

# Đẩy mạnh các hoạt động vì an toàn thực phẩm



Đoàn kiểm tra của ngành y tế kiểm tra việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại một cơ sở chế biến, kinh doanh cơm hộp.

Đến ra từ ngày 15/4 - 15/5/2022, tháng hành động vì an toàn thực phẩm (ATTP) năm 2022 có chủ đề “Tiếp tục nâng cao trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng nông sản thực phẩm trong tình hình mới”. Triển khai các hoạt động tháng hành động, các ngành, địa phương, đơn vị đã xây dựng kế hoạch, trong đó tập trung vào công tác tuyên truyền và phối hợp kiểm tra liên ngành về ATTP.

Bà Phạm Thị Mỹ Hạnh, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cho biết: Để triển khai thực hiện tốt tháng hành động vì ATTP, Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP tỉnh đã ban hành kế hoạch với các mục tiêu cụ thể như: Tăng cường công tác thông tin, truyền thông về ATTP; đề cao vai trò, trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong thực thi pháp luật về ATTP; đẩy mạnh kiểm tra, giám sát, xử lý các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP; nêu cao vai trò của chính quyền các cấp, các cơ quan quản lý, tổ chức xã hội và sự giám sát của người tiêu dùng về việc tuân thủ pháp luật về ATTP đối với các cá nhân, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm... Bám sát kế hoạch của Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP tỉnh, Sở Y tế đã chủ trì, phối hợp với các sở, ban, ngành, đoàn thể, các địa phương hướng dẫn hoạt động chuyên môn, xây dựng kế hoạch truyền thông, tuyên truyền kiến thức và các văn bản

pháp luật của nhà nước về ATTP; hướng dẫn thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành kiểm tra ATTP, xử lý vi phạm đối với các cơ sở thuộc lĩnh vực ngành quản lý; chỉ đạo các đơn vị chuẩn bị đầy đủ dụng cụ, hóa chất kiểm nghiệm phục vụ công tác kiểm tra; đồng thời chuẩn bị cơ sở thuốc, trang thiết bị kịp thời xử lý, điều tra khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Cùng với ngành y tế, các sở, ngành, địa phương cũng đã có kế hoạch triển khai tháng hành động vì ATTP. Tại hội nghị triển khai tháng hành động vì ATTP năm 2022, bà Tô Thị Hương Lan, Phó Giám đốc Sở Công Thương cho biết: Những năm qua, Sở Công Thương đã ban hành nhiều văn bản chỉ đạo; tổ chức các hoạt động thông tin, giáo dục, tuyên truyền và kiểm tra, thanh tra về ATTP. Theo thống kê sơ bộ, trên địa bàn tỉnh hiện có hơn 5.500 cơ sở thuộc các nhóm sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Triển khai công tác bảo đảm ATTP trong tháng hành động vì ATTP năm 2022, Sở Công Thương đã thành lập đoàn kiểm tra, hậu kiểm về ATTP. Bên cạnh đó, Sở cũng dự kiến sẽ tổ chức một đợt cao điểm truyền thông về việc tuân thủ các quy định trong hoạt động sản xuất, kinh doanh về ATTP; phòng ngừa ô nhiễm, hạn chế tối đa ngộ độc thực phẩm, nhất là ngộ độc thực phẩm đông người. Vấn đề ATTP hiện nay vẫn đang phải đối mặt với nhiều khó khăn, thách thức và không thể giải quyết trong

một thời gian ngắn. Do đó, Sở Công Thương đang từng bước triển khai các kế hoạch, chương trình hành động trong đề án phát triển ngành công nghiệp thương mại 2021 - 2025, định hướng đến năm 2030. Để bảo đảm công tác ATTP thuộc quản lý của ngành, Sở sẽ tăng cường công tác tuyên truyền, quản lý chặt chẽ hoạt động kinh doanh đa cấp, thương mại điện tử đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực của ngành... Mục tiêu là nâng cao kiến thức và thực hành về ATTP; cải thiện tình trạng bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; tăng cường năng lực của hệ thống quản lý ATTP; phòng ngừa có hiệu quả bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.

Thời gian qua, Cục Quản lý thị trường tỉnh đã kiểm tra và xử lý nhiều vụ vi phạm về ATTP. Ông Phạm Huy Hiện, Phó Cục trưởng Cục Quản lý thị trường tỉnh cho biết: Trong quý I/2022, Cục Quản lý thị trường tỉnh đã xử lý hơn 90 vụ vi phạm trong lĩnh vực ATTP, xử phạt số tiền gần 146 triệu đồng. Để hưởng ứng, triển khai thực hiện các hoạt động trong tháng hành động vì ATTP năm 2022, Cục Quản lý thị trường tỉnh tiếp tục bám sát chỉ đạo của trung ương, của tỉnh, tập trung hậu kiểm chuyên ngành sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành; tăng cường công tác quản lý trên địa

bàn, phòng, chống buôn lậu, gian lận thương mại, hàng giả, kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc; triển khai kiểm tra đối với các tổ chức, cá nhân hoạt động sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm; tăng cường tuyên truyền và phối hợp hiệu quả với các sở, ngành trong việc kiểm tra, hậu kiểm ATTP tránh chống chéo.

Không chỉ các ngành, ở các huyện, thành phố, nhiều hoạt động đã được triển khai trong tháng hành động vì ATTP năm 2022. Bà Hà Thị Thu Phương, Phó Chủ tịch thường trực UBND thành phố Thái Bình cho biết: Trên địa bàn thành phố hiện có 3 khu công nghiệp, 2 cụm công nghiệp; hơn 30 chợ, siêu thị và trung tâm thương mại lớn nhỏ; gần 1.480 cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; hơn 200 bếp ăn tập thể và hơn 500 cơ sở dịch vụ ăn uống. Những năm qua, được sự quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo của tỉnh, sự ủng hộ của các sở, ban, ngành và sự vào cuộc tích cực của các cấp, ngành, đoàn thể, đơn vị và người dân trên địa bàn, mạng lưới quản lý ATTP được tăng cường, củng cố; công tác truyền thông được coi trọng, kiến thức thực hành bảo đảm chất lượng ATTP được nâng lên; công tác kiểm tra, giám sát được tăng cường, kịp thời phát hiện các vi phạm về ATTP. Để nâng cao hiệu quả công tác bảo đảm ATTP, thành phố tiếp tục chú trọng các nội dung: Tập trung lãnh đạo, chỉ đạo cấp ủy, chính quyền cơ sở, các phòng, ban, ngành, đơn vị nâng cao trách nhiệm, thực hiện quyết liệt các giải pháp nhằm bảo đảm ATTP, bảo vệ sức khỏe người dân; đổi mới, nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác tuyên truyền, vận động người dân chấp hành pháp luật, ý thức trách nhiệm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Tăng cường tổ chức kiểm tra về ATTP.

Bảo đảm ATTP là vấn đề được duy trì thực hiện xuyên suốt và tháng hành động vì ATTP được xem là điểm nhấn, tạo đợt cao điểm về ATTP trong năm. Các cấp, ngành, địa phương đã có kế hoạch cụ thể quyết tâm thực hiện hiệu quả tháng hành động vì ATTP trên địa bàn tỉnh. Song để bảo đảm ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh, cần có sự vào cuộc của mỗi người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cả người tiêu dùng.

**HOÀNG LANH**

Hưng Hà là một trong những địa phương có số làng nghề nhiều nhất tỉnh. Cùng với lợi ích về kinh tế, người dân làng nghề đang phải đối mặt với ô nhiễm môi trường do rác thải, nước thải, khí thải. Mặc dù tỉnh, huyện và chính quyền địa phương đã có nhiều biện pháp nhưng tình trạng ô nhiễm môi trường tại một số làng nghề chưa được cải thiện. Nổi tiếng là “làng tỷ phú” nhờ nghề dệt truyền thống song cùng với sự hưng thịnh của làng nghề, người dân xã Thái Phương (Hưng Hà) cũng đang phải đối mặt với tình trạng ô nhiễm môi trường. Mặc dù được đầu tư xây dựng và đưa vào vận hành thử nghiệm hệ thống thu gom, trạm xử lý nước thải tập trung công suất 80m<sup>3</sup>/ngày đêm từ nhiều năm nay nhưng đến nay vẫn chưa đi vào hoạt động chính thức do vướng mắc trong việc tiếp nhận nước thải để vận hành. Vừa đến đầu làng, cảnh tượng đầu tiên chúng tôi bắt gặp là những đồng rác ngổn ngang khắp các sông, mương máng. Những rãnh dẫn nước thải đặc đen kịt, bốc mùi hôi thối, không khí ngột ngạt, khó thở. Đó là hệ quả tất yếu bởi toàn xã có tới 75% số hộ và gần 100% số hộ làng Phương Hà gắn bó với nghề dệt, trong khi đó hầu hết nước thải từ dệt nhuộm đều được xả thải trực tiếp ra môi trường. Chính vì vậy, nước trong tất cả các kênh mương từ đây đều chung một màu đen kịt, bốc mùi hôi thối. Bà Trần Thị Hải, thôn Phương Hà 1 cho biết: Nhiều năm nay, người dân chúng tôi quen sống với ô nhiễm từ bụi, tiếng ồn, nước thải. Biết là ô nhiễm nhưng vì là nghề truyền thống mang lại thu nhập cho gia đình nên hầu hết mọi gia đình vẫn giữ nghề. Chỉ mong hệ thống thu gom, trạm xử lý nước thải tập trung tại cụm công nghiệp Phương Hà đi vào hoạt động để hạn chế tình trạng ô nhiễm môi trường từ nước thải sản xuất.

Tại làng nghề sản xuất miến dong xã Đông Thọ (thành phố Thái Bình), tình trạng ô nhiễm môi trường từ nước thải sản xuất cũng gây bức xúc trong nhân dân. Đến làng nghề, chúng tôi thấy cảnh tất bật của những hộ dân sản xuất miến dong. Nhưng cùng với đó là mùi hôi thối bốc lên từ hệ thống rãnh thoát nước. Mặc dù đường làng, ngõ xóm đều được bê tông

# Cần những giải pháp bền vững bảo vệ môi trường làng nghề

Thái Bình hiện có 156 làng nghề được UBND tỉnh cấp bằng công nhận, trong đó 83 làng nghề phát triển ổn định. Các làng nghề truyền thống sản xuất ổn định đã góp phần tạo việc làm, tăng thu nhập cho lao động nông thôn. Tuy nhiên, mặt trái của sự phát triển cũng đặt ra cho các làng nghề những yêu cầu bức thiết trong công tác bảo vệ môi trường để phát triển bền vững.



Nghề dệt khăn xã Thái Phương (Hưng Hà) tạo việc làm cho hàng nghìn lao động.

hóa, thông thoáng, sạch đẹp nhưng đi đến đâu cũng bắt gặp nước thải ở tất cả cống rãnh thoát nước làng nghề một màu đen kịt. Tình trạng ô nhiễm môi trường diễn ra từ nhiều năm nay do hầu hết các cơ sở sản xuất miến dong chưa có hệ thống xử lý nước thải, hoặc có cũng chỉ là hình thức. Các hộ sản xuất xả chất thải trực tiếp ra cống rãnh. Mùa nắng, mùi hôi thối bốc lên nồng nặc, mùa mưa nước bẩn theo các con mương tràn vào khu dân cư, ảnh hưởng nghiêm trọng đến môi trường nước và không khí. Sự phát triển của nghề làm cho làng nghề “phình” ra, quy mô sản xuất của các cơ sở ngày càng mở rộng. Tuy nhiên, do phát triển tự phát không theo quy hoạch nên làng nghề đã nảy sinh vấn nạn ô nhiễm môi trường. Bà Hà Thị Hằng, thôn Quang Trung bức xúc: Ô nhiễm môi trường từ nguồn nước đã tích tụ từ bao năm nay và vẫn đang là vấn đề hết sức nhức nhối của người dân. Người dân chúng tôi cũng đã nhiều lần phản

ánh, kiến nghị lên chính quyền xã nhưng đâu vẫn hoàn đấy. Thời tiết những ngày hè oi nóng cộng với mùi hôi thối nồng nặc từ hệ thống thoát nước thải trong khu dân cư khiến người già, trẻ nhỏ dễ mắc các bệnh về đường hô hấp.

Hiện nay, công tác quản lý môi trường tại các làng nghề vẫn tồn tại nhiều bất cập, khó khăn do các làng nghề nằm phân tán trong khu dân cư, nguy cơ ô nhiễm chỉ giới hạn trong phạm vi một khu vực thôn, làng, xã nên rất khó quy hoạch. Các nguy cơ ô nhiễm về nguồn nước sinh hoạt, ô nhiễm không khí, ô nhiễm tiếng ồn... đều cần phải được xử lý theo đúng quy trình với nguồn kinh phí đầu tư lớn trong khi đa số các hộ sản xuất tại làng nghề đều là cơ sở sản xuất nhỏ lẻ nên không đủ nguồn lực tài chính để đầu tư hệ thống xử lý chất thải đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn hiện hành. Thực tế lâu nay tại nhiều địa phương, các giải pháp đưa ra, thực hiện nhằm giải quyết tình trạng ô nhiễm môi trường tại các làng nghề chỉ là các giải

pháp tình thế trước mắt, mang tính tạm thời nên hiệu quả không cao.

Để làng nghề phát triển bền vững rất cần một giải pháp tổng thể nhằm phòng ngừa, giảm thiểu ô nhiễm, nâng cao năng lực quản lý, các cơ quan chức năng cần xây dựng, ban hành và áp dụng các quy định về bảo vệ môi trường làng nghề, trong đó nêu rõ trách nhiệm của từng ngành, địa phương. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát, đánh giá hiện trạng môi trường đối với toàn bộ các làng nghề, các cơ sở sản xuất, có biện pháp hướng dẫn và xử lý chất thải, khắc phục tình trạng ô nhiễm môi trường trong quá trình sản xuất; di dời hoặc đình chỉ sản xuất đối với những cơ sở gây ô nhiễm môi trường. Nhưng quan trọng nhất là người dân, cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trong các làng nghề phải tự ý thức và có trách nhiệm trong việc bảo vệ môi trường, không vì lợi ích trước mắt mà xem nhẹ hậu quả lâu dài.

**MINH NGUYỄN**

# “Kỹ sư làng” chế tạo máy rửa bát công nghiệp

Không phải nhà khoa học nhưng đầy lòng ước mơ và quyết tâm thực hiện, anh Nguyễn Văn Ngọc, sinh năm 1981, thôn Phú Lễ Thượng, xã Tự Tân (Vũ Thư) trở thành người đầu tiên của tỉnh Thái Bình và hiếm hoi trong cả nước chế tạo thành công máy rửa bát gia đình và máy rửa bát bằng chuyển.

Thăm xưởng cơ khí của anh Ngọc, ít ai nghĩ từ những máy móc, thiết bị đơn giản, thông dụng như vậy, anh “kỹ sư làng” lại có thể chế tạo ra 2 loại máy rửa bát đòi hỏi công nghệ cao. Anh Ngọc chia sẻ, bố anh nguyên là thợ sửa chữa ô tô giỏi trong quân đội nên có lẽ anh được thừa hưởng tính ham mày mò, sáng tạo và đôi bàn tay khéo léo của bố. Từ bé anh cũng có nhiều cơ hội tiếp xúc, tìm

hiểu các loại động cơ, máy móc khác nhau. Tốt nghiệp trung cấp cơ khí, năm 2007 anh Ngọc mở cơ sở sản xuất, gia công cơ khí dân dụng tại gia đình.

Năm 2008, anh Ngọc bắt đầu nhen nhúm ý tưởng chế tạo 1 chiếc máy rửa bát gia đình để mẹ bớt vất vả. Thế nhưng, để ý tưởng trở thành sản phẩm thực tế và hữu ích, anh mất cả năm ròng thiết kế, thi công, thay đổi từng chi tiết của sản phẩm. Khó nhất là chế tạo trục quay tự động đủ áp lực để rửa sạch bát, đĩa. Sau nhiều lần quan sát, tìm hiểu vòi phun nước tại các cửa hàng rửa xe, anh Ngọc tìm ra nguyên lý hoạt động cơ bản cho chiếc máy rửa bát. Anh đầu tư máy vi tính để thiết kế mô hình. Năm 2009, lần đầu tiên anh sản xuất thành công chiếc máy rửa bát tự động cho gia

đình 12 thành viên. Sản phẩm đã đạt giải ba hội thi sáng tạo kỹ thuật tỉnh Thái Bình năm 2009. Tuy nhiên, việc sản xuất để bán rộng rãi máy rửa bát ra thị trường còn khó khăn vì sản phẩm sản xuất thủ công, mẫu mã chưa đẹp, khó cạnh tranh với máy ngoại nhập.

Từ thành công ban đầu là máy rửa bát gia đình có công suất nhỏ, năm 2015 anh Ngọc quyết định thử sức chế tạo máy rửa bát công nghiệp chạy bằng bằng chuyển có công suất lớn hơn. Hai loại máy hoạt động hoàn toàn khác nhau. Khó khăn là một số chi tiết máy như vòi phun, bộ phận điện tử đòi hỏi phải có máy móc, thiết bị công nghệ cao mới chế tạo được, anh Ngọc phải khăn gói lên Hà Nội cả tuần để thuê máy chế tạo các chi tiết, thiết bị điện tử cho sản phẩm. Năm

2016, anh đã thiết kế thành công chiếc máy rửa bát bằng chuyển đầu tiên với công suất rửa 4.000 chiếc bát, đĩa/giờ, tiêu hao 1.500 lít nước, khoảng 54kw điện. Công suất này tương đương với 40 người rửa bát bằng phương pháp thủ công.

Với máy rửa bát bằng chuyển, bát, đĩa được đặt vào những chiếc khay, sau đó được đưa vào máy qua 2 hàng vòi phun áp lực: từ trên xuống và từ dưới lên, kết hợp với nước 65°C để rửa, nước 70°C để tráng bát, đĩa. Vòi phun áp lực máy chuyển động xoay 4 chiều để phun lên tất cả bề mặt bát, đĩa. Tốc độ máy rửa trung bình 80 chiếc bát, đĩa/phút, vì vậy bát, đĩa được xếp đầu vào của máy thì cứ sau 1 phút đã cho ra bát, đĩa sạch ở đầu kia của máy. Với giá bán thông thường 80 - 95 triệu đồng/máy, máy rửa bát do anh Ngọc sáng chế, sản xuất có giá thành bằng 1/2 so với máy rửa bát nhập khẩu. Với sáng chế hay, tính ứng dụng cao, sản phẩm máy rửa bát công nghiệp G21 do anh Ngọc sản xuất đã đạt giải nhì hội thi sáng tạo

khoa học - công nghệ và kỹ thuật tỉnh Thái Bình lần thứ VII, năm 2016 - 2017.

Sau chiếc máy rửa bát đầu tiên, hơn 5 năm qua Doanh nghiệp tư nhân G21 do anh Nguyễn Văn Ngọc làm chủ đã sản xuất trên 150 chiếc máy rửa bát bằng chuyển (máy rửa bát công nghiệp) phục vụ các bếp ăn tập thể, nhà hàng, khách sạn ở nhiều tỉnh, thành trong cả nước, nhiều nhất là ở Quảng Ninh, Hải Phòng, Nam Định, Hà Nội. Anh Ngọc chia sẻ: Về nguyên lý hoạt động của máy cơ bản giữ nguyên nhưng tôi vẫn luôn tư duy, cải tiến, nâng cao chất lượng, hiệu quả hoạt động của máy. Ví dụ, trước kia bát, đĩa phải xếp vào các khay rồi cho từng khay vào máy, rửa xong cầm các khay ra, nhưng hiện nay tôi chế tạo các khay xếp trên các băng chuyển trong máy nên chỉ cần đặt bát vào và nhấn bát ra, không cần sử dụng các khay hỗ trợ. Hoặc các khay đựng bát, đĩa bằng inox, giữ được thay đổi bọc thêm lớp nhựa dẻo để bát, đĩa ít bị xây xước khi xếp vào máy. Tôi còn điều chỉnh công suất máy

rửa bát để đáp ứng nhu cầu của từng khách hàng. Cùng do tôi sản xuất nhưng máy rửa bát hiện nay tiện lợi hơn cho người sử dụng và không phát sinh trực trặc như trước.

Hiện nay, anh Ngọc chế tạo, sản xuất thêm chiếc máy bọc bát, đĩa

bằng màng bọc nilon nhằm bảo quản bát, đĩa vệ sinh, sạch sẽ hơn sau mỗi lần rửa. Tận dụng máy rửa bát nhà làm, anh Ngọc nhận dịch vụ rửa bát, đĩa phục vụ các đám hiếu, hỷ. Ngoài ra, anh còn tự học hỏi, chế tạo, sản xuất cống, cửa tự động, thang máy chở hàng

tự động để phục vụ khách hàng có nhu cầu. Từ một thợ cơ khí lành nghề, anh Ngọc đã vươn lên thành lập, làm chủ Doanh nghiệp tư nhân G21, tạo việc làm cho gần chục lao động với thu nhập 9 - 12 triệu đồng/người/tháng.

**QUỲNH LƯU**



Anh Nguyễn Văn Ngọc trực tiếp chế tạo, thi công các chi tiết đòi hỏi kỹ thuật cao của máy rửa bát bằng chuyển.