

Tăng trách nhiệm và hiệu quả chất vấn

Tại kỳ họp thứ sáu HĐND tỉnh khóa XVI, các đại biểu đã chất vấn thủ trưởng 8 sở, ngành về những vấn đề cử tri và nhân dân quan tâm, bức xúc. Sau khi trả lời trực tiếp tại hội trường, các sở, ngành đã tập trung giải quyết những vấn đề đại biểu và cử tri nêu, báo cáo kết quả với HDND tỉnh. Điều này đã thể hiện vai trò giám sát của HDND tỉnh và đại biểu theo đến cùng vấn đề chất vấn cũng như trách nhiệm của các sở, ngành trước những vấn đề quan trọng, bức thiết của đời sống xã hội.

KỲ 1: KIỂM SOÁT VÀ XỬ LÝ HÀNG GIẢ, HÀNG KÉM CHẤT LƯỢNG VẪN GẶP NHIỀU KHÓ KHĂN

Đại biểu Tô Quý Bôn (tổ Tiền Hải) chất vấn đồng chí Giám đốc Sở Công Thương: Hiện nay, trên thị trường xuất hiện nhiều hàng giả, hàng kém chất lượng được bày bán và lưu thông công khai, gây ảnh hưởng lớn tới quyền lợi của người tiêu dùng. Trước tình hình trên, đề nghị đồng chí Giám đốc Sở cho biết trách nhiệm quản lý nhà nước của ngành và giải pháp trong thời gian tới để ngăn chặn tình trạng trên?

Theo đồng chí Vũ Ngọc Khiếu, Giám đốc Sở Công Thương: Ngay sau kỳ họp thứ sáu HĐND tỉnh khóa XVI, Sở đã chỉ đạo Cục Quản lý thị trường (QLTT) tỉnh chủ động xây dựng kế hoạch kiểm tra, kiểm soát các lĩnh vực, tập trung nhiều vào mặt hàng giả, hàng kém chất lượng như: an toàn vệ sinh thực phẩm, vật tư nông nghiệp, LPG; được phẩm, mỹ phẩm, thực phẩm chức năng, dược liệu, vị thuốc y học cổ truyền và hành nghề y trên địa bàn tỉnh. Phối hợp với các ngành chức năng, chính quyền các địa phương tập trung điều tra, trinh sát, nắm bắt tình hình thị trường, tăng cường phát



Lực lượng quản lý thị trường kiểm tra các mặt hàng điện tử.

Ảnh: KHẮC DUẤN

tuổi sống bị ôi thiu, biến đổi màu sắc. Ngày 24/8/2018, đoàn kiểm tra liên ngành đã ra quyết định xử phạt vi phạm hành chính đối với bà Đoàn Thị Hương, địa chỉ số 35, phố Hoàng Hoa Thám, thành phố Thái Bình kinh doanh mỹ phẩm với hành vi vi phạm: kinh doanh mỹ phẩm đã hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc xuất xứ, phạt 30 triệu đồng. Cửa hàng tự tiêu hủy toàn bộ số hàng hóa vi phạm là 601 hộp thuốc nhuộm tóc các loại, 4 lọ sơn móng tay. Ngày 19/9/2018, đoàn kiểm tra liên ngành đã xử phạt cơ sở thuốc Nam Bắc Trần Huy Vụ, số 170, Trần

Hưng Đạo, thị trấn Quỳnh Côi, huyện Quỳnh Phụ kinh doanh dược liệu với 2 hành vi vi phạm. Hành vi thứ nhất là buôn bán dược liệu Hoàng Cầm qua sơ chế không bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng, xử phạt 7,5 triệu đồng. Hành vi thứ hai là kinh doanh hàng hóa nhập khẩu có nhãn bằng tiếng nước ngoài không có nhãn phụ bằng tiếng Việt Nam, xử phạt 13,5 triệu đồng.

Mặc dù đã tăng cường kiểm tra, kiểm soát, xử lý các vi phạm, tuy nhiên, theo đồng chí Giám đốc Sở Công Thương: Hiện nay, công tác tuyên truyền,

giáo dục, hướng dẫn về lĩnh vực chống sản xuất, vận chuyển, buôn bán hàng giả, hàng nhái, hàng kém chất lượng của các lực lượng chức năng vẫn còn hạn chế, chưa thường xuyên và gặp nhiều khó khăn. Sự phối hợp và sự vào cuộc của các cấp, các ngành về công tác này có lúc còn hạn chế, nhất là ở cấp xã chưa vào cuộc tích cực trong quản lý, kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh có điều kiện, vấn đề những cơ sở kinh doanh không bảo đảm điều kiện kinh doanh hoạt động. Lực lượng QLTT ở các huyện, thành phố mỏng trong khi ý thức chấp hành pháp luật, trách nhiệm tham gia công tác chống hàng giả của các tổ chức, cá nhân kinh doanh trên địa bàn còn nhiều hạn chế. Mặt hàng kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật bán theo mùa vụ, nhiều cơ sở kinh doanh không bảo đảm điều kiện về môi trường, phòng cháy, chữa cháy, chứng chỉ chuyên môn và các trang thiết bị nên số tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh theo quy định còn thấp so với thực tế. Đối với mặt hàng thuốc chữa bệnh, thực phẩm chức năng, vật tư nông nghiệp, để xác định có kém chất lượng hay không phải đi phân tích, kiểm nghiệm trong khi quy trình lấy mẫu phức tạp, kinh phí phục vụ giám định kiểm nghiệm cao, thời gian hạn chế... nên khó khăn cho công tác kiểm tra, xử lý hàng giả, hàng kém chất lượng.

Để tăng cường kiểm tra, kiểm soát và xử lý hàng giả, hàng kém chất lượng, thời gian tới, Sở Công Thương chỉ đạo cơ quan chuyên

môn phối hợp với các địa phương đẩy mạnh tuyên truyền, hướng dẫn các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, các tổ chức xã hội và người tiêu dùng nâng cao nhận thức, thấy rõ sự nguy hại của hàng giả, hàng kém chất lượng; thường xuyên thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng về các vụ việc điển hình nhằm tăng tính giáo dục và răn đe. Tiếp tục tổ chức các đoàn kiểm tra liên ngành theo kế hoạch của Ban Chỉ đạo 389 tỉnh phối hợp chặt chẽ với các ngành chức năng tăng cường công tác phối hợp, phát hiện và ngăn chặn mọi hành vi sản xuất, buôn bán thuốc chữa bệnh, thực phẩm chức năng, vật tư nông nghiệp và các mặt hàng thiết yếu không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng lưu thông trên thị trường; xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định. Tiếp tục chỉ đạo đội QLTT các huyện, thành phố tăng cường công tác quản lý địa bàn, tổ chức điều tra, trinh sát, nắm bắt tình hình thị trường trên địa bàn, kịp thời phát hiện và có biện pháp đấu tranh phòng ngừa, ngăn chặn các thủ đoạn buôn lậu, kinh doanh hàng cấm, hàng giả, hàng kém chất lượng, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm, bảo đảm quyền lợi của người tiêu dùng. Tổ chức đặt các điểm trưng bày, trưng bày, công khai địa chỉ, điện thoại đường dây nóng thu thập thông tin phản ánh, khiếu nại, tố cáo của người tiêu dùng về những hành vi sản xuất, kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng để tiếp nhận thông tin phản ánh của nhân dân, kịp thời tổ chức xác minh, kiểm tra và xử lý các vi phạm.

(còn nữa)

NGUYỄN HÌNH - THU HIỀN

THÀNH PHỐ Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong các trường mầm non

Bữa ăn bán trú trong các trường mầm non có vai trò rất lớn trong chương trình nuôi dạy trẻ. Nhận thức được điều đó, những năm qua, Phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố Thái Bình đặc biệt quan tâm đến công tác chăm sóc bán trú đối với bậc học mầm non.

Năm học 2018 - 2019, Trường Mầm non Quang Trung có gần 500 học sinh ở 11 nhóm lớp. Để phục vụ tốt bữa ăn bán trú, nhà trường bố trí 4 nhân viên nấu ăn, phục vụ. Khu bếp ăn tập thể được đầu tư xây dựng khang trang theo mô hình một chiều có đường vào, ra riêng nhằm tránh tình trạng thực phẩm bị ô nhiễm chéo. Nguồn thực phẩm được nhà trường lựa chọn từ những cơ sở đáng mới có uy tín và ký hợp đồng cam kết để ràng buộc trách nhiệm. Bếp ăn

đều có sổ sách ghi chép theo hướng dẫn và lưu giữ các mẫu thức ăn để phòng tình trạng ngộ độc thực phẩm. Nguồn nước sử dụng chế biến thức ăn cũng như dùng cho sinh hoạt của cô giáo và các cháu đều là nước máy, đạt tiêu chuẩn y tế. Bà Vũ Thị Nhuận, Hiệu trưởng nhà trường cho biết: Thời tiết giao mùa, kéo theo nhiều dịch bệnh, do đó nhà trường chú trọng tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh cho trẻ, đặc biệt là an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP). Cùng với đó, việc chế biến thức ăn, quá trình bảo quản thực phẩm đều phải tuân thủ theo quy trình. Nhà trường thường xuyên tổ chức tổng vệ sinh từ khu vực bếp đến phòng học, xây dựng cảnh quan môi trường sạch sẽ, thoáng mát và an toàn; theo dõi sức khỏe của các cháu đồng



Bữa ăn của các cháu Trường Mầm non Vũ Chính (thành phố Thái Bình).

thời trực tiếp tuyên truyền, trao đổi với phụ huynh để cùng giữ vệ sinh, bảo vệ sức khỏe cho các cháu. Đồng ngũ nhân viên làm bếp cũng như giáo viên của nhà trường thường xuyên được tập huấn kiến thức, kỹ năng để bảo đảm ATVSTP trong các bữa ăn. Nhờ quản lý chặt chẽ công tác ATVSTP, nhiều năm qua, nhà trường

chưa xảy ra trường hợp nào bị ngộ độc thực phẩm. Chúng tôi đến Trường Mầm non Vũ Chính đúng lúc học sinh chuẩn bị ăn trưa. Theo quan sát, khu vực bếp ăn của nhà trường khá sạch sẽ, gọn gàng, được xây dựng theo quy trình một chiều. Nhà bếp được trang bị đầy đủ tủ lạnh, tủ lưu mẫu thực phẩm. Nước

sử dụng trong sinh hoạt là nước máy. Thực đơn bữa ăn cho học sinh được lên lịch theo tuần, theo mùa. Ngoài việc chú trọng nâng cao chất lượng bữa ăn, bảo đảm chế độ dinh dưỡng cho học sinh, nhà trường cũng luôn quan tâm thực hiện tốt công tác ATVSTP. Cô giáo Bùi Thị Dung, Hiệu trưởng nhà trường cho biết: Để tổ chức một bữa ăn cho trẻ, nhà trường coi trọng bảo đảm ATVSTP trong tất cả các khâu; thực hiện nghiêm việc lưu mẫu thức ăn, lập hồ sơ lưu mẫu, kiểm tra quy trình chế biến từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm đầu ra. Mỗi bữa ăn của trẻ đều được tính toán khoa học nhằm cung cấp đủ dưỡng chất. Cùng với đó, nhà trường chú trọng tuyên truyền, lồng ghép kiến thức về dinh dưỡng, ATVSTP trong các buổi họp hội đồng sư phạm, họp chuyên môn nhằm giúp giáo viên, nhân viên nâng cao nhận thức, kiến thức về an toàn bếp ăn tập thể; tuyên truyền cho phụ huynh kiến thức chăm sóc sức khỏe của con em mình. Nhờ đó, hàng năm chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ của nhà trường đều đạt cao, tỷ lệ trẻ suy

dinh dưỡng giảm theo từng năm. Năm học 2017 - 2018 là 4,63% trẻ suy dinh dưỡng nhẹ cân, 4,9% thể thấp còi, 3,34% trẻ thừa cân béo phì. Học kỳ I năm học 2018 - 2019 giảm còn tương ứng 2,13%, 2,62%, 3%.

Bà Phạm Thị Lan, Phó Trưởng phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố cho biết: Trên địa bàn thành phố hiện có 18 trường mầm non công lập, 12 trường mầm non tư thục. 100% trường đều tổ chức ăn bán trú cho học sinh. Là địa bàn trung tâm, số lượng học sinh bán trú đông nên việc bảo đảm bữa ăn đủ dinh dưỡng, vệ sinh là điều rất quan trọng. Hàng năm, Phòng phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất bếp ăn của tất cả các trường, từ đó kịp thời nhắc nhở, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm ATVSTP. Nhờ đó, nhiều năm qua các trường mầm non trên địa bàn chưa để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm nào.

Hiện nay, thời tiết đang giao mùa, độ ẩm cao, vì thế công tác bảo đảm ATVSTP tại các trường mầm non càng phải được quan tâm hơn nữa.

MINH NGUYẾT

► Trình UNESCO hồ sơ “Nghệ thuật xòe Thái” và “Nghệ thuật làm gốm của người Chăm”



(chinhphu.vn) Thủ tướng Chính phủ đồng ý Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch thay mặt Chính phủ ký hồ sơ “Nghệ thuật xòe Thái” và “Nghệ thuật làm gốm của người Chăm” trình Tổ chức Khoa học, Giáo dục và Văn hóa của Liên hợp quốc (UNESCO) xem xét đưa vào danh sách di sản văn hóa phi vật thể đại diện của nhân loại và danh sách di sản văn hóa phi vật thể cần được bảo vệ khẩn cấp.

Thủ tướng Chính phủ yêu cầu Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch phối hợp với Ủy ban Quốc gia UNESCO Việt Nam làm các thủ tục cần thiết để gửi hồ sơ tới UNESCO trước ngày 31/3/2019.

Nghệ thuật xòe Thái là loại hình múa truyền thống đặc sắc gắn liền với đời sống của đồng bào Thái vùng Tây Bắc Việt Nam (đặc biệt là tại các tỉnh Lai Châu, Điện Biên, Sơn La, Yên Bái) trong các lễ hội cộng đồng, tang ma, các cuộc liên hoan văn nghệ, kết bạn, giao lưu... Xòe Thái đã được trao truyền và bảo tồn khá nguyên vẹn qua hàng trăm năm với nhiều hình thái khác nhau: xòe dùng trong sinh hoạt cộng đồng để biểu cảm và kết giao bạn bè; xòe để diễn đạt các ý tưởng về cội nguồn tâm linh...

Ngoài các điệu múa như xòe quạt, xòe khăn, xòe nón, xòe quả nhạc, người Thái còn rất nhiều điệu xòe mang tên những sự việc, nội dung, đạo cụ như: xòe chan khơn, xòe kếp phắc, xòe kếp bóc... Với những nét đặc trưng độc đáo, lại được các thế hệ người Thái bảo tồn và phát triển, xòe Thái đã thực sự trở thành tài sản văn hóa, là sợi dây gắn kết cộng đồng. Nghệ thuật xòe Thái đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Nghệ làm gốm truyền thống của người Chăm có vai trò to lớn trong đời sống kinh tế, văn hóa, xã hội. Sản phẩm gốm không thể thiếu trong đời sống, sinh hoạt hàng ngày của mỗi gia đình và trong văn hóa tín ngưỡng của cộng đồng người Chăm. Toàn bộ quy trình làm gốm của người Chăm toát lên một giá trị nghệ thuật đặc trưng. Chính nhờ vậy, dù trải qua bao thăng trầm trong tiến trình phát triển nhưng gốm truyền thống của người Chăm vẫn tồn tại với thời gian, giữ được nét tinh túy và vẻ đẹp hoang sơ của gốm cổ cách đây hàng trăm năm. Đó là giá trị độc đáo và trường tồn của gốm Chăm, xứng đáng được UNESCO công nhận là di sản văn hóa phi vật thể của nhân loại.

► Cảnh trọng với thông tin quảng cáo thực phẩm bảo vệ sức khỏe Nubest tall

(chinhphu.vn) Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, trong thời gian vừa qua, trên các website: <http://nhipsongphunu.com>; <http://giaitrigame.net>; <http://thuocatangchieucao.com> quảng cáo sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe Nubest tall sai quy định của pháp luật, có dấu hiệu lừa dối người tiêu dùng.

Sản phẩm này được Công ty TNHH Nubest (địa chỉ: số 13, đường số 7, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh) công bố và chịu trách nhiệm chất lượng sản phẩm.

Cục An toàn thực phẩm đã mời Công ty lên làm việc, tuy nhiên Công ty không thừa nhận các website: <http://nhipsongphunu.com>; <http://giaitrigame.net>; <http://thuocatangchieucao.com> là của Công ty, Công ty không thực hiện quảng cáo sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe Nubest tall trên các website này.

Hiện Cục An toàn thực phẩm đang phối hợp với các cơ quan chức năng để xử lý. Trong quá trình các cơ quan chức năng xử lý, Cục An toàn thực phẩm khuyến cáo người tiêu dùng không mua, không sử dụng thực phẩm bảo vệ sức khỏe Nubest tall quảng cáo trên các website nêu trên.

Thận trọng lựa chọn thực phẩm thịt lợn

Bệnh dịch tả lợn châu Phi xuất hiện tại một số tỉnh, thành phố, trong đó có Thái Bình, nhiều bà nội trợ đã tìm tới các siêu thị, cửa hàng uy tín với hy vọng được bảo đảm hơn về nguồn gốc và chất lượng thịt lợn. Theo khảo sát của chúng tôi, lượng khách hàng đến mua tại các cửa hàng

VinMart+ cao hơn so với trước tết. Chỉ đến khoảng 5 giờ chiều, lượng thịt lợn bày bán trong tủ mát của các cửa hàng không còn nhiều. Bà Nguyễn Thị Nhâm, tổ 35, phường Trần Lâm (thành phố Thái Bình) chia sẻ: Trước tình hình bệnh dịch tả lợn châu Phi nên tôi mua ở đây cho yên tâm. Mặc dù giá có cao hơn ngoài chợ nhưng tôi mua ít, ăn ít hơn một chút để bảo đảm an toàn cho cả gia đình. Một nhân viên phụ trách bán hàng tại cửa hàng VinMart+ trên đường Lý Bôn cho biết: Từ tết đến nay giá thịt lợn gần như không biến động nhiều, tuy nhiên sức mua tại cửa hàng thì cao hơn so với trước tết. Thịt lợn tại cửa

hàng giá có cao hơn ngoài chợ, dao động từ 90.000 - 150.000 đồng/kg.

Trong khi đó, giá thịt lợn tại một số cửa hàng thực phẩm an toàn vẫn ổn định. Theo chia sẻ của chị Nguyễn Thị Nguyệt, quản lý một cửa hàng thực phẩm an toàn trên phố Lý Bôn (thành phố Thái Bình), trước kia một tuần cửa hàng chỉ bán thịt lợn an toàn 3 lần. Tuy nhiên, từ khi có bệnh dịch tả lợn châu Phi, hầu như ngày nào cửa hàng cũng bán thịt lợn tươi. Thịt lợn được các hàng nhập từ HTX Ban Mai Bio ở Thái Hồng (Thái Thụy). Đây là cơ sở được nhiều hiệp hội và tổ chức kiểm định, đánh giá thực hiện tốt việc liên kết khép

kín từ chăn nuôi, giết mổ, sơ chế và đóng gói sản phẩm. Ông Lưu Sỹ Đoán, Chủ tịch Hội đồng quản trị HTX cho biết: Trước sự lây lan của bệnh dịch tả lợn châu Phi, HTX thực hiện nghiêm ngặt việc tiêu thụ sản phẩm, phân công một người duy nhất giao sản phẩm. Khi về phải khử trùng và không được tiếp xúc với đàn lợn.

Từ khi công bố bệnh dịch tả lợn châu Phi, sức mua tại các chợ có chiều hướng giảm nhẹ nhưng không đáng kể. Khi chọn lựa thịt lợn, đa phần khách hàng cũng xem xét kỹ lưỡng từng thứ thịt để bảo đảm không mua phải thịt mắc bệnh. Chị Nguyễn Thị Thơm, một tiểu thương tại chợ Quang Trung

(thành phố Thái Bình) cho biết: Khi có thông tin bệnh dịch tả lợn châu Phi, những tiểu thương như tôi cũng rất lo lắng. Nhưng khi biết chủ cơ sở giết mổ lợn đã sử dụng đồ dùng các biện pháp phòng, chống dịch như việc tắm rửa sạch lợn vào lò mổ mỗi đêm đều có giấy tờ kiểm dịch nên chúng tôi cũng yên tâm hơn. Khi bán hàng tại chợ, tôi cũng giải thích với từng khách nên nhìn chung số lượng thịt lợn bán ra mỗi ngày gần như không giảm.

Mối lo ngại lớn nhất hiện nay đó là các sạp thịt lợn bán ở vỉa hè hoặc dịch vụ bán hàng online bởi rất khó kiểm soát chất lượng. Để bảo đảm sức khỏe, người tiêu dùng nên thận trọng khi lựa chọn sản phẩm thịt lợn. Các trường hợp cũng không nên vi bệnh dịch mà loại bỏ thực phẩm thịt lợn ra khỏi

bữa ăn của học sinh. Lời khuyên đối với các bà nội trợ trong bối cảnh bệnh dịch

tả lợn châu Phi đang lây lan là không sử dụng thực phẩm thịt lợn chưa được nấu chín,

quá trình nấu phải bảo đảm vệ sinh.

ĐANG ANH



Người tiêu dùng cần thận trọng khi lựa chọn thực phẩm thịt lợn.