỗ trợ. Chính phủ đã giao các Bộ, ngành, địa phương, trong đó có Bộ Công Thương, xây dựng cơ chế, chính sách, cũng như các hoạt động hỗ trợ doanh nghiệp phát triển chuỗi cung ứng bền vững. Chính phủ, các Bộ, ngành, địa phương đã xây dựng nhiều cơ chế cũng như thực hiện nhiều hoạt động hỗ trợ doanh nghiệp Việt Nam tạo lập, tham gia và phát triển chuỗi cung ứng bền vững trong thời kỳ hội nhập. Như vậy, với việc các chính sách, chương trình hỗ trợ cho chuỗi cung ứng sản phẩm không những được các nhà khoa học quan tâm mà còn có sự quan tâm của Chính phủ, cơ quan quản lý, doanh nghiệp và người tiêu dùng.

Bên cạnh đó, Chính phủ, các cơ quan như Bộ, ban ngành cũng đã ban hành nhiều luật, quy định đối với truy xuất nguồn gốc sản phẩm hàng hóa nói chung và truy xuất nguồn gốc chuỗi cung ứng nói riêng, như Luật ATTP (2010), Luật Thủy sản (2017), Luật Chăn nuôi (2018), Luật Trồng trọt (2018) và Nghị định 100 (2019) về Phê duyệt Đề án thử nghiệm truy xuất nguồn gốc nông sản… Hiện nay, có trên 20 văn bản, chính sách khác nhau liên quan tới truy xuất nguồn gốc. Ngoài ra, các địa phương, các đơn vị cũng đã ban hành các quy định, triển khai các dự án liên quan tới truy xuất nguồn gốc nói chung và truy xuất nguồn gốc thực phẩm nói riêng. Như tỉnh An Giang đã ban hành Quyết định 3340/QĐ-UBND ngày 6/11/2017 về phê duyệt dự án xây dựng mô hình quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt heo trên địa bàn tỉnh An Giang. Hay UBND

tỉnh Lâm Đồng đã giao Sở NN&PTNT làm đầu mối, phối hợp với công ty TE-FOOD tiến hành nghiên cứu, xác định các nhóm nông sản ưu tiên áp dụng truy xuất nguồn gốc nông sản bằng công nghệ blockchain. UBND tỉnh Đồng Tháp đã hỗ trợ HTX xoài Mỹ Xương ứng dụng truy xuất nguồn gốc xoài với công nghệ blockchain, tạo ra giá trị gia tăng hơn 15% cho xoài. Trong đó, ưu tiên hàng đầu đối với các loại sản phẩm khoai tây, cà phê, sầu riêng… và một số sản phẩm có tiềm năng xuất khẩu. UBND Thành phố Hà Nội phê duyệt Kế hoạch 02/KH-UBND về việc duy trì, phát triển hệ thống thông tin điện tử sử dụng mã QR truy xuất nguồn gốc NSTP trên địa bàn Thành phố Hà Nội giai đoạn 2018–2020.

Nhìn chung, các văn bản, chính sách liên quan tới truy xuất nguồn gốc nói chung và truy xuất nguồn gốc thực phẩm đã được Chính phủ, Bộ, ban ngành, địa phương quan tâm, thông qua số lượng văn bản được ban hành. Việc ban hành nhiều các văn bản liên quan tới truy xuất nguồn gốc đã tạo vành đai bảo vệ ngành công nghiệp sản xuất trong nước, nhà cung cấp, người tiêu dùng và là công cụ hiệu quả giúp Nhà nước thực hiện các điều tiết của mình. Tuy nhiên, các hệ thống truy xuất nguồn gốc hiện nay vẫn còn tương đối mới mẻ, các quy định về hệ thống truy xuất nguồn gốc cũng chưa được thống nhất, còn thiếu sự đồng bộ. Các đơn vị, các ngành lại có những quy định, yêu cầu, cách thức quản lý truy xuất nguồn gốc riêng, vì vậy để thực hiện quản lý hệ thống truy xuất nguồn gốc cũng phát sinh nhiều khó khăn.

Truy xuất nguồn gốc có vai trò hết sức quan trọng đối với hoạt động sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp nói riêng, đời sống xã hội toàn dân nói chung. Trước những nhu cầu của khách hàng, yêu cầu của thị trường về vấn đề truy xuất nguồn gốc, một số doanh nghiệp trong nước đã chủ động triển khai xây dựng, áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc của doanh nghiệp để khẳng định tính minh bạch thông tin và chất lượng sản phẩm. Trong hệ thống truy xuất nguồn gốc, việc sử dụng tem truy xuất nguồn gốc trên các sản phẩm, hàng hóa ngày càng trở nên phổ biến, người tiêu dùng và các bên liên quan có thể truy xuất thông tin nhanh chóng, chính xác, qua đó nâng cao niềm tin của người tiêu dùng vào các sản phẩm có gắn tem truy xuất nguồn gốc. Việc cải thiện truy xuất nguồn gốc sản phẩm được các chuyên gia đánh giá là một trong những giải pháp giúp tăng giá trị hàng nông sản trong nước.

1.2. CƠ SỞ THỰC TIỄN VỀ MÔ HÌNH THỂ CHẾ QUẢN LÝ VÀ CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

1.2.1. Xu hướng phát triển các mô hình thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trên thế giới

Nhằm tăng cường năng lực kiểm soát ATTP cho các quốc gia, năm 2003 FAO/WHO đã hướng dẫn xây dựng thể chế quản lý ATTP ở các quốc gia. Trong đó, các thành phần của hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia cần bao gồm: 1) Những quy định và luật thực phẩm; 2) Quản lý kiểm soát thực phẩm; 3) Dịch vụ giám sát; 4) Dịch vụ phân tích; 4) Thông tin, giáo dục, truyền thông và đào tạo. Ngoài ra hướng dẫn cũng nhấn mạnh vào nguyên tắc tiếp cận trong kiểm soát thực phẩm hiện đại theo chuỗi: 1) Tiếp cận từ trang trại đến bàn ăn: Để đạt được bảo vệ người tiêu dùng với hiệu quả cao nhất cần thiết phải đảm bảo chất lượng và độ an toàn từ sản xuất đến tiêu thụ. Bên cạnh vai trò của nhà nước, tất cả các chủ thể trong chuỗi: người sản xuất, chế biến, vận chuyển, bán lẻ và người tiêu dùng đều đóng vai trò trong đảm bảo chất lượng và ATTP; 2) Phân tích rủi ro, bao gồm đánh giá rủi ro, quản lý rủi ro và thông tin về rủi ro; 3) Sự minh bạch: Hệ thống kiểm soát thực phẩm cần cho phép tất cả các tác nhân trong ngành hàng đóng góp vào hoạt động kiểm soát thực phẩm. Điều này sẽ khuyến khích sự hợp tác từ tất cả các tác nhân và ban ngành có liên quan, tăng tỷ lệ tuân thủ; 4) Đánh giá ảnh hưởng của các quy định để điều chỉnh chính sách.

Tài liệu hướng dẫn của FAO cũng đưa ra những vấn đề chung của các nước đang phát triển trong ATTP như: 1) Thực phẩm được sản xuất bởi một số lượng lớn người sản xuất quy mô nhỏ. Quá trình lưu thông sản phẩm cũng được thực hiện bởi nhiều tác nhân trung gian. Đặc điểm chung của các tác nhân là hạn chế về cơ sở hạ tầng, phương tiện sản xuất và vận chuyển, kho chứa sản phẩm cũng như kiến thức về ATTP. Đối với ngành công nghiệp chế biến ngoài hạn chế về công nghệ, cơ sở hạ tầng còn phải đối mặt với nguồn nguyên liệu không ổn định và không đảm bảo; 2) Thực phẩm đường phố đóng vai trò quan trọng tại các nước phát triển. 20–25% tiêu dùng thực phẩm của các hộ gia đình không được thực hiện tại gia đình. Quá trình đô thị hóa nhanh đã tạo ra lực lượng lao động di cư từ

nông thôn ra thành phố (họ không có chỗ định cư ổn định và không sống chung với gia đình của họ). Chính vì vậy, việc loại bỏ và kiểm soát thực phẩm đường phố có nguy cơ không đảm bảo ATTP cao là rất khó thực hiện; 3) Nguồn nhân lực và cơ sở hạ tầng cho kiểm soát thực phẩm thiếu và không đồng bộ. Vai trò của nhà nước trong việc đảm bảo ATTP nhằm bảo vệ sức khỏe của người dân là hết sự cần thiết, song các nghiên cứu về lý luận ở trên cũng đã chỉ ra việc phối hợp giữa cơ quan nhà nước và các tổ chức dân sự, doanh nghiệp là hết sức quan trọng đối với hiệu quả của quản lý ATTP. Quá trình thay đổi thể chế phụ thuộc cả vào năng lực của nhà nước và doanh nghiệp.

Ở Liên minh Châu Âu (EU), hệ thống quy định và tiêu chuẩn đối với sản phẩm của EU rất phức tạp và nghiêm ngặt, đặc biệt đối với thực phẩm như thịt, cá, hoa quả. Có thể nói hiện nay hệ thống tiêu chuẩn và quy định của EU so với nhiều nước trên thế giới là hoàn chỉnh hơn cả, điều này thể hiện trong thực tế là nhu cầu của người tiêu dùng ở EU về những sản phẩm sạch và an toàn rất cao.

Hệ thống quy định HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System), nghĩa là "Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn" hay "Hệ thống phân tích, xác định và tổ chức kiểm soát các mối nguy trọng yếu trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm". HACCP là sự tiếp cận có tính khoa học, hợp lý và hệ thống để nhận biết, xác định và kiểm soát mối nguy trong chế tạo, gia công, sản xuất, chuẩn bị và sử dụng thực phẩm nhằm bảo đảm thực phẩm là an toàn khi tiêu dùng. Ví dụ, việc áp dụng hệ thống HACCP trong dây chuyền thực phẩm sẽ bắt đầu từ nông trường và kết thúc bằng việc chuẩn bị thực phẩm riêng biệt hoặc ở khách sạn hoặc ở nhà.

Quy định HACCP được đặc biệt coi trọng đối với các nhà xuất khẩu ở các nước đang phát triển khi xuất khẩu vào thị trường EU, bởi nếu không thực hiện quy định HACCP sẽ không thể xuất được hàng của mình sang thị trường này. Chẳng hạn, trong ngành thủy sản các nhà sản xuất buộc phải tuân thủ Chỉ thị 91/492/EEC (quy định về việc phải thực hiện hệ thống HACCP) để được phép xuất khẩu thủy sản vào EU. Một viện kiểm tra được điều hành bởi Ủy ban châu Âu sẽ tiến hành thanh tra các công ty chế biến cá, chỉ khi qua được khâu kiểm tra này thì các công ty mới chính thức được công nhận và có tên trong "danh sách giới hạn" để được phép nhập khẩu.

Về *quản lý phụ gia thực phẩm*, tại các nước EU, các phụ gia thực phẩm được phép sử dụng đều mang số hiệu nhận biết, trước số hiệu là chữ E. Các phụ gia thực phẩm phải được ghi nhận trong danh sách các thành tố trên bao bì bằng cách cho biết tên chất hay số hiệu E của nó. EU đã ban hành các chỉ thị quy định những yêu cầu đối với các chất tạo ngọt (Chỉ thị số 94/35/EC), phẩm màu (Chỉ thị số 94/36/EC) và các phụ gia thực phẩm khác để sử dụng cho thực phẩm. Hiện nay các nước thành viên EU đã và đang hợp nhất các chỉ thị với luật về thực phẩm của nước họ. Bên cạnh đó, EU cũng đưa ra nhiều luật khác để điều chỉnh về mức độ tối đa của thuốc trừ sâu không phân hủy, kim loại nặng, nhiễm độc vi sinh và chất phóng xạ trong thực phẩm.

Hệ thống đóng gói, ghi nhãn thực phẩm: Quy định về vật liệu đóng gói thực phẩm với mục đích giới thiệu các vật liệu bao gói thông minh có tính kích hoạt và khả năng tăng thời hạn sử dụng, dễ theo dõi chất lượng thực phẩm. Phần bổ sung của những quy định là các yêu cầu về khả năng truy nguyên, theo đó các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được ghi nhận ở tất cả các khâu của quá trình sản xuất và phân phối.

Vật liệu bao gói có tính kích hoạt có thể tương tác với thực phẩm để giảm lượng ôxy và tăng hương vị, cũng như khả năng bảo quản. Một số loại bao gói có thể hấp thụ khí gas hay độ ẩm sinh ra trong quá trình thực phẩm chín tự nhiên, do đó, làm giảm nguy cơ thực phẩm bị nhiễm độc và giữ cho hương vị của sản phẩm tồn tại lâu hơn. Các vật liệu bao gói thông minh còn có khả năng biến đổi màu sắc giúp người tiêu dùng nhận biết được sản phẩm còn tươi hay đã hỏng. Ngoài ra, các chỉ dẫn về độ tươi của sản phẩm cũng được gắn trong bao gói nhằm cung cấp trực tiếp thông tin về chất lượng vi sinh của thực phẩm. Quy định của EU không cho phép sử dụng các vật liệu bao gói có phản ứng với thực phẩm cho dù những thay đổi này là có lợi. EU cũng ban hành danh sách những vật liệu plastic có thể dùng làm bao bì.

Quy trình thực hành nông nghiệp tốt GAP (Good Agricultural Practices): Đây là những nguyên tắc được thiết lập nhằm bảo đảm một môi trường sản xuất an toàn, sạch sẽ, thực phẩm phải bảo đảm không chứa các tác nhân gây bệnh như chất độc sinh học (vi khuẩn, nấm, virus, ký sinh trùng) và hóa chất (dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, hàm lượng nitrat), đồng thời sản phẩm phải bảo đảm an toàn từ ngoài

đồng đến khi sử dụng. GAP bao gồm việc sản xuất theo hướng lựa chọn địa điểm, sử dụng đất đai, phân bón, phòng trừ sâu bệnh hại, thu hái, đóng gói, tồn trữ, vệ sinh đồng ruộng, vận chuyển sản phẩm… nhằm phát triển nông nghiệp bền vững với mục đích bảo đảm ATTP, an toàn cho người sản xuất, bảo vệ môi trường, truy nguyên được nguồn gốc sản phẩm. Trong tương lai gần, các nhà sản xuất và xuất khẩu hoa quả và rau tươi nếu muốn cung cấp cho các dây chuyền siêu thị ở châu Âu sẽ phải chứng minh rằng sản phẩm của họ được sản xuất theo quy trình GAP và nhiều quốc gia, khu vực sẽ xây dựng GAP của mình theo chuẩn mực quốc tế khi sản xuất rau quả tươi.

Quy định truy nguyên nguồn gốc: Trong những năm gần đây, do một số dịch bệnh bắt nguồn từ gia súc và gia cầm đã lây lan nhanh chóng trên quy mô toàn cầu nên Mỹ và châu Âu đã ban hành các luật về ATTP, trong đó có các quy định về việc các doanh nghiệp cung ứng hàng vào Mỹ và châu Âu phải thực hiện ghi và cung cấp dữ liệu sao cho có thể truy nguyên được nguồn gốc của sản phẩm khi có vấn đề về ATTP. Việc áp dụng công nghệ thông tin và phổ biến điện thoại thông minh làm cho việc áp dụng truy xuất nguồn gốc điện tử giảm giá thành và phổ biến rộng rãi.

Tổ chức quốc tế EAN.UCC (do Hội đồng mã thống nhất của Mỹ UCC hợp nhất với Hội mã số vật phẩm châu Âu EAN) đã phối hợp với Ủy ban tiêu chuẩn châu Âu và các tổ chức liên quan nghiên cứu và áp dụng, thống nhất một giải pháp công nghệ chung cho việc truy nguyên nguồn gốc thực phẩm trong chuỗi cung ứng toàn cầu, đó là hệ thống tiêu chuẩn EAN. UCC. Một trong nguyên tắc chung của truy nguyên thực phẩm là tất cả các bên tham gia chuỗi cung ứng đều áp dụng các tiêu chuẩn chung cho truy nguyên thực phẩm, từng ngành có thể quy định hoặc xây dựng tiêu chuẩn đặc thù áp dụng cho ngành đó. Ví dụ, tổ chức EAN.UCC đưa ra mã số GS1 là một dãy chữ số nguyên, trong đó có các nhóm số để chứng minh về xuất xứ hàng hóa với đầy đủ và tin cậy các thông tin: đây là sản phẩm gì? do công ty nào xuất? công ty đó thuộc quốc gia nào? Do cách đánh số như vậy, mỗi loại hàng hóa sẽ có dãy số duy nhất để nhận dạng đơn nhất trên toàn thế giới. Đây là một cấu trúc mã số tiêu chuẩn dùng để nhận dạng sản phẩm hàng hóa theo các quốc gia hoặc các vùng khác nhau, tương tự như mã số điện thoại để liên lạc quốc tế.

Ở Mỹ, để phổ biến HACCP, thúc đẩy áp dụng quản lý rủi ro trong ngành thịt, các doanh nghiệp được khuyến khích áp dụng HACCP tự nguyện và sau đó chuyển sang HACCP bắt buộc cho chuỗi thịt hay thủy sản do mức độ rủi ro cao về ATTP. Nội dung của tiếp cận quản lý ATTP và quản lý rủi ro dựa trên HACCP bao gồm các bước nguyên tắc chính (Helander, 2009): 1) Phân tích các rủi ro theo chuỗi; 2) Xác định được các điểm chính yếu hay xảy ra mất ATTP để theo dõi; 3) Xác định các ngưỡng kiểm soát cho các điểm cần theo dõi; 4) Xây dựng hệ thống theo dõi kiểm soát; 5) Tiến hành các hoạt động điều chỉnh về điểm kiểm soát cho phù hợp; 6) Thực hành ghi chép, kiểm soát; 7) Kiểm tra sự vận hành hệ thống kiểm soát.

Nguyên tắc quản lý ATTP dựa vào việc phân tích và xác định các mối nguy nhằm tập trung kiểm soát cũng khẳng định rằng không thể có đủ nguồn lực để có thể giám sát toàn bộ các khâu trong chuỗi nếu không tiến hành xây dựng các quy trình sản xuất nhằm ngăn chặn mối nguy và tập trung kiểm soát ở các khâu trọng yếu. Các chính sách của nhà nước cần được tạo ra nhằm khuyến khích và bắt buộc các tác nhân trong chuỗi thực phẩm tiến hành áp dụng các biện pháp ngăn chặn các mối nguy về ATTP.

Truy xuất nguồn gốc là vấn đề được nhấn mạnh trong quản lý ATTP, do đó việc ứng dụng công nghệ tin học, hình ảnh được xem như là một giải pháp đắc lực trong kiểm soát ATTP theo chuỗi cung ứng/chuỗi giá trị. Mỹ là một trong những quốc gia đi đầu trong việc thay đổi các phương thức kiểm soát ATTP, được thể hiện ở bảng dưới đây.

Bảng 1.3. Các phương thức kiểm soát an toàn thực phẩm

Các phương thức đang phổ biến	**Các phương thức mới, hiện đại**
Văn bản pháp lý của FDA, USDA	Văn bản pháp lý của FDA, USDA
Tiêu chuẩn như HACCP	Các tiến bộ trong khoa học thực phẩm
Các quy trình khử khuẩn, khử trùng	Truy xuất nguồn gốc điện tử theo chuỗi
Thanh tra, kiểm soát chất lượng	Quản lý rủi ro tiên tiến
Đóng gói sản phẩm	Công nghệ kiểm soát tại biên giới như: công nghệ quét nguyên khối, viễn thám...
Thu hồi sản phẩm	Các tiến bộ về y tế
Theo dõi các lô hàng bán ra	

Nguồn: *Gerrefi, 2009*

Trong quá trình toàn cầu hóa, lượng thực phẩm lưu thông tăng lên và các nguy cơ mất ATTP cũng tăng mạnh, làm cho kiểm soát ATTP trở thành mối quan tâm hàng đầu của các chính phủ bằng cách đưa ra các quy định bắt buộc. Bên cạnh đó, để thúc đẩy kinh doanh thì các doanh nghiệp trong chuỗi cũng chủ động xây dựng các tiêu chuẩn chất lượng tự nguyện mang tính tư nhân nhằm chứng minh uy tín với người tiêu dùng. Các hệ thống kiểm soát, chứng nhận này trở thành một hệ thống phức tạp bao gồm các quy chuẩn nhà nước và tiêu chuẩn tư nhân. Trên thực tế, vận hành chuỗi thực phẩm rất khó để tách rời các hệ thống vì vậy xu hướng mới đây là các tiêu chuẩn thực phẩm tổng hợp ra đời. Các tiêu chuẩn này trước hết bao gồm các yếu tố về ATTP bắt buộc (như dư lượng thuốc sâu, hóa chất bổ sung...), ngoài ra còn bao gồm cả chất lượng thực phẩm và các tiêu chuẩn xã hội và môi trường (Henson và Reardon, 2005). Với tính phức tạp của các quy chuẩn, tiêu chuẩn công tư như vậy người tiêu dùng rất khó có thể nhận biết được và tin tưởng để có thể quyết định mua hàng, vì vậy xu hướng cần đến sự chứng nhận của các công ty bên thứ ba được nhà nước ủy quyền ra đời và phát triển mạnh. Một ví dụ về các các yếu tố của tiêu chuẩn cho chuỗi thực phẩm được thể hiện trong bảng sau:

Bảng 1.4. Các yếu tố của tiêu chuẩn an toàn thực phẩm trong chuỗi thực phẩm

ATTP	Chất lượng sản phẩm	Tiêu chuẩn môi trường, xã hội
• Dư lượng hóa chất • Thực phẩm bổ sung • Tiêu chuẩn vệ sinh • HACCP • Truy xuất nguồn gốc	• Phân loại • Độ tươi • Hỗn hợp sản phẩm • Độ sạch • Yêu cầu về dán nhãn mác • Thành phần dinh dưỡng	• Yêu cầu tái chế • Yêu cầu của hữu cơ • Tiêu chuẩn lao động • Tiêu chuẩn thương mại công bằng • Trách nhiệm xã hội • Phúc lợi của gia súc • An toàn sinh học • Áp dụng công nghệ chuyển gen

Nguồn: *Gerrefi, 2009*

Để quản lý ATTP hội nhập với xu hướng toàn cầu hóa nhanh của chuỗi giá trị thực phẩm, Henson (2006) đã đề cập về hệ thống mô hình kết hợp công tư trong quản lý ATTP và quản lý chất lượng đối với các chuỗi giá trị toàn cầu.

Bảng 1.5. Mô hình kết hợp công tư trong quản lý an toàn thực phẩm

	Quản lý bắt buộc	Quản lý tự nguyện	Tổ chức tư nhân	
			Tập đoàn	Hãng tư nhân
Quốc gia	• Quy chuẩn quốc gia	• Chương trình tăng cường ATTP • Hệ thống HACCP nâng cao • SQF (Đến 2003) • Chương trình hữu cơ quốc gia của Bộ Nông nghiệp Mỹ	• Hệ thống HACCP của tập đoàn Dutch • Tiêu chuẩn quốc tế BRC cho chế biến • Tiêu chuẩn thực phẩm bảo đảm • Chương trình quản lý chất lượng thịt lợn của Mỹ	• Lựa chọn của thiên nhiên (nhãn hàng Tesco, Anh) • Trang trại đến bàn ăn (Marks & Spencer, Anh) • Ngành hàng nông sản sạch (Auchan, Pháp) • Ngành hàng chất lượng (Carrefour, Pháp) • Hương vị vùng miền (Casino)
Quốc tế	• Cam kết chung của EU • Cam kết của WTO	• ISO 9000 • ISO 22000	• Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế • SQF 1000/ 2000/3000 • Thực hành nông nghiệp tốt của Châu Âu (GLOBALGAP)	• Áp dụng tương tự như trên (đối với các các tập đoàn đa quốc gia)

Nguồn: *Gerrefi, 2009*

Ở cấp độ quốc gia, các tổ chức tư nhân cần áp dụng quy trình kiểm soát ATTP tại các nhà máy, khu vực sản xuất bằng hệ thống HACCP và các tiêu chuẩn tự nguyện, các quy trình và tiêu chuẩn tự nguyện được nhà nước cho phép áp dụng. Bên cạnh đó, nhà nước có các chương trình khuyến khích các tổ chức áp dụng tự nguyện nhằm nâng cao thương hiệu, uy tín của sản phẩm trên thị trường. Song nhà nước cũng xây dựng các quy chuẩn quốc gia bắt buộc các tổ chức, cá nhân trong chuỗi áp dụng. Sự kết hợp giữa quản lý nhà nước và các tác nhân sản xuất nhằm đảm bảo chuỗi giá trị thực phẩm trong nước và địa phương đáp ứng các yêu cầu về ATTP.

Tham gia thị trường quốc tế, các chuỗi giá trị thực phẩm cũng cần tuân thủ các quy chuẩn bắt buộc của các vùng nhập khẩu và của Tổ chức Thương mại Thế giới về ATTP. Để đáp ứng các yêu cầu đó, các tổ chức cá

nhân trong chuỗi cần áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế về chất lượng như SQF, quy trình Thực hành nông nghiệp tốt GlobalGAP hay các hãng tư nhân nhằm tạo ra các dòng sản phẩm đặc thù hướng đến từng thị trường do chủ trương nhấn mạnh áp dụng các tiêu chuẩn hữu cơ, tự nhiên. Xây dựng các thể chế chính sách nhằm bảo vệ người tiêu dùng trong nước về ảnh hưởng của ô nhiễm thực phẩm, mỗi quốc gia tự thiết lập các hệ thống giám sát ATTP theo những thế mạnh về công nghệ, năng lực tài chính, nguồn nhân lực và đặc điểm của chuỗi NSTP.

1.2.2. Kinh nghiệm quốc tế về xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

1.2.2.1. Quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn dựa trên đánh giá rủi ro và xác định các biện pháp phòng ngừa

Mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn được xây dựng dựa trên việc phân tích và đánh giá rủi ro.

Cơ quan quản lý rủi ro hợp tác với các tổ chức cá nhân liên quan, nghiên cứu khả năng kỹ thuật và hiệu quả kinh tế trong thực hiện, quyết định các chính sách và biện pháp thích hợp, thực thi, kiểm chứng, sửa đổi các chính sách và biện pháp đó.

Cơ quan quản lý nguy cơ được thiết lập trong Bộ Lao động và Y tế, Bộ Nông lâm Thủy sản, Cục Bảo vệ Người tiêu dùng. Bộ Lao động và Y tế, dựa theo Bộ luật ATTP, thực hiện các biện pháp phòng ngừa phát sinh các nguy hại về mặt vệ sinh an toàn xảy ra do nguyên nhân ăn uống và quản lý thực phẩm được sử dụng để buôn bán kinh doanh.Bộ Nông lâm Thủy sản, thực thi các biện pháp quản lý nguy cơ liên quan đến quá trình sản xuất trong nghiệp vụ, đến bảo đảm ATTP nông lâm thủy sản và các biện pháp thúc đẩy, cải tiến sản xuất, lưu thông, tiêu thụ và chế biến sản phẩm nông lâm thủy sản. Cục Bảo vệ Người tiêu dùng: Căn cứ vào Luật Bảo vệ người tiêu dùng liên quan đến đảm bảo an toàn, an tâm đối với thực phẩm, cơ quan đánh giá rủi ro cùng với các cơ quan quản lý rủi ro phải đứng trên quan điểm của người tiêu dùng, đóng vai trò nòng cốt trong việc cung cấp đầy đủ thông tin và tập hợp mọi ý kiến phản ánh của người tiêu dùng đối với các chính sách.

Quản lý hàng hóa nhập khẩu

Các nước nhập khẩu nông sản thường có hệ thống thể chế quản lý sản phẩm nhập khẩu được xây dựng rất chặt chẽ nhằm hạn chế tối đa các mối nguy.

Đối với nước nhập khẩu: Tuân thủ thỏa thuận hợp tác giữa hai nước, yêu cầu tôn trọng quy chế vệ sinh thực phẩm; Tiến hành kiểm tra tại nơi sản xuất khi có các thông báo vi phạm, hoặc nhận được các thông tin ATTP cảnh báo từ nước ngoài.

Khi nhập khẩu: Tiến hành kiểm tra tại cơ quan kiểm dịch; Tiến hành các chế độ kiểm tra khi nhập khẩu, mức độ kiểm tra theo 3 mức tùy thuộc vào từng loại nông sản:

(1) Lệnh kiểm tra đối với những thực phẩm không phù hợp Luật Vệ sinh của thực phẩm đồng chủng loại, bị nghi ngờ nhiều khả năng không phù hợp với Luật Vệ sinh thực phẩm.

(2) Kiểm tra giám sát là kiểm tra dựa trên kế hoạch hàng năm được hoạch định trên mức độ nguy cơ phát sinh cho từng loại thực phẩm, gồm số lượng nhập khẩu, số vụ nhập khẩu, tỷ lệ vi phạm.

(3) Tự chủ kiểm tra đối với những mặt hàng nông sản không phát sinh vấn đề khi kiểm tra giám sát trong thời gian dài.

Quản lý hàng hóa lưu thông trong nước

Các địa phương lấy mẫu thực hiện kiểm tra theo kế hoạch chỉ đạo giám sát của địa phương, thông báo kết quả đến cơ quan chính phủ và người tiêu dùng; Nhận ý kiến phản hồi từ người tiêu dùng về sản phẩm.

Như vậy, trách nhiệm trong quản lý ATTP tại Nhật Bản được xác định gồm có vai trò của Chính phủ, cơ quan địa phương và của tất cả các tổ chức, cá nhân liên quan đến thực phẩm. Lấy mục tiêu là bảo vệ sức khỏe của người dân và các tác nhân trong chuỗi cung ứng thực phẩm làm phương châm cho các chính sách của nhà nước về ATTP.

1.2.2.2. Xây dựng hệ thống quy chuẩn, tiêu chuẩn nông sản thực phẩm an toàn

Tại Thái Lan, ngay sau khi gia nhập WTO đã tích cực nâng cao chất lượng và tiêu chuẩn đối với các sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế và tăng cường vai trò của các cơ quan quản

lý thực phẩm; triển khai các chương trình tuyên truyền, quảng bá về độ an toàn của thực phẩm Thái Lan; xây dựng hệ thống cơ quan kiểm soát ATTP hiệu quả để kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về về sinh ATTP.

Bộ Nông nghiệp và Hợp tác xã Thái Lan đã thúc đẩy việc xây dựng các tiêu chuẩn đối với hàng nông sản được áp dụng cho ba nhóm, bao gồm thực vật, động vật nuôi và cá, được xây dựng trên cơ sở bộ tiêu chuẩn và hướng dẫn quốc tế của nhóm các tổ chức Chương trình tiêu chuẩn thực phẩm của FAO/WHO (FAO/WHO Food Standards Programme (Codex), Công ước quốc tế về bảo vệ thực vật (International Plant Protection Convention (IPPC) và Tổ chức Thú y Thế giới (Office International des Epizootic (OIE)). Ngoài ra, nội dung của Bộ tiêu chuẩn cũng tương thích với các thông số khoa học, các tiêu chuẩn và quy định của các quốc gia tiên tiến.

Tiêu chuẩn đối với hàng nông sản thuộc sự quản lý của Cục Tiêu chuẩn thực phẩm và hàng nông sản (ACFS). Các tiêu chuẩn này bao trùm mọi yếu tố về an toàn và vệ sinh dịch tễ đối với sức khỏe của con người, động vật và thực vật. Thái Lan áp dụng quy trình Good Agriculture Practices (GAP) trong sản xuất hàng nông sản nên được người tiêu dùng trong và ngoài nước ưa chuộng. Đa số nông dân được Chính phủ hướng dẫn và hỗ trợ cặn kẽ quy trình sản xuất theo tiêu chuẩn GAP từ khâu chọn cây giống cho đến bón phân, thu hoạch, chế biến và bảo quản sau thu hoạch. Trong khâu tiêu thụ có sự kết hợp giữa các nhà bán lẻ với hệ thống siêu thị, rồi từ đó chia nhỏ ra thành những đại lý ở nhiều nơi để thu mua hàng hóa tại nơi sản xuất. Một số nơi có thể cử nhân viên đến giám sát và thẩm tra thường xuyên quá trình sản xuất, ghi chép vào sổ sách và xem xét độ an toàn và phù hợp với tiêu chuẩn đề ra của quy trình sản xuất. Bên cạnh đó, Thái Lan cũng đã xây dựng hệ thống kiểm soát nhập khẩu nhằm quản lý chất lượng các loại thực phẩm, hóa chất cũng như kiểm soát dịch bệnh xâm nhập.

1.2.2.3. Đẩy mạnh tuyên truyền, phát động chiến dịch về an toàn thực phẩm trong sản xuất và tiêu dùng nông sản thực phẩm

Thái Lan sản xuất một lượng lớn nông sản và thực phẩm và đặc biệt quan tâm tới việc tuyên truyền về vệ sinh ATTP. Kinh nghiệm của Thái Lan cho thấy, chính phủ Thái Lan phát động "năm ATTP" để tuyên truyền

nâng cao nhận thức cho người dân và các cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm quan tâm tới sức khỏe con người. Đặc biệt, Thái Lan thường xuyên tổ chức chương trình "Bếp ăn của thế giới" để tuyên truyền, quảng bá về thực phẩm Thái Lan trên toàn thế giới. Nhờ đó, người tiêu dùng kể cả Thái Lan và quốc tế đều thể hiện sự tin tưởng đối với chất lượng thực phẩm của nước này.

Chính phủ Thái Lan cũng đã kêu gọi các nhân tố tham gia vào các khâu nuôi trồng và chế biến thực phẩm đều phải đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn về ATTP; đồng thời tăng cường thúc đẩy các kế hoạch kiểm soát ATTP để ngăn chặn và giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh từ thực phẩm không an toàn trong toàn bộ quy trình sản xuất và chế biến (thường được gọi là các chiến lược "từ trang trại tới bàn ăn").

1.2.2.4. Xây dựng hệ thống cơ quan kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất và tiêu dùng nông sản thực phẩm

Thái Lan đã ban hành chương trình ATTP quốc gia (National Food Safety Program) và đã xây dựng hệ thống kiểm soát thực phẩm để nâng cao trách nhiệm của các bộ, ngành, lĩnh vực Thái Lan đảm bảo an toàn và dinh dưỡng cho thực phẩm nước này. Trong đó, Bộ Y tế kiểm soát thực hiện các quy định bởi đạo luật Thực phẩm và đạo luật Dược phẩm quy định về thuốc thú y và tiền chất; Bộ Nông nghiệp và hợp tác xã kiểm soát thực hiện quy định bởi đạo luật Thủy sản, đạo luật Bảo vệ đa dạng thực vật, đạo luật về Nhập khẩu và tạm nhập tái xuất động vật, đạo luật Kiểm soát chất lượng thức ăn; Bộ Công nghiệp kiểm soát các quy định của đạo luật Chất lượng hàng hóa công nghiệp; Bộ Thương mại kiểm soát thực hiện các quy định của đạo luật Kiểm soát chất lượng hàng hóa xuất nhập khẩu B.E. 2522 (1979).

Chế tài đối với các vi phạm liên quan ATTP: Theo đạo luật Thực phẩm, các vi phạm về ATTP có thể bị phạt tiền hoặc phạt tù tùy theo mức độ vi phạm các điều khoản của đạo luật. Mức hình phạt tối đa lên tới 100 nghìn Bạt và hình phạt tù tối đa 10 năm. Theo đạo luật này, việc áp đặt hình phạt do Tổng thư ký của Cục Thực phẩm và dược phẩm (FDA) Bộ Y tế quy định hoặc người do Tổng thư ký FDA chỉ định. Các vi phạm nghiêm trọng, gây ra hậu quả xấu sẽ được điều tra và chuyển tới cơ quan Cảnh sát Hoàng gia Thái Lan xử phạt tù nếu cần thiết.

Thái Lan là một trong những quốc gia quan tâm sớm tới việc đảm bảo ATTP và đã ban hành các chính sách hợp lý, trong đó huy động được đông đảo các lực lượng từ chính phủ, các tổ chức xã hội tới người dân nâng cao trách nhiệm trong việc đảm bảo ATTP, đảm bảo sức khỏe cho người dân cũng như phát triển ngành công nghiệp chế biến thực phẩm phục vụ xuất khẩu. Những kinh nghiệm trên có giá trị tham khảo cho Việt Nam trong việc thực hiện kế hoạch đảm bảo ATTP, bảo vệ người tiêu dùng trong cả nước, thúc đẩy việc đạt các tiêu chuẩn quốc tế để thực phẩm Việt Nam có thể xuất khẩu đi nhiều nước trên thế giới, nhất là trong bối cảnh ta đang có điều kiện thuận lợi khi vừa kết thúc đàm phán một loạt các khu vực thương mại tự do với các khu vực và quốc gia trên thế giới.

1.2.3. Các bài học kinh nghiệm tham khảo cho Việt Nam

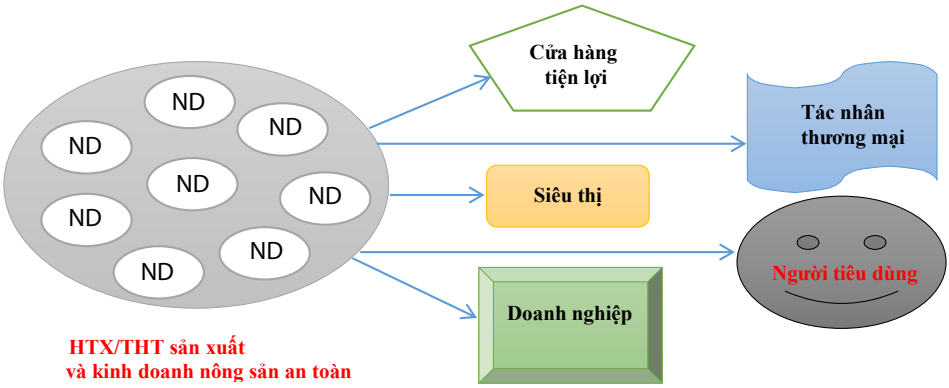
- Cần xây dựng hệ thống kiểm soát thực phẩm theo nguyên tắc: Phân tích mối nguy, tiếp cận quản lý hệ thống "ngăn ngừa, phòng chống, kiểm soát và xử lý" và kiểm soát toàn bộ chuỗi thực phẩm "từ trang trại đến bàn ăn".
- Nhất thiết phải xây dựng được hệ thống quy định pháp luật đồng bộ từ các biện pháp ATTP đến các biện pháp kiểm dịch động vật theo tiêu chuẩn chung quốc tế (có tính đến điều kiện cụ thể của đất nước). Hệ thống này phải đầy đủ trên các khía cạnh về luật thực phẩm, phụ gia thực phẩm, vấn đề hóa chất bảo vệ thực vật, vấn đề kiểm dịch… và việc cụ thể hóa các quy định pháp luật bằng những biện pháp cụ thể trong từng hoạt động sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu, lưu thông thực phẩm đóng vai trò quan trọng khi thực thi chúng.
- Trên cơ sở nguyên tắc tiếp cận hệ thống và toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm, xây dựng bộ máy quản lý và kiểm soát ATTP, phân công trách nhiệm các bộ/ngành, địa phương liên quan và cơ chế phối hợp giữa chúng bởi năng lực của bộ máy là yếu tố quyết định hiệu quả công tác quản lý thực phẩm.
- Công tác thanh tra là biện pháp quan trọng nhất trong kiểm soát thực phẩm, vì vậy cần có một đội ngũ thanh tra đủ lớn và bảo đảm đủ năng lực chuyên môn mới kiểm soát và xử lý được tất cả các khâu của chuỗi thực phẩm.

- Cần xây dựng hệ thống tiêu chuẩn ATTP mang tính khả thi, hiệu quả cao trong phòng ngừa và xử lý khắc phục những vi phạm ATTP sao cho phù hợp với điều kiện của Việt Nam, đặc biệt là phù hợp về mức thu nhập và tập quán ăn uống. Tuy nhiên, trong công tác xây dựng tiêu chuẩn vẫn cần lấy chuẩn quốc tế làm cơ sở để từng bước điều chỉnh quy định trong nước, nhất là các quy định liên quan đến thực phẩm xuất khẩu và kiểm soát nhập khẩu.
- Xác định hệ thống HACCP là điều kiện tiên quyết để thâm nhập được vào thị trường quốc tế, phát triển kinh doanh, do đó các doanh nghiệp sản xuất và chế biến thực phẩm xuất khẩu cần hết sức chú trọng điều này.
- Hệ thống kiểm nghiệm, phân tích thực phẩm có ý nghĩa quan trọng trong việc bảo đảm tính chính xác, khoa học của hoạt động thanh tra, kiểm tra chất lượng ATTP để từ đó rà soát, sửa đổi, bổ sung những quy định cho phù hợp thực tế. Vì vậy, Việt Nam cần phải xây dựng, quy định cụ thể chức năng, quyền hạn của các phòng thí nghiệm, hệ thống phòng phân tích chuẩn kiểm nghiệm chất lượng ATTP ở Trung ương và các trung tâm y tế dự phòng cấp tỉnh.
- Hoàn thiện hệ thống phân phối và bán lẻ trong nước để không bỏ sót thực phẩm cung cấp cho người dân mà không được kiểm soát chất lượng ATTP.
- Thực hiện truy xuất nguồn gốc điện tử đối với sản phẩm nông sản để đảm bảo lòng tin của người tiêu dùng, khi mà các chứng nhận do bên thứ ba (như VietGAP) chưa đủ mức độ tin cậy để thuyết phục lòng tin của người tiêu dùng.
- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục về nguy cơ ngộ độc thực phẩm, sự lan truyền bệnh dịch trong nhân dân. Tăng cường hợp tác quốc tế trong lĩnh vực ATTP.

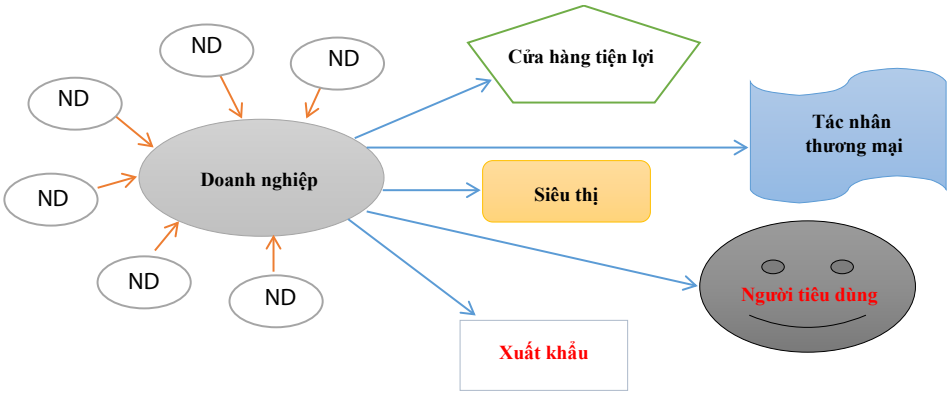
Chương 2.
THỰC TRẠNG CÁC CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ THỂ CHẾ QUẢN LÝ, CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CÁC CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN Ở VIỆT NAM GIAI ĐOẠN 2010–2019

2.1. THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN CÁC CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN 2010–2019

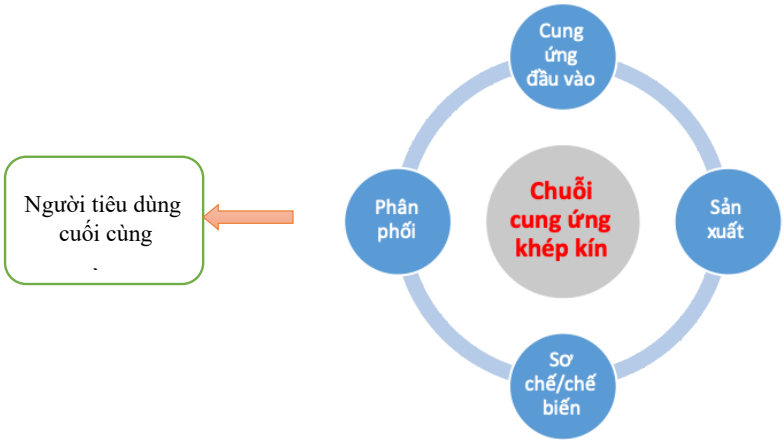
Do những đặc thù của chuỗi giá trị nông sản an toàn nên qua nghiên cứu 4 chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ rau, thịt lợn, quả và chè an toàn cho thấy hiện nay có 3 dạng chính của mô hình chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn. Dạng 1 là Tổ chức nông dân sản xuất rau (HTX, THT) liên kết với doanh nghiệp, siêu thị, cửa hàng tiện dụng để sản xuất và tiêu thụ rau an toàn. Dạng 2 là Doanh nghiệp tổ chức sản xuất và liên



Sơ đồ 2.1. Mô hình chuỗi liên kết nông sản an toàn giữa tổ chức nông dân và tác nhân thị trường
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài)



Sơ đồ 2.2. Mô hình chuỗi liên kết sản xuất nông sản an toàn giữa doanh nghiệp sản xuất và các tác nhân thị trường
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài)



Sơ đồ 2.3. Mô hình chuỗi cung ứng khép kín trong sản xuất và phân phối nông sản an toàn
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài)

kết tiêu thụ rau với các cửa hàng tiện dụng, siêu thị, tác nhân thương mại và xuất khẩu. Trong mô hình này nông dân sản xuất rau vệ sinh cho doanh nghiệp. Và dạng 3 là Chuỗi cung ứng khép kín tối đa hóa lợi ích kinh tế dựa trên những nỗ lực giảm tiêu thụ các nguồn tài nguyên và năng lượng, giảm phát thải chất ô nhiễm, điều đó hướng tới một doanh nghiệp có trách nhiệm, thỏa mãn tất cả các lợi ích kinh tế, xã hội và môi trường.

- Các tác nhân tham gia mô hình

Mô hình chuỗi liên kết và tiêu thụ nông sản an toàn tại Việt Nam chủ yếu gồm 3 công đoạn: Sản xuất, chế biến và tiêu thụ sản phẩm. Ở công đoạn sản xuất gồm có người nông dân liên kết nhau để thành lập các tổ chức nông dân như HTX hay THT hoặc ở dạng 2 thì người nông dân sản xuất nông sản vệ tinh cho doanh nghiệp. Ở giai đoạn chế biến HTX/THT hoặc doanh nghiệp sẽ đảm bảo nhiệm vụ này. Công đoạn tiêu thụ thường là các siêu thị, cửa hàng tiện lợi và tác nhân bán buôn/bán lẻ ở các thành phố lớn, ngoài ra có một số doanh nghiệp lớn còn thực hiện các hợp đồng xuất khẩu đi nước ngoài. Trong mô hình 3 thì một tác nhân thực hiện gần như toàn bộ các khâu trong chuỗi giá trị từ cung ứng đầu vào, tổ chức sản xuất, chế biến và cả phân phối sản phẩm tới tay người tiêu dùng và làm được điều này chủ yếu là các doanh nghiệp lớn có đủ tiềm lực về tài chính, con người và công nghệ.

Như vậy, so với các chuỗi giá trị nông sản truyền thống thì số lượng tác nhân tham gia vào chuỗi liên kết và tiêu thụ nông sản an toàn đã giảm đi đáng kể, ít tác nhân trung gian hơn. Người nông dân sản xuất nông sản đã tham gia nhiều hơn vào các công đoạn tạo ra giá trị gia tăng cho sản phẩm như sơ chế, chế biến sản phẩm, tiêu thụ chung sản phẩm. Mối liên kết cung cấp đầu vào cho người sản xuất vẫn còn ít do diện tích sản xuất của mô hình còn nhỏ, nhiều nông sản sản xuất cùng lúc nên nhu cầu đầu vào khác nhau.

- Sự liên liên kết trong mô hình quản lý chuỗi NSTP

Có 2 dạng liên kết trong mô hình chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn: Mối liên kết dọc và mối liên kết ngang.

- Liên kết ngang trong mô hình chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn là mối liên kết giữa những người sản xuất với nhau trong tổ chức nông dân của họ. Các tổ chức nông dân sản xuất nông sản được thành lập để tạo sản phẩm khối lượng lớn, đạt tiêu chuẩn chất lượng, giao hàng đúng lúc, giá thành cạnh tranh. Nông dân phải tổ chức được "hành động tập thể" theo quy trình sản xuất chung trên những vùng sản xuất lớn và tập trung. Quy trình sản xuất, thu hoạch, sơ chế, bảo quản và thương mại của nông dân được xây dựng

trên cơ sở yêu cầu của doanh nghiệp, thị trường về khối lượng cung ứng, chất lượng hàng hóa, quy cách đóng gói, truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Đây chính là các yếu tố để nông dân xây dựng hành động tập thể. Nông sản an toàn trong chuỗi liên kết cần được xác định rõ về số lượng, chất lượng đối với từng thị trường để làm cơ sở xây dựng kế hoạch sản xuất và cung ứng, xác định rõ chất lượng và số lượng sản phẩm. Yêu cầu chất lượng của thị trường phải làm căn cứ cơ bản để xây dựng quy trình kỹ thuật cho các mô hình liên kết.

- Liên kết dọc trong mô hình sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn được thể hiện qua mối liên kết giữa các tác nhân ở những khâu khác chuỗi liên kết (Nguyễn Văn Nên, 2016). Đây là mối liên kết giữa nông dân sản xuất nông sản với HTX/THT/Doanh nghiệp, mối liên kết giữa HTX/THT/Doanh nghiệp với tác nhân thương mại và người tiêu dùng.

Tuy nhiên, đánh giá chung là mối liên kết trong mô hình chuỗi liên kết còn lỏng lẻo và hạn chế. Sự phân bổ giá trị gia tăng trong chuỗi liên kết còn quá nhiều thiên lệch, không hợp lý. Mối liên kết giữa hộ nông dân và HTX/THT cũng không được chặt chẽ. Nhiều hộ không sử dụng các dịch vụ của HTX/THT. Mỗi liên kết giữa HTX/THT với siêu thị và tác nhân thương mại cũng là mối quan hệ kinh tế thị trường ở từng thời điểm, không phải mối quan hệ lâu dài và bền vững.

- Hệ thống quản lý chất lượng nông sản an toàn trong mô hình chuỗi NSTP

Để kiểm soát chất lượng nông sản an toàn, giúp truy xuất nguồn gốc, tạo lòng tin cho người tiêu dùng, một trong những giải pháp quan trọng là kiểm soát chất lượng nông sản theo chuỗi khép kín từ sản xuất đến tiêu thụ. Có 2 hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm nông sản an toàn trong chuỗi giá trị liên kết: Hệ thống kiểm soát chất lượng nội bộ và Hệ thống kiểm soát chất lượng bên ngoài.

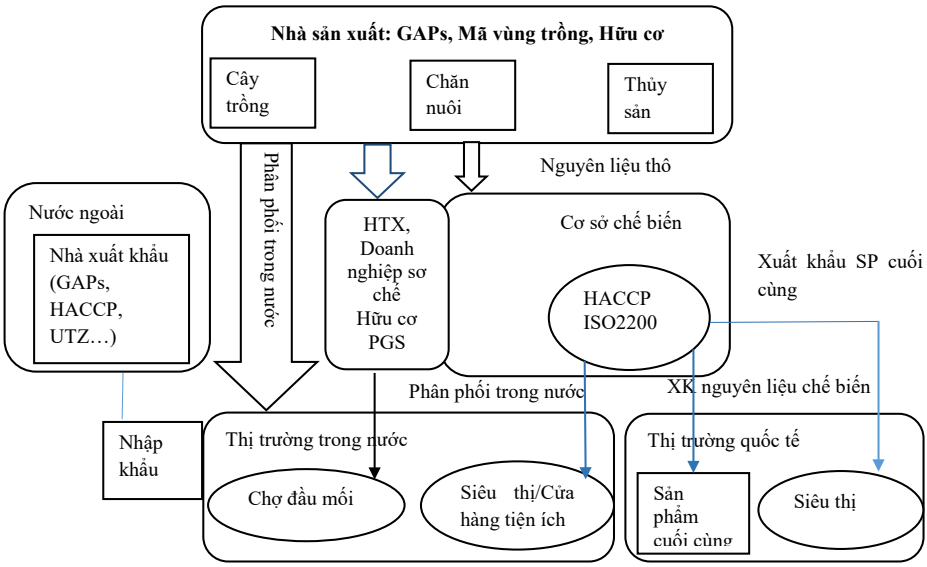
- Hệ thống quản lý chất lượng nội bộ trong chuỗi liên kết: Là hệ thống kiểm soát nội bộ trong các tổ chức nông dân (HTX/THT) để đảm bảo chất lượng nông sản theo đúng yêu cầu và hệ thống kiểm tra chéo giữa các tác nhân tham gia mô hình chuỗi liên kết với nhau, ví dụ như giữa siêu thị, cửa hàng nông sản, người tiêu dùng với HTX và

ngược lại. Hệ thống kiểm soát chất lượng nội bộ được xây dựng dựa nhiều vào niềm tin lẫn nhau.

- Hệ thống kiểm soát chất lượng bên ngoài chuỗi liên kết: Là hệ thống quản lý chất lượng dựa vào cơ quan nhà nước và các công ty chứng nhận bằng các công cụ pháp lý, quy định tiêu chuẩn.... Các sản phẩm nông sản tham gia mô hình liên kết đều là nông sản VietGAP hay nông sản hữu cơ nên sản phẩm của các HTX, doanh nghiệp đều bị kiểm tra, giám sát bởi các cơ quan có thẩm quyền hoặc cơ quan cấp chứng nhận VietGAP, chứng nhận hữu cơ.

2.1.1. Đề án xác nhận mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn

Qua đánh giá hiện trạng chuỗi nông sản nước ta cho thấy, từ năm 2016 đến năm 2018, số chuỗi nông sản của cả nước tăng lên nhanh chóng. Năm 2016 có 283 chuỗi cung ứng nông sản được xây dựng và đến năm 2019 con số này tăng lên thành 1.484 chuỗi nông sản. Các chuỗi liên kết này đã và đang



Sơ đồ 2.4. Hệ thống chứng nhận chất lượng trong mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

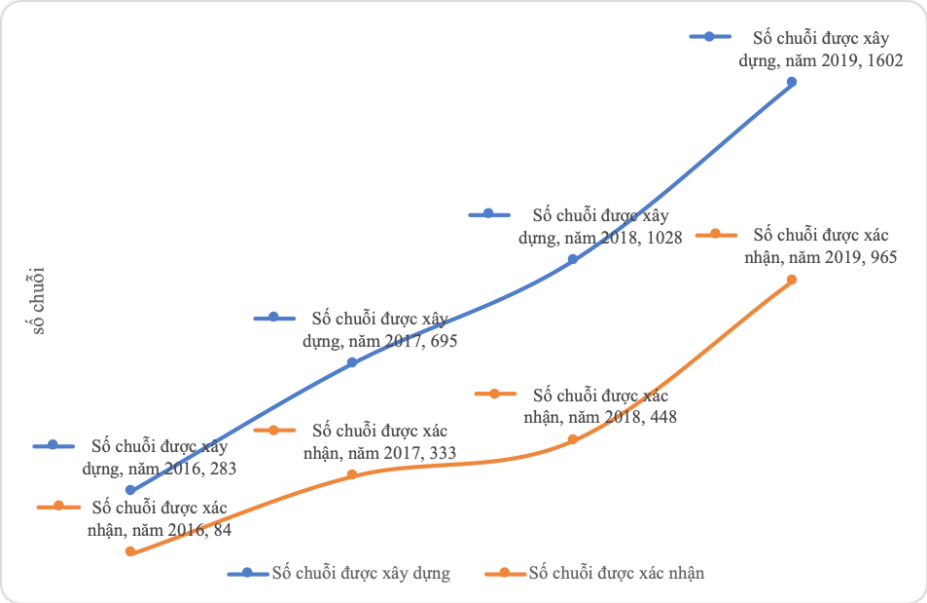
góp phần không nhỏ vào sự phát triển của ngành nông nghiệp trong thời gian qua. Tuy nhiên, tại Diễn đàn nông nghiệp mùa xuân mới đây, không ít các chuyên gia nông nghiệp cho rằng, hiện 50% trong số các chuỗi liên kết trên đã và đang hoạt động không hiệu quả. Và đó là lý do khiến nông sản vẫn phải giải cứu trong thời gian qua.

Theo Đào Thế Anh (2017), hiện nay, chuỗi giá trị nông sản từ khâu đầu vào đến khâu sản xuất, sau thu hoạch, chế biến đến xuất khẩu đều tồn tại những hạn chế nhất định. Cụ thể, tại khâu đầu vào, chi phí còn cao hơn so với giá cả biến động. Ở khâu này vẫn còn tình trạng lạm dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật và chưa đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh ATTP.

Trong khi đó ở khâu sản xuất, hầu hết vẫn còn mang tính chất nhỏ lẻ, manh mún, thiếu liên kết. Đặc biệt, việc kết hợp chuỗi sản xuất từ người nông dân đến các siêu thị, hệ thống phân phối đã đặt ra, tuy nhiên nhiều hộ nông dân vẫn còn tư duy theo kiểu "tiền tươi, thóc thật" dẫn đến tình trạng nhiều sản phẩm được các đầu mối thu mua ngoài liên kết trả giá cao hơn tại ruộng, nông dân sẵn sàng phá vỡ hợp đồng đã ký kết trước đó với các đầu mối để bán bớt nông sản.

Các cơ quan quản lý nhà nước chưa chủ động nắm bắt, định hướng người nông dân điều tiết sản xuất phù hợp với khả năng tiêu thụ của thị trường, chưa trở thành cầu nối vững chắc giữa người nông dân và doanh nghiệp. Các hộ dân với kiểu làm ăn mang tính chất thời vụ, theo lối chộp giật, chưa đáp ứng được những tiêu chí của hệ thống, dẫn đến tình trạng tiêu thụ bấp bênh. Phó Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần Nhất Nam Vũ Thị Hậu chia sẻ, doanh nghiệp rất mong muốn và sẵn sàng tiêu thụ sản phẩm do nông dân Hà Nội sản xuất, nhất là những mặt hàng nông sản chất lượng cao với giá thu mua ổn định và sản phẩm đáp ứng một số tiêu chí nhất định. Tuy nhiên, nhiều hộ sản xuất lại muốn bán lẻ, bán trôi nổi sản phẩm ngoài thị trường để được giá cao hơn, điều này dẫn đến có thời điểm nhiều mặt hàng bị tư thương ép giá xuống thấp.

Tuy số chuỗi được xây dựng tăng lên nhanh chóng nhưng số chuỗi được xác nhận tăng lên không đáng kể. Năm 2017, số chuỗi được xác nhận là 333 chuỗi nhưng đến năm 2018 số chuỗi xác nhận đạt 448 chuỗi (tăng 115 chuỗi xác nhận/năm). Tỷ lệ chuỗi được xác nhận/chuỗi được xây dựng là 43,6%. Đến cuối 2019, trên địa bàn cả nước đã triển khai xây dựng và phát triển mô hình chuỗi NSTP an toàn với 1.484 chuỗi (tăng 388 chuỗi



Biểu đồ 2.1. Số lượng chuỗi cung ứng nông sản an toàn tại Việt Nam năm 2016-2019
Nguồn: Số liệu từ Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, 2016-2019

so với năm 2018), 2.374 sản phẩm (tăng 948 sản phẩm) và 3.267 địa điểm bán sản phẩm đã kiểm soát theo chuỗi nông sản ATTP theo chuỗi (tăng 93 địa điểm).

Lý giải số lượng chuỗi nông sản được xác nhận tăng không đáng kể, ông Ngô Đình Loát, Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản Hà Nội cho biết: Nguyên nhân các doanh nghiệp chưa muốn làm xác nhận chuỗi là do sau khi làm xác nhận chuỗi thì giá thành tăng lên do phải tăng chi phí xét nghiệm, tần suất kiểm tra cao hơn… mà giá bán tăng hơn so với ngoài thị trường không đáng kể, khoảng 20%. Chứng nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn do Nhà nước đề xuất nhưng chưa được truyền thông đầy đủ, do vậy chưa được người tiêu dùng biết đến, chưa sẵn sàng chi trả. Chưa kể đến khi phát hiện cơ sở sản xuất, kinh doanh trong chuỗi không tuân thủ quy định hoặc mẫu kiểm nghiệm không đạt yêu cầu ATTP sẽ bị hủy bỏ xác nhận đối với sản phẩm, công khai và xử lý theo quy định. Bên cạnh đó việc triển khai xác nhận chuỗi cung ứng NSTP an toàn được các địa phương thực hiện đơn lẻ do vậy các chuỗi giá trị liên tỉnh, xuất khẩu không được xác nhận, trong khi đây là những chuỗi mang lại giá trị cao cho nông

nghiệp địa phương. Kinh nghiệm của TP HCM hợp tác với Lâm Đồng để xác nhận quản lý ATTP cho chuỗi giá trị rau là kinh nghiệm tốt, có thể nhân rộng cho mô hình chuỗi NSTP an toàn.

Tuy quá trình xây dựng và chứng nhận chuỗi NSTP an toàn trên cả nước còn có những hạn chế nhất định ở trên, tuy nhiên quan điểm của nhóm nghiên cứu chúng tôi cho thấy Việt Nam cần tiếp tục đẩy mạnh hơn nữa việc chứng nhận các chuỗi nông sản an toàn bởi vì nhu cầu của người tiêu dùng với sản phẩm an toàn ngày một lớn, còn nhiều sản phẩm thiếu thông tin, nguồn gốc rõ ràng,... Tuy nhiên, trong quá trình thực hiện cần lồng ghép và tích hợp một số chính sách liên quan đến phát triển chuỗi nông sản để phát huy hiệu quả tối đa nguồn lực, đặc biệt là ở cấp tỉnh/thành phố. Hiện có 2 chính sách liên quan đến phát triển chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp ở Việt Nam. Một là Nghị định 98/2018/NĐ-CP về chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp và hai là Quyết định số 3073/QĐ-BNN-QLCL về việc phê duyệt đề án Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc. Hai chính sách này có nhiều điểm giống nhau và bổ trợ cho nhau. Để giúp tập trung nguồn lực trong việc phát triển mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn trên toàn quốc cần lồng ghép và tích hợp 2 chính sách này làm một để các địa phương có điều kiện hỗ trợ tối đa cho các mô hình hoạt động hiệu quả.

Về hiện trạng phát triển chuỗi NSTP an toàn ở các địa phương, có nhiều chuyển biến từ 2016, tuy nhiên tiến độ còn chậm. Hà Nội là một địa phương có diện tích sản xuất rau lớn (11.000 ha), sản lượng rau sản xuất ra có khả năng cung ứng khoảng 60% nhu cầu rau cho toàn thành phố (Nguyễn Thị Hà, 2012). Từ năm 2008 đến nay, Hà Nội đã triển khai 28 dự án xây dựng vùng rau an toàn tập trung với nhiều chính sách hỗ trợ dành cho hạ tầng, kỹ thuật, tập huấn, chuyển giao, vật tư, thiết bị… Đến năm 2015, Hà Nội đã quy hoạch cấp giấy chứng nhận cho 5.000 ha vùng sản xuất rau an toàn (RAT), song do hiện nay vẫn còn vướng mắc, đặc biệt là cơ chế cho khâu phân phối, tiêu thụ khiến RAT không thể bứt phá, do đó không tạo ra động lực với người sản xuất. Theo Cục Bảo vệ thực vật, chỉ có 5–7% rau ở Hà Nội sản xuất ra được cấp chứng nhận rau an toàn (http://davicorp.vn). Nhằm thúc đẩy tiêu thụ rau an toàn, Hà Nội đã áp dụng rất

nhiều sáng kiến nhằm tạo dựng niềm tin cho người tiêu dùng như triển khai dán tem nhãn tại các điểm sơ chế, doanh nghiệp, hợp tác xã. Tuy nhiên, rau sạch khi dán tem nhãn được đưa đến các chợ đầu mối lại được xé nhỏ bán cho thương lái và người bán lẻ tại các chợ; do đó, khi sản phẩm đến tay người tiêu dùng không còn có khả năng nhận diện về nguồn gốc xuất xứ. Đến cuối 2019, diện tích sản xuất RAT được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP đạt 5.044 ha, 224 ha rau VietGAP và gần 50 ha rau hữu cơ. Ban hành 30 quy trình kỹ thuật sản xuất RAT, 10 quy trình rau hữu cơ. Tổ chức 889 lớp huấn luyện nông dân về IPM rau cho 26.670 nông dân, 897 lớp tập huấn ngắn hạn về ATTP trong sản xuất RAT cho 49.500 người. Triển khai, thực hiện 410 thử nghiệm chuyển giao tiến bộ kỹ thuật không sử dụng thuốc BVTV như: che phủ nylon, nhà lưới trồng rau trái vụ... tại 116 xã, nhân rộng với diện tích 1.150,2 ha. Bên cạnh đó, năm 2016, Chi cục Bảo vệ thực vật đã xây dựng và vận hành thí điểm 11 chuỗi RAT áp dụng hệ thống đảm bảo có sự tham gia của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng. Hiện nay, Thành phố Hà Nội đang có 48 cơ sở sơ chế RAT gắn với vùng sản xuất tập trung công suất 3-7 tấn/ngày và 64 cơ sở sơ chế nhỏ của các HTX, doanh nghiệp công suất 200-1.000 kg/ngày (Sở NN&PTNT Hà Nội, 2020). Tuy nhiên, tỷ lệ rau được dán nhãn VietGAP vẫn thấp so với mục tiêu đề ra. Chính vì vậy, cần nghiên cứu hoàn thiện thêm các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn đối với chuỗi rau.

Tại Thành phố HCM, các đơn vị tham gia chuỗi cũng đã sử dụng logo chuỗi thực phẩm an toàn trên các sản phẩm đã được công nhận là sản phẩm được quản lý theo chuỗi thực phẩm an toàn và đã được kết nối tiêu thụ sản phẩm tại các siêu thị, cửa hàng kinh doanh sản phẩm an toàn. Phối hợp các đơn vị tổ chức các hội nghị kết nối, hội thảo, hội chợ để truyên truyền quảng bá cho sản phẩm chuỗi. Ban Quản lý ATTP đã tổ chức Hội chợ Xanh năm 2018 với gần 100 gian hàng, các hội nghị, hội thảo như ký kết với Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban Quản lý Khu chế xuất–Khu Công nghiệp trong việc ký kết đảm bảo ATTP tại các trường học, khu chế xuất, khu công nghiệp nhằm tạo đầu ra cho sản phẩm và từng bước đưa nguồn nguyên liệu thực phẩm đạt chuẩn (Chuỗi thực phẩm an toàn, VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO…) vào hệ thống căng tin trường học, bếp ăn tập thể kết nối đưa những sản phẩm đạt chuẩn thực phẩm an toàn (Ban QL ATTP TP HCM, 2019).

Cho đến nay, tỷ lệ sản xuất và cung ứng thực phẩm đạt tiêu chuẩn (VietGAP, chuỗi thực phẩm an toàn...) đáp ứng nhu cầu tiêu dùng cho người dân Thành phố HCM như sau[1]:

- Sản phẩm thịt: Đạt sản lượng 133.742,88 tấn/năm (chiếm tỷ lệ 40,5% nhu cầu tiêu dùng sản phẩm thịt của người dân).
- Sản phẩm trứng gia cầm: Đạt sản lượng 534.635.284 quả/năm (chiếm tỷ lệ 59,33% nhu cầu tiêu dùng sản phẩm trứng của người dân).
- Sản phẩm rau, củ, quả: Đạt sản lượng 202.965, 87 tấn/năm (chiếm tỷ lệ 11,27% nhu cầu tiêu dùng sản phẩm rau, củ, quả của người dân).
- Sản phẩm thủy sản: Đạt sản lượng 6.278, 87 tấn/năm (chiếm tỷ lệ 1,4% nhu cầu tiêu dùng sản phẩm thủy sản của người dân).

Đối với chuỗi giá trị thịt, các vấn đề về mất ATTP trên sản phẩm thịt tại Hà Nội đang gây cho người tiêu dùng nhiều lo ngại. Hiện nay, mỗi ngày thị trường Hà Nội tiêu thụ khoảng 1.000 tấn thịt gia súc, gia cầm các loại. Nguồn cung cấp thịt cho thị trường này chủ yếu từ ven đô Hà Nội và mới chỉ đáp ứng 70% nhu cầu, còn lại phải nhập từ các tỉnh khác và nhập khẩu. Việc kiểm soát về nguồn gốc, kiểm dịch động vật, chất lượng sản phẩm còn hạn chế cho nên nguy cơ về ATTP đối với Hà Nội là rất lớn: có tới 90% thịt lợn được bán tại Hà Nội không đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vi sinh; các siêu thị có điều kiện vệ sinh tốt hơn nhưng ATTP đối với thịt lợn lại kém hơn.

Đối với chuỗi giá trị chè, việc tổ chức thúc đẩy liên kết trong chuỗi để áp dụng VietGAP cũng được chú ý đẩy mạnh. Tỉnh Thái Nguyên là tỉnh đi đầu trong việc phát triển chè an toàn. Đến 2020, đã có 186 chuỗi liên kết chè đảm bảo ATTP, chiếm khoảng 10% diện tích chè kinh doanh. Trong khi đó diện tích áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng cho chè như VietGAP, Rainforest, UTZ, chiếm gần 20% diện tích chè (Sở NN&PTNT Thái Nguyên, 2019). Đây là tỷ lệ còn thấp so với kỳ vọng về ATTP, mặc dù tỉnh đã có nhiều chính sách hỗ trợ chuỗi chè an toàn. Hà Nội thì có 4 chuỗi liên kết sản xuất chè, chiếm khoảng 9,2% diện tích chè. Tuyên

[1] Nhu cầu tiêu thụ NSTP trung bình hàng năm của Thành phố Hồ Chí Minh: Gạo khoảng 825.000 tấn/năm; thịt các loại 330.000 tấn/năm; thủy sản các loại trên 450.000 tấn/năm; rau, củ, quả các loại 1.800.000–1.900.000 tấn/năm; trứng gia cầm 900 triệu quả/năm *(Nguồn: Đề tài "Liên kết vùng để cung ứng thực phẩm an toàn cho thành phố do Trường Đại học Kinh tế Thành phố và Sở Công Thương Thành phố thực hiện)*

Quang có 1.500 ha chè tham gia chuỗi liên kết, đạt 18% tổng diện tích chè kinh doanh.

Tuy nhiên, hạn chế lớn nhất là việc chứng nhận VietGAP chỉ xuất hiện trong hồ sơ ở nơi sản xuất mà không được dán nhãn trên sản phẩm cuối cùng. Vì vậy, VietGAP chưa đóng góp vào gia tăng giá trị của sản phẩm cuối cùng mà chỉ tốn thêm chi phí cho người sản xuất, do vậy tính bền vững của việc áp dụng tiêu chuẩn này chưa cao.

2.1.2. Lợi ích của mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

▪ Đảm bảo các bên cùng có lợi trong mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn

Đảm bảo các bên cùng có lợi là một trong những nguyên tắc sống còn trong mối liên kết này. Mô hình chuỗi liên kết này sẽ đem lại lợi ích cho:

- Người nông dân: Tham gia vào mô hình HTX/THT hay sản xuất nông sản vệ tinh cho doanh nghiệp sẽ được hỗ trợ về kỹ thuật, giảm chi phí sản xuất và đồng thời nâng cao chất lượng sản phẩm, tăng giá bán, giảm rủi ro cũng như mở rộng thị trường…
- Tổ chức nông dân/doanh nghiệp: Họ huy động sức mạnh tập thể để tạo ra khối lượng sản phẩm lớn, tiêu chuẩn chất lượng cao hơn, giảm chi phí chứng nhận nông sản VietGAP/Nông sản hữu cơ, đăng ký thương hiệu/nhãn hiệu, quản lý chất lượng sản phẩm.
- Siêu thị và tác nhân thương mại: Là đối tác mua nông sản trực tiếp của tổ chức nông dân hoặc doanh nghiệp sản xuất nông sản. Họ tham gia vào mô hình liên kết sẽ có nguồn nông sản ổn định, đảm bảo chất lượng, từ đó nâng cao hiệu quả hoạt động thương mại, tăng lượng khách hàng trung thành.

▪ Tăng niềm tin giữa người tiêu dùng cuối cùng đối với sản phẩm nông sản

- Một trong những lý do chính hiện nay ảnh hưởng đến sự chậm mở rộng thị trường nông sản VietGAP hay nông sản hữu cơ là niềm tin của người tiêu dùng vào sản phẩm còn thấp. Hiện có nhiều tổ chức

nông dân, doanh nghiệp sản xuất nông sản an toàn được ngành chức năng, tổ chức chứng nhận, tuy nhiên, người tiêu dùng vẫn có niềm tin thấp về nông sản an toàn và do đó các sản phẩm nông sản an toàn rất khó tiêu thụ, ảnh hưởng ngược lại tới sản xuất.

- Mô hình liên kết này sẽ giúp xây dựng được hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm, sự tham gia của người tiêu dùng, tác nhân thương mại vào việc giám sát chất lượng sản phẩm dọc theo chuỗi giá trị. Việc thiết lập các mối liên kết sản xuất, giám sát chất lượng và tiêu thụ sản phẩm của mô hình đã làm thay đổi nhận thức cho người sản xuất, người kinh doanh và người tiêu dùng trong việc cùng nhau phối hợp sản xuất và giám sát chất lượng sản phẩm nông sản an toàn, đảm bảo giá trị đích thực của sản phẩm, tạo niềm tin cho người tiêu dùng, tạo động lực cho người sản xuất và người kinh doanh và cuối cùng là góp phần thúc đẩy và nâng cao thị trường nông sản an toàn.

▪ Nâng cao trách nhiệm của THT, HTX và doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh NSTP an toàn

Mô hình chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn được xây dựng dựa trên sự tự nguyện của các bên nên các chủ thể tham gia liên kết tự giác và chủ động tham gia mô hình để tạo ra sản phẩm đáp ứng các quy định của pháp luật về ATTP cũng như những yêu cầu của thị trường. Vì vậy, trong chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn mỗi chủ thể tham gia phải thực hiện tốt và đảm bảo tính trung thực trong sản xuất, chế biến và tiêu thụ nông sản và như vậy bắt buộc HTX/THT hay doanh nghiệp phải tự nâng cao ý thức trách nhiệm với sản phẩm nông sản và các mối liên kết trong chuỗi. Chuỗi liên kết trong sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn đã giúp người sản xuất ổn định đầu ra với giá cả hợp lý, từng bước thay đổi tập quán trong sản xuất, kinh doanh từ nhỏ lẻ manh mún, lạc hậu sang có tổ chức, áp dụng kiến thức khoa học–kỹ thuật.

▪ Nâng cao năng lực cạnh tranh và tạo thêm giá trị ra tăng cho chuỗi nông sản

Mô hình chuỗi liên kết này sẽ giúp huy động các nguồn lực cùng tập trung sản xuất, chia sẻ rủi ro và lợi nhuận, cho phép kiểm tra chất lượng, vệ sinh ATTP và các tiêu chuẩn kỹ thuật một cách thuận lợi và chi phí thấp.

Cả 4 mô hình chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản an toàn chỉ ra rằng người nông dân tham gia vào mô hình đều cho hiệu quả kinh tế cao hơn do chi phí sản xuất giảm, năng suất chất lượng nông sản cao hơn, giá bán cao hơn và tỷ lệ hao hụt do không bán được giảm đáng kể.

▪ Giảm ô nhiễm môi trường

Sản xuất nông sản an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn đảm bảo việc kiểm soát các yếu tố đầu vào, giám sát chặt chẽ quy trình sản xuất giúp giảm rõ rệt các tác nhân gây ô nhiễm môi trường từ phân bón, thuốc bảo vệ thực vật dư thừa, đồng thời kết hợp với tăng cường sử dụng phân hữu cơ vừa góp phần cải tạo, giảm suy thoái đất trồng, vừa góp phần giảm thiểu lượng chất thải hữu cơ ra môi trường, bảo vệ các loài thiên địch, bảo tồn đa dạng sinh học; bảo vệ sức khỏe người sản xuất và cộng đồng xung quanh.

2.1.3. Một số hạn chế trong mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

- Tình trạng sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, thiếu vốn, tập quán canh tác lạc hậu, trình độ học vấn thấp, thiếu kinh nghiệm sản xuất, đặc biệt là năng lực quản lý kinh tế hộ, kinh tế tập thể của nông dân, các HTX/THT cũng ảnh hưởng rất lớn đến thành công của mô hình chuỗi liên kết. Mô hình liên kết nhỏ lẻ sẽ rất khó áp dụng các quy định của thực hành nông nghiệp tốt, khoa học công nghệ và hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến.
- Mối liên kết trong chuỗi giữa người sản xuất với HTX/doanh nghiệp cũng như giữa HTX/Doanh nghiệp với tác nhân thương mại còn thiếu chặt chẽ và chưa mang tính đồng bộ. Sự liên kết và chia sẻ lợi ích giữa HTX/THT/Doanh nghiệp và người sản xuất chưa hài hòa. Lợi ích của người nông dân tham gia vào một số mô hình chuỗi liên kết nông sản an toàn còn thấp.
- Một số chính sách hỗ trợ thúc đẩy mô hình liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản nói chung và nông sản an toàn nói riêng còn hạn chế. Nhà nước còn thiếu các chính sách nhằm khuyến khích HTX/Doanh nghiệp, đặc biệt là doanh nghiệp lớn tham gia vào mô hình.

Ngoài ra, Nhà nước chưa có chế tài cụ thể để xử lý khi xảy ra vi phạm hợp đồng liên kết giữa các bên. Nhiều mô hình liên kết bị phá vỡ khi có sự biến động về giá, thị trường tiêu thụ.

- Khâu chế biến và bảo quản nông sản an toàn trong chuỗi liên kết vẫn còn hạn chế vì vậy giá trị gia tăng của các sản phẩm nông sản an toàn chưa cao. HTX/THT/Doanh nghiệp chưa mạnh dạn đầu tư vào lĩnh vực sản xuất, bảo quản và chế biến các sản phẩm nông nghiệp an toàn. Công tác quản lý ATTP theo chuỗi giá trị nông sản vẫn còn là một vấn đề cần cải thiện. Cùng với đó là nhận thức của người sản xuất, HTX/THT/Doanh nghiệp và kể cả người tiêu dùng về nông sản an toàn còn nhiều hạn chế. Từ các chính sách cấp Trung ương, các tỉnh đã có những chính sách đặc thù phù hợp với điều kiện của địa phương trong quản lý, hỗ trợ phát triển chuỗi nông sản an toàn.

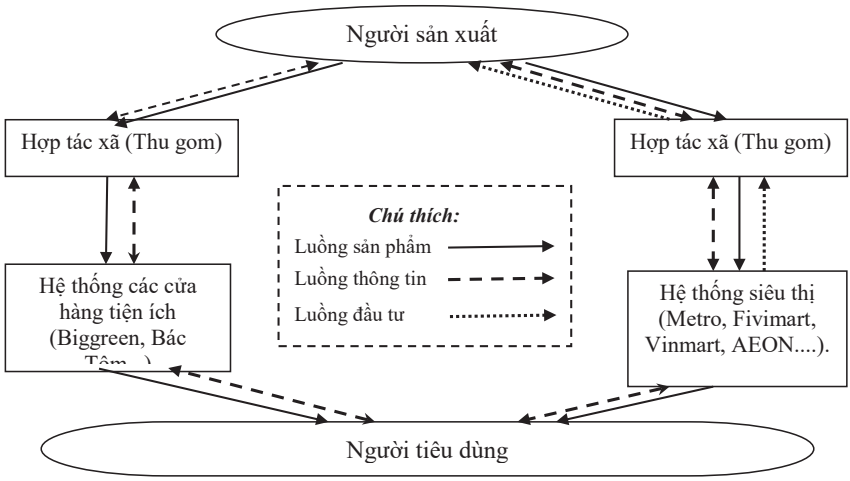
2.2. THỰC TRẠNG MỘT SỐ CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN TRONG CÁC NGÀNH SẢN PHẨM RAU, QUẢ, CHÈ VÀ THỊT QUA KHẢO SÁT CỦA ĐỀ TÀI

2.2.1. Chuỗi rau an toàn Mộc Châu, tỉnh Sơn La

2.2.1.1. Thực trạng phát triển

Xuất phát từ kết quả đánh giá nhanh chuỗi giá trị và nghiên cứu xác định nhu cầu tiêu dùng, dự án đã xác định và triển khai các hoạt động can thiệp gồm: 1) Thành lập các tổ chức nông dân sản xuất rau; (2) Thử nghiệm và đa dạng chủng loại rau sản xuất; (3) Xây dựng mô hình quản lý chất lượng rau an toàn; (4) Xây dựng thương hiệu và quảng bá, xúc tiến thương mại; (5) Xây dựng liên kết tiêu thụ sản phẩm; (6) Xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

Từ chỗ chỉ được tiêu thụ thông qua các chợ bán buôn ở Hà Nội, sản phẩm RAT đã được cung ứng trực tiếp đến hệ thống các nhà phân phối, bán lẻ theo hướng chất lượng như: Siêu thị Fivimart, Metro, AEON, Vinmart của tập đoàn Vingroup, chuỗi cửa hàng Bác Tôm, Biggreen, Tràng An, Chất Việt, Greenlife... Năm 2012, khối lượng RAT của Mộc Châu và Vân Hồ được tiêu thụ thông qua kênh phân phối yêu cầu chất lượng cao (siêu



Sơ đồ 2.5. Chuỗi giá trị rau an toàn Mộc Châu
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu của đề tài, 2018 – 2019)

thị, cửa hàng tiện ích) chỉ có 31 tấn và đã tăng lên 233 tấn, 361 tấn, 420 tấn và 691 tấn lần lượt trong các năm 2013, 2014, 2015 và 2016. Năm 2017, tổng sản lượng rau được tiêu thụ tăng lên khoảng 1.000 tấn, tăng 44% so với năm 2016.

Nhìn chung, nhờ triển khai các hoạt động can thiệp của dự án ACIAR vào trong chuỗi giá trị rau an toàn Mộc Châu đã giúp khai thác được lợi thế của huyện Mộc Châu, phát triển sản xuất rau an toàn, phát triển thị trường tiêu thụ, nâng cao giá bán và thu nhập cho nông dân, người tiêu dùng được sử dụng sản phẩm an toàn và đáng tin cậy.

2.2.1.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Ngoài thể chế quản lý chất lượng do các cơ quan, đơn vị bên ngoài thì tại mỗi hợp tác xã đều thành lập ban kiểm soát để thực hiện kiểm soát chất lượng nội bộ thông qua điều lệ hợp tác xã. Ban kiểm soát, kiểm soát viên hoạt động độc lập, kiểm tra và giám sát hoạt động của HTX theo quy định của pháp luật và điều lệ HTX, số lượng 05 người (1 trưởng ban kiểm soát và 4 kiểm soát viên phụ trách 4 nhóm nhỏ trong HTX) do đại hội thành viên bầu trực tiếp trong số thành viên HTX. Ban kiểm soát thực hiện nhiệm vụ:

1. Giám sát chất lượng trong hoạt động sản xuất RAT của các thành viên sản xuất và hoạt động tiêu thụ RAT của nhà cung ứng;
2. Kiểm tra nhật ký ghi chép định kỳ ít nhất 2 tuần/lần/hộ. Thông báo lỗi, nhắc nhở và xử lý vi phạm theo quy chế;
3. Thông báo lỗi vi phạm và danh sách thành viên vi phạm tới Giám đốc và thu quỹ đóng góp cũng như lỗi mắc sai phạm của nhóm phụ trách cho thủ quỹ. Nhìn chung, với quy trình kiểm soát chất lượng cả bên trong (quản lý nội bộ) và bên ngoài (cơ quan nhà nước và dự án) sản phẩm rau an toàn Mộc Châu đã đáp ứng được chất lượng khi đưa ra thị trường tiêu thụ.

2.2.1.3. Một số kinh nghiệm rút ra

- Để phát triển thành công chuỗi giá trị cần có sự hỗ trợ rất nhiều từ các chương trình, dự án. Cụ thể, chuỗi rau an toàn Mộc Châu đã nhận được sự hỗ trợ từ dự án ACIAR.
- Cách tiếp cận, cách hỗ trợ, can thiệp của dự án cần xuất phát từ kết quả đánh giá nhanh chuỗi giá trị và nghiên cứu xác định nhu cầu tiêu dùng.
- Kiểm soát chất lượng sản phẩm và ATTP cần thực hiện nghiêm ngặt, có sự kết hợp giữa quản lý chất lượng của các cơ quan nhà nước và quản lý chất lượng nội bộ trong các HTX.
- Kết nối được thị trường tiêu thụ sản phẩm là hoạt động quyết định đến thành công của chuỗi giá trị rau an toàn Mộc Châu.

2.2.2. Chuỗi rau hữu cơ Thanh Xuân- Hà Nội

2.2.2.1. Thực trạng phát triển

Liên nhóm sản xuất rau hữu cơ Thanh Xuân (ở xã Thanh Xuân, huyện Sóc Sơn, Hà Nội) được hình thành từ tháng 7/2008 theo chương trình dự án của Tổ chức Phát triển nông nghiệp châu Á, Đan Mạch (ADDA), Canada và Trung tâm Hành động vì sự phát triển đô thị Hà Nội. Ban đầu, nhóm sản xuất rau hữu cơ chỉ có 11 thành viên với diện tích canh tác là 0,7ha. Quá trình sản xuất tuân thủ theo nguyên tắc: Không dùng thuốc, phân bón hóa học, chất kích thích, chất bảo quản, chất biến đổi gen.

Tất cả sản phẩm sản xuất ra đều tuân theo tiêu chuẩn hữu cơ PGS (Hệ thống bảo đảm cùng tham gia). Sau 10 năm hoạt động, đến nay đã có 25

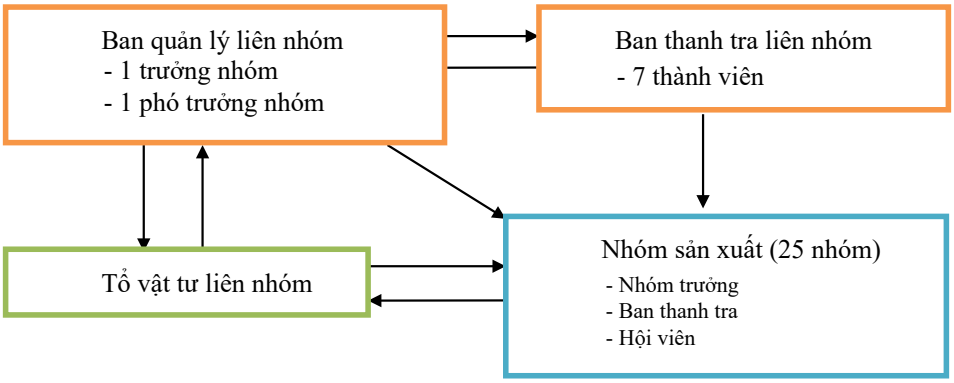
nhóm tự quản, tự nguyện trồng rau quả, với tổng diện tích 25ha và sản xuất hơn 50 loại rau củ theo mùa. Năm 2013, HTX rau hữu cơ Thanh Xuân được thành lập với 14 thành viên, đến nay phát triển lên 161 thành viên. HTX sản xuất rau hữu cơ theo quy trình PGS, được hiểu là quy trình kiểm soát chất lượng rau quả rất nghiêm ngặt, có thể truy xuất nguồn gốc đến tận hộ sản xuất và ngày, giờ thu hoạch rau...

Hiện nay, xã Thanh Xuân mỗi tháng đưa ra thị trường Hà Nội từ 30–40 tấn rau hữu cơ, riêng vụ Đông có thể lên tới 70 tấn. Mức giá bình quân là 15.000 đồng/kg rau củ quả và 25.000 đồng/kg rau gia vị (xà lách, hành, mùi tàu, húng…). Toàn bộ sản phẩm rau hữu cơ trước khi đưa ra thị trường đều được sơ chế, đóng gói, dán tem nhãn đầy đủ mọi thông tin truy xuất nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm. Các sản phẩm này được phân phối trực tiếp qua hệ thống hơn 30 cửa hàng, đối tác uy tín như: Bác Tôm, Tâm Đạt, Sói Biển, Ecomart, Lục Thủy, Tràng An. Đặc biệt, xã Thanh Xuân hiện đã bắt đầu xuất khẩu rau gia vị sang thị trường Nhật Bản. Xét về mặt thu nhập, so với trồng lúa, lợi nhuận mang lại từ rau hữu cơ gấp từ 6–7 lần. Hiện nay, mỗi thành viên có thu nhập bình quân 4,5–6 triệu đồng/tháng sau khi trừ đi tất cả các chi phí. Ước tính lợi nhuận mang lại trên 1ha trồng rau hữu cơ hằng năm đạt khoảng 1 tỷ đồng.

Các nhóm sản xuất rau hữu cơ trên địa bàn xã Thanh Xuân đều được thành lập trên tinh thần tự nguyện, các hội viên viết đơn xin tham gia nhóm và ký vào cam kết hoạt động nhóm. Nội dung chính trong cam kết nhóm được xây đựng dựa trên các tiêu chuẩn về sản xuất rau hữu cơ (gồm 22 tiêu chuẩn), vì thế khi các hộ viên tham gia ký vào cam kết nhóm đồng nghĩa với việc đã cam kết thực hiện các tiêu chuẩn bắt buộc trong sản xuất. Ngoài ra, trong cam kết nhóm còn xây dựng các quy định về kiểm tra, thanh tra việc thực hiện cam kết sản xuất, quy định xử phạt đối với các hộ viên không chấp hành đúng nội quy. Cụ thể các nội quy trong việc xử phạt như sau: nếu vi phạm lần 1 phạt cảnh cáo 10 triệu đồng, vi phạm lần 2 phạt 15 triệu đồng và 1 năm không bao tiêu sản phẩm, vi phạm lần 3 phạt 15 triệu đồng và khai trừ ra khỏi nhóm. Hộ viên tham gia nhóm có nghĩa vụ đóng phí hoạt động nhóm là 1.000 đ/1kg sản phẩm được bán đi theo hợp đồng; đóng 100.000 đ/năm cho hoạt động thanh kiểm tra liên nhóm và cấp chứng nhận PGS.

Sau khi các hộ viên đã ký cam kết nhóm, Hội Nông dân xã Thanh Xuân tiến hành tổ chức bầu nhóm trưởng và ban thanh tra nhóm. Nhóm

trưởng và ban thanh tra có vai trò quan trọng trong việc thực hiện giám sát hoạt động sản xuất của các hộ viên, đồng thời hướng dẫn để hộ viên thực hiện đúng quy định. Ngoài ra, ban thanh tra nhóm trong từng nhóm còn có chức năng giám sát hoạt động của các nhóm trong liên nhóm. Do đặc thù của việc giám sát về chất lượng để cấp chứng nhận sản phẩm đạt tiêu chuẩn hữu cơ PGS, liên nhóm sản xuất được xây dựng nhằm thực hiện thanh tra kiểm tra giám soát hoạt động sản xuất của các nhóm, từ đó cấp chứng chỉ PGS theo phương pháp chứng nhận có sự tham gia cho các nhóm đạt yêu cầu.



Sơ đồ 2.6. Tổ chức liên nhóm sản xuất rau hữu cơ Thanh Xuân
(Nguồn: Kết quả nghiên cứu của đề tài)

- Ban quản lý liên nhóm
  - Làm nhiệm vụ quản lý chung các hoạt động trong từng nhóm thành viên thông qua báo cáo hoạt động sản xuất và bán sản phẩm trong từng tháng.
  - Nắm bắt các khó khăn và đề xuất của các nhóm trong sản xuất, tiêu thụ sản phẩm.
  - Tìm kiếm các đối tác tiêu thụ, kết hợp với các tổ chức xã hội nhằm tuyên truyền quảng bá hình ảnh rau hữu cơ Thanh Xuân đến với người tiêu dùng.
  - Lập kết hoạch điều phối nguồn vốn tài trợ từ các nguồn (dự án, hỗ trợ từ chính quyền địa phương...)

- Ban thanh tra liên nhóm
  - Phối hợp thanh tra chéo giữa các nhóm để kiểm tra cấp chứng nhận đạt tiêu chuẩn PGS cho các hộ viên trong nhóm sản xuất.
- Tổ vật tư liên nhóm:
  - Căn cứ vào kế hoạch sản xuất của từng nhóm và đề xuất mua vật tư từ các nhóm sản xuất để tiến hành đặt mua vật tư theo các tiêu chuẩn trong sản xuất rau hữu cơ.
- Nhóm sản xuất
  - Nhóm trưởng lập kế hoạch sản xuất cho từng hộ sản xuất theo đơn đặt hàng với các đơn vị thu mua, thu thập đề xuất thu mua vật tư từ các hộ viên để tiến hành mua hoặc gửi lên tổ vật tư liên nhóm.
  - Ban thanh tra nhóm thực hiện việc kiểm tra hướng dẫn các hộ viên ghi chép sổ và quy trình canh tác trên đồng ruộng. Kiểm tra giám sát hoạt động của nhóm khác trong liên nhóm. Hộ viên thực hiện sản xuất theo kế hoạch sản xuất của nhóm và thực hiện cam kết nhóm.
- Nhu cầu của người tiêu dùng rau tại Hà Nội

Bảng 2.1 mô tả đánh giá của người tiêu dùng về mức độ quan trọng của các tiêu chí đối với rau an toàn.

Trong quá trình chọn mua rau, người tiêu dùng căn cứ vào nhiều tiêu chí khác nhau: nguồn gốc, độ tươi, đóng gói, nhãn mác, giá, giấy chứng nhận an toàn… Để đánh giá đúng mức độ quan trọng của các tiêu chí đó, chúng tôi sử dụng chung một loại thang đo. Trên thang đo, điểm số được sắp xếp theo thứ tự tăng dần từ 0 điểm đến 10 điểm, trong đó 0 điểm = tiêu chí đánh giá rất không quan trọng, 10 điểm = tiêu chí đánh giá rất quan trọng. Dựa vào số liệu điều tra của 40 mẫu người tiêu dùng tại Hà Nội, cho kết quả như sau:

Nguồn gốc sản phẩm: Mức điểm cho tiêu chí nguồn gốc sản phẩm tương đối cao. Chiếm trên 82% người tiêu dùng đánh giá tiêu chí nguồn gốc sản phẩm có điểm số từ trên 6–10 điểm.

Độ tươi của rau: Hầu hết người tiêu dùng dựa vào đánh giá cảm quan trong chọn mua các loại rau. Tiêu chí dễ đánh giá cảm quan nhất là độ tươi của rau. Vì vậy điểm số mà người tiêu dùng cho tiêu chí này rất cao. Chiếm gần 60% người được điều tra cho tiêu chí này điểm số cao nhất

Bảng 2.1. Mức độ quan trọng của các tiêu chí đối với người tiêu dùng rau tại Hà Nội

(Đơn vị tính: %)

Chỉ tiêu	Mức điểm (0: rất không quan trọng, 10: rất quan trọng)				
	0–2	< 2–4	< 4–6	< 6–8	< 8–10
Mức độ quan trọng của tiêu chí nguồn gốc sản phẩm	0,40	4,35	13,44	44,66	37,15
Mức độ quan trọng của tiêu chí độ tươi sản phẩm	0,00	0,00	2,77	38,34	58,89
Mức độ quan trọng của tiêu chí đóng gói	3,95	25,69	37,94	22,53	9,88
Mức độ quan trọng của tiêu chí nhãn mác	3,56	18,97	42,29	24,51	10,67
Mức độ quan trọng của tiêu chí thương hiệu	5,53	20,95	35,18	27,67	10,67
Mức độ quan trọng của tiêu chí giấy chứng nhận rau an toàn	1,19	4,74	30,04	38,74	25,30
Mức độ quan trọng của tiêu chí giá sản phẩm	2,37	13,44	22,53	41,90	19,76
Mức độ quan trọng của tiêu chí chất lượng sản phẩm	0,00	0,40	2,77	20,55	76,28

Nguồn: Số liệu điều tra của đề tài, 2017–2018

(9–10 điểm). Điều đó cho thấy, để bán được sản phẩm, ngoài yêu cầu rau có chất lượng đặc trưng còn phải đảm bảo độ tươi.

Đóng gói sản phẩm: Người tiêu dùng ít quan tâm đến tiêu chí đóng gói sản phẩm hơn so với các tiêu chí khác trong chọn mua rau. Chiếm 25,69% và 37,94% người tiêu dùng cho tiêu chí này mức điểm tương ứng từ trên 2–4 điểm và từ trên 4–6 điểm, tương đương mức độ quan trọng trung bình khi chọn mua rau. Do việc đóng gói cho sản phẩm tại các điểm bán chưa được thực hiện tốt (rau được bày trực tiếp trên các giá, kệ bán) nên việc gắn nhãn mác riêng cho sản phẩm rất hạn chế. Vì vậy, người tiêu dùng cũng ít

quan tâm hơn đối với tiêu chí này trong chọn mua sản phẩm. Tuy nhiên, thực tế điều tra cho thấy, việc đóng gói và gắn nhãn mác cho sản phẩm là rất cần thiết. Những hoạt động này sẽ góp phần bảo vệ danh tiếng, chất lượng của sản phẩm cũng như tạo được lòng tin đối với người tiêu dùng.

Thương hiệu: Vì thương hiệu sản phẩm là khái niệm khá trừu tượng nên có rất nhiều người tiêu dùng chưa hiểu rõ khái niệm này. Bên cạnh đó, sự đa dạng về nguồn cung cấp và chủng loại rau tại thị trường Hà Nội cũng dẫn đến việc phân biệt thương hiệu giữa những loại sản phẩm đó của người tiêu dùng gặp nhiều khó khăn. Do đó, tiêu chí thương hiệu sản phẩm cũng ít được người tiêu dùng quan tâm trong lựa chọn mua rau. Điều này được thể hiện qua điểm số mà phần lớn người tiêu dùng cho tiêu chí này chỉ ở mức trung bình (từ 4–6 điểm). Để bảo vệ và nâng cao uy tín, danh tiếng thương hiệu rau an toàn Hà Nội cần cung cấp cho người tiêu dùng đầy đủ các thông tin có liên quan đến sản phẩm (nguồn gốc, chất lượng, độ an toàn…) thông qua hệ thống bao gói, nhãn mác.

Giấy chứng nhận rau an toàn: Đối với người tiêu dùng, giấy chứng nhận rau an toàn có ảnh hưởng lớn đến việc ra quyết định mua rau. Đó là cơ sở pháp lý giúp cho người tiêu dùng tin tưởng vào sản phẩm có chứng nhận. Vì vậy, chiếm trên 60% người tiêu dùng đánh giá tiêu chí này từ mức khá quan trọng đến rất quan trọng. Trong thời gian tới, để triển khai tiêu thụ rau an toàn tại thị trường Hà Nội yêu cầu đặt ra đối với sản phẩm là có giấy chứng nhận an toàn.

Giá rau: Bên cạnh việc lựa chọn sản phẩm có chất lượng thì giá rau cũng là một tiêu chí quan trọng đối với người tiêu dùng. Chiếm trên 60% người tiêu dùng đánh giá tiêu chí này quan trọng khi chọn mua rau (mức điểm cho từ trên 6–10 điểm). Sở dĩ tiêu chí này được đánh giá cao vì trên thị trường có nhiều loại rau nhưng thông tin có liên quan không đầy đủ, chưa tạo được lòng tin nên người tiêu dùng không sẵn sàng chi trả giá cao để mua những sản phẩm đó.

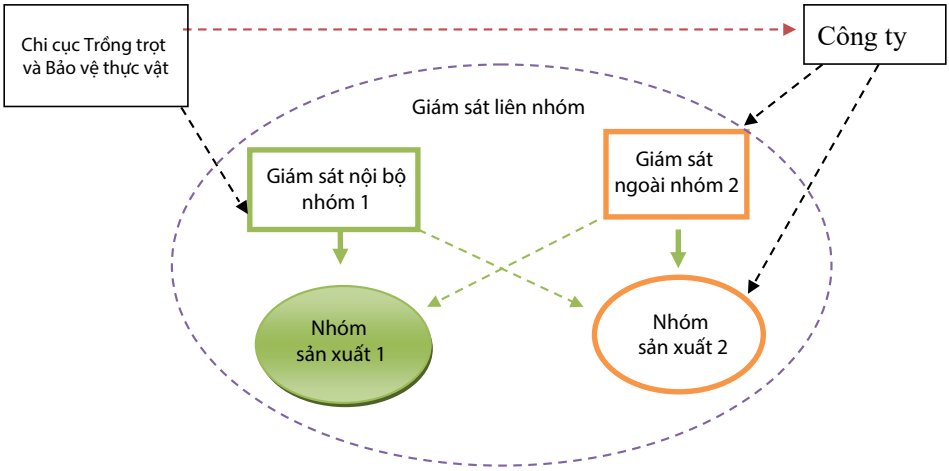
Chất lượng sản phẩm: Tổng hợp tất cả các đánh giá của người tiêu dùng đối với các chỉ tiêu khác nhau ở các mức độ cho thấy mặc dù giữa các tiêu chí khác nhau thì có sự đánh giá khác nhau nhưng nhìn chung người tiêu dùng rất quan tâm, chú ý tới chất lượng chung của sản phẩm. Khảo sát cho thấy có rất đông người tiêu dùng (chiếm 76,28%) cho tiêu chí chất lượng chung của sản phẩm mức điểm cao nhất (từ 9–10 điểm) và cũng là

mức thể hiện sự quan tâm nhất của người tiêu dùng. Bởi vậy, mặc dù là rau an toàn có ưu điểm về tính khác lạ, độc đáo theo thời vụ thì sản phẩm muốn được người tiêu dùng quan tâm trong việc tiêu thụ thì các hộ sản xuất, doanh nghiệp phân phối cũng phải quan tâm nhiều tới chất lượng của sản phẩm.

2.2.2.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Quản lý chất lượng trong mô hình rau hữu cơ Thanh Xuân hiện đang thực hiện được gọi tắt là PGS (Paticipatory Guarantee Systems: Hệ thống đảm bảo chất lượng có sự tham gia). Hệ thống này sẽ có 03 tổ chức tham gia kiểm tra chất lượng trước khi sản phẩm được đưa đến các cơ sở phân phối. Gồm có: (1) Giám sát trong từng nhóm và kết quả giám sát này sẽ được một nhóm khác công nhận đạt yêu cầu. (2) Giám sát của tổ chức cấp chứng nhận và (3) Giám sát của các tổ chức xã hội là đối tượng tiêu thụ, hội người tiêu dùng, người tiêu dùng và các tổ chức xã hội khác như Hội Nông dân, Hội Phụ nữ có thể tham gia đăng ký kiểm tra chất lượng của nhóm sản xuất.

Giám sát nội bộ nhóm: Giám sát nội bộ nhóm diễn ra thường xuyên trong quá trình thực hiện sản xuất của nhóm, thực hiện nhắc nhở và phát hiện các thành viên không thực hiện các cam kết về sản xuất hữu cơ. Giám



Sơ đồ 2.7. Mô hình quản lý an toàn thực phẩm rau hữu cơ Thanh Xuân
(Nguồn: Tổng hợp điều tra đề tài)

sát nhóm có quyền xử phạt theo cam kết nội bộ nhóm (đối với nhóm nghiên cứu, chưa xử phạt).

Giám sát ngoài nhóm: Thực hiện theo hình thức kiểm tra đột xuất việc thực hiện sản xuất và ghi chép sổ của nhóm sản xuất; hoặc kiểm tra định kỳ phục vụ cho việc cấp chứng nhận PGS.

Giám sát liên nhóm: Liên nhóm kiểm tra đột xuất và 6 tháng kiểm tra định kỳ để cấp chứng nhận PGS.

Giám sát của công ty và các tổ chức xã hội khác: Công ty có thể tham gia cùng đoàn kiểm tra liên nhóm kiểm tra đột xuất và kiểm tra để cấp chứng nhận. Công ty cũng có thể đơn phương kiểm tra bằng phương pháp viếng thăm đột xuất và kiểm tra thông qua các nhân viên nhận hàng ở thực địa.

Giám sát của Phòng Nông nghiệp: Là những giám sát thông thường nằm trong nhiệm vụ của Phòng Nông nghiệp đối với vùng sản xuất và tác nhân kinh doanh sản phẩm rau về đảm bảo các điều kiện sản xuất an toàn theo quy định của pháp luật.

Giám sát của người tiêu dùng: Người tiêu dùng có thể yêu cầu xem chứng chỉ của các công ty bán sản phẩm, tham quan mô hình sản xuất.

Mô hình sản xuất rau hữu cơ mang lại giá trị kinh tế cao và ổn định cho người sản xuất nhờ tính đặc thù riêng của chất lượng sản phẩm. Sự khác biệt và dễ nhận thấy về chất lượng sản phẩm đã giúp người tiêu dùng tin tưởng vào sản phẩm và sẵn sàng chi trả với giá cao hơn các sản phẩm rau khác. Việc phát triển các mô hình sản xuất rau hữu cơ, ngoài mang lại lợi ích kinh tế cho những hộ sản xuất thì lợi ích quan trọng và lâu dài mà nhóm sản xuất mang lại là lợi ích về sức khỏe cộng đồng và môi trường sống bền vững.

Như vậy, việc kết hợp sản phẩm rau với các tiêu chuẩn chất lượng đặc thù đã giúp các vùng rau sản xuất hữu cơ phát triển bền vững và tăng được lợi nhuận cho người sản xuất, đồng thời đảm bảo về chất lượng ATTP mà không chịu sự áp lực giám sát nào từ phía Nhà nước đối với quá trình sản xuất, tiêu thụ.

2.2.2.3. Bài học kinh nghiệm

Qua mô hình sản xuất rau hữu cơ Thanh Xuân ta có thể thấy, người sản xuất hoàn toàn có thể sản xuất theo các tiêu chuẩn chất lượng nếu được sự hỗ trợ về: Đào tạo kỹ thuật sản xuất; Có hỗ trợ ban đầu về điều kiện

cơ sở hạ tầng vốn sản xuất nhằm hỗ trợ trong giai đoạn chuyển đổi chất lượng sản xuất chưa có sự công nhận về tiêu chuẩn chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi; Hỗ trợ kết nối về thị trường tiêu thụ sản phẩm; Hỗ trợ về các chiến dịch quảng bá sản phẩm; Hỗ trợ đào tạo kiến thức quản lý sản xuất.

Về phía Nhà nước, người sản xuất mong muốn được sự hỗ trợ về hành lang chính sách, sớm chấp nhận các tiêu chuẩn tự công bố để người sản xuất ổn định sản xuất và doanh nghiệp có thể tăng cường quảng bá thương hiệu sản phẩm. Hỗ trợ tuyên truyền nâng cao nhận thức của người tiêu dùng về tầm quan trọng của sản phẩm an toàn đến sức khỏe cộng đồng và thế hệ tương lai.

2.2.3. Chuỗi rau an toàn tại tỉnh Lâm Đồng và Thành phố Hồ Chí Minh

2.2.3.1. Thực trạng phát triển

Nghiên cứu sâu được thực hiện với 5 chuỗi hợp tác xã rau an toàn (HTX Nhuận Đức, HTX Phú Lộc, HTX Phước An tại TP.HCM; HTX Tân Tiến, HTX Anh Đào của tỉnh Lâm Đồng).

Về sản xuất: Kết quả khảo sát 70 mẫu tác nhân sản xuất trong các chuỗi rau tại Lâm Đồng và TP Hồ Chí Minh được minh hoạ trong **BẢNG 2.2.**

Đặc điểm chung của các mô hình này là: Có sự tham gia của HTX và các HTX đều hoạt động theo Luật HTX năm 2012. HTX có vai trò rất quan trọng, là đầu tàu liên kết các tác nhân trong chuỗi. Lĩnh vực hoạt động chủ lực của các HTX điều tra là cung ứng vật tư đầu vào, hoạt động đầu ra. Cung ứng vật tư đầu vào: chủ yếu là phân bón, thuốc BVTV, giống cây trồng. Với loại hình dịch vụ cung ứng vật tư đầu vào như phân bón giúp cho bà con thành viên yên tâm sản xuất về chất lượng phân bón cũng như giá thành sản phẩm. Tuy nhiên, số lượng thành viên tham gia sử dụng các loại hình dịch vụ này còn ít do phần lớn các HTX chưa có phương tiện vận chuyển, cách tổ chức phục vụ của HTX với thành viên còn yếu so với các tổ chức kinh doanh cá nhân hay các doanh nghiệp khác. Quy trình sản xuất của HTX được tổ chức khép kín từ khâu canh tác, thu hoạch, sơ chế và tiêu thụ. Các xã viên sản xuất theo kế hoạch sản xuất của HTX, sản xuất rau theo quy trình sản xuất rau an toàn (VietGAP), HTX có cán bộ giám sát

Bảng 2.2. Thực trạng sản xuất các chuỗi rau an toàn tại Lâm Đồng và Hồ Chí Minh

Chỉ tiêu	ĐVT	HTX Anh Đào (n= 13)	HTX Tân Tiến (n=14)	HTX Phước An (n=15)	HTX Phú Lộc (n=14)	HTX Nhuận Đức (n=14)
Năm thành lập	năm	2003	2010	2002	2011	2007
Số thành viên khi mới thành lập	Thành viên	7	15	8	-	150
Số thành viên năm 2018	Thành viên	22	20	-	62	7
Số hộ liên kết sản xuất	Hộ liên kết	180	16	-	200	20
Diện tích đất sản xuất		270 ha. (HTX: 127 ha, hộ liên kết: 143 ha)	40ha	50 ha	100 ha	23 ha (HTX 3 ha và 20 ha của nông dân các tổ liên kết)[1]
Quy trình sản xuất		VietGAP	VietGAP	VietGAP	VietGAP	VietGAP
Sản lượng	tấn/năm	40.000	1800	1800-2800	7.200-10.800 tấn/năm)	1500-1800 tấn/năm
Vùng trồng:		Đà Lạt, Đức Trọng, Đơn Dương, Lạc Dương	Đà Lạt, Đức Trọng, Đơn Dương,	Xã Tân Quý Tây, Bình Chánh	Lâm Đồng, Củ Chi, Bình Chánh, Long An, Tiền Giang	Xã Nhuận Đức, Trung Lập Thượng, Củ Chi
Vận chuyển đến khu sơ chế HTX		Ô tô thường, xe máy, xe ba gác	xe máy, xe ba gác	xe máy, xe ba gác	xe máy, xe ba gác	xe máy, xe ba gác

(1)Năm 2013, HTX chuyển đổi từ rau an toàn sang tiêu chuẩn VietGAP; do vậy chỉ những hộ nông dân trồng theo tiêu chuẩn VietGAP mới được tham gia vào HTX.
Nguồn: Số liệu điều tra đề tài, 2018

kỹ thuật được đặt rải rác tại các điểm. Rau được các xã viên sơ chế qua và để theo sọt, bó khoảng 10–20kg và tự vận chuyển đến nhà sơ chế của HTX bằng xe máy, xe 3 gác, hoặc xe tải thường. Sau đó, HTX sẽ tiến hành sơ chế và đóng gói sản phẩm. Hiện nay, HTX đã đứng ra thu mua 100% sản phẩm cho các thành viên HTX thông qua cửa hàng rau sạch, siêu thị trong nước.

Về thị trường tiêu thụ: Qua số liệu điều tra 41 mẫu của 5 chuỗi tiêu thụ qua HTX cho thấy, phần lớn các HTX đang tiêu thụ sản phẩm qua các hệ thống siêu thị như: Coopmart, Fivimart, Big C, Metro TP HCM... Đặc điểm chung của các chuỗi này là: Rau sản xuất có chất lượng, đảm bảo vệ sinh ATTP được HTX thu gom lại. HTX sẽ tổ chức sơ chế rồi bán thẳng cho các cửa hàng rau sạch, siêu thị trong nước hoặc các công ty trung gian xuất khẩu.

Bảng 2.3. Thị trường tiêu thụ các chuỗi rau an toàn tại Lâm Đồng và TP Hồ Chí Minh

Thị trường tiêu thụ	HTX Anh Đào (n=10)	HTX Tân Tiến (n=7)	HTX Phước An (n=8)	HTX Phú Lộc (n=9)	HTX Nhuận Đức (n = 7)
Siêu thị	70% (Coopmart 60%, Fivimart 10%)	48% (Metro HCM 28%, KFC Hà Nội 15%, Fan group 5%.	80% (Coop mart, Big C, Vin Eco).	95% (Coop mart, Big C, Auchan)	95% Coop mart
Cửa hàng thực phẩm sạch	20% (Satrafood 10%; Khác 10%)	2%	10%	-	2% Satrafood
Chợ đầu mối TP HCM	-	40%	-	-	-
Bếp ăn tập thể	-	10%	10%		3%
Xuất khẩu	10% (HQ, Singapo)	-	-	-	-
Vận chuyển đến nơi tiêu thụ	Xe lạnh	Thuê xe		Xe bảo ôn: 3 xe	

Nguồn: Số liệu điều tra đề tài, 2018

Các tác nhân tham gia gồm người sản xuất, HTX, siêu thị cửa hàng bán lẻ và người tiêu dùng. Trong chuỗi giá trị này, các tác nhân có mối liên kết chặt chẽ với nhau.

Liên kết giữa hộ nông dân với HTX: Liên kết được thực hiện thông qua các hợp đồng bằng miệng chứ chưa có ký kết hợp đồng kinh tế. Hoạt động liên kết chủ yếu được thực hiện dựa trên sự tin tưởng lẫn nhau, HTX lập kế hoạch chỉ đạo sản xuất và định mức khối lượng bao tiêu sản phẩm cho từng thành viên. Thu mua hàng của hộ dân được ghi sổ hoặc có các bảng kê và thường cuối tháng tổng kết và thanh toán tiền cho hộ dân. Nhiều hộ trồng rau lấy phân bón, hạt giống, thuốc BVTV từ HTX bởi giá thấp hơn bên ngoài, không lo bị hàng giả mà đến cuối vụ mới phải trả tiền trừ vào tiền rau bán cho HTX.

Liên kết giữa HTX với siêu thị, công ty: Liên kết được thực hiện theo hợp đồng ký kết hàng năm giữa HTX với các đối tác cung cấp và đối tác tiêu thụ sản phẩm. Quy mô liên kết được thực hiện thông qua các đơn đặt hàng và hóa đơn giao hàng gồm: số lượng, chủng loại và giá thu mua trong từng thời điểm, thời gian giao hàng, hình thức thanh toán. Đơn đặt hàng được gửi bằng Fax hoặc qua email.

Nghiên cứu đối với hai công ty: Công ty TNHH Viet Farm và Công ty TNHH SX–TM nông sản Phong Thúy tại tỉnh Lâm Đồng. Qua nghiên cứu cho thấy, hai công ty đang sản xuất rau an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP và với chất lượng sản phẩm tốt, các công ty đã tiếp cận được thị trường cao cấp là hệ thống siêu thị trong nước và xuất khẩu.

2.2.3.2. Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm theo chuỗi

Đối với Thành phố Hồ Chí Minh: Việc kiểm tra ATTP theo chuỗi của sản phẩm trồng trọt. Sau tháng 6/2017 giao cho 3 đơn vị như sau:

Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật Thành phố Hồ Chí Minh: Quản lý khâu đầu vào và sản xuất đối với các cơ sở sản xuất, các hộ trên địa bàn TP HCM (kiểm tra điều kiện sản xuất ban đầu: đất trồng, nước tưới, kim loại nặng, *E.coli* xem có đủ điều kiện sản xuất hay không để quy hoạch vùng sản xuất, sau đó có chính sách hỗ trợ: tập huấn kỹ thuật, dụng cụ sản xuất). Cấp giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, vùng sản xuất đủ điều kiện ATTP trên địa bàn TP HCM.

Ban quản lý ATTP TP HCM: Quản lý tại khâu lưu thông, Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện tham gia chuỗi ATTP (để đạt được cơ sở đủ điều kiện tham gia chuỗi ATTP, cơ sở phải có chứng nhận VietGAP/GlobalGAP và được kiểm tra, đánh giá của ban ATTP phối hợp với bên thứ 3 xem cơ sở có thực hiện đúng tiêu chuẩn đã đăng ký hay không).

Sở Công Thương TP Hồ Chí Minh: Quản lý tại cửa hàng, chợ bán lẻ

Đối với tỉnh Lâm Đồng: Tỉnh Lâm Đồng và Thành phố Hồ Chí Minh đã ký kết thỏa thuận hợp tác về việc cung cấp nguồn thực phẩm cho thành phố nhằm hạn chế những thực phẩm kém chất lượng tràn vào Thành phố Hồ Chí Minh. Thông qua ký kết, mục tiêu xây dựng phát triển các chuỗi cung ứng nông sản giữa tỉnh Lâm Đồng và TP HCM được kiểm soát chặt chẽ từ khâu sản xuất ban đầu đến cơ sở sơ chế, chế biến kinh doanh sản phẩm nông sản và truy xuất được nguồn gốc xuất xứ.

Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh Lâm Đồng: Kiểm tra dư lượng thuốc BVTV và điều kiện vệ sinh ATTP kho bãi. Chuỗi tự giám sát chất lượng. 1 năm kiểm tra đánh giá phân loại cơ sở sản xuất 1 lần theo Thông tư 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 của Bộ NN&PTNT.

Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật Lâm Đồng: Quản lý khâu đầu vào và sản xuất đối với các cơ sở sản xuất, các hộ trên địa bàn Lâm Đồng (kiểm tra điều kiện sản xuất ban đầu: đất trồng, nước tưới, kim loại nặng, *E.coli* xem có đủ điều kiện sản xuất hay không để quy hoạch vùng sản xuất, sau đó có chính sách hỗ trợ: tập huấn kỹ thuật, dụng cụ sản xuất).

Sở Công Thương tỉnh Lâm Đồng: Quản lý tại cửa hàng, chợ bán lẻ.

2.2.3.3. Bài học kinh nghiệm

Nghiên cứu trường hợp các chuỗi HTX rau an toàn: HTX có vai trò rất quan trọng, là đầu tàu liên kết các tác nhân trong chuỗi. Lĩnh vực hoạt động chủ lực của các HTX điều tra là cung ứng vật tư đầu vào (phân bón, thuốc BVTV, giống cây trồng), tổ chức tiêu thụ sản phẩm đầu ra cho hộ thành viên.

Nghiên cứu trường hợp các doanh nghiệp/công ty: Doanh nghiệp có vai trò là hạt nhân và "đầu tàu", đóng vai trò quyết định từ liên kết sản xuất gắn với sơ chế, chế biến đến tiêu thụ, phân phối trực tiếp NSTP an toàn trên thị trường. Các doanh nghiệp/công ty sẽ tự tổ chức quản lý được chất lượng sản phẩm và tìm đầu ra trên thị trường.

2.2.4. Chuỗi thanh long an toàn tỉnh Bình Thuận

2.2.4.1. Thực trạng phát triển

Tính đến năm 2017, Bình Thuận có hơn 27.000 ha thanh long (tăng 135 ha so với cuối năm 2016) với sản lượng hơn 277.000 tấn. Sau những năm triển khai chương trình sản xuất thanh long an toàn theo hướng VietGAP, quy trình này đã đi vào thực chất, phù hợp với yêu cầu sản xuất thực tiễn và xu thế phát triển hiện nay. Sản xuất VietGAP từng bước làm thay đổi tập quán sản xuất truyền thống của nông dân, góp phần giữ uy tín và chất lượng cho sản phẩm thanh long Bình Thuận. Theo báo cáo của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, đến nay diện tích sản xuất thanh long VietGAP đạt 7.680 ha (chiếm tỷ lệ 28,27% diện tích thanh long cả tỉnh) với hơn 9.000 hộ nông dân tham gia và hình thành được 382 tổ hợp tác, nhóm liên kết và trang trại.

Tuy nhiên, phát triển thanh long VietGAP hiện nay vẫn còn gặp rất nhiều khó khăn. Số diện tích đánh giá tái cấp chứng nhận giảm nhiều. Thực tế hiện nay cho thấy hầu hết các doanh nghiệp và hợp tác xã thanh long tiêu thụ trái theo dạng tiểu ngạch sang Trung Quốc. Các doanh nghiệp chưa quan tâm nhiều đến việc thu mua sản phẩm thanh long an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP nên người dân còn xem nhẹ và chưa mặn mà với sản xuất an toàn. Giá bán thanh long VietGAP so với thanh long thường không có sự khác biệt, trong khi sản xuất thanh long VietGAP đòi hỏi nhiều công, chi phí hơn.

Thực hiện chủ trương của Chính phủ về mua bán nông sản thông qua hợp đồng và thực hiện Quyết định số 1061/QĐ-UBND ngày 04/06/2012 của UBND tỉnh Bình Thuận, chương trình thí điểm của Sở Công Thương tỉnh Bình Thuận đã vận động Doanh nghiệp Tư nhân Rau quả Bình Thuận và Hợp tác xã dịch vụ Thanh long hữu cơ Phú Hội thực hiện liên kết sản xuất và tiêu thụ thanh long qua hợp đồng. Đến vụ thu hoạch doanh nghiệp và HTX trao đổi thông tin về giá cả và sản lượng dự kiến thu hoạch.

Kết quả trong giai đoạn đầu từ tháng 10/2012 đến 15/01/2013, doanh nghiệp đã thu mua của 22 hộ xã viên và thành viên liên kết của HTX với sản lượng 145,37 tấn, giá trị thành tiền là trên 1,75 tỷ đồng. Trong năm 2013, doanh nghiệp tiếp tục thu mua thanh long theo hợp đồng đã ký với HTX dịch vụ Thanh long hữu cơ Phú Hội, sản lượng mua theo hợp đồng là 800 tấn/năm. Giá thu mua của doanh nghiệp được tính toán dựa trên

cơ sở chất lượng hàng của nông dân và theo giá từng thời điểm của thị trường. Thực tế cho thấy, với sản lượng trên 2.000 tấn/năm do HTX Thanh long hữu cơ Phú Hội sản xuất ra thì lượng tiêu thụ của Doanh nghiệp rau quả Bình Thuận hàng năm chưa nhiều, mới chỉ chiếm khoảng 40%. Thực trạng này là do:

- Giá cả thanh long không ổn định, giá thanh long lên xuống hàng ngày, hàng tuần khó kiểm soát nên rất khó cho Doanh nghiệp trong việc chào hàng cho khách nước ngoài và ký hợp đồng xuất khẩu có thời hạn.
- Tình trạng cạnh tranh trong thu mua thanh long trên địa bàn tỉnh diễn ra thường xuyên; một số doanh nghiệp, thương lái trên địa bàn do nhu cầu đã đẩy giá mua tăng cao để mua cho đủ lô hàng nên đã tác động đến hoạt động thu mua của doanh nghiệp.
- Doanh nghiệp chưa có tính đột phá về giá cả nên nông dân vẫn chưa mặn mà. Sự ràng buộc, chậm trễ trong khâu mua bán vẫn là một trở ngại lớn trong chuỗi liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ sản phẩm.
- Hợp đồng ký kết giữa Doanh nghiệp và HTX thường có tính pháp lý chưa cao nên việc phá vỡ hợp đồng, nông dân không bán sản phẩm cho doanh nghiệp vẫn xảy ra. Một số hộ nông dân có nhận thức chưa cao.

Nhìn chung, số lượng thực hiện bán qua hợp đồng chưa nhiều, chưa đồng bộ. Tuy nhiên, sau khi thực hiện bước đầu, hộ nông dân, HTX dịch vụ thanh long hữu cơ Phú Hội và Doanh nghiệp đã có được sự hiểu biết và tin tưởng lẫn nhau, tạo tiền đề cho sự liên kết lâu dài sau này.

2.2.4.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Được sự hướng dẫn của tổ tư vấn huyện về sản xuất thanh long theo tiêu chuẩn VietGAP; các hội viên trong nhóm tuân thủ các yêu cầu về kiểm soát các mối nguy trong suốt quá trình sản xuất quy trình thực hành VietGAP nên nhóm đã hoàn thiện được chứng nhận vùng sản xuất, quy trình sản xuất an toàn, đồng thời các khâu trong sản xuất từ đầu vào sản xuất, quy tắc thực hành trong quá trình tạo ra sản phẩm được các hộ trong nhóm ghi lại.

Tham gia vào hệ thống giám sát chất lượng nội bộ trong tổ gồm có kiểm soát viên nội bộ nhóm do nhóm bầu ra và nhóm trưởng, nhóm phó. Hoạt động kiểm tra này giúp các thành viên trong nhóm phát hiện, khắc phục lỗi và thực hiện đúng cam kết sản xuất của nhóm. Lỗi chủ yếu mà trong quá trình thực hiện các hộ gặp phải là việc ghi chép lộn xộn, thời gian cách ly sử dụng thuốc bảo vệ thực vật không đúng quy định. Việc kiểm tra này được thực hiện trong các buổi sinh hoạt nhóm và kiểm tra đột xuất các hộ nếu có thông báo của các hộ viên về việc vi phạm cam kết nhóm. Nếu vi phạm nhiều lần sẽ bị khai trừ ra khỏi nhóm, trong hai năm hoạt động việc khai trừ chưa xảy ra, song hiện khoảng 30% số hộ chưa được cấp chứng nhận VietGAP do công tác ghi chép và chưa bỏ được cách thực hành sản xuất cũ.

Ngoài giám sát nội bộ, nhóm còn chịu sự giám sát của chính quyền địa phương, cụ thể là các hội đoàn thể như Hội Nông dân, Hội Phụ nữ, Đoàn Thanh niên. Các đơn vị này hỗ trợ giám sát các thực hành sản xuất của các hộ viên trong nhóm, hướng dẫn ghi chép sổ và trao đổi các thông tin kỹ thuật. Tổ tư vấn huyện hỗ trợ về công tác hướng dẫn thực hiện tiêu chuẩn VietGAP, tập huấn kỹ thuật cho người sản xuất, đồng giữ vai trò giám sát thực hiện các yêu cầu trong mô hình để đạt tiêu chuẩn chứng nhận. Phòng Nông nghiệp huyện thực hiện kiểm tra đột xuất tình hình sử dụng thuốc trừ sâu và chất kích thích sinh trưởng của hộ trong nhóm, lấy mẫu kiểm tra và khuyến cáo sản xuất.

Giám sát của Trung tâm Nghiên cứu và phát triển thanh long Bình Thuận là tổ chức chứng nhận độc lập, tiến hành kiểm tra và cấp chứng nhật đạt tiêu chuẩn VietGAP; tiêu chuẩn kiểm tra dựa vào các quy định trong Quyết định số 84, 99, 379 do Cục Trồng trọt ban hành. Để đánh giá đạt tiêu chuẩn, công việc này bao gồm đánh giá mẫu đất, nước, quả và các yêu cầu về cơ sở hạ tầng, kho bãi được quy định trong Quyết định.

Công ty là tác nhân quan trọng trong việc duy trì hoạt động giám sát sản xuất trong nhóm. Công ty dựa vào từng thị trường tiêu thụ để có kế hoạch phát triển chất lượng và yêu cầu từ phía hộ sản xuất cung cấp. Hiện công ty thực hiện hợp đồng mua sản phẩm đối với từng hộ sản xuất trong nhóm liên kết về việc cung cấp sản phẩm cho công ty, sau đó công ty sẽ thu mua sản phẩm trong vườn sản xuất và phân loại tại vườn.

2.2.4.3. Kinh nghiệm rút ra

- Việc triển khai mô hình liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ sẽ thuận lợi và có hiệu quả cao khi các đối tác tham gia mô hình đã có quan hệ mua bán với nhau từ trước và doanh nghiệp có năng lực kinh doanh tốt.
- Mô hình liên kết tồn tại và phát triển bền vững chỉ khi quan hệ mua bán giữa doanh nghiệp với nông dân được xây dựng trên tinh thần tự nguyện và hai bên cùng có lợi.
- Địa bàn thu mua truyền thống của doanh nghiệp và khoảng cách từ khu vực sản xuất gần với doanh nghiệp thu mua cũng góp phần đáng kể trong quá trình xây dựng mối quan hệ hợp tác giữa doanh nghiệp với HTX và nông dân.
- Tính pháp lý và ràng buộc trách nhiệm trong việc thực hiện hợp đồng liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ sản phẩm giữa doanh nghiệp với HTX và nông dân.
- Năng lực và chiến lược kinh doanh của doanh nghiệp có tác động và ảnh hưởng rất lớn đến kết quả xây dựng mô hình liên kết. Thị trường ngày càng mở rộng, xuất khẩu theo hướng chính ngạch tạo điều kiện cho doanh nghiệp kinh doanh ổn định và bền vững, nhờ đó nông dân tin tưởng và yên tâm vào doanh nghiệp hơn.
- Các cơ quan quản lý tại địa phương phải thường xuyên đóng vai trò trung gian trong việc lắng nghe ý kiến khi có vấn đề xảy ra đối với mô hình liên kết, nhất là trong lĩnh vực mua bán hay làm trung gian hòa giải xung đột giữa nông dân và doanh nghiệp.

2.2.5. Chuỗi quả an toàn tỉnh Đồng Nai

2.2.5.1. Thực trạng phát triển

Đồng Nai có diện tích 590.216 ha, chiếm 1,76% diện tích toàn quốc và 25,5% diện tích vùng Đông Nam Bộ. Là tỉnh nằm trong vùng kinh tế trọng điểm phía Nam, có điều kiện tự nhiên và kinh tế–xã hội khá thuận lợi để phát triển nông nghiệp hàng hóa trong đó có những cây trồng, vật nuôi có lợi thế so sánh. Với điều kiện khí hậu và đất đai thuận lợi, tỉnh Đồng Nai đã phát triển mạnh lĩnh vực cây ăn quả. Cụ thể, tỉnh đã hình thành những vùng sản xuất chuyên canh, tập trung, phát triển cả về năng suất và chất

lượng, đáp ứng nhu cầu trong nước, một số sản phẩm đã xuất hiện trên thị trường thế giới như điều Donafoods, xoài Suối Lớn, sầu riêng Dona, bưởi Tân Triều, chôm chôm Xuân Định và nhiều sản phẩm khác thay thế hàng nhập khẩu. Một số cây trồng chủ lực đã đạt diện tích thâm canh cao như cây xoài có trên 73 ha, cây sầu riêng có trên 155 ha…

Nghiên cứu trường hợp đối với chuỗi xoài Suối Lớn cho thấy: Năm 2007, 29 thành viên trồng xoài tại xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc tỉnh Đồng Nai đã liên kết lại thành lập HTX Nông nghiệp–Dịch vụ–Thương mại–Du lịch Suối Lớn với diện tích trồng xoài là 80ha. Những năm đầu tiên, HTX luôn trăn trở đi tìm đối tác, tìm đầu ra cho quả xoài Suối Lớn với mong muốn đưa sản phẩm xoài ra thế giới. Tuy nhiên, để quả xoài xuất ngoại, đòi hỏi phải có quy trình kỹ thuật sản xuất theo tiêu chuẩn GAP. Sau nhiều năm nỗ lực, đến giữa năm 2010, HTX đã được Trung tâm Kỹ thuật đo lường chất lượng 3 trao giấy chứng nhận VietGap, và sau đó tiếp tục trao giấy chứng nhận GlobalGAP sau 1 năm thực hiện thí điểm trên diện tích 15 ha với sản lượng 450 tấn quả/năm. Đây cũng là đơn vị sản xuất nông nghiệp đầu tiên của Đồng Nai đạt tiêu chuẩn này.

Hiện nay, HTX có 50 hội viên với diện tích trồng xoài được mở rộng tới 210 ha, trong đó có gần 25 ha xoài đạt chuẩn VietGap và GlobalGap, mỗi năm cung cấp cho thị trường khoảng 6.300 tấn xoài. Năng suất trung bình đạt 30 tấn/ha, thu nhập hơn 100 triệu đồng/ha sau khi trừ mọi chi phí. Với 210 ha xoài, lợi nhuận thu được hàng năm của HTX trên 20 tỉ đồng. Cụ thể, sản phẩm xoài của HTX đã xuất khẩu sang các thị trường Nhật Bản, Hàn Quốc, Hong Kong, Ukraine, Trung Quốc… Hiện nay, HTX cũng đã tiếp cận được với các thị trường khó tính hơn như Úc, Australia...

Tầm nhìn của HTX Suối Lớn không chỉ dừng lại ở 210 ha xoài như hiện nay mà tư duy sản xuất lớn đã và đang hình thành khi kế hoạch trong những năm tới là xây dựng cánh đồng mẫu lớn để tập hợp những người trồng xoài lại với nhau sản xuất theo một quy trình đạt chuẩn (*Quyết định số 1257/QĐ-UBND ngày 12/4/2018 phê duyệt dự án cánh đồng lớn liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ sản phẩm xoài trên địa bàn xã Xuân Hưng và xã Xuân Hòa, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai*). Đặc biệt, HTX xoài Suối Lớn đang liên kết các doanh nghiệp xúc tiến xây dựng nhà máy chế biến vùng nguyên liệu chế biến xoài sấy dẻo và các sản phẩm khác từ xoài để xuất khẩu sang các thị trường châu Âu, Nga Mỹ... Việc không ngừng mở rộng

thị trường không những giúp thành viên HTX nâng cao thu nhập mà còn giới thiệu, quảng bá trái cây Việt Nam với thế giới.

2.2.5.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Trong những năm qua, HTX đã tiến hành xây dựng quy trình sản xuất xoài sạch bằng các biện pháp như lắp đặt hệ thống bảo quản sau thu hoạch; đăng ký nhãn hiệu hàng hóa... HTX đã chuyển việc sử dụng 70% lượng phân bón hóa học sang phân hữu cơ vi sinh để bón cho xoài và chỉ sử dụng một số loại thuốc bảo vệ thực vật ít độc hại đến con người và môi trường. HTX đã liên kết với Phân viện Cơ điện và Công nghệ sau thu hoạch của Viện Khoa học Nông nghiệp miền Nam chuyển giao công nghệ xử lý nhiệt có công suất 2 tấn quả/giờ với chi phí đầu tư khoảng 100 triệu đồng, chỉ bằng 1/10 giá thành thiết bị nhập khẩu. Với thiết bị này, quả xoài sau thu hoạch được bảo quản trong 24 ngày mà vẫn tươi phục vụ cho thị trường trong nước và xuất khẩu.

Ngoài ra, HTX còn thực hiện nghiêm ngặt việc thời gian chuẩn bị thu hoạch quả được cách ly với thuốc bảo vệ thực vật theo đúng quy định, đảm bảo không có dư lượng thuốc trong quả. Khi thu hoạch về, quả xoài được cho qua hệ thống xử lý nhiệt và được bọc lại bằng màng bao sinh học và được dán tem có lô gô của HTX để đưa đi tiêu thụ. Để xoài ra quả nhiều, nhất là vào mùa nghịch, HTX Suối Lớn đã ứng dụng phương pháp tưới nước tiết kiệm, phun thuốc vi sinh để xử lý xoài ra hoa trái vụ, nhờ đó, năng suất của các vườn xoài đã được cải thiện. Đối với sản phẩm xuất khẩu, sau khi xoài thu mua về HTX phải cử cán bộ kỹ thuật đến kiểm tra nguồn gốc xuất xứ của hộ trồng, kích cỡ và chất lượng xoài. Mỗi lô hàng đều có hồ sơ ghi chép cẩn thận, chọn các loại nông dược được phép sử dụng.

2.2.5.3. Bài học kinh nghiệm

Để hình thành được chuỗi an toàn liên kết sản xuất gắn với thị trường tiêu thụ chất lượng cao (xuất khẩu) thì cần phải thực hiện những việc sau:

- Các nhà vườn cần phải liên kết lại tạo ra các vùng chuyên canh rộng lớn để áp dụng tiến bộ khoa học–kỹ thuật vào sản xuất, tăng năng suất, hạ giá thành sản phẩm.

- Thời gian đầu khi tiến hành vận động nông dân cùng tham gia sản xuất theo quy trình an toàn VietGAP và GlobalGAP sẽ gặp nhiều khó khăn do sản phẩm làm ra đều phụ thuộc vào thị trường Trung Quốc và giá thành cao nên nông dân không mặn mà. Lúc này, vừa phải kiên trì thuyết phục nông dân, vừa tranh thủ mọi cơ hội để tìm kiếm thị trường tiêu thụ.
- Ngoài việc chú trọng áp dụng tiến bộ khoa học–kỹ thuật vào sản xuất để tăng năng suất, hạ giá thành sản phẩm, tạo ra sản phẩm có chất lượng cao thì cần phải chú trọng đến công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến đảm bảo chất lượng và ATTP ở từng khâu trong chuỗi giá trị.
- HTX phải luôn là đầu tàu, năng động tìm kiếm cơ hội thị trường thông qua các hoạt động hỗ trợ của Nhà nước (hội nghị khách hàng, hội chợ triển lãm...). Ngoài ra, cần nghiên cứu nhu cầu của khách hàng để biết được yêu cầu về chất lượng sản phẩm cũng như nhu cầu và nhận thức của khách hàng về ATTP.

2.2.6. Chuỗi quả an toàn của tỉnh Tiền Giang

2.2.6.1. Thực trạng phát triển

Tiền Giang được mệnh danh là "vương quốc trái cây", hiện có 72.850ha cây ăn trái, sản lượng thu hoạch 1,3 triệu tấn quả/năm. Trên địa bàn tỉnh này cũng hình thành một số vùng chuyên canh cây ăn trái như xoài cát Hòa Lộc, sầu riêng Ngũ Hiệp, khóm (dứa) Tân Phước, vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim, thanh long Chợ Gạo, bưởi long Cổ Cò, nhãn Nhị Quí, chôm chôm Tân Phong, sơ ri Gò Công…

Tính đến tháng 4/2017, Tiền Giang đã thành lập được 13 HTX, 33 THT sản xuất và tiêu thụ trái cây. Chất lượng sản phẩm được sản xuất theo tiêu tiêu chuẩn VietGAP. Về thị trường, các HTX và THT bước đầu đã gắn kết nhà vườn với DN tổ chức sản xuất và tiêu thụ một số cây ăn trái hiệu quả như xoài, sầu riêng, thanh long, khóm, vú sữa, bưởi, sa pô (hồng xiêm)... Cụ thể, tại thị trường trong nước đã ký được các hợp đồng tiêu thụ với các doanh nghiệp như: Công ty TNHH Thịnh Phát, Tập đoàn Metro Cash & Carry, công ty TNHH Phương Anh (Hà Nội) với sản lượng tiêu thụ hàng trăm tấn/năm.

Nhìn chung trái cây Tiền Giang vẫn đang phụ thuộc rất lớn vào thị trường Trung Quốc. Chính vì vậy, việc tổ chức sản xuất các sản phẩm trái cây theo các tiêu chuẩn an toàn còn gặp nhiều khó khăn.

Nghiên cứu trường hợp đối với chuỗi sầu riêng Ngũ Hiệp: HTX Sầu riêng Ngũ Hiệp tại Ấp Hòa Hảo, xã Ngũ Hiệp, huyện Cai Lậy, tỉnh Tiền Giang được thành lập năm 2018. Đến nay, HTX có 50 thành viên, tổng diện tích khoảng 23 ha, sản lượng đạt 300 tấn (tổng diện tích sầu riêng của vùng Cai Lậy khoảng 6.000 ha). Mục đích thành lập HTX để hỗ trợ kỹ thuật và tổ chức sản xuất theo quy trình VietGAP và cung cấp sản phẩm cho thị trường chất lượng cao như siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch trong nước và xuất khẩu.

So với các kênh hàng thông thường của các thương lái kinh doanh tự do trên thị trường thì trong các khâu dịch vụ logistic của HTX sầu riêng Ngũ Hiệp đã có nhiều cải tiến để giảm hao hụt sản phẩm cũng như đáp ứng nhu cầu của khách hàng, cụ thể: đã sử dụng bao bì đóng gói linh hoạt như sọt nhựa, thùng giấy... và trên bao bì có dán tem nhãn của HTX. Ngoài ra, HTX sầu riêng Ngũ Hiệp còn có kho lưu trữ hàng để sơ chế và dấm chín sầu riêng trước khi đem đi tiêu thụ. Kho hàng được Nhà nước hỗ trợ thuê đất 10 năm không phải đóng thuế, kho rộng 600 m^2.

Để vận chuyển hàng nội địa, HTX thường ghép xe và vận chuyển bằng xe tải. Trong khi đó vận chuyển đi Trung Quốc, nếu chuyển bằng đường bộ đi đến các cửa khẩu Tân Thanh – Lạng Sơn và Móng Cái – Quảng Ninh và vận chuyển bằng xe lạnh, khoảng 15 tấn/container (chi phí thuê xe lạnh hết 60–65 triệu đồng/container, tương đương 4.000 đ/kg). Nếu khối lượng ít sẽ ghép xe và tính phí theo khối lượng vận chuyển, chi phí vận chuyển theo sọt nhựa là 40.000 đ/sọt (9kg), chi phí vận chuyển theo thùng là 3.000 đ/kg.

Về thị trường tiêu thụ, hiện nay tổng khối lượng sầu riêng tiêu thụ của hợp tác xã là 500–700 tấn/năm và chỉ thu mua của những hộ thành viên sản xuất đạt chuẩn theo VietGAP hoặc hộ sản xuất an toàn ở ngoài HTX. Thị trường tiêu thụ của HTX như sau:

- Tiêu thụ nội địa: 30%. Trong đó, tại TP HCM là 15% gồm: siêu thị Metro, BigC và chợ Thủ Đức; tại Hà Nội là 10% gồm: siêu thị Happy Mart và một số cửa hàng thực phẩm sạch; đi các tỉnh khác là 5%.

- Xuất khẩu đi các nước: 70%. Trong đó, xuất khẩu đi Trung Quốc 67%; còn lại 3% xuất thử nghiệm sang các nước Nhật Bản, Hàn Quốc, Malaysia...

Việc mua bán của HTX được thực hiện theo hợp đồng và giá theo thỏa thuận. Đối với các siêu thị thường áp giá 1 tuần/lần.

Nhìn chung, với việc sản xuất theo quy trình VietGAP thì sản phẩm sầu riêng Ngũ Hiệp được nhiều doanh nghiệp trong và ngoài nước quan tâm tới. Tuy nhiên, trong việc thực hiện tiêu thụ sản phẩm thì HTX còn gặp phải nhiều khó khăn như:

- Đối với thị trường nội địa: Trước đây các siêu thị đến thu mua sản phẩm thường trả giá theo giá thị trường và yêu cầu chất lượng sản phẩm thì cao nên rất khó làm việc. Đến nay, các siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch đã bắt đầu chú ý đến chất lượng và sẵn sàng trả giá cao nên cũng đã dễ dàng hợp tác hơn trước. Tuy nhiên, vấn đề đặt ra là chất lượng sản phẩm phải đảm bảo.
- Đối với thị trường Trung Quốc và các nước: Yêu cầu của các nước xuất khẩu ngày càng chặt chẽ như về xuất khẩu theo chính ngạch và các giấy tờ về truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Điều này làm cho HTX phải đảm bảo chất lượng sản phẩm cũng như các chứng nhận về nguồn gốc xuất xứ sản phẩm để truy xuất nguồn gốc.
- Yêu cầu về sơ chế bảo quản sản phẩm: Các đối tác có yêu cầu HTX làm sơ chế sầu riêng (như bóc múi, có đóng gói, dán nhãn và bảo quản lạnh để xuất đi các thị trường xa như Hàn Quốc, Nhật Bản...). Tuy nhiên, HTX vẫn chưa đủ kinh phí và kỹ thuật để làm.

2.2.6.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

- HTX sầu riêng Ngũ Hiệp đã được Nhà nước hỗ trợ để xây dựng chuỗi và phát triển NSTP an toàn.
- Được Chi cục BVTV hướng dẫn HTX sản xuất sầu riêng theo quy trình VietGAP và có hỗ trợ cấp giấy chứng nhận VietGAP năm 2015.
- Địa phương hỗ trợ cho thuê đất để xây kho hàng và trụ sở của HTX, trong 10 năm không phải nộp thuế. Xây kho hàng được hỗ trợ một phần của Nhà nước, còn lại do các xã viên đóng góp tiền.

- Được Chi cục QLCL và Chi cục Phát triển Nông thôn tỉnh Tiền Giang hỗ trợ tiếp cận thị trường thông qua các buổi hội chợ, triển lãm, tham gia các hội nghị, hội thảo.

Như vậy, sau thời gian hỗ trợ của Nhà nước về xây dựng chuỗi an toàn thì HTX sầu riêng Ngũ Hiệp vẫn tiếp tục sản xuất sản phẩm theo quy trình VietGAP nhưng không xin tái chứng nhận do tốn kém chi phí. Còn chất lượng sản phẩm đưa ra thị trường sẽ được kiểm soát nội bộ của HTX và được kiểm tra bởi đối tác tiêu thụ. Ví dụ, khi sản phẩm muốn xuất bán sang Trung Quốc thì các thương lái Trung Quốc có người đại diện là người Việt Nam và thỉnh thoảng có về HTX để kiểm soát chất lượng nguồn hàng tại vùng sản xuất.

2.2.6.3. Bài học kinh nghiệm

Đã đến lúc cần phải quy hoạch thực hiện việc sản xuất theo tiêu chuẩn an toàn đạt tiêu chuẩn xuất khẩu. Ngoài ra, quy trình sản xuất phải cần tuân thủ kỹ thuật, từ khâu chăm sóc đến quản lý dịch bệnh, bảo quản, và xây dựng thương hiệu sản phẩm. Bởi nếu không có thương hiệu, dù sản phẩm có đạt tiêu chuẩn gì đi nữa cũng khó tiêu thụ. Sản xuất ra sản phẩm an toàn cung cấp cho thị trường ngoài việc đảm bảo về mặt thủ tục là giấy chứng nhận VietGAP thì sản phẩm còn phải được kiểm tra, phân tích từ đơn vị thu mua sản phẩm và phải đáp ứng được yêu cầu về chất lượng của đối tác thu mua.

2.2.7. Chuỗi chè an toàn tại Hà Giang

2.2.7.1. Thực trạng phát triển

Hà Giang là tỉnh có điều kiện thuận lợi để phát triển cây chè. Hà Giang là tỉnh có diện tích trồng chè lớn thứ 3 cả nước (chỉ sau Lâm Đồng và Thái Nguyên). Tính đến cuối năm 2017, diện tích chè của Hà Giang đạt 21.500 ha, trong đó có 17.975 ha cho thu hoạch, tổng sản lượng chè búp tươi ước đạt 67.149,7 tấn. Diện tích chè của Hà Giang được trồng chủ yếu tại 5 huyện Bắc Quang, Quang Bình, Vị Xuyên, Hoàng Su Phì và huyện Xín Mần.

Hiện nay, trên địa bàn tỉnh Hà Giang có 1 Công ty Cổ phần, 8 doanh nghiệp, 23 HTX và 536 cơ sở, hộ kinh doanh và chế biến chè, với tổng công suất chế biến khoảng 280 tấn chè búp tươi/ngày, nhìn chung đáp ứng được

nhu cầu chế biến sản lượng chè hiện tại trên địa bàn. Việc có nhiều cơ sở chế biến có tác động tích cực là đáp ứng được yêu cầu sản xuất, thu hái trong thời vụ chè, tiết kiệm được chi phí và nhân công. Tuy nhiên, mặt tiêu cực là sự không đồng đều về thiết bị, công nghệ, kỹ thuật giữa các cơ sở tạo nên sản phẩm có chất lượng khác nhau, gây ảnh hưởng đến uy tín của các doanh nghiệp lớn nói riêng và chè Hà Giang nói chung.

Sản phẩm của hộ trồng chè bán cho các cơ sở chế biến, doanh nghiệp, HTX trên địa bàn chủ yếu là chè búp tươi. Sau khi chế biến, các cơ sở chế biến, doanh nghiệp, HTX chế biến chủ yếu tiêu thụ sản phẩm tại thị trường trong và ngoài tỉnh, một phần xuất khẩu sang Trung Quốc, Đài Loan, Mỹ, Nhật Bản, EU, Canada,... Sản phẩm chè Hà Giang có nhiều lợi thế cạnh tranh đã được đánh giá và khẳng định như: Chất lượng sản phẩm có lợi thế so sánh với những vùng chè truyền thống trong nước; nhiều vùng chè chưa có sự tác động về hóa chất,… Đặc biệt, với hơn 70% diện tích trồng chè là giống Shan tuyết, phát triển trên những ngọn núi cao, quanh năm mây mù bao phủ, rất phù hợp để phát triển sản xuất, chế biến chè xanh, Ô Long, chè hữu cơ,… chất lượng cao.

2.2.7.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

- Đối với nội bộ công ty, HTX
  - Công ty có nhân viên kỹ thuật có nhiệm vụ hướng dẫn, theo dõi, lên kế hoạch sản xuất đảm bảo nguồn nguyên liệu đạt yêu cầu khi công ty, HTX thu mua.
  - Cán bộ phụ trách quản lý chất lượng sản phẩm: Quản lý chất lượng nguyên liệu nhập vào, quy trình sơ chế/chế biến và các khâu phân loại đống gói sản phẩm.
  - Có quy định xử phạt đối với hộ sản xuất không thực hiện đúng hoặc không tuân thủ quy trình kỹ thuật sử dụng giống, phân bón, thuốc BVTV mà nhân viên kỹ thuật đã hướng dẫn.
  - Tiến hành lấy mẫu để kiểm tra đối với mỗi lô hàng trước khi xuất sang nước khác.
- Đối với cơ quan Nhà nước
  - Hàng năm các đoàn kiểm tra của tỉnh, huyện kiểm tra, lấy mẫu đánh giá chất lượng sản phẩm và điều kiện sản xuất của đơn vị.

- Hình thức xử lý vi phạm: Theo Nghị định 178/2013/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.

2.2.7.3. Bài học kinh nghiệm

- Cơ chế chính sách của tỉnh khuyến khích đầu tư phát triển sản xuất chè.
- Tập trung nguồn lực để phát triển chế biến sản phẩm chè đảm bảo chất lượng và hướng tới đa dạng loại sản phẩm, chế biến sản phẩm thành phẩm (sản phẩm tinh) để bán ra thị trường là sản phẩm sử dụng ngay.
- Kiểm soát chất lượng sản phẩm cần thực hiện nghiêm ngặt, có sự kết hợp giữa quản lý chất lượng của các cơ quan nhà nước và quản lý chất lượng nội bộ trong các công ty, HTX.
- Liên kết sản xuất giữa công ty và nông dân: Đảm bảo được nguyên liệu sản xuất, kiểm soát được chất lượng nguồn nguyên liệu đầu vào.
- Tăng cường xúc tiến thương mại, tìm kiếm và mở rộng thị trường đầu ra để tiêu thụ sản phẩm chè Hà Giang

2.2.8. Chuỗi giá trị chè an toàn tại Sơn La

2.2.8.1. Thực trạng phát triển

Sơn La là tỉnh có điều kiện khí hậu để phát triển cây chè. Cây chè được trồng ở độ cao từ 700–1.000m. Hiện nay, toàn tỉnh có 23 cơ sở chế biến chè, sản xuất áp dụng quy trình sản xuất chè sạch, đảm bảo vệ sinh ATTP. Tổng diện tích chè năm 2017 là 4.397ha, tập trung chủ yếu tại các huyện Mộc Châu, Vân Hồ, Thuận Châu, Yên Châu và Bắc Yên…. Tổng năng suất năm 2017 đạt 39.662 tấn. Sản phẩm sản xuất chủ yếu là trà xanh, trà đen. Các loại trà Ô Long, Kim Tuyên, Bát Tiên được cấp giấy chứng nhận chất lượng sản phẩm tiêu chuẩn ISO 9001-2000, đạt tiêu chuẩn ATTP theo tiêu chuẩn Châu Âu HACCP, đáp ứng tiêu chuẩn xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản, Đài Loan, các nước vùng Trung và Nam Á... Nhiều loại trà đặc sản như trà Tà Xùa–Bắc Yên được sản xuất từ chè cổ thụ ở độ cao trên 1.100m được thị trường trong nước rất ưa chuộng. Công ty cổ phần chè Cờ Đỏ Mộc Châu hoạt động từ năm 2007 tại khu Cờ Đỏ, thị trấn Nông trường Mộc Châu, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La, là một trong những công ty hàng đầu của tỉnh Sơn La về sản xuất và kinh doanh chè.

Hiện nay, tại vùng Cờ Đỏ có khoảng 310 ha chè, trong đó chè thuộc Công ty chiếm 90%, còn lại là chè của hộ dân tự trồng 10%. Từ năm 1992 xóa bỏ bao cấp, người nông dân được Công ty giao đất chè để chăm sóc. Hộ diện tích chè lớn trên 1 ha chỉ chiếm khoảng 10%, các hộ trung bình từ 3.000m^2 đến 1 ha chiếm khoảng 70% và hộ diện tích nhỏ dưới 3.000m^2 chiếm khoảng 20%. Hình thức giao khoán chè của Công ty: Năng suất chè của Công ty hiện nay đạt trung bình khoảng 2 tấn/ha. Tuy nhiên, Công ty khoán sản phẩm ở mức 1,5 tấn/ha, trong đó thu 1,5 tạ/ha tiền giao khoán (như vậy hộ dân chỉ được tính tiền là 1,35 tấn/ha). Quy định của Công ty là nếu vượt sản lượng khoán sẽ cộng thêm giá là 500 VND/kg chè và nếu không đạt sản lượng sẽ bị trừ giá là 500 VND/kg. Hộ trồng chè thuộc Công ty: Thường bán 70% sản lượng chè búp tươi cho Công ty và bán 30% cho các đầu mối thu gom chè địa phương; hộ trồng chè ngoài Công ty: thường bán 100% cho các đầu mối thu gom.

2.2.8.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Qua nghiên cứu mô hình chuỗi liên kết có sự tham gia của Công ty cổ phần chè Cờ Đỏ Mộc Châu: Công ty có phòng Kế hoạch kỹ thuật tổng hợp nhiệm vụ xây dựng kế hoạch, xây dựng quy trình kỹ thuật, tổ chức chỉ đạo thực hiện kế hoạch và kỹ thuật theo quy trình.

Công ty có 8 đội sản xuất và nhà máy chè để thực hiện nhiệm vụ sản xuất chè nguyên liệu: Đội 84, đội Cờ Đỏ, đội Cờ Lồng, đội Pa Khen, đội Bản Ôn, đội Tà Loọng, đội 34, đội 9. Mỗi đội có đội trưởng và đội phó phụ trách chung cho toàn đội.

- Nhà máy chè: gồm 2 xưởng là xưởng chè Shan và xưởng chè Olong + chè Nhật làm nhiệm vụ chế biến chè nguyên liệu, chè thành phẩm.
- Cơ sở sản xuất của Công ty được chứng nhận VietGap bởi Công ty cổ phần Chứng nhận và giám định IQC.
- Hàng năm cơ quan thuộc ban, ngành Nhà nước có 1 đợt kiểm tra cơ sở sản xuất, lấy mẫu để phân tích chất lượng.

2.2.8.3. Bài học kinh nghiệm

Qua mô hình sản xuất chè an toàn của Công ty cổ phần chè Cờ Đỏ Mộc Châu bài học kinh nghiệm rút ra là: Đào tạo kỹ thuật sản xuất; Có hỗ

trợ ban đầu về điều kiện cơ sở hạ tầng vốn sản xuất nhằm hỗ trợ nâng cao chất lượng sản xuất, đáp ứng được nhu cầu của khách hàng; Trao đổi thông tin thị trường, nâng cao nhận thức của người tiêu dùng về tầm quan trọng của sản phẩm an toàn đến sức khỏe cộng đồng và thế hệ tương lai; Quản lý chặt chẽ vật tư nông nghiệp, quản lý về ATTP trong nông sản nhằm tạo ra sản phẩm an toàn; Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát và tập huấn, hướng dẫn người nông dân các biện pháp kỹ thuật về sản xuất theo chuỗi giá trị, theo tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP,... để nâng cao chất lượng sản phẩm nông sản, đảm bảo vệ sinh đáp ứng theo yêu cầu của doanh nghiệp và thị trường nhằm tạo thuận lợi trong liên kết với doanh nghiệp.

2.2.9. Chuỗi chè an toàn tại Lâm Đồng

2.2.9.1. Thực trạng phát triển

Lâm Đồng là một trong những tỉnh có diện tích trồng chè lớn nhất và lâu đời nhất tại Việt Nam. Được thiên nhiên ưu đãi, khí hậu thích hợp nên chất lượng chè của Lâm Đồng được khẳng định là ngon, hương thơm, vị ngọt. Tại tỉnh Lâm Đồng, cây chè được trồng chủ yếu ở Bảo Lộc, Bảo Lâm, Di Linh. Diện tích chè toàn tỉnh hiện nay khoảng 21.044 ha, sản lượng 234.657 tấn với khoảng 150 cơ sở, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực chế biến, kinh doanh chè, tập trung chủ yếu sản xuất chè Ô long, chè xanh viên, chè đen, chè xanh ướp hương và chè xanh sơ chế.

Đối với sản phẩm chè Ô long: Thị trường tiêu thụ chủ yếu là Đài Loan với khoảng 90% sản lượng, tuy nhiên thời gian gần đây thị trường Đài Loan hạn chế thu mua sản phẩm từ Lâm Đồng dẫn đến nhiều doanh nghiệp sản xuất chè không tiêu thụ được hoặc tiêu thụ với giá thấp gây khó khăn cho sản xuất, giảm chất lượng, một số doanh nghiệp phá sản hoặc chuyển giao cho doanh nghiệp khác. Chỉ có một số doanh nghiệp xây dựng thương hiệu và tiêu thụ nội địa là phát triển tương đối ổn định, đặc biệt là các cơ sở phát triển liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị do chủ động được nguồn nguyên liệu cũng như kiểm soát được vùng nguyên liệu thông qua liên kết với các hộ nông dân.

Tương tự như chè Ô long, chè đen cũng có thị trường xuất khẩu chính là Đài Loan với hàng rào kỹ thuật khắt khe nên đối với các nhà

máy không có vùng nguyên liệu, thu mua trôi nổi nên không đáp ứng được yêu cầu nhà nhập khẩu, nhiều lô hàng không xuất được hoặc bị trả về nên sản xuất chè đen của doanh nghiệp gặp nhiều khó khăn, phải chuyển sang hoạt động sản xuất khác hoặc sản xuất cầm chừng phục vụ nội tiêu.

Chè xanh viên: Thị trường tiêu thụ chính của trà xanh viên chủ yếu là các thị trường Apghanistan, Pakistan, Iran, Irắc, Dubai và một số nước tiểu vương quốc Ả Rập... ít đòi hỏi về chất lượng và an toàn thực phẩm, tuy nhiên giá cả thấp và rủi ro cao trong việc thu hồi vốn.

Chè ướp hương: Chủ yếu tiêu thụ trong nước, từ các tỉnh miền Trung trở vào, đã hình thành thương hiệu chè B'Lao.

Chè xanh sơ chế: Chủ yếu cung cấp cho các cơ sở sản xuất chè ướp hương.

2.2.9.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Qua nghiên cứu hai mô hình liên kế của công ty TNHH MTV trà Sung Viên và doanh nghiệp tư nhân Phương Nam thấy, mỗi công ty đều có bộ máy giám sát, triển khai kỹ thuật riêng. Bộ phận này có trách nhiệm hướng dẫn kỹ thuật trồng, chăm sóc, đưa ra kế hoạch sản xuất, sử dụng phân bón, thuốc BVTV... đồng thời cũng có trách nhiệm quản lý, giám sát, nhắc nhở các hộ liên kết vi phạm các hoạt động sản xuất. Bộ phận quản lý chất lượng: Quản lý chất lượng của nguyên liệu đầu vào: số lượng, tình trạng hư hỏng, dập héo..., giám sát quá trình chế biến, phân loại sản phẩm và đóng gói. Kiểm tra chất lượng sản phẩm mức độ công ty: Đối với mỗi lô hàng trước khi xuất khẩu, công ty đều lấy mẫu kiểm tra, phân tích, lô hàng nào đủ tiêu chuẩn sẽ được xuất đi. Hàng năm, có 2 đợt kiểm tra của cơ quan, đoàn thể nhà nước về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm: Cơ sở sản xuất, quy trình sản xuất, chất lượng sản phẩm...

2.2.9.3. Bài học kinh nghiệm

Qua mô hình sản xuất chè an toàn của công ty TNHH MTV trà Sung Viên và doanh nghiệp tư nhân Phương Nam bài học kinh nghiệm rút ra là:

- Đẩy mạnh hình thành và phát triển các liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị trên địa bàn tỉnh: Tăng cường liên kết giữa các hộ nông dân, doanh nghiệp, HTX, tổ hợp tác để mở rộng quy mô sản xuất và hình

thành các chuỗi khép kín từ sản xuất đến chế biến, tiêu thụ nông sản áp dụng công nghệ tiên tiến và sản xuất hàng hóa lớn.

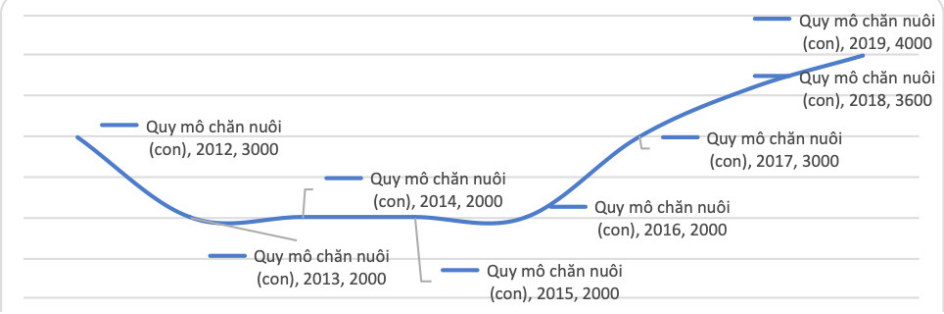
- Xây dựng vùng nguyên liệu tập trung đồng thời đẩy mạnh ứng dụng công nghệ cao nhằm nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, bảo vệ môi trường sinh thái.
- Tạo điều kiện thuận lợi cho công ty, doanh nghiệp tham gia khảo sát thị trường, tham gia hội chợ nông sản an toàn, tham gia các tuần lễ nhận diện sản phẩm do các tỉnh, thành phố tổ chức để quảng bá, giới thiệu sản phẩm, đẩy mạnh tiêu thụ nông sản an toàn.
- Đào tạo, tập huấn cho nông dân về quy trình sản xuất, sử dụng thuốc BVTV khi tham gia sản xuất nông sản.
- Ban hành, triển khai các chính sách khuyến khích, tạo điều kiện thuận lợi cho liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị.
- Đẩy mạnh việc kiểm tra, khuyến khích tiêu thụ sản phẩm an toàn, hạn chế tiêu thụ các sản phẩm không an toàn.

2.2.10. Chuỗi thịt lợn sinh học A-Z

2.2.10.1. Thực trạng phát triển

Chuỗi thịt lợn sinh học A-Z của HTX Hoàng Long (Tân Ước, Thanh Oai, Hà Nội) đã và đang là địa chỉ tin cậy cung cấp ra thị trường những sản phẩm thịt lợn có chất lượng cao, an toàn cho người tiêu dùng. HTX Hoàng Long được chính thức thành lập năm 2013 với 5 thành viên, nay có 10 thành viên được tổ chức và hoạt động theo Luật HTX 2012, trước đó là Công ty CP Chăn nuôi Hoàng Long được thành lập từ năm 2007. Tháng 7/2008, trang trại chăn nuôi của HTX đã chính thức đi vào hoạt động và đã nhập 156 con lợn nái ở Viện Chăn nuôi; đó là những con giống đã được kiểm định về chất lượng. Chuồng trại xây dựng đến đâu đưa vào chăn nuôi đến đấy và lợi nhuận cũng vậy, được đồng nào "đổ cả vào tái đầu tư".

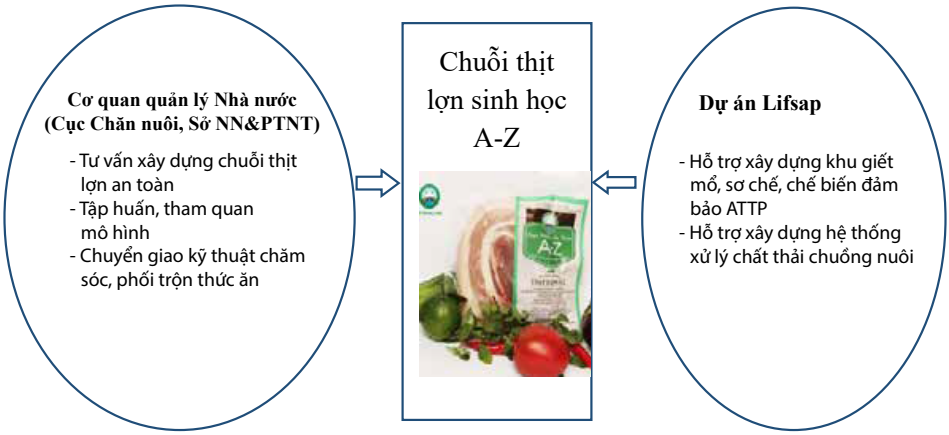
Năm 2012, HTX nuôi 300 lợn nái và gần 3.000 lợn thịt thương phẩm theo phương thức chăn nuôi công nghiệp nhưng lợn ế không bán được và giá lợn thịt thì rớt thê thảm sau khi phát hiện một số trang trại chăn nuôi sử dụng chất tạo nạc, làm ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng vì vậy



Biểu đồ 2.2. Quy mô chăn nuôi của HTX Hoàng Long
Nguồn: Kết quả điều tra của đề tài, 2018

sức mua giảm, chăn nuôi lợn gặp nhiều khó khăn. Thời gian đó, trang trại bị lỗ vốn. Từ năm 2013 đến năm 2015, HTX giảm quy mô xuống còn 2.000 con để duy trì sản xuất mặc dù vẫn gặp rất nhiều khó khăn về thị trường và giá. Ngoài giảm quy mô, HTX cũng đã xác định sản xuất sản phẩm sạch, an toàn cho người tiêu dùng là hướng đi, là cái gốc để HTX tồn tại và phát triển. Với sự hỗ trợ của Trung tâm Phát triển chăn nuôi Hà Nội - Sở NN&PTNT Thành phố Hà Nội, HTX Hoàng Long đã nghiên cứu và phát triển chuỗi thịt lợn sạch từ trang trại tới bàn ăn. Trải qua 4 năm thử nghiệm, HTX đã chọn được loại men công thức phối trộn, ủ phù hợp, tạo ra chất lượng thịt thơm, ngon, nước luộc trong, ăn mỡ giòn, an toàn cho người sử dụng. HTX xác định đó là cái gốc để phát triển chuỗi thực phẩm sạch, an toàn. Năm 2015, dự án Lifsap hỗ trợ HTX xây dựng nhà giết mổ, sơ chế, chế biến thực phẩm, có cơ sở vật chất đồng bộ, trang thiết bị tiên tiến, đảm bảo vệ sinh ATTP. Năm 2016, HTX xây dựng khu xử lý chất thải chăn nuôi, giết mổ ở ngoài khu chăn nuôi, cùng hệ thống hộp hút và thông gió, vì vậy môi trường chăn nuôi, giết mổ được đảm bảo trong lành.

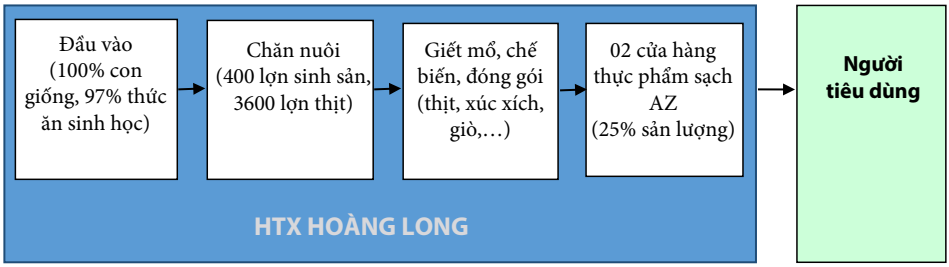
Năm 2017, HTX tăng quy mô chăn nuôi lên đến 3.000 con, lợn được nuôi theo phương thức chăn nuôi an toàn sinh học, sản phẩm của HTX lần đầu tiên được phân phối trên thị trường vào đầu năm 2017. Đến nay, HTX có quy mô 400 lợn nái và 4.000 con lợn thịt, cung cấp 2 tấn thịt lợn an toàn và các sản phẩm chế biến từ thịt lợn cho thị trường/ngày với thương hiệu thực phẩm A-Z đầy đủ tem nhãn và truy xuất nguồn gốc. Năm 2017, chuỗi được cấp giấy chứng nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn.



Sơ đồ 2.8. Hỗ trợ của Nhà nước và dự án trong xây dựng chuỗi thịt lợn sinh học A-Z
Nguồn: Kết quả điều tra đề tài, 2018

2.2.10.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Để đảm bảo chất lượng sản phẩm đến tay người tiêu dùng tốt nhất, HTX Hoàng Long xây dựng mô hình chuỗi khép kín nhằm kiểm soát ATTP được dễ dàng và nghiêm ngặt từ đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.



Sơ đồ 2.9. Chuỗi thịt lợn sinh học khép kín A-Z
Nguồn: Số liệu điều tra của đề tài, 2018

HTX làm từ khâu đầu vào (tự sản xuất con giống, thức ăn), chăn nuôi đến giết mổ, chế biến và tiêu thụ sản phẩm. Các thành viên góp tiền, góp đất và công sức xây dựng 1 khu chăn nuôi hiện đại, khép kín diện tích rộng 2,2ha, quy mô chăn nuôi 4.000 con bao gồm cả lợn sinh sản và 3.000 lợn thịt/lứa. Một điều hết sức đặc biệt mà ít HTX chăn nuôi trên địa bàn Hà Nội cũng như trên cả nước làm được như HTX Hoàng Long, đó là khả

năng tự nhân giống (một phần) và sản xuất tới 97% thức ăn sinh học cho chăn nuôi để kiểm soát được chất lượng và giảm chi phí đầu vào. Nhằm đảm bảo chất lượng thịt lợn thương phẩm tới tay người tiêu dùng, HTX đã đầu tư dây chuyền giết mổ công suất 50 con lợn/ngày đảm bảo vệ sinh y tế, ATTP và trang thiết bị chế biến thịt với sự hỗ trợ về vốn của dự án LIFSAP và Sở NN&PTNT Hà Nội; xây dựng 2 cửa hàng tiện ích trong Thành phố Hà Nội có bán các loại thịt, giò, chả, nem… do chính HTX sản xuất.

Tổ chức kiểm soát ATTP đối với sản phẩm thịt lợn sinh học A-Z: Bao gồm kiểm soát bên trong do chính HTX tự kiểm soát và kiểm soát bên ngoài do cơ quan Nhà nước kiểm soát.

Tự kiểm soát: Mỗi công đoạn đều có các tổ công nhân kỹ thuật chăn nuôi, giết mổ, sơ chế, chế biến lành nghề, xuất thân từ các làng nghề giò chả Tân Ước phụ trách. Các tổ công nhân đều được đào tạo bài bản về quy trình chăn nuôi, giết mổ và chế biến đảm bảo ATTP.

- Khâu chăn nuôi: Trang trại chăn nuôi tự nguyện áp dụng theo tiêu chuẩn VietGAHP, chăn nuôi đảm bảo an toàn sinh học, xa khu dân cư. Con giống không đạt chất lượng không được đưa vào sản xuất, thức ăn luôn được kiểm tra trước khi cho lợn ăn, nước uống cũng phải đảm bảo bằng việc sử dụng nước ngầm qua 2 lần lọc và xử lý Cloramin B. HTX có hệ thống khử trùng nghiêm ngặt hạn chế tối đa lây lan dịch bệnh, chỉ sử dụng kháng sinh trong giai đoạn tiêm phòng cho lợn. Hệ thống sổ sách theo dõi được ghi chép đầy đủ.
- Khâu giết mổ, chế biến: Sản phẩm được giết mổ và chế biến ngay tại khu giết mổ đảm bảo VSTP của HTX; sau khi giết mổ, thịt được đóng gói hút chân không, dán nhãn và bảo quản lạnh.
- Khâu lưu thông: Thịt được bảo quản lạnh trong quá trình vận chuyển và bán tại chuỗi cửa hàng thực phẩm sạch của chính HTX. Sản phẩm bán đầy đủ tem nhãn với thương hiệu thực phẩm A-Z và có truy xuất nguồn gốc. HTX có cam kết chất lượng và ATTP đối với người tiêu dùng. Ngoài ra, HTX đưa ra cơ chế giám sát riêng đối với những siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch khác muốn liên kết tiêu thụ sản phẩm của HTX: Đơn vị chấp nhận khung giám sát về giá cả, giám sát điều kiện bán hàng, không làm giả.

Kiểm soát nhà nước: Hàng năm, có các đoàn kiểm tra và lấy mẫu theo các quy định của Nhà nước đối với cơ sở đạt chứng nhận VietGAP và chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm và đoàn kiểm tra môi trường chăn nuôi. Đội quản lý thị trường của huyện thường xuyên (2-3 tháng/lần) kiểm tra giấy tờ, phòng kinh tế huyện giám sát kiểm tra.

Hiệu quả kinh tế của chuỗi: Trong quá trình xây dựng và phát triển chuỗi thịt lợn an toàn A-Z, mặc dù gặp nhiều khó khăn, đến nay HTX đã đạt được một số hiệu quả nhất định. Điều đó cho thấy hướng đi đúng đắn của xây dựng chuỗi thịt lợn khép kín đảm bảo an toàn.

Bảng 2.4. So sánh hiệu quả trước và sau xây dựng chuỗi thịt lợn sinh học A-Z

STT	Chỉ tiêu	Trước khi xây dựng chuỗi	Sau khi xây dựng chuỗi
1	Quy mô/năm	2.000-3.000 con	4.000 con
2	Lượng thịt cung cấp ra thị trường	0,8 tấn/ngày	2,2 tấn/ngày
3	Liên kết sản xuất và tiêu thụ	Thương lái, không thông qua hợp đồng	Chuỗi khép kín, tự bao tiêu sản phẩm
4	Dạng sản phẩm	Lợn hơi	Thịt lợn và các sản phẩm chế biến từ thịt lợn (giò, chả, xúc xích)
5	Thương hiệu	Không	Có thương hiệu thực phẩm A-Z
6	Truy xuất nguồn gốc	Không	Có truy xuất nguồn gốc
7	Giấy chứng nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn	Không	Có
8	Giá bán so với thịt lợn thông thường	Bằng giá thịt lợn thông thường (70.000-90.000 đồng/kg thịt)	Cao hơn giá thịt lợn thông thường 30-40 % (120.000-140.000 đồng/kg thịt)

Nguồn: Số liệu điều tra của đề tài, 2018

Hiệu quả kinh tế–xã hội:

- Tính tới thời điểm hiện tại, số đầu lợn nái của trại luôn giữ ở mức ổn định là trên 4.000 con (lợn nái trên 400; lợn thịt 3.600 con/lứa), cao hơn 30 % quy mô so với thời điểm trước khi xây dựng chuỗi thịt lợn an toàn;
- Từ năm 2017 đến nay, có thời điểm giá thịt lợn hơi trên thị trường giảm mạnh, người chăn nuôi gặp rất nhiều khó khăn, nhưng với

HTX Hoàng Long vẫn đảm bảo chăn nuôi ổn định và từng bước phát triển theo hướng chăn nuôi an toàn sinh học. Mỗi ngày, HTX đưa ra thị trường 2,2 tấn thịt lợn và các sản phẩm chế biến từ thịt đảm bảo vệ sinh ATTP, giá bán cao hơn giá thịt lợn thông thường trên thị trường từ 30–40% (Giá bán sản phẩm của Hoàng Long dao động từ 139.000 đồng/kg thịt lợn ba chỉ, giò 160.000 đồng/kg, xúc xích 140.000 đồng/kg; giá thịt lợn công nghiệp: 70.000–90.000 đồng/kg).

- HTX tạo được việc làm cho hơn 40 lao động, thu nhập trung bình 6 triệu đồng/người/tháng, doanh thu gần 10 tỷ đồng/năm.
- Người tiêu dùng được sử dụng sản phẩm chất lượng, an toàn và rõ nguồn gốc với giá thành hợp lý; trong quá trình phát triển, HTX đã giúp hơn 15 hộ trong xã thoát nghèo.
- Kiểm soát dịch bệnh: Trong đợt dịch tả lợn châu Phi cuối năm 2018 đến 2019, nhiều hộ, trang trại chăn nuôi tại các địa phương trong cả nước bị ảnh hưởng nghiêm trọng, tuy nhiên, trang trại của HTX Hoàng Long an tâm vượt qua dịch do chăn nuôi khép kín, đảm bảo an toàn sinh học, vì thế doanh thu của HTX không bị ảnh hưởng.
- Tác động đến môi trường: HTX xây dựng quy trình sản xuất sạch nhằm đảm bảo tiêu chí về VSMT và phát triển bền vững. Khi quy hoạch chuồng trại, dù quỹ đất khá hạn hẹp nhưng HTX vẫn dành diện tích lớn để xây dựng hệ thống biogas. 100% khối lượng chất thải trong quá trình chăn nuôi của HTX đều được xử lý để đảm bảo vệ sinh. Trong đó, 80% chất thải được chế biến thành phân bón hữu cơ cho cây trồng, và 20% thành khí sinh học phục vụ sinh hoạt. Mô hình chuỗi A-Z ít có tác động xấu đến môi trường.

Khó khăn trong phát triển chuỗi:

- Thiếu vốn đầu tư con giống có năng suất, chất lượng cao, đầu tư công nghệ cao, trong khi vay vốn ngân hàng gặp khó khăn về thủ tục.
- Khó khăn về cơ sở hạ tầng như đường giao thông, điện: Đến nay, khu chăn nuôi chưa có trạm biến áp riêng phải nhờ điện trạm bơm, ngày nắng nóng thường xuyên bị mất điện từ 15–20 lần.

- Người tiêu dùng chưa hiểu thế nào là thực phẩm an toàn, thói quen dùng thịt nóng ngoài chợ mất vệ sinh do vi sinh vật, khói bụi, chưa quen với việc sử dụng thịt mát, thịt cấp đông nên chưa hướng được người tiêu dùng vào sản phẩm, người sản xuất chưa có được lòng tin của người tiêu dùng vào thực phẩm sạch.
- HTX thiếu những điểm phân phối nhưng mở thêm cửa hàng chi phí rất lớn, đặc biệt chi phí thuê cửa hàng hàng tháng trong khi lại không có sự hỗ trợ nào của Nhà nước, thiếu thiết bị bảo quản. Chính sách hỗ trợ của Nhà nước còn chưa phù hợp với điều kiện thực tế nên khó tiếp cận. Cửa hàng của HTX mới chỉ tiêu thụ hết được 30% so với quy mô của HTX.
- Tần suất kiểm tra ATTP của các cơ quan nhà nước: Quá nhiều đoàn kiểm tra với tuần suất lớn, thời gian tiếp nhiều và nhiều bất cập trong công tác kiểm tra.
- Mỗi lần xét nghiệm rất nhiều mẫu, chi phí rất lớn nên rất tốn kém mà không được Nhà nước hỗ trợ. Các tiêu chí chứng nhận còn chồng chéo nhau, HTX đã có chứng nhận VietGAP nhưng vẫn phải có chứng nhận vệ sinh thú y.
- Vấn đề kiểm dịch chưa hợp lý, hiện nay, đã bỏ kiểm dịch nội tỉnh theo quy định của Thông tư 25/2016/TT-BNNPTNT nhưng thay vào đó là xin giấy phép của xã, trong khi đó xã chỉ có cán bộ làm việc trong giờ hành chính các ngày trong tuần nên không bán lợn được vào hai ngày cuối tuần.
- Trong trang trại đã xử lý nước thải trong chăn nuôi, nhưng chưa đạt yêu cầu theo quy định là nước sau khi xử lý phải đạt loại B do chi phí xử lý rất lớn. Vì vậy, HTX kiến nghị là cần hạ thấp yêu cầu đối với nước xử lý trong chăn nuôi cho phù hợp, hoặc phải có hỗ trợ trong xử lý nước.
- Quy định về bao gói sản phẩm có nhiều bất cập. Sản phẩm thịt miếng của các công ty có bao gói để đảm bảo vệ sinh ATTP thì phải đảm bảo quy định về ghi nhãn, công bố chất lượng với nhiều chỉ tiêu khác nhau mà việc công bố này phải làm xét nghiệm với chi phí lên đến 10 triệu đồng mỗi mẫu. Nếu đội thị trường kiểm tra sản phẩm không

đạt thì không được bán trong khi thịt bán ngoài chợ lại không đóng gói, không phải ghi tem nhãn, không bị kiểm soát và không bị cấm → Cần công bằng trong quản lý đối với mọi thành phần kinh tế.

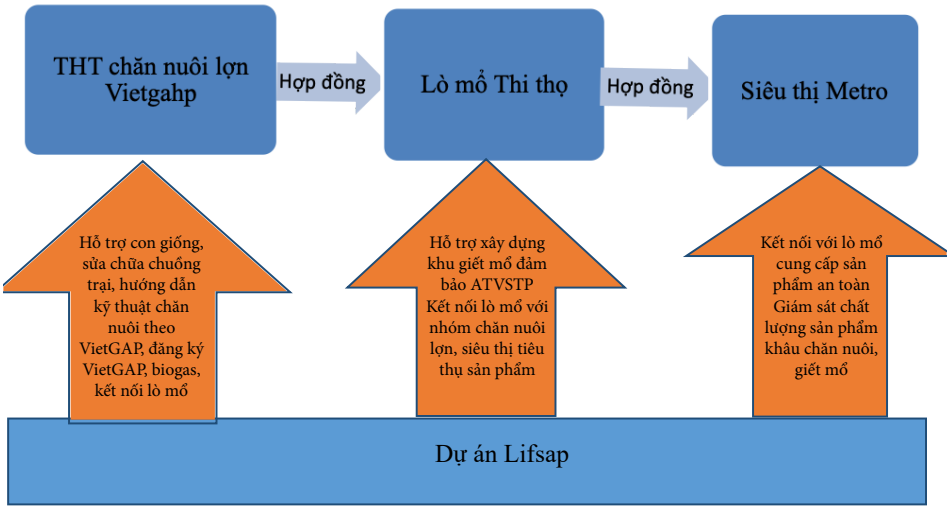
2.2.10.3. Bài học kinh nghiệm

- HTX có được một tập thể cán bộ, thành viên đoàn kết nên việc lựa chọn các thành viên tham gia HTX rất quan trọng, phải là những người tâm huyết, cùng chung mục đích.
- Sự giúp đỡ, tạo điều kiện của chính quyền các cấp, các phòng ban của huyện, các sở ban ngành của thành phố, hội nông dân các cấp, Trung tâm Phát triển chăn nuôi Hà Nội đã giúp và hướng dẫn cho HTX xây dựng chuỗi thực phẩm A-Z. Trung ương Hội Nông dân đã tạo điều kiện cho HTX đi học chăn nuôi ở Cộng hòa liên bang Đức, Cục Chăn nuôi đã giúp học tập chuỗi thực phẩm VIP tại Hà Lan.
- Điều đặc biệt là cơ sở chăn nuôi, giết mổ, sơ chế của Hoàng Long nằm trên chính những làng nghề giò, chả bánh chưng Ước Lễ nổi tiếng ở trong và ngoài nước. Việc tiêu thụ 70% khối lượng thịt còn lại là tương đối dễ dàng, chủ yếu thông qua các mối hàng buôn. Đây là điều kiện thuận lợi cho sự phát triển của HTX trong nhiều năm qua.
- Chuỗi sản xuất và cung ứng thực phẩm A-Z được nằm trong dự án chuỗi sản xuất cung cấp sản phẩm chăn nuôi đảm bảo ATTP của thành phố được phê duyệt thời gian từ 2016–2020.
- Người làm phải có "tâm", nói không với những cửa hàng không uy tín, chưa đảm bảo điều kiện về vệ sinh ATTP, luôn kiên định với hướng đi sản xuất sạch.
- Nắm bắt được nhu cầu của thị trường về thực phẩm sạch, ATTP nên các tác nhân trong chuỗi tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về kiểm soát ATTP.
- HTX luôn có cam kết trách nhiệm với người tiêu dùng về sản phẩm mang thương hiệu thực phẩm A-Z.
- Đảm bảo sự minh bạch thông tin và phân chia lợi nhuận giữa thành viên trong HTX.

2.2.11. Chuỗi thịt lợn VietGAHP tại Đồng Nai

2.2.11.1. Thực trạng phát triển

Dự án LIFSAP là dự án chăn nuôi và tăng cường ATTP do Ngân hàng Thế giới tài trợ, đang thực hiện tại Việt Nam nhằm đưa chăn nuôi của huyện theo hướng thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi an toàn (VietGAP). Dự án LIFSAP nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất của người chăn nuôi theo quy mô hộ gia đình; giảm thiểu tác động môi trường của hoạt động chăn nuôi, chế biến và tiêu thụ gia súc gia cầm; tăng cường vệ sinh ATTP trong chuỗi cung ứng sản phẩm chăn nuôi, chủ yếu là sản phẩm thịt. Dự án đã hỗ trợ đào tạo các hộ chăn nuôi theo quy trình chăn nuôi an toàn, hỗ trợ các cơ quan quản lý thực hiện cải thiện tiêu chuẩn ATTP và hỗ trợ các cơ quan thú y các cấp trong việc kiểm tra giám sát việc tuân thủ các quy trình ATTP từ trang trại đến lò mổ và các chợ bán thực phẩm tươi sống. Thời gian qua, dự án LIFSAP đã giúp xây dựng được 3 vùng VietGAHP (vùng quy trình thực hành chăn nuôi tốt) có 66 tổ, nhóm VietGAHP với 1.280 hộ tham gia ở huyện Thống Nhất, Xuân Lộc và thị xã Long Khánh–tỉnh Đồng Nai; hình thành chuỗi liên kết chăn nuôi tiêu thụ sản phẩm thịt lợn VietGAP giữa các tổ nhóm chăn nuôi VietGAHP trong dự án với lò mổ Thi Thọ và hệ thống siêu thị Metro (Mega Market).



Sơ đồ 2.10. Mô hình chuỗi liên kết thịt lợn tại thị xã Long Khánh, Đồng Nai
Nguồn: Kết quả nghiên cứu đề tài, 2018

Dự án LIFSAP là đấu mối liên kết các tác nhân tạo chuỗi liên kết sản xuất tiêu thụ sản phẩm thịt lợn VietGAHP. Trong chuỗi có mối liên kết ngang đó là mối liên kết giữa những người chăn nuôi quy mô nhỏ (dưới 100 con) hình thành các tổ nhóm chăn nuôi lợn VietGAHP và mối liên kết dọc giữa THT với lò mổ, lò mổ Thi Thọ với siêu thị Metro thông qua hợp đồng tiêu thụ.

Các tổ nhóm chăn nuôi lợn VietGAHP: Hình thành năm 2012, mỗi tổ nhóm có 20–40 hộ chăn nuôi quy mô nhỏ từ 30 đến 100 con. Quy mô trung bình mỗi tổ 900–1.000 con. Dự án LIFSAP đã hỗ trợ các hộ chăn nuôi nhỏ lẻ trong tổ nhóm sửa chữa chuồng trại, hướng dẫn kỹ thuật chăn nuôi theo VietGAHP, 200 USD/hộ xây dựng biogas, hỗ trợ máy trộn thức ăn cho tổ nhóm, hỗ trợ con giống để cải tạo giống, kết nối với lò mổ hình thành chuỗi. Ngoài ra, LIFSAP đã hỗ trợ nâng cấp chợ bán lẻ của xã Xuân Lập, gồm 9 sạp bán thịt lợn, trong đó có sạp bán thịt lợn của THT. Lợn của tổ nhóm chủ yếu được bán cho lò mổ Thi Thọ 70%, còn lại bán cho các sạp trong chợ của LIFSAP (30 %). Lò mổ Thi Thọ ký hợp đồng thu mua lợn với các tổ nhóm. Yêu cầu của lò mổ đối với các THT cung cấp thịt là chăn nuôi theo VietGAHP, ghi chép sổ sách đầy đủ, nhân viên Metro kiểm tra đạt.

Lò mổ Thi Thọ: Là lò mổ tập trung duy nhất của thị xã Long Khánh, được xây dựng từ năm 2012 có công suất tối đa 500 con. Khu giết mổ khép kín, hiện đại, đảm bảo vệ sinh ATTP, tuy nhiên, không có khu bảo quản lạnh. Lò mổ liên kết với các tổ nhóm chăn nuôi heo VietGAHP trên địa bàn tỉnh Đồng Nai và có hợp đồng cung cấp thịt lợn cho hệ thống Metro, do Dự án LIFSAP kết nối. Thịt lợn mua của các tổ nhóm được cung cấp cho hệ thống siêu thị Metro cũ (Mega Market), ngoài ra lò mổ cũng thu mua lợn công nghiệp cung cấp thịt cho thị trường nội tỉnh. Sản lượng: Mỗi ngày 2 tấn cho cả hệ thống của Metro (Metro TP HCM, của các tỉnh Miền Tây như Vĩnh Long, Đồng Tháp, Cần Thơ, An Giang; tại Bình Dương, Biên Hòa), trong đó lượng cung cấp cho Metro TP HCM chiếm 2/3.

Siêu thị Metro: Là đơn vị tiêu thụ sản phẩm từ lò mổ thông qua hợp đồng với sản lượng ổn định ban đầu, nếu có biến động siêu thị báo cho lò mổ trước 1 ngày. Đối với giá, siêu thị và lò mổ thống nhất điều chỉnh giá 1 lần/tuần và luôn cao hơn giá thị trường 2-3 giá. Siêu thị đặt ra yêu cầu đối với sản phẩm thịt lợn mà lò mổ cung cấp, bao gồm:

- Thịt lợn cung cấp cho siêu thị phải được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGAHP.
- Trước khi lò mổ thu mua lợn của THT, nhân viên Metro tổ chức đánh giá chất lượng thức ăn, môi trường, ghi chép sổ sách đầy đủ, rõ ràng thì lò mổ mới được mua lợn của người chăn nuôi về giết mổ.
- Quá trình giết mổ phải tự động bằng hệ thống máy móc
- Thịt sau khi giết mổ 30 phút phải vận chuyển ngay lên xe bảo ôn ở nhiệt độ xe phải từ 0–5^{0}C, vận chuyển đến từng điểm bán của Metro.
- Trước khi nhập thịt vào siêu thị, nhân viên Metro đánh giá cảm quan chất lượng thịt, thịt phải đủ giấy tờ kiểm dịch, có đeo vòng truy xuất nguồn gốc.

2.2.11.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Kiểm soát trong quá trình chăn nuôi: Việc kiểm soát các hộ chăn nuôi VietGAP thông qua kiểm tra sổ sách theo dõi. Trong THT, tổ trưởng kiểm tra sổ sách thường xuyên thông qua cuộc họp hàng tháng. Việc ghi chép sổ sách theo dõi không được đầy đủ, qua quá trình khảo sát cho thấy 15/40 hộ được kiểm tra ghi chép đầy đủ hàng ngày, các hộ khác làm biếng, bận không ghi chép, đến lúc có kiểm tra đi mượn của các hộ khác để đối phó. Các hộ này chưa thực sự nắm được ý nghĩa của việc ghi chép sổ sách. Chính vì điều này, thông tin về đàn lợn không chính xác.Trước khi lò mổ Thi Thọ thu mua lợn của HTX, cán bộ Metro kiểm tra sổ sách theo dõi, tình hình đàn lợn của THT. Nếu đạt mới tiến hành thu mua.

Trong khâu chăn nuôi, ngoài kiểm soát bên trong của các THT còn có kiểm soát bên ngoài của các cán bộ thú y. Trước khi bán lợn phải có xác nhận của thú y xã và đeo vòng truy xuất nguồn gốc cho lợn. Ngoài ra, có đoàn kiểm tra Chi cục Chăn nuôi Thú y tỉnh đến đánh giá, kiểm tra sổ sách theo dõi của các hộ trong tổ khi cấp lại chứng nhận VietGAHP.

Kiểm soát giết mổ*:* Lò mổ nằm trong quy hoạch của thị xã nhưng do được dự án LIFSAP hỗ trợ 30.000 USD và đưa vào dự án nên đã xây dựng đầy đủ 5 hạng mục theo yêu cầu của dự án: giàn treo, phòng làm việc cho cán bộ thú y, hệ thống xử lý chất thải, nhà vệ sinh, nhà thay đồ cho công nhân. Lò mổ đạt chứng nhận VSATTP, cán bộ thú y huyện kiểm tra sau khi giết mổ và tiến hành niêm phong, kích hoạt vòng truy xuất.

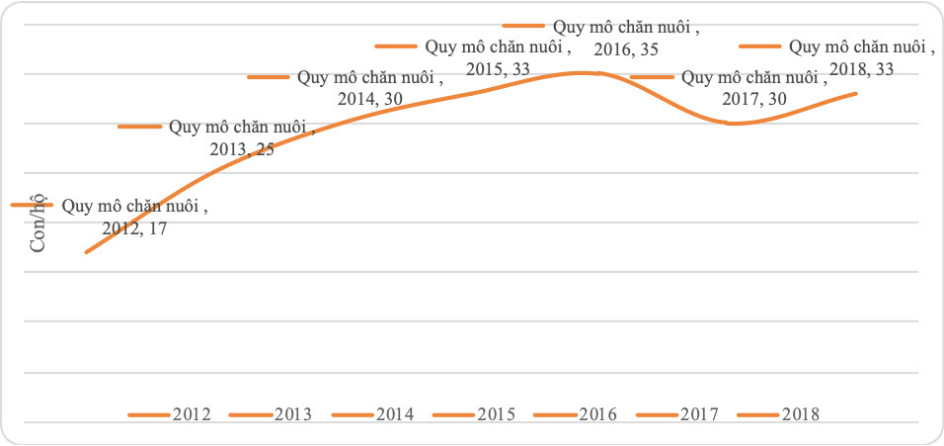
Kiểm soát khâu lưu thông: Thịt sau khi giết mổ 2 tiếng sẽ được vận chuyển đến hệ thống siêu thị Mega Market bằng xe bảo ôn, trên đường vận chuyển qua các trạm kiểm dịch. Trước khi nhập thịt, siêu thị có cán bộ kỹ thuật kiểm tra giấy tờ và cảm quan chất lượng thịt.

Hiệu quả của chuỗi:

Bảng 2.5. Hiệu quả của các hộ chăn nuôi trước và sau khi tham gia mô hình liên kết

Chỉ tiêu	Trước khi tham gia mô hình	Sau khi tham gia mô hình
Quy mô	10-15 con/hộ	30-40 con/hộ
Tiêu chuẩn	Không	VietGAP
Dạng sản phẩm	Lợn hơi	Lợn hơi
Truy xuất nguồn gốc	Không	Đeo vòng truy xuất
Người mua	Thương lái, không có hợp đồng	Lò mổ Thi Thọ, có hợp đồng liên kết
Giá bán	Theo thị trường (40.000 đồng/ kg lợn hơi)	Cao hơn giá trị trường 2.000-3.000 đồng/ kg (42.000-43.000 đồng/ kg lợn hơi)
Hỗ trợ của dự án	Không	Hỗ trợ con giống, máy trộn thức ăn, xây dựng biogas; tập huấn quy trình kỹ thuật chăn nuôi, ghi chép sổ sách

Nguồn: Kết quả điều tra đề tài, 2018



Biểu đồ 2.3. Quy mô chăn nuôi của các hộ tham gia mô hình (n=40)
Nguồn: Kết quả điều tra đề tài, 2018

Qua khảo sát cho thấy, quy mô chăn nuôi lợn trong các hộ trước và sau khi liên kết chuỗi tăng lên, tuy nhiên năm 2017, giá thịt lợn xuống thấp do khủng hoảng thừa nên nhiều hộ đã bị thua lỗ, giảm quy mô chăn nuôi. Điều này cho thấy, mặc dù tham gia liên kết nhưng hộ chăn nuôi vẫn chưa ổn định sản xuất và chịu nhiều rủi ro. Điều này ảnh hưởng đến tính bền vững của chuỗi.

Giá bán: Giá bán cho lò mổ Thi Thọ không có chênh lệch nhiều với giá bên ngoài 2–3 giá. Tuy nhiên, mối liên kết còn lỏng lẻo, không có sự chia sẻ rủi ro, khi giá thịt lợn xuống thấp người chăn nuôi vẫn bị tổn thất lớn vì giá bán cho lò mổ vẫn theo sự biến động giá thị trường.

Chất lượng sản phẩm: Do các hộ chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGAHP, toàn bộ các khâu đều có kiểm soát về ATTP, quy trình giết mổ diễn ra tự động, thịt được bảo quản lạnh trong suốt quá trình lưu thông nên chất lượng thịt được đảm bảo. Ngoài ra, thịt còn có truy xuất nguồn gốc, đảm bảo quá trình kiểm soát mối nguy và minh bạch thông tin.

Khó khăn trong phát triển chuỗi:

- Liên kết giữa lò mổ và THT còn lỏng lẻo, các hộ vẫn có thể bán sản phẩm ra ngoài do chưa có sự cam kết bao tiêu sản phẩm, ổn định về giá và sự chia sẻ rủi ro trong chuỗi. Hiện lò mổ chỉ mua 50–70% sản lượng lợn cho các hộ.
- Con giống bị suy thoái, các hộ thiếu vốn sản xuất đầu tư con giống, chuồng trại khi có rủi ro dẫn đến không thể tái đàn.
- Việc áp dụng quy trình VietGAHP trong nông hộ chăn nuôi quy mô nhỏ còn hạn chế; khu chăn nuôi chưa thực sự đáp ứng tiêu chuẩn VietGAHP đưa ra; 37,5% các hộ ghi chép sổ sách không trung thực (mượn của nhau về chép) để đối phó cơ quan kiểm tra.
- Năng lực của lãnh đạo tổ nhóm chăn nuôi còn yếu kém, chưa chủ động tìm đầu ra mới.
- Lò mổ thiếu vốn đầu tư xe bảo ôn, hệ thống kho mát để bảo quản thịt.
- Lò mổ đầu tư xây dựng rất lớn (5 tỷ) nhưng do chính quyền địa phương chưa dẹp được các lò giết mổ chui nên lò mổ bị cạnh tranh, dẫn đến không hoạt động hết công suất, chi phí cao.
- Trong quá trình vận chuyển thịt từ tỉnh này sang tỉnh kia phải qua nhiều trạm kiểm dịch, qua nhiều lần kiểm tra, gây khó khăn trong quá trình lưu thông thịt.

2.2.11.3. Bài học kinh nghiệm

- Có sự hỗ trợ của dự án LIFSAP: Hỗ trợ kỹ thuật và tài chính để đảm bảo thực hiện quy trình GAHP cho các hộ (nhóm) chăn nuôi như sửa chữa chuồng trại, mua thiết bị chăn nuôi chuyên biệt, thiết bị an toàn sinh học; xây dựng mô hình mẫu về VietGAHP, hỗ trợ xây hầm biogas; hỗ trợ hệ thống trộn thức ăn chăn nuôi… Đào tạo, tập huấn, truyền thông (về VietGAHP, ghi chép, thú y, thị trường, nhân rộng VietGAHP…) cho hộ chăn nuôi, giết mổ, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng.
- Có sự hỗ trợ của các cấp chính quyền địa phương trong chỉ đạo, giám sát thực hiện liên kết chuỗi, là trọng tài đứng ra giám sát các mối liên kết trong chuỗi. Ngoài ra, có sự cam kết của lò mổ Thi Thọ và sự hợp tác của bà con chăn nuôi, siêu thị

2.2.12. Chuỗi lợn gia công của Công ty CP tại Nghệ An

2.2.12.1. Thực trạng phát triển

Từ năm 2013, Công ty cổ phần chăn nuôi CP Việt Nam đã phát triển trên địa bàn tỉnh Nghệ An 11 trang trại nuôi gia công, trong đó có 2 trang trại chăn nuôi lợn, một ở huyện Thanh Chương và một ở huyện Nghĩa Đàn với quy mô 7.000 con lợn thịt và 6.000 con lợn nái.

Hình thức liên kết*:* Mô hình chăn nuôi lợn gia công của Công ty CP là hợp đồng ký kết giữa công ty và người chăn nuôi đáp ứng được các điều kiện về diện tích đất, chuồng trại để liên kết nuôi gia công. Hợp đồng được ký ổn định 5 năm/lần, trong đó, Công ty chăn nuôi CP cung cấp toàn bộ

Bảng 2.6. Thông tin chung các trang trại liên kết chăn nuôi với Công ty CP

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Số lượng
1	Quy mô	Con	5.200
2	Diện tích trang trại	m^2	9.300
3	Tiền công/con	Đồng	250.000
4	Tiền công/hộ/năm	Đồng	1.300.000.000
5	Lợi nhuận/con	Đồng	116.000
6	Lợi nhuận/hộ/năm	Đồng	603.000.000

Nguồn: Kết quả điều tra của đề tài, 2018

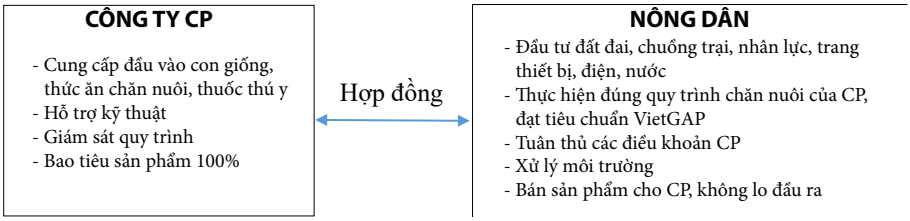
đầu vào cho người chăn nuôi bao gồm con giống, thức ăn chăn nuôi, thuốc thú y. Riêng về chuồng trại chăn nuôi thì người chăn nuôi tự bỏ vốn ra xây dựng, tuy nhiên được nhận một phần kinh phí hỗ trợ của Công ty CP khi xây dựng cơ sở chăn nuôi, đổi lại việc thiết kế chuồng trại phải theo mẫu quy định của CP. Trong quá trình chăn nuôi, người chăn nuôi phải tuân thủ theo kỹ thuật chăn nuôi do CP quy định, tuân thủ về khối lượng thức ăn, thuốc thú y... và phải ghi chép nhật ký chăn nuôi đầy đủ, có giám sát định kỳ của cán bộ thú y Công ty. Người chăn nuôi ký hợp đồng với Công ty CP và phải tuân thủ các điều khoản chăn nuôi được quy định. Toàn bộ sản phẩm xuất bán ra thị trường đều được Công ty CP bao tiêu. Lợi nhuận của người chăn nuôi sẽ được trích phần trăm từ sản phẩm đầu ra, chủ trang trại nuôi gia công được nhận 3.500 đồng/kg tăng trọng. Ngoài ra, Công ty cũng quy định những khoản thưởng, phạt cụ thể đối với người chăn nuôi như thưởng về giữ quy mô đàn (tỷ lệ chết không quá 5%), hoặc sẽ bị phạt cắt hợp đồng nếu không tuân thủ đúng quy trình, hoặc sử dụng thức ăn, thuốc thú y ngoài, hoặc mang thức ăn chăn nuôi, thuốc thú y ra ngoài tiêu thụ,…

Ngoài mối liên kết với người chăn nuôi, trong chuỗi liên kết còn có mối liên kết giữa CP và siêu thị Big C: Công ty CP và Big C ký hợp đồng cung cấp sản phẩm với những quy định hết sức cụ thể về nguồn gốc lợn, số lượng, chất lượng, thời gian giao hàng, hình thức thanh toán...

Lợi ích của hộ chăn nuôi khi chăn nuôi theo mô hình liên kết với Công ty CP:

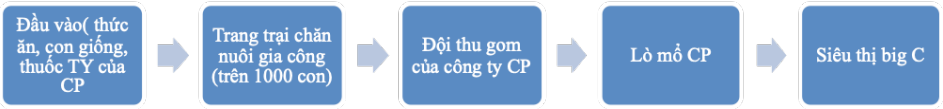
- Người chăn nuôi không cần quá nhiều vốn để đầu tư chăn nuôi mà chỉ cần đầu tư một phần xây dựng cơ sở chuồng trại; các sản phẩm đầu vào đều được Công ty CP cung cấp.
- Người chăn nuôi nhận được đầu vào ổn định, chất lượng cao do Công ty cung cấp; vật nuôi được cán bộ thú y của Công ty kiểm tra định kỳ.
- Rủi ro chuyển sang cho Công ty nhiều hơn là người chăn nuôi, khi có dịch bệnh hay thiên tai xẩy ra ảnh hưởng đến số lượng đàn vật nuôi thì Công ty sẽ chịu phần lớn thiệt hại.
- Điểm mạnh của mô hình chăn nuôi là người sản xuất không phải lo tìm đầu ra cho sản phẩm cũng như đầu vào cho chăn nuôi.

- Người nông dân có cơ hội tiếp cận những cách làm hiện đại, nắm chắc kỹ thuật thông qua việc hướng dẫn và chuyển giao từ đội ngũ kỹ sư, bác sĩ thú y của các công ty, doanh nghiệp và yên tâm sản xuất chăn nuôi, không phải quá lo lắng về đầu ra của sản phẩm.



Sơ đồ 2.11. Mô hình chăn nuôi gia công của Công ty CP
Nguồn: Kết quả điều tra đề tài, 2018

Lợi ích của Công ty CP: Có vùng nguyên liệu ổn định, kiểm soát được chất lượngvà không phải mất chi phí đầu tư hệ thống trang trại, mặt bằng.



Sơ đồ 2.12. Chuỗi thịt lợn của Công ty CP
Nguồn: Kết quả điều tra đề tài, 2018

2.2.12.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Tự kiểm soát: Giống, thức ăn, thuốc thú y đều do công ty sản xuất và cung cấp; các trang trại gia công cho CP tuân thủ nghiêm ngặt quy trình chăn nuôi của CP; Công ty luôn có đội ngũ cán bộ thú y nằm vùng hỗ trợ trang trại chăn nuôi gia công và cũng giám sát quy trình chăn nuôi định kỳ và đột xuất. Trước khi xuất bán, đàn lợn của trang trại đáp ứng các tiêu chuẩn của CP về thời gian nuôi, cân nặng, thể trạng. Sản phẩm thịt của CP hiện chưa có truy xuất nguồn gốc, bán trong siêu thị dưới dạng đóng khay có tem nhãn của công ty.

Quản lý bên ngoài: Quản lý trong khâu chăn nuôi: Các trang trại chịu sự quản lý của Phòng Kinh tế huyện, cán bộ thú y huyện, xã, đoàn kiểm tra liên ngành. Trạm Chăn nuôi và Thú y kiểm tra 1 tháng 1 lần về điều

kiện chăn nuôi đối với các trang trại chăn nuôi lợn trên địa bàn. Trước khi bán lợn phải báo với cán bộ thú y xã. Quản lý trong khâu vận chuyển: Lợn được vận chuyển trong tỉnh không cần kiểm dịch nội tỉnh, còn vận chuyển ngoài tỉnh cần giấy kiểm dịch. Quản lý trong khâu giết mổ: Cán bộ thú y tại các Trạm Chăn nuôi Thú y phụ trách kiểm dịch tại lò mổ. Thịt sau khi được kiểm dịch được chở đến các điểm phân phối bằng xe bảo ôn để đảm bảo ATTP.

Khó khăn trong phát triển chuỗi: Việc mở rộng mô hình liên kết giữa người dân và doanh nghiệp hiện vẫn còn ở quy mô hẹp, khó phát triển. Khó khăn đầu tiên cản trở mô hình này phát triển là nguồn vốn và diện tích đất để xây dựng chuồng trại. Để nhận nuôi gia công, quy mô tối thiểu phải là từ 1.000 con lợn, đòi hỏi diện tích đất tập trung khoảng 1 ha và số vốn xây dựng chuồng trại trên 1 tỷ đồng. Đây là những điều kiện mà không phải hộ gia đình nào cũng đáp ứng được.

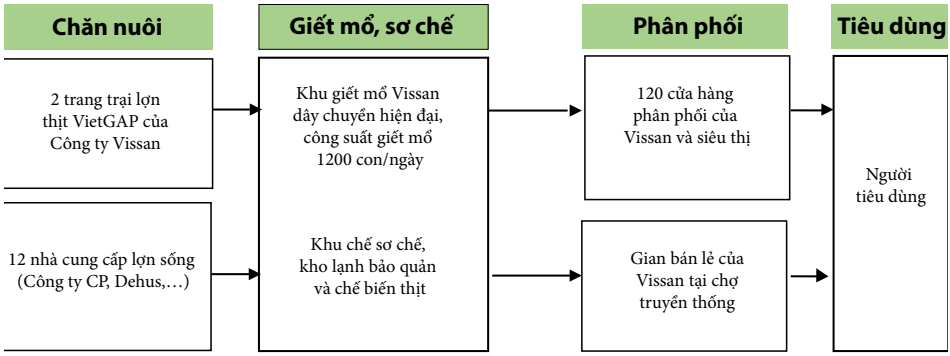
2.2.12.3. Bài học kinh nghiệm

- Công ty CP đảm bảo tiêu thụ đầu ra 100% cho người chăn nuôi, người chăn nuôi không phải lo về rủi ro thị trường, lợi ích kinh kế của trang trại được ổn định.
- Có ký kết hợp đồng giữa các bên.
- Người chăn nuôi tuân thủ các yêu cầu của Công ty CP.
- Có sự chia sẻ lợi ích và rủi ro trong quá trình chăn nuôi.
- Đầu vào do công ty cung cấp, có đội ngũ cán bộ giám sát chặt chẽ quy trình chăn nuôi nên việc kiểm soát chất lượng sản phẩm và ATTP trong chuỗi dễ dàng.

2.2.13. Chuỗi thịt lợn an toàn của Công ty Vissan

2.2.13.1. Thực trạng phát triển

Vissan được thành lập vào ngày 20/11/1970 và chính thức đi vào hoạt động SXKD từ ngày 18/05/1974. Với hơn 40 năm hình thành và phát triển, trải qua nhiều thăng trầm, thách thức, chuyển từ doanh nghiệp 100% vốn nhà nước sang doanh nghiệp cổ phần hóa, đến nay, Vissan đã là doanh nghiệp dẫn đầu trong lĩnh vực sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống, đông lạnh và thực phẩm chế biến từ thịt. Các sản phẩm



Sơ đồ 2.13. Mô hình chuỗi thịt lợn an toàn của Vissan
(Nguồn: Kết quả nghiên cứu của đề tài)

của Vissan hiện đang nắm giữ đến 75% thị phần lạp xưởng; 65% thị phần xúc xích; 40% thị phần thực phẩm đông lạnh; 30% thị phần giò chả; 20% thị phần thực phẩm đóng hộp… Trụ sở công ty được đặt tại TP.HCM cũng chính là khu phức hợp, bao gồm cả khu lưu heo, bò trước khi đưa vào giết mổ, khu giết mổ, kho lạnh, khu chế biến. Sản phẩm của công ty là sản phẩm thịt lợn tươi sống và các sản phẩm chế biến (xúc xích, giò, chả, thịt nguội…). Thị trường chính là Thành phố Hồ Chí Minh thông qua kênh hiện đại và kênh truyền thống (chiếm 10% thị trường và cao nhất so với các nhà cung cấp khác). Vài năm trở lại đây, Công ty phục vụ cho miền Tây, Tây Nam bộ thông qua kênh hiện đại (tập trung vào các siêu thị, cửa hàng lớn). Năm 2015, Công ty đã đầu tư xây dựng và mở rộng giai đoạn II nhà máy chế biến thực phẩm với tổng diện tích 5.000m^2 tại Bắc Ninh, được xây dựng theo tiêu chuẩn ISO, HACCP và GMP.

Sản phẩm của Vissan tiêu thụ qua 2 kênh chính:

- Kênh hiện đại: Sản phẩm của Vissan chiếm tỷ trọng 70% thị trường với khoảng gần 50% hệ thống cửa hàng giới thiệu sản phẩm. Ngoài ra, trong các hệ thống hiện đại như hệ thống siêu thị Sài Gòn Coop, Coop Food, Satra Food đều có các quầy thịt của Vissan do người Vissan trực tiếp bán, hoặc bán dưới hình thức chiết khấu.
- Kênh truyền thống: Chiếm tỷ trọng ít (30%) thể hiện nhiều vấn đề trong tiêu dùng của sản phẩm, của thị trường.

Trong chuỗi Vissan có hai mối liên kết chính:

- Liên kết giữa Vissan với công ty cung cấp lợn sống: Hiện có 12 đơn vị cung cấp heo sống cho Vissan (trang trại của CP, Dehues, …) với 52 trang trại trên khắp các tỉnh miền Đồng, miền Tây, Bình Thuận, Bình Phước. Vissan tiến hành ký hợp đồng 1 lần/năm với các đơn vị cung cấp. Trước khi ký kết hợp đồng, các trang trại này đều phải được Vissan đánh giá cơ sở vật chất, kỹ thuật, chuồng trại; phải có chứng nhận VietGAP, số lượng có thể cung cấp, chọn những trang trại chuồng kín, đánh giá môi trường, quy trình tiêm phòng, sổ sách theo dõi, hồ sơ giấy tờ đầy đủ.
- Liên kết giữa Vissan với hệ thống siêu thị: Vissan ký hợp đồng liên kết với hệ thống siêu thị tại TP.HCM như Sài Gòn Coop, Coop Food, Satra Food. Siêu thị bố trí cho Vissan không gian bán hàng, Vissan đưa quầy thịt của Vissan bán tại các siêu thị, người Vissan trực tiếp bán và siêu thị được chiết khấu tương đương với doanh số bán hàng.

2.2.13.2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi

Điều kiện về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm được Công ty Vissan chú trọng tập trung ngay từ khâu nguyên liệu. Đối với thịt lợn, Vissan thu mua từ các trang trại nuôi heo VietGAP đã được chứng nhận, kiểm tra, kiểm soát bởi các đơn vị chức năng. Sau khi giết mổ, lợn được cơ quan thú y của nhà nước kiểm tra, đóng dấu trước khi đưa vào chế biến. Tất cả thành phẩm thịt bò chỉ được nhập kho và đưa ra thị trường theo quyết định của phòng Quản lý chất lượng sau khi đã có kết quả kiểm tra chất lượng sản phẩm. Các nguồn phụ liệu, phụ gia sử dụng cho chế biến thực phẩm đều có nguồn gốc rõ ràng, chịu sự kiểm tra, giám sát và cho phép của Bộ Y tế. Một số phụ gia chính yếu được nhập khẩu từ các nước có công nghệ thực phẩm tiên tiến.

Hiện nay, hệ thống dây chuyền sản xuất, sản phẩm đạt chứng nhận quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế ISO 9001:2008, chứng nhận tiêu chuẩn vệ sinh ATTP HACCP 2003. Hệ thống kiểm soát HACCP là hệ thống quản lý chất lượng mang tính phòng ngừa nhằm đảm bảo ATTP thông qua phân tích các mối nguy và thực hiện kiểm soát các điểm tới hạn. Đây là hệ thống kiểm soát chặt chẽ ATTP từ trang trại đến bàn ăn được

nhiều doanh nghiệp trên thế giới áp dụng. Tuy nhiên, HACCP chưa phổ biến ở Việt Nam vì để đạt chứng nhận này, doanh nghiệp phải đầu tư lớn và tốn nhiều chi phí vận hành. Các máy móc, thiết bị, công nghệ hiện đại mà Vissan sử dụng cho phòng thí nghiệm đạt chứng nhận ISO/IEC 17025 phiên bản 2005; hệ thống dây chuyền sản xuất đồ hộp, xúc xích, thịt nguội ứng dụng công nghệ hiện đại của Nhật Bản, châu Âu, Pháp, Tây Ban Nha, liên tục được nâng cấp, giúp tăng năng lực sản xuất, hạn chế sản phẩm lỗi. Cục ATTP–Bộ Y tế cấp giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh ATTP cho mọi sản phẩm mà Vissan sản xuất, phân phối. Hiện nay, tại Thành phố HCM chỉ có Vissan có chứng nhận đủ điều kiện tham gia chuỗi ATTP. Để có chứng nhận đó, ban quản lý ATTP phải đánh giá trang trại, cơ sở giết mổ, chế biến, các cửa hàng có đạt được tiêu chuẩn nằm trong chuỗi an toàn hay không. Tuy nhiên, kiểm soát nghiêm ngặt thì chi phí cao: chi phí giết mổ, thú y được kiểm soát chặt; chi phí cho xử lý chất thải, logistic và các chi phí kiểm soát đối với Vissan đều cao hơn các lò giết mổ khác. Vissan có phòng lab riêng để phân tích định tính và định lượng chất hóa học, vi sinh (*E.coli, Samonella*…) để kiểm soát chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên, một số chất vẫn chưa có thể phân tích được do chi phí cao.

Nguồn cung cấp: Các trang trại muốn liên kết với Vissan phải đạt chứng nhận VietGAP. Trước khi ký hợp đồng với đơn vị cung cấp lợn sống, ngoài tiêu chí VietGAHP, cán bộ của Vissan sẽ trực tiếp đánh giá về hồ sơ, giấy tờ chứng nhận, chuồng nuôi, đảm bảo đủ số lượng, chất lượng đầu ra, môi trường chăn nuôi, quy trình tiêm phòng, sổ sách theo dõi, khi lợn sống lên xe phải có niêm phong, hay có vòng truy xuất theo chương trình của thành phố. Trước khi tiếp nhận lợn sống, cán bộ kỹ thuật của Vissan kiểm tra giấy tờ chứng từ, kiểm dịch, khám lâm sàng, thực hiện test nhanh các chất cấm thông qua nước tiểu tại phòng Lab của công ty. Nếu phát hiện trang trại chăn nuôi lợn có chất cấm, sẽ cắt hợp đồng vĩnh viễn.

Trong quá trình giết mổ, bảo quản, chế biến: Đội cán bộ của Chi cục Thú y TP HCM gồm 24 người được Vissan tạo điều kiện về chỗ ở, trang thiết bị để làm việc trực tiếp tại khu giết mổ của Vissan, kiểm soát toàn bộ quá trình giết mổ. Sau khi giết mổ, thịt lợn sẽ được đo độ nạc, qua đó công ty xác định giá lợn nhập vào. Máy đo CGM của Pháp và gửi thông tin dữ liệu sang Pháp để xử lý. Bên cạnh đó, Vissan còn áp dụng công nghệ cấp đông nhanh khi dự trữ thịt.

Quá trình vận chuyển: Thịt lợn Vissan được vận chuyển bằng xe bảo ôn, có móc treo theo Quyết định số 31/2005/QĐ-UB ngày 17/02/2005 của Ủy ban ND TP HCM về vận chuyển, kinh doanh thịt heo.

Quá trình bán sản phẩm: Tại các siêu thị đều đầu tư hệ thống tủ mát để đảm bảo chất lượng thịt mặc dù pháp luật không quy định. Còn tại các sạp hàng của Vissan trong chợ truyền thống thì thịt không được bảo quản trong tủ mát, chỉ được bày bán trong điều kiện môi trường bình thường, quầy thịt có các bàn inox sạch sẽ, có móc treo theo quy định trong Quyết định số 31/2005/QĐ-UB của TP HCM về vận chuyển, kinh doanh thịt heo. Các điểm phân phối và bán sản phẩm đều do người của công ty Vissan trực tiếp bán hàng. Đặc biệt, Vissan không phân phối cho các đầu mối bán buôn, bán lẻ cho các tiểu thương ngoài hệ thống cửa hàng của Vissan và hệ thống siêu thị đã ký kết vì khó kiểm soát an toàn thực phẩm và nguồn gốc sản phẩm đối với các đối tượng này, dễ làm ảnh hưởng đến uy tín của Vissan.

Xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc để tăng tính cạnh tranh và lòng tin của người tiêu dùng về sản phẩm: Hiện nay, các sản phẩm thịt lợn tươi đều được Vissan thực hiện truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ TE theo yêu cầu của Đề án Quản lý, nhận diện, truy xuất nguồn gốc heo được ban hành kèm theo Quyết định số 4199/QĐ-UBND ngày 15/8/2016 của Ủy ban Nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh. Đối với trang trại khi bắt heo phải đeo vòng từng con và kích hoạt vào vòng màu vàng,

Hình 2.1. Thịt VietGAP của Công ty Vissan được bảo quản trong tủ mát bán trong siêu thị

Hình 2.2. Thịt VietGAHP của Công ty Vissan được bán tại chợ truyền thống trong điều kiện thường

khi vận chuyển heo kích hoạt vòng cam. Khi thịt xẻ xong, nhân viên thú y sẽ kích hoạt vòng trắng trước khi đưa thịt đến cửa hàng, siêu thị, chợ. Vỉ tem truy xuất gồm 48 mảnh tem, được kích hoạt thông tin trùng khớp với thông tin ban đầu tại các điểm bán (cơ sở chăn nuôi ở đâu, trạm thú y nào, được giết mổ tại đâu, ngày nào) còn thông tin về con giống, chăm sóc ra sao, ăn thức ăn nào, tiêm thuốc gì,… thì không có nên hình thức truy xuất này vẫn chưa hoàn chỉnh, chưa truy xuất đến từng cá thể. Vì lý do trên nên việc truy xuất chưa được gọi là truy xuất nguồn gốc từ trang trại đến bàn ăn, do đó việc kiểm soát ATTP và nguồn gốc vẫn gặp khó khăn. Trong 1 ngày, nếu có nhiều trang trại đưa lợn về Vissan được giết mổ cùng một lúc, việc dán tem chỉ được truy xuất 1 lần cho tất cả nên vẫn có sự nhầm lẫn.

Theo khảo sát của chúng tôi, mặc dù tại các quầy thịt của Vissan trong chợ đều có tem truy xuất nguồn gốc nhưng nó lại không được dán lên sản phẩm, nguyên nhân do: i) 100% người tiêu dùng mua hàng tại các chợ truyền thống không cần đến tem truy xuất nguồn gốc vì họ tin tưởng vào quầy thịt mang thương hiệu Vissan, ii) Rất đông khách hàng nên việc dán tem truy xuất rất mất thời gian, iii) Việc quét mã truy xuất rất bất tiện, người tiêu dùng không sử dụng các phần mềm truy xuất thông thường mà phải dùng phần mềm chuyên biệt TE mới có thể truy xuất. Chính vì lý do trên, Vissan sẽ tự phát triển hệ thống truy xuất riêng theo 2 hướng:

- Giai đoạn ban đầu, Vissan xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc riêng là Vissan Trace, truy xuất đến từng cá thể lợn trong 02 trang trại của Vissan.
- Giai đoạn tiếp theo sẽ xây dựng hệ thống các cửa hàng cao cấp, chỉ bày bán các sản phẩm Vissan được định giá cao, chất lượng cao (chăn nuôi bằng thảo dược, không sử dụng kháng sinh), rõ nguồn gốc, bán cùng các sản phẩm khác cũng rõ nguồn gốc. Các sản phẩm đại trà thì vẫn áp dụng theo hệ thống truy xuất của Thành phố HCM, chỉ bày bán tại các cửa hàng giới thiệu sản phẩm.

2.2.13.3. Bài học kinh nghiệm

- Vissan có chiến lược xây dựng và phát triển chuỗi rõ ràng, có tiềm lực cả về kinh tế, con người nên đầu tư bài bản về mặt bằng, công nghệ sản xuất, truy xuất nguồn gốc, hệ thống trang thiết bị hiện đại.

- Vissan luôn hướng đến sản phẩm chất lượng, an toàn cho người dân nên chú trọng tập trung kiểm soát ngay từ khâu nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, con giống, quy trình chăn nuôi, kiểm soát dịch bệnh chất lượng thịt cho đến sản phẩm cuối cùng đến tay người tiêu dùng.
- Có sự liên kết giữa các doanh nghiệp cung cấp đầu vào và hệ thống siêu thị: Mỗi người tập trung làm một khâu sẽ tốt hơn, có sự chia sẻ lợi ích giữa các bên.
- Biết quảng bá sản phẩm, xây dựng thương hiệu trong nhiều năm qua, có được sự tin tưởng của người tiêu dùng.
- Giá sản phẩm cạnh tranh trên thị trường.
- Có sự quan tâm, hỗ trợ của chính quyền địa phương.
- Vissan chú trọng xây dựng hệ thống xử lý chất thải để bảo vệ môi trường.

2.3. THỰC TRẠNG THỂ CHẾ QUẢN LÝ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2010-2019

2.3.1. Thực trạng thể chế quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chuỗi nông sản thực phẩm

Từ thập kỷ 90 của thế kỷ XX, Việt Nam cũng đã chuyển hướng từ phương thức kiểm tra sản phẩm cuối cùng sang phương thức quản lý quá trình. Quá trình phát triển pháp luật quản lý ATTP cho thấy các bước chuyển đổi đó. Từ Chỉ thị số 222-CT ngày 06/8/1988 của Chủ tịch Hội đồng Bộ trưởng về các biện pháp cấp bách nhằm củng cố và tăng cường công tác quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm hàng hoá đến Pháp lệnh Chất lượng hàng hoá ngày 27/12/1990 và sau đó là các văn bản: Pháp lệnh Chất lượng hàng hoá số 18/1999/PL-UBTVQH10 ngày 24/12/1999 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội; Pháp lệnh Vệ sinh ATTP số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26/7/2003 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội; Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007 của Quốc hội khóa XII.

Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 16/6/2010 của Quốc hội khóa XII, Kỳ họp thứ 7 có hiệu lực thi hành từ ngày 01/7/2011 đánh dấu bước chuyển đổi quan trọng, chuyển hướng mạnh mẽ sang kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình "Từ trang trại đến bàn ăn" với

nguyên tắc chủ động–phòng ngừa ngăn chặn mối nguy ATTP ngay trong quá trình sản xuất. Văn bản pháp lý cao nhất của Việt Nam về ATTP đã khẳng định nguyên tắc "Quản lý ATTP phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với ATTP" (Khoản 4, Điều 3). Nguyên tắc này cho phép sử dụng tối ưu nguồn lực để thực hiện kiểm soát có hiệu quả tại các công đoạn có xuất hiện nguy cơ ATTP; tránh được tình trạng dàn trải và phân tán nguồn lực để kiểm soát trên toàn bộ chuỗi thực phẩm mà trong thực tế không mang lại hiệu quả. Luật ATTP 2010 quy định trách nhiệm trong quản lý ATTP của 03 bộ được tổng hợp như sau:

- Bộ Nông nghiệp Phát triển nông thôn: Quản lý ATTP quá trình sản xuất ban đầu của các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hoạch, đánh bắt, nuôi trồng; Quản lý ATTP các khâu sơ chế, chế biến, nhập-xuất khẩu các mặt hàng ngũ cốc; thịt và các chế phẩm thịt; sản phẩm thủy sản; trứng và các chế phẩm trứng; sữa tươi chưa qua chế biến; mật ong và chế phẩm mật ong; sản phẩm biến đổi gen; muối; các nông sản khác (đường, chè, cà phê, cacao).
- Bộ Công thương: Quản lý ATTP khâu sơ chế, chế biến, nhập-xuất khẩu các sản phẩm: rượu, bia, nước uống, sản phẩm sữa qua chế biến, dầu thực vật, bột và các sản phẩm chế biến tinh bột; Quản lý ATTP tại chợ bán buôn đối với các sản phẩm: rượu, bia, nước uống, sản phẩm sữa qua chế biến; dầu thực vật; bột và các sản phẩm chế biến tinh bột; phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến; nước đóng chai, nước khoảng thiên nhiên; thực phẩm chức năng và vi chất dinh dưỡng. Quản lý ATTP tại chợ bán lẻ, siêu thị.
- Bộ Y tế: Quản lý ATTP tại các khâu sơ chế, chế biến, nhập khẩu-xuất khẩu đối với các sản phẩm phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến; nước đóng chai, nước khoáng thiên nhiên; thực phẩm chức năng và vi chất dinh dưỡng; quản lý ATTP tại các nhà hàng, căng tin, dịch vụ ăn uống, hàng rong...

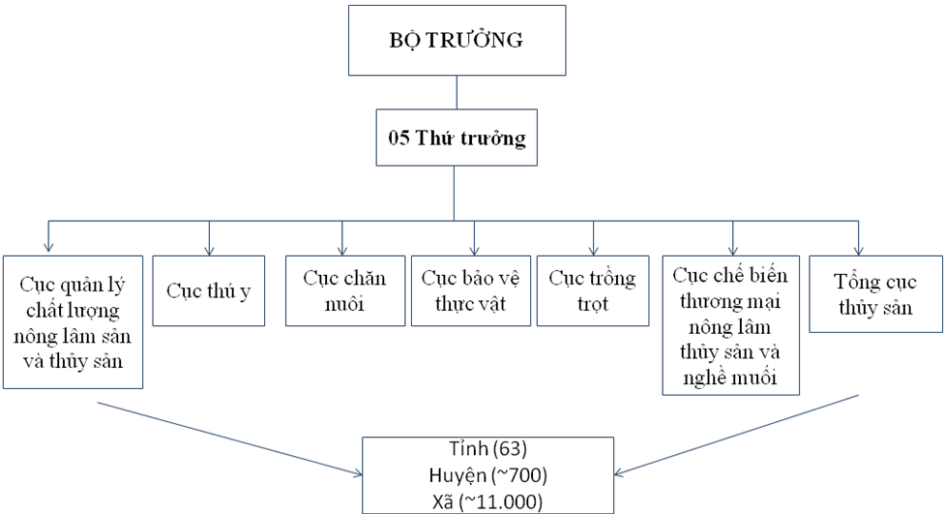
Thúc đẩy triển khai Luật một cách hiệu quả, các văn bản dưới luật được tập trung ban hành như: Thông tư liên tịch số 13/2014 /TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ban hành ngày 09/4/2014. Thông tư này hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước của các bộ về ATTP. Sự ra

đời của Thông tư liên lịch này nhằm khỏa lấp những khoảng trống trong kiểm soát ATTP do một số nhóm thực phẩm hỗn hợp được chế biến từ nhiều loại thực phẩm và phụ gia thuộc trách nhiệm quản lý của nhiều Bộ. Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT của các Bộ Y tế–Bộ NN&PTNT–Bộ Công Thương hướng dẫn ba Bộ trong việc ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất bổ sung chế biến thực phẩm bao gói sẵn. Quyết định số 670/QĐ-BNN-TCCB ban hành ngày 04/4/2015 giao cho Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm Thủy sản làm đầu mối trong việc tổ chức thực hiện các quy định pháp luật về chất lượng và an toàn sản phẩm nông, lâm, thủy sản thuộc thẩm quyền của Bộ NN&PTNT. Quyết định 1290/2015/QĐ-BNN-TCCB của Bộ NN&PTNT ban hành ngày 17/4/2015 cũng chỉ định bảy (7) Cục cùng tham gia giám sát và kiểm dịch các mặt hàng nông, lâm và thủy sản.

Nỗ lực trong việc hoàn thiện thể chế chính sách nhằm phục vụ công tác quản lý ATTP đối với mặt hàng nông sản, sau khi Luật ATTP ra đời các Tổng Cục, Cục thuộc Bộ NN&PTNT đã trình ban hành 01 Luật, 02 Nghị định, 01 Quyết định, 22 Thông tư, 03 Chỉ thị về quản lý chất lượng vật tư nông nghiệp, ATTP nông lâm thủy sản. Riêng về các văn bản hướng dẫn thi hành Luật ATTP, tính đến nay Bộ NN&PTNT đã ban hành 11 Thông tư để quy định 14/14 nội dung giao cho ngành NN&PTNT. Các Tổng Cục, Cục thuộc Bộ đã đề nghị Bộ KHCN công bố 31 tiêu chuẩn (12 TCVN về nông sản, 10 TCVN về phân bón và 01 TCVN về giống tằm, 05 TCVT về thức ăn chăn nuôi, 03 TC lĩnh vực Lâm nghiệp) và ban hành 03 Quy chuẩn kỹ thuật; đến cuối năm 2015 đã ban hành 425 tiêu chuẩn Việt Nam và 202 quy chuẩn kỹ thuật trong lĩnh vực chất lượng VTNN, ATTP nông, lâm thủy sản.

Nhằm triển khai thực hiện Luật ATTP 2010, Bộ NN&PTNT đã tập trung kiện toàn bộ máy ngành nông nghiệp, chuyển hướng mạnh mẽ sang phương thức kiểm soát mới thông qua các biện pháp cụ thể cả về cơ chế, chính sách và kết cấu nhiệm vụ bộ máy các cơ quan chuyên ngành quản lý ATTP từ trung ương đến địa phương (xem sơ đồ trang bên). Qua đó, có thể thấy sự nỗ lực của Bộ NN&PTNT trong việc hoàn thiện tổ chức bộ máy và thể chế nhằm cải thiện chất lượng sản phẩm nông sản.

Tuy vậy, còn rất nhiều vấn đề trong công tác hoàn thiện thể chế chính sách quản lý ATTP. Theo báo cáo TCP/VIE/3503 – Rà soát về kiểm soát



Sơ đồ 2.14. Cơ cấu hiện hành của Bộ NN&PTNT đảm trách quản lý ATTP

chất lượng và ATTP trong khuôn khổ Bộ NN&PTNT năm 2015, các vấn đề trong công tác quản lý ATTP ở Việt Nam bao gồm: tiến độ ban hành văn bản quy định về quản lý ATTP vẫn còn chậm; công tác điều phối và hợp tác yếu và kém hiệu quả giữa các cơ quan chịu trách nhiệm về ATTP; các quy định được ban hành rời rạc, nhiều văn bản ban hành không hoàn chỉnh và thiếu tính liên kết; nhiều quy định về tiêu chuẩn không thể ứng dụng được ở cấp tỉnh, huyện, xã; chưa huy động sự tham gia của nhiều tác nhân trong quá trình xây dựng Luật.

Qua sơ đồ phân công của Bộ NN&PTNT trong công tác quản lý ATTP, có thể thấy cơ cấu tổ chức lực lượng thực thi chính sách về ATTP ở tuyến tỉnh, huyện, xã vẫn chưa được rõ ràng, thống nhất; năng lực triển khai còn nhiều hạn chế. Do đặc thù sản xuất nông nghiệp, toàn bộ quá trình sản xuất thô đều thực hiện tại cấp xã, hoạt động diễn ra thường xuyên trong khi cơ sở hạ tầng yếu kém, sản xuất manh mún và nhân lực quản lý ATTP mỏng. Đó là lý do tại sao các chương trình cải thiện chất lượng ATTP đạt hiệu quả thấp (FAO, 2015). Kết quả giám sát ATTP nông sản trên diện rộng năm 2015 chỉ ra rằng tỷ lệ mẫu giám sát vi phạm ATTP còn ở mức cao, một số chỉ số ATTP chưa có cải thiện so với năm 2014: có 0,88% mẫu thủy sản nhiễm dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng/vượt ngưỡng cho phép, so với năm 2014 là 1,21%; 8,6% mẫu rau có dư lượng hoạt chất cấm

và thuốc BVTV vượt mức giới hạn cho phép, so năm 2014 là 5,43%; 21,2% mẫu thịt phát hiện có *Salmonella*, 2,5% mẫu thịt có dư lượng hóa chất, kháng sinh vượt ngưỡng, năm 2014 là 6,84% (NAFIQAD, 2015).

Đào Thế Anh (2013), trong nghiên cứu "Thể chế quản lý nhà nước về vệ sinh ATTP đối với hàng nông sản ở Việt Nam" đã chỉ ra các vấn đề trong quản lý ATTP ở Việt Nam, trong đó công tác quản lý và thúc đẩy phát triển chuỗi giá trị nông sản an toàn đang gặp nhiều vấn đề, như: Các tác nhân trong chuỗi giá trị thiếu hiểu biết và hầu như không quan tâm đến việc đáp ứng yêu cầu về ATTP, đặc biệt là ở các quy mô nhỏ như sản xuất, chế biến, bảo quản của hộ gia đình; Năng lực kiểm tra, kiểm soát ATTP theo chuỗi cung ứng của các cơ quan nhà nước ở tất cả các ngành hàng đều thấp; Công tác xã hội hóa quản lý và phát triển và ATTP trong chuỗi giá trị nông sản để giảm nhẹ sức ép lên hệ thống của nhà nước chưa được thúc đẩy thực hiện. Kinh nghiệm được tác giả chỉ ra khi nghiên cứu các mô hình điển hình về quản lý chất lượng ATTP là "thể chế trong chuỗi giá trị là một trong những mấu chốt quan trọng nhằm duy trì và phát triển các chuỗi nông sản ATTP".

Việc quản lý ATTP thông qua tổ chức nông dân và các liên minh trong chuỗi giá trị, kết hợp quản lý ATTP bên trong với bên ngoài, hợp tác công tư sẽ đóng vai trò quan trọng giúp sản phẩm sản xuất ra đạt chất lượng cao và đảm bảo được các yêu cầu về ATTP. Vai trò của người tiêu dùng trong giám sát ATTP là động lực để các tác nhân thực hiện công tác kiểm soát ATTP và phát triển các thương hiệu nông sản nhưng còn chưa được Nhà nước quan tâm đúng mức. Trong nghiên cứu, tác giả cũng đã chỉ ra các vấn đề cần tiếp tục nghiên cứu để có những đề xuất chính sách quản lý ATTP một cách phù hợp hơn trong điều kiện sản xuất nông nghiệp ở Việt Nam, gồm: (1) Nghiên cứu định lượng các khó khăn về chi phí và thể chế của hộ nông dân nhỏ sản xuất các loại nông sản áp dụng VietGAP để đảm bảo ATTP. (2) Nghiên cứu thực nghiệm các mô hình thể chế tổ chức quản lý ATTP theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn để làm cơ sở nhân rộng. (3) Nghiên cứu áp dụng VietGAP kết hợp với các tiêu chuẩn chất lượng tự nguyện khác nhằm tạo ra giá trị gia tăng, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

Kết luận tại Hội thảo Nông nghiệp an toàn do Ban Kinh tế Trung ương tổ chức về công tác triển khai Luật ATTP cũng đã chỉ ra các vấn đề trong

quản lý ATTP hiện nay là: (1) Lúng túng trong khâu thực thi, vẫn chưa thực sự đồng nhất ở cách hiểu, cách tiếp cận, cách triển khai. (2) Chưa phối hợp hiệu quả giữa các cơ quan liên ngành, liên bộ, liên địa phương trong công tác quản lý ATTP. Do vậy, vẫn để ngỏ và thậm chí tạo thêm kẽ hở cho những cá nhân, tổ chức tư lợi, bất chấp hậu quả đến cộng đồng và môi trường phát triển.

Chương trình Mục tiêu Quốc gia về vệ sinh ATTP giai đoạn 2012–2015 tiếp tục nâng cao năng lực hệ thống tổ chức quản lý và kiểm soát ATTP trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm. Năm 2013, Bộ NN&PTNT đã ban hành Quyết định 3073/QĐ-BNN-QLCL phê duyệt đề án "Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc" với hai giai đoạn. Giai đoạn 1 từ năm 2013–2015 xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn đã xây dựng được 280 chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn (Nafiqad, 2016). Giai đoạn 2 từ năm 2016–2020 phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn. Một số chương trình, dự án khác nằm trong Chương trình Mục tiêu Quốc gia về ATTP gồm: áp dụng Viet GAP đối với nhóm thủy sản, trồng trọt, chăn nuôi; dự án nâng cao năng lực cạnh tranh và ATTP ngành chăn nuôi (LIFSAP).

Để khuyến khích phát triển hệ thống chuỗi thực phẩm, Bộ Công Thương đã thực hiện rất nhiều các hoạt động nhằm thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm an toàn như: quy hoạch về chợ, siêu thị, cửa hàng tiện lợi, trung tâm thương mại theo hướng vệ sinh, văn minh, hiện đại; khuyến khích doanh nghiệp đầu tư tạo điều kiện về thủ tục mở các kênh phân phối hiện đại; khuyến khích chính quyền địa phương và doanh nghiệp đầu tư cải tạo xây dựng mới hạ tầng chợ đảm bảo tiêu chí ATTP; xây dựng mô hình thí điểm chợ ATTP tại 32 tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương; xây dựng chuỗi cửa hàng đảm bảo ATTP, tổ chức kết nối, giới thiệu sản phẩm thực phẩm an toàn vào hệ thống hiện đại và truyền thống.

Trong giai đoạn đầu của đề án chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn có hơn 300 mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn trên địa bàn 32 tỉnh đã được xây dựng với đa dạng các chủng loại sản phẩm nông, lâm, thủy sản và đa dạng hình thức liên kết sản xuất, tiêu thụ, phân phối sản phẩm. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hệ thống các siêu thị như Metro, Big C, Fivimart, Vinmart, Coopmart và hệ thống cửa hàng chuyên

kinh doanh, chuỗi thí điểm tiêu thụ nông sản và cung ứng vật tư nông nghiệp tại 12 tỉnh. Tuy nhiên, số lượng các mô hình chuỗi nông sản lại sụt giảm hàng năm: năm 2015 sau khi kết thúc giai đoạn 1, số lượng mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn giảm xuống chỉ còn 194 mô hình. Ngoài ra, các chuỗi được xây dựng chủ yếu là các chuỗi nông sản ngắn, phục vụ nhu cầu tiêu thụ thực phẩm tại địa phương; các chuỗi liên tỉnh lại chưa được chú ý tới, trong khi các chuỗi này mới là yếu tố làm tăng giá trị, thúc đẩy mối liên kết vùng, đa dạng sản phẩm nông sản, đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng và điều kiện liên kết của các doanh nghiệp.

Trước những thách thức về công tác quản lý và phát triển chuỗi nông sản ATTP, Bộ NN&PTNT trong quá trình hoàn thiện khung pháp luật và chính sách đã nhấn mạnh 9 thành tố quan trọng trong việc thực hiện thành công công tác quản lý ATTP nói chung và quản lý chuỗi nông sản an toàn nói riêng, gồm: Quản lý dựa trên nguy cơ, kiểm soát nguy cơ của ATTP từ trang trại tới bàn ăn; Quy định quy chuẩn dựa trên cơ sở khoa học, hài hòa với chuẩn mực, thông lệ quốc tế; Quy định rõ trách nhiệm các bên: Trách nhiệm đảm bảo ATTP trước tiên thuộc về các cơ sở sản xuất kinh doanh; Minh bạch: Công khai luật, quy định, kết quả thanh tra/kiểm tra; Truy xuất, điều tra và xử lý nghiêm sự cố mất ATTP; Khuyến khích liên kết giữa sản xuất và phân phối, hỗ trợ các cơ sở áp dụng GAP/HACCP và các hệ thống quản lý ATTP tiên tiến khác; Tăng cường truyền thông, giáo dục ý thức trách nhiệm về ATTP cho cơ sở sản xuất kinh doanh, người tiêu dùng và cơ quan thực thi kiểm soát; Tăng cường năng lực, nguồn lực cho cơ quan quản lý.

Tuy nhiên, các chuỗi giá trị được hình thành bởi các dự án còn rất khiêm tốn so với nhu cầu của xã hội, chưa đạt được tính bền vững và cần được hoàn thiện thêm về mặt thể chế chính sách. Trong nghiên cứu về "Quản lý nguy cơ về ATTP tại Việt Nam: Thách thức và cơ hội" năm 2016, nhóm nghiên cứu của Ngân hàng thế giới và ILRI (2016) đã chỉ ra một số ưu tiên trong quản lý ATTP của Việt Nam trong giai đoạn tới là: quản lý ATTP dựa trên nguy cơ; kiểm soát nguy cơ từ trang trại đến bàn ăn. Cũng trong nghiên cứu này, nhóm tác giả đã chỉ ra sáu vấn đề mà quản lý ATTP ở Việt Nam đang phải đối mặt, là nguyên nhân làm cho công tác quản lý ATTP của Việt Nam trong thời gian qua chưa có những bước tiến rõ rệt, bao gồm:

i. Phần lớn thực phẩm tại Việt Nam có thể được coi là không an toàn theo các tiêu chuẩn về ATTP đang được sử dụng rộng rãi.

ii. Sự không đồng đều về quy mô sản xuất, điều kiện, năng lực, trình độ của các chuỗi cung ứng thực phẩm tại Việt Nam. Kết luận được chỉ rõ ở nghiên cứu trên chuỗi thịt lợn tại Thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội, cụ thể như sau: Tại Hà Nội, hơn 80% thịt lợn được sản xuất trong phạm vi thành phố, trong đó 70% là từ các nông hộ nhỏ. Ngược lại, khoảng hai phần ba số lợn tiêu thụ tại TP Hồ Chí Minh đến từ các tỉnh khác và khoảng 20% đến từ các công ty lớn có các trang trại và lò giết mổ. Tại Hà Nội, hầu hết thịt lợn được xử lý trong các lò giết mổ nhỏ được bán ở các chợ. Tại TP Hồ Chí Minh, các lò mổ với quy mô nhỏ sẽ được loại bỏ vào năm 2017; hầu hết thịt lợn được bán ở các chợ.

iii. Hầu hết các loại rau ăn lá được sản xuất bởi các nông hộ có quy mô nhỏ và được bán tại các chợ truyền thống.

iv. Đã có nhiều phương pháp được thử nghiệm để cải thiện độ an toàn của thực phẩm tươi sống ở Việt Nam nhưng vẫn còn những thách thức trong việc chứng minh các biện pháp cải thiện này có hiệu quả hay không, cũng như sự bền vững hay khả năng mở rộng của những biện pháp này.

v. Việt Nam có một hệ thống pháp luật hiện đại về ATTP, nhưng việc thực hiện kiểm soát ATTP cần phải được cải thiện hơn nữa. Luật ATTP 2010 đã chấp nhận tiếp cận quản lý ATTP theo nguyên lý quản lý rủi ro, nhưng quá trình thực hiện chính sách ATTP vừa qua chưa thực sự thiết kế theo cách tiếp cận này. Việt Nam vẫn chủ yếu dựa vào cách tiếp cận kiểm soát–xử phạt, được cho là đã lạc hậu và thiếu hiệu quả về quản lý ATTP theo tiêu chuẩn của các nước tiên tiến.

vi. Dựa trên kinh nghiệm của các nước khác trong việc áp dụng phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ ATTP và việc xây dựng năng lực là chìa khóa để đánh giá, quản lý và truyền thông nguy cơ, Nhà nước chuyển từ vai trò kiểm soát ATTP để xử phạt sang hướng dẫn, thúc đẩy các chủ thể trong chuỗi áp dụng ATTP thông qua các tiêu chuẩn chất lượng dưới sự giám sát của Nhà nước và sử dụng cơ chế minh

bạch thông tin để quản lý ATTP. Nhà nước cần đầu tư vào nghiên cứu, phân tích, cảnh báo rủi ro về mất ATTP.

Về hiện trạng tổ chức bộ máy quản lý ATTP của chuỗi NSTP Việt Nam trong thời gian qua: Hệ thống quản lý chất lượng chuỗi NSTP an toàn hiện nay đã được xây dựng đầy đủ từ Trung ương đến địa phương theo ngành dọc và có sự điều phối tổng thể các ngành theo chiều ngang. Tuy nhiên, xét về bản chất của vấn đề từ góc độ quản lý theo chuỗi NSTPAT thì cơ cấu chức năng nhiệm vụ phân công, phân cấp hiện còn nhiều vấn đề cần điều chỉnh và tăng cường do:

1*) Cấp Trung ương:* Bộ máy quản lý chất lượng NSTPAT hiện nay đang thiếu đầu mối quản lý chung, dàn trải và do vậy phân tán nguồn lực, năng lực của từng đơn vị, không đáp ứng được yêu cầu của một hệ thống quản lý ATTP hiện đại. Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ra đời nhằm giúp Bộ NN&PTNT quản lý các vấn đề về chất lượng nông sản, trong đó có chất lượng ATTP, nhưng hiện nay chỉ tập trung quản lý chuỗi thủy sản, các chuỗi khác giao cho từng Cục chuyên ngành, mỗi Cục quản lý một hoặc hai khâu trong chuỗi cung ứng. Do đó, bộ máy ATTP cấp Trung ương đang vận hành thiếu đồng bộ để các cơ quan trong Bộ NN&PTNT bắt kịp nhau, trong khi đó các vấn đề về ATTP lại đang gây bức xúc dư luận.

2) *Địa phương:* Bộ máy quản lý chất lượng chuỗi NSTPAT cấp địa phương chồng chéo về nhiệm vụ nhưng lại thiếu nguồn kinh phí, nhân lực và trang thiết bị để triển khai. Chương trình, đề án về nâng cao chất lượng ATTP lại đang phụ thuộc vào tiềm lực và thực lực của từng địa phương, nên mỗi nơi làm một cách, tất cả cũng chỉ đang chạy dưới dạng mô hình thử nghiệm triển khai. Do đó, nhiệm vụ đã phân công nhưng chưa thể vận hành dẫn đến việc đánh giá sự phù hợp về nhiệm vụ vẫn còn chưa thực sự rõ ràng. Một thực tế hiện nay đang diễn ra do quá trình phân cấp chức năng nhiệm vụ dựa trên cơ cấu sẵn có và bổ sung thêm nhiệm vụ quản lý chất lượng chuỗi NSTPAT đã dẫn đến các cơ quan vừa đá bóng vừa thổi còi, thiếu đi tính minh bạch. Để minh chứng cho những vấn đề trên chúng tôi đưa ra một vài dẫn chứng trong chuỗi chăn nuôi:

Cả nước có 56/63 (84,13%) tỉnh, thành phố đã phê duyệt Đề án quy hoạch cơ sở giết mổ động vật tập trung. Tuy nhiên, việc tổ chức thực hiện quy hoạch còn có sự khác biệt lớn giữa các địa phương: các tỉnh phía Nam

như TP. Hồ Chí Minh, tỉnh Bình Dương, Đồng Nai… cơ bản thực hiện tốt, tỷ lệ giết mổ tập trung chiếm 50–100% nhưng các tỉnh phía Bắc số cơ sở giết mổ tập trung chiếm tỷ lệ rất thấp, ngay như TP. Hà Nội, tỷ lệ này cũng chỉ đạt trên 20%. Tỷ trọng cơ sở chăn nuôi áp dụng quy trình sản xuất an toàn còn thấp trong tổng sản phẩm chăn nuôi nước ta. *(Theo Báo cáo B.04.02. Báo cáo kết quả giám sát việc thực hiện pháp luật về ATTP).*

Cùng là các thành phố lớn như Hà Nội và TP. HCM nhưng mỗi tỉnh tùy vào kinh phí và đặc thù của tỉnh mình đã có những cách kiểm tra khác nhau, do đó kết quả cũng khác nhau. Ví dụ như trong việc quản lý thịt heo đưa vào chợ đầu mối, UBND TP. Hồ Chí Minh đã phê duyệt đề án truy xuất nguồn gốc cho heo. Việc quản lý đeo vòng cho heo giúp công tác quản lý VSATTP được nâng cao hơn. Sở Công Thương TP. Hồ Chí Minh đã quy định thịt heo đưa vào chợ đầu mối phải có đeo vòng, nếu không đeo vòng sẽ không được phép đưa vào chợ đầu mối. Heo sống được đeo vòng tại nơi sản xuất sau đó được vận chuyển đến các lò mổ trên địa bàn TP Hồ Chí Minh (1). Sau đó, thịt sống từ lò mổ sẽ được vận chuyển đến các chợ đầu mối qua hệ thống xe lạnh kín và được treo lên từ khi giết mổ đến khi đến chợ (2). Việc kiểm tra thú y được tiến hành xuyên suốt trong quá trình từ khi thương lái mua heo đến khi heo chuẩn bị được đưa vào lò mổ, sau khi heo được mổ xong sẽ có đóng dấu lò mổ lên heo đã được kiểm tra và vận chuyển đến chợ, trước khi vào chợ thì nhân viên thú y cùng với Ban quản lý ATTP TP. Hồ Chí Minh tiến hành kiểm tra một lần nữa trước khi heo được đưa vào trong chợ tiêu thu *(Số liệu điều tra của đề tài năm 2018).* Tuy nhiên, quá trình truy xuất nguồn gốc thịt này mới chỉ truy xuất được từ lò mổ, chưa truy xuất được đến trang trại chăn nuôi, vì vậy chưa được sự ủng hộ người sản xuất.

Hiện tượng vừa đá bóng vừa thổi còi được thể hiện rất rõ tại các địa phương. Đơn cử như Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật là đơn vị thúc đẩy sản xuất nhưng sau đó lại chính các đơn vị này tự kiểm tra, đánh giá ATTP tại cơ sở vật chất ban đầu. Khi phát hiện ra những vấn đề mất ATTP, ví dụ như dư lượng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong rau quả còn cao, cơ quan chức năng thường có tâm lý "ém" thông tin vì sợ lộ sự yếu kém của ngành. Tương tự như vậy, Chi cục Quản lý chất lượng NLS&TS ở các tỉnh thường được phân công chịu trách nhiệm về việc quy hoạch các vùng sản xuất an toàn, chứng nhận an toàn cho các sản phẩm nông sản về

Bảng 2.7. Phân công nhiệm vụ quản lý chất lượng đối với sản phẩm trồng trọt

Các khâu trong chuỗi trồng trọt	Phân công quản lý chất lượng	
	Thành phố, tỉnh	**Quận, huyện, thị xã;**
Đầu vào sản xuất		
Phân bón, phân tích đất, nước, quy hoạch vùng	Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật.	Cơ sở sản xuất: Phòng Kinh tế quận, huyện, thị xã
Thuốc bảo vệ thực vật	Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật.	Trạm Trồng trọt và BVTV
Sản xuất		
Lấy mẫu phân tích về dư lượng	Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật. (Chi cục Quản lý chất lượng NL&TS quản lý đối với những cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn)	Phòng Kinh tế, trạm Trồng trọt
Cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở địa phương cho cơ sở sản xuất ban đầu (bao gồm cả hoạt động sơ chế tại cơ sở sản xuất ban đầu)	Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật	
Sơ chế, chế biến rau		
Cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở địa phương cho cơ sở chế biến độc lập, cơ sở chuyên kinh doanh tại chợ đầu mối, chợ đấu giá, cơ sở chuyên kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc thực vật	Chi cục Quản lý chất lượng NL&TS	Phòng Kinh tế quận, huyện, thị xã
Lưu thông		
Lưu thông, tiêu thụ (chợ đầu mối, chợ đấu giá, cơ sở chuyên doanh, phương tiện vận chuyển độc lập)	Chi cục Quản lý chất lượng NL&TS	
Phân tích kiểm nghiệm sản phẩm	Phòng kiểm nghiệm chỉ định	
Cấp chứng nhận RAT	Tổ chức được chỉ định	

(Nguồn: Tổng hợp nghiên cứu của đề tài)

chất lượng trước khi đưa ra lưu thông trên thị trường, sau đó lại thực hiện công tác thanh tra, kiểm tra hoạt động của chuỗi nông sản này *(Số liệu điều tra của đề tài, 2017–2018).*

Việc quản lý chuỗi NSTP tại địa phương, mỗi chi cục chịu trách nhiệm một khâu. Chi cục Trồng trọt và BVTV, Chi cục Thú y chịu trách nhiệm khâu sản xuất ban đầu và sơ chế chế biến tại cơ sở sản xuất ban đầu, Chi

Bảng 2.8. Phân công nhiệm vụ quản lý chất lượng đối với sản phẩm chăn nuôi

Các khâu trong chuỗi chăn nuôi	Phân công quản lý chất lượng	
	Thành phố, tỉnh	**Thành phố, tỉnh**
Đầu vào sản xuất		
Cám, thức ăn chăn nuôi, quy hoạch vùng chăn nuôi	Chi cục Chăn nuôi và Thú y (Chi cục Quản lý chất lượng NL&TS quản lý đối với những cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn)	
Thuốc thú y	Chi cục Chăn nuôi và Thú y	
Chăn nuôi		
Lấy mẫu phân tích về dư lượng	Chi cục Chăn nuôi và Thú y. (Chi cục quản lý chất lượng NL&TS quản lý đối với những cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn)	
Cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở địa phương cho cơ sở chăn nuôi ban đầu	Chi cục Chăn nuôi và Thú y	
Giết mổ		
Cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở địa phương cho cơ sở giết mổ, sơ chế; cơ sở kinh doanh tại chợ đầu mối, chợ đấu giá, cơ sở chuyên kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc động vật.	Chi cục Chăn nuôi và Thú y	
Chế biến		
Cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở địa phương cho cơ sở chế biến (giò, chả, thịt hộp, hàng khô, hun khói, ướp muối…):	Chi cục Quản lý chất lượng NLS&TS	
Lưu thông		
Lưu thông, tiêu thụ thịt	Chi cục Quản lý chất lượng NL&TS	
Phân tích kiểm nghiệm sản phẩm	Phòng kiểm nghiệm chỉ định	
Cấp chứng nhận thịt an toàn	Tổ chức được chỉ định	

(Nguồn: Kết quả nghiên cứu của đề tài)

cục Quản lý chất lượng nông lâm thủy sản chịu trách nhiệm khâu lưu thông. Sự phân cấp như vậy là rất khó kiểm soát theo chuỗi; rất khó để thống nhất về phương pháp luận của một vấn đề giữa các cơ quan bởi mỗi nơi có quan điểm và cách hiểu khác nhau.

Cơ chế phối hợp hoạt động của các chủ thể với tư cách là một bộ máy quản lý theo chuỗi: Phối hợp hoạt động trong quản lý chất lượng chuỗi NSTPAT giữa các cơ quan diễn ra chậm, trừ các đợt thanh tra liên ngành có sự chỉ đạo từ cấp Trung ương song thành phần tham gia cũng giảm dần theo thời gian triển khai. Nguyên nhân chính hiện nay là do công tác quản lý chỉ là nhiệm vụ kiêm nhiệm với nhiều hoạt động chuyên ngành khác tại đơn vị phân cấp. Khi triển khai hoạt động giám sát, công văn phối hợp cần chờ thời gian xử lý và bố trí cán bộ tham gia, dẫn đến khó có sự tham gia thường xuyên, cán bộ cũng bị điều chỉnh liên tục. Đặc biệt vấn đề này nằm ở các cấp địa phương, càng xuống cấp thấp hiện tượng này càng xẩy ra thường xuyên. Cán bộ thiếu chuyên môn, kiêm nhiệm, không đúng chuyên ngành… Tiếp cận quản lý ATTP theo quản lý rủi ro chưa được áp dụng rộng rãi và đồng bộ.

Nhận thấy sự bất cập chồng chéo trong quản lý, thiếu chuyên nghiệp của công tác quản lý ATTP, Thành phố Hồ Chí Minh đã chủ động đề xuất với Trung ương việc cần thiết phải thống nhất công tác quản lý ATTP về 1 đầu mối thay cho cơ chế Ban chỉ đạo ATTP, với sự tham gia của 03 Sở. Ban quản lý ATTP TP.HCM được lập ra từ 3 đơn vị là Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương và Sở Y tế.

Mô hình quản lý của Ban Quản lý ATTP HCM được xem là một điểm mới trong việc quản lý ATTP, tạo sự thống nhất, đồng bộ và có những giải pháp kịp thời trong việc quản lý ATTP. Đặc biệt là lực lượng thống nhất giúp cho Ban quản lý ATTP TP có đủ nguồn lực để bố trí cho các đội quản lý ATTP liên quận–huyện hỗ trợ cho địa phương. Qua thời gian thực hiện 1 năm, thì chúng ta thấy việc thanh, kiểm tra đã đi vào chiều sâu hơn; đặc biệt Ban ATTP TP. HCM đã quyết liệt hơn trong việc tham mưu xử lý nhiều vụ việc về ATTP (Ban Quản lý ATTP TP.HCM, 2018).

2.3.2. Thực trạng thể chế quản lý nội bộ các chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

Giám sát nội bộ về ATTP theo chuỗi là một trong những cách tiếp cận quan trọng nhằm thực hiện tăng cường giám sát chất lượng nông sản từ trang trại đến bàn ăn. Bên cạnh hoàn thiện về mặt tổ chức bộ máy và văn bản pháp luật nhằm quản lý ATTP thì các chương trình hỗ trợ cũng được

Nhà nước triển khai cụ thể là: Nhà nước ban hành chính sách thu hút đầu tư, hỗ trợ để áp dụng các biện pháp tiên tiến trong sản xuất kinh doanh nông sản, gồm:

i. Hỗ trợ vay vốn, hỗ trợ về kỹ thuật canh tác, chăn nuôi, trồng trọt, sơ chế, chế biến, bảo quản, lưu thông, phân phối,... sản xuất an toàn;
ii. Cải cách thủ tục hành chính, hỗ trợ tiếp cận đất đai phục vụ sản xuất và hạ tầng thương mại phục vụ kinh doanh nông sản an toàn;
iii. Tổ chức liên kết giữa sản xuất, lưu thông phân phối và nhiều hỗ trợ khác để thúc dẩy quản lý ATTP theo chuỗi giá trị.

Từ năm 2008 đến năm 2013, Dự án Xây dựng và kiểm soát chất lượng NSTP (FAPQDC) do Chính phủ Canada tài trợ đã được triển khai, giúp tăng cường năng lực quản lý ATTP. Dự án đã xây dựng nhiều mô hình quản lý, kiểm soát ATTP theo chuỗi cung cấp thực phẩm với 04 ngành hàng (rau, trái cây, thịt lợn, thịt gà). Các mô hình kiểm soát ATTP của FAPQDC tập trung quản lý ATTP theo nguyên tắc dựa trên quy chuẩn ban hành từ cấp Trung ương làm cơ sở để thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh rau quả tại địa phương, trong đó tập trung vào một số nội dung như: Phân loại các cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh, chợ đầu mối để cấp chứng nhận đủ điều kiện về ATTP; Xây dựng phòng kiểm nghiệm đánh giá quá trình vận hành công tác quản lý chất lượng dựa trên kết quả phân tích mẫu; Phát triển nguồn nhân lực tham gia vào công tác quản lý ATTP, đối với cấp Trung ương đánh giá các cơ sơ đủ điều kiện sản xuất kinh doanh an toàn, đối với cấp địa phương kiểm tra định kỳ nhằm giúp các cơ sở sản xuất rau, quả trên địa bàn duy trì các điều kiện sản xuất an toàn; Các cơ sơ sản xuất rau, quả tự xây dựng hệ thống giám sát chất lượng theo VietGAP để đảm bảo ngăn chặn các mối nguy trong suốt quá trình sản xuất; Tổ chức chứng nhận đánh giá độc lập về quy trình quản lý chất lượng của cơ sơ sản xuất để cấp chứng nhận an toàn cho sản phẩm.

Được sự hỗ trợ và thúc đẩy của các cơ quan quản lý địa phương và cấp Trung ương về kỹ thuật, tài chính, thủ tục hành chính đăng ký và chứng nhận thực hiện GAP, đến cuối năm 2013, Dự án đã giúp xây dựng được 12 mô hình chuỗi sản xuất–phân phối ngành hàng rau, trái cây tại các tỉnh, thành phố như Hà Nội, TP. Hồ Chí Minh, Thanh Hóa, Lâm Đồng, Đồng

Nai, Bắc Giang và Tiền Giang; 11 mô hình chuỗi chăn nuôi lợn, gà an toàn được chứng nhận VietGAP nhãn xanh ở TP Hồ Chí Minh, Đồng Nai, Long An. Tuy nhiên, lượng nông sản an toàn do các mô hình này cung cấp ra cho người tiêu dùng còn quá nhỏ so với nhu cầu. Ngoài ra, khả năng nhân rộng của các mô hình còn tương đối chưa rõ ràng, bởi nông nghiệp Việt Nam nói chung và sản xuất rau nói riêng đang gặp phải nhiều vấn đề về quy mô sản xuất, điều kiện sản xuất kinh doanh của các tác nhân trong chuỗi. Vì thế, sản phẩm đến tay người tiêu dùng phải trải qua nhiều khâu trung gian, mỗi khâu trong chuỗi giá trị đều gặp những cản trở khi áp dụng các quy định về quản lý ATTP. Vậy, làm thế nào để tổ chức các mối liên kết trong chuỗi sao cho vừa tạo ra mối quan hệ bền vững vừa tạo ra giá trị đang là câu hỏi lớn thúc đẩy các tác nhân tuân thủ các quy định về ATTP (Vũ Tuấn Anh, 2015).

Về thực trạng quản lý chuỗi NSTP an toàn trong chuỗi rau, Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển HTNN và một số đơn vị khác cũng đã thực hiện nhiều mô hình quản lý chất lượng theo chuỗi rau như Rau an toàn Mộc Châu hay Rau an toàn ở ven đô Hà Nội. Mô hình liên kết chuỗi được khẳng định là các HTX/THT sản xuất rau an toàn liên kết với các siêu thị và mạng lưới cửa hàng chất lượng tại đô thị. Các mô hình này bước đầu đã thúc đẩy việc quản lý chất lượng và ATTP. Tuy nhiên, do chưa tích hợp được quản lý ATTP của Nhà nước theo hướng quản lý rủi ro và quản lý chất lượng trong chuỗi giá trị của các chủ thể, vì vậy các mô hình này chưa tạo được hiệu quả cao trong quản lý ATTP. Việc áp dụng giải pháp truy xuất nguồn gốc phù hợp cũng chưa được áp dụng để đáp ứng nhu cầu thông tin của người tiêu dùng. Chính vì vậy cần nghiên cứu hoàn thiện thêm các mô hình quản lý ATTP theo chuỗi đối với rau.

Trong nghiên cứu "*Phát triển chuỗi giá trị–công cụ gia tăng giá trị cho sản xuất nông nghiệp*", Becker D. và cộng sự, 2009 đã chỉ ra những đặc điểm chung về hiện trạng các chuỗi nông sản tại các tỉnh. Mặc dù có rất nhiều tiềm năng đã được khám phá quacác nghiên cứu chuỗi giá trị tại các tỉnh, sản xuất nông nghiệp vẫn bộc lộ nhiều thiếu sót và trở ngại như: Mối liên hệ và hợp tác lỏng lẻo của các tác nhân dọc theo chuỗi; Người sản xuất thường không chú ý tới thị trường và các yêu cầu của thị trường; Cơ cấu hỗ trợ đào tạo, nghiên cứu và phát triển… lạc hậu; Chất lượng và an toàn thực phẩn chưa được chú ý đầy đủ; Những tác động và cản trở tới

môi trường chưa được xem xét tới; Các sản phẩm của Việt Nam lại thường không được tiêu thụ dưới nhãn mác của Việt Nam.

2.4. THỰC TRẠNG CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN GIAI ĐOẠN 2010-2019

2.4.1. Các văn bản chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

Trước hết các chính sách liên quan đến phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn thông qua tiếp cận thị trường và phát triển liên kết theo chuỗi đã được Nhà nước ban hành khá đầy đủ.

Năm 2013, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành *Quyết định số 899/QĐ-TTg ngày 10/6/2013* về Phê duyệt Đề án tái cơ cấu ngành nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững với mục tiêu hướng đến nâng cao giá trị nông sản, thu nhập của người nông dân và phát triển bền vững. Đây là chính sách nền tảng làm cơ sở cho việc áp dụng các quy định về ATTP để nâng cao chất lượng và giá trị NSTP.

Nhà nước cũng có chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ nông sản, thông qua *Quyết định 62/2013/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ*. Chính sách này chưa thực sự hấp dẫn nên rất ít doanh nghiệp đầu tư và liên kết trong sản xuất rau, quả, chè an toàn; các hợp tác xã gần như chưa tiếp cận được hoặc không được hưởng thụ chính sách hỗ trợ theo Quyết định 62/2013/QĐ-TTg. Nguyên nhân chính là do chưa có nhận thức đúng, đủ về HTX, chưa có sự chỉ đạo thống nhất từ Trung ương đến địa phương trong việc triển khai hỗ trợ, chưa có nguồn lực đủ lớn và tập trung để hỗ trợ cho HTX. Chính sách còn chưa tính đến sự đa dạng của các mô hình liên kết ở các vùng miền, lĩnh vực sản xuất khác nhau. Do vậy, năm 2018 Chính phủ đã ban hành *Nghị định số 98/2018/NĐ-CP* về chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp. Theo Nghị định này, hợp tác, liên kết gắn sản xuất với tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp (liên kết) là việc thỏa thuận, tự nguyện cùng đầu tư, sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp của nông dân, cá nhân, hợp tác xã, doanh

nghiệp (gọi chung là các bên tham gia liên kết) để nâng cao hiệu quả sản xuất và chất lượng sản phẩm nông nghiệp. Cơ sở chủ trì liên kết được ngân sách Nhà nước hỗ trợ 100% chi phí tư vấn xây dựng liên kết, tối đa không quá 300 triệu đồng, bao gồm tư vấn, nghiên cứu để xây dựng hợp đồng liên kết, dự án liên kết, phương án, kế hoạch sản xuất kinh doanh, phát triển thị trường. Dự án liên kết được ngân sách Nhà nước hỗ trợ 30% vốn đầu tư máy móc trang thiết bị; xây dựng các công trình hạ tầng phục vụ liên kết bao gồm: nhà xưởng, bến bãi, kho tàng phục vụ sản xuất, sơ chế, bảo quản, chế biến và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp. Tổng mức hỗ trợ không quá 10 tỷ đồng. Nguồn kinh phí, mức hỗ trợ trên thực hiện theo các kế hoạch, chương trình, dự án thuộc Chương trình Mục tiêu Quốc gia xây dựng nông thôn mới, Chương trình Tái cơ cấu kinh tế nông nghiệp và phòng chống giảm nhẹ thiên tai, ổn định đời sống dân cư và nguồn vốn từ các chương trình, dự án hợp pháp khác.

Để phát huy vai trò của các HTX trong hỗ trợ hộ nông dân tham gia chuỗi giá trị và tham gia thị trường, Thủ tướng Chính phủ đã có *Quyết định số 461/QĐ-TTg* ngày 27/4/2018 phê duyệt Đề án "Phát triển 15.000 hợp tác xã, liên hiệp hợp tác xã nông nghiệp hoạt động có hiệu quả đến năm 2020".

Nghị định số 210/2013/NĐ-CP về chính sách khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp nông thôn, hỗ trợ đào tạo nguồn nhân lực, phát triển thị trường và áp dụng khoa học công nghệ. Chính sách này hỗ trợ 70% kinh phí đào tạo nghề trong nước. Mỗi lao động chỉ được hỗ trợ đào tạo một lần và thời gian đào tạo được hỗ trợ kinh phí không quá 6 tháng. Mức kinh phí đào tạo phải phù hợp với các quy định hiện hành. Trường hợp nhà đầu tư tuyển dụng lao động dài hạn chưa qua đào tạo nghề, đang sinh sống trong rừng đặc dụng để đào tạo và sử dụng, góp phần bảo vệ rừng đặc dụng thì doanh nghiệp được hỗ trợ chi phí đào tạo trực tiếp một lần tại doanh nghiệp cho mỗi lao động là 3 triệu đồng/3 tháng. Hỗ trợ 50% chi phí quảng cáo doanh nghiệp và sản phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng; 50% kinh phí tham gia triển lãm hội chợ trong nước; được giảm 50% phí tiếp cận thông tin thị trường và phí dịch vụ từ cơ quan xúc tiến thương mại của Nhà nước. Hỗ trợ 70% kinh phí thực hiện đề tài nghiên cứu tạo ra công nghệ mới do doanh nghiệp chủ trì thực hiện nhằm thực hiện dự án, hoặc doanh nghiệp mua bản quyền công

nghệ thực hiện dự án; được hỗ trợ 30% tổng kinh phí đầu tư mới để thực hiện dự án sản xuất thử nghiệm.

Nghị định số 55/2015/NĐ-CP về chính sách tín dụng phục vụ phát triển nông nghiệp, nông thôn. Theo đó, hỗ trợ tối đa 50 triệu đồng đối với cá nhân, hộ gia đình cư trú ngoài khu vực nông thôn có hoạt động sản xuất kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp; cho vay tối đa 100 triệu đồng đối với cá nhân, hộ gia đình cư trú tại địa bàn nông thôn; cá nhân và hộ gia đình cư trú ngoài khu vực nông thôn có tham gia liên kết trong sản xuất nông nghiệp với hợp tác xã hoặc doanh nghiệp. Chính sách này cũng hỗ trợ tín dụng khuyến khích sản xuất nông nghiệp theo mô hình liên kết. Các doanh nghiệp, HTX, liên hiệp HTX ký hợp đồng cung cấp, tiêu thụ đối với tổ chức, cá nhân trực tiếp sản xuất nông nghiệp được tổ chức tín dụng xem xét cho vay không có tài sản bảo đảm tối đa bằng 70% giá trị của dự án, phương án vay theo mô hình liên kết. Các doanh nghiệp, HTX, liên hiệp HTX đầu mối (sau đây gọi chung là tổ chức đầu mối) ký hợp đồng thực hiện dự án liên kết theo chuỗi giá trị trong sản xuất nông nghiệp với tổ chức, cá nhân trực tiếp sản xuất nông nghiệp được tổ chức tín dụng xem xét cho vay không có tài sản bảo đảm tối đa bằng 80% giá trị của dự án, phương án sản xuất kinh doanh theo mô hình liên kết.

Các chính sách liên quan đến quản lý ATTP theo chuỗi cũng đã được ban hành trong thời gian này. Hiện nay, nhiều chính sách được ban hành có liên quan đến phát triển chuỗi liên kết nhằm khuyến khích phát triển các hình thức liên kết trong hoạt động sản xuất và tiêu thụ NSTP ở Việt Nam đã góp phần tích cực vào việc thực hiện các mục tiêu phát triển và đảm bảo các NSTP an toàn về sức khỏe khi tiêu dùng các thực phẩm an toàn. Bên cạnh đó, các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến việc kiểm soát ATTP có vai trò quan trọng trong việc đảm bảo các cơ sở sản xuất kinh doanh thực hiện các biện pháp để đảm bảo ATTP. Trong các văn bản liên quan đến việc kiểm soát ATTP hiện nay, Luật ATTP năm 2010, Nghị định 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP, Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP (thay thế Nghị định 38/2012 quy định chi tiết một số điều của Luật ATTP) giữ vai trò quan trọng nhất. Ngoài ra, Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT/BYT-BNN-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương về hướng dẫn việc phân công, phối hợp

trong quản lý nhà nước về ATTP cũng giữ vai trò quan trọng trong việc thúc đẩy hoạt động phối hợp giữa các cơ quan liên ngành để kiểm soát ATTP trên phạm vi toàn quốc.

Luật ATTP số 55/2010/QH12 ngày 28/6/2010 của Quốc hội khóa 12 về Luật ATTP (thay thế Pháp lệnh VSATTP năm 2003 và có nhiều điểm mới trong quản lý chất lượng ATTP). Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm ATTP; điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với ATTP; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP; thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP; trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP. Luật cũng quy định về quản lý ATTP theo chuỗi "từ trang trại đến bàn ăn", quản lý toàn diện từ khâu đầu vào, sản xuất, thu gom, sơ chế/chế biến, phân phối sản phẩm tới người tiêu dùng. Theo đó, Luật ATTP quy định điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm như thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gien, thực phẩm đã qua chiếu xạ, phụ gia chế biến thực phẩm và bao bì nhãn mác đóng gói sản phẩm. Luật ATTP cũng quy định điều kiện đảm bảo ATTP trong quá trình sản xuất chế biến và kinh doanh thực phẩm, như các quy định về điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, vận chuyển và kinh doanh thực phẩm tươi sống và kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến. Một trong những nội dung quan trọng của luật ATTP là quy định về chứng nhận các cơ sở đủ điều kiện ATTP trong quá trình sản xuất và kinh doanh thực phẩm, các quy định về thẩm quyền cấp giấy chứng nhận ATTP, trình tự thủ tục giám sát kiểm tra nhà nước về ATTP, các quy định liên quan đến truy xuất nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm. Đây là cơ sở quan trọng để đảm bảo việc giám sát và thực thi các chế tài quản lý ATTP, xử lý những cơ sở, những khâu không đảm bảo ATTP.

Luật ATTP cũng quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP, theo đó Chính phủ đã thống nhất quản lý nhà nước về ATTP. Giao cho 3 Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT và Bộ Công Thương phối hợp thực hiện. Trong đó, Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về ATTP, giữ vai trò quan trọng trong việc chủ trì, trình cơ quan nhà nước có

thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện chiến lược quốc gia, quy hoạch tổng thể về ATTP; các quy định về điều kiện chung đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm. Bộ NN&PTNT quản lý ATTP trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với: ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả, trứng và các sản phẩm từ trứng, sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong, thực phẩm biến đổi gen, muối và các NSTP khác theo quy định của Chính phủ. Bộ Công Thương quản lý ATTP trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP. Nghị định này quy định: 1) Công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định ATTP; 2) Bảo đảm ATTP biến đổi gen; 3) Cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; 4) Kiểm tra nhà nước về ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu, xuất khẩu; 5) Ghi nhãn sản phẩm; 6) Phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP; 7) Thanh tra chuyên ngành về ATTP.

Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP. So sánh với Nghị định 38, Nghị định 15/2018 đã điều chỉnh và chuyển hướng mạnh mẽ từ tiền kiểm sang hậu kiểm, như: tự công bố hợp quy, phù hợp với quy định về ATTP, kiểm tra ATTP nhập khẩu; thay đổi phương thức công bố tiêu chuẩn, quy chuẩn đối với sản phẩm thực phẩm. Trước đây, Nghị định 38/2012/NĐ-CP quy định thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm... phải được công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định ATTP và đăng ký bản công bố với cơ quan nhà nước có thẩm quyền để được xác nhận trước khi đưa ra lưu thông trên thị trường. Hiện nay, Nghị định 15 quy định thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm... phải được công bố trước khi lưu thông trên thị trường. Trong đó, tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh thực hiện tự công bố và gửi bản tự công bố qua đường bưu điện hoặc trực

tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do UBND tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chỉ định. Nghị định số 15/2018 quy định các điểm mới: Mở rộng đối tượng không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; thay đổi về kiểm soát ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu, thu gọn quản lý về quảng cáo thực phẩm; bổ sung quy định về trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, lưu giữ thông tin, thực hiện việc truy xuất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm ATTP.

So với Nghị định 38/2012/NĐ-CP, Nghị định mới này đã có một số đổi mới về công bố sản phẩm và đăng ký bản công bố sản phẩm. Theo đó, cơ quan quản lý nhà nước đã tăng cường hậu kiểm, kiểm tra, xử phạt nếu phát hiện sai phạm; mở rộng phạm vi, nâng cao mức xử phạt theo quy định pháp luật. Ngoài ra, mở rộng các đối tượng được miễn cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, có 10 nhóm đối tượng được miễn cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP so với 04 nhóm đối tượng như trước đây theo Nghị định số 38/2012. Tuy nhiên, các cơ sở này vẫn phải tuân thủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP tương ứng. Giảm đối tượng các thực phẩm phải đăng ký nội dung trước khi quảng cáo. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt; sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi phải được đăng ký và thẩm định nội dung quảng cáo sản phẩm của cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi quảng cáo. Như vậy, có đến 95% các sản phẩm thực phẩm không cần đăng ký nội dung quảng cáo trước khi quảng cáo như quy định trước đây.

Nghị định số 15/2018 cũng phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP rõ ràng, giúp thuận lợi hơn cho doanh nghiệp. Các Bộ gồm Y tế, Công Thương, NN&PTNT quản lý theo nhóm ngành hàng từ đầu đến cuối. Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì sản phẩm có sản lượng lớn thuộc thẩm quyền quản lý của cơ quan nào thì cơ quan đó quản lý. Đối với cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên (trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản) do ngành Công Thương quản lý. Đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì tổ chức,

cá nhân có quyền lựa chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về ATTP để thực hiện các thủ tục hành chính. Ngoài ra, còn có một số nội dung khác như: quy định về điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản xuất kinh doanh và sử dụng phụ gia thực phẩm; truy xuất nguồn gốc thực phẩm; ghi nhãn thực phẩm.

Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT/BYT-BNN-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương về hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP. Điều 1 của Thông tư đã quy định cụ thể về 1) Phân công và phối hợp thực hiện trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP; 2) Phối hợp trong thanh tra, kiểm tra về ATTP; 3) Xác nhận kiến thức về ATTP. Trong Chương 3 về quy định về phối hợp trong thanh tra, kiểm tra về ATTP, Điều 5 có quy định về nguyên tắc phối hợp trong thanh tra, kiểm tra về ATTP; Điều 6 về phối hợp giữa các cơ quan Trung ương trong việc thanh tra, kiểm tra ATTP; Điều 7 về phối hợp giữa các cơ quan Trung ương và địa phương trong thanh tra, kiểm tra ATTP; Điều 8 về phối hợp giữa các cơ quan ở địa phương trong việc thanh tra, kiểm tra liên ngành ATTP.

Công tác thanh tra ATTP là điểm yếu của hệ thống quản lý ATTP nước ta do quá ít số thanh tra được đào tạo và được trang bị đầy đủ trang thiết bị so với sự đa dạng của vấn đề ATPP. Vì vậy, Chính phủ đã ban hành *Quyết định số 47/2018/QĐ-TTg* về thí điểm triển khai thanh tra chuyên ngành ATTP tại huyện, quận, thị xã, thành phố thuộc tỉnh và xã, phường, thị trấn thuộc huyện, quận, thị xã, thành phố của 09 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương: Hà Nội, Thành phố Hồ Chí Minh, Hải Phòng, Đà Nẵng, Cần Thơ, Thanh Hóa, Hà Tĩnh, Đồng Nai, Gia Lai trong thời gian 1 năm. Nội dung Thanh tra ATTP gồm thanh tra việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về ATTP đối với sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành. Mục tiêu của chính sách này nhằm tăng cường năng lực cho hệ thống thanh tra chuyên ngành về ATTP, thay thế dần cho các đoàn thanh tra liên ngành ATTP được đánh giá là chồng chéo và chưa đủ tính chuyên nghiệp.

Ngoài các văn bản chính sách trực tiếp liên quan đến quản lý ATTP, các chính sách liên quan đến việc phát triển các hoạt động liên kết trong sản xuất, thúc đẩy phát triển nông nghiệp cũng đóng vai trò quan trọng

trong việc xây dựng và phát triển các chuỗi giá trị NSTP an toàn, như chính sách khuyến khích phát triển hợp tác xã, chính sách hỗ trợ các cơ sở sản xuất nông nghiệp áp dụng quy trình thực hành nông nghiệp tốt... Ngoài ra, chính sách hỗ trợ tín dụng nông nghiệp và hỗ trợ vay vốn cho phát triển nông nghiệp công nghệ cao cũng có vai trò quan trọng trong việc thúc đẩy hình thành các vùng sản xuất tập trung, tạo ra khối lượng hàng hóa sản phẩm lớn, đáp ứng nhu cầu đa dạng của thị trường và góp phần kiểm soát ATTP theo chuỗi giá trị.

Tóm lại, hệ thống chính sách được ban hành có liên quan đến chuỗi NSTP an toàn đã khá đồng bộ, tuy nhiên còn thiếu văn bản chính sách đề cập đến trách nhiệm hỗ trợ chuỗi giá trị ở các địa phương. Vì bản chất của chuỗi mang tính liên ngành Nông nghiệp–Công Thương–Y tế, trong khi việc thực hiện các chính sách thường không đồng bộ giữa các ngành, do đó toàn bộ hệ thống chính sách cần được hoàn thiện thêm để tạo môi trường hoạt động lành mạnh cho chuỗi.

2.4.2. Thực trạng thực thi các chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

Cho đến nay, đã có nhiều văn bản pháp luật được ban hành để quản lý chuỗi NSTP an toàn ở cấp Trung ương và địa phương. Các quy định pháp lý nhằm thúc đẩy và đảm bảo các sản phẩm từ sản xuất và tiêu dùng phải đảm bảo an toàn cho người sử dụng và không tác động xấu đến môi trường. Tiếp cận phát triển chuỗi giá trị không chỉ nâng cao hiệu quả hoạt động của các tác nhân trong chuỗi mà còn góp phần quan trọng trong việc thực hiện các hoạt động kiểm soát ATTP theo chuỗi thông qua các hệ thống giám sát và truy xuất nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm. Trong các văn bản pháp luật liên quan đến việc quản lý ATTP theo chuỗi cung ứng, Quyết định số 3073/QĐ-BNN-QLCL ngày 27/12/2013 về việc phê duyệt đề án: "Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc" và Quyết định số 3075/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/7/2016 của Bộ NN&PTNT về việc ban hành hướng dẫn xác nhận sản phẩm chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn giữ vai trò quan trọng và tạo cơ sở pháp lý cần thiết để quản lý và thúc đẩy việc quản lý chuỗi NSTP an toàn.

Quyết định số 3073/QĐ-BNN-QLCL ngày 27/12/2013 của Bộ NN&PTNT đã phê duyệt đề án: "Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc". Đề án này chia ra làm hai đoạn thực hiện: giai đoạn 1 tập trung vào xây dựng các mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm sản an toàn; giai đoạn 2 tập trung vào pháp triển các mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn.

Trong giai đoạn 1, đã có các hoạt động đầu tư nhằm xây dựng các mô hình điểm, hỗ trợ tăng cường năng lực cho các tác nhân tham gia chuỗi kiến thức chung về ATTP; áp dụng các quy phạm thực hành sản xuất (VietGAP), chương trình quản lý chất lượng tiên tiến (GMP, HACCP, ISO9001, ISO22000). Hỗ trợ xây dựng hệ thống chất lượng cho các tác nhân tham gia chuỗi (mục tiêu, chính sách chất lượng; các quy trình chuẩn; biểu mẫu ghi chép theo VietGAP đối với khâu sản xuất ban đầu, GMP/HACCP/ISO22000 đối với sơ chế, chế biến, kinh doanh…). Tập huấn áp dụng hệ thống quản lý chất lượng cơ sở cho các tác nhân tham gia chuỗi; Hỗ trợ thiết kế, in ấn tem nhãn nhận diện, quảng bá, xúc tiến thương mại sản phẩm đã được kiểm soát ATTP theo chuỗi.

Trong giai đoạn 2 của đề án có các hoạt động như tổ chức phổ biến các cơ chế chính sách mới, quy định, tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật mới được ban hành cũng như kinh nghiệm triển khai các mô hình điểm triển khai ở giai đoạn 1; tổ chức các lớp đào tạo, tập huấn về cách thức tổ chức lại sản xuất, xây dựng các mối liên kết dọc, ngang để quản lý sản xuất theo chuỗi thực phẩm an toàn; về kiến thức ATTP, thực hành sản xuất tốt, phương pháp quản lý chất lượng tiên tiến, truy xuất nguồn gốc sản phẩm, xây dựng thương hiệu và quảng bá sản phẩm… cho cơ sở sản xuất kinh doanh tham gia chuỗi, cán bộ kiểm tra của cơ quan chức năng ở Trung ương và địa phương.

Đề án cũng đưa ra các nhóm giải pháp để thúc đẩy xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc:

1. Nhóm giải pháp về ban hành các văn bản quy định, hướng dẫn triển khai, như ban hành tiêu chuẩn về chuỗi cung ứng thực phẩm nông, lâm sản an toàn, ban hành các quy định về quy chế hướng dẫn, xây dựng và tổ chức chức chuỗi cung ứng;

2. Nhóm giải pháp về tổ chức sản xuất hỗ trợ: Hỗ trợ về cơ sở vật chất ban đầu, đào tạo tập huấn nghiệp vụ, hướng dẫn tổ chức và vận hành cho các tổ chức; hỗ trợ về đào tạo, đào tạo tập huấn, kiện toàn toàn bộ máy cho các hiệp hội/hội sản xuất ngành hàng để hướng dẫn và vận động các hội viên tuân thủ đầy đủ các quy định chuỗi cung cấp thực phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn;
3. Nhóm giải pháp về chuyên môn, kỹ thuật: Tổ chức đánh giá, phân tích nguy cơ về ATTP trong toàn bộ chuỗi sản xuất kinh doanh nông, lâm, thủy sản để đưa ra các biện pháp kiểm soát phù hợp, đảm bảo sản phẩm an toàn; tổ chức kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo ATTP các cơ sở sản xuất kinh doanh trong chuỗi và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định;
4. Nhóm giải pháp về đầu tư hỗ trợ sản xuất: Hỗ trợ các cơ sở sản xuất kinh doanh tham gia chuỗi một số trang thiết bị, dụng cụ kiểm tra nhanh tại hiện trường tự giám sát một số chỉ tiêu về ATTP;
5. Nhóm giải pháp về xúc tiến thương mại và quảng bá sản phẩm: Hỗ trợ các cơ sở sản xuất kinh doanh tham gia mô hình chuỗi xây dựng liên kết giữa khu vực sản xuất và khu vực phân phối, bán lẻ trong các chuỗi ngành hàng; tạo dựng lòng tin vào hệ thống tiêu chuẩn và chứng nhận nông sản đảm bảo ATTP;
6. Nhóm giải pháp về khoa học công nghệ: Nghiên cứu, chuyển giao và ứng dụng công nghệ sản xuất, chế biến sản phẩm theo hướng cơ giới hóa để góp phần tăng năng suất, chất lượng và ATTP nhằm mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm;
7. Nhóm giải pháp về tăng cường năng lực cơ quan quản lý và các tổ chức ngành nghề: Đầu tư nâng cấp cơ sở vật chất, trang thiết bị làm việc, thiết bị kiểm tra nhanh tại hiện trường, thiết bị phòng kiểm nghiệm cho hệ thống cơ quan quản lý ATTP nông, lâm, thủy sản ở Trung ương và địa phương.

Nhìn chung, kết quả thực hiện của các chính sách nêu trên rất chậm do thiếu hướng dẫn cụ thể ở các địa phương.

Quyết định số 3075/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/7/2016 của Bộ NN&PTNT về việc ban hành hướng dẫn xác nhận sản phẩm chuỗi cung ứng thực

phẩm an toàn. Theo Quyết định này, việc xác nhận sản phẩm chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn áp dụng đối với sản phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ NN&PTNT. Xác nhận sản phẩm chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn được cấp cho cơ sở kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản bán cho cá nhân, tổ chức tiêu dùng trực tiếp. Đối với chuỗi liên kết cung ứng thực phẩm giữa cơ sở sản xuất với cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm. Trường hợp cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt/chăn nuôi/nuôi trồng/khai thác) đã được chứng nhận GAP hoặc tương đương; cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ đã cam kết sản xuất thực phẩm an toàn thì không yêu cầu phải được chứng nhận đủ điều kiện ATTP. Đối với doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ kinh doanh là chủ sở hữu và quản lý toàn bộ chuỗi cung ứng từ sản xuất ban đầu đến sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm: có quy trình và cơ chế giám sát về ATTP toàn chuỗi sản phẩm và được cơ quan chức năng kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP đạt yêu cầu ở tất cả các công đoạn sản xuất, kinh doanh trong chuỗi cung cấp thực phẩm. Sản phẩm tại cơ sở kinh doanh bán cho cá nhân, tổ chức tiêu dùng trực tiếp được cơ quan chức năng lấy mẫu giám sát và có kết quả kiểm nghiệm tại phòng kiểm nghiệm được Bộ NN&PTNT chỉ định đáp ứng các quy định, quy chuẩn kỹ thuật hiện hành về ATTP. Cơ quan xác nhận là Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản các tỉnh, thành phố hoặc cơ quan được Sở NN&PTNT giao nhiệm vụ quản lý chất lượng ATTP nông, lâm, thủy sản.

Quyết định này được ban hành chậm 3 năm so với đề án. Sau khi ban hành Quyết định thì tiến độ xác nhận các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn có tăng nhanh như đã đánh giá ở phần hiện trạng, tuy nhiên chất lượng các chuỗi thì chưa đạt yêu cầu về quản lý chất lượng và ATTP.

Quyết định số 100/QĐ-TTg ngày 19/01/2019 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án triển khai, áp dụng và quản lý hệ thống truy xuất nguồn gốc. Quyết định này nhằm: 1) Hoàn thiện hệ thống quy định pháp luật, văn bản, tài liệu hướng dẫn về truy xuất nguồn gốc; 2) Đẩy mạnh xã hội hóa hoạt động truy xuất nguồn gốc để phục vụ hội nhập quốc tế và nâng cao hiệu quả công tác quản lý nhà nước, bảo đảm chất lượng, tính an toàn của sản phẩm, hàng hóa; 3) Nâng cao nhận thức của xã hội, các cơ quan, tổ chức và doanh nghiệp về truy xuất nguồn gốc thông qua việc đẩy mạnh các hoạt động tuyên truyền, phổ biến, đào tạo cho các bên liên quan; 4)

Đảm bảo công khai, minh bạch các thông tin truy xuất nguồn gốc của sản phẩm, hàng hóa trên thị trường, cung cấp thông tin, kiến thức thiết yếu về truy xuất nguồn gốc, trong đó tập trung vào các giải pháp chủ yếu để đảm bảo hiệu quả trong việc thực thi các quy định pháp luật về truy xuất nguồn ngốc như: a) Hoàn thiện hệ thống văn bản pháp lý, tài liệu hướng dẫn về truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa; b) Xây dựng, triển khai, ứng dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc thống nhất trong cả nước; c) Nghiên cứu áp dụng các công nghệ mới để nâng cao hiệu quả hoạt động truy xuất nguồn gốc; d) Thúc đẩy hoạt động hợp tác quốc tế trong lĩnh vực truy xuất nguồn gốc; đ) Thiết lập, xây dựng, vận hành Cổng thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa quốc gia.

Quyết định mới ban hành, do đó kết quả còn hạn chế, tuy nhiên vấn đề đặt ra là thiếu tiêu chuẩn thông tin phù hợp với hệ thống quốc tế, do đó các hệ thống truy xuất nguồn gốc mang tính tự phát và không tích hợp được với nhau.

Ngoài ra, các tiêu chuẩn mới liên quan đến chất lượng và ATTP nông sản đã được ban hành như Tiêu chuẩn Quốc gia Thực hành nông nghiệp tốt VietGAP mới theo TCVN 11892-1:2017 phần 1 trồng trọt theo Quyết định số 2802/QĐ-BKHCN ngày 17/10/2017 của Bộ Khoa học và công nghệ. Hay tiêu chuẩn quốc gia sản phẩm nông nghiệp hữu cơ TCVN 11041-6:2018 cho các sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3/SC1 biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố. Các tiêu chuẩn này góp phần định hướng về thực hành sản xuất kinh doanh đảm bảo ATTP cho các tác nhân trong các chuỗi giá trị NSTP an toàn.

Hiện nay, tiến độ thực hiện các tiêu chuẩn còn rất chậm do hạn chế về việc thành lập các tổ chức chứng nhận bên thứ ba có uy tín cho sản phẩm hữu cơ.

Nhìn chung, Nhà nước đã ban hành nhiều văn bản quản lý chuỗi giá trị NSTP ở Việt Nam, tuy nhiên còn bộc lộ nhiều hạn chế và chưa đầy đủ. Điển hình như:

- Tính đồng bộ

Về chứng nhận ATTP: Bộ NN&PTNT cần có quy định về chứng nhận ATTP đối với các sản phẩm động vật, thực vật và thủy sản từ gốc để dễ

Hình 2.3. So sánh logo chung của Bộ NN&PTNT và logo riêng của TP Hồ Chí Minh
(Nguồn: Tổng hợp nghiên cứu của đề tài)
a. Mẫu logo xác nhận sản phẩm chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn (Quyết định số 3075/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/07/2016 của Bộ NN&PTNT)
b. Mẫu logo chứng nhận đủ điều kiện tham gia Chuỗi thực phẩm an toàn của TP. Hồ Chí Minh

dàng truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm. Xem xét việc thống nhất về cách thức nhận dạng, thực hiện chuỗi đối với một sản phẩm mà tham gia nhiều chuỗi có cùng nội dung (như chuỗi thịt, chuỗi rau của Ban điều phối do Bộ này chủ trì; chuỗi thực phẩm an toàn do TP.HCM chủ trì; các chuỗi thực phẩm tương ứng ở các tỉnh do Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh thực hiện với các bước tương đương và sử dụng logo khác nhau).

- Tính đầy đủ

Chính sách mới xác nhận cho chuỗi trên địa bàn 1 tỉnh, thiếu xác nhận chuỗi liên tỉnh: QĐ số 3075/QĐ-QLCL ngày 20/7/2016 của Bộ NN&PTNT ban hành hướng dẫn xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn mới chỉ hướng dẫn xác nhận cho chuỗi 1 tỉnh. Hiện nay, chuỗi NSTP không chỉ trong địa bàn 1 tỉnh mà là chuỗi liên tỉnh, do đó gây khó khăn trong quản lý, giám sát và truy xuất nguồn gốc khi gặp sự cố về ATTP nông sản vì doanh nghiệp mua hàng không nằm trong tỉnh.

Như vậy, cần kiến nghị sửa đổi nội dung chính sách này cho phù hợp, vì tại các thành phố lớn như Thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội nông sản phải nhập từ các tỉnh lân cận (rau củ quả tại Thành phố Hồ Chí Minh chỉ đáp ứng được 30%; động vật sống: 10%; thủy sản và sản phẩm thủy sản: 15-

20%, phần còn lại phải nhập từ các tỉnh hoặc nhập khẩu qua nhiều đường khác nhau *(theo Quyết định số 323/QĐ-UBND ngày 20/01/2017 của UBND TP Hồ Chí Minh về việc phê duyệt chương trình xây dựng chuỗi liên kết và cung ứng trong nông nghiệp giai đoạn 2017–2020),*

Do đó, để khắc phục tình trạngtrên, hạn chế nông sản kém chất lượng tràn vào thành phố; TP.HCM đã có sáng kiến ký kết Thỏa thuận hợp tác với các tỉnh Lâm Đồng, Long An, Tây Ninh, Tiền Giang, Vĩnh Long, Đồng Nai về việc cung cấp nguồn nông sản sạch cho thành phố (TP), nhằm hạn chế những thực phẩm kém chất lượng. Thông qua Thỏa thuận, mục tiêu xây dựng phát triển các chuỗi cung ứng nông sản giữa các tỉnh Long An, Lâm Đồng, Bình Thuận, Tây Ninh, Tiền Giang, Đồng Nai và TP HCM được kiểm soát chặt chẽ từ khâu sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi) đến cơ sở sơ chế, chế biến kinh doanh sản phẩm nông sản và truy xuất được nguồn gốc xuất xứ.

Cho đến nay, Nghị định của Chính phủ cụ thể hóa Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa về kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm tươi sống khi lưu thông vẫn chưa được ban hành. Đó là một trong những nguyên nhân dẫn tới rau, quả không an toàn có cơ hội trà trộn với sản phẩm an toàn, tạo môi trường cạnh tranh không lành mạnh, ảnh hưởng đến sản xuất, lưu thông và tiêu dùng.

Luật Thú y 2015 có quy định bãi bỏ kiểm dịch nội tỉnh cũng đã gây khó khăn trong công tác truy xuất nguồn gốc sản phẩm động vật.

Chưa có quy định về thông tin tem, nhãn với thực phẩm tươi sống bán lẻ phục vụ việc truy xuất nguồn gốc xuất xứ: Việc ghi nhãn hàng hóa theo *Nghị định 43/2017/NĐ-CP* không áp dụng với thực phẩm tươi, sống… Thực tiễn đang đòi hỏi một Nghị định về kiểm soát nguồn gốc xuất xứ sản phẩm rau, quả tươi lưu thông trên thị trường: Từ vùng sản xuất đến chợ đầu mối, cần được kiểm soát chặt chẽ, sau đó phân phối tới hệ thống bán lẻ trên toàn quốc. Mỗi cơ sở phải có mã vạch riêng để truy xuất nguồn gốc xuất xứ khi cần thiết.

Trong Sổ tay Hướng dẫn sản xuất nông nghiệp được ban hành kèm theo Quyết định số 4781/QĐ-BNN-VPĐP ngày 21/11/2017 của Bộ NN&PTNT cũng chưa xây dựng được các bộ tiêu chí để đánh giá chuỗi hoạt động hiệu quả hay không hiệu quả, gây mất rất nhiều thời gian cho địa phương khi thực hiện *(Casrad, 2018).*

Một số khó khăn, hạn chế

- Việc kiểm soát thuốc bảo vệ thực vật, chất cấm, thuốc thú y trong sản xuất kinh doanh vẫn còn rất phức tạp, mức phạt chưa đủ tính răn đe cho các cơ sở kinh doanh. Không dễ dàng để phát hiện các vụ việc vi phạm nghiêm trọng nhưng khi đã phát hiện thì xử phạt chưa thỏa đáng. Hầu hết tất cả hành vi vi phạm đều xử phạt vi phạm hành chính, muốn xử lý hình sự thì rất khó. Quy trình xử phạt ATTP còn quá phức tạp, nhất là xử phạt vi phạm hành chính.
- Bất cập trong xử lý vi phạm đối với các mặt hàng nông sản tươi sống: đòi hỏi chi phí lưu kho, chi phí xử lý tiêu hủy sản phẩm không đạt mà không xác định được chủ hàng hay chủ hàng bỏ trốn. Quy trình xử lý phức tạp không theo kịp thực tế, gây mất sức cho đội quản lý và tạo tâm lý cầu an, né tránh.
- Việc quản lý ATTP tại cấp phường, huyện còn gặp nhiều hạn chế, do nhân sự phụ trách về công tác ATTP chủ yếu làm công tác kiêm nhiệm nên việc thực hiện nhiệm vụ còn dàn trải, đặc biệt trong công tác kiểm tra giám sát còn ngại trong việc thực hiện xử lý vi phạm, công tác phối hợp kiểm tra còn hạn chế.
- Sản xuất quy mô nhỏ, không tập trung, dẫn đến chất lượng sản phẩm không được đồng đều, việc quản lý, giám sát sản xuất gặp nhiều khó khăn.
- Các điểm kinh doanh tự phát chưa được giải quyết triệt để, vẫn còn tình trạng tái lấn chiếm trở lại khi các lực lượng chức năng quận, phường đi khỏi; bên cạnh đó, một bộ phận người dân vẫn còn thói quen mua hàng hóa, thức ăn tại các điểm kinh doanh đường phố do thuận tiện, nhanh chóng nhưng lại chưa quan tâm đến nguồn gốc sản phẩm, ATTP.

Chương 3.
XÂY DỰNG BA MÔ HÌNH THỬ NGHIỆM THỂ CHẾ QUẢN LÝ MỚI VÀ ÁP DỤNG CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI RAU, QUẢ VÀ CHÈ AN TOÀN

3.1. CĂN CỨ LỰA CHỌN VÀ THỰC HIỆN CÁC BƯỚC XÂY DỰNG MÔ HÌNH THỬ NGHIỆM THỂ CHẾ QUẢN LÝ VÀ ÁP DỤNG CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CÁC CHUỖI: RAU, QUẢ VÀ CHÈ AN TOÀN

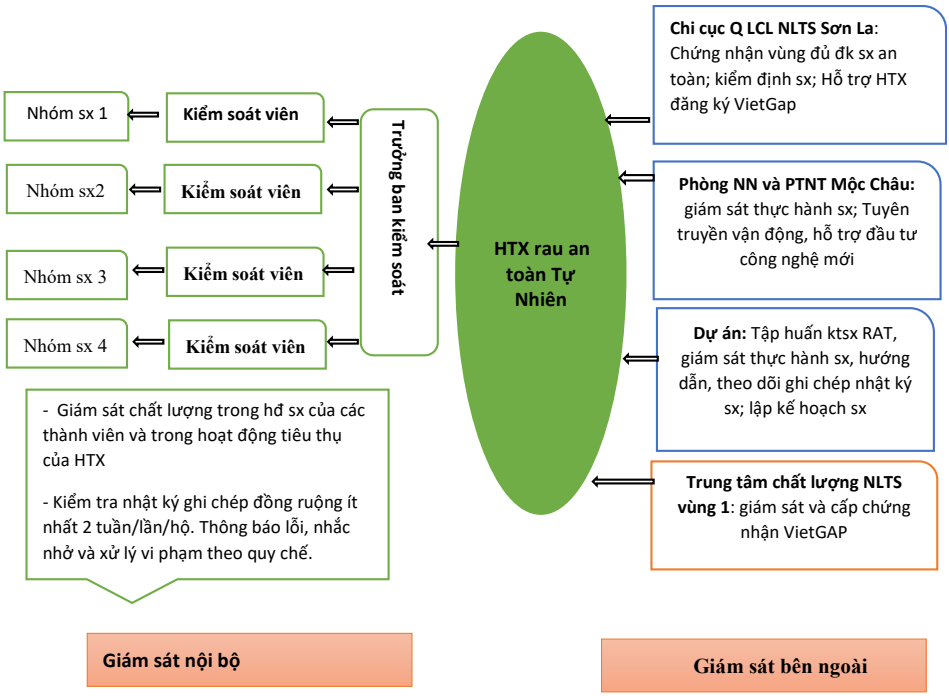
3.1.1. Xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị rau an toàn của Hợp tác xã rau an toàn Tự Nhiên

3.1.1.1. Căn cứ lựa chọn mô hình

Hợp tác xã rau an toàn Tự Nhiên được thành lập năm 2011 trên cơ sở tập hợp 19 hộ nông dân sản xuất có kinh nghiệm và kỹ thuật trong nghề trồng cây rau màu với tổng diện tích gieo trồng là 7,5 ha. Ban đầu khi thành lập Hợp tác xã rau an toàn Tự Nhiên có 19 thành viên. Hiện nay, sau 8 năm thành lập và phát triển, Hợp tác xã đã có tổng số 40 thành viên và 13,7 ha diện tích sản xuất, với trên 30 loại rau củ quả. Mỗi năm, HTX cung cấp ra thị trường trên 1.000 tấn rau củ quả. Hiệu quả sản xuất mang lại cao, bình quân trên 1.000 m^2 diện tích đất sản xuất mỗi hộ xã viên của HTX thu từ 50–70 triệu đồng/năm. Vốn điều lệ của HTX hiện nay là 3 tỷ đồng, tăng 350% so với thời kỳ đầu thành lập HTX. Các thành viên HTX rau an toàn Tự Nhiên là các hộ chuyên canh rau; sản xuất rau trở thành hoạt động mang lại nguồn thu nhập chính cho nông dân. Năm 2017, thu nhập từ rau chiếm đến 62% tổng thu nhập của các hộ gia đình.

So sánh với năm 2012, quy mô sản xuất rau đã tăng nhanh chóng. Trong năm 2017, HTX Tự Nhiên có tốc độ tăng tổng diện tích canh tác rau 3 lần (từ 5 ha năm 2012 lên 15 ha năm 2017). Để đạt được như vậy, trong thời gian hoạt động vừa qua HTX rau an toàn Tự Nhiên đã nỗ lực kiện toàn tổ chức bộ máy, tổ chức sản xuất rau an toàn và xây dựng chiến lược kinh doanh hiệu quả; qua đó đã đạt được một số kết quả sau:

- Về khâu tổ chức: HTX đã kiện toàn tổ chức bộ máy hoạt động theo Luật HTX năm 2012; đảm bảo đủ các chức danh theo đúng Luật HTX 2012 quy định; mở rộng thành viên từ 19 thành viên (năm 2011) tăng lên 40 thành viên hiện nay để tăng quy mô sản xuất và tăng vốn hoạt động cho HTX. HTX đã xây dựng và kiểm soát chặt chẽ quy trình liên kết sản xuất rau với các hộ trong HTX. Trong đó, các hộ thành viên huy động quỹ đất trồng rau, HTX căn cứ đơn đặt hàng của các đối tác để lập kế hoạch điều hành, phân chia cho thành viên từng loại rau củ, quả với số lượng, sản lượng cụ thể.
- Về khâu sản xuất: HTX đã tổ chức sản xuất với 38 chủng loại rau đạt theo tiêu chuẩn tiêu chuẩn VietGAP với diện tích 20 ha. Để đảm bảo quy trình sản xuất rau an toàn, các hộ thành viên được tập huấn kỹ thuật và công nghệ trồng rau, có sổ ghi chép về quy trình sản xuất, như: ngày bón phân, sử dụng loại thuốc phun nào, ngày cách ly... HTX chia số hộ thành viên làm 4 tổ, hàng tuần tiến hành kiểm tra chéo để bảo đảm đúng quy trình.
- Về khâu thu hoạch và sau thu hoạch: Được sự hỗ trợ của Cơ quan Hợp tác Quốc tế Nhật Bản (JICA), Sở NN&PTNT, Liên minh HTX tỉnh Sơn La, HTX được đầu tư hỗ trợ nhà sơ chế, đóng gói đạt tiêu chuẩn kỹ thuật; xây dựng hoàn chỉnh hệ thống quản lý chất lượng đảm bảo ATTP phù hợp với điều kiện thực tế cho nhà sơ chế. Để đảm bảo ATTP, HTX đưa ra quy định rau phải cách ly 7 ngày sau khi sử dụng thuốc và đến ngày thứ 8 mới được thu hoạch để đảm bảo ATTP. Bên cạnh đó, trước ngày thu hoạch, cán bộ Phòng NN&PTNT huyện Mộc Châu tiến hành lấy mẫu tại các ruộng để mang đi kiểm tra, nếu kết quả kiểm tra thấy dư lượng vẫn còn sẽ không được mang đi tiêu thụ... Các chuyến hàng của HTX cũng được các nhân viên kỹ thuật của siêu thị kiểm tra khắt khe trước khi nhập.



Sơ đồ 3.1. Mô hình thể chế quản lý chuỗi rau an toàn của HTX rau an toàn Tự Nhiên
(Nguồn: Kết quả nghiên cứu của đề tài)

Nhìn chung, với quy trình kiểm soát chất lượng cả bên trong (quản lý nội bộ) và bên ngoài (cơ quan nhà nước, các tổ chức bên thứ ba và các tác nhân trong chuỗi) sản phẩm rau an toàn của HTX đã đáp ứng được chất lượng khi đưa ra thị trường tiêu thụ.

Về thị trường tiêu thụ: Hợp tác xã đã xây dựng mới quan hệ với các đối tác mang tính chất ổn định lâu dài như Siêu thị Big C, Metro, Aeon, Happymart, UCA Mart; Công ty TNHH Hương Việt Sinh.... Tất cả các hàng hóa trước khi ký kết hợp đồng sản xuất đều được HTX đưa ra mức giá bao tiêu hợp lý, nhờ vậy mà bà con thành viên an tâm đầu tư sản xuất, chất lượng sản phẩm luôn đảm bảo theo tiêu chuẩn sản xuất rau an toàn VietGAP. Hiện nay, nhu cầu của thị trường về sản phẩm rau an toàn nói chung, rau Mộc Châu nói riêng là rất cao, đặc biệt tại thị trường Hà Nội, tạo tiền đề thuận lợi để HTX mở rộng sản xuất. Tuy nhiên, nhu cầu của thị trường tăng lên cũng đồng nghĩa với việc yêu cầu của thị trường về sản

phẩm cũng khắt khe hơn, đòi hỏi HTX phải nỗ lực đảm bảo chất lượng sản phẩm và đa dạng sản phẩm đáp ứng nhu cầu của thị trường; cải tiến kỹ thuật sản xuất, vận chuyển, giảm thiểu tối đa rủi ro trong sản xuất, vận chuyển và bảo quản.

Bên cạnh những thành công, HTX cũng gặp không ít những khó khăn, vướng mắc, như: Thiếu vốn mở rộng sản xuất kinh doanh, mua sắm trang thiết bị (xe chở hàng), tỷ lệ hao hụt trong vận chuyển còn cao, qua nhiều khâu vận chuyển trung gian, chưa thâm nhập được vào các thị trường khó tính. Bên cạnh đó, danh tiếng sản phẩm rau của HTX còn chưa được nhiều người tiêu dùng Hà Nội biết đến. Hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với sản phẩm rau của HTX chưa hoàn thiện để tăng cường niềm tin với người tiêu dùng. Hệ thống bao bì sản phẩm bị chồng chéo giữa nhãn mác của siêu thị với nhãn mác chính về xuất xứ nguồn gốc của sản phẩm. Ngoài ra, các chính sách hỗ trợ phát triển mô hình của tỉnh mới chỉ tập trung vào phát triển mở rộng quy mô sản xuất mà chưa đi sâu vào hỗ trợ quảng bá, xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc, tăng cường năng lực kiểm soát, nâng cao chất lượng sản phẩm, thực hành sản xuất tốt... cho các thành viên mới nhằm mở rộng chuỗi một cách có định hướng.

Định hướng phát triển của HTX trong thời gian tới: Tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất theo hướng VietGAP; cùng lúc HTX sẽ mở rộng thị trường tiêu thụ, với định hướng là xuất khẩu rau ra thị trường thế giới.

3.1.1.2. Thực hiện các bước xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi rau an toàn của Hợp tác xã rau an toàn Tự nhiên, Mộc Châu, Sơn La.

Với thời gian và kinh phí hạn chế, năm 2019 đề tài tập trung tác động vào các bước 2, bước 5 và bước 6. Còn lại các hoạt động khác thừa kế của các dự án trước đây. Cụ thể, quá trình xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị rau an toàn Mộc Châu qua 6 bước sau:

- *Bước 1: HTX xác định rõ yêu cầu của khách hàng mục tiêu*

Đối với mỗi khách hàng sẽ có những yêu cầu khác nhau về ATTP và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm cũng như phương thức chứng nhận. HTX rau an toàn Tự Nhiên xác định khách hàng mục tiêu của HTX là các siêu

thị, cửa hàng bán lẻ tại Hà Nội và các công ty chuyên cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể tại các trường học thông qua các hợp đồng mua bán.

Về tiêu chuẩn chất lượng và ATTP, để có thể cung cấp rau cho các siêu thị, cửa hàng bán lẻ và bếp ăn tập thể thì yêu cầu đầu tiên là HTX phải cung cấp đủ các hồ sơ giấy tờ: (1) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, (2) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, (3) Giấy chứng nhận VietGAP, (4) Phiếu kiểm nghiệm đất và nước, (5) Phiếu kiểm nghiệm dư lượng thuốc BVTV trên từng loại sản phẩm. (6) Giấy chứng nhận tập huấn vệ sinh ATTP.

Ngoài ra, sản phẩm rau khi cung cấp cho thị trường khác nhau thì có tiêu chuẩn chất lượng và quy cách đóng gói sản phẩm khác nhau. Với siêu thị, các cửa hàng bán lẻ tại Hà Nội: rau không thối, mẫu mã đẹp, có dán tem nhãn của HTX; quy cách đóng gói phù hợp, ví dụ cà chua là 0,5 – 1kg. Còn với công ty cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể, rau phải đạt yêu cầu tiêu chuẩn như: rau không thối, sâu có thể theo tỷ lệ, mẫu mã không cần đẹp, không cần tem nhãn; đóng gói theo quy cách 10-20kg tùy loại. Nhà sơ chế tập trung của HTX và các công cụ sơ chế được hướng dẫn và hỗ trợ từ siêu thị Fivimart.

- *Bước 2: Xây dựng hệ thống sản xuất để đáp ứng yêu cầu của khách hàng mục tiêu*

Sau khi xác định rõ yêu cầu về ATTP của siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn tập thể, cần xây dựng hệ thống sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP. HTX rau an toàn Tự Nhiên đã đăng ký chứng nhận VietGAP và đã được sự tư vấn của Trung tâm chất lượng Nông lâm thủy sản Vùng I.

Để thực hiện quản lý nội bộ theo VietGAP, HTX đã xây dựng hệ thống quản lý ATTP nội bộ với Ban Kiểm soát do đại hội thành viên bầu trực tiếp trong số các thành viên HTX. Ban Kiểm soát của HTX gồm 5 người: 1 trưởng ban kiểm soát và 4 kiểm soát viên phụ trách 4 nhóm nhỏ trong HTX. Ban Kiểm soát, kiểm soát viên hoạt động độc lập, kiểm tra và giám sát hoạt động của HTX theo quy định của pháp luật và điều lệ HTX. Ban Kiểm soát thực hiện nhiệm vụ chính sau: Lập kế hoạch sản xuất; Giám sát chất lượng trong hoạt động sản xuất RAT của các thành viên sản xuất và hoạt động tiêu thụ RAT của nhà cung ứng; Kiểm tra nhật ký ghi chép định kỳ ít nhất 2 tuần/lần/hộ; Thông báo lỗi, nhắc nhở và xử lý vi phạm

theo quy chế; Thông báo lỗi vi phạm và danh sách thành viên vi phạm tới Giám đốc và thu quỹ đóng góp cũng như lỗi mắc sai phạm của nhóm phụ trách cho thủ quỹ.

Để tăng cường năng lực trong sản xuất rau an toàn, Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển HTNN đã phối hợp với HTX tổ chức các khóa tập huấn các hoạt động tập huấn kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ trong nhóm sản xuất và kỹ năng thanh tra, giám sát chéo giữa các nhóm.

Đối tượng tập huấn: Gồm thành viên HTX và Ban quản trị, công nhân sản xuất, chế biến trong các mô hình rau, quả, chè.

Phương pháp tập huấn: Giảng viên là cán bộ có trình độ chuyên môn cao về kỹ năng quản lý chất lượng và thanh tra, giám sát chéo, đồng thời cũng là cán bộ tham gia thực hiện đề tài. Mỗi mô hình có 1 bài giảng riêng phù hợp với đặc thù của từng sản phẩm rau, quả, chè và của từng HTX.

Nội dung tập huấn: Kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ trong nhóm sản xuất và kỹ năng thanh tra, giám sát chéo giữa các nhóm cho các thành viên của HTX rau an toàn Tự Nhiên. Các nội dung chính được tập huấn:

- Chất lượng sản phẩm nông sản;
- Các bước cơ bản xây dựng chất lượng sản phẩm của một tổ chức nông dân;
- Điều phối, quản lý quy trình chất lượng sản phẩm của HTX;
- Quy trình quản lý chất lượng của HTX;
- Các quy chuẩn, tiêu chuẩn chất lượng trong lĩnh vực nông nghiệp;
- Hướng dẫn xây dựng mô hình quản lý chất lượng nội bộ;
- Hướng dẫn thanh kiểm tra chéo giữa các nhóm sản xuất.

Kết quả tập huấn: Đề tài đã tổ chức được 01 lớp tập huấn nâng cao năng lực cho gần 40 người là thành viên Ban Quản trị HTX và các hộ sản xuất về kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ trong nhóm sản xuất và kỹ năng thanh tra, giám sát chéo giữa các nhóm. Qua lớp tập huấn, các học viên được trang bị kiến thức liên quan đến quản lý nội bộ, các tiêu chuẩn chất lượng, thực hành sản xuất nông nghiệp tốt, kiến thức về ATTP để áp dụng trong quá trình sản xuất, quản lý giám sát chất lượng đảm bảo cải thiện ATTP trong chuỗi.

- *Bước 3: Xây dựng các quy tắc thực hành sơ chế sản phẩm sau thu hoạch*

HTX rau an toàn Tự Nhiên sơ chế, đóng gói và bán thẳng sản phẩm cho siêu thị, do vậy đã đăng ký giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP với Chi cục Quản lý chất lượng Nông, lâm, thủy sản Sơn La. Ngoài ra, HTX tổ chức sơ chế theo hướng dẫn GMP của siêu thị Fivimart và được các hệ thống siêu thị chấp nhận.

Đối với hoạt động sau thu hoạch của HTX, việc thay đổi thực hành về sơ chế, đóng gói đòi hỏi đầu tư nâng cấp về cơ sở hạ tầng như nhà sơ chế. Phương thức đầu tư ở đây được HTX xác định là cùng đầu tư: Nhà sơ chế HTX nhận được hỗ trợ từ Tỉnh (khoảng 600 triệu), Dự án và Siêu thị Fivimart. Bên cạnh đó, HTX cũng tự đầu tư xe tải chuyên dụng để vận chuyển rau tới thị trường Hà Nội, tăng được chất lượng rau và giảm thất thoát sau thu hoạch.

- *Bước 4: Xây dựng và ký kết các hợp đồng bán sản phẩm làm ra*

Để có thể đảm bảo việc quản lý sản phẩm về vấn đề ATTP, giữa HTX rau an toàn Tự Nhiên và các siêu thị, cửa hàng, bếp ăn tập thể đã ký hợp đồng dựa trên các tiêu chuẩn chất lượng rõ ràng: VietGAP, cơ sở đủ điều kiện ATTP… Hợp đồng ký với siêu thị về số lượng và giá thông báo theo tuần để HTX có kế hoạch cung ứng. Cơ chế thanh toán với các siêu thị là sau 15 ngày qua ngân hàng. Mỗi hợp đồng ký giữa HTX với các siêu thị như Metro, Aeon, Happymart, UCA Mart, công ty TNHH Hương Việt Sinh đều thể hiện rõ tiêu chuẩn ATTP và chất lượng của sản phẩm.

- *Bước 5: Xây dựng thương hiệu và hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử cho sản phẩm*

Về xây dựng thương hiệu sản phẩm rau an toàn

HTX Rau an toàn Tự nhiên được hỗ trợ tham gia sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận "Rau an toàn Mộc Châu" đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu theo Quyết định số 12175/QĐ-SHTT ngày 03/03/2016. Khu vực địa lý tương ứng với nhãn hiệu bao gồm các xã nằm trong vùng quy hoạch rau an toàn tại huyện Mộc Châu và Vân Hồ. Căn cứ pháp lý để quản lý NHCN là Quy chế Quản lý và sử dụng ban hành kèm theo Quyết định số 345/QĐ-UBND ngày 18/9/2014 của UBND huyện Mộc

Châu. Mô hình quản lý NHCN "Rau an toàn Mộc Châu" được vận hành theo 4 cấp độ: huyện, xã, HTX và hộ.

UBND huyện Mộc Châu là chủ sở hữu nhãn hiệu. Phòng NN&PTNT huyện Mộc Châu là cơ quan tham mưu, giúp UBND huyện quản lý nhãn hiệu với nhiệm vụ cụ thể sau:

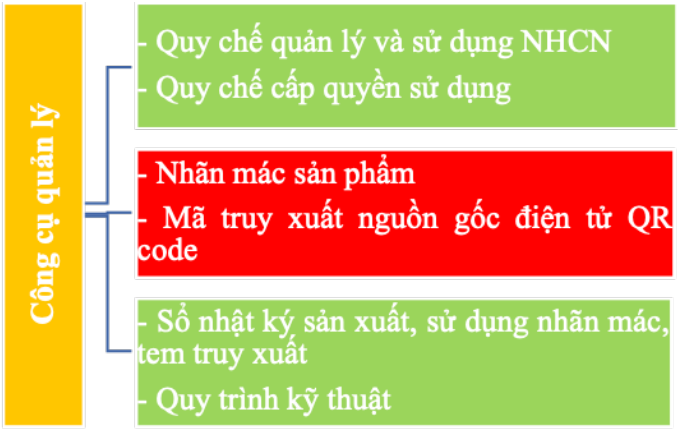
- Thẩm định hồ sơ, trình UBND huyện cấp phép và thu hồi quyền sử dụng NHCN.
- Kiểm tra, tổ chức đánh giá nguồn gốc và chất lượng sản phẩm mang NHCN với sự hỗ trợ của Trạm Quản lý chất lượng Nông, lâm, thủy sản.
- Phát hiện và đề nghị cơ quan nhà nước có thẩm quyền xử lý các hành vi vi phạm các quy định về sử dụng NHCN.
- In ấn và hỗ trợ tem sản phẩm mang NHCN.

Hiện nay, đã có 3 HTX, bao gồm HTX rau an toàn Tự Nhiên được cấp quyền sử dụng NHCN "Rau an toàn Mộc Châu". Các HTX được cấp quyền sử dụng NHCN có nghĩa vụ tổ chức sản xuất và quản lý chất lượng các sản phẩm rau của thành viên đảm bảo theo đúng tiêu chí chất lượng chứng nhận. Ở mỗi HTX có thành lập Ban Kiểm soát chất lượng. Được sự hỗ trợ của Trạm Kiểm soát chất lượng, Trung tâm kỹ thuật, Ban Kiểm soát tổ chức các hoạt động kiểm tra áp dụng quy trình kỹ thuật trong sản xuất, thu hoạch, sơ chế, đóng gói, gắn nhãn mác sản phẩm.

Để sản phẩm được sử dụng hệ thống nhận diện sản phẩm mang NHCN, các hộ gia đình thành viên HTX có nghĩa vụ:

- Sản xuất tuân thủ đúng quy trình sản xuất rau VietGap và ATTP.
- Ghi chép nhật ký cây trồng rõ ràng, đầy đủ và chính xác và phải cập nhật thường xuyên. Có thông tin nông trại, số lô, số thửa rõ ràng, có phiếu đánh giá mối nguy và có ghi biểu mẫu vật tư đầu vào. Xuất trình nhật ký ghi chép, hồ sơ lưu trữ và hợp tác với tổ trưởng, cán bộ hướng dẫn, kiểm tra.
- Sản xuất và cung ứng rau (chủng loại, mẫu mã, chất lượng...) theo đúng kế hoạch và quy định của HTX.
- Thu hoạch, sơ chế rau đúng kỹ thuật, đúng thời điểm, đảm bảo độ tươi, non, độ sạch, vận chuyển đến địa điểm thu mua tập trung của HTX.

Các chủ thể tham gia mô hình quản lý NHCN "Rau an toàn Mộc Châu" sử dụng một số công cụ quản lý như: Quy chế, hệ thống nhận diện, tem truy xuất nguồn gốc QR code, sổ nhật ký sản xuất, quy trình kỹ thuật.



Sơ đồ 3.2. Công cụ quản lý NHCN "Rau an toàn Mộc Châu"
(Nguồn: Số liệu điều tra Casrad)

Về xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử

Đề tài đã hỗ trợ và tư vấn hoàn thiện hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử cho HTX Tự nhiên, sử dụng nhãn có QR code nhằm các mục tiêu sau:

- Quản lý nguồn gốc xuất xứ sản phẩm, giúp tăng cường sự tương tác giữa người tiêu dùng với vùng sản xuất. Hoạt động này giúp tăng cường lòng tin của người tiêu dùng với sản phẩm rau an toàn Mộc Châu.
- Hệ thống truy xuất điện tử có thể kiểm tra và sử dụng thông qua điện thoại smartphone, máy tính bảng... nên rất dễ ứng dụng cho nhiều loại sản phẩm khác nhau.
- NHCN rau an toàn Mộc Châu chưa đưa vào sử dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử để làm minh bạch hệ thống cung cấp sản phẩm với người tiêu dùng và khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm khi cần thiết.

Hiện tại, HTX rau an toàn Tự Nhiên sử dụng loại nhãn có tích hợp 3 loại thông tin: (1) logo RAT Mộc Châu, (2) thông tin riêng về sản phẩm và

về HTX, (3) tem QR code để dán trực tiếp lên các loại rau hoặc trên bao bì đóng gói rau.

Quá trình in loại nhãn này được chia thành 2 giai đoạn:

i. Giai đoạn in phôi nhãn với 2 nhóm thông tin 1 và 2 (gồm logo RAT Mộc Châu và thông tin về sản phẩm của HTX – HÌNH 3.1). HTX ký hợp đồng thuê HTX NÔNG NGHIỆP SỐ (có trụ sở tại Hà Nội) in tại Hà Nội. Phôi nhãn được in thành cuộn, mỗi cuộn 1.000 cái. Chi phí in là 200đ/cái (cuộn phôi nhãn in ở giai đoạn 1 như hình bên trái phía dưới).

ii. Giai đoạn in thêm tem QR code để hoàn thiện nhãn (HÌNH 3.2): HTX NÔNG NGHIỆP SỐ bàn giao cuộn phôi nhãn cho các HTX. Các HTX sẽ nhập thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc và in QR code lên phôi nhãn để có nhãn hoàn thiện. Để in mã QR code cần có máy in và mực in nhiệt.

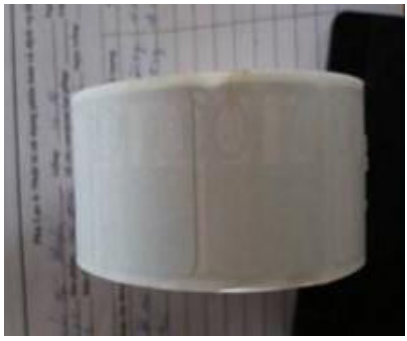
HÌNH 3.1. Giai đoạn 1, phôi nhãn chưa có QR code

HÌNH 3.2. Giai đoạn 2, nhãn hoàn thiện

HTX Rau an toàn tự Nhiên đã đề xuất Dự án hỗ trợ kinh phí để mua máy in (tổng giá là 12.000.000 đồng, nhưng mỗi HTX đề xuất xin Dự án hỗ trợ 8.000.000 đồng). Trong thời gian chờ Dự án xem xét, duyệt cấp kinh phí hai HTX này đã đặt cọc với HTX NÔNG NGHIỆP SỐ, mỗi HTX 4.000.000 đ để "thuê" máy in. Về mực in, trong thời gian đầu HTX NÔNG NGHIỆP SỐ đã hỗ trợ các HTX RAT Mộc Châu.

Đề tài đã tư vấn cho các HTX đưa các thông tin (BẢNG 3.1) vào QR code cho mỗi bao gói sản phẩm của HTX.

HÌNH 3.3. Cuộn nhãn in giai đoạn 1



HÌNH 3.4. Cuộn nhãn giai đoạn 2

HÌNH 3.5. Máy in tem QR code

HÌNH 3.6. Mực in nhiệt

BẢNG 3.1. Thông tin về sản phẩm, nhà sản xuất trên bao bì đóng gói

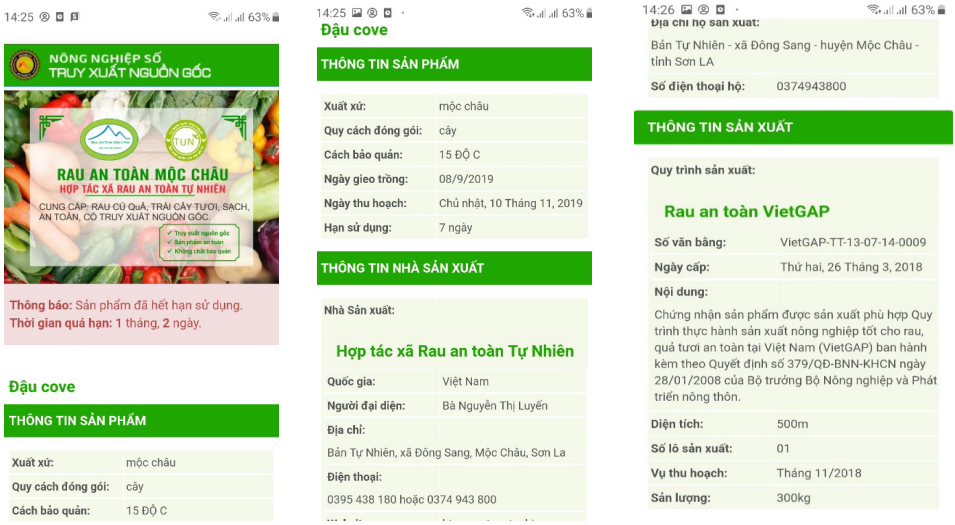
Thông tin sản phẩm	Thông tin nhà sản xuất	Thông tin sản xuất
• Tên sản phẩm • Xuất xứ • Quy cách đóng gói • Cách bảo quản • Ngày gieo trồng • Ngày thu hoạch • Hạn sử dụng	• Tên HTX • Quốc gia • Người đại diện • Địa chỉ • Số điện thoại • Số VietGAP • Website • Số điện thoại hộ nông dân sản xuất	• Quy trình sản xuất • Số văn bằng VietGAP • Ngày được cấp VietGAP • Nội dung • Diện tích trồng • Số lô sản xuất • Vụ thu hoạch • Sản lượng

Nguồn: Kết quả nghiên cứu của đề tài

Các thông tin trên được lấy từ sổ nhật ký sản xuất và nhật ký của các nông hộ và của HTX. Như vậy, QR code được nhập và in riêng cho mỗi loại rau thu hàng ngày của mỗi nông hộ.

Hiện nay HTX NÔNG NGHIỆP SỐ đã cung cấp cho mỗi HTX RAT Mộc Châu một tài khoản sử dụng miễn phí phần mềm hệ thống trong khai báo và nhập dữ liệu in tem QR code. Địa chỉ website phần mềm hệ thống là http://pin.htx.vn/

Một số ưu điểm khi sử dụng nhãn tích hợp đầy đủ 3 loại thông tin trên: (1) Giảm chi phí công lao động do không phải dán logo RAT Mộc Châu lên nhãn như trước đây; (2) Tăng cường khả năng nhận diện, giới thiệu, quảng bá sản phẩm trên thị trường do nhãn được tích hợp nhiều loại thông tin cung cấp cho người tiêu dùng. Tuy nhiên, mã QR hiện nay chưa tương thích với tiêu chuẩn GS1.



HÌNH 3.7. Thông tin nguồn gốc rau thể hiện trên điện thoại của người tiêu dùng

- *Bước 6: HTX quảng bá sản phẩm rau an toàn của mình tới người tiêu dùng*

HTX cần được tăng cường năng lực về tiếp thị để đàm phán với các siêu thị và giới thiệu sản phẩm an toàn trực tiếp đến người tiêu dùng để xây dựng lòng tin.

Hình 3.8. Sơ chế, phân loại, đóng gói sản phẩm
a. Trước đây; b. Hiện nay

Năm 2012, khối lượng rau của các HTX ở Mộc Châu được tiêu thụ thông qua kênh phân phối yêu cầu chất lượng cao như siêu thị, cửa hàng tiện ích, cửa hàng thực phẩm chỉ có 31 tấn, tăng lên 233 tấn, 361 tấn và 420 tấn lần lượt trong các năm 2013, 2014 và 2015. Trong năm 2016, tổng sản lượng rau được tiêu thụ tăng lên 691 tấn, tăng 64% so với năm 2015. Trong đó, khối lượng rau được sản xuất tại HTX Tự Nhiên chiếm tỷ lệ lớn nhất trong tổng khối lượng rau tiêu thụ. Năm 2016, khối lượng rau tiêu thụ của HTX Tự Nhiên là 449 tấn, chiếm 65% tổng khối lượng tiêu thụ.

Trong các đối tác trên, hệ thống siêu thị Fivimart và Metro đóng vai trò quan trọng khi tiêu thụ tới 84% tổng sản lượng rau của các HTX rau Mộc Châu. Từ cuối năm 2016, HTX Tự Nhiên đã xây dựng được liên kết tiêu thụ rau với hệ thống chuỗi cửa hàng tiện ích Vinmart của tập đoàn Vingroup. Theo đơn đặt hàng, HTX có trách nhiệm cung cấp cho Vinmart từ 2 đến 3 chuyến hàng/tuần, với khối lượng rau trung bình là 2 tấn/chuyến hàng.

Đến năm 2018, phần lớn sản lượng rau an toàn Mộc Châu của các HTX được cấp quyền sử dụng NHCN tiêu thụ ổn định tại thị trường Hà

Nội. Từ chỗ năm 2012 chỉ được tiêu thụ thông qua các chợ bán buôn ban đêm, rau Mộc Châu có bao bì nhãn mác đã được cung ứng trực tiếp đến hệ thống các nhà phân phối, bán lẻ theo hướng chất lượng như: Siêu thị Fivimart, Metro, AEON, chuỗi cửa hàng Vinmart, Bác Tôm, Biggreen, Tràng An, Chất Việt, Greenlife...

Năm 2019, đề tài đã hỗ trợ tổ chức thử nếm rau an toàn Tự Nhiên tại siêu thị nhằm đưa thương hiệu rau an toàn Tự Nhiên, Mộc Châu đến gần hơn với người tiêu dùng. Qua buổi thử nếm, 100 % người thử nếm đánh giá cao về chất lượng sản phẩm rau của HTX và có nhu cầu sử dụng.

Kết nối với các cửa hàng, siêu thị tại Hà Nội nhằm thử nghiệm bán sản phẩm:

Hiện nay, nhóm đề tài đã kết nối với siêu thị big C đưa sản phẩm rau an toàn của HTX Tự Nhiên vào bán thử nghiệm. HTX cung cấp cho hệ thống siêu thị tiêu thụ khoảng 3 tấn rau/tuần với giá bán cao hơn giá bán cho kênh truyền thống từ 100–200 đồng/kg.

Sản xuất các chương trình truyền thông để tăng cường quảng bá và giới thiệu sản phẩm tới các thị trường trong và ngoài tỉnh. Đề tài đã xây dựng 01 phóng sự video về hoạt động của HTX rau an toàn tự nhiên và

Hình 3.9. Hội nghị thử nếm rau an toàn của HTX Tự Nhiên tại siêu thị Vinmart

HÌNH 3.10. Gian hàng sản phẩm rau an toàn của HTX Tự Nhiên tại siêu thị Big C

Mô hình chuỗi giá trị Rau an toàn Tự Nhiên–Mộc Châu, Sơn La được phát trên kênh truyền hình Nông nghiệp – Nông dân – Nông thôn (VTC16) tạo ra hiệu ứng lan tỏa trong sản xuất và tiêu thụ rau, quả, chè trong mô hình.

3.1.1.3. Kinh nghiệm rút ra từ thực tiễn xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi rau an toàn Mộc Châu–Sơn La

Để quản lý tốt được chất lượng rau an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP, mô hình quản lý chất lượng được HTX tổ chức như sau:

i. Quản lý nội bộ tốt về ATTP và chất lượng sản phẩm theo chiều ngang.

Tham gia vào hệ thống quản lý ATTP nội bộ theo chiều ngang của HTX là Ban Kiểm soát do đại hội thành viên bầu trực tiếp trong số thành viên HTX. Ban Kiểm soát của HTX rau an toàn Tự Nhiên gồm 5 người: 1 trưởng ban kiểm soát và 4 kiểm soát viên phụ trách 4 nhóm nhỏ trong HTX. Ban Kiểm soát, kiểm soát viên hoạt động độc lập, kiểm tra và giám sát hoạt động của HTX theo quy định của pháp luật và điều lệ HTX. Ban Kiểm soát thực hiện nhiệm vụ chính sau: Lập kế hoạch sản xuất; Giám sát chất lượng trong hoạt động sản xuất RAT của các thành viên sản xuất

và hoạt động tiêu thụ RAT của nhà cung ứng; Kiểm tra nhật ký ghi chép định kỳ ít nhất 2 tuần/lần/hộ; Thông báo lỗi, nhắc nhở và xử lý vi phạm theo quy chế; Thông báo lỗi vi phạm và danh sách thành viên vi phạm tới Giám đốc, thu quỹ đóng góp cũng như lỗi mắc sai phạm của nhóm phụ trách cho thủ quỹ.

ii. Quản lý tốt về ATTP và chất lượng sản phẩm từ bên ngoài theo chiều dọc chuỗi.

Quản lý theo hợp đồng của siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn tập thể: (Siêu thị Big C, Metro, Aeon, Happymart, UCA Mart; công ty TNHH Hương Việt Sinh). Trước khi rau được đưa vào các siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn tập thể, ngoài các yêu cầu về thủ tục giấy tờ như: (1) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, (2) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn, (3) Giấy chứng nhận VietGAP, (4) Phiếu kiểm nghiệm đất và nước, (5) Phiếu kiểm nghiệm dư lượng thuốc BVTV trên từng loại sản phẩm, (6) Giấy tập huấn vệ sinh ATTP thì các siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn tập thể sẽ đến trực tiếp cơ sở sản xuất kiểm tra điều kiện sản xuất, sơ chế, kiểm tra hồ sơ sản xuất. Nếu đạt thì các công ty mới ký hợp đồng tiêu thụ sản phẩm với HTX rau an toàn Tự Nhiên. Trong mỗi hợp đồng quy định rõ yêu cầu tiêu chuẩn sản phẩm. Định kỳ 3 tháng/lần siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn tập thể đánh giá điều kiện sản xuất, sơ chế, kiểm tra hồ sơ sản xuất. Định kỳ và đột xuất các siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn đều test nhanh sản phẩm tại kho của siêu thị, cửa hàng, bếp ăn tập thể.

Quản lý của tổ chức chứng nhận độc lập (Trung tâm Nông lâm thủy sản Vùng 1): Tiến hành giám sát, kiểm tra và cấp chứng nhận đạt tiêu chuẩn VietGAP dựa vào các quy định do Cục Trồng trọt ban hành. Để đánh giá đạt tiêu chuẩn, Trung tâm tiến hành đánh giá mẫu đất, nước, rau và các yêu cầu về cơ sở hạ tầng, kho bãi theo quy định. Tần suất giám sát: 1 lần/năm. Hình thức kiểm tra chủ yếu là thông báo lỗi, nhắc nhở khi cơ sở có vi phạm.

Quản lý của Sở NN&PTNT Sơn La (Chi cục Quản lý chất lượng Nông, lâm Thủy sản Sơn La): Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện sản xuất an toàn, kiểm định sản phẩm. Chứng nhận 1 lần ban đầu trước khi chứng nhận VietGAP. Sở cũng cử cán bộ tham gia đoàn thanh tra chuyên ngành ATTP

do Sở Y tế chủ trì và các đoàn liên ngành ATTP, tổ chức thanh tra theo kế hoạch, kết hợp thanh tra đột xuất. Sở cũng có các dự án để hỗ trợ cơ sở hạ tầng sản xuất như nhà lưới và nhà sơ chế sản phẩm rau an toàn.

Quản lý của Phòng NN&PTNT huyện Mộc Châu: Giám sát thực hành sản xuất, gồm các hoạt động giám sát, kiểm tra đột xuất về tình hình sử dụng thuốc trừ sâu, thuốc kích thích sinh trưởng của các thành viên trong HTX, lấy mẫu kiểm tra và khuyến cáo cho các thành viên; tuyên truyền vận động, hỗ trợ đầu tư công nghệ mới. Định kỳ 6 tháng kiểm tra/lần. Bên cạnh đó Phòng NN huyện cũng giám sát về quản lý nhãn hiệu chứng nhận "Rau an toàn Mộc Châu" theo quy chế đã được thông qua.

Quản lý của Sở Y tế và Sở Công Thương đối với tác nhân thương mại: Sở Y tế Hà Nội quản lý thông qua hệ thống thanh tra ATTP kiểm tra đối với các siêu thị, cửa hàng bán lẻ, bếp ăn tập thể tại Hà Nội; Sở Công Thương Hà Nội quản lý siêu thị và cửa hàng thực phẩm về sử dụng nhãn mác hợp quy, hợp chuẩn.

Sở Công Thương Sơn La: Quản lý các chợ truyền thống tại Sơn La.

Sở KH&CN Sơn La: Giám sát việc quản lý nhãn hiệu chứng nhận của UBND huyện Mộc Châu.

Quản lý của người tiêu dùng: Người tiêu dùng có thể yêu cầu xem chứng chỉ của các công ty bán sản phẩm, thực hiện kiểm tra thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm bằng mã QR trên điện thoại; cũng có thể kiểm tra thông tin về thực hành sản xuất, hoặc phản ánh chất lượng sản phẩm qua điện thoại trực tiếp đến HTX.

Nhìn chung, với quy trình quản lý ATTP kết hợp theo chiều dọc và chiều ngang thì sản phẩm rau an toàn của HTX Tự Nhiên đã đáp ứng được chất lượng khi đưa ra thị trường tiêu thụ, trong đó tiêu chí ATTP đã được tích hợp vào các tiêu chí chất lượng thể hiện trong hợp đồng.

Một số chính sách chính đã áp dụng trong mô hình chuỗi giá trị rau an toàn Mộc Châu: Chính sách về HTX, chính sách hỗ trợ chứng nhận VietGAP, chính sách thúc đẩy liên kết (Nghị định 98) theo chuỗi, chính sách hỗ trợ công nghệ sau thu hoạch, chính sách hỗ trợ xây dựng thương hiệu…

Một số chính sách khác được ban hành nhưng chưa được các địa phương áp dụng do thiếu hướng dẫn cụ thể cũng đã được đề tài thử nghiệm, như chính sách về truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ thông

tin, chính sách về dán nhãn sản phẩm, chính sách hỗ trợ tiếp cận thị trường của Nghị định 98. Các kết quả của mô hình về dán nhãn cho các tiêu chuẩn ATTP như VietGAP, kết hợp với truy xuất nguồn gốc và tiếp thị thương hiệu... đã tạo được lòng tin đối với người tiêu dùng, qua đó làm cho mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn rau Mộc Châu trở nên bền vững. Điều này cho thấy trong thời gian tới cần thiết phải có văn bản hướng dẫn cụ thể để áp dụng rộng rãi các chính sách nêu trên.

3.1.2. Thử nghiệm xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị chè hữu cơ an toàn tại Hợp tác xã chế biến chè Phìn Hồ, Hoàng Su Phì, Hà Giang

3.1.2.1. Căn cứ lựa chọn mô hình

HTX chế biến chè Phìn Hồ (xã Thông Nguyên, huyện Hoàng Su Phì, Hà Giang) được thành lập năm 2008 với 42 xã viên là đồng bào Dao sinh sống tại thôn Phìn Hồ cùng nhau kinh doanh tập thể với cam kết chế biến chè sạch, đúng quy cách. Đến nay, số thành viên HTX đã tăng lên 46 thành viên và liên kết sản xuất với 500 hộ nông dân trồng chè theo tiêu chuẩn hữu cơ tiêu chuẩn Châu Âu với diện tích gần 300 ha thuộc các xã Nậm Ty, Thông Nguyên, Hồ Thầu, Tả Sử Choóng và Túng Sán (huyện Hoàng Su Phì). Sản phẩm chè hữu cơ Phìn Hồ được quản lý chất lượng chặt chẽ theo chuỗi, từ khâu nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm đầu ra.

Về khâu sản xuất: Nguyên liệu chế biến chè của HTX được thu hái từ 300 ha chè hữu cơ tiêu chuẩn Châu Âu thuộc các xã Nậm Ty, Thông Nguyên, Hồ Thầu, Tả Sử Choóng và Túng Sán. Vùng nguyên liệu chè Shan Tuyết của HTX được sản xuất theo quy trình chuẩn hữu cơ Châu Âu đã được cấp giấy chứng nhận bởi Control Union Certifications. Trong quá trình trồng trọt, chăm sóc và thu hái, bà con đều không dùng bất cứ loại hóa chất nào. Người dân chăm sóc cây trà Shan Tuyết bằng hình thức duy nhất là phát quang mà không dùng bất kỳ một biện pháp tác động kỹ thuật nào khác. Có thể tổng kết về loại trà này bằng cụm từ "6 không", đó là: không thuốc trừ sâu; không thuốc kích thích; không bón phân; không tưới nước; không chặt, đốn; không năng suất vì trà mọc lẫn rải rác trong rừng. Việc thu hái cũng được HTX kiểm soát chặt chẽ:

Hái đúng kỹ thuật 1 tôm 1–2 lá chất lượng chè sẽ ngon hơn. Giá bán chè nguyên liệu của nông dân cũng được cao hơn và thời gian quay vòng của lứa cũng nhanh hơn.

Về khâu chế biến, đóng gói: Cùng với nguyên liệu đầu vào chất lượng cao, khâu chế biến và đóng gói đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cũng được HTX chế biến chè Phìn Hồ rất quan tâm để sản phẩm có thể đáp ứng được yêu cầu của các thị trường khó tính như Nhật, Mỹ, Châu Âu… Quy trình chế biến của HTX được đầu tư bài bản, với công nghệ hiện đại, mỗi ngày nhà máy chè Phìn Hồ có thể chế biến hơn 12 tấn chè tươi đạt tiêu chuẩn xuất khẩu. Việc sơ chế và đóng gói sản phẩm từ chè tuân thủ quy trình của HACCP (Hệ thống quản lý chất lượng theo TCVN 5603:2008).

Nhìn chung, với quy trình kiểm soát chất lượng cả bên trong (quản lý nội bộ) và bên ngoài (cơ quan nhà nước, các tổ chức bên thứ ba và các tác nhân trong chuỗi) sản phẩm rau an toàn của HTX đã đáp ứng được chất lượng khi đưa ra thị trường tiêu thụ.

Về thị trường tiêu thụ sản phẩm: Trung bình mỗi năm HTX chế biến khoảng 300 tấn chè búp tươi, tương đương với 60 tấn chè khô. Có 4 dòng sản phẩm với tổng 12 mẫu mã từ trà xanh, hồng trà tới bạch trà và trà tiên, được tiêu thụ chủ yếu tại các kênh chính sau:

i. Xuất khẩu sang thị trường Đài Loan khoảng 50% sản lượng (chủ yếu là sản phẩm Hồng trà). Tuy nhiên, do xuất khẩu dưới dạng nguyên liệu thô, chưa có bao bì nhãn mác và phải thông qua công ty trung gian nên đang là trở ngại lớn trong việc quảng bá sản phẩm của HTX tới các thị trường nước ngoài. Hiện nay, HTX đang làm thủ tục đăng ký mã vùng trồng để xuất khẩu trực tiếp chè.

ii. Tiêu thụ tại thị trường trong nước: Chủ yếu là trà xanh, chiếm 50% sản lượng. Trong đó bán cho các đại lý phân phối chè tại Hà Giang (nhà phân phối Quỳnh Hoa) chiếm 45% và bán tại đại lý phân phối chè tại Hà Nội (cửa hàng MAMA FRUIT và cửa hàng Trà Ngon Việt) (5%) vì người tiêu dùng Hà Nội chưa biết nhiều đến sản phẩm chè hữu cơ của Hợp tác xã Phìn Hồ. Do vậy, để mở rộng thị trường tiêu thụ, Hợp tác xã cần đầu tư xây dựng hệ thống bao bì nhận diện riêng, tăng cường quảng bá giới thiệu sản phẩm đến người tiêu dùng trong và ngoài nước.

3.1.2.2. Thực hiện các bước xây dựng mô hình

Nhìn chung, HTX đã thực hiện đủ 6 bước chính theo quy trình của đề tài đề xuất. Trong khuôn khổ đề tài, năm 2019 đề tài đã tác động vào các bước 2, 5 và 6. Còn các hoạt động khác đề tài tổng kết kết quả của các dự án trước đây.

- *Bước 1: HTX xác định rõ yêu cầu của khách hàng mục tiêu*

Đối với mỗi khách hàng sẽ có những yêu cầu khác nhau về ATTP và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm cũng như phương thức chứng nhận. HTX chế biến chè Phìn Hồ xác định khách hàng mục tiêu là thị trường Đài Loan (xuất khẩu), thị trường Hà Giang và Hà Nội (nội địa), thông qua các hợp đồng mua bán.

Về tiêu chuẩn chất lượng và ATTP của thị trường nội địa: Các đại lý phân phối chè của các tỉnh là các cửa hàng bán thực phẩm sạch, do đó yêu cầu đầu tiên là HTX phải cung cấp đủ các hồ sơ giấy tờ: (1) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, (2) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, (3) Giấy chứng nhận VietGAP/hữu cơ, (4) Phiếu kiểm nghiệm đất và nước, (5) Phiếu kiểm nghiệm dư lượng thuốc BVTV trên từng loại sản phẩm, (6) Giấy chứng nhận tập huấn vệ sinh ATTP. Ngoài ra, sản phẩm khi cung cấp cho thị trường cửa hàng thực phẩm sạch là sản phẩm có đóng gói, dán tem nhãn mác của HTX.

Đối với thị trường xuất khẩu: Để xuất đi các thị trường khó tính như Mỹ, Nhật, Châu Âu,… hay xuất đi các thị trường dễ tính như Đài Loan,… thì tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm là rất khác nhau tùy thuộc thị trường và đơn hàng. Đối với thị trường Đài Loan: Xuất thô dạng nguyên liệu, chưa có bao bì nhãn mác, đóng gói 20 –30kg. Sản phẩm có thể là chè vàng, chè xanh hoặc hồng trà.

- *Bước 2: Xây dựng hệ thống sản xuất để đáp ứng yêu cầu của khách hàng mục tiêu*

Sau khi xác định rõ yêu cầu về ATTP của thị trường xuất khẩu và thị trường nội địa, để tận dụng các lợi thế tự bản thân cây chè Shan Tuyết của HTX như: đã gần với hữu cơ, quá trình sinh trưởng và phát triển của cây chè hoàn toàn tự nhiên không có sự chăm sóc của con người, cộng với khí hậu quanh năm mát mẻ, trong lành, sương mù bao phủ và thổ nhưỡng

NHO QSCert

GIẤY CHỨNG NHẬN
CERTIFICATE

Chứng nhận sản phẩm/ *This is to certify that:*

Chè Shan Tuyết
Shan Tuyet tea

được sản xuất/ *produced by:*

HỢP TÁC XÃ CHÈ BIẾN CHÈ PHÌN HỒ

địa chỉ/ *address:*
Xã Nậm Ty, huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang
Nam Ty commune, Hoang Su Phi district, Ha Giang province
Xã Thông Nguyên, huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang
Thong Nguyen commune, Hoang Su Phi district, Ha Giang provine

địa chỉ sản xuất/ *production address:*
Thôn Tân Minh, thôn Tân Xà Phìn, xã Nậm Ty, huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang
Tan Minh, Tan Xa Phin hamlet, Nam Ty commune, Hoang Su Phi district, Ha Giang province
Thôn Phìn Hồ, thôn Giàng Thượng, xã Thông Nguyên, huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang
Phin Ho, Giang Thuong hamlet, Thong Nguyen commune, Hoang Su Phi district, Ha Giang provine

diện tích sản xuất/ *production area:* **205 ha**

sản lượng dự kiến/ *esomated yield:* **512,5 tấn/năm (tons/year)**

là sản phẩm chuyển đổi năm thứ ba phù hợp với các yêu cầu của
is product in third year of conversion in conformance with
the requirements set forth by:

NÔNG NGHIỆP HỮU CƠ VIỆT NAM
VIETNAMESE ORGANIC (TCVN 11041-2:2017)

theo quyết định số: 3883/QĐ-BKHCN ngày 29 tháng 12 năm 2017 của
Bộ Trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ
which based on the Decision No 3883/QĐ-BKHCN, dated 29 December 2017,
issued by Ministry of Science and Technology

Số chứng nhận/ *Certificate No.:* HC-48/CN-02-0001
Ngày cấp chứng nhận/ *Date of issue:* 12/10/2018
Ngày hết hạn chứng nhận/ *Expiry date:* 12/10/2019

PHẠM THỊ HỒNG TRANG,
On be half of NHO-QSCert

CERTIFICATE

CERTIFICATE No: CH0270010-01.2019
REGISTRATION No: CU 862760

Field of attention:
Organic production methods
Organic EU

Issued to:
Phin Ho Tea Processing Cooperative
Ha Giang Province, VIETNAM
Project in: VIETNAM

Standard:
Control Union Certifications Production Standards and Regulation (EC) No 834/2007 and Regulation (EC) No 889/2008 on organic production of agricultural products and indications referring thereto on agricultural products and foodstuffs, including the amending regulations, and Control Union Certifications (CU) inspection Regulations.

Valid until: 21 January 2020

Control Union Certifications declares to have inspected the unit(s), and/or product(s) of the above mentioned client, and have found them in accordance with the standards mentioned above.

This certificate covers the unit(s), and/or product(s) as listed in the attached annex as of this certificate. This document has been issued on the basis of Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007 and of Regulation (EC) No 889/2008. The control operation has accounted for inherent risks, and has been performed in accordance to the current Regulations.

Upon the Client's request, providing the product must meet CU-CR-006 requirements.

This certificate remains in force until further notice, provided that the client continues to meet the requirements laid down in the client contract with Control Union Certifications and certified in annual inspections by Control Union Certifications.

NB-BIO-01.90
Date of last inspection:
21 January 2019
Last date of inspection: 30 November 2018
Place and date of issue:
Jakarta, 22 January 2019

On behalf of the Managing Director
Mr. Adhi Karta Tama
Certifier

Certifier:
Control Union Certifications
Meuwenhoven 6 B
3011 BJ ZWOLLE
The Netherlands
http://www.controlunion.com
tel. : +31(0)38 4240 100

page 1/1

Annex to CERTIFICATE No: CH0270010-01.2019
REGISTRATION No: CU 862760
Organic production methods
Organic EU

This certificate, referred to in the licence contract as a cover certificate, covers the following PRODUCTS(NOT) and PROCESSES, which meet(s) the requirements of the Regulation (EC) No. 834/2007 and 889/2008, including the amending regulations, which are applicable to the below indicated product(s) or category:

Processing units

Unit no.	Name of unit	Unit ref.	Address	Processes
980 000 20	Agro Processing Trading Group	1-02	Ha Giang - Cameroun, Hoang Su Phi District Ha Giang Province, VIETNAM	Fermentation, Export
980 000 07	Phin Ho Tea Processing Cooperative	1-02	Thong Nguyen - Cameroun, Hoang Su Phi District Ha Giang Province, VIETNAM	Grading, Packaging, Processing, Storage

This certificate including the annex remains property of Control Union Certifications and can be withdrawn in case of term violations as mentioned in the licensee contract, or in case changes or deviations of the above mentioned data occur. The licensee is obliged to inform Control Union Certifications immediately of any changes in the above mentioned data. Only on a signed and dated certificate is valid.

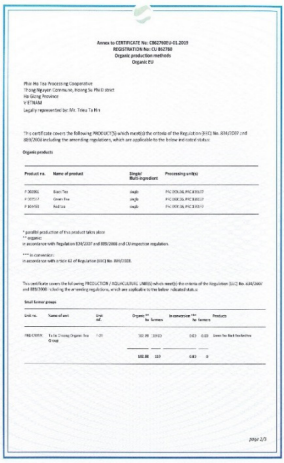
Date of certification:
21 January 2019

Place and date of issue:
Jakarta, 22 January 2019

On behalf of the Managing Director
Mr. Adhi Karta Tama
Certifier

This certificate cannot be used as guarantee certificate for delivered goods!

page 2/3



Annex to CERTIFICATE No: CH0270010-01.2019
REGISTRATION No: CU 862760
Organic production methods
Organic EU

Phin Ho Tea Processing Cooperative
Thong Nguyen Commune, Hoang Su Phi District
Ha Giang Province
VIETNAM
Legally represented by: Mr. Trieu Ta Ninh

This certificate covers the following PRODUCT(S) which meet(s) the criteria of the Regulation (EC) No. 834/2007 and 889/2008 including the amending regulations, which are applicable to the below indicated status:

Organic products

Product no.	Name of product	Single/ Multi-ingredient	Processing unit(s)
P 300001	Black Tea	single	PU 300.06, PU 300.07
P 300017	Green Tea	single	PU 300.06, PU 300.07
P 300002	Red tea	single	PU 300.06, PU 300.07

* parallel production of this product takes place
** organic
*** in accordance with Regulation 834/2007 and 889/2008 and CU inspection regulations.
**** in conversion
*** in accordance with Chapter 6.2 of Regulation (EC) No. 889/2008.

This certificate covers the following PRODUCTS / INGREDIENTS, which meet(s) the criteria of the Regulation (EC) No. 834/2007 and 889/2008 - including the amending regulations, which are applicable to the below indicated status:

Small farmer groups

Unit no.	Name of unit	Unit ref.	Organic % for farmers	In conversion % for farmers	Products
980 000 20	Agro Processing Trading Group - Tea Group	1-01	100.00	0.00	Green Tea, Red Tea, Black Tea, Herbal Tea
			100.00	0.00	

page 3/3

Hình 3.12. Giấy chứng nhận sản phẩm trà đen, trà xanh và hồng trà của HTX theo tiêu chuẩn hữu cơ Châu Âu

đặc biệt thì HTX đã đăng ký chứng nhận chè Shan Tuyết sản xuất theo tiêu chuẩn hữu cơ Việt Nam dưới sự tư vấn của NHO-QSCert. Bên cạnh

Hình 3.11. Giấy chứng nhận sản xuất chè Shan Tuyết của HTX theo tiêu chuẩn hữu cơ Việt Nam

đó, HTX đăng ký chứng nhận hữu cơ Châu Âu, được tư vấn từ công ty Control Union Certifications.

Để thực hiện quản lý nội bộ theo hữu cơ, HTX đã xây dựng hệ thống quản lý ATTP nội bộ của HTX, đứng đầu là Ban Kiểm soát do đại hội thành viên bầu trực tiếp trong số thành viên HTX. Ban Kiểm soát của HTX chế biến chè Phìn Hồ gồm 3 người, có chức năng kiểm tra và giám sát hoạt động của HTX theo quy định của pháp luật và điều lệ HTX. Ban Kiểm soát thực hiện nhiệm vụ chính sau: Lập kế hoạch sản xuất; Giám sát chất lượng trong hoạt động sản xuất chè hữu cơ của các thành viên sản xuất, giám sát hoạt động sơ chế, đóng gói theo tiêu chuẩn HACCP, giám sát hoạt động tiêu thụ chè của nhà cung ứng. HTX cũng ban hành quy định xử phạt, có chế tài không tiêu thụ sản phẩm rau đối với người sản xuất nếu không tuân thủ quy trình sản xuất của HTX.

Để tăng cường năng lực sản xuất chè hữu cơ trong khuôn khổ đề tài, Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển HTNN đã phối hợp với HTX chế biến chè Phìn Hồ tổ chức các khóa tập huấn kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ trong nhóm sản xuất và kỹ năng thanh tra, giám sát chéo giữa các nhóm...

Đối tượng tập huấn: Gồm thành viên HTX và Ban quản trị, công nhân sản xuất, chế biến trong các mô hình chè.

Phương pháp tập huấn: Giảng viên là cán bộ có trình độ chuyên môn cao về kỹ năng quản lý chất lượng và thanh gia giám sát chéo, đồng thời cũng là cán bộ tham gia thực hiện đề tài.

Nội dung tập huấn: Kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ trong nhóm sản xuất và kỹ năng thanh tra, giám sát chéo giữa các nhóm cho các hộ nông dân sản xuất nguyên liệu, đối tác của HTX. Các nội dung chính tập huấn:

- Chất lượng sản phẩm nông sản.
- Các bước cơ bản xây dựng chất lượng sản phẩm của một tổ chức nông dân.
- Điều phối, quản lý quy trình chất lượng sản phẩm của HTX.
- Quy trình quản lý chất lượng của HTX.
- Các quy chuẩn, tiêu chuẩn chất lượng trong lĩnh vực nông nghiệp.
- Hướng dẫn xây dựng mô hình quản lý chất lượng nội bộ.
- Hướng dẫn thanh kiểm tra chéo giữa các nhóm sản xuất.

Kết quả tập huấn: Đề tài đã tổ chức cho 30 người là thành viên ban quản trị HTX và các hộ sản xuất tham gia 02 lớp tập huấn về kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ trong nhóm sản xuất; 02 lớp tập huấn kỹ năng thanh tra, giám sát chéo giữa các nhóm. Qua lớp tập huấn, các học viên được trang bị kiến thức liên quan đến quản lý nội bộ, các tiêu chuẩn chất lượng, thực hành sản xuất nông nghiệp tốt, kiến thức về ATTP để áp dụng trong quá trình sản xuất, quản lý giám sát chất lượng nhằm đảm bảo cải thiện ATTP trong chuỗi.

- *Bước 3: Xây dựng các quy tắc thực hành chế biến, đóng gói sản phẩm*

Sản phẩm của HTX chế biến chè Phìn Hồ được bán cho thị trường Đài Loan và các đại lý phân phối tại Hà Giang và Hà Nội. Trước đó, HTX đã đăng ký chứng nhận quy trình chế biến, đóng gói theo tiêu chuẩn HACCP và được sự tư vấn của Công ty CP chứng nhận & kiểm nghiệm FAO. Sản phẩm trà xanh, trà đen và hồng trà của HTX được đăng ký cấp chứng nhận hữu cơ Châu Âu dưới sự tư vấn của Control Union Certifications.

FAO
CERTIFICATION AND TESTING

GIẤY CHỨNG NHẬN
CERTIFICATE

Chứng nhận cho/Certificate for:

HỢP TÁC XÃ CHẾ BIẾN CHÈ PHÌN HỒ

Địa chỉ/Address:
Thôn Làng Giang, xã Thông Nguyên, huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang
Lang Giang hamlet, Thong Nguyen commune, Hoang Su Phi district, Ha Giang province

Địa chỉ nhà máy/Factory address:
Thôn Làng Giang, xã Thông Nguyên, huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang
Lang Giang hamlet, Thong Nguyen commune, Hoang Su Phi district, Ha Giang province

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của Tiêu Chuẩn:
Evaluated and in accordance with requirements of the standards.

Hệ thống quản lý chất lượng theo TCVN 5603:2008
HACCP
Quality management system follow TCVN 5603:2008 HACCP

Cho lĩnh vực/for the field:
Sơ chế và đóng gói sản phẩm từ Chè
Preliminary processing and packaging products from Tea

Được sử dụng dấu chứng nhận/Use the certificate mark.

CERTIFIED FAO HACCP FAO-HT-02-02

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

Trần Như Ý

Mã số CN/Certification code: FAO-HT-02-02
Ngày cấp/Issue date: 25/12/2018
Hiệu lực đến/Expiry date: 24/12/2021

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
FAO CERTIFICATION AND TESTING CORPORATION
Địa chỉ: 154/6B, đường Âu Dương Lân, phường 3, quận 8, thành phố Hồ Chí Minh
Address: 154/6B Au Duong Lan street, 3 ward, 8 District, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Phone: 0969 444 096

HÌNH 3.13. Giấy chứng nhận chế biến và đóng gói sản phẩm chè Shan Tuyết hữu cơ của HTX theo tiêu chuẩn HACCP

Đối với hoạt động sau thu hoạch của HTX, việc thay đổi thực hành về chế biến, đóng gói đòi hỏi đầu tư nâng cấp về cơ sở hạ tầng, như nâng cấp mở rộng nhà xưởng, kho bảo quản sản phẩm và máy móc công nghệ chế biến chè Shan Tuyết cổ thụ. Phương thức đầu tư ở đây được HTX xác định là cùng đầu tư. Nhà xưởng, kho bảo quản sản phẩm và máy móc công nghệ chế biến chè Shan Tuyết của HTX được đầu tư với kinh phí 3.466,1 triệu đồng. Trong số đó, HTX nhận được hỗ trợ từ Quỹ Phát triển Nông nghiệp Quốc tế (IFAD) 1.370 triệu đồng và tự đầu tư 2.096,1 triệu. Bên cạnh đó, HTX đã xây mới văn phòng làm việc

và phòng trưng bày sản phẩm. Việc đổi mới dây chuyền công nghệ chế biến đã giúp nâng công suất từ 4 tấn chè tươi lên 15 tấn/ngày.

- *Bước 4: Xây dựng và ký kết các hợp đồng bán sản phẩm*

Giữa HTX chế biến chè Phìn Hồ và các tác nhân thương mại kinh doanh chè đều ký kết hợp đồng, đảm bảo việc quản lý chất lượng sản phẩm đều dựa trên các tiêu chuẩn chất lượng ATTP rõ ràng: Hữu cơ, HACCP… Ngoài ra, hợp đồng cũng nêu rõ số lượng và giá bán theo tuần để HTX có kế hoạch cung ứng. Cơ chế thanh toán của các đại lý phân phối chè tại Hà Nội và Hà Giang là sau 15 ngày qua ngân hàng. Cơ chế thanh toán với công ty trung gian để xuất khẩu chè sang Đài Loan là ứng trước 30%; số còn lại thanh toán sau khi thanh lý hợp đồng. Hình thức thanh toán là tiền mặt hoặc chuyển khoản. Mỗi hợp đồng ký giữa HTX chế biến chè Phìn Hồ với tác nhân thương mại kinh doanh chè đều thể hiện rõ tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và chất lượng sản phẩm.

- *Bước 5: Xây dựng hệ thống bao bì nhãn mác/truy xuất nguồn gốc điện tử và thương hiệu được đăng ký*

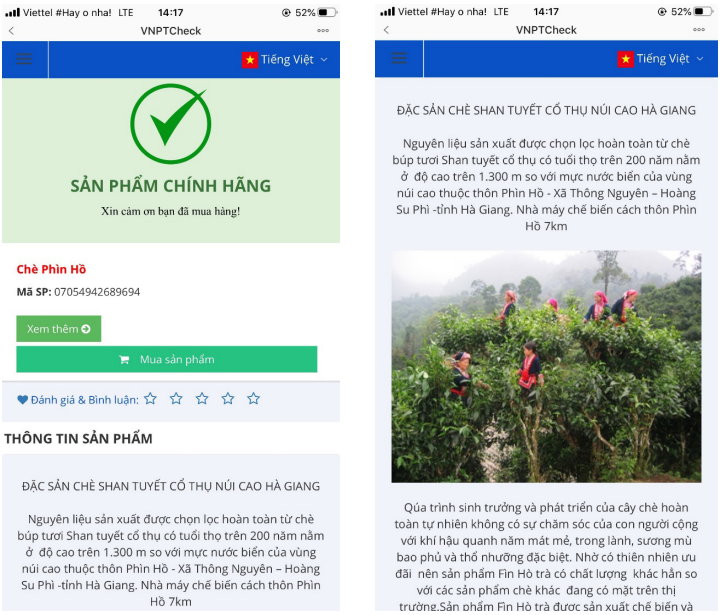
Xây dựng hệ thống bao bì, nhãn mác: Đề tài đã hỗ trợ HTX chế biến chè Phìn Hồ thiết kế, xây dựng 10 mẫu bao bì nhãn mác cho các loại sản

Hình 3.14. Một số bao bì nhãn mác của HTX chè hữu cơ Phìn Hồ

phẩm chè của HTX, được HTX và người tiêu dùng đánh giá cao. Việc sử dụng các bao bì, nhãn mác này đã giúp cho giá bán sản phẩm tăng lên khoảng từ 10–15%.

Xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc: HTX đã xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử và đưa vào sử dụng tem vỡ QR code nhằm:

- Quản lý nguồn gốc xuất xứ sản phẩm, giúp tăng cường sự tương tác giữa người tiêu dùng với vùng sản xuất. Hoạt động này giúp tăng cường lòng tin của người tiêu dùng với sản phẩm chè của HTX.
- Hệ thống truy xuất điện tử có thể kiểm tra và sử dụng thông qua điện thoại smartphone, máy tính bảng... nên rất dễ ứng dụng cho nhiều loại sản phẩm khác nhau.



HÌNH 3.15. Thông tin nguồn gốc chè thể hiện trên điện thoại của người tiêu dùng

Hỗ trợ HTX tham gia Chương trình sản phẩm OCOP tỉnh Hà Giang: Theo kết quả đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP Hà Giang tháng 12/2019, ba sản phẩm trà của HTX chế biến chè Phìn Hồ đã được công nhận 4 và 5 sao OCOP Hà Giang. Trong đó, hai sản phẩm được Hội đồng đánh giá OCOP cấp tỉnh xếp loại 5 sao là Hồng trà và Trà xanh. Hai

sản phẩm này được tỉnh Hà Giang đề xuất Bộ NN&PTNT xem xét, đánh giá sản phẩm cấp Quốc gia. Sản phẩm Bạch trà của HTX xếp loại 4 sao cấp tỉnh. Các sản phẩm trà của HTX chế biến chè Phìn Hồ được Hội đồng chấm điểm OCOP cấp tỉnh đánh giá rất cao bởi được đầu tư, sản xuất chuyên nghiệp, chất lượng, các thủ tục pháp lý về chứng nhận sản phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm, vùng nguyên liệu hữu cơ.

Hỗ trợ HTX xây dựng Chỉ dẫn địa lý Hà Giang cho sản phẩm chè Shan Tuyết: Chỉ dẫn địa lý Hà Giang cho sản phẩm chè Shan Tuyết đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận đăng ký Chỉ dẫn địa lý số 69 theo Quyết định số 2835/QĐ-SHTT ngày 16/08/2018. Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý Hà Giang cho sản phẩm chè Shan Tuyết bao gồm các xã nằm trong vùng quy hoạch tại các huyện Bắc Quang, Quang Bình, Xín Mần, Hoàng Su Phì, Vị Xuyên, TP Hà Giang. Trong đó, vùng nguyên liệu chè của HTX chế biến chè Phìn Hồ nằm trong khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý. Tổ chức quản lý Chỉ dẫn địa lý là Sở NN&PTNT tỉnh Hà Giang. Tuy nhiên, hiện nay HTX chế biến chè Phìn Hồ chưa được cấp quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý. Trong tương lai gần, HTX Phìn Hồ sẽ khai thác thương hiệu Chỉ dẫn địa lý Hà Giang trên nhãn mác của sản phẩm.

- *Bước 6: Hỗ trợ HTX quảng bá sản phẩm an toàn tới người tiêu dùng*

HTX cần được tăng cường năng lực về tiếp thị để đàm phán với các siêu thị và giới thiệu sản phẩm an toàn trực tiếp đến người tiêu dùng để xây dựng lòng tin.

Để đáp ứng được nhu cầu thị trường xuất khẩu, HTX đã nâng công suất, đổi mới công nghệ cho phù hợp. Trong 2 năm 2016–2017, HTX đã mang sản phẩm đến giới thiệu tại Hội chợ Thương mại quốc tế chè khu vực châu Âu tổ chức ở Đức; năm 2017 tham gia triển lãm, quảng bá sản phẩm tại Trung Quốc… Vì vậy, HTX có thêm nhiều cơ hội tìm kiếm đối tác mới.

- Kết nối với cửa hàng, siêu thị tại Hà Nội nhằm thử nghiệm bán sản phẩm: Hiện nay, nhóm đề tài đã kết nối với các cửa hàng thực phẩm sạch tại Hà Nội. Sản phẩm chè hữu cơ của HTX Phìn Hồ được thử nghiệm bán tại cửa hàng MAMA FRUIT (số 207, Giáp Nhất, Nhân Chính, Thanh Xuân, Hà Nội) và Cửa hàng Trà Ngon Việt (số 22 Lê

HÌNH 3.16. Giới thiệu sản phẩm chè hữu cơ đến các đối tác Hàn Quốc, Nhật Bản
a. Chè Shan Tuyết của HTX Phìn Hồ, Hà Giang được Trung tâm NC và PT HTNN tặng các bạn Hàn Quốc; b. Tiếp đón các bạn Nhật Bản với Trà Phìn Hồ và Túng Sán, Hà Giang

HÌNH 3.17. Gian hàng giới thiệu sản phẩm chè hữu cơ của HTX Phìn Hồ tại hội chợ

Trọng Tấn, Thanh Xuân, Hà Nội). Lượng tiêu thụ tại đây chiếm 5% tổng sản lượng của HTX.

- Đề tài đã hỗ trợ HTX chè Phìn Hồ tham gia hội chợ giới thiệu quảng bá sản phẩm tại Hà Giang.

- Sản xuất các chương trình truyền thông để tăng cường quảng bá và giới thiệu sản phẩm tới các thị trường trong và ngoài tỉnh. Đề tài đã xây dựng 01 phóng sự video về hoạt động của HTX chế biến chè Phìn Hồ và Mô hình quản lý chuỗi giá trị chè hữu cơ Phìn Hồ, Hoàng Su Phì, Hà Giang được phát trên kênh truyền hình Nông nghiệp – Nông dân – Nông thôn (VTC16) tạo ra hiệu ứng lan tỏa trong sản xuất và tiêu thụ chè trong mô hình. Địa chỉ của phóng sự: https://www.youtube.com/watch?v=6lXMjOHYyWQ.
- Đề tài cũng đã đăng 01 bài báo quảng bá về sản phẩm chè hữu cơ Hà Giang trên Tạp chí Khoa học và Phát triển Nông thôn Việt Nam số 47 (2019) trang 63-65.

3.1.2.3. Kinh nghiệm rút ra từ xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi chè hữu cơ an toàn của Hợp tác xã chế biến chè Phìn Hồ

- *Quản lý nội bộ tốt về ATTP và chất lượng sản phẩm theo chiều ngang*

Tham gia vào hệ thống quản lý ATTP nội bộ theo chiều ngang của HTX là Ban Kiểm soát do đại hội thành viên bầu trực tiếp trong số thành viên HTX. Ban Kiểm soát của HTX chế biến chè Phìn Hồ gồm 3 người, có chức năng kiểm tra và giám sát hoạt động của HTX theo quy định của pháp luật và điều lệ HTX. Ban Kiểm soát thực hiện nhiệm vụ chính sau: Lập kế hoạch sản xuất; Giám sát chất lượng trong hoạt động sản xuất chè hữu cơ của các thành viên sản xuất, giám sát hoạt động sơ chế, đóng gói theo tiêu chuẩn HACCP, giám sát hoạt động tiêu thụ chè của nhà cung ứng. HTX có quy định xử phạt, có chế tài không tiêu thụ sản phẩm rau đối với người sản xuất nếu không tuân thủ quy trình sản xuất của HTX.

- *Quản lý tốt về ATTP và chất lượng sản phẩm từ bên ngoài theo chiều dọc chuỗi*

- Quản lý theo hợp đồng của các tác nhân thương mại

Đối với thị trường xuất khẩu: Vì xuất khẩu chè thô qua công ty trung gian nên không yêu cầu cao về giấy tờ thủ tục, chỉ cần giấy chứng nhận về ATTP: HACCP, hữu cơ. Trước khi ký hợp đồng, công ty sẽ đến trực tiếp cơ sở sản xuất kiểm tra điều kiện sản xuất, chế biến, đóng gói. Nếu đạt

yêu cầu thì công ty mới ký hợp đồng tiêu thụ sản phẩm với HTX. Trong mỗi hợp đồng đều quy định rõ yêu cầu tiêu chuẩn sản phẩm. Trong mỗi chuyến hàng xuất sang Đài Loan, phía bên thu mua chè đều lấy mẫu phân tích sản phẩm.

Đối với thị trường nội địa (Đại lý phân phối chè tại Hà Giang và Hà Nội). Trước khi chè được đưa vào các cửa hàng, ngoài các yêu cầu về thủ tục giấy tờ như: (1) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, (2) Giấy chứng HACCP, (3) Giấy chứng nhận hữu cơ, (4) Phiếu kiểm nghiệm đất và nước, (5) Phiếu kiểm nghiệm dư lượng thuốc BVTV trên từng loại sản phẩm, (6) Giấy chứng nhận tập huấn vệ sinh ATTP thì các cửa hàng đó sẽ đến trực tiếp cơ sở sản xuất kiểm tra điều kiện sản xuất, chế biến, đóng gói, kiểm tra hồ sơ sản xuất. Nếu đạt thì các cửa hàng/công ty mới ký hợp đồng tiêu thụ sản phẩm với HTX chế biến chè Phìn Hồ. Trong mỗi hợp đồng quy định rõ yêu cầu tiêu chuẩn sản phẩm. Định kỳ 6 tháng/lần cửa hàng đánh giá điều kiện sản xuất, chế biến, đóng gói.

- Quản lý của tổ chức chứng nhận độc lập

Control Union Certifications tiến hành giám sát, kiểm tra và cấp chứng nhận hữu cơ Châu Âu cho sản phẩm trà đen, trà xanh và hồng trà của HTX. Tiêu chuẩn kiểm tra dựa vào quy định của Quy chế hội đồng (EC) số 834/2007 ngày 28/6/2017 về sản xuất hữu cơ và ghi nhãn sản phẩm hữu cơ; Quy chế Ủy ban (EC) số 889/2008 ngày 05/9/2008 quy định chi tiết việc thực hiện Quy chế Hội đồng (EC) số 834/2007. Tần suất giám sát: 1 lần/năm.

NHO-QSCert tiến hành giám sát, kiểm tra và cấp giấy chứng nhận sản xuất chè Shan Tuyết của HTX theo tiêu chuẩn hữu cơ. Tiêu chuẩn kiểm tra dựa vào Quyết định số 3883/QĐ-BKHCN ngày 29/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ. Tần suất giám sát: 1 lần/năm. Hình thức kiểm tra: chủ yếu nhắc nhở, thông báo lỗi khi có vi phạm.

Công ty CP Chứng nhận & Kiểm nghiệm FAO tiến hành giám sát, kiểm tra và cấp giấy chứng nhận sản phẩm chè Shan Tuyết của HTX được sơ chế và đóng gói theo tiêu chuẩn HACCP (Hệ thống quản lý chất lượng theo TCVN 5603:2008). Việc kiểm tra dựa vào TCVN 5603:2008 của Bộ Khoa học và Công nghệ. Đánh giá sản phẩm đạt tiêu chuẩn trên cơ sở các yêu cầu về hạ tầng, kho bãi, vệ sinh chế biến, đóng gói, hồ sơ giấy tờ… Tần suất giám sát: 1 lần/năm. Hình thức kiểm tra chủ yếu nhắc nhở, thông báo lỗi khi có vi phạm.

Sở NN và PTNT Hà Giang: Giám sát, quản lý điều kiện sản xuất NSTP an toàn.

Quản lý của Phòng NN&PTNT huyện Hoàng Su Phì: Giám sát thực hành sản xuất, kiểm tra đột xuất về tình hình sản xuất của các thành viên trong HTX, lấy mẫu, kiểm tra và khuyến cáo cho các thành viên. Tuyên truyền vận động, hỗ trợ đầu tư công nghệ mới. Định kỳ 6 tháng kiểm tra một lần.

Quản lý của Sở Y tế Hà Nội và Sở Công Thương Hà Nội đối với tác nhân thương mại: Sở Y tế Hà Nội thông qua hệ thống thanh tra ATTP kiểm tra đối với đại lý phân phối chè tại Hà Nội. Sở Công Thương Hà Nội quản lý các đại lý phân phối chè tại Hà Nội về sử dụng nhãn mác hợp quy, hợp chuẩn.

Quản lý của Sở Y tế Hà Giang đối với HTX chè Phìn Hồ và đại lý phân phối chè tại Hà Giang: Đối với HTX, Sở Y tế Hà Giang kiểm tra định kỳ về chế biến, đóng gói, các chỉ số vi sinh trên sản phẩm chè. Đối với đại lý phân phối chè tại Hà Giang thì Sở Y tế Hà Giang quản lý thông qua hệ thống thanh tra ATTP.

Sở Công Thương Hà Giang: Đội quản lý thị trường kiểm tra đại lý phân phối chè tại Hà Giang về sử dụng nhãn mác hợp quy, hợp chuẩn.

Quản lý của người tiêu dùng: Có thể yêu cầu chứng chỉ của các công ty bán sản phẩm, thực hiện kiểm tra thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm bằng mã QR trên điện thoại. Người tiêu dùng còn có thể kiểm tra thông tin về thực hành sản xuất, hoặc phản ánh chất lượng sản phẩm qua điện thoại trực tiếp đến HTX.

Nhìn chung, với quy trình quản lý ATTP kết hợp theo chiều dọc và chiều ngang thì sản phẩm chè Shan Tuyết của HTX chế biến chè Phìn Hồ đã đáp ứng được chất lượng khi đưa ra thị trường tiêu thụ, trong đó tiêu chí ATTP đã được tích hợp vào trong các tiêu chí chất lượng thể hiện trong hợp đồng.

Một số chính sách đã ban hành nhưng chưa được các địa phương áp dụng do thiếu văn bản hướng dẫn cụ thể cũng đã được đề tài thử nghiệm, như chính sách về truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ thông tin, chính sách về dán nhãn sản phẩm và chính sách hỗ trợ tiếp cận thị trường trong nước và xuất khẩu của Nghị định 98. Các kết quả của mô hình về dán nhãn cho các tiêu chuẩn ATTP như VietGAP, kết hợp với truy xuất

nguồn gốc và tiếp thị thương hiệu đã tạo lòng tin cho người tiêu dùng, góp phần làm cho mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn Chè Phìn Hồ trở nên bền vững. Điều này cho thấy sự cần thiết phải có văn bản hướng dẫn cụ thể để áp dụng rộng rãi các chính sách nêu trên.

3.1.3. Xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị xoài an toàn của Hợp tác xã xoài Suối Lớn, xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai

3.1.3.1. Cơ sở lựa chọn mô hình

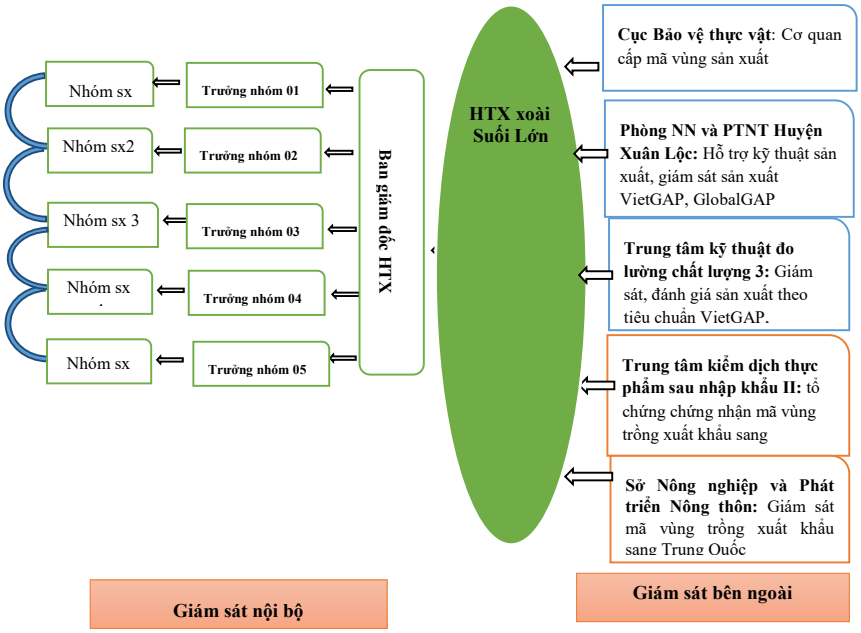
Năm 2007, 29 thành viên trồng xoài tại xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc tỉnh Đồng Nai đã liên kết để thành lập HTX Nông nghiệp – Dịch vụ - Thương mại – Du lịch Suối Lớn với diện tích trồng xoài là 80 ha. Những năm đầu tiên, HTX luôn trăn trở với việc tìm đối tác, tìm đầu ra cho quả xoài Suối Lớn với mong muốn đưa sản phẩm xoài ra thế giới. Tuy nhiên, để quả xoài xuất ngoại, đòi hỏi phải có quy trình thực hành kỹ thuật sản xuất theo tiêu chuẩn GAP. Sau nhiều năm nỗ lực, đến giữa năm 2010, HTX đã được Trung tâm Kỹ thuật đo lường chất lượng 3 trao giấy chứng nhận VietGAP, sau đó tiếp tục được trao giấy chứng nhận GlobalGAP sau 1 năm thực hiện thí điểm trên diện tích 15 ha với sản lượng 450 tấn quả/năm. Đây cũng là đơn vị sản xuất nông nghiệp đầu tiên của Đồng Nai đạt tiêu chuẩn này.

Hiện nay, HTX có 50 hội viên với diện tích trồng xoài được mở rộng tới 210ha, trong đó có gần 25 ha xoài đạt chuẩn VietGAP và GlobalGAP, mỗi năm cung cấp cho thị trường khoảng 6.300 tấn xoài. Năng suất trung bình đạt 30 tấn/ha, thu nhập hơn 100 triệu đồng/ha sau khi trừ mọi chi phí. Với 210 ha xoài, lợi nhuận thu được hàng năm của HTX trên 20 tỉ đồng. Sản phẩm xoài của HTX đã được xuất khẩu sang các thị trường Nhật Bản, Hàn Quốc, Hong Kong, Ukraine, Trung Quốc, trong đó chủ yếu sang Trung Quốc và tiêu thụ nội địa. Hiện nay, HTX cũng đã tiếp cận được với các thị trường khó tính hơn, như thị trường Australia để xuất khẩu.

Tầm nhìn của HTX Suối Lớn không chỉ dừng lại ở 210 ha xoài như hiện nay mà tư duy sản xuất lớn đã và đang hình thành với kế hoạch trong những năm tới là xây dựng cánh đồng lớn để tập hợp những người

trồng xoài lại với nhau sản xuất theo một quy trình đạt chuẩn VietGAP. Đặc biệt, HTX xoài Suối Lớn đang liên kết với các doanh nghiệp xây dựng vùng nguyên liệu, xây dựng nhà máy chế biến xoài sấy dẻo và các sản phẩm khác từ xoài để xuất khẩu sang các thị trường Châu Âu, Nga, Mỹ... Việc mở rộng thị trường không những giúp thành viên HTX nâng cao thu nhập mà còn giới thiệu, quảng bá trái cây Việt Nam đến với bạn bè thế giới.

Hiện nay, HTX đang có 5 nhóm sản xuất, với quy mô mỗi nhóm xấp xỉ 10 hộ. Trưởng mỗi nhóm sản xuất có vai trò quan trọng trong kiểm tra quy trình sản xuất, chia sẻ kinh nghiệm sản xuất, thông báo các thông tin về thị trường với thành viên trong nhóm. Các nhóm luôn có sự trao đổi thông tin, thực hiện kiểm tra chéo về quy trình sản xuất. Việc giám sát nội bộ trong HTX đang được thực hiện tốt. Bên cạnh các nhóm sản xuất, còn có các đơn vị chứng nhận, đơn vị quản lý thực hiện đánh giá về thực hành sản xuất VietGAP, GlobalGAP và giám sát về việc tuân thủ các quy định sản xuất theo mã vùng sản xuất.



Sơ đồ 3.3. Mô hình quản lý ATTP tại HTX Xoài Suối Lớn
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu của đề tài)

Để thấy rõ những yếu tố ảnh hưởng đến thành công, tính bền vững cũng như thất bại trong phát triển chuỗi xoài an toàn tỉnh Đồng Nai, chúng tôi tiến hành phân tích SWOT chuỗi xoài Suối Lớn và kết quả được thể hiện qua bảng sau:

Bảng 3.2. Phân tích SWOT chuỗi xoài Suối Lớn tỉnh Đồng Nai

Điểm mạnh (S)	**Điểm yếu (W)**
• S1- Giám đốc HTX có kinh nghiệm, nhiệt tình. • S2 - Các thành viên HTX tin tưởng và áp dụng theo quy trình VietGAP và GlobalGAP • S3 - Chất lượng sản phẩm đã đạt tiêu chuẩn xuất khẩu đi các nước. • S4 - HTX đã có mã vùng trồng sản xuất để xuất khẩu sang Trung Quốc và Australia.	• W1 - Chất lượng sản phẩm giữa các thành viên còn chưa đồng đều • W2 - Kỹ thuật sản xuất theo các quy trình VietGAP và GlobalGAP của một số thành viên còn yếu • W3 - Thiếu vốn đầu tư mở rộng cơ sở hạ tầng (nhà sơ chế, văn phòng làm việc, xưởng sơ chế đóng gói) • W4 - Quảng bá trên các phương tiện thông tin đại chúng để tiêu thụ tại thị trường trong nước.
Cơ hội (O)	**Thách thức (T)**
• O1 - Điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng thích hợp • O2 - Mở rộng quy mô sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP và GlobalGAP • O3 - Được sự quan tâm, giúp đỡ của các sở, ngành trong tỉnh. • O5 - Thị trường tiêu thụ lớn và giá trị cao, như xuất khẩu sang Châu Âu. • O6 - Đã tiếp cận được thị trường Australia.	• T1 - Rủi ro về thời tiết cực đoan, thiên tai, rủi ro thị trường. • T2 - Tìm kiếm thị trường giá bán cao để tăng thu nhập cho hộ nông dân • T3 - Yêu cầu chất lượng sản phẩm xuất khẩu sang các nước Châu Âu rất nghiêm ngặt. • T4 - Nhân rộng mô hình đòi hỏi hộ tham gia có trình độ kỹ thuật tốt và tuân thủ sản xuất theo quy trình • T5 – Điều kiện dịch bệnh, dịch Covid 19 đã khiến xoài không thể xuất khẩu được sang thị trường nước ngoài.

(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu của đề tài)

HTX Xoài Suối Lớn đã có liên kết với với các công ty thu gom tiêu thụ sản phẩm. Mô hình tiêu thụ xoài của HTX Suối Lớn là đại diện cho mô hình liên kết giữa nông dân với các công ty thu mua để tiến hành xuất khẩu nông sản, tuy khối lượng sản phẩm xuất khẩu sang thị trường Australia chưa nhiều so với năng suất hiện tại của HTX. HTX đang nâng cao hơn nữa chất lượng sản phẩm, sản xuất theo quy trình VietGAP, GlobalGAP, có khu sơ chế riêng biệt, hướng đến xuất khẩu Xoài sang các

nước châu Âu nhờ sản xuất nông sản chất lượng ATTP và liên kết với các công ty thu mua xuất khẩu.

Bảng 3.3. Lịch thời vụ xoài tại HTX Xoài Suối Lớn

T7	T8	T9	T10	T11	T12	T1	T2	T3	T4	T5	T6
	Ra hoa	Ra quả					Thu hoạch				

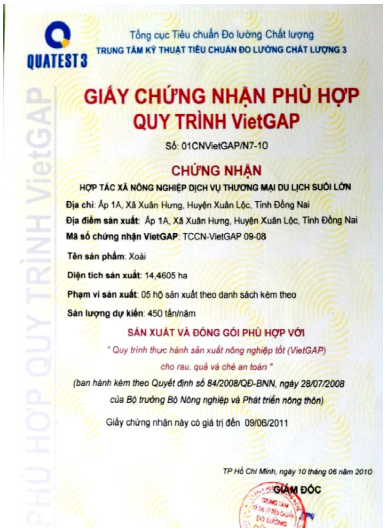
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài)

Hình 3.18. Xoài sau thu hoạch tại HTX

3.1.3.2. Thực hiện các bước xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi xoài an toàn tại Hợp tác xã xoài Suối lớn

- *Bước 1. Xác định được yêu cầu của thị trường*

HTX đã xác định rõ được yêu cầu thị trường về chất lượng sản phẩm sau khi HTX được thành lập. Đến năm 2010, HTX đã được cấp giấy chứng nhận VietGAP, năm 2011 HTX được cấp giấy chứng nhận sản xuất theo tiêu chuẩn GlobalGAP. Bên cạnh nâng cao chất lượng sản phẩm thì quy mô diện tích sản xuất cũng được mở rộng.



Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUATEST 3

GIẤY CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP QUY TRÌNH VietGAP

Số: 01CNVietGAP/N7-10

CHỨNG NHẬN

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP DỊCH VỤ THƯƠNG MẠI DU LỊCH SUỐI LỚN

Địa chỉ: Ấp 1A, Xã Xuân Hưng, Huyện Xuân Lộc, Tỉnh Đồng Nai

Địa điểm sản xuất: Ấp 1A, Xã Xuân Hưng, Huyện Xuân Lộc, Tỉnh Đồng Nai

Mã số chứng nhận VietGAP: TCCN-VietGAP 09-08

Tên sản phẩm: Xoài

Diện tích sản xuất: 14,4605 ha

Phạm vi sản xuất: 05 hộ sản xuất theo danh sách kèm theo

Sản lượng dự kiến: 450 tấn/năm

SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG GÓI PHÙ HỢP VỚI

" Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn "

(ban hành kèm theo Quyết định số 84/2008/QĐ-BNN, ngày 28/07/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Giấy chứng nhận này có giá trị đến: 09/06/2011

TP Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 06 năm 2010

GIÁM ĐỐC

PHÙ HỢP QUY TRÌNH VietGAP

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP QUACERT

DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY (STAMEQ)
VIETNAM CERTIFICATION CENTRE
QUACERT

JAS-ANZ
QUACERT
GLOBALG.A.P

GIẤY CHỨNG NHẬN
CERTIFICATE
GA 0012.11.11/ GGN: 4050373793265

Chứng nhận hệ thống thực hành nông nghiệp tốt của:
This is to certify that the Good Agriculture Practices of

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP, DỊCH VỤ, THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH SUỐI LỚN
SUOI LON COOPERATIVE OF AGRICULTURE, SERVICE, TRADING AND TOURIST

Địa chỉ/ address:
Ấp 1A, đường Suối Lớn, xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
1A Village, Suoi Lon Road, Xuan Hung Commune, Xuan Loc District, Dong Nai Province, Vietnam

cho lĩnh vực / for the following activities:
Xoài trên diện tích 9,6 ha (Phụ lục đính kèm)
Mangoes on 9,6 ha (Appendix attached)

đã được đánh giá theo phương thức 2 và phù hợp với tiêu chuẩn Global G.A.P.:
has been assessed as option 2 and found to conform with following standard Global G.A.P.
General Regulation 3.1 Nov09 and CPCC 3.0-3 Apr09

Giấy chứng nhận này có giá trị từ / This certificate is valid from:
13/6/2011 đến / to 12/6/2012

Tổng cục TC-ĐL-CL
TỔNG CỤC TRƯỞNG
(The Director General of STAMEQ)
Ngô Quý Viết

Hội đồng Chứng nhận
CHỦ TỊCH
(The Chairman of the Certification Board)
Phạm Hồng

Trung tâm Chứng nhận QUACERT
GIÁM ĐỐC
(The Director of QUACERT)
Nguyễn Nam Hải

Accreditation by JAS-ANZ, Acc No. 2277T010435, www.jas-anz.org/register
QUACERT - 8A 8 Hoàng Quốc Việt, Hà Nội, Việt Nam - Tel.: +84 (4) 37563025 ; Fax: +84 (4) 37563108

HÌNH 3.19. Giấy chứng nhận sản xuất theo quy trình VietGAP và GlobalGAP

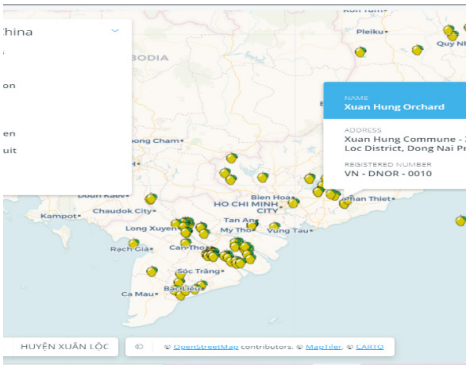
Trung Quốc là thị trường chính của xoài tại HTX Suối Lớn. Các thương lái Trung Quốc và Việt Nam mua xoài từ HTX và bán sang thị trường Trung Quốc. Trong những năm gần đây, việc xuất khẩu hàng nông sản sang thị trường Trung Quốc đã được thắt chặt và có những yêu cầu kiểm tra nghiêm ngặt hơn trước. Xây dựng mã vùng trồng là điều kiện cần để có thể xuất khẩu hàng hóa sang Trung Quốc. HTX Xoài Suối Lớn và xã Xuân Hưng đã đi tiên phong tiến hành xây dựng mã vùng trồng để được phép xuất khẩu, đây là mã vùng trồng đầu tiên của Việt Nam.

THORISED UNIT PARTICIPATING IN THE OFFICIAL ASSURANCE PROGRAM FOR MANGO EXPORTING TO AUSTRALIAN MARKET AND THEIR P.U.
(ISSUED ON 10th FEBRUARY 2017)

Unit	Name of Unit		Address of production area	Surface (ha)	Production Unit Code (PUC)	STA
1	HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP - DỊCH VỤ - THƯƠNG MẠI - DU LỊCH SUỐI LỚN Địa chỉ: Xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai Người đại diện: Nguyễn Thế Bảo Chức vụ: Giám đốc Di động: 0908055160 Email: hoanaisuoilon@gmail.com	1	Xuân Hưng, Xuân Lộc, Đồng Nai (Xoài Đài Loan xanh/Xoài Ba Mía - Taiwan mango variety; group of 17 farmers) Location on Google maps: 1) 10°51'30.5"N, 107°51'15"E 2) 10°51'29.4"N, 107°51'54.7"E 3) 10°51'50.4"N, 107°51'47.5"E 4) 10°51'54.5"N, 107°51'42.7"E 5) 10°51'55.7"N, 107°51'6.5"E 6) 10°51'51.6"N, 107°51'10.3"E 7) 10°51'39.4"N, 107°51'16.5"E	16.54	CD.06.01.01.001	App
2	SUOI LON MANGO COOPERATIVE Address: Xuan Hung Commune, Xuan Loc District, Dong Nai Province, Vietnam Representative: Nguyen Tre Bao (Mr.) Position: Director Mobile: +84908055160 Email: hoanaisuoilon@gmail.com	2	Xuân Hưng, Xuân Lộc, Đồng Nai (Xoài Ươn/Xoài Ông - Bun mango variety; group of 17 farmers) Location on Google maps: 1) 10°51'30.2"N, 107°51'15.1"E 2) 10°51'29.4"N, 107°51'54.1"E 3) 10°51'50.4"N, 107°51'47.1"E 4) 10°51'54.3"N, 107°51'41.1"E 5) 10°51'52.7"N, 107°51'6.4"E 6) 10°51'50.6"N, 107°51'10.3"E 7) 10°51'39.4"N, 107°51'16.0"E	23.86	CD.06.01.02.001	App

Xuân Hưng, 10th February 2017
PERSON RESPONSIBLE FOR AUTHORISING
Mr. Trung Vu
Head of Inspection office of PEPQC 2
Mr. Phan Thi Thu Hien
Director of PEPQC 2

HÌNH 3.20. Mã vùng trồng xuất khẩu sang Australia của HTX xoài Suối Lớn



HÌNH 3.21. Mã vùng trồng xuất khẩu sang Trung Quốc của xã Xuân Hưng

Đề tài đã tổ chức tập huấn cho HTX về "Tăng cường năng lực quản lý chất lượng nội bộ trong sản xuất và kỹ năng thanh tra giám sát chéo giữa các nhóm sản xuất", với sự tham gia của thành viên và Ban Quản trị HTX. Nội dung chương trình tập huấn đã tập trung nâng cao nhận thức cho thành viên HTX những kiến thức như sau:

- Các loại tiêu chuẩn chất lượng hiện hành trong sản xuất nông nghiệp;
- Vai trò của các HTX trong sản xuất nông sản an toàn;
- Hệ thống quản lý chất lượng nội bộ, thanh tra, giám sát chéo trong nhóm sản xuất VietGAP.

▪ *Bước 2. Triển khai xây dựng mã vùng sản xuất cho sản phẩm xoài Suối Lớn*

Theo quy định của Trung Quốc, quả tươi nhập khẩu vào nước này bắt buộc phải có thông tin truy xuất nguồn gốc và yêu cầu cơ quan thẩm quyền của nước xuất khẩu phải cung cấp thông tin mã số vùng trồng, cơ sở đóng gói quả tươi cho cơ quan thẩm quyền Trung Quốc để đảm bảo xuất khẩu quả tươi thuận lợi, đáp ứng quy định của nước nhập khẩu, Bộ NN&PTNT đã đề nghị UBND các tỉnh và thành phố trực thuộc Trung ương và các đơn vị thuộc Bộ triển khai thực hiện cấp thông tin vùng trồng và cơ sở đóng gói quả tươi xuất khẩu.

Xoài sản xuất tại xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc–Đồng Nai đã được cấp mã vùng trồng dưới sự hỗ trợ của Sở NN&PTNT tỉnh Đồng Nai và Phòng Nông nghiệp huyện Xuân Lộc. Bên cạnh đó, HTX xoài Suối Lớn cũng đã xây dựng mã vùng trồng để có thể xuất khẩu xoài sang thị trường Australia, việc đánh giá về vùng sản xuất được Trung tâm Kiểm dịch thực phẩm sau nhập khẩu 2 thực hiện và Cục BVTV cấp mã vùng trồng. Năm 2017, HTX xoài Suối Lớn đã được cấp mã vùng trồng để xuất khẩu sang thị trường Australia. Đến nay, việc xuất khẩu sang Australia đã được thực hiện được trên 2 năm. Do Australia là một thị trường nhiều tiềm năng, giá bán xoài xuất khẩu sang đây thường cao hơn so với bán cho thương lái, HTX đang hướng đến việc nâng cao hơn nữa sản lượng xuất khẩu.

▪ *Bước 3: Tổ chức sơ chế, phân loại, đóng gói sau thu hoạch*

Sản phẩm xoài được thu gom, đóng gói. Hiện nay, HTX đã xây dựng được khu vực tập kết xoài chung để phân loại, đóng gói chuẩn bị xuất bán.

HTX đã sử dụng túi bao bọc xoài nên đã hạn chế được việc hư hỏng, trầy xước vỏ xoài trong quá trình vận chuyển sau thu hoạch. Tuy nhiên, cơ sở hạ tầng và thực hành sau thu hoạch của khu sơ chế đóng gói hiện nay chưa hoàn toàn đạt tiêu chuẩn về ATTP, chưa được tổ chức tối ưu để tăng năng suất. Dựa trên đề xuất của đề tài về nhu cầu nâng cấp chuỗi giá trị của HTX, Bộ NN&PTNT đã hỗ trợ đầu tư dự án của UNIDO trong cải thiện công nghệ sau thu hoạch nhằm tăng khả năng cạnh tranh của xoài ở Đồng bằng sông Cửu Long. HTX xoài Suối Lớn sẽ áp dụng các công nghệ sáng tạo sau thu hoạch như trang bị một bể khử nhựa cây để ngăn trái cây bị bỏng do nhựa cây, một máy chải để tiết kiệm nước và làm sạch trái cây, một máy phun nước nóng để kiểm soát các bệnh do vi khuẩn sau thu hoạch và một máy sấy. Khu vực làm mát gồm một hệ thống khí ép và các hệ thống kho lạnh được lắp đặt tại HTX để bảo quản và kéo dài thời hạn sử dụng của xoài sau thu hoạch, có thể vận chuyển đến các thị trường xa. Mục tiêu là nhờ áp dụng các công nghệ tối ưu trong khâu sau thu hoạch HTX sẽ thành công trong việc giảm tổn thất sau thu hoạch từ 27% tổng sản lượng xuống dưới 5%.

Hệ thống thiết bị sơ chế, đóng gói xoài hoàn chỉnh đạt tiêu chuẩn ATTP được thực hiện trong năm 2019–2020. Hệ thống sơ chế của UNIDO sẽ được chứng nhận Thực hành quản lý tốt (GMP).

Hình 3.22. Xoài được thu gom và đóng gói chuẩn bị bán cho thương lái

- *Bước 4: Ký kết các hợp đồng bán sản phẩm xoài an toàn*

Hợp tác xã xoài Suối Lớn hiện bán xoài cho các thương lái Việt Nam, Trung Quốc, các công ty chế biến và nhập khẩu từ Australia. Trong những năm đầu thực hiện hoạt động kinh doanh, việc ký kết hợp đồng đã được thực hiện giữa bên mua và bên bán. Tuy nhiên, qua thời gian làm việc cùng với nhau nhiều năm, hiện HTX và bên mua chỉ cần đàm phán qua điện thoại, trao đổi thông tin giá cả theo giá bán thị trường. So với bán cho thương lái và công ty chế biến thì giá bán sản phẩm xoài sang thị trường Australia thường cao hơn.

- *Bước 5: Xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử*

Đề tài đã hỗ trợ HTX xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc QR code với dịch vụ tư vấn của HTX Nông nghiệp Số. Nội dung tác động đối với HTX xoài Suối Lớn là xây dựng phần mềm truy xuất nguồn gốc điện tử bằng mã QR code, hỗ trợ 01 năm duy trì phần mềm truy xuất nguồn gốc và in 10.000 tem truy xuất/mô hình. Người tiêu dùng có thể dùng các ứng dụng trên điện thoại để tra cứu thông tin về nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm. Hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm đã giúp cho HTX trong việc quản lý chất lượng sản phẩm và tăng niềm tin vào sản phẩm.

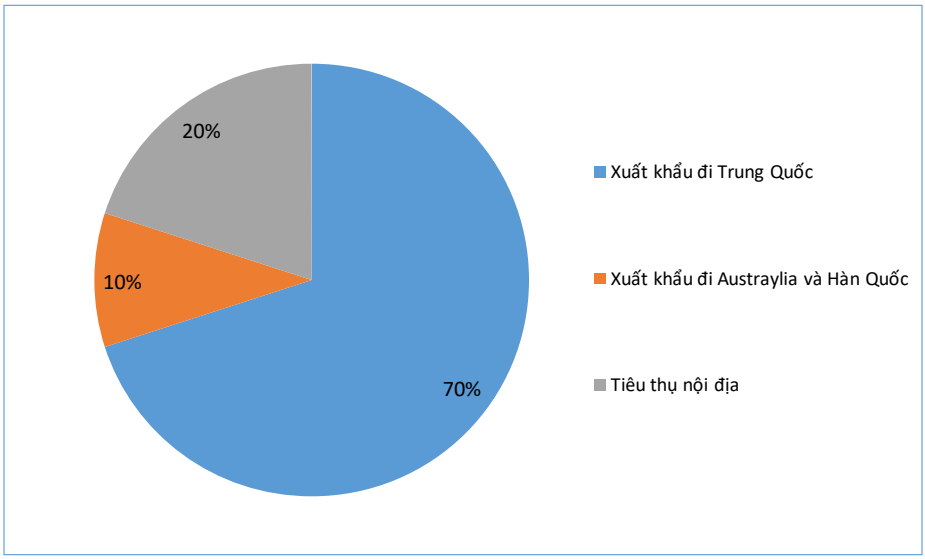
HÌNH 3.23. Mã QR code truy xuất nguồn gốc của xoài tại HTX Xoài Suối Lớn

- *Bước 6: HTX quảng bá sản phẩm an toàn tới người tiêu dùng trong nước và quốc tế*

Về thị trường tiêu thụ, HTX Xoài Suối Lớn đã liên kết với các công ty thu gom, tiêu thụ sản phẩm xuất khẩu sang những thị trường tiềm năng như Australia, Hàn Quốc (chiếm khoảng 10%), phần lớn tại thị trường Trung Quốc (70%), còn lại là tiêu thụ nội địa (khoảng 20%).

Mặc dù khối lượng sản phẩm xuất khẩu sang các thị trường khó tính như Australia, Hàn Quốc, Nhật Bản,… chưa nhiều so với năng suất hiện tại nhưng HTX đang thực hiện nhiều bước để nâng cao hơn nữa chất lượng sản phẩm, như: sản xuất theo quy trình VietGAP, xây dựng khu chế biến riêng biệt và hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm nhằm minh bạch nguồn gốc xuất xứ. Mô hình HTX đang hướng tới là xuất khẩu xoài sang các nước Châu Âu nhờ nông sản đạt chất lượng ATTP và liên kết với các công ty thu mua xuất khẩu.

Đối với thị trường Trung Quốc, HTX đã có kế hoạch chuyển đổi nhanh sang áp dụng chứng nhận mã vùng sản xuất. Xoài bán trong nước chủ yếu bán cho thương lái mua tại vườn, do đó sản phẩm không được gắn logo nhãn mác, chất lượng của sản phẩm được ít người tiêu dùng trong nước



Biểu đồ 3.1. Thị trường tiêu thụ xoài của HTX Suối Lớn, Đồng Nai
(Nguồn: Số liệu điều tra đề tài, 2018)

biết đến. Chính vì vậy, việc tăng cường quảng bá sản phẩm xoài của HTX tới người tiêu dùng trong nước là vô cùng cần thiết.

Trong khuôn khổ đề tài, các hoạt động hỗ trợ tăng cường năng lực cho HTX xoài Suối Lớn bao gồm:

- Hỗ trợ xây dựng 01 phóng sự video do VTC16 thực hiện nhằm giới thiệu, quảng bá mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn xoài của HTX xoài Suối lớn, Xuân Lộc, Đồng Nai. Địa chỉ của phóng sự là http://fcri.com.vn/chi-dan-dia-ly-cho-xoai-suoi-lon-dong-nai-ad14101.html
- Giới thiệu sản phẩm xoài an toàn, có truy xuất nguồn gốc tại các cửa hàng, siêu thị ở TP HCM và Hà nội.

Với hỗ trợ của đề tài, HTX Xoài Suối Lớn đã đưa sản phẩm xoài đến bán tại Phiên chợ xanh Tử Tế tại Thành phố Hồ Chí Minh diễn ra vào các ngày cuối tuần thứ 7 và Chủ nhật hàng tuần. Thời gian đầu giới thiệu, sản phẩm đã được nhiều người tiêu dùng quan tâm và tin dùng với số lượng tiêu thụ mỗi tuần khoảng 2 tạ xoài. Trong thời gian tới, HTX sẽ xúc tiến thương mại, tìm kiếm mở rộng thị trường thông qua ký kết hợp đồng với siêu thị Co-op, Big C, Vinmart tại hai thành phố lớn là Hà Nội và TP HCM. Dự kiến năm 2025 thị trường tiêu thụ trong nước tăng 30–40 % so với sản lượng xoài của HTX.

Các chính sách đã áp dụng thành công trong mô hình là chính sách về HTX, chính sách xây dựng mã vùng sản xuất phục vụ xuất khẩu, chính sách chứng nhận VietGAP và GlobalGAP để đảm bảo ATTP cho sản phẩm, chính sách hỗ trợ đầu tư KHCN và cơ sở hạ tầng cho sơ chế sau thu hoạch.

Một số chính sách đã ban hành nhưng chưa được các địa phương áp dụng do thiếu văn bản hướng dẫn cụ thể cũng đã được đề tài thử nghiệm, như chính sách về truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ thông tin, chính sách về dán nhãn sản phẩm và chính sách hỗ trợ tiếp cận thị trường trong nước và xuất khẩu của Nghị định 98/2018/NĐ-CP. Các kết quả của mô hình dán nhãn cho các tiêu chuẩn ATTP như VietGAP, kết hợp với truy xuất nguồn gốc và tiếp thị thương hiệu nhằm tạo lòng tin cho người tiêu dùng đã làm cho mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn xoài Suối Lớn trở nên bền vững.

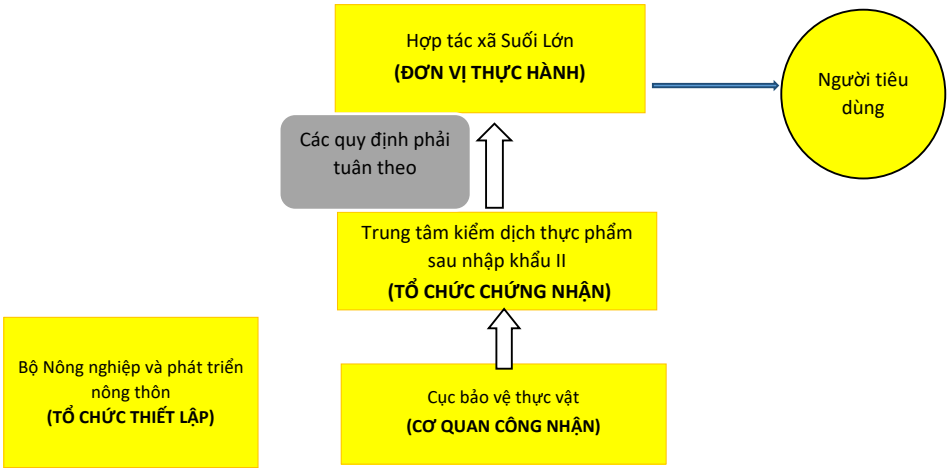
3.1.3.3. Kinh nghiệm rút ra từ kết quả xây dựng mô hình thể chế quản lý và áp dụng chính sách phát triển bền vững chuỗi xoài an toàn của Hợp tác xã Xoài Suối Lớn

- *Quản lý nội bộ tốt về ATTP và chất lượng sản phẩm trong HTX*

Hiện tại, HTX xoài Suối Lớn gồm 5 tổ nhóm sản xuất, có nhóm trưởng và nhóm phó. Trưởng nhóm có trách nhiệm trong việc tổ chức sản xuất, quản lý các thực hành trong sản xuất, đồng thời chia sẻ các thông tin về kinh nghiệm và thông tin về thị trường. Trưởng nhóm sẽ chịu trách nhiệm quản lý sản xuất của nhóm. Trưởng nhóm kiểm tra nhật ký ghi chép thực hành sản xuất của các hộ, kiểm tra thực hành sản xuất, quy định việc ghi chép nhật ký sản xuất là yếu tố bắt buộc với tất cả các thành viên tham gia HTX. Hiện nay, các thành viên trong HTX đã thực hiện việc bao trái để đảm bảo chất lượng và mẫu mã sản phẩm. Trưởng nhóm tiến hành kiểm tra việc bao trái của các hộ.

- *Quản lý mã vùng trồng của HTX xoài Suối Lớn của Cục Bảo vệ thực vật để phục vụ xuất khẩu xoài sang Australia*

HTX xoài Suối Lớn đã được cấp mã vùng trồng của sản phẩm để xuất khẩu sang thị trường Australia. Trung tâm Kiểm dịch thực phẩm sau nhập



Sơ đồ 3.4. Chức năng và vai trò của kiểm tra chất lượng tại HTX xoài Suối Lớn đối với vùng sản xuất
(Nguồn: Tổng hợp nghiên cứu của đề tài, 2019)

khẩu II là đơn vị chịu trách nhiệm đánh giá các tiêu chuẩn vùng sản xuất của HTX xoài Suối Lớn để cấp mã số vùng sản xuất. Hiện nay, Trung tâm Kiểm dịch thực vật sau nhập khẩu II (KDTV sau NK) là đơn vị được Cục Bảo vệ thực vật (BVTV) giao cấp mã số vùng trồng cho các đơn vị có nhu cầu đăng ký.

Các yêu cầu của Cục Bảo vệ thực vật để được cấp mã vùng trồng cho HTX:

- *Thực hiện yêu cầu cấp mã số đối với HTX*

HTX xin cấp mã số cho vùng trồng trái cây xuất khẩu phải gửi bộ hồ sơ bao gồm những loại giấy tờ sau đây đến cơ quan Kiểm dịch thực vật sau nhập khẩu – Cục BVTV: (1) Đơn xin cấp mã số vùng trồng; (2) Thông tin về người đại diện của vùng trồng xin cấp mã số, giấy chứng nhận qua lớp tập huấn về VietGAP); (3) Giấy chứng nhận VietGAP cho vùng trồng xin cấp mã số.

- *Thực hiện yêu cầu xác định diện tích và điều kiện canh tác trong vùng trồng*

- Vùng trồng trái cây xuất khẩu có thể không có chứng nhận VietGAP hoặc chứng chỉ tương đương (GlobalGAP….) nhưng việc canh tác trong vùng phải tuân theo quy trình VietGAP hoặc các quy trình tương đương.

- Vùng trồng xin cấp mã số phải là vùng sản xuất tập trung, không có nhà dân hoặc chợ, chăn thả gia súc, gia cầm bên trong vùng trồng.

- Vùng trồng xin cấp mã số phải trồng duy nhất 1 loại giống cây ăn quả.

- Không trồng xen các loại cây trồng cùng họ với cây trồng chính hoặc các cây ký chủ của các loài dịch hại là đối tượng KDTV của nước nhập khẩu theo kết quả của báo cáo phân tích nguy cơ dịch hại (PRA).

- *Thực hiện yêu cầu về ghi chép nhật ký sản xuất*

- HTX phải có sổ sách để đảm bảo việc ghi chép đầy đủ mọi tác động lên cây trồng trong một vụ canh tác (đốn tỉa, chăm sóc, bón phân, phun thuốc…).

- Yêu cầu về sổ sách là rất quan trọng nhằm phục vụ cho công tác giám sát, duy trì mã số cũng như truy xuất nguồn gốc khi trái cây có vấn đề ở nước nhập khẩu (dư lượng thuốc, dịch hại...).

- *Thực hiện yêu cầu về vệ sinh trên đồng ruộng*

- Xung quanh và bên trong vùng trồng phải sạch cỏ dại, không có bao bì, chai lọ, túi nylon thuốc BVTV, phân bón, hoặc các loại giấy rác khác.

- Phải có 1 khu vực riêng để tập kết và tiêu hủy bao bì, chai lọ, túi nylon thuốc BVTV, phân bón, hoặc các loại giấy rác của cả vùng trồng.

- *Thực hiện yêu cầu về phân loại thành phần dịch hại trong vùng sản xuất*

- Cơ quan kiểm tra sẽ tiến hành điều tra, thu mẫu và giám định thành phần dịch hại đang có trên vùng trồng trái cây xuất khẩu.

- Vùng trồng trái cây chỉ được cấp mã khi không có loài dịch hại nào là đối tượng kiểm dịch thực vật (KDTV) của nước nhập khẩu theo kết quả của báo cáo phân tích nguy cơ dịch hại (PRA), hoặc HTX phải có biện pháp kiểm soát và phòng trừ đảm bảo loài dịch hại đó không xuất hiện trên đồng ruộng.

- *Thực hiện yêu cầu về sử dụng thuốc BVTV trong vùng trồng xuất khẩu*

- Vùng trồng trái cây xuất khẩu phải sử dụng 1 bộ thuốc BVTV (thuốc trừ bệnh, trừ sâu và thuốc cỏ) đảm bảo không chứa hoạt chất hóa học mà nước nhập khẩu cấm sử dụng.

- Bộ thuốc này được sự xác nhận của Chi cục Trồng trọt & BVTV địa phương.

AUTHORISED UNIT PARTICIPATING IN THE OFFICIAL ASSURANCE PROGRAM FOR MANGO EXPORTING TO AUSTRALIAN MARKET AND THEIR P.U.C.
(ISSUED ON 10th FEBRUARY 2017)

Province	Unit	Name of Unit		Address of production area	Surface (ha)	Production Unit Code (PUC)	STATUS
Đồng Nai	3	HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP - DỊCH VỤ - THƯƠNG MẠI - DU LỊCH SUỐI LỚN Địa chỉ: Xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai Người đại diện: Nguyễn Thế Bảo Chức vụ: Giám đốc Di động: 0908655160 Email: htxxoaisuoilon@gmail.com	1	Xuân Hưng, Xuân Lộc, Đồng Nai (Xoài Đài Loan sanh/Xoài Ba Mùa - Taiwan mango variety; group of 17 farmers) Location on Google map 1/ 10°51'50.3"N, 107°31'53.1"E 2/ 10°51'29.4"N, 107°31'34.7"E 3/ 10°51'50.4"N, 107°31'47.6"E 4/ 10°51'54.3"N, 107°31'42.5"E 5/ 10°51'23.7"N, 107°31'6.5"E 6/ 10°51'53.6"N, 107°31'49.3"E 7/ 10°51'35.4"N, 107°31'16.9"E	16.54	CD.06.01.01.001	Approved
		SUOI LON MANGO COOPERATIVE Address: Xuan Hung Commune, Xuan Loc District, Dong Nai Province, Vietnam Representative: Nguyen The Bao (Mr.) Position: Director Mobile: +84908655160 Email: htxxoaisuoilon@gmail.com	2	Xuân Hưng, Xuân Lộc, Đồng Nai (Xoài Bưởi/Xoài Ghép - Buoi mango variety; group of 17 farmers) Location on Google map 1/ 10°51'50.3"N, 107°31'53.1"E 2/ 10°51'29.4"N, 107°31'34.7"E 3/ 10°51'50.4"N, 107°31'47.6"E 4/ 10°51'54.3"N, 107°31'42.5"E 5/ 10°51'23.7"N, 107°31'6.5"E 6/ 10°51'53.6"N, 107°31'49.3"E 7/ 10°51'35.4"N, 107°31'16.9"E	23.86	CH.06.01.01.001	Approved

PERSON RESPONSIBLE FOR COMPILING

Ms. Trang Vu
Head of Inspection office of PEPQC 2

Ho Chi Minh, 10th February 2017
PERSON RESPONSIBLE FOR AUTHORISING

Mrs. Phan Thi Thu Hien
Director of PEPQC 2

Hình 3.24. Mã vùng trồng của HTX Suối Lớn xuất khẩu sang thị trường Australia

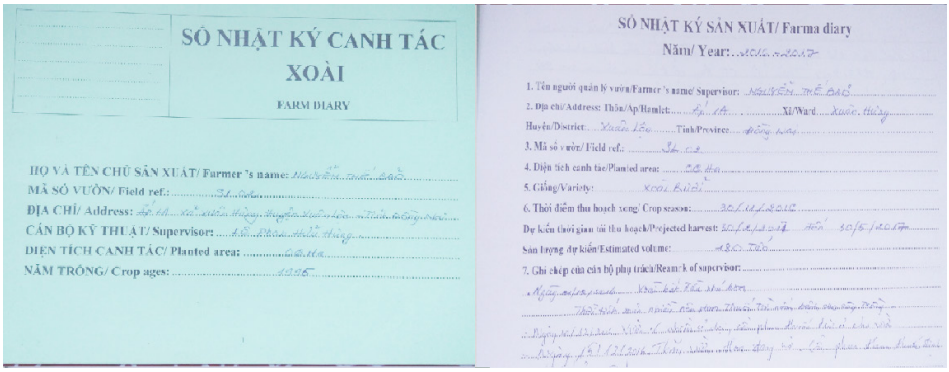
Vùng địa lý được cấp mã vùng sản xuất của HTX xoài Suối Lớn xuất khẩu sang thị trường Australia. Mã vùng sản xuất được cấp bởi Cục Bảo vệ thực vật – Bộ NN&PTNT. Mã vùng sản xuất đáp ứng đầy đủ tiêu chí kỹ thuật sẽ được Cục BVTV tiến hành cấp mã số vùng trồng (Production Unit Code – P.U.C). Sau đó, Cục BVTV sẽ thông báo kết quả và mã số vùng trồng của HTX đăng ký và gửi mã số đó sang Cơ quan BVTV Quốc gia của nước nhập khẩu. Việc đánh giá vùng trồng sẽ được tiến hành bởi Chi cục Trồng trọt và BVTV Đồng Nai.

Sản phẩm xoài tại HXT xoài Suối Lớn được đóng gói xuất khẩu sang thị trường Austrailia với mã vùng CD.06.01.01.001.

Hình 3.25. Sản phẩm đóng gói mã vùng

- *Quản lý mã vùng trồng đối với xoài xuất khẩu sang Trung Quốc*

HTX xoài Suối Lớn đã xây dựng được mã vùng trồng truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Theo quy định của Luật Trồng trọt 31/2018/QH14 ngày 19/11/2018, mã vùng trồng là mã định danh của một vùng sản phẩm nhằm theo dõi kiểm soát tình hình sản xuất; kiểm soát chất lượng sản phẩm,

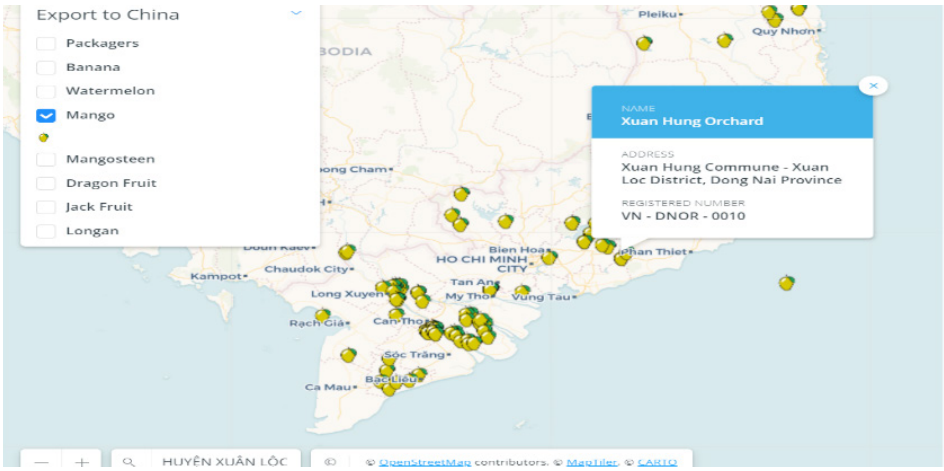


Hình 3.26. Nhật ký ghi chép đồng ruộng

truy xuất nguồn gốc sản phẩm cây trồng. Hiện nay, sản phẩm xoài xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc cần phải có mã vùng trồng. Nếu sản phẩm xoài sản xuất không nằm trong vùng trồng đã được đăng ký thì sẽ không đủ điều kiện để xuất bán sang Trung Quốc.

Các hộ sản xuất xoài phải ghi chép nhật ký thực hành đồng ruộng. Việc sử dụng mã vùng sản xuất để phục vụ việc kiểm tra, giúp hạn chế được việc trộn lẫn sản phẩm có chất lượng thấp và sản phẩm chất lượng cao.

Các HTX, hộ sản xuất trong xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai được cấp mã số đăng ký **VN-DNOR-0010** để xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc.



Hình 3.27. Mã vùng sản xuất xoài tại xã Xuân Hưng, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai

3.2. TÁC ĐỘNG CỦA CÁC MÔ HÌNH THỬ NGHIỆM THỂ CHẾ QUẢN LÝ MỚI VÀ CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI RAU, QUẢ, CHÈ AN TOÀN VÀ NHỮNG HẠN CHẾ CẦN KHẮC PHỤC

3.2.1. Tác động của mô hình thử nghiệm tới phát triển sản xuất, doanh thu và thu nhập của người lao động.

Việc áp dụng các chính sách hỗ trợ như thiết kế bao bì nhãn mác, xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc, giới thiệu và quảng bá sản phẩm vào 3 mô hình do đề tài thực hiện trong năm 2019 bước đầu đã giúp tăng được giá bán 5–10%, quy mô sản xuất và kênh phân phối được mở rộng, đem lại nhiều lợi ích cho người nông dân trong các mô hình. Cụ thể như sau:

- HTX rau an toàn Tự Nhiên đã ký kết với siêu thị Big C hợp đồng cung cấp cho siêu thị 3 tấn rau các loại mỗi tuần. HTX Tự Nhiên đã kết hợp với HTX Thành Công, HTX Thanh Sơn, HTX An Tâm.... trên địa bàn tỉnh để tiêu thụ các sản phẩm như: Súp lơ, cải thảo, cà rốt, khoai tây, cải bắp... Ngoài ký kết với hệ thống siêu thị, HTX đã ký kết được với Công ty Bigstar để đưa rau vào chuỗi nhà hàng Phú Cường, mỗi ngày 1–2 tạ rau các loại. Để mở rộng quy mô sản xuất, HTX Tự Nhiên đã vận động bà con trong xã thành lập được 3 tổ HTX, giúp họ đi theo con đường đã thành công của mình, đó là HTX Bản Búa với 13 xã viên, HTX Bản Áng 2 với 9 xã viên và HTX Bản Áng 3 với 7 xã viên.
- HTX chè Phìn Hồ đã ký kết với 2 cửa hàng tại Hà Nội để tiêu thụ sản phẩm: MAMA FRUIT (số 207, Giáp Nhất, Nhân Chính, Thanh Xuân, Hà Nội) và cửa hàng Trà Ngon Việt (số 22 Lê Trọng Tấn, Thanh Xuân, Hà Nội).
- HTX xoài Suối lớn đã đưa sản phẩm xoài đến bán tại Phiên chợ xanh Tử Tế tại thành phố Hồ Chí Minh diễn ra vào các ngày cuối tuần thứ 7 và Chủ nhật hàng tuần. Sản phẩm đã được người tiêu dùng quan tâm và tin dùng, mỗi tuần tiêu thụ được 2 tạ xoài. Trong thời gian tới, HTX sẽ xúc tiến thương mại, tìm kiếm mở rộng thị trường thông qua ký kết hợp đồng với siêu thị Co-op, Big C, Vinmart tại hai thành phố lớn là Hà Nội và TP HCM. Dự kiến năm

2025 thị trường tiêu thụ trong nước tăng 30–40% so với sản lượng xoài của HTX.

Bên cạnh những kết quả đã đạt được trong năm 2019, đề tài dự kiến tác động đến sản xuất tại 03 mô hình sau thử nghiệm như sau:

Bảng 3.4. Diện tích sản xuất trước và sau khi triển khai 3 mô hình

Mô hình	Tổng Diện tích SX năm 2016 (ha)	Tổng Diện tích SX năm 2019 (ha)	Diện tích SX năm 2020 (ha)	Nhận xét
Mô hình chuỗi giá trị NSTP rau an toàn Tự Nhiên, Mộc Châu, Sơn La	50	80	100	Thị trường tiêu thụ tại Hà Nội được mở rộng, dự kiến năm 2020 sẽ tăng khoảng 20% quy mô sản xuất.
Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn chè hữu cơ Phìn Hồ, Hà Giang	161	102	110	Từ năm 2016 đến 2019, do việc kiểm soát chất lượng khó khăn nên HTX đã thu nhỏ diện tích. Năm 2020 mở rộng thị trường trong nước và xuất khẩu, dự kiến quy mô tăng lên khoảng 10%.
Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn xoài Suối Lớn, Xuân Lộc, Đồng Nai	150	150	150	Ổn định quy mô sản xuất, tập trung vào cải thiện chất lượng sản phẩm, nâng cao khâu chế biến sau thu hoạch làm tăng giá trị sản phẩm và hạn chế sự phụ thuộc vào thị trường Trung Quốc

(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

Bảng 3.5. Tổng doanh thu (triệu đồng) trước và sau khi triển khai 3 mô hình HTX

Mô hình	Tổng doanh thu năm 2016	Tổng doanh thu năm 2019	Dự kiến tổng doanh thu năm 2020	Nhận xét
Mô hình chuỗi giá trị NSTPrau an toàn Tự Nhiên, Mộc Châu, Sơn La	6.000	5.400	5.000	Mặc dù năm 2020 quy mô tăng nhưng dự kiến doanh thu giảm do thiên tai cuối năm 2019 và đầu năm 2020 mưa đá.

(Xem tiếp trang 230)

Bảng 3.5. Tổng doanh thu (triệu đồng) trước và sau khi triển khai 3 mô hình HTX

Mô hình	Tổng doanh thu năm 2016	Tổng doanh thu năm 2019	Dự kiến tổng doanh thu năm 2020	Nhận xét
Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn chè hữu cơ Phìn Hồ, Hà Giang	1.030	710	750	Năm 2016 –2019, do việc kiểm soát chất lượng khó khăn nên HTX đã thu nhỏ diện tích, dẫn đến doanh thu sụt giảm. Tuy nhiên, sau tác động của chính sách hỗ trợ về quảng bá, truy xuất nguồn gốc năm 2020, thị trường tiêu thụ mở rộng dẫn đến quy mô tăng, đem lại nguồn thu cho HTX.
Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn xoài Suối Lớn, Xuân Lộc, Đồng Nai	29.000	20.000	20.000	Năm 2016–2019, doanh thu giảm do thị trường tiêu thụ không ổn định, giá cả biến động, thiên tai mất mùa. Tuy nhiên, năm 2020 dự kiến HTX tăng giá trị sản phẩm để tăng doanh thu nhưng do ảnh hưởng của dịch bệnh Covid-19 và thiên tai nên việc xuất khẩu xoài sang Trung Quốc gặp khó khăn, gây thiệt hại lớn cho HTX.

(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

Bảng 3.6. Thu nhập của các hộ (triệu đồng) trước và sau khi triển khai 3 mô hình

Mô hình	Thu nhập của hộ tham gia vào HTX năm 2016	Thu nhập của hộ tham gia vào HTX năm 2019	Dự kiến Thu nhập của hộ tham gia vào HTX năm 2020	Nhận xét
Mô hình rau an toàn Tự Nhiên, Mộc Châu, Sơn La	50-60 triệu/1.000m^2	50-70 triệu/1.000m^2	50-60 triệu/1.000m^2	Năm 2020: Do tác động của Covid 19 và mưa nhiều làm năng suất giảm.
Mô hình chè hữu cơ Phìn Hồ, Hà Giang	35 triệu	50 triệu	60-65 triệu	
Mô hình HTX Xoài Suối Lớn, Xuân Lộc, Đồng Nai	60 triệu/ha	100 triệu /ha	80-100 triệu/ha	Do tác động của Covid 19 và thiên nhiên mưa nhiều làm năng suất và giá bán giảm xuống

(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

Dự kiến trong tương lai xa, sau khi có bao bì nhãn mác, truy xuất nguồn gốc, chất lượng sản phẩm được nâng lên thì các sản phẩm rau, quả, chè trong các mô hình có thể xuất khẩu sang nước ngoài, đặc biệt các thị trường khó tính nhằm đa dạng hóa thị trường tiêu thụ, nâng cao giá trị sản phẩm từ đó giúp tăng thu nhập cho người dân. Tuy nhiên, do đặc thù của sản xuất nông nghiệp phụ thuộc rất lớn vào thiên tai, dịch bệnh nên bên cạnh chính sách về xây dựng chuỗi, Nhà nước cần có thêm những chính sách hỗ trợ HTX trong giai đoạn gặp thiên tai, dịch bệnh để mô hình chuỗi giá trị nông sản phát triển bền vững.

Trên cơ sở áp dụng một số giải pháp như liên kết tổ chức nông dân với doanh nghiệp tiêu thụ, thực hiện kiểm soát chất lượng nội bộ, tập huấn kỹ năng quản lý chất lượng nội bộ và kỹ năng thanh tra giám sát chéo giữa các nhóm, cải thiện hệ thống tem, nhãn mác, thực hiện truy xuất nguồn gốc, quảng bá sản phẩm: xây dựng phóng sự, tổ chức thử nếm, tham quan cho người tiêu dùng, đăng bài quảng bá sản phẩm trên báo... đã giúp tạo lòng tin của người tiêu dùng. Đây là cơ sở quan trọng để mở rộng quy mô mô hình đối với các HTX rau an toàn Tự Nhiên, HTX chế biến chè Phìn Hồ, HTX xoài Suối Lớn nói riêng và các HTX sản xuất, kinh doanh rau, quả, chè nói chung.

3.2.2. Những hạn chế trong xây dựng mô hình

- *Các HTX còn hạn chế về năng lực tiếp cận thị trường cao cấp*

Do thời gian phát triển cũng như chịu tác động thử nghiệm của đề tài còn tương đối ngắn, các HTX rau, quả, chè nói trên còn có một số hạn chế về tăng cường năng lực. Vì vậy, để nhân rộng các mô hình cần chú ý đến vấn đề thời gian, ngay cả khi học tập kinh nghiệm của mô hình chuỗi tốt, có thể rút ngắn thời gian. Thời gian tới, các năng lực cần chú ý tăng cường cho HTX là:

i. Tiếp tục được tăng cường đa dạng các đối tác thị trường để tìm đầu ra có giá trị hơn cho sản phẩm.

ii. Tăng cường năng lực về cơ sở hạ tầng cho sản xuất; tăng cường năng lực giám sát quản lý chất lượng và năng lực kinh doanh cho HTX và các tổ hợp tác.

iii. Đẩy mạnh các hoạt động quảng bá, giới thiệu và sử dụng hệ thống bao bì nhãn mác giúp cung cấp đầy đủ thông tin và tạo lòng tin với người tiêu dùng.

iv. Các HTX nói chung còn yếu về công nghệ sơ chế, chế biến sau thu hoạch hiện đại để tiếp cận được các thị trường chất lượng cao, có tiêu chuẩn ATTP cao, cần được đầu tư cao để có thể mang lại giá trị gia tăng cao hơn cho thành viên. Tuy vậy, các HTX đều có khó khăn trong việc tiếp cận tín dụng và tiếp cận dây chuyền công nghệ sau thu hoạch đồng bộ.

v. Các mô hình trên đều có các dự án hỗ trợ, nhất là trong giai đoạn đầu, do đó Nhà nước cần có chương trình, chính sách hỗ trợ đầu tư công nghệ sau thu hoạch cho các chuỗi NSTP an toàn thông qua các kênh trong nước hay ODA.

- *Vai trò của Nhà nước, doanh nghiệp và các tác nhân khác trong việc triển khai mô hình chưa được phát huy*

Khi nhân rộng các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn với mục tiêu bao trùm, tạo điều kiện cho các hộ nông dân nhỏ tham gia chuỗi thì nhất thiết phải có vai trò hỗ trợ của Nhà nước trong giai đoạn đầu về tăng cường năng lực. Khi có sự trợ giúp của Nhà nước, cán bộ nông nghiệp địa phương và cán bộ khoa học thì hoạt động của người dân mới dễ mang lại thành công. Hoạt động mang lại hiệu quả sẽ có tính thuyết phục cao và nông dân sẽ tự nguyện hoặc mong muốn tham gia mà không cần vận động. Hiệu quả của mô hình khuyến khích họ hăng hái tham gia các hoạt động tập huấn, học tập và chia sẻ kinh nghiệm. Đội ngũ cán bộ tư vấn về mô hình có thể được các viện, trường cung cấp để đào tạo cho cán bộ địa phương về phát triển mô hình chuỗi NSTP an toàn.

Chương 4.
GIẢI PHÁP PHỔ BIẾN MÔ HÌNH VÀ HOÀN THIỆN THỂ CHẾ QUẢN LÝ, CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

4.1. ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP PHỔ BIẾN XÂY DỰNG CÁC MÔ HÌNH THỂ CHẾ QUẢN LÝ CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

4.1.1. Đề xuất phổ biến các bước xây dựng mô hình

Kết quả xây dựng mô hình chuỗi NSTP an toàn, mà thực chất là chuỗi giá trị NSTP an toàn đã khẳng định có 6 bước chính. Các bước có thể thực hiện theo tuần tự, hoặc tiến hành song song để rút ngắn thời gian, tùy điều kiện từng nơi.

Bước 1: Xác định rõ yêu cầu của khách hàng mục tiêu.

Là bước đầu tiên nhưng rất cần thiết và quan trọng, trong đó thông qua HTX, người sản xuất và các tác nhân trong chuỗi phải nắm rõ các yêu cầu đặt hàng về chất lượng và ATTP của người mua.

Các khách hàng sẽ có những yêu cầu khác nhau về ATTP và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm cũng như phương thức chứng nhận. Ví dụ, đối với thị trường Nhật Bản, người sản xuất cần có hệ thống chứng nhận JAS, nhưng đối với thị trường Việt Nam có thể chỉ cần chứng nhận VietGAP, Hữu cơ…

HTX cần phải chủ động thực hiện bước này, với sự hỗ trợ của doanh nghiệp và của Nhà nước về thông tin thị trường, về tiêu chuẩn chất lượng.

Bước 2: Xây dựng hệ thống quản lý hoạt động sản xuất đáp ứng yêu cầu của khách hàng mục tiêu.

Để đáp ứng yêu cầu của khách hàng, sau khi xác định rõ yêu cầu về ATTP của thị trường mục tiêu, cơ sở sản xuất như HTX, DN cần xây dựng hệ thống quản lý thực hành sản xuất đáp ứng được tiêu chuẩn của người mua. Ví dụ, nếu cơ sở sản xuất muốn xuất khẩu đi Nhật Bản cần xây dựng hệ thống sản xuất có chứng nhận JAS bằng cách đăng ký chứng nhận với các tổ chức chứng nhận.

Đây là vấn đề mới, cần nhiều kiến thức và kỹ năng, vì vậy việc hỗ trợ của Nhà nước thông qua các dự án, đào tạo kỹ năng, cung cấp thông tin là hết sức quan trọng. Các doanh nghiệp ký hợp đồng trong chuỗi cũng cần xem việc đào tạo cho HTX là một khoản đầu tư cho quản lý chất lượng và ATTP theo chuỗi.

Bước 3: Xây dựng hệ thống quản lý hoạt động sau thu hoạch đáp ứng yêu cầu của khách hàng mục tiêu.

Song song với khâu sản xuất, các cơ sở thu mua, chế biến và phân phối, kinh doanh cần phải đăng ký đủ điều kiện ATTP với cơ quan quản lý nhà nước (Chi cục QLCLNLTS các tỉnh/thành phố) như GMP, HACCP hay để đạt chứng nhận quốc tế như ISO 22000:2018. Cơ sở chế biến, kinh doanh có thể đăng ký chứng nhận với các tổ chức chứng nhận. Các cơ sở doanh nghiệp, HTX làm công tác sơ chế, chế biến cần chủ động áp dụng theo yêu cầu của thị trường.

Bước này cần sự hỗ trợ của Nhà nước, vì để xây dựng được hệ thống quản lý chất lượng đáp ứng nhu cầu của thị trường cao cấp thì DN hay HTX cần được đầu tư nâng cấp về cơ sở hạ tầng; có thiết bị sơ chế, chế biến đồng bộ, đòi hỏi vốn đầu tư khá lớn, nhiều khi phải nhập khẩu công nghệ, trong khi tiếp cận tín dụng hạn chế.

Bước 4: Ký kết các hợp đồng mua–bán (tiêu thụ) sản phẩm của chuỗi theo đúng yêu cầu của khách hàng mục tiêu.

Hợp đồng được ký giữa cơ sở sản xuất và cơ sở chế biến, kinh doanh để đảm bảo việc quản lý sản phẩm đảm bảo về chất lượng và ATTP theo yêu cầu của khách hàng cần được dựa trên các tiêu chuẩn chất lượng rõ ràng

như VietGAP, JGAP, Hữu cơ… Đây là công việc do HTX và doanh nghiệp chủ động đàm phán. Nhà nước có thể cung cấp dịch vụ đào tạo, tư vấn về quản lý chất lượng, đàm phán hợp đồng, xây dựng kế hoạch sản xuất cho HTX và doanh nghiệp nhỏ và vừa.

Bước 5: Xây dựng thương hiệu và hệ thống thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm của chuỗi.

Thương hiệu cho HTX có thể lựa chọn các nhãn hiệu cộng đồng như Chỉ dẫn địa lý, Nhãn hiệu chứng nhận hay Nhãn hiệu tập thể. Đối với doanh nghiệp thì lựa chọn Nhãn hiệu hàng hóa đăng ký với Cục Sở hữu trí tuệ. Các HTX cũng có thể lựa chọn đăng ký sản phẩm "Mỗi xã một sản phẩm" (OCOP) với các Sở NN&PTNT địa phương. Hệ thống truy xuất cần áp dụng phương thức điện tử phù hợp với tiêu chuẩn GS1, sử dụng mã QR lưu trữ thông tin trên website hay blockchain. Các HTX và DN chủ động xây dựng. Nhà nước có thể hỗ trợ về kinh phí đầu tư hệ thống và đào tạo tư vấn về quản lý.

Bước 6: Tiếp thị và quảng bá sản phẩm an toàn của chuỗi giá trị.

HTX sản xuất cần có năng lực và chủ động quảng bá sản phẩm an toàn của mình tới các doanh nghiệp phân phối bán lẻ, đến người tiêu dùng để xây dựng lòng tin thông qua cách trực tiếp hay qua website. Đặc biệt với các chuỗi giá trị ngắn ở ven đô hoạt động này rất cần thiết. Các HTX chủ động xây dựng kế hoạch; Nhà nước cần cung cấp dịch vụ đào tạo tư vấn về kiến thức và hỗ trợ ban đầu để các HTX có thể làm quen với tiếp thị NSTP chuyên nghiệp.

Tóm lại, về chính sách Nhà nước hỗ trợ cho mỗi bước là rất cần thiết, trước hết là các dịch vụ đào tạo tư vấn miễn phí giai đoạn đầu để tăng cường năng lực cho HTX và DN nhỏ. Về khung chính sách, Nghị định 98/2018/NĐ-CP đã bao gồm quy định hỗ trợ cho các khâu nói trên. Tuy nhiên, các địa phương còn rất lúng túng về phương thức hỗ trợ tài chính, kỹ thuật, do đó triển khai rất chậm. Trong thời gian tới, cần có các văn bản hướng dẫn cụ thể thực hiện Nghị định 98/2018/NĐ-CP và truyền thông mạnh mẽ để các HTX và doanh nghiệp nhỏ biết và chủ động tiếp cận chính sách hỗ trợ.

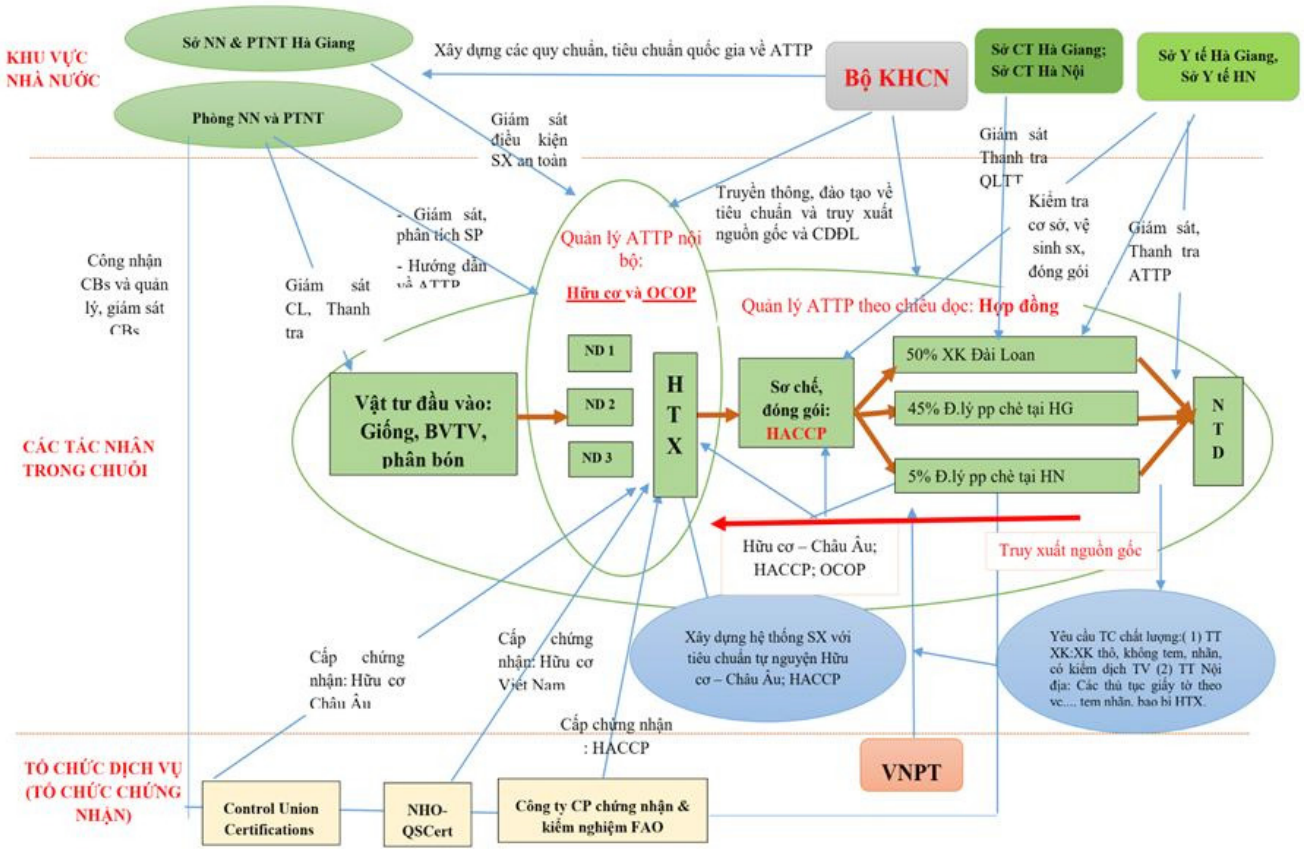
4.1.2. Đề xuất phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi rau an toàn

4.1.2.1. Khả năng phổ biến rộng kinh nghiệm

Ngành sản xuất rau của Việt Nam trong những năm gần đây phát triển khá nhanh. Năm 2019, kế hoạch sản xuất rau cả nước khoảng 970 nghìn hecta, tăng 8,4 nghìn hecta so với năm 2018, năng suất ước đạt 195 tạ/ha, tăng khoảng 17,2 tạ/ha; sản lượng 18,92 triệu tấn, tăng 1,83 triệu tấn (10,7%). Sản xuất rau hàng hóa có tính chuyên canh và tập trung ở một số tỉnh chính. Các tỉnh có diện tích và năng suất trồng rau lớn là: Tiền Giang 51,5 nghìn hecta, năng suất 202,4 tạ/ha; An Giang 33,3 nghìn hecta, năng suất 218,6 tạ/ha... Những tỉnh, thành có năng suất đạt cao là Lâm Đồng 331,5 tạ/ha, TP. Hồ Chí Minh 315,6 tạ/ha, Hải Dương 231 tạ/ha, Thái Bình 223,2 tạ/ha, Hưng Yên 234,8 tạ/ha hay Sơn La, Thành phố Hà Nội.

Trong thời gian tới, chiến lược của ngành rau trước hết tập trung vào phục vụ thị trường trong nước, đặc biệt tại các đô thị lớn, một phần rau công nghệ cao, hữu cơ có thể xuất khẩu. ATTP hiện là vấn đề rất nan giải trong sản xuất rau hiện nay: quy trình sản xuất RAT, tiêu chuẩn VietGAP đã được ban hành song việc tổ chức sản xuất, kiểm tra giám sát thực hiện còn kém, kết hợp với việc trình độ nhận thức về ATTP và tính tự giác chưa cao của người sản xuất đã tạo ra các sản phẩm không an toàn, giảm sức cạnh tranh của nông sản. Bên cạnh đó, thị trường tiêu thụ rất thiếu ổn định, kể cả thị trường trong và ngoài nước do sản xuất của chúng ta chưa chủ động về số lượng, chất lượng sản phẩm để đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường; tính dễ bị hư hỏng, chịu ảnh hưởng của thời tiết và biến đổi khí hậu. Hơn nữa, khả năng kiểm tra, giám sát và thanh tra về ATTP còn khá mỏng so với tính đa dạng của sản xuất rau. Chính vì vậy, việc nhân rộng mô hình chuỗi giá trị NSTP rau an toàn nhằm giảm rủi ro cho ngành sản xuất rau, thúc đẩy việc tự nguyện áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng ATTP, cải thiện thu nhập của người sản xuất nhỏ là hết sức cấp thiết.

Có thể nói, mô hình tổng quát chuỗi giá trị NSTP an toàn cho ngành rau là phù hợp với các chuỗi giá trị ngắn cung ứng cho thị trường cao cấp trong nước tại các đô thị lớn, bao gồm HTX hay THT của các hộ sản xuất liên kết với doanh nghiệp (siêu thị, của hàng tiện ích, bếp ăn tập thể) Nông dân sản xuất tham gia HTX (hay THT) và thông qua HTX liên kết với doanh nghiệp, sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng của doanh nghiệp.



Sơ đồ 4.1. Mô hình quản lý chuỗi giá trị rau an toàn của HTX rau an toàn Tự Nhiên
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

Thị trường rau an toàn mới được chứng nhận khoảng dưới 20% qua các kênh chất lượng cao như siêu thị, của hàng tiện ích, còn lại vấn đề rau an toàn chưa được giải quyết. Đề tài đề xuất nhân rộng mô hình chuỗi NSTP an toàn cho cả các kênh phân phối cao cấp, qua siêu thị và các chợ đầu mối. Hệ thống chợ đầu mối và bán lẻ truyền thống cần được hiện đại hóa theo đề án của Chính phủ về trung tâm phân phối nông sản, qua đó sẽ tại ra cầu về sản phẩm có chứng nhận VietGAP hay sản phẩm an toàn, có mã vùng sản xuất. Trên cơ sở đó tạo ra thị trường cho các chuỗi NSTP rau an toàn phát triển rộng.

Mô hình chuỗi giá trị NSTP rau an toàn được đề xuất chi tiết tại Sơ đồ 4.1, trang 237.

4.1.2.2. Các giải pháp phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình chuỗi nông sản thực phẩm rau an toàn

(i) Cần lựa chọn đúng các tổ chức là tác nhân tham gia chuỗi giá trị. Trước hết, các tổ chức đó cần phải thống nhất được tinh thần chia sẻ lợi ích hợp lý giữa các tác nhân tham gia chuỗi giá trị NSTP an toàn, được tổ chức tốt trong công tác quản lý cũng như vận hành hoạt động của mô hình. Riêng đối với sản xuất cần có HTX đủ năng lực để giám sát được thực hành sản xuất của các hộ nông dân thành viên, đặc biệt là trong quản lý chất lượng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Cần có các ban giám sát nội bộ của HTX để tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hành canh tác, ghi chép sổ sách của hộ nông dân, nhằm đảm bảo việc sử dụng phân bón, thuốc BVTV đúng theo quy trình canh tác.

(ii) Thống nhất và thực hiện đúng các thỏa thuận hợp tác giữa các tổ chức tham gia, làm cơ sở cho việc liên kết lâu dài và ổn định. Việc lập kế hoạch sản xuất kinh doanh cần có sự tham gia của người sản xuất, tổ chức nông dân và đơn vị phân phối nhằm ổn định khối lượng và giá bán. Thường xuyên gặp gỡ, trao đổi thông tin và cùng nhau điều chỉnh các thay đổi cần thiết trên tinh thần hợp tác cùng có lợi.

(iii) Đối với các chủ thể/tác nhân của chuỗi giá trị NSTP an toàn: Khuyến khích áp dụng các hệ thống chứng nhận chất lượng và ATTP tự nguyện trong chuỗi giá trị:

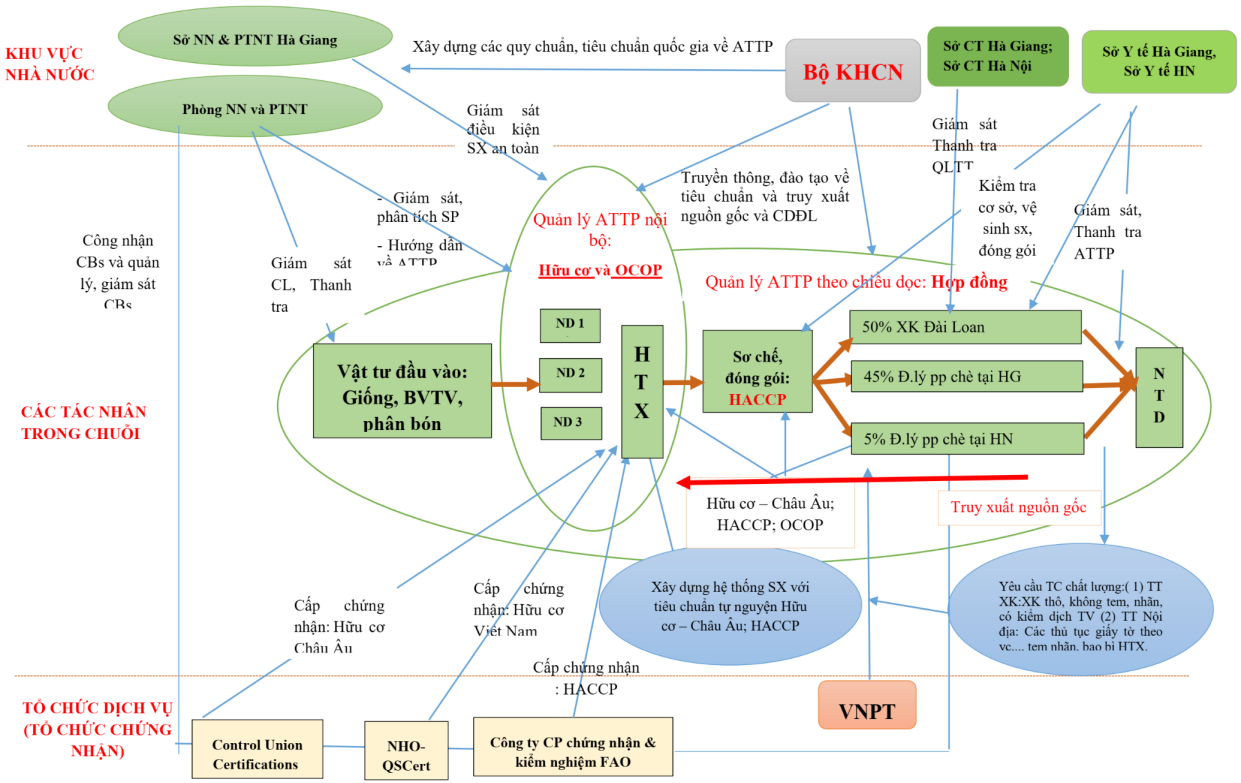
- Các doanh nghiệp phân phối (siêu thị, doanh nghiệp và chợ đầu mối) cần có yêu cầu 100% sản phẩm rau được chứng nhận tiêu chuẩn VietGAP hay an toàn. Tiêu chuẩn cần được thể hiện rõ trong hợp đồng và yêu cầu các cơ sở HTX, DN nhỏ dán nhãn tiêu chuẩn VietGAP để người tiêu dùng biết đến.
- Địa phương cần triển khai nhân rộng các mô hình áp dụng thực hành sản xuất tốt trong sản xuất được người mua chấp nhận như VietGAP, Hữu cơ, GlobalGAP trong các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn, nhằm thúc đẩy người tiêu dùng nhận biết và mua sản phẩm an toàn có dán nhãn để tạo động cơ kinh tế cho sản phẩm an toàn bền vững hơn sau khi kết thúc hỗ trợ của Nhà nước trong chứng nhận lần đầu.
- Nhà nước thúc đẩy áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng tự nguyện như chứng nhận Hữu cơ PGS hay chứng nhận bởi bên thứ ba thông qua hỗ trợ thành lập các tổ chức chứng nhận bên thứ ba và các tổ chức chứng nhận PGS. Bên cạnh đó, Nhà nước huy động các nguồn lực xã hội để đào tạo tư vấn cho các mô hình chuỗi giá trị hữu cơ, sinh thái.
- Nhà nước nhân rộng các mô hình cung cấp mã vùng sản xuất để đảm bảo việc sản xuất tại các vùng sản xuất an toàn gắn với việc áp dụng các biện pháp truy xuất nguồn gốc xuất xứ theo phương thức điện tử cho tất cả các chuỗi NSTP rau an toàn được tiêu thụ trên thị trường trong nước và xuất khẩu.
- Đối với các HTX, cơ chế quản lý chất lượng và ATTP nội bộ là tiêu chí sống còn đối với uy tín của sản phẩm an toàn. Các HTX chủ động xây dựng kế hoạch và chủ động yêu cầu hỗ trợ của Sở NN&PTNT, cơ quan Khuyến nông địa phương hỗ trợ về đào tạo và đầu tư trong khuôn khổ Nghị định 98/2018.
- Khuyến khích các tổ chức DN, HTX, cá nhân tham gia đầu tư, liên doanh, liên kết, chuyển giao công nghệ sơ chế, chế biến thực phẩm an toàn, áp dụng các hệ thống ATTP cho sơ chế, chế biến như GMP, HACCP, ISO22000, cung cấp cho thị trường và người tiêu dùng. Nghị định 98 cần có hướng dẫn chi tiết về vấn đề này.

4.1.3. Đề xuất phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong ngành hàng chè

4.1.3.1. Khả năng phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình

Những năm qua, sản xuất chè cả nước không chỉ tăng cả về diện tích, năng suất, sản lượng mà còn có chuyển biến tích cực về giống, kỹ thuật canh tác và tổ chức sản xuất. Việt Nam có trên 133.000 ha chè (Bộ NN&PTNT, 2012), tập trung chủ yếu ở miền núi trung du phía Bắc với 79% diện tích và 74% sản lượng chè. Năm 2019, tổng sản lượng chè xuất khẩu của Việt Nam đạt 137,102 nghìn tấn (Báo cáo của Tổng cục Hải quan, 2020), giúp Việt Nam trở thành quốc gia đứng thứ 7 về sản lượng chè toàn cầu, đứng thứ 5 thế giới về xuất khẩu chè. Một số sản phẩm chè đang được xuất khẩu chính hiện nay là chè xanh, chè đen và chè đã chế biến thô, tuy nhiên tỷ lệ chè xanh còn rất khiêm tốn trong tổng sản lượng chè xuất khẩu của cả nước. Mặc dù nhu cầu chè tại các thị trường xuất khẩu luôn có xu hướng tăng song giá bán chè của Việt Nam còn khá thấp, làm cho kim ngạch xuất khẩu của ngành chè còn rất hạn chế so với tiềm năng sẵn có.

Một trong những yếu tố về chất lượng làm mất ATTP là tồn dư thuốc BVTV trong nguyên liệu. Để khắc phục vấn đề này, Nhà nước đã ban hành tiêu chuẩn VietGAP cho chè từ 2009 và đến 2017 trở thành tiêu chuẩn quốc gia. Tuy nhiên, việc áp dụng VietGAP còn chậm, dưới 1% của tổng diện tích do thiếu thị trường rõ ràng cho sản phẩm chè nguyên liệu được chứng nhận, hơn nữa rất ít sản phẩm chè có dán nhãn VietGAP do vậy người tiêu dùng không biết đến sản phẩm an toàn. Trái lại, một số sản phẩm chè xanh, chè đen được chứng nhận hữu cơ và dán nhãn hữu cơ lại rất được thị trường ưa chuộng. Gần đây một số doanh nghiệp, HTX đã đầu tư sản xuất chế biến chè cao cấp theo chuỗi như chè Ô long, chè Hữu cơ, mang lại giá trị cao và tính bền vững cho chuỗi giá trị chè. Trong thời gian tới, ngành chè cần đã dạng hóa thị trường cả trong nước và xuất khẩu với các sản phẩm cuối cùng đảm bảo ATTP có chứng nhận hữu cơ hay VietGAP. Chiến lược này sẽ cho phép khai thác được tên tuổi của các vùng nguyên liệu chè nổi tiếng như Tân Cương, Suối Giàng, Hà Giang, Mộc Châu… Bài học kinh nghiệm cho thấy vùng nguyên liệu có chất lượng tốt chưa đủ mà cần phải kết hợp với nguyên liệu đảm bảo ATTP, công nghệ chế biến hiện đại, có chứng nhận các tiêu chuẩn chất lượng GAP hay Hữu cơ. Đây chính là các yếu tố để hình thành nên chuỗi NSTP an toàn chè



Sơ đồ 4.2. Mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị chè hữu cơ an toàn của HTX chế biến chè Phìn Hồ
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

hữu cơ. Chính vì vậy, việc phổ biến kinh nghiệm để nhân rộng mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn trong ngành chè là hết sức cấp thiết.

Mô hình tổng quát chuỗi giá trị NSTP an toàn cho ngành chè phù hợp với các chuỗi giá trị cao cấp trong nước tại các đô thị lớn, bao gồm HTX hay THT của các hộ sản xuất liên kết với doanh nghiệp (siêu thị, cửa hàng tiện ích). Nông dân sản xuất tham gia HTX (hay THT) và thông qua HTX liên kết với doanh nghiệp xuất khẩu, sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng của thị trường quốc tế.

Mô hình chuỗi giá trị NSTP chè an toàn được đề xuất chi tiết tại Sơ đồ 4.2, trang 241.

4.1.3.2. Giải pháp phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình

- Các địa phương đẩy mạnh hình thành và phát triển các liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị an toàn trên địa bàn tỉnh: Tăng cường liên kết giữa các hộ nông dân, doanh nghiệp, HTX, tổ hợp tác để mở rộng quy mô sản xuất và hình thành các chuỗi khép kín từ sản xuất đến chế biến, tiêu thụ nông sản áp dụng công nghệ tiên tiến và sản xuất hàng hóa lớn.
- Các địa phương có kế hoạch xây dựng vùng nguyên liệu tập trung, đồng thời đẩy mạnh ứng dụng công nghệ cao nhằm nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, bảo vệ môi trường sinh thái. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát nội bộ trong HTX và tổ chức tập huấn, hướng dẫn người nông dân các biện pháp kỹ thuật về sản xuất theo chuỗi giá trị, theo tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP, Hữu cơ có dán nhãn trên sản phẩm cuối cùng ở thị trường trong nước…
- Nhà nước tiếp tục duy trì đào tạo, tập huấn cho nông dân về quy trình sản xuất, sử dụng thuốc BVTV khi tham gia sản xuất nông sản; có hỗ trợ ban đầu về điều kiện cơ sở hạ tầng vốn sản xuất nhằm hỗ trợ nâng cao chất lượng sản xuất, đáp ứng được nhu cầu của khách hàng.
- Các địa phương ban hành, triển khai các chính sách hỗ trợ, khuyến khích, tạo điều kiện thuận lợi trong việc liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị trong khuôn khổ Nghị định 98/2018.
- Các địa phương đẩy mạnh việc phân tích rủi ro thông qua tăng cường mật độ lấy mẫu kiểm tra, giám sát, khuyến khích tiêu thụ sản phẩm an toàn, hạn chế tiêu thụ các sản phẩm không an toàn,

- HTX, doanh nghiệp cần quản lý chặt chẽ chất lượng vật tư nông nghiệp, không sử dụng các thuốc BVTV không có trong danh mục, hay phân bón chất lượng kém, áp dụng GAP và thực hiện dán nhãn GAP trên sản phẩm cuối cùng, áp dụng truy xuất nguồn gốc điện tử.
- Về thị trường: Nhà nước tạo điều kiện thuận lợi cho HTX, công ty, doanh nghiệp tham gia khảo sát thị trường, tham gia các hội chợ nông sản an toàn, tham gia các tuần lễ nhận diện sản phẩm OCOP do các tỉnh, thành phố tổ chức để quảng bá, giới thiệu sản phẩm, đẩy mạnh tiêu thụ nông sản an toàn. Trao đổi thông tin thị trường, nâng cao nhận thức của người tiêu dùng về tầm quan trọng của sản phẩm an toàn đến sức khỏe cộng đồng và thế hệ tương lai.
- Nhà nước cần thúc đẩy các doanh nghiệp chứng nhận hữu cơ trong nước, để giảm chi phí chứng nhận thông qua thúc đẩy thành lập hệ thống tổ chức chứng nhận hữu cơ trong nước đạt chuẩn quốc tế.

4.1.4. Đề xuất phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong ngành hàng cây ăn quả

4.1.4.1. Khả năng phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình

Trong định hướng tái cơ cấu ngành nông nghiệp của Bộ NN&PTNT, trái cây được coi là một trong 9 ngành hàng chủ lực. Ngành hàng trái cây là một trong 3 thế mạnh của khu vực Đồng bằng sông Cửu Long và cũng là xu hướng chuyển đổi diện tích sản xuất của khu vực này. Theo thống kê của Cục Trồng trọt (Bộ NN&PTNT), giai đoạn từ 2015 đến tháng 8/2019, diện tích cây ăn trái của khu vực phía Nam đạt khoảng 600.000 ha; tổng sản lượng 6,6 triệu tấn, chiếm 67% sản lượng trái cây của cả nước. Hiện có 14 loại cây ăn trái có diện tích trồng hơn 10.000 ha như: xoài, chuối, thanh long, sầu riêng, cam, bưởi, nhãn, dứa, chôm chôm, mít, bơ, mãng cầu… Riêng khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, diện tích sản xuất cây ăn trái đạt 350.000 ha. Theo kế hoạch, diện tích cây ăn trái của khu vực Đồng bằng sông Cửu Long đến năm 2030 sẽ tăng thêm 330.000 ha, đạt 680.000 ha. Về thị trường, trong 10 năm qua (2008–2018), giá trị xuất khẩu rau quả tăng nhanh, với tốc độ tăng trưởng bình quân năm 25,8%. Đến năm 2018,

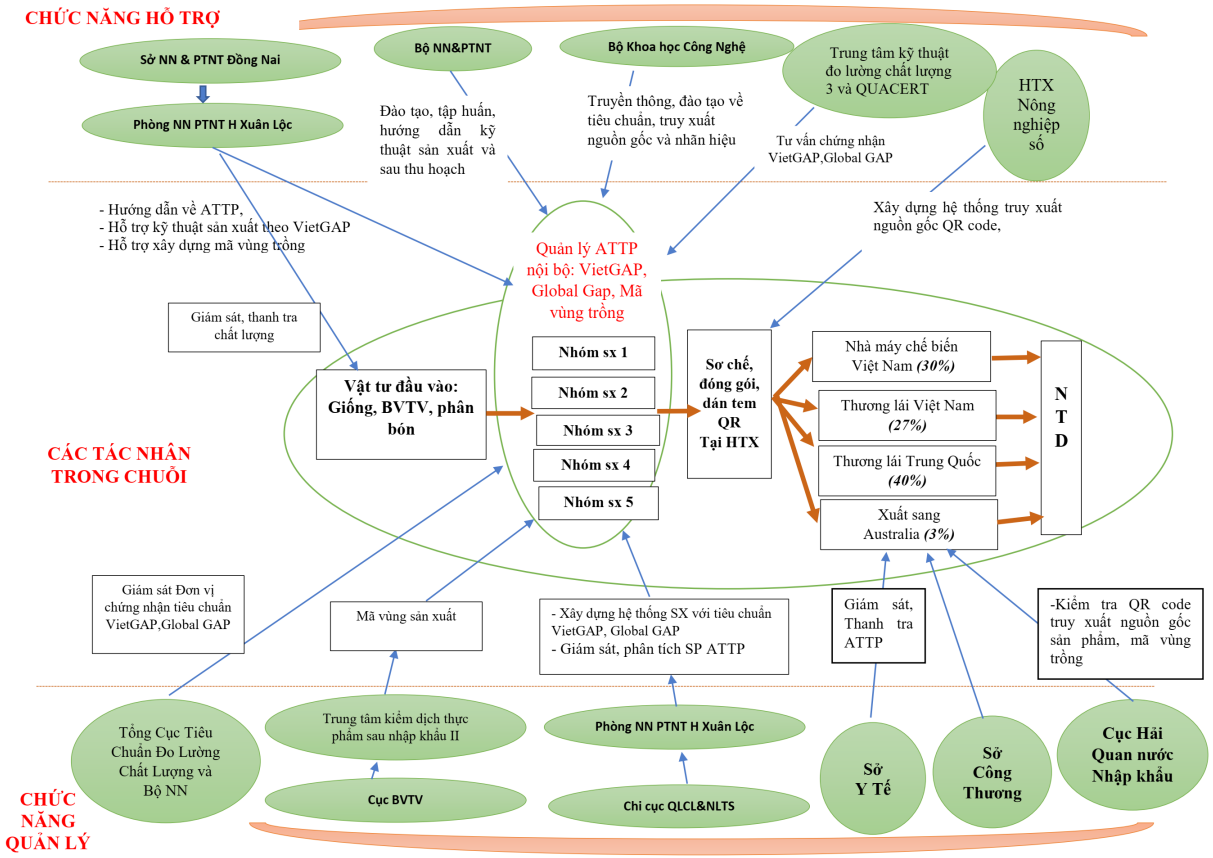
kim ngạch xuất khẩu rau quả đạt 3,8 tỷ USD, tăng trên 47% so năm 2017, trong đó các sản phẩm từ quả chiếm trên 80% tổng giá trị.

Để có thể phát triển diện tích sản xuất cây ăn quả tập trung, Cục Trồng trọt cũng đã có kế hoạch phối hợp với ngành nông nghiệp các địa phương, Trung tâm khuyến nông các tỉnh thúc đẩy cải tạo các vườn tạp trái cây, dừa, đa dạng hóa hệ thống canh tác cây ăn trái, kết hợp trồng xen các loại cây ăn trái khác dưới tán như xoài xen xây cảnh, dừa xen ca cao… Ngành nông nghiệp cũng đặt mục tiêu cho trái cây Việt Nam đến năm 2030 là tổ chức lại sản xuất 100% diện tích trái cây thành những vùng nguyên liệu tập trung, sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP và mã vùng sản xuất, truy xuất nguồn gốc, đảm bảo ATTP.

Quá trình hình thành vùng nguyên liệu tập trung cũng sẽ tạo điều kiện cho các nhóm nông dân sản xuất cùng ngành hình thành nên các hội quán, THT. Đây là tiền đề hình thành nên các HTX, tạo nền tảng cho mối liên kết chuỗi giá trị NSTP an toàn sau này. Trong thời gian qua, một số HTX, doanh nghiệp đã chủ động đầu tư cải thiện kỹ thuật sản xuất, đầu tư sơ chế và xây dựng thương hiệu nhằm giảm xuất khẩu tiểu ngạch, tăng cường xuất khẩu chính ngạch sang Trung Quốc, đa dạng các thị trường cao cấp như Mỹ, Nhật, Úc… và các kênh cao cấp trong nước mang lại giá trị cao. Điều kiện tiên quyết là sản phẩm phải đạt tiêu chuẩn ATTP. Chính vì vậy, việc phổ biến mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn trong ngành cây ăn quả nói chung và ngành xoài nói riêng là hết sức cấp thiết để phục vụ cho nhu cầu ATTP trong nước và xuất khẩu.

Mô hình tổng quát chuỗi giá trị NSTP an toàn cho ngành cây ăn quả phù hợp với các chuỗi giá trị cao cấp trong nước tại các đô thị lớn, bao gồm HTX hay THT của các hộ sản xuất và thông qua HTX liên kết với doanh nghiệp xuất khẩu hay liên kết với doanh nghiệp (siêu thị, cửa hàng tiện ích). Nông dân sản xuất tham gia HTX (hay THT), sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng của thị trường quốc tế và trong nước như GlobalGAP hay VietGAP, đồng thời được chứng nhận mã vùng sản xuất, đặc biệt đối với thị trường Trung Quốc.

Để nhân rộng mô hình quản lý kiểm soát chất lượng nội bộ HTX/THT, nông dân được hình thành nhiều tổ hợp tác khác nhau trong HTX. Trong một HTX có thể tổ chức sản xuất theo một tiêu chuẩn duy nhất hay sản xuất theo nhiều tiêu chuẩn khác nhau (như trường hợp của xoài



Sơ đồ 4.3. Mô hình thể chế quản lý chuỗi giá trị xoài an toàn tại HTX xoài Suối Lớn
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

VietGAP, GlobalGAP, chỉ có mã vùng trồng…) mỗi tổ hợp tác có thể chọn sản xuất theo thực hành sản xuất hay tiêu chuẩn chất lượng khác nhau, hay một tiêu chuẩn duy nhất tùy theo thị trường. HTX thành lập Ban quản lý chất lượng theo nguyên tắc có sự tham gia của đại diện các tổ hợp tác sản xuất, kiểm tra chất lượng chéo giữa các tổ.

Ban kiểm soát chất lượng nội bộ có thể tham gia mạng lưới Đảm bảo chất lượng có sự tham gia (PGS) với các tác nhân bên ngoài, như doanh nghiệp, cán bộ nông nghiệp địa phương và người tiêu dùng.

Mô hình chuỗi giá trị NSTP quả an toàn được đề xuất chi tiết tại Sơ đồ 4.3, trang 245.

4.1.4.2. Giải pháp phổ biến kinh nghiệm xây dựng mô hình

Để hình thành và nhân rộng được mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn liên kết sản xuất trong ngành quả gắn với thị trường tiêu thụ chất lượng cao, xuất khẩu thì cần phải thực hiện những việc sau:

- Điểm yếu của các mô hình là khó khăn trong việc thành lập HTX vì các nhà vườn tồn tại từ lâu đời. Các nhà vườn cần phải liên kết lại tạo ra các vùng chuyên canh rộng lớn để áp dụng tiến bộ khoa học–kỹ thuật vào sản xuất, tăng năng suất, hạ giá thành sản phẩm.Mục đích thành lập HTX để hỗ trợ kỹ thuật và tổ chức sản xuất cây ăn quả theo quy trình VietGAP và cung cấp sản phẩm cho thị trường chất lượng cao như siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch trong nước và xuất khẩu.
- Ngoài việc chú trọng áp dụng tiến bộ khoa học–kỹ thuật vào sản xuất để tăng năng suất, hạ giá thành sản phẩm, tạo ra sản phẩm có chất lượng cao thì cần phải chú trọng đến công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến đảm bảo chất lượng và ATTP ở từng khâu trong chuỗi giá trị.
- HTX cũng đóng vai trò quan trọng trong các khâu dịch vụ logistic của chuỗi cây ăn quả để giảm hao hụt sản phẩm cũng như đáp ứng nhu cầu của khách hàng, cụ thể: đã sử dụng bao bì đóng gói linh hoạt như sọt nhựa, thùng giấy... và trên bao bì có dán tem nhãn của HTX. Ngoài ra, HTX cây ăn quả còn có kho lưu trữ hàng để sơ chế bảo quản, dấm các loại quả trước khi đem đi tiêu thụ. Các HTX thường

bắt đầu bằng tổ chức sản xuất theo tiêu chuẩn ATTP trước và trong giai đoạn đầu có thể liên kết với doanh nghiệp xuất khẩu cây ăn quả, hay doanh nghiệp phân phối vào siêu thị để sử dụng các dịch vụ hậu cần, kho lạnh của họ. Tuy nhiên, khi có năng lực đầu tư vào công nghệ sơ chế, bảo quản sau thu hoạch, HTX có thể tiến tới tự đầu tư để chủ động tìm kiếm thị trường cao cấp.

- Thời gian đầu khi tiến hành vận động nông dân cùng tham gia sản xuất theo quy trình an toàn VietGAP và GlobalGAP sẽ gặp nhiều khó khăn, do sản phẩm làm ra đều phụ thuộc vào thị trường Trung Quốc và giá thành cao nên nông dân không mặn mà. Lúc này, vừa phải kiên trì thuyết phục nông dân, vừa tranh thủ mọi cơ hội để tìm kiếm thị trường tiêu thụ.
- HTX phải luôn là đầu tàu, năng động tìm kiếm cơ hội thị trường thông qua các hoạt động hỗ trợ của Nhà nước như hội nghị khách hàng, hội chợ triển lãm.... Ngoài ra, cần nghiên cứu nhu cầu của khách hàng để biết được yêu cầu về chất lượng sản phẩm cũng như nhu cầu và nhận thức của khách hàng về ATTP.

4.1.5. Đề xuất xây dựng mô hình thể chế quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong ngành hàng chăn nuôi

Ngành hàng chăn nuôi, đặc biệt là chăn nuôi lợn trong 2 năm gần đây gặp rất nhiều rủi ro, do dịch bệnh ở lợn (dịch tả lợn châu Phi, lở mồm long móng, tai xanh…) và dịch Covid-19 ở người. Ngành hàng cung cấp thực phẩm chủ yếu cho người dân đang đứng trước nhiều thách thức, khó khăn lớn mà trong lịch sử chưa từng xẩy ra. Nguồn cung thịt lợn trong nước chưa bao giờ thiếu như bây giờ, lần đầu trong rất nhiều năm Chính phủ đã phải mở cửa để nhập khẩu lợn sống nhằm làm giảm giá thịt lợn. Giá thịt lợn hơi trung bình trong 6 tháng đầu năm 2020 dao động từ 70–100 nghìn đồng/kg hơi, đây là mức giá cao kỷ lục chưa từng xảy ra.

Về tổ chức sản xuất, cả nước hiện có 1.105 hợp tác xã và 9.770 trang trại chăn nuôi lợn, thêm vào đó là khoảng 2,5 triệu hộ nông dân chăn nuôi lợn (Cục Chăn nuôi, 2018). Tất cả đều gặp khó khăn trong 2–3 năm gần đây do dịch bệnh trên lợn và trên người.

Trước bối cảnh đó, để phát triển được ngành chăn nuôi lợn nói riêng và ngành chăn nuôi cả nước nói chung, cần có các giải pháp đồng bộ sau:

- Mỗi địa phương cần quy hoạch lại vùng chăn nuôi an toàn dịch, đảm bảo các cơ sở giết mổ, lò mổ phải nằm trong quy hoạch, các chợ, điểm bán thịt cần đảm bảo VSTY và ATTP.
- Các hộ chăn nuôi quy mô gia đình cần liên kết thành các THT, các gia trại, trang trại nên liên kết thành các HTX để cùng nhau thực hiện áp dụng VietGAHP trong chăn nuôi, đặc biệt cần thực hiện tốt các quy định trong Luật Chăn nuôi năm 2018 và Luật Thú y năm 2015.
- Với các doanh nghiệp đầu tư vào xây dựng lò mổ dịch vụ thì cần phải tuân thủ đúng các quy định về quy hoạch, Luật ATTP năm 2010, Luật Thú y năm 2015, Luật Chăn nuôi năm 2018 cùng các văn bản có liên quan như Nghị định số 98/2018 về liên kết, Nghị định 57/2019 khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp. Các doanh nghiệp này nên liên kết với các vùng nguyên liệu, các HTX và hệ thống các kênh phân phối đầu ra; quan tâm đầu tư đúng và đủ cho việc thu gom xử lý chất thải, nước thải của khu vực giết mổ. Nên đầu tư kho lạnh, đủ công suất đảm bảo có lượng thịt dự trữ cho thị trường đây cũng là một khâu có thể kinh doanh tách riêng khỏi dịch vụ giết mổ.

Bên cạnh đó để nhân rộng được mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn trong ngành chăn nuôi, Nhà nước cần có một số giải pháp sau:

- Xây dựng điều kiện cần và đủ đối với tất cả cơ sở chăn nuôi về đảm bảo an toàn sinh học và môi trường chăn nuôi, phù hợp Luật Chăn nuôi 2018, Luật Thú y năm 2015.
- Cần phổ biến các tiêu chuẩn, quy chuẩn xuất khẩu, nhập khẩu đáp ứng yêu cầu của đối tác trong chuỗi. Khuyến khích các HTX, DN ứng dụng các hệ thống quản lý ATTP tiên tiến như GlobalGAP, VietGAHP, LocalGAP, GMP, HACCP, ISO 22000 trong sản xuất và kinh doanh sản phẩm thịt.
- Cần thúc đẩy bắt buộc thực hiện và có chính sách hỗ trợ về ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc đảm bảo ATTP đối với các sản phẩm thịt. Có các quy

định đảm bảo ATTP trong quá trình vận chuyển thịt (thùng inox, xe bảo ôn…) và bán lẻ (bàn inox, móc treo, dụng cụ xẻ thịt,..).

- Cần xây dựng khung tiêu chí cụ thể đánh giá, kiểm soát mối nguy trong các công đoạn của chuỗi từ chăn nuôi, giết mổ đến vận chuyển, lưu thông trên thị trường.
- Cần tăng cường nguồn nhân lực và phân công rõ trách nhiệm trong công tác quản lý ATTP tại các địa phương.
- Tiếp tục khuyến khích HTX, DN đầu tư xây dựng chuỗi khép kín sử dụng con giống năng suất, chất lượng tốt, chăn nuôi áp dụng công nghệ cao đảm bảo ATSH và đáp ứng tiêu chuẩn ATTP, đủ điều kiện xuất khẩu. Vận dụng linh hoạt có hiệu quả các chính sách như Quyết định số 50/2014/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về chính sách hỗ trợ nâng cao hiệu quả chăn nuôi nông hộ giai đoạn 2015–2020; Nghị định số 98/2018/NĐ-CP ngày 05/7/2018…
- Hỗ trợ cho HTX/DN nhỏ áp dụng VietGAHP, hỗ trợ tem nhãn, đăng ký thương hiệu, xét nghiệm để công bố chất lượng sản phẩm, đăng ký chứng nhận chuỗi sản phẩm an toàn.
- Hỗ trợ và khuyến khích các cơ sở giết mổ công nghiệp xây dựng kho cấp, trữ đông lớn, xây dựng các điểm kinh doanh thực phẩm sạch, xây dựng mô hình chợ bán lẻ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Cần có chính sách tuyên truyền, nâng cao năng lực cho các DN, HTX, cơ sở chăn nuôi về ATTP (tổ chức tập huấn, tham quan mô hình,…).
- Cần có những chính sách tuyên truyền mạnh mẽ cho người tiêu dùng về thực phẩm an toàn, thịt mát, thịt cấp đông để dần thay đổi nhận thức, thói quen dùng thịt nóng ngoài chợ mất vệ sinh do vi sinh vật, khói bụi.

4.2. ĐỀ XUẤT HOÀN THIỆN THỂ CHẾ QUẢN LÝ CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

4.2.1. Đề xuất mô hình tổng quát về đổi mới thể chế quản lý chuỗi giá trị nông sản thực phẩm an toàn

Luật ATTP 2010 của Việt Nam tiếp cận quản lý rủi ro ATTP theo phương thức "từ trang trại đến bàn ăn", nhằm hạn chế các rủi ro về ATTP có thể

xảy ra ở các khâu khác nhau trên kênh vận hành của thực phẩm, tức là theo chuỗi khép kín từ sản xuất tới tiêu thụ.

Ở cấp vĩ mô có 03 Bộ tham gia quản lý chính theo chuỗi là Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ Công thương. Ngoài ra, còn có Bộ KHCN tham gia xây dựng các tiêu chuẩn chất lượng. Với quan điểm là trách nhiệm về ATTP là trách nhiệm của toàn thể các tác nhân xã hội, vì vậy, mô hình thể chế quản lý chuỗi NSTP an toàn đề xuất được cấu thành bởi 3 nhóm tác nhân chính sau:

- Nhóm các tác nhân trực tiếp tham gia trong chuỗi giá trị như tác nhân cung ứng vật tư đầu vào, tác nhân sản xuất, tác nhân thu mua, sơ chế, chế biến, vận chuyển, tác nhân phân phối (bán buôn, bán lẻ) và người tiêu dùng.
- Nhóm các tác nhân quản lý là cơ quan Nhà nước thuộc các Bộ Y tế, NN&PTNT, Công Thương, KHCN và ngành dọc của các bộ ở cấp tỉnh, huyện.
- Nhóm các tác nhân tư nhân và dịch vụ công cung cấp các dịch vụ hỗ trợ chuỗi, như các tổ chức chứng nhận bên thứ ba hay cộng đồng thuộc khu vực tư nhân, cơ quan quản lý, cơ quan nghiên cứu,….

Trong đó:

i. *Vai trò của các cơ quan nhà nước:*

Đề tài đề xuất tiếp tục thực hiện 3 Bộ quản lý ngành theo Luật ATTP năm 2010, gồm Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương. Trong đó:

- Bộ NN&PTNT: Đầu mối quản lý ATTP là Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (NAFIQAD) và các cục chuyên ngành: Trồng trọt, Chăn nuôi, Thú y, BVTV, Tổng cục Thủy sản, AGROTRADE. Bộ có 5 vai trò chính: Một là phối hợp với Bộ Y tế đánh giá rủi ro ATTP trên toàn chuỗi giá trị từ trang trại đến bàn ăn; Hai là quản lý ATTP theo chuỗi từ đầu vào sản xuất, sản xuất, chợ bán buôn dựa trên kết quả đánh giá rủi ro; phối hợp cùng với Bộ Y tế thành lập thanh tra chuyên ngành ATTP để đảm bảo hoạt động thanh tra, giám sát ATTP hiệu quả hơn; Ba là tăng cường hoạt động công nhận, quản lý và giám sát các tổ chức chứng nhận để đảm

bảo hoạt động chứng nhận hoạt động hiệu quả hơn; Bốn là đào tạo, hướng dẫn về ATTP trong chuỗi giá trị để nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cả người sản xuất, tác nhân thương mại và người tiêu dùng trong việc sản xuất và sử dụng sản phẩm ATTP; Cuối cùng là phân tích sản phẩm, cấp mã vùng sản xuất, quản lý chất lượng vật tư nông nghiệp….

- Bộ Y tế: Quản lý ATTP ở khâu tiêu dùng cuối cùng, xây dựng các ngưỡng ATTP; chủ trì thành lập thanh tra chuyên ngành ATTP để đảm bảo hoạt động thanh tra, giám sát ATTP hiệu quả hơn; Đẩy mạnh hoạt động quản lý ATTP thuộc lĩnh vực được phân công quản lý; Phụ trách, quản lý hoạt động truyên truyền về rủi ro ATTP trong xã hội, hướng dẫn người tiêu dùng về ATTP.
- Bộ Công Thương: Đẩy mạnh hiệu quả hoạt động giám sát, thanh tra quản lý thị trường về ATTP thuộc lĩnh vực được phân công quản lý là nông sản chế biến. Bộ Công Thương sẽ tập trung quản lý ATTP ở thị trường bán lẻ, ghi nhãn thực phẩm.

Tại các địa phương, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Chi cục Thú y, Chi cục Bảo vệ thực vật, thủy sản thuộc Sở NN&PTNT, Chi cục ATTP trực thuộc Sở Y tế cùng tham gia triển khai quản lý, kiểm tra chất lượng ATTP nông, lâm, thủy sản. Tại một số địa phương như TP Hồ Chí Minh, mô hình Ban ATTP thuộc UBND TP là mô hình hợp nhất các đơn vị liên quan quản lý ATTP của địa phương đã thử nghiệm có hiệu quả và đang nhân rộng ra một số địa phương khác.

Hệ thống quản lý chất lượng chuỗi NSTP an toàn hiện nay đã được xây dựng đầy đủ từ Trung ương đến địa phương theo ngành dọc và có sự điều phối tổng thể các ngành theo chiều ngang. Tuy nhiên, xét về bản chất của vấn đề từ góc độ quản lý theo chuỗi NSTPAT thì cơ cấu chức năng nhiệm vụ phân công, phân cấp hiện nay còn nhiều vấn đề cần điều chỉnh và tăng cường:

- *Cấp trung ương:* Bộ máy quản lý chất lượng NSTP an toàn hiện nay đang thiếu đầu mối quản lý chung, dàn trải và do vậy phân tán nguồn lực, năng lực của từng đơn vị, không đáp ứng được yêu cầu của một hệ thống quản lý ATTP hiện đại. Cục Quản lý chất lượng

Nông lâm sản và Thủy sản ra đời nhằm giúp Bộ NN&PTNT quản lý các vấn đề về chất lượng nông sản, trong đó có chất lượng ATTP. Thế nhưng hiện nay, Cục chỉ tập trung quản lý chuỗi thủy sản, các chuỗi khác giao cho từng Cục chuyên ngành, mỗi Cục quản lý một hoặc hai khâu trong chuỗi cung ứng. Do đó, bộ máy ATTP cấp Trung ương đang phải vận hành thiếu đồng bộ để các cơ quan trong Bộ NN&PTNT có thể bắt kịp nhau, trong khi các vấn đề về ATTP hiện đang gây nhiều bức xúc trong dư luận.

- *Địa phương:* Bộ máy quản lý chất lượng chuỗi NSTP an toàn cấp địa phương chồng chéo về nhiệm vụ nhưng lại thiếu nguồn kinh phí, nhân lực và trang thiết bị để triển khai. Chương trình, đề án về nâng cao chất lượng ATTP cũng lại phụ thuộc vào tiềm lực và thực lực của từng địa phương, nên mỗi nơi làm một cách, tất cả cũng chỉ đang chạy dưới dạng mô hình thử nghiệm triển khai. Do đó, nhiệm vụ đã phân công nhưng chưa thể vận hành dẫn đến việc đánh giá sự phù hợp về nhiệm vụ vẫn còn chưa thực sự rõ ràng. Thực tế đang diễn ra hiện nay là quá trình phân cấp chức năng nhiệm vụ được dựa trên cơ cấu sẵn có và bổ sung thêm nhiệm vụ quản lý chất lượng chuỗi NSTP an toàn nên đã dẫn đến việc các cơ quan vừa đá bóng vừa thổi còi, thiếu đi tính minh bạch.

Về vấn đề chồng chéo giữa các Bộ trong điều phối công tác quản lý ATTP thì sau nhiều lần cải cách chính sách, hiện đã cơ bản được giải quyết, phân công nhiệm vụ đã rõ ràng hơn. Tuy nhiên, về tiếp cận quản lý rủi ro ATTP theo chuỗi hiện việc thực hiện vẫn chưa đồng bộ vì theo phân công của Luật ATTP thì mỗi bộ quản lý một phần của chuỗi (ví dụ: Bộ NN&PTNN quản lý từ sản xuất đến chợ bán buôn với các mặt hàng thực phẩm tươi sống, Bộ Y tế quản lý chợ bán lẻ và tiêu dùng). Đối với mô hình Ban quản lý ATTP TP HCM, do chỉ có một cơ quan duy nhất quản lý trên toàn chuỗi vì vậy công tác phân tích rủi ro đồng bộ và hiệu quả hơn.

Vấn đề hạn chế cơ bản hiện nay trong quản lý ATTP là ở khả năng thực hiện của các địa phương với nguồn lực tài chính hạn chế và con người chưa được đào tạo chuyên môn về ATTP. Kinh nghiệm của TP HCM với mô hình Ban ATTP thành phố tập trung cán bộ của ba Sở

NN&PTNT, Công Thương và Y tế sau 3 năm hoạt động cho thấy đây là mô hình tốt, cho hiệu quả rõ rệt đặc biệt về việc tăng cường lấy mẫu giám sát phân tích rủi ro và triển khai hệ thống thanh tra chuyên ngành ATTP đến cấp huyện, xã. Đề tài đề xuất nhân rộng kinh nghiệm tổ chức này ra các địa phương khác để tăng cường hiệu quả quản lý ATTP theo chuỗi.

ii. *Vai trò của các tác nhân trong chuỗi NSTP an toàn:*

Chuỗi giá trị nông sản bao gồm nhiều tác nhân tham gia và các tác nhân này đều có vai trò đóng góp quan trọng trong việc quản lý vấn đề ATTP trong chuỗi.

Các doanh nghiệp, HTX, cơ sở cung ứng vật tư NN cần đảm bảo chất lượng theo hệ thống TCVN về giống, phân bón, thuốc BVTV, thú y…

Đối với người sản xuất/HTX/nhóm nông dân/doanh nghiệp: Đây là tác nhân quan trọng nhất trong việc đảm bảo ATTP trong chuỗi. Nếu sản phẩm được làm ra không đảm bảo ATTP thì các công đoạn sau trong chuỗi sẽ không có ý nghĩa. Vai trò của người sản xuất là cần xây dựng hệ thống sản xuất đáp ứng yêu cầu về ATTP (vùng sản xuất, đầu tư về con người, công nghệ, vốn, cơ sở vật chất,…), đăng ký chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm với tổ chức chứng nhận, tổ chức giám sát lẫn nhau để nâng cao uy tín của sản phẩm. Người sản xuất cũng cần xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm tốt để có thể giám sát chặt chẽ chất lượng sản phẩm cũng như đảm bảo hiệu quả hoạt động thu hồi và tiêu hủy sản phẩm lỗi.

Các doanh nghiệp, cơ sở chế biến, thương mại sản phẩm cần phải đăng ký cơ sở đủ điều kiện ATTP với cơ quan quản lý nhà nước, cùng với người sản xuất xây dựng hệ thống quản lý ATTP theo chiều dọc để đảm bảo sản phẩm an toàn dọc theo chuỗi, tự nâng cao ý thức, trách nhiệm trong việc chế biến, thương mại sản phẩm an toàn, tuyên truyền, khuyến khích người sử dụng tiêu dùng sản phẩm an toàn. Nhiệm vụ cuối cùng của cơ sở chế biến và thương mại là cần phối hợp với tác nhân đứng trước và đứng sau để thực hiện hoạt động thu hồi và tiêu hủy sản phẩm lỗi khi xảy ra.

Đối với tiêu dùng và thị trường mục tiêu (người tiêu dùng): Cần nâng cao ý thức tiêu dùng sản phẩm ATTP để bảo vệ sức khỏe gia

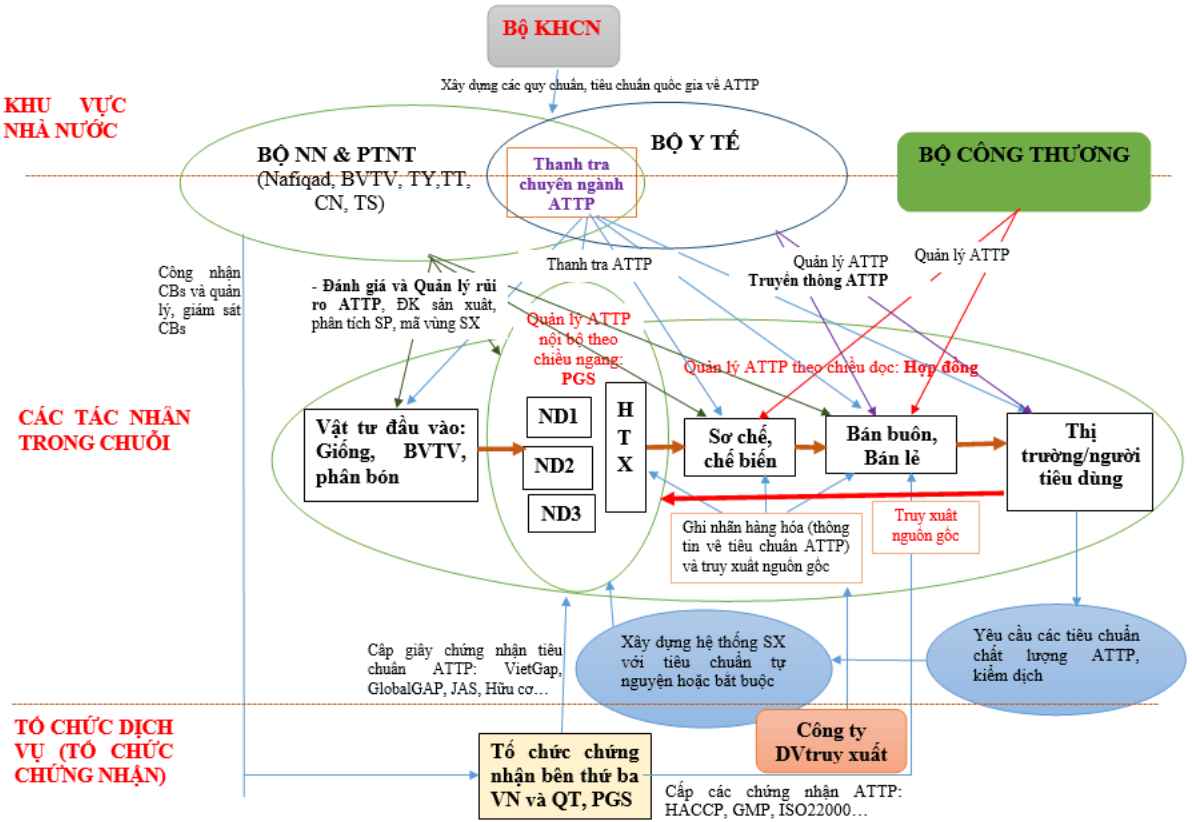
đình, tích cực tham gia vào hoạt động quản lý ATTP dọc theo chuỗi bằng cách mua các sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng, được chứng nhận để khuyến khích các sản phẩm đảm bảo ATTP. Người tiêu dùng có thể tham gia Hiệp hội tiêu dùng và các câu lạc bộ tiêu dùng để tham gia kiểm tra ATTP trong chuỗi với phương thức quản lý Hệ thống đảm bảo cùng tham gia (PGS) nhằm đảm bảo tính bền vững của chuỗi NSTP an toàn.

iii. *Vai trò của các tổ chức cung cấp dịch vụ: bao gồm các tổ chức chứng nhận và các tổ chức cung cấp dịch vụ vận hành chuỗi*

Nhóm tác nhân thứ 3 tham gia vào mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn là tổ chức cung cấp dịch vụ phục vụ việc quản lý ATTP, gồm tổ chức chứng nhận, doanh nghiệp cung cấp dịch vụ truy xuất nguồn gốc và các dịch vụ đào tạo của viện, trường,…

Vai trò của các tổ chức cung cấp dịch vụ chuỗi là cung cấp các dịch vụ hiệu quả cho tác nhân trong chuỗi giá trị NSTP an toàn, để giúp cho việc quản lý sản phẩm được thuận lợi và chính xác. Tổ chức chứng nhận bên thứ ba có thể là trong và ngoài nước, bên ngoài chuỗi, cung cấp dịch vụ chứng nhận nhằm tạo lòng tin cho người tiêu dùng thông qua hoạt động chứng nhận về sự minh bạch thông tin, bao gồm cả thông tin về ATTP ở các khâu trong chuỗi giá trị (sản xuất, sơ chế, chế biến, phân phối…). Các tổ chức cần thực hiện đầy đủ, trung thực và khách quan hoạt động chứng nhận, giám sát, đánh giá tổ chức/cơ sở được chứng nhận. Bên cạnh đó, mô hình chứng nhận Đảm bảo cùng tham gia (PGS) là một mô hình chứng nhận tự nguyện, với sự tham gia kiểm tra chéo của các tác nhân trong chuỗi và bên ngoài chuỗi, với chi phí thấp cũng phổ biến trong trường hợp của các hộ quy mô nhỏ trong lĩnh vực sản xuất hữu cơ.

Doanh nghiệp cung cấp dịch vụ truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ thông tin, tham gia tư vấn, cung cấp dịch vụ đảm bảo lưu giữ đầy đủ thông tin về lô sản phẩm, nguồn gốc, xuất xứ, an toàn sản phẩm, nguyên liệu, quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản,… để nhà quản lý và người tiêu dùng có thể truy xuất được nguồn gốc sản phẩm và thực hiện thu hồi sản phẩm trong một số trường hợp mất ATTP.



Sơ đồ 4.4. Đề xuất Mô hình tổng quát thể chế quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn
(Nguồn: Tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài, 2019)

4.2.2. Đề xuất giải pháp khắc phục các hạn chế để xây dựng mô hình thể chế đổi mới quản lý chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

Mặc dù Nhà nước đã ban hành Nghị định 15/2018, hướng dẫn mới về quản lý ATTP chuyển từ tiền kiểm sang hậu kiểm, tuy nhiên quá trình triển khai thay đổi cách tiếp cận trên thực tế còn chậm. Hiện nay, tiếp cận quản lý ATTP còn thiên về tiền kiểm, do đó các tác nhân sản xuất kinh doanh thường coi trách nhiệm ATTP là của Nhà nước. Các cơ quan nhà nước xem xét điều kiện ATTP, đồng thời kiểm tra, nên có tình trạng vừa đá bóng vừa thổi còi. Chúng ta cần chuyển nhanh hơn sang tiếp cận quản lý ATTP hậu kiểm, theo đó các tác nhân tự chịu trách nhiệm và tự công bố theo các tiêu chuẩn chất lượng của nhà nước và tư nhân. Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn phù hợp với tiếp cận hậu kiểm về ATTP. Giải pháp là Nhà nước cần thúc đẩy chuyển đổi nhanh sang tiếp cận hậu kiểm về ATTP và tăng cường đào tạo, truyền thông thay đổi nhận thức về ATTP để phát huy tính tự nguyện trong áp dụng tiêu chuẩn ATTP và năng lực cạnh tranh của chuỗi NSTP an toàn.

- Một số công đoạn trong chuỗi NSTP an toàn đang bị quản lý đan xen của nhiều Bộ ngành, do đó trong việc phân công quản lý nhà nước về ATTP hiện đang có quá nhiều đầu mối chịu trách nhiệm. Bộ NN&PTNT có 04 đơn vị đầu mối, Bộ Y tế có 01 đơn vị đầu mối và Bộ Công Thương có 02 đơn vị đầu mối, trong số này có rất nhiều cơ quan có hệ thống ngành dọc đến cấp xã, phường, biên chế rất cồng kềnh, thêm vào đó là các cơ quan Thanh tra của các Bộ này. Điều này sẽ dễ dẫn tới mỗi khi có sự cố liên quan đến ATTP xảy ra thì không cơ quan quản lý nhà nước nào chịu trách nhiệm. Một cơ sở/công ty chế biến, kinh doanh nhiều mặt hàng nông sản khác nhau phải cần xin giấy phép ATTP ở nhiều cơ quan ở Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương, hay một công ty chứng nhận nhiều sản phẩm nông sản cũng phải xin phép ở nhiều cơ quan chỉ định và điều này đã gây không ít khó khăn cho doanh nghiệp. Giải pháp xử lý là về lâu dài nên xem xét mô hình một cơ quan ATTP duy nhất ở cấp Trung ương. Tuy nhiên, trước mắt có thể nhân rộng mô hình Ban ATTP của TP HCM đã ứng dụng thành công ra các địa phương khác.

- Việt Nam còn thiếu hệ thống thông tin/cơ sở dữ liệu để giúp trong việc kết nối toàn hệ thống trong chuỗi giá trị và điều này sẽ khó có thể giúp

hình thành xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc tốt. Việc chứng minh nguồn gốc, chất lượng sản phẩm tại các cửa hàng đảm bảo ATTP còn hạn chế nên người tiêu dùng vẫn chưa thực sự tin tưởng vào sản phẩm sạch. Chi phí cho hoạt động bán sản phẩm tại các cửa hàng đảm bảo ATTP cao làm giá thành sản phẩm tại các cửa hàng này khó cạnh tranh với sản phẩm bán tại hệ thống chợ dân sinh với nhiều nguy cơ mất ATTP. Giải pháp xử lý là Nhà nước thúc đẩy hướng dẫn tiêu chuẩn thông tin truy xuất nguồn gốc phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế và khuyến khích chuyển đổi số trong ngành nông nghiệp thực phẩm.

- Tình trạng sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, thiếu vốn, tập quán canh tác lạc hậu, trình độ học vấn thấp, thiếu kinh nghiệm sản xuất, đặc biệt là năng lực quản lý kinh tế hộ, kinh tế tập thể của nông dân, các HTX/THT cũng ảnh hưởng rất lớn đến thành công của mô hình chuỗi liên kết hay chuỗi giá trị NSTP an toàn. Công tác quản lý ATTP theo chuỗi giá trị nông sản vẫn còn là một vấn đề cần cải thiện. Mô hình liên kết nhỏ lẻ sẽ rất khó áp dụng các quy định của thực hành nông nghiệp tốt, khoa học công nghệ và hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến. Cùng với đó là nhận thức của người sản xuất, HTX/THT/doanh nghiệp và kể cả người tiêu dùng về nông sản an toàn còn nhiều hạn chế. Giải pháp là Nhà nước nên có chính sách đào tạo tăng cường năng lực cho HTX và DN nhỏ về quản trị chuỗi giá trị và quản lý ATTP.

- Mối liên kết trong chuỗi giữa người sản xuất với HTX/doanh nghiệp cũng như giữa HTX/doanh nghiệp với tác nhân thương mại còn thiếu chặt chẽ, chưa mang tính đồng bộ. Sự liên kết và chia sẻ lợi ích giữa HTX/THT/doanh nghiệp và người sản xuất chưa hài hòa; lợi ích của nông dân tham gia vào một số mô hình chuỗi liên kết nông sản an toàn còn thấp. Giải pháp xử lý: Cần có hướng dẫn thực hiện Nghị định 98/2018, trong liên kết cần áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng đảm bảo ATTP như là yếu tố then chốt, và thúc đẩy dán nhãn trên sản phẩm cuối cùng đối với các sản phẩm đã được chứng nhận VietGAP. Bên cạnh đó, logo GAP nên kết hợp với logo của chính sách xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn để tránh tình trạng quá nhiều logo làm cho người tiêu dùng nhiễu thông tin.

- Khâu chế biến và bảo quản nông sản an toàn trong chuỗi liên kết vẫn còn hạn chế và vì vậy, giá trị gia tăng của các sản phẩm nông sản an toàn chưa cao. HTX/THT/doanh nghiệp chưa mạnh dạn đầu tư vào lĩnh vực

sản xuất, bảo quản và chế biến các sản phẩm nông nghiệp an toàn. Giải pháp xử lý là cần có chính sách tín dụng và chuyển giao công nghệ, tư vấn đồng bộ cho các dự án đầu tư công nghệ sau thu hoạch của các HTX và doanh nghiệp nhỏ, thực hiện Nghị định 98/2018.

- Một số chính sách hỗ trợ thúc đẩy mô hình liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản nói chung và nông sản an toàn nói riêng còn hạn chế. Nhà nước chưa có chế tài cụ thể để xử lý khi xảy ra vi phạm hợp đồng liên kết giữa các bên. Nhiều mô hình liên kết bị phá vỡ khi có sự biến động về giá, thị trường tiêu thụ, biến đổi khí hậu. Giải pháp xử lý là cần chú trọng các chính sách giảm rủi ro cho liên kết về đảm bảo ATTP, bao gồm cả dịch bệnh, thị trường và biến đổi khí hậu. Cần tích hợp chính sách xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn vào các chính sách của Nghị định 98/2018 và thực hiện đồng bộ. Bên cạnh đó, thúc đẩy thực hiện chính sách bảo hiểm NN là hết sức cần thiết để đảm bảo tính bền vững cho mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn.

- Chính sách hỗ trợ thúc đẩy liên kết chuỗi của Nhà nước còn chưa đồng bộ, chưa thực sự phù hợp với điều kiện thực tế nên chưa thu hút được doanh nghiệp tham gia đầu tư phát triển chuỗi liên kết. Giải pháp là cần có hướng dẫn cụ thể ở cấp địa phương và truyền thông đến các tác nhân chuỗi về Nghị định 98/2018.

- Hiện trạng các cơ quan quản lý ATTP cùng lúc vừa chịu trách nhiệm xây dựng, thực hiện và giám sát thực hiện quy chuẩn, có thể dẫn đến tình trạng không báo cáo kịp thời, đầy đủ những vấn đề bất cập do không muốn bộc lộ yếu kém, thất bại trong việc triển khai và thực hiện. Phân cấp quản lý giữa các cấp trong hệ thống cần làm rõ để thuận lợi cho thực hiện; một số lĩnh vực chưa phân cấp mạnh cho địa phương và ngược lại nhiều địa phương không đảm đương được nhiệm vụ được phân cấp. Giải pháp là cần tiến đến mô hình thể chế một cơ quan quản lý ATTP độc lập.

- Quan hệ phối hợp giữa các cơ quan trung ương và địa phương là khâu mấu chốt trong triển khai các chương trình giám sát quốc gia và thực hiện các hoạt động phân cấp quản lý nhà nước về ATTP nhưng thực tiễn đang là mối quan hệ lỏng lẻo và yếu trong toàn bộ chuỗi quan hệ quản lý hiện có. Thiếu chế tài bắt buộc các cơ sở sản xuất phải áp dụng và thực hiện các quy chuẩn về điều kiện đảm bảo ATTP cũng như chế tài để đảm bảo đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở không đáp ứng yêu cầu ATTP. Giải

pháp là hoàn thiện thể chế về quản lý ATTP để tăng sự phối hợp giữa các cơ quan trung ương và địa phương

- Việc quản lý ATTP tại cấp phường, huyện còn gặp nhiều hạn chế, do nhân sự phụ trách về công tác ATTP chủ yếu làm công tác kiêm nhiệm, nên việc thực hiện nhiệm vụ còn dàn trải, đặc biệt trong công tác kiểm tra giám sát còn "ngại" xử lý vi phạm, công tác phối hợp kiểm tra còn hạn chế. Đội ngũ thanh tra chuyên ngành mới đang thí điểm, cần thúc đẩy nhanh sự ra đời với đầu tư của Nhà nước. Chưa có quy định cụ thể để phân biệt rõ phạm vi, đối tượng, nội dung của hoạt động kiểm tra thường xuyên, kiểm tra theo kế hoạch, kiểm tra việc kiểm tra và công tác thanh tra chuyên ngành. Hiện nay còn thiếu chính sách về hỗ trợ nâng cao năng lực cho các cán bộ thực hiện chính sách cấp xã, vì chính những cán bộ cấp xã, huyện là những người trực tiếp quản lý và hướng dẫn người sản xuất. Giải pháp là sớm hình thành đội ngũ thanh tra chuyên ngành ATTP.

- Chưa có Nghị định của Chính phủ hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa về kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm tươi sống khi lưu thông. Sản phẩm rau, củ quả vẫn chưa có giấy chứng nhận kèm theo lô hàng (chỉ có sản phẩm từ động vật là có giấy chứng nhận kiểm dịch theo lô hàng). Chưa có quy định về thông tin tem, nhãn với thực phẩm tươi sống bán lẻ phục vụ việc truy xuất nguồn gốc xuất xứ... Giải pháp là cần có một văn bản hướng dẫn về kiểm soát nguồn gốc xuất xứ sản phẩm rau, quả tươi lưu thông trên thị trường: Từ vùng sản xuất đến chợ đầu mối, cần được kiểm soát chặt chẽ, sau đó phân phối tới hệ thống bán lẻ trên toàn quốc. Mỗi cơ sở phải có mã vạch riêng để truy xuất nguồn gốc xuất xứ khi cần thiết.

- Trong Sổ tay "Hướng dẫn xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn" chưa có tiêu chí đánh giá chuỗi hoạt động hiệu quả, không hiệu quả. Việc kiểm soát thuốc bảo vệ thực vật, chất cấm, thuốc thú y vẫn còn rất phức tạp, mức phạt chưa đủ tính răn đe. Không dễ dàng để phát hiện các vụ việc vi phạm nghiêm trọng nhưng khi đã phát hiện thì xử phạt chưa thỏa đáng. Bất cập trong xử lý vi phạm đối với các mặt hàng nông sản tươi sống: đòi hỏi chi phí lưu kho, chi phí xử lý tiêu hủy sản phẩm không đạt mà không xác định được chủ hàng hay chủ hàng bỏ trốn. Quy trình xử lý phức tạp không theo kịp thực tế, gây khó khăn cho lực lượng quản lý và

tạo tâm lý cầu an, né tránh. Giải pháp là cần cải thiện phương thức đánh giá chuỗi, kết hợp thực hiện với chính sách liên kết của Nghị định 98/2018.

4.2.3. Đề xuất hoàn thiện thể chế quản lý nhà nước đối với chuỗi nông sản thực phẩm an toàn trong mô hình đổi mới

- *Nhà nước chuyển từ tiếp cận quản lý ATTP từ tiền kiểm sang hậu kiểm theo Nghị định 115/2018.*

Vấn đề tiếp cận quản lý ATTP hiện nay còn thiên về tiền kiểm, do đó các tác nhân sản xuất kinh doanh thường coi trách nhiệm ATTP là của Nhà nước. Nhà nước cần chuyển nhanh hơn sang tiếp cận quản lý ATTP hậu kiểm, theo đó các tác nhân tự chịu trách nhiệm và tự công bố theo các tiêu chuẩn chất lượng ATTP của Nhà nước và tư nhân. Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn phù hợp với tiếp cận hậu kiểm về ATTP và cần môi trường chính sách hậu kiểm để phát triển. Nhà nước tăng cường đào tạo, truyền thông thay đổi nhận thức về ATTP để phát huy tính tự nguyện trong áp dụng tiêu chuẩn ATTP và năng lực cạnh tranh của chuỗi NSTP an toàn.

- *Triển khai thực hiện tiếp cận quản lý rủi ro ATPP bao gồm đánh giá rủi ro, quản lý rủi ro và truyền thông về rủi ro.*

Vấn đề này đã được quy định trong Luật ATTP 2010, tuy nhiên do phân công 3 Bộ tham gia quản lý ATTP nên công tác này chưa được triển khai đầy đủ. Hiện nay, Bộ NN&PTNT và Bộ Y tế phối hợp tổ chức đánh giá rủi ro theo chuỗi giá trị từ trang trại đến bàn ăn, tuy nhiên không đủ cán bộ và nguồn lực. Vì vậy, cần hợp nhất chức năng phân tích đánh giá rủi ro ATTP giữa các Bộ NN&PTNT và Bộ Y tế, giao Bộ NN&PTNT quản lý vì hiện nay chỉ Bộ này có đủ cơ sở vật chất, con người, phòng phân tích ở các viện, trường để phân tích, đánh giá ATTP trong lĩnh vực nông nghiệp. Bên cạnh đó, kết quả phân tích, đánh giá rủi ro ATTP sẽ được chia sẻ và sử dụng bởi các cơ quan quản lý ATTP. Ngoài ra, công tác đánh giá rủi ro ATTP cần được các viện, trường, tổ chức nghiên cứu tham gia để huy động cán bộ có trình độ, giải quyết được vấn đề thiếu công chức có năng lực làm công việc này trong các cơ quan nhà nước cấp Bộ và cấp tỉnh. Bộ NN&TPNT, Bộ Y tế và Bộ Công Thương thực hiện quản lý rủi ro ATTP dựa trên kết quả đánh giá rủi ro. Bộ Y tế tổ chức truyền thông về rủi ro ATTP.

Bên cạnh đó cần hợp nhất chức năng truyền thông rủi ro ATTP và thanh tra ATTP và giao Bộ Y tế quản lý. Với uy tín và chức năng thì Bộ Y tế thực hiện hoạt động truyền thông rủi ro ATTP sẽ hiệu quả hơn, nhiều người tiêu dùng sẽ chú ý và tin tưởng vào thông tin được Bộ Y tế cung cấp.

Nhà nước cần xây dựng cơ chế, chính sách chia sẻ thông tin giữa 3 khâu trong vấn đề ATTP: Đánh giá rủi ro ATTP, Quản lý ATTP và Truyền thông về ATTP. Trong mô hình chúng tôi đề xuất, hoạt động đánh giá rủi ro ATTP sẽ giao Bộ NN&PTNT phụ trách; hoạt động quản lý ATTP sẽ do cả 3 bộ: Bộ NN&PTNT, Bộ Y tế và Bộ Công Thương thực hiện và hoạt động về truyền thông ATTP do Bộ Y tế phụ trách thực hiện.

Nhà nước cần phát triển và tăng cường năng lực cho mạng lưới Quản trị rủi ro ATTP đến cấp tỉnh. Do năng lực quản lý rủi ro ATTP ở cấp tỉnh còn hạn chế cả về trình độ kỹ thuật và cán bộ được đào tạo, hơn nữa, một số sản phẩm nông sản cần phải tiến hành đánh giá rủi ro ngay và nhanh nên việc tăng cường năng lực cho cơ quan cấp tỉnh trong việc quản lý rủi ro ATTP là cần thiết. Nhà nước xem xét phổ biến mô hình Ban quản lý ATTP của TP HCM đã thử nghiệm thành công theo Quyết định 2349 QĐ-TTg ngày 05/12/2016, sau đó đã áp dụng tại Đà Nẵng và Bắc Ninh, nhân rộng ra các địa phương khác.

Để thực thi nội dung trên của Luật ATTP, Nhà nước cần ban hành văn bản dưới luật như Nghị định hướng dẫn áp dụng tiếp cận quản lý rủi ro ATTP.

- *Thể chế hóa chuỗi giá trị NSTP an toàn, lồng ghép với chính sách xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn.*

Mô hình Chuỗi giá trị NSTP an toàn tạo điều kiện định hướng cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh tự nguyện áp dụng các tiêu chuẩn về ATTP nhằm tăng chất lượng và tính cạnh tranh của chuỗi NSTP, đáp ứng tốt nhu cầu của người tiêu dùng. Hiện có 2 chính sách liên quan đến phát triển chuỗi giá trị NSTP an toàn sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp là Nghị định 98/2018/NĐ-CP về chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp; Quyết định số 3073/2013/QĐ-BNN-QLCL về việc phê duyệt đề án Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc đến 2020 và Quyết định số 3075/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/7/2016 hướng dẫn

thực hiện mô hình. Hai chính sách này có nhiều điểm chung và bổ trợ cho nhau. Nghị định 98 triển khai chậm do thiếu hướng dẫn ở địa phương, trong khi đó QĐ số 3073/QĐ-BNN-QLCL thực hiện hiệu quả thấp. Để giúp tập trung nguồn lực trong việc phát triển mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn trên toàn quốc, cần lồng ghép và tích hợp 2 chính sách này làm một để các địa phương có điều kiện hỗ trợ tối đa cho các mô hình hoạt động hiệu quả. Do đặc tính liên ngành của Chuỗi giá trị, các địa phương cần thành lập Ban Chỉ đạo phát triển chuỗi giá trị như một nhiệm vụ trọng tâm, tích hợp giai đoạn mới của Đề án chuỗi cung ứng TP an toàn với các chính sách khác của Nghị định 98 để phát triển chuỗi giá trị.

Trong việc thực hiện Đề án Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn theo Quyết định 3073/QĐ-BNN-QLCL, cần đẩy mạnh hợp tác liên kết giữa các địa phương trong việc kiểm tra, giám sát hoạt động của chuỗi NSTP an toàn, đặc biệt là các chuỗi giá trị dài. Thiếu sự liên kết giữa các địa phương sẽ rất khó quản lý chuỗi NSTP an toàn vì một chuỗi có nhiều tác nhân ở các địa phương khác nhau. Một số địa phương đã hình thành mối liên kết chặt chẽ để quản lý vấn đề ATTP ngay tại nguồn, ví dụ như trong chuỗi thịt lợn, giữa TP HCM với Đồng Nai đã ký thỏa thuận liên kết tiêu thụ sản phẩm thịt lợn có nguồn gốc rõ ràng.

Vì vậy, Đề án theo Quyết định số 3073/QĐ-BNN-QLCL cần tiếp tục thực hiện trong giai đoạn tới, tuy nhiên nên hướng dẫn các địa phương có văn bản tích hợp như là một trong các giải pháp hỗ trợ thực hiện Nghị định 98/2018 về liên kết để thực hiện mô hình Chuỗi giá trị NSTP an toàn.

- *Thúc đẩy nhanh việc hình thành hệ thống thanh tra chuyên ngành ATTP trên toàn quốc nhằm tăng hiệu quả thanh tra theo quản lý rủi ro và giảm chồng chéo tạo thông thoáng cho các tác nhân chuỗi giá trị.*

Thực hiện hệ thống thanh tra ATTP đến cấp xã để cấp địa phương chủ động hơn trong việc kiểm tra, giám sát và đánh giá rủi ro ATTP. Công tác thanh tra ATTP theo Quyết định 47/2018/QĐ-TTg về Thí điểm triển khai thanh tra chuyên ngành ATTP tại huyện, quận, thị xã trong thời gian 1 năm. Sáng kiến về đội quản lý ATTP liên quận, huyện và chợ đầu mối của TP HCM mang dáng dấp của hệ thống thanh tra ATTP chuyên nghiệp, không kiêm nhiệm ở cấp cơ sở cần được tham khảo. Nhà

nước cần có văn bản chính sách mới về thành lập hệ thống thanh tra chuyên ngành ATTP.

- *Tập trung đầu mối quản lý các cơ sở chứng nhận bên thứ ba theo tiêu chuẩn chất lượng ATTP.*

Việc áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng là yếu tố quan trọng để thực hiện mô hình Chuỗi giá trị NSTP an toàn. Nhà nước đã ban hành các tiêu chuẩn mới về VietGAP, Hữu cơ, tuy nhiên hạn chế hiện nay là thiếu các tổ chức chứng nhận bên thứ ba đủ chuyên nghiệp và uy tín với khách hàng. Một trong các nguyên nhân là do công tác phân công cơ quan nhà nước đảm nhiệm công tác chỉ định và quản lý tổ chức chứng nhận theo Nghị định 109/2018/NĐ-CP về nông nghiệp hữu cơ đối với các cơ quan trong Bộ NN&PTNT còn quá phân tán, thiếu cán bộ đảm trách vấn đề này. Hiện có nhiều cơ quan nhà nước được giao nhiệm vụ chỉ định và quản lý các tổ chức chứng nhận, dẫn tới một tổ chức chứng nhận đa lĩnh vực thường phải mất nhiều thủ tục ở nhiều cơ quan để được công nhận là tổ chức chứng nhận. Đối với chứng nhận VietGAP ở các địa phương, việc giám sát chủ yếu do cán bộ nhà nước giám sát, do vậy tần suất giám sát thấp, không đủ uy tín với người tiêu dùng. Để nâng cao chất lượng và uy tín hoạt động chứng nhận cũng như giảm chi phí và thủ tục hành chính, Việt Nam cần thành lập một cơ quan chuyên trách trong việc chỉ định và quản lý những tổ chức chứng nhận giống mô hình FAMIC của Nhật Bản. Như vậy, cần sửa đổi Nghị định 107/2016/NĐ-CP quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp.

4.2.4. Đề xuất hoàn thiện thể chế quản lý nội bộ chuỗi nông sản thực phẩm an toàn

- *Đẩy mạnh áp dụng công nghệ thông tin trong truy xuất nguồn gốc và sớm xây dựng bộ tiêu chuẩn thông tin về truy xuất nguồn gốc sản phẩm thống nhất phù hợp với GS1.*

Áp dụng truy xuất nguồn gốc là hoạt động quan trọng của mô hình chuỗi giá trị nông sản an toàn. Việc áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm tới tận hộ sản xuất, lô sản phẩm sẽ đáp ứng nhu cầu minh bạch về thông tin của người tiêu dùng và là điều kiện để sản phẩm hội nhập

với thị trường quốc tế. Hiện nay, Việt Nam chủ yếu phát triển hệ thống QR code để giúp việc truy xuất nguồn gốc tới hộ hoặc HTX,... nên chưa đảm bảo việc truy xuất tới lô sản phẩm. Hơn nữa, các sáng kiến truy xuất nguồn gốc sử dụng các tiêu chuẩn thông tin chưa phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế GS1 nên không hội nhập được thị trường quốc tế. Đối với một số sản phẩm, cần bổ sung Giấy chứng nhận kiểm dịch theo lô hàng cho sản phẩm rau, củ, quả (sản phẩm chăn nuôi đã có). Cần có quy định về thông tin tem, nhãn với thực phẩm tươi sống bán lẻ phục vụ việc truy xuất nguồn gốc xuất xứ. Về vấn đề này đã có Quyết định số 100/QĐ-TTg ngày 19/01/2019, tuy nhiên đây là chính sách mới cần có thêm văn bản hướng dẫn cụ thể.

- *Phát triển các mô hình hợp tác quản lý ATTP theo chuỗi giá trị kết hợp quản lý ngang và quản lý dọc theo chuỗi.*

Khuyến khích hợp tác công–tư trong quản lý ATTP trong chuỗi giá trị NSTP an toàn, kết hợp quản lý ngang và quản lý theo chiều dọc chuỗi là hoạt động cơ bản để chuỗi giá trị NSTP an toàn vận hành. Nhà nước cần khuyến khích các tác nhân trong chuỗi giá trị NSTP an toàn tham gia vào hệ thống chứng nhận có sự tham gia (PGS) phối hợp với các tổ chức chứng nhận độc lập bên thứ ba và tự nguyện áp dụng quy định về ATTP. Mục tiêu là để đảm bảo việc chứng nhận có mức phí thấp nhưng vẫn đảm bảo cho người tiêu dùng biết rõ sản phẩm được sản xuất như thế nào và an toàn trong quá trình sử dụng sản phẩm. Hộ sản xuất quy mô nhỏ có thể tham gia vào mô hình HTX/THT để giảm chi phí chứng nhận. Các nội dung chính sách này cần được hướng dẫn chi tiết bởi các địa phương khi thực hiện Nghị định 98 về liên kết, hay Nghị định 109 về Nông nghiệp hữu cơ.

Tăng cường công tác tổ chức tập huấn, hướng dẫn người nông dân và các tác nhân kinh doanh nhỏ lẻ trong chuỗi giá trị.

Công tác đào tạo thay đổi nhận thức về các biện pháp kỹ thuật sản xuất kinh doanh đảm bảo ATTP, áp dụng Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP đối với các cơ sở cần tiếp tục được thực hiện. Các địa phương cần ưu tiên chủ động hướng dẫn kết hợp xử phạt về vi phạm ATTP tại các chợ đầu mối và chợ truyền thống, kết hợp với hiện đại hóa cơ sở hạ tầng của các chợ nhằm cải thiện tình trạng ATTP.

- *Đẩy mạnh tuyên truyền quảng bá về ATTP và mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn đến người tiêu dùng.*

Người tiêu dùng là một tác nhân quan trọng của chuỗi giá trị NSTP an toàn. Người tiêu dùng cuối cùng đang rất lo lắng và quan tâm tới vấn đề ATTP, cho nên đây cũng là một vấn đề lớn cần phải được giải quyết để thay đổi nhận thức của người tiêu dùng trong các chuỗi NSTP an toàn. Các tác nhân trong chuỗi được sự hỗ trợ của Nhà nước cần tăng cường quảng bá sản phẩm an toàn đến người tiêu dùng, thông qua các phương tiện dán nhãn sản phẩm được chứng nhận theo tiêu chuẩn, truyền thông làm thay đổi thói quen tiêu dùng từ sử dụng sản phẩm chưa an toàn sang sản phẩm an toàn theo tiêu chuẩn. Điều này sẽ giúp chuỗi NSTP an toàn tạo ra được giá trị gia tăng do chất lượng và ATTP mang lại và hoạt động hiệu quả, bền vững. Nghị định 115/2018 hướng dẫn thực hiện Luật ATTP đã có quy định về vấn đề này nhưng địa phương cần có hướng dẫn cụ thể và đào tạo tăng cường năng lực cho các HTX và DN nhỏ.

4.3. ĐỀ XUẤT HOÀN THIỆN CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

Rà soát hệ thống các chính sách nhằm phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn cho thấy các chính sách đã được ban hành khá đầy đủ. Tuy nhiên, có nhiều chính sách mới hay việc thực hiện còn rất hạn chế, cần phải điều chỉnh cho phù hợp với tình hình thực tế và thực hiện đồng bộ để có thể áp dụng phổ biến mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn.

Nhóm thứ nhất gồm các chính sách mang tính "Định hướng" cho sự phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn bao gồm:

- Chiến lược phát triển sản phẩm nông sản quốc gia đã ban hành với 15 sản phẩm, trong đó có rau quả, chè và thịt. Bộ NN&PTNT cần ưu tiên áp dụng mô hình Chuỗi giá trị NSTP an toàn với các sản phẩm này bằng các giải pháp đã đề xuất ở trên.
- Kế hoạch phát triển sản phẩm vùng, sản phẩm thuộc Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) của các địa phương. Sản phẩm được bảo hộ chỉ dẫn địa lý về các vùng sản xuất hàng hóa tập trung, các

địa phương đều có chương trình riêng và chính sách hỗ trợ riêng, cần áp dụng mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn và hỗ trợ qua chính sách của Nghị định 98/2018 và Chương trình OCOP.

- Kế hoạch phát triển các DN chế biến, các cụm chế biến NSTP. Hiện một số tỉnh đã có kế hoạch, có thể ưu tiên kết nối mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn với các doanh nghiệp chế biến lớn. Địa phương cần ưu tiên thu hút doanh nghiệp chế biến để họ đầu tư cùng với các tác nhân xây dựng chuỗi giá trị NSTP an toàn bền vững. Các kinh nghiệm của Vineco, Nafood, Doveco… đã chứng minh tính bền vững của mô hình.
- Kế hoạch phát triển các hệ thống phân phối hiện đại (siêu thị, chợ bán buôn hiện đại). Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn cần được ưu tiên kết nối với các kênh phân phối bán buôn hiện đại nhằm phát huy lợi thế và phát triển bền vững. Các chính sách của Nghị định 98/2018 cần hỗ trợ hoạt động này.
- Chính sách Nghiên cứu dự báo thị trường quốc tế và hiệp định thương mại quốc tế. Đây là chính sách rất quan trọng để các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn có thể hội nhập quốc tế vào các chuỗi giá trị toàn cầu. Nhà nước và các địa phương cần có đào tạo tư vấn, cung cấp dịch vụ thông tin tốt về các phân khúc thị trường và yêu cầu chất lượng, ATTP nhằm giúp các tác nhân trong chuỗi giá trị NSTP an toàn xác định được sản phẩm mục tiêu mà mình có lợi thế, trên cơ sở đó lên kế hoạch phát triển bền vững chuỗi giá trị. Các chính sách của Nghị định 98/2018 cần hỗ trợ hoạt động này.

Nhóm thứ hai gồm các chính sách "Tạo động lực" nhằm thúc đẩy các tác nhân trong chuỗi NSTP phát triển, bao gồm:

- Chính sách thúc đẩy hợp tác, liên kết giữa các tác nhân trong chuỗi như HTX, THT, liên kết để phát triển bền vững chuỗi NSTP đã được Nghị định 98/2018 quy định, các địa phương cần hướng dẫn cụ thể để các tác nhân HTX, DN nhỏ có thể tiếp cận chính sách.
- Chính sách tạo môi trường kinh doanh thuận lợi, hỗ trợ, ưu đãi về đất đai, thuế, đầu tư, tín dụng cho các tác nhân đã có cơ chế hỗ trợ từ Nghị định 98/2018, tuy nhiên khi thực hiện còn nhiều vướng mắc. Vấn đề tín dụng cho HTX cần được thay đổi trong Luật tín dụng để

có thể chuyển sang phương thức cho vay tín chấp theo dự án phát triển chuỗi giá trị NSTP an toàn. Vấn đề đất đai cho HTX làm trụ sở, khu chế biến hay đất đai cho trang trại chăn nuôi cũng còn là cản trở lớn ở các địa phương. Do đó, các địa phương cần có chính sách ưu đãi cho các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn được hình thành.

- Chính sách thúc đẩy các dịch vụ chuỗi như nghiên cứu phát triển KHCN, dịch vụ logistic, dịch vụ chứng nhận chất lượng, tiếp cận thị trường và quảng bá sản phẩm, dán nhãn và bao bì thực phẩm, bảo hộ sở hữu trí tuệ. Các dịch vụ này do tư nhân đảm nhiệm và rất quan trọng cho sự tồn tại, phát triển bền vững của chuỗi NSTP an toàn. Tuy vậy, ở các nơi vùng sâu, vùng xa, các địa phương cần có chính sách thu hút các doanh nghiệp tư nhân đầu tư vào dịch vụ hỗ trợ chuỗi hay thông qua hợp tác công–tư. Một số địa phương đã có chính sách này tuy nhiên Nhà nước cần phổ biến kinh nghiệm cho các địa phương chưa có chính sách.
- Cần khẩn trương có văn bản hướng dẫn các Luật Trồng trọt và Luật Chăn nuôi (có hiệu lực thi hành từ 2020) về mã vùng trồng, mã xưởng để đưa vào áp dụng trong hệ thống truy xuất nguồn gốc theo chuỗi. Bên cạnh đó, Nhà nước cần hướng dẫn chung về mẫu tem truy xuất nguồn gốc, phù hợp với tiêu chuẩn GS1 để tránh tình trạng loạn tem truy xuất.

Nhóm thứ ba gồm các chính sách "Phòng chống rủi ro" cho các tác nhân trong quá trình phát triển chuỗi NSTP an toàn, bao gồm:

- Chính sách quản lý rủi ro về ATTP bao gồm các điều kiện, tiêu chuẩn về ATTP, các chính sách quản lý rủi ro ATTP, chứng nhận ATTP, truy xuất nguồn gốc, truyền thông ATTP đến người tiêu dùng. Các chính sách về ATTP và phát triển chuỗi NSTP an toàn đã được thảo luận và kiến nghị ở phần trên. Việc thực hiện đồng bộ các chính sách này sẽ đảm bảo sự phát triển bền vững của chuỗi giá trị NSTP an toàn.
- Chính sách bảo hiểm sản xuất NN được quy định tại Nghị định 58/2018/NĐ-CP; Quyết định 22/2019/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về thực hiện chính sách hỗ trợ BHNN. Tuy nhiên, cần có phổ biến hướng dẫn các HTX và hộ nông dân nhỏ tham gia tiếp cận.

Các hộ nông dân nhỏ tham gia các HTX trong các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn cũng là một hình thức giảm rủi ro về thị trường khi đầu ra được đảm bảo chắc chắn hơn bởi các hợp đồng cần được nghiên cứu tiếp tục.

- Phòng chống thiên tai, dịch bệnh, bảo vệ môi trường, thích ứng với biến đổi khí hậu về cơ bản đã có các chính sách của Nhà nước. Tuy nhiên, việc thực hiện còn nhiều bất cập như rủi ro về dịch bệnh trong chăn nuôi hay các giải pháp thích ứng với biến đổi khí hậu cần được nghiên cứu thêm. Mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn cần được nghiên cứu thêm về khả năng phòng chống dịch bệnh và thích ứng với BĐKH để có những giải pháp khả thi hơn.

4.4. ĐỀ XUẤT TỔ CHỨC THỰC THI CHÍNH SÁCH PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CHUỖI NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

Để thực thi các chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP an toàn, bên cạnh vai trò của Nhà nước ban hành các chính sách thì còn có vai trò chủ động của các tác nhân trong chuỗi giá trị cùng thực hiện chính sách và có phản hồi về chính sách.

- *Đối với các cơ sở sản xuất HTX, THT, DN nhỏ, trang trại, hộ gia đình*
  - Các cơ sơ sản xuất rau, quả tự xây dựng hệ thống giám sát chất lượng theo VietGAP để có thể đảm bảo ngăn chặn các mối nguy trong suốt quá trình sản xuất.
  - Các hộ chăn nuôi cần liên kết lại hình thành các khu, vùng chăn nuôi tập trung, vùng an toàn dịch và cùng thực hiện áp dụng VietGAHP trong chăn nuôi.
  - Tăng cường hoạt động trao đổi các mô hình kiểm soát ATTP an toàn giữa các cơ sở sản xuất để xác định các hình thức kiểm soát ATTP phù hợp nhất.
  - Có kế hoạch trao đổi, chia sẻ thông tin thông qua việc đánh giá nguy cơ và rủi ro về mất ATTP với các tác nhân khác trong chuỗi giá trị NSTP để có các biện pháp phối hợp phòng ngừa đảm bảo ATTP, đảm bảo sức khỏe của người tiêu dùng.

- Xây dựng các quy trình giám sát chất lương sản phẩm nội bộ để kịp thời giải quyết các vấn đề phát sinh có nguy cơ ảnh hưởng đến việc đảm bảo ATTP trong quá trình sản xuất và tiêu dùng sản phẩm.

- *Đối với doanh nghiệp*
  - Xây dựng các quy trình quản lý và kiểm soát chất lượng nội bộ để đảm bảo ATTP trong tất cả các khâu, từ nguyên liệu đầu vào, chế biến, bảo quản, lưu thông và tiêu thụ sản phẩm.
  - Xây dựng kế hoạch giảm sát định kỳ, phối hợp với các cơ quan nhà nước có thẩm quyền để chủ động trong việc thực hiện các biện pháp kiểm soát ATTP tại doanh nghiệp.
  - Có cơ chế phối hợp điều phối, kiểm soát lẫn nhau giữa các tác nhân trong chuỗi giá trị NSTP để đảm bảo việc kiểm soát ATTP hiệu quả trong toàn chuỗi.
  - Truy xuất nguồn gốc hỗ trợ các doanh nghiệp xuất khẩu đáp ứng được các yêu cầu quy định của các nước nhập khẩu. Xu hướng các nước nhập khẩu NSTP trên thế giới yêu cầu các sản phẩm phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và truy xuất được nguồn gốc, do đó các mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn bền vững cần quan tâm đến vấn đề này, ứng dụng các công nghệ phù hợp để nâng cao khả năng truy xuất của sản phẩm như thông qua các vật liệu nhận diện riêng, các ứng dụng điện thoại cho người tiêu dùng, hoặc sử dụng công nghệ blockchain, phù hợp tiêu chuẩn GS1.
  - Với các chuỗi giá trị chăn nuôi cần làm tốt khâu quy hoạch khu vực giết mổ, nâng cấp các cơ sở, các lò mổ đảm bảo đúng, đủ các quy định về VSTY theo Luật Thú y năm 2015. Với các chuỗi giá trị chăn nuôi lớn xuất khẩu cần thực nghiêm cả Luật Chăn nuôi năm 2018.

- *Đối với tổ chức của người tiêu dùng trong kiểm soát chuỗi NSTP an toàn*
  - Các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn quản lý tốt ATTP "từ trang trại đến bàn ăn" là xu hướng tích cực cần sự ủng hộ và thúc đẩy mạnh của người tiêu dùng để nhân rộng.

- Khuyến khích người tiêu dùng phát hiện và báo cáo các cơ quan chức năng có thẩm quyền xử lý các cơ sở sản xuất, bảo quản chế biến và phân phối các sản phẩm không đảm bảo ATTP; sàng lọc những người sản xuất và tác nhân lưu thông, chế biến sở hữu sản phẩm không đạt chất lượng NSTP an toàn.
- Khuyến khích việc giám sát các hoạt động quản lý nhà nước thực hiện đầy đủ vai trò của mình và từng bước hoàn thiện các chuẩn mực về chất lượng chuỗi giá trị NSTP và hệ thống giám sát kiểm tra.
- Đào tạo, hướng dẫn tổ chức người tiêu dùng tham gia tích cực vào công tác quản lý chuỗi NSTP, tăng cường tuyên truyền, đào tạo nâng cao nhận thức và thông tin những mối nguy đến người tiêu dùng.

▪ *Đối với tổ chức dịch vụ hỗ trợ chuỗi giá trị: truy xuất nguồn gốc, chứng nhận và chuyển giao KHCN*

- Các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ truy xuất nguồn gốc sử dụng công nghệ số phù hợp với GS1, chủ động liên kết với các mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn để cùng phát triển, đảm bảo hoạt động của chuỗi hiệu quả và minh bạch hơn, tăng cường niềm tin, giữa các tác nhân, từ đó gia tăng giá trị cho toàn chuỗi. Đây còn là công cụ quan trọng để Nhà nước kiểm soát và đảm bảo ATTP, quản lý dịch bệnh trong các chuỗi cung ứng NSTP an toàn; xây dựng, quảng bá và bảo vệ thương hiệu, ngăn chặn và giảm thiểu tác động của dịch bệnh, thực phẩm giả và thực phẩm không an toàn, tăng niềm tin của người tiêu dùng.
- Các doanh nghiệp chứng nhận bên thứ ba về GAP và Hữu cơ chủ động hợp tác với hệ thống chứng nhận PGS và các HTX để tăng cường hiệu quả giám sát ATTP, đảm bảo lòng tin với người tiêu dùng.
- Nhà nước hỗ trợ để các các tổ chức sự nghiệp có thu như viện, trường hay tổ chức phi chính phủ, doanh nghiệp tham gia cung cấp dịch vụ chuỗi giá trị, đầu tư nghiên cứu và chuyển giao công nghệ đồng bộ trong toàn chuỗi, nhằm hỗ trợ các chuỗi giá trị NSTP an toàn đáp ứng được yêu cầu chất lượng của từng thị trường mục tiêu.

KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

KẾT LUẬN

Đề tài đã hoàn thành các kết quả theo mục tiêu đề ra. Vấn đề quản lý ATTP theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn đã được nêu ra trong Luật ATTP 2010, tuy nhiên thực hiện trên thực tế gặp nhiều khó khăn. Các kết luận sau đây theo các mục tiêu cụ thể đã đề ra.

Về mục tiêu thứ nhất, trước hết, đề tài đã nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để xây dựng được mô hình lý thuyết về quản lý chuỗi NSTP an toàn. Về bản chất, chuỗi NSTP an toàn phải hoạt động theo cơ chế vận hành của mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn. Trong điều kiện các hộ nông dân nhỏ thì HTX là yếu tố quyết định để hộ nông dân tham gia mô hình quản lý và có khả năng thực hiện các tiêu chuẩn ATTP do người mua yêu cầu. Liên kết giữa HTX và doanh nghiệp trong chuỗi dựa trên hợp đồng với tiêu chuẩn chất lượng và ATTP rõ ràng, cộng với khả năng truy xuất nguồn gốc và thông tin minh bạch tạo nên năng lực cạnh tranh và tính bền vững của mô hình.

Quản lý ATTP theo chuỗi cần bắt đầu từ nhận thức ATTP là trách nhiệm của tất cả các chủ thể tham gia trực tiếp trong chuỗi giá trị, không phải là chỉ riêng trách nhiệm Nhà nước. Trong nhiều chuỗi NSTP an toàn được xác nhận, việc quản lý ATTP còn tách riêng khỏi quản lý chất lượng của chuỗi và vẫn xem ATTP là trách nhiệm của Nhà nước. Kinh nghiệm của các chuỗi thành công cho thấy ATTP không phải là một yếu tố của lợi thế cạnh tranh của chuỗi mà chỉ là một điều kiện cần, tuy nhiên áp dụng quản lý ATTP tự nguyện, các chủ thể kinh doanh sẽ có các lợi ích:

(1) ATTP là điều kiện cần, chỉ có các đơn vị kinh doanh đáp ứng được các yêu cầu về ATTP quốc tế và trong nước mới có cơ hội tiếp cận các thị trường cao cấp quốc tế và trong nước; (2) Tăng cường quản lý ATTP theo chuỗi sẽ giảm được các rủi ro về ATTP, qua đó giảm rủi ro về mất lòng tin của người tiêu dùng, đây là yếu tố rất quan trọng để củng cố năng lực cạnh tranh. Như vậy, quản lý ATTP là yếu tố gián tiếp rất quan trọng đóng góp vào tăng cường năng lực cạnh tranh của chuỗi NSTP trong điều kiện của Việt Nam hiện nay. Các chuỗi NSTP bền vững là các chuỗi giá trị có sự tự nguyện áp dụng các tiêu chuẩn ATTP của các tác nhân trong chuỗi.

Về mục tiêu thứ hai, đề tài cũng đã đánh giá được thực trạng ban hành và thực thi các chính sách của Nhà nước liên quan đến chuỗi liên kết, chuỗi giá trị và quản lý ATTP theo chuỗi. Hệ thống chính sách của nước ta trong giai đoạn 2010–2019 đã ban hành khá đầy đủ, tuy nhiên việc thực thi các chính sách còn nhiều bất cập và chưa đến được người hưởng lợi.

Chính sách hỗ trợ thúc đẩy liên kết chuỗi của Nhà nước còn chưa đồng bộ và chưa thực sự phù hợp với điều kiện thực tế nên chưa thu hút được doanh nghiệp tham gia đầu tư phát triển chuỗi liên kết. Quản lý ATTP của cơ quan nhà nước chưa phù hợp, quy định quản lý còn chồng chéo. Việc chứng minh nguồn gốc, chất lượng sản phẩm tại các cửa hàng đảm bảo ATTP còn hạn chế nên người tiêu dùng vẫn chưa thực sự tin tưởng vào sản phẩm sạch. Chi phí cho hoạt động bán sản phẩm tại các cửa hàng đảm bảo ATTP cao làm giá thành sản phẩm tại các cửa hàng này khó cạnh tranh với sản phẩm bán tại hệ thống chợ dân sinh với nhiều nguy cơ mất ATTP. Việc tuyên truyền nâng cao nhận thức, định hướng tiêu dùng đảm bảo ATTP cho người tiêu dùng không đa dạng, liên tục và chuyên sâu.

Về chính sách quản lý ATTP, Nghị định 15/2018 cần được triển khai triệt để hơn. Hiện còn tình trạng nhiều đầu mối thực hiện công tác quản lý chất lượng nông, lâm, thủy sản an toàn ở cả cấp Trung ương và địa phương, dễ dẫn đến chồng chéo hoặc bỏ sót nhiệm vụ. Bộ máy tổ chức quản lý chất lượng nông lâm thủy sản an toàn ở cấp Trung ương cơ bản đã được hình thành và phân công khá rõ chức năng, nhiệm vụ, tuy nhiên phân công ở địa phương còn chưa đồng bộ với Trung ương. Chưa có sự thống nhất về lợi ích giữa việc hoạch định chính sách, thực hiện chính sách và giám sát kết quả. Các cơ quan quản lý ATTP cùng lúc vừa chịu trách nhiệm xây dựng quy chuẩn, tiêu chuẩn, thực hiện và giám sát thực

hiện quy chuẩn, có thể dẫn đến tình trạng không báo cáo kịp thời, đầy đủ những vấn đề bất cập do không muốn bộc lộ yếu kém, thất bại trong việc triển khai và thực hiện. Phân cấp quản lý giữa các cấp trong hệ thống cần làm rõ để thuận lợi cho thực hiện; một số lĩnh vực chưa phân cấp mạnh cho địa phương và ngược lại nhiều địa phương không đảm đương được nhiệm vụ được phân cấp. Quan hệ phối hợp giữa các cơ quan trung ương và địa phương là khâu mấu chốt trong triển khai các chương trình giám sát quốc gia và thực hiện các hoạt động phân cấp quản lý nhà nước về ATTP nhưng thực tiễn cho thấy đây đang là mối quan hệ lỏng lẻo và yếu trong toàn bộ chuỗi quan hệ quản lý hiện có. Thiếu chế tài bắt buộc các cơ sở sản xuất phải áp dụng và thực hiện các quy chuẩn về điều kiện đảm bảo ATTP cũng như chế tài để đảm bảo đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở không đáp ứng yêu cầu ATTP.

Đội ngũ thanh tra chuyên ngành mới đang thí điểm, cần thúc đẩy nhanh sự ra đời với đầu tư của Nhà nước. Chưa có quy định cụ thể để phân biệt rõ phạm vi, đối tượng, nội dung của hoạt động kiểm tra thường xuyên, kiểm tra theo kế hoạch, kiểm tra việc kiểm tra và công tác thanh tra chuyên ngành. Hiện nay còn thiếu chính sách về hỗ trợ nâng cao năng lực cho các cán bộ thực hiện chính sách cấp xã vì chính những cán bộ cấp xã, huyện là những người trực tiếp quản lý và hướng dẫn người sản xuất. Còn thiếu các chính sách tuyên truyền, nâng cao nhận thức người tiêu dùng về thực phẩm an toàn.

Chưa có Nghị định của Chính phủ hướng dẫn chi tiết thi hành Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa về kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm tươi sống khi lưu thông. Sản phẩm rau, củ quả vẫn chưa có giấy chứng nhận kèm theo lô hàng (chỉ có sản phẩm từ động vật là có giấy chứng nhận kiểm dịch theo lô hàng). Chưa có quy định về thông tin tem, nhãn với thực phẩm tươi sống bán lẻ phục vụ việc truy xuất nguồn gốc xuất xứ... Thực tiễn đang đòi hỏi một Nghị định về kiểm soát nguồn gốc xuất xứ sản phẩm rau, quả tươi lưu thông trên thị trường: Từ vùng sản xuất đến chợ đầu mối, cần được kiểm soát chặt chẽ, sau đó phân phối tới hệ thống bán lẻ trên toàn quốc. Mỗi cơ sở phải có mã vạch riêng để truy xuất nguồn gốc xuất xứ khi cần thiết.

Việc kiểm soát thuốc bảo vệ thực vật, chất cấm, thuốc thú y vẫn còn rất phức tạp, mức phạt chưa đủ tính răn đe. Không dễ dàng để phát hiện các vụ

việc vi phạm nghiêm trọng nhưng khi đã phát hiện thì xử phạt chưa thỏa đáng. Bất cập trong xử lý vi phạm đối với các mặt hàng nông sản tươi sống: đòi hỏi chi phí lưu kho, chi phí xử lý tiêu hủy sản phẩm không đạt mà không xác định được chủ hàng hay chủ hàng bỏ trốn. Quy trình xử lý phức tạp không theo kịp thực tế, gây khó khăn quản lý và tạo tâm lý cầu an, né tránh.

Việc quản lý ATTP tại cấp phường, huyện còn gặp nhiều hạn chế, do nhân sự phụ trách về công tác ATTP chủ yếu làm công tác kiêm nhiệm, nhiệm vụ còn dàn trải, đặc biệt trong công tác kiểm tra giám sát còn ngại trong việc thực hiện xử lý vi phạm, công tác phối hợp kiểm tra còn hạn chế.

Về mục tiêu thứ ba, đề tài đã góp phần đánh giá được thực trạng phát triển các chuỗi NSTP an toàn trên phạm vi toàn quốc. Trước hết, đề tài đánh giá hiện trạng triển khai Đề án Xây dựng và phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn do Bộ NN&PTNT ban hành từ 2013. Đến cuối 2019, trên địa bàn cả nước đã triển khai xây dựng và phát triển mô hình chuỗi NSTP an toàn với 1.484 chuỗi, 2.374 sản phẩm và 3.267 địa điểm bán sản phẩm đã kiểm soát theo chuỗi nông sản ATTP. Tuy nhiên, đánh giá chung về hiệu quả hoạt động, mới có khoảng 50% số chuỗi được chứng nhận hoạt động có hiệu quả. Trong Sổ tay "Hướng dẫn xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn" chưa có tiêu chí đánh giá chuỗi hoạt động hiệu quả, không hiệu quả. Chính sách xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn chưa thành công nhưng cần được tiếp tục.

Đề tài cũng đã đánh giá được hiện trạng của một số mô hình chuỗi giá trị thuộc lĩnh vực rau quả, chè và thịt trên toàn quốc. Nhìn chung, các mô hình chuỗi đã được hình thành ở các địa phương, các tác nhân tự nguyện áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng và ATTP nhằm nâng cao giá trị, tuy nhiên chưa có mô hình nào hoàn chỉnh theo hướng mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn. Nguyên nhân là các tác nhân trong chuỗi còn hạn chế về năng lực đầu tư, trong khi các chính sách hỗ trợ của Nhà nước đã có nhưng khó tiếp cận. Các chính sách hỗ trợ phát triển chuỗi NSTP an toàn mới chỉ tập trung khâu sản xuất, chưa chú ý nhiều đến hỗ trợ tiêu thụ sản phẩm, người tiêu dùng chưa biết đến giá trị của giấy xác nhận chuỗi cung ứng nông sản an toàn để mua. Việc thực hiện chính sách còn lúng túng đối với các chuỗi dài liên tỉnh và xuất khẩu vì chưa có hướng dẫn cụ thể về việc phối hợp giữa các tỉnh trong việc xác nhận các chuỗi cung ứng này. Trong thực tế đây mới là các chuỗi mang lại giá trị gia tăng cao cho địa phương.

Vì vậy việc thể chế hoá chuỗi giá trị để các địa phương có thể bố trí ngân sách hỗ trợ phát triển chuỗi giá trị là hết sức cần thiết trong giai đoạn hiện nay, đồng thời có cơ chế hướng dẫn đồng xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn cho các tỉnh.

Về mục tiêu thứ tư, đề tài đã nghiên cứu thử nghiệm các chính sách về truy xuất nguồn gốc, tăng cường năng lực tiếp thị, xây dựng mô hình thể chế quản lý dựa trên tổng kết kinh nghiệm theo 6 bước; đề xuất thành công 03 mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn cho rau, quả, chè; đề xuất phổ biến kinh nghiệm để nhân rộng trong các ngành hàng rau quả tươi và chè. Bên cạnh đó, đề tài cũng đề xuất mô hình chung về quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn và các giải pháp chính sách để tạo môi trường thuận lợi cho mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn hoạt động, đảm bảo tính bền vững của mô hình.

Về mục tiêu thứ năm, đề tài đã đề xuất được các giải pháp hoàn thiện thể chế quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn trong thời gian tới, bao gồm các giải pháp hoàn thiện thể chế chính sách quản lý nhà nước đối với chuỗi, giải pháp hoàn thiện thể chế quản lý nội bộ chuỗi giá trị, giải pháp chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP an toàn với 03 nhóm chính sách: Định hướng, Tăng năng lực và Phòng ngừa rủi ro cho các tác nhân tham gia chuỗi giá trị. Cuối cùng, đề tài cũng đề xuất được các giải pháp để thực thi chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP an toàn đối với các tác nhân trong chuỗi: HTX, hộ nông dân, doanh nghiệp, các công ty cung cấp dịch vụ chuỗi về truy xuất nguồn gốc, chứng nhận và chuyển giao KHCN.

Nhà nước chuyển dần từ tiếp cận quản lý ATTP từ tiền kiểm sang hậu kiểm để phát huy hiệu quả của mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn. Chính sách xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn cần tiếp tục thực hiện trong giai đoạn sau 2020 nhưng cần thông qua kết hợp với các chính sách phát triển liên kết chuỗi của Nghị định 98/2018 và áp dụng mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn.

KIẾN NGHỊ

Đề tài kiến nghị Nhà nước thực hiện các giải pháp về chính sách phát triển bền vững chuỗi giá trị NSTP nêu trong phần đề xuất nhằm tạo cơ chế

khuyến khích các doanh nghiệp, HTX, trang trại, hộ nông dân tự nguyện áp dụng các thực hành quản lý ATTP đồng thời với các tiêu chuẩn chất lượng nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh của các chuỗi giá trị.

Đề tài kiến nghị Bộ NN&PTNT thực hiện nhân rộng 03 mô hình quản lý chuỗi NSTP an toàn cho các ngành hàng rau, quả tươi và chè. Chuyển giao đào tạo về mô hình quản lý chuỗi giá trị NSTP an toàn cho Trung tâm Khuyến nông Quốc gia và các địa phương để mở rộng.

Các địa phương cần đưa nội dung phát triển chuỗi giá trị NSTP vào chính sách phát triển kinh tế địa phương nhằm tạo điều kiện cho các chuỗi giá trị phát triển mạnh hơn và các chủ thể trong chuỗi tự nguyện áp dụng các tiêu chuẩn ATTP để cải thiện chất lượng sản phẩm. Nhà nước tiếp tục thực hiện các chính sách hỗ trợ để xây dựng các chuỗi giá trị NSTP an toàn: chính sách nâng cao năng lực thông qua đào tạo, tập huấn; chính sách đất đai; chính sách vay vốn ưu đãi; chính sách hỗ trợ xây dựng các chuỗi liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ sản phẩm như Nghị định 98... Tuy nhiên, có thể xem xét lồng ghép chính sách này với chính sách áp dụng mô hình chuỗi giá trị NSTP an toàn ở địa phương với sự vào cuộc đồng bộ của các cấp, các ngành, cùng cộng đồng người tiêu dùng và cả xã hội mới xây dựng được sự liên kết chặt chẽ từ sản xuất đến tiêu dùng và như vậy việc xây dựng chuỗi liên kết mới đảm bảo tính khả thi và phát triển bền vững. Chính sách này cần kết hợp với các chương trình như mỗi xã một sản phẩm (OCOP), hay chương trình hỗ trợ bảo hộ sở hữu trí tuệ cho nông sản địa phương như Chỉ dẫn địa lý, Nhãn hiệu chứng nhận, Nhãn hiệu tập thể.

Cần khẩn trương có văn bản hướng dẫn các Luật Trồng trọt và Luật Chăn nuôi về mã vùng trồng, mã xưởng để đưa vào áp dụng trong hệ thống truy xuất nguồn gốc theo chuỗi. Bên cạnh đó, Nhà nước cần xây dựng tiêu chuẩn hướng dẫn chung về thông tin truy xuất nguồn gốc, phù hợp với tiêu chuẩn thông tin GS1 để tránh tình trạng loạn thông tin truy xuất, khó tích hợp trong hệ thống chung để chia sẻ thông tin.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tài liệu tiếng Việt

1. ACIAR, 2015. Giảm thiểu nguy cơ sức khỏe và tăng cường ATTP trong chuỗi giá trị chăn nuôi lợn quy mô hộ ở Việt Nam. ILRI Project Profile.
2. Ban QL ATTP TP HCM, 2019. Tổng kết 03 năm thí điểm thành lập Ban Quản lý ATTP Thành phố Hồ Chí Minh.
3. Bộ NN&PTNT, 2008. Quyết định số 84/2008/QĐ-BNN về Quy chế Chứng nhận Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn.
4. Bộ NN&PTNT, 2009. Dự thảo đề án tăng cường quản lý chất lượng nông lâm thủy sản đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đến năm 2015, định hướng đến 2020.
5. Bộ NN&PTNT, 2008. *Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP) cho rau, quả và chè an toàn tại Việt Nam*. NXB Nông nghiệp, Hà Nội.
6. Ban Kinh tế Trung ương, 2016. Kỷ yếu Hội thảo Nông nghiệp an toàn. "Giải pháp thúc đẩy thực thi chính trách nhiệm trong quản lý chuỗi giá trị nông nghiệp".
7. Chu Tiến Quang, 2015. Thách thức đối với ngành nông nghiệp Việt Nam trong bối cảnh hội nhập và một số hướng điều chỉnh.
8. Đào Thế Anh, Phạm Hải Vũ, 2016. *ATTP nông sản. Một số hiểu biết về sản phẩm, hệ thống sản xuất phân phối và chính sách nhà nước.* NXB Nông nghiệp, Hà Nội.

9. Đào Thế Anh và cộng sự, 2014. Nghiên cứu cơ cấu thể chế ATTP liên quan đến quản lý ATTP theo chuỗi giá trị thực phẩm. Báo cáo tư vấn CIDA, 2014.
10. Đào Thế Anh và cộng sự, 2013. Nghiên cứu thể chế quản lý Nhà nước về vệ sinh ATTP đối với hàng nông sản ở Việt Nam. Đề tài cấp Bộ NN&PTNT.
11. Đào Thế Anh, Hoàng Xuân Trường, Phạm Công Nghiệp, Nguyễn Thị Phương, 2016. Hướng dẫn thúc đẩy phát triển liên kết trong sản xuất nông nghiệp. CASRAD.
12. Đào Thế Anh, 2018. Một số vấn đề về phát triển chuỗi giá trị nông sản thực phẩm của Việt Nam.
13. Báo cáo tổng hợp năm 2017–2018: Thực trạng thực thi các văn bản chính sách phát triển chuỗi NSTPAT và đánh giá tính chồng chéo, tính hiệu lực và hiệu lực và hiệu quả của hệ thống chính sách. Đề tài nghiên cứu xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.
14. Báo cáo tổng hợp năm 2017–2018: Báo cáo nghiên cứu trường hợp đối với các chuỗi sản phẩm NSTP rau, quả, chè và thịt. Đề tài nghiên cứu xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi NSTP an toàn.
15. Báo cáo tổng kết 1 năm của Ban quản lý ATTP TP Hồ Chí Minh.
16. Số liệu điều tra, Casrad 2018.
17. Quản lý nguy cơ ATTP ở Việt Nam, Những thách thức và cơ hội, World Bank.
18. Báo cáo của đề tài ATTP 2010–2011.
19. Báo cáo của đề tài ATTP 2017–2018.
20. Danh sách chuỗi cung ứng thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn, Bộ NN&PTNT, 2016–2018.
21. Quyết định số 323/QĐ-UBND của UBND Thành phố Hồ Chí Minh ngày 20/01/2017 về việc phê duyệt chương trình xây dựng chuỗi liên kết và cung ứng trong nông nghiệp giai đoạn 2017–2020.
22. Sổ tay "Hướng dẫn sản xuất nông nghiệp", ban hành kèm theo QĐ số 4781/QĐ-BNN-VPĐP ngày 21/11/2017 của Bộ NN&PTNT.
23. Báo cáo B.04.02. Báo cáo kết quả giám sát việc thực hiện pháp luật về ATTP 2011–2016.

24. Diễn đàn Chính sách nông nghiệp thường niên 2015. *Nền nông nghiệp và người nông dân Việt Nam đối diện thách thức hội nhập*. Liên minh nông nghiệp, 2015.
25. Doris Becker, Phạm Ngọc Trâm và Hoàng Đình Tú, 2013. Phát triển chuỗi giá trị - Công cụ gia tăng giá trị cho sản xuất nông nghiệp. GTZ.
26. Hội nghị trực tuyến toàn quốc về tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh ATTP (VSATTP) ngày 27/4/2016. *Bốn nhóm giải pháp cơ bản cho tình trạng vệ sinh ATTP.*
27. ADDA, 2009. *Sổ tay PGS cho người sản xuất*. Hiệp hội hữu cơ Việt Nam.
28. Hội thảo Quản lý nguy cơ về ATTP tại Việt Nam: Thách thức và cơ hội. ngày 27/7/2016. World Bank
29. Lâm Quốc Hùng và cộng sự, 2007. *Một số đặc điểm dịch tễ học các vụ ngộ độc thực phẩm toàn quốc từ năm 2002 đến tháng 9 năm 2007.* Kỷ yếu Hội nghị khoa học vệ sinh ATTP lần thứ 4. NXB Y học, Hà Nội.
30. Lê Doãn Diên, 2007. *Các giải pháp nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh ATTP trong xu thế hội nhập.* Kỷ yếu Hội nghị khoa học vệ sinh ATTP lần thứ 4. NXB Y học, Hà Nội.
31. Luật ATTP của nước CHND Trung Hoa ngày 28/2/2009.
32. Pháp lệnh vệ sinh ATTP năm 2003.
33. Nguyễn Thị Hà, 2014. Hệ thống quản lý chất lượng có sự gia: Hướng đi mới cho rau an toàn ở Việt Nam. *Tạp chí KHPTNT*, số 12.
34. Nguyễn Thị Hà, 2012. Khảo sát các vùng sản xuất rau an toàn ở Hà Nội. VECO.
35. Nguyễn Tử Cương, Chuyên viên cao cấp, Trưởng ban Phát triển Thủy sản bền vững. *Quản lý ATTP còn nhiều bất cập*. Báo điện tử.
36. Ngô Thị Thanh Hương, 2015. *Xây dựng chuỗi cung ứng mặt hàng rau an toàn ở Việt Nam*. Luận văn tốt nghiệp Thạc sỹ.
37. NAFIQAD, 2015. *Kết quả công tác quản lý chất lượng VTNN, ATTP 2015, kế hoạch trọng tâm 2016*.
38. Nguyễn Đỗ Anh Tuấn, 2014. *Nâng cao năng lực cạnh tranh của người chăn nuôi lợn quy mô nhỏ.*
39. Nguyễn Thị Dương Nga và cộng sự, 2014. *Điều tra thực địa của dự án Pig rick tại Hưng Yên và Nghệ An*. Đại học Nông nghiệp Hà Nội. ACIRA.

40. NAFIQAD, 2016. Thông tin về địa chỉ bán sản phẩm nông lâm thủy sản an toàn từ mô hình chuỗi và sản phẩm được cấp giấy xác nhận sản phẩm an toàn kiểm soát theo chuỗi.
41. Nguyễn Thị Hoa Lý, 2012. Chương trình kiểm soát ATTP đối với thịt lợn, thịt gà.
42. Paule Moustier, Đào Thế Anh và cộng sự, 2009. *Tổng kết dự án Super-chain Liên kết nông dân nhỏ với siêu thị và kênh phân phối chất lượng khác*. NXB Nông nghiệp, Hà Nội.
43. Phan Thị Kim và cộng sự, 2007. *Kiểm soát an toàn nhóm thực phẩm nhập khẩu*. Kỷ yếu Hội nghị khoa học vệ sinh ATTP lần thứ 4. NXB Y học.
44. Quyết định 3073/BNNPTNT-CQLCL, 2013 phê duyệt đề án "Xây dựng và phát triển mô hình chuỗi cung cấp thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn trên phạm vi toàn quốc".
45. Trần Đáng và cộng sự, 2007. *Thực trạng đội ngũ cán bộ, công chức trong quản lý nhà nước về vệ sinh ATTP*. Kỷ yếu Hội nghị khoa học vệ sinh ATTP lần thứ 4. NXB Y học.
46. Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hiệp quốc (FAO), 2015. *Đánh giá và các đề xuất tăng cường khung pháp lý cho Việt Nam, sắp xếp cấu trúc và thể chế, công tác quản lý và các chiến lược triển khai.*
47. Vũ Tuấn Anh, 2016. *Sản xuất và tiêu thụ sản phẩm an toàn trong chiến lược phát triển bền vững*. Viện Kinh tế Việt Nam, Viện hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam. Kỷ yếu hội thảo Nông nghiệp an toàn, 15/7/2016.
48. TCP/VIE/3503 "Đánh giá công tác kiểm soát chất lượng và ATTP trong Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn".
49. Quyết định số 100/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Đề án triển khai, áp dụng và quản lý hệ thống truy xuất nguồn gốc.
50. Nguyễn Thị Thanh Huyền, 2020. *Phát triển mô hình chuỗi cung ứng theo tiếp cận nâng cao giá trị gia tăng mặt hàng rau quả trên địa bàn thành phố Hà Nội*. Luận án Tiến sỹ Kinh tế NN, Đại học Thương mại.
51. Nguyễn Thị Thanh Huyền, 2016. "Thách thức đối với thương mại hàng hóa của ngành rau quả Việt Nam khi tham gia TPP", *Tạp chí Công thương*, số 2 tháng 2/2016, tr56-61.
52. Nguyễn Thị Thanh Huyền, 2016. "Nâng cao giá trị gia tăng hàng rau quả ở Việt Nam", *Tạp chí Khoa học và Công nghệ Lâm nghiệp*, số 4/2016, tr.124-132.

53. Nguyễn Thị Thanh Huyền, 2017. "Đề xuất các giải pháp tháo gỡ khó khăn, tồn tại trong phát triển sản xuất rau an toàn tại địa bàn Hà Nội", *Tạp chí Công Thương*, số 7 tháng 6/2017, tr.296-301.
54. Nguyễn Thị Thanh Huyền, 2018. Kinh nghiệm quốc tế về phát triển chuỗi cung ứng rau quả - Bài học cho Việt Nam, *Tạp chí nghiên cứu Ấn Độ và Châu Á,* Số 8(69)/2018, p47-54.
55. Bộ NN và PTNT, 2013. Báo cáo Cơ cấu thể chế quản lý ATTP theo chuỗi giá trị. Dao The Anh, Le Ba Anh, Nguyen Thi Mai Hien, Nguyen Thi Ha, and Bui Quang Duan.
56. Bộ NN và PTNT, ISG. 2015. Tóm tắt Kiến nghị chính sách ATTP ở Việt Nam.

Tài liệu nước ngoài

1. Alma Mater Studiorum, 2013. *Export supply chain organization and food safety and quality standards: A case study of the Moroccan fruit and vegetable sector.* Università di Bologna.
2. Barzel, Y., 1982. Measurement costs and the organisation of markets. *Journal of Law and Economics, 25*, p. 27-48.
3. Cheung, S., 1969. Transaction Costs, Risks Aversion and the Choice of Contractual Arrangement. *Journal of Law and Economics, 12*, 1, p. 23-42.
4. Cheung, S., 1983. The Contractual Nature of the Firm. *Journal of Law and Economics, 26,* 1, 1-21.
5. Cheung, S., 1992. *On the New Institutional Economics*, in Werin L., Wijkander H.(eds). Contracts Economics, Basil Blackwell, Cambridge.
6. Deloite, 2013, *The Food Value Chain: A Challenge for the Next Century.*
7. CODEX, 2003. *Recommented International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene,* CAC/RCP 1-1969, Rev. 4.
8. Edward Groth III, 1999. *Assuring Food Quality and Safety*: Back to the Basics - Quality Control Throughout the Food Chain The Role of Consumers.
9. Eymard Duvernay, F. ,1989. Conventions de qualité et formes de coordination. *Revue Economique*, 40, 2, p. 329-359.
10. FAO, 1993. FAO meeting on consumer participation in food control.
11. FAO/WHO, 2003. Guidelines for Strengthening National Food Control Systems.

12. FAO, 2006. A practical manual for producers and exporter in East Africa.
13. Gereffi G.& Lee J., 2009. Tiếp cận chuỗi giá trị toàn cầu nhằm hướng đến các tiêu chuẩn chất lượng và ATTP, Duke University.
14. Helander, 2009. Food Safety in a Global Supply Chain. Management Science Seminar Series.
15. Henson, 2006. Food Safety and Developing Market. IFPRI.
16. Integrated Chain Management for Food Safety in the Dairy Industry: The role of the CGCSA:FSI GMCBP, J Burger 23 July 2014
17. North, D. , 2005. *Understanding the process of economic change*, Princeton University Press.
18. Paule Moustier, Đào Thế Anh *et all.* 2006. *Supermarket and the poors in Vietnam.* ADB. M4P-MALICA. 324 p.
19. R. D.White và cộng sự, 2007. *Tài liệu báo cáo tại hội thảo Nâng cao nhận thức về Hiệp định WTO/SPS.*
20. R. Sutton, 2002. *Consumer activities related to food safety and quality in central and eastern Europe.*
21. Sandra Hoffmann, tháng 7, 2014, *Chính sách ATTP và phát triển kinh tế.*
22. SEAVEG, 2014. *Farmilies, Farms, Food: Sustaining small-scale vegetable production and marketing systems for food and nutrition security.* Bangkok, Thailand, Workshop 25-27 February 2014.
23. Dao The Anh, Vu Nguyen. 2010. Rice Production and Food Security Policies in Vietnam. International Rice Conference (IRRC 28). Ha Noi. 9-11 November. 11 p.
24. Dao The Anh, 2018, Achievements and issues of the Agro-Food Value Chain in Vietnam http://ap.fftc.org.tw/ap_db.php?id=944
25. EU, 2020. https://ec.europa.eu/food/farm²fork_en
26. FAO, 2014, Sustainable Food Value Chain Development Concepts, Framework & Principles.
27. FAO, 2014, Developing Sustainable Food Value Chains-Guiding Principles.
28. Laurie Bonney, 2009, *Sustainable Value Chain Analysis;* Tasmania University.
29. Renaud Guillonnet, 2017, Representations of Good and Safe Food for Consumers in Myanmar and Vietnam, Market Opportunities for Safe and Environmentally-friendly Agricultural Products.
30. Globalvaluechains.org, 2011
31. Handbook of Research on Global Supply Chain Management.

32. FAO. 2012. *Smallholder Business Models for Agribusiness-led Development: Good Practice and Policy Guidance*, by S. Kelly. Rome.
33. FAO. 2013a. *Organic agriculture: African Experiences in Resilience and Sustainability*, R. Auerbach, G. Rundgren & N. El-Hage Scialabba (Ed.). Rome.
34. FAO. 2013c. *Simple fish-drying racks improve livelihoods and nutrition in Burundi*. Rome.
35. FAO. 2013d. *Development of integrated dairy schemes in Herat*. GCP/AFG/046/ITA. Report of Final Review Mission 9–25 December 2012. Rome, Office of Evaluation, FAO.
36. Báo cáo tóm tắt *"Tổng kết công tác quản lý chất lượng vật tư nông nghiệp, ATTP năm 2016 và Kế hoạch "Năm cao điểm hành động vệ sinh ATTP trong lĩnh vực nông nghiệp 2017"*
37. Workshop "*Food Safety Risk Management in Vietnam: Challenges and Opportunities*".
38. Webber, M.2007. *Using value chain approaches in agribusiness and agriculture in sub-Saharan Africa: A methodological guide*. Report prepared for the World Bank by J.E.Austin Associates, Inc (available at http://www.technoserve.org/files/downloads/vcguidenov12-2007.pdf).
39. Jackman, D. & Breeze, J. 2010. *A Guide to Inclusive Business*. London, The International Business Leaders Forum.
40. Asian Productivity Organisation. (2009). Food safety management manual. Tokyo, Japan. (Tổ chức năng suất châu Á (2009). Hướng dẫn quản lý ATTP, Tokyo, Japan).
41. Bechini, A., Cimino, M. G. C. A., Lazzerini, B., Marcelloni, F., & Tomasi, A. (2005). A general framework for food traceability. In Proceedings of the 2005 symposium on applications and the Internet workshop, Trento.
42. Bertolini, M., Bevilacqua, M., & Massini, R. (2006). FMECA approach to product traceability in the food industry. *Food Control, 17*, 137 -145.
43. Beulens, A. J. M., Broens, D. F., Folstar, P., & Hofstede, G. J. (2005). Food safety and transparency in food chains and networks. *Food Control, 16(6),* 481-486.
44. CAC. (2005). Codex Procedural Manual (15th ed.).
45. Donnelly, K. A.-M., Karlsen, K. M., & Dreyer, B. (2011). A simulated recall study in five major food sectors. *British Food Journal, 114(7)*, 1016-1031.

46. EU. (2002). Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council.
47. FAO. (2003). FAO's Strategy for a Food Chain Approach to Food Aafety and Quality: A Framework Document for the Development of Future Strategic Direction.
48. FSA. (2002). Traceability in the Food Chain: A Preliminary Study. UK: Food Standard Agency.
49. Golan, E., Krissoff, B., Kuchler, F., Calvin, L., Nelson, K., & Price, G. (2004). Traceability in the U.S. Food Supply: Economic Theory and Industrial Studies. Agricultural Economic Report Number 830.
50. GS1. (2009). Business Process and System Requirements for Full Chain Traceability. GS1 Global Traceability Standard, Issue 1.1.0.
51. Kher, S. V., Frewer, L. J., Jonge, J. D., Wentholt, M., Davies, O. H., Luijckx, N. B. L., et al.(2010). Experts' Perspectives on the Implementation of Traceability in Europe. *British Food Journal, 112(3)*, 261-274.
52. Opara, L. U. (2003). Traceability in Agriculture and Food Supply Chain: A Review of Basic Concepts, Technological Implications, and Future Prospects. *Food, Agriculture & Environment, 1(1)*, 101-106.
53. Peres, B., Barlet, N., Loiseau, G., & Montet, D. (2007). Review of the Current Methods of Analytical Traceability Allowing Determination of the Origin of Foodstuffs. *Food Control, 18*, 228-235.
54. Pinto, D.B. & Castro, I & Vicente, António. (2006). The Use of TIC's as a Managing Tool for Traceability in the Food Industry. *Food Research International. 39.* 772-781.
55. Regattieri, A., Gamberi, M., & Manzini, R. (2007). Traceability of Food Products: General Framework and Experimental Evidence. *Journal of Food Engineering, 81(2)*, 347-356.
56. Scharff, R. L. (2010). Health-related Costs from Foodborne Illness in the United States.
57. Schwägele, F. (2005). Traceability from a European Perspective. *Meat Science, 71*, 164-173.
58. Thakur, M., & Hurburgh, C. R. (2009). Framework for Implementing Traceability System in the Bulk Grain Supply Chain. J*ournal of Food Engineering, 95(4),* 617-626.

59. Trienekens, J., & Zuurbier, P. (2008). Quality and Safety Standards in the Food Industry, Developments and Challenges. *International Journal of Production Economics, 113(1)*, 107-122.
60. WHO. (2002). WHO Global Strategy for Food Safety: Safer Food for Better health.

PHÁT TRIỂN CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN
THỰC PHẨM AN TOÀN BỀN VỮNG Ở VIỆT NAM

NHÀ XUẤT BẢN XÂY DỰNG
37 Lê Đại Hành – Quận Hai Bà Trưng – Hà Nội
Điện thoại: (024) 37.265.180 Fax: (024) 39.785.233
Website: nxbxaydung.com.vn
Email: sachdientu@nxbxaydung.com.vn

Văn phòng Đại diện tại Thành phố Hồ Chí Minh
Địa chỉ: Lầu 4, tòa nhà văn phòng 159 Điện Biên Phủ,
P. 15, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại: (028) 22.417.279

Chịu trách nhiệm phát hành xuất bản phẩm điện tử
Giám đốc – Tổng Biên tập:
NGÔ ĐỨC VINH

Đối tác liên kết: CÔNG TY TNHH MTV NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP
Địa chỉ: số 6, ngõ 167, P. Phương Mai, Q. Đống Đa - Hà Nội
Điện thoại: (024) 38.523.887, 38.521.940

Chịu trách nhiệm nội dung
Giám đốc - Tổng Biên tập:
LÊ LÂN

Biên tập viên: ĐINH VĂN THÀNH

Thiết kế bìa: VŨ HẢI YẾN

Kỹ thuật ebook: TRẦN HỮU NGUYÊN BẢO

Xuất bản phẩm điện tử được đăng tải tại địa chỉ website
của Nhà xuất bản Xây dựng: nxbxaydung.com.vn
Định dạng: PDF Dung lượng: 11 (MB)

Số ĐKXB: 5571-2020/CXBIPH/262-352/XD cấp ngày 29 tháng 12 năm 2020
Mã ISBN: **978-604-82-4306-7**

QĐXB số: 01-2020/QĐ-XBSĐT-LK-NXBXD ngày 31 tháng 12 năm 2020
QĐPH số: 01-2020/QĐ-PHSĐT-LK-NXBXD ngày 11 tháng 01 năm 2021

SÁCH CHUYÊN KHẢO

PHÁT TRIỂN CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN BỀN VỮNG Ở VIỆT NAM

ISBN: 978-604-82-4306-7

9 786048 243067

Giá: 86.000đ