

NÔNG DÂN KIẾN XƯƠNG

Phấn khởi thu hoạch vụ lúa xuân



98% diện tích lúa xuân ở Kiến Xương được gặt bằng máy.

Cùng với các địa phương khác trong tỉnh, hiện nay bà con nông dân huyện Kiến Xương đang đẩy nhanh tiến độ thu hoạch lúa xuân với niềm vui được mùa, được giá.

Tại cánh đồng thôn Khả Phú, xã Bình Thanh, tuy chỉ mới bắt đầu bước vào thu hoạch nhưng niềm vui về một vụ lúa thắng lợi trọn vẹn đã hiện hữu trên từng khuôn mặt người dân. Ông Đặng Văn Quang, Giám đốc HTX Thương mại dịch vụ và Kinh doanh lúa gạo Bình Thanh nhận định: Vụ xuân năm nay có nhiều khó khăn hơn mọi năm do đầu vụ thời tiết mưa ít, nhiệt độ cao hơn hàng năm, lượng nước tự chảy khan hiếm xã hoàn toàn phải dùng máy để bơm nước cho cả vụ. Mặt khác sâu bệnh cũng nhiều hơn, nhất là đối với những diện tích trồng sau ngày 20/5 bị nhiễm bệnh đạo ôn nhiều. Tuy nhiên, qua thực tế đánh giá năng suất vụ lúa xuân vẫn ổn định, đạt trên 71 tạ/ha. Để bảo đảm thời vụ, HTX huy động 7 máy gặt để phục vụ người dân, lúa chín đến đâu máy xuống đồng thu hoạch tới đó, phần đầu xong trước ngày 20/6. Hiện nay, 3 vùng liên kết với doanh nghiệp để sản xuất lúa giống và lúa hàng hóa có tổng diện tích 125ha đã bắt đầu cho thu hoạch. Dự kiến HTX sẽ liên kết tiêu thụ 750 tấn thóc cho người dân theo hình thức thu mua thóc tươi với giá 8.700 đồng/kg và thóc khô cao hơn thị trường 1,3 lần.

Vui mừng khi mùa được mùa, được giá, ông Phạm Văn Hiến, thôn Khả Phú cho biết: Tôi duy trì cấy trên 3 mẫu lúa giống TBR225 trong vùng liên kết từ nhiều năm nay. Mặc dù qua trình sản xuất còn nhiều khó khăn nhưng tôi nay có thể khẳng định vụ xuân này tiếp tục được mùa, dự tính năng suất đạt 71 tạ/ha. Gặt đến đâu tôi chở thóc tươi tới HTX để bán lại cho doanh nghiệp tới đó với giá từ 8.700 - 8.900 đồng/kg. Sau khi trừ chi phí tôi thu lãi từ 1,3 - 1,5 triệu đồng/sào. Kết quả đã tạo động lực để tôi tiếp tục thuê

mướn ruộng cấy diện tích lớn hơn bởi người dân không phải lo đầu ra sản phẩm, giá thóc cao hơn thị trường.

Tại cánh đồng thôn Tri Lễ, xã Vũ Lễ, ông Đoàn Quang Tạo cho biết: Vụ xuân năm nay tôi cấy 4,2 sào giống lúa T10, nhờ có sự chỉ đạo, hướng dẫn của ngành chuyên môn, chính quyền địa phương, tôi đã gieo cấy đúng khung lịch thời vụ, chăm sóc theo quy trình kỹ thuật nên cây lúa sinh trưởng, phát triển tốt, cho năng suất cao, dự kiến đạt 1,8 - 2 tạ/sào. Chính quyền địa phương đã thông báo rộng rãi trên hệ thống loa phát thanh về mức giá thuê máy gặt 150.000 đồng/sào. Các chủ máy cũng cam kết không nâng giá, ép giá nên bà con nông dân chúng tôi hết sức yên tâm, phấn khởi. Với diện tích trên, tôi chỉ chờ máy gặt trong nửa ngày là xong thời vụ. Ngay sau đó tôi sẽ vệ sinh đồng ruộng, làm đất để chuẩn bị gieo cấy vụ mùa.

Bình Định là một trong những xã đạt năng suất lúa cao nhất huyện. Ông Trần Thanh Sơn, Giám đốc HTX SXKD DVNN xã khẳng định: Trong tổng diện tích 529ha vụ lúa xuân năm nay, HTX đã xây dựng được 7 vùng liên kết với 2 doanh nghiệp để sản xuất các loại lúa giống TBR97, TBR89, TBR87, TBR225. Mặc dù vụ xuân năm nay mật độ sâu bệnh nhiều hơn mọi năm nhưng do điều tra, dự tính dự báo và chỉ đạo phun thuốc kịp thời nên năng suất lúa vẫn đạt cao tới 75 tạ/ha. Hiện tại, toàn bộ diện tích lúa trà sớm đã thu hoạch xong, HTX đã thu mua trên 400 tấn thóc cho bà con. Dự tính tới cuối vụ sẽ thu mua trên 900 tấn với giá từ 8.800 - 9.000 đồng/kg thóc tươi. Toàn xã phấn đấu thu hoạch xong vụ lúa xuân trước ngày 15/6.

Gia đình bà Trần Thị Phin là một trong những hộ có diện tích lúa nhiều nhất xã. Bà Phin phấn khởi chia sẻ: Nhà tôi duy trì cấy 15 mẫu lúa giống TBR97, đạt năng suất 2,5 tạ/sào và đã gặt xong cách đây 10 ngày. Do

tôi cấy trà sớm nên thời tiết có phần thuận lợi hơn, sâu bệnh cũng ít hơn nên chi phí thấp hơn. Thuận lợi nữa là nhà tôi có hệ thống máy sấy công suất 15 tấn/ngày đêm nên cứ gặt đến đâu tôi mang về sấy tới đó và bán luôn cho doanh nghiệp. Với giá thóc tươi quy đổi ra thóc khô tôi đã bán được 30 tấn với giá tằm 13.000 đồng/kg thu về gần 400 triệu đồng.

Ông Đinh Công Mẫn, Trưởng phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Kiến Xương cho biết: Vụ lúa xuân năm 2024, toàn huyện gieo cấy trên 11.000ha, trong đó 100% diện tích gieo cấy là giống lúa ngắn ngày, giống lúa năng suất cao chiếm gần 52%, chất lượng cao chiếm trên 48%. Mặc dù có nhiều khó khăn về diễn biến thời tiết và tình hình sâu bệnh nhưng cơ bản lúa xuân phát triển tốt hơn so với những vụ gần đây. Hiện tại, lúa đang ở giai đoạn chín đến chín hoàn toàn, đến ngày 7/6 toàn huyện đã thu hoạch được khoảng trên 4.000ha lúa xuân. Các địa phương tiếp tục duy trì vùng sản xuất tập trung có liên kết 1.228ha. Dự kiến năng suất lúa đạt trên 71 tạ/ha với sản lượng đạt trên 78.600 tấn. Đặc biệt, đối với các mô hình sản xuất lúa tăng giá trị như sản xuất lúa theo hướng hữu cơ bước đầu cho kết quả khả quan, giá bán các sản phẩm cao giúp tăng hiệu quả kinh tế của sản xuất lúa từ 10 - 15% đồng thời tăng nguồn lợi thủy sản tự nhiên như con rươi, cày, cua trên ruộng lúa.

Để tránh thiệt hại trước diễn biến bất thường của thời tiết, huyện đã ban hành công văn chỉ đạo các địa phương huy động nhân lực và máy móc để thu hoạch lúa xuân theo phương châm “xanh nhà hơn già đồng”, phòng tránh những thiệt hại do thời tiết bất thuận xảy ra. Ngoài ra, tuyên truyền bà con gặt đến đâu tập trung làm đất, vệ sinh đồng ruộng tới đó, chuẩn bị điều kiện tốt nhất cho sản xuất trong vụ mùa tới.

THU THỦY

Hiện nay, huyện Thái Thụy đẩy mạnh nuôi trồng, khai thác và chế biến thủy sản (CBTS) góp phần tạo việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân. Nhằm nâng cao giá trị thủy sản và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, huyện triển khai các biện pháp tăng cường công tác quản lý nhà nước về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) trong lĩnh vực thủy sản nói chung, CBTS nói riêng.

Tính đến nay, thị trấn Diêm Điền có 48 cơ sở CBTS. Các cơ sở ngày càng phát triển đa dạng sản phẩm như chế biến hải sản khô, thủy sản ăn liền, nước mắm, mắm tôm... Phần lớn các cơ sở sản xuất đều đã đăng ký, tham gia sản xuất, chế biến theo hướng ATVSTP. Cơ sở chế biến nước mắm của gia đình ông Đỗ Hữu Múng, tổ 8, thị trấn Diêm Điền hoàn toàn làm bằng phương pháp thủ công truyền thống. Bên cạnh việc duy trì và không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm, ông Múng luôn chú trọng sản xuất sạch, bảo đảm ATVSTP để giữ vững thương hiệu nước mắm của gia đình. Ông cho biết: Theo quy trình sản xuất, tôi mua cá tươi từ cảng cá Tân Sơn về ủ muối. Cá làm nước mắm phải là cá cơm, cá nhám còn tươi, không lẫn tạp chất và bụi bẩn, dùng muối hạt đã qua thời gian dài để giảm bớt độ chát. Cá sau khi mua về, trộn với muối theo tỷ lệ. Hỗn hợp trên sau khi trộn đều thì cho vào chum, vại đã vệ sinh sạch sẽ, rắc thêm một lớp muối, lát vại nửa lên trên. Sau đó đập nắp và để hỗn hợp chín dưới nắng vàng. Trong những tháng đầu, tôi thường xuyên đảo cho chín đều. Khi mở nắp chum, tôi tuyệt đối không để nước mưa rơi vào sẽ hỏng cả mẻ nước mắm. Thời gian ủ kéo dài từ 9 tháng đến 1 năm, mới được một vại nước mắm cốt cả nguyên chất. Trong quá trình sản xuất, khu ủ chợp và khu bảo quản, khu chiết nước mắm, khu đóng chai có khoảng cách để phòng tránh nguy cơ nhiễm khuẩn. Các dụng cụ sản xuất đều được che đậy kín đáo để tránh côn trùng, sâu kiến sản xuất, chế biến đều được vệ sinh kỹ càng. Chú trọng nâng cao chất lượng sản phẩm gắn với ATVSTP nên sản phẩm nước mắm của tôi được người dân lựa chọn và tin tưởng dùng. Hiện tại, tôi bán ra thị trường trên 3.000 lít nước mắm/năm, giá bán 50.000 - 240.000 đồng/lít.

Cũng như nhiều cơ sở CBTS trên địa bàn thị trấn Diêm Điền, cơ sở chế biến hải sản Thế Long, khu 3 (thị trấn Diêm Điền) luôn chú trọng vấn đề ATVSTP, sức khỏe cho người tiêu dùng. Bà Tạ Thị Sáu, chủ cơ sở chế biến hải sản Thế Long cho biết: Cơ sở được thành lập từ tháng 8/2008, chủ yếu sản xuất sữa ăn liền còn trùng, sữa Long Hải. Vì mùa đánh bắt sữa chỉ từ tháng giêng đến tháng 3 âm lịch nên cơ sở phải đầu tư hệ thống thiết bị, làm bể chứa sữa ướp muối quy mô lớn. Quy trình chế biến sữa ăn liền bao gồm nhiều công đoạn như lựa chọn và sơ chế

THÁI THỤY

Cơ sở chế biến thủy sản chú trọng bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm

nguyên liệu, rửa, ngâm muối, ngâm gia vị, đóng gói, hút chân không và bảo quản lạnh. Bất cứ công đoạn sản xuất nào, tôi cũng chú ý thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật, bảo đảm ATVSTP. Cơ sở chế biến hải sản Thế Long chỉ thu mua hải sản từ những tàu khai thác được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATVSTP và bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng. Đặc biệt, trên mỗi sản phẩm sữa Long Hải ăn liền đều ghi rõ thành phần, cách sử dụng, cách bảo quản, ngày sản xuất và hạn sử dụng. Hàng năm, tôi luôn tham gia đầy đủ các lớp tập huấn về ATVSTP. Tôi thấy giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATVSTP như tấm vé thông hành đối với cơ sở, tạo niềm tin cho khách hàng và người dân về chất lượng và sự an toàn của sản phẩm. Hiện tại, cơ sở có 3 kho lạnh bảo quản và cấp đông, thu mua khoảng 150 - 170 tấn sữa tươi/năm, tổng doanh thu đạt 3 tỷ đồng/năm, tạo việc làm 7 lao động địa phương với mức thu nhập 6 - 8 triệu đồng/người/tháng. Ông Phạm Văn Quảng, Phó Chủ tịch UBND thị trấn Diêm Điền cho biết: Thị trấn Diêm Điền có 48 hộ đã đăng ký kinh doanh CBTS. Theo quy định, các cơ sở có đầy đủ điều kiện hoạt động sản xuất, kinh doanh như giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; giấy chứng nhận ATVSTP; địa điểm, diện tích mặt bằng bảo đảm sản xuất, kinh doanh; cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ đạt tiêu chuẩn ATVSTP; đã tham gia tập huấn kiến thức về ATVSTP; giấy cam kết ATVSTP. Trước đây, phần lớn mẫu mã các sản phẩm CBTS khi đến tay người tiêu dùng vẫn chưa thực sự bắt mắt, thời gian sử dụng ngắn; hình thức bao bì, nhãn mác sản phẩm còn chưa được chú ý, đóng gói thủ công nên giá

trị thương mại không cao. Tuy nhiên, thời gian gần đây nhiều cơ sở CBTS đã đầu tư cơ sở vật chất, mở rộng quy mô sản phẩm, chú trọng đến hình thức bao bì, mẫu mã sản phẩm cũng như đăng ký bảo hộ chất lượng cho thương hiệu sản phẩm. Trong tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2024, địa phương đã tuyên truyền, kiểm tra, nhắc nhở các hộ kinh doanh CBTS tham gia đầy đủ các lớp tập huấn kiến thức về ATVSTP; tuân thủ quy định pháp luật về an toàn thực phẩm, không sử dụng các phụ gia cấm, chất cấm trong sản phẩm; yêu cầu tất cả các cơ sở ký cam kết bảo vệ môi trường, bảo đảm tất cả các chất thải phát sinh được thu gom, xử lý theo quy định.

Cùng với các địa phương, xã Thụy Hải quan tâm công tác quản lý nhà nước về bảo đảm ATVSTP trong CBTS. Ông Tạ Duy Bình, Chủ tịch UBND xã Thụy Hải cho biết: Phát huy tiềm năng xã ven biển, Thụy Hải có trên 30 cơ sở CBTS. Địa phương đã giao nhiệm vụ cho trạm y tế phối hợp với các đơn vị liên quan tích cực kiểm tra, giám sát cơ sở sản xuất, CBTS định kỳ 1 quý/lần; tuyên truyền các cơ sở chỉ sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, sử dụng đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến; người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh CBTS phải khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm/lần, sử dụng bảo hộ lao động; 100% các hộ kinh doanh CBTS đã ký cam kết bảo đảm ATVSTP.

Hàng năm, huyện Thái Thụy có sản lượng nuôi trồng thủy sản nước lợ trên 11.000 tấn, sản lượng nuôi trồng thủy sản nước ngọt 10.000 tấn, sản lượng khai thác thủy sản 60.000 tấn, đây chính là nguồn nguyên liệu cung

cấp cho trên 150 doanh nghiệp và cơ sở CBTS đang hoạt động tại các địa phương. Ông Nguyễn Đức Trọng, Phó Chủ tịch UBND huyện Thái Thụy, Phó Trưởng ban Chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm cho biết: Để phát triển nghề CBTS theo hướng an toàn thực phẩm, huyện đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát hoạt động sản xuất của các cơ sở CBTS; xử lý nghiêm các trường hợp không bảo đảm vệ sinh môi trường; kiểm tra thực tế điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ quá trình chế biến... Trong 6 tháng đầu năm 2024, huyện đã thành lập 37 đoàn kiểm tra tuyến huyện và tuyến xã; kiểm tra liên ngành 13 cơ sở và ở 36 xã, thị trấn đã thành lập các đoàn kiểm tra trên 1.000 cơ sở (trong đó đã kiểm tra trên 100 cơ sở CBTS). Qua kiểm tra, việc bảo đảm ATVSTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, bếp ăn tập thể, cơ sở CBTS... trên địa bàn được chấp hành tốt. Nhằm nâng cao giá trị sản phẩm trong CBTS, huyện khuyến khích các cơ sở chế biến và doanh nghiệp đầu tư cơ sở vật chất, trang bị máy móc trong khâu chế biến, đóng gói các sản phẩm để vừa đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng vừa bảo đảm chất lượng ATVSTP, góp phần xây dựng thương hiệu cho các sản phẩm thủy sản chủ lực đạt OCOP từ 3 sao trở lên. Trong thời gian tới, huyện triển khai các lớp tập huấn về phổ biến kiến thức ATVSTP; giám sát chủ các cơ sở thu mua, CBTS chấp hành nghiêm quy định về quản lý chất lượng an toàn thực phẩm; hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh, CBTS xây dựng tiêu chuẩn và công bố chất lượng sản phẩm, xây dựng nhãn mác hàng hóa sản phẩm theo quy định.

NGUYỄN THẨM



Sản phẩm sữa Long Hải ăn liền ghi rõ thành phần, cách sử dụng, cách bảo quản, ngày sản xuất và hạn sử dụng.

Phát huy hiệu quả hệ thống camera thông minh

Sau hơn 3 năm triển khai, hệ thống camera thông minh giám sát giao thông, an ninh của tỉnh đã phát huy hiệu quả, tạo chuyển biến tích cực trong công tác bảo đảm an ninh trật tự, an toàn giao thông (ATGT).

Chuyển biến trong ý thức của người dân

Hình thức “phạt nguội” đã góp phần làm chuyển biến ý thức, trách nhiệm của người tham gia giao thông, nhất là tài xế ô tô. Bên cạnh đó, việc cải cách hành chính, ứng dụng công nghệ thông tin bằng hệ thống camera giám sát đã hỗ trợ đắc lực cho lực lượng cảnh sát giao thông (CSGT) kiểm soát trật tự ATGT, ngăn ngừa tai nạn giao thông (TNGT) và giúp các lực lượng chức năng giám sát việc bảo đảm an ninh, theo dõi, phát hiện đối tượng phạm tội.

Anh Nguyễn Quốc Trung, xã Nam Trung (Tiền Hải) là lái xe tải gần 20 năm, thường



Cán bộ, chiến sĩ bộ phận xử lý vi phạm cung cấp video, hình ảnh vi phạm cho chủ phương tiện.

xuyên chỗ hàng từ huyện Tiền Hải lên thành phố Thái Bình chia sẻ: Trước đây, tôi cũng như nhiều lái xe khác có thói quen xấu, cứ thấy có CSGT thì mới chấp hành quy định. Phấn vì dựa vào quan sát thấy đường vắng, phần vì tận dụng thời gian nên nhiều khi chạy quá tốc độ, đè vạch, lấn làn... Nhưng từ khi

có camera giám sát giao thông, chúng tôi không ai bảo ai đều tự giác tuân thủ các quy định của pháp luật khi tham gia giao thông.

Được phân công công tác tuần tra, xử lý vi phạm, bảo đảm trật tự ATGT tại khu vực ngã tư Trần Thái Tông - Lý Bôn nhiều năm nay, Thiếu tá Bùi Văn Đò,

Đội CSGT trật tự, Công an thành phố Thái Bình đánh giá: Từ khi hệ thống camera thông minh được lắp đặt, tình trạng va chạm, TNGT cũng như vi phạm trật tự ATGT tại khu vực này giảm hẳn, đặc biệt là tình trạng xe khách dừng, đỗ đón trả khách không đúng nơi quy định.

Phụ trách bộ phận xử lý vi phạm thuộc Phòng Cảnh sát giao thông, Công an tỉnh từ khi mô hình được triển khai đến nay, Trung tá Nguyễn Thị Phương Thảo, Đội Tuyên truyền và xử lý vi phạm, Phòng Cảnh sát giao thông là người hiểu nhất những ưu điểm, hạn chế của mô hình này. Trung tá Nguyễn Thị Phương Thảo chia sẻ: Trước đây, bộ phận “phạt nguội” có 4 cán bộ, chiến sĩ, mỗi ngày xử lý hàng trăm trường hợp vi phạm. Nhưng thời gian gần đây, bộ phận gồm 2 cán bộ, chiến sĩ chia làm 2 ca trực; các trường hợp vi phạm giảm hẳn, cả biệt có tuần chỉ có vài trường hợp.

Theo Trung tá Nguyễn Thị Phương Thảo, điều đáng mừng nhất từ khi triển khai “phạt

nguội” đến nay là số trường hợp vi phạm giảm dần theo từng năm. Cụ thể, năm 2021 ghi nhận trên 3.400 trường hợp vi phạm; năm 2022 giảm còn khoảng 2.100 trường hợp; năm 2023 còn khoảng 1.300 trường hợp.

Có thể nhận thấy hiệu quả của việc triển khai hệ thống camera thông minh trên toàn quốc nói chung và trên địa bàn tỉnh nói riêng không chỉ là “liều thuốc” điều trị hiệu quả hành vi cố tình vi phạm Luật Giao thông đường bộ khi không có lực lượng chức năng mà còn góp phần giảm thiểu TNGT.

Không có “vùng cấm”, không có “ngoại lệ” trong xử lý vi phạm

Theo số liệu thống kê của Phòng Cảnh sát giao thông, Công an tỉnh, sau 3 năm triển khai, hệ thống camera thông minh đã phát hiện 7.213 trường hợp xe ô tô vi phạm; cơ quan chức năng đã gửi thông báo đến chủ phương tiện, yêu cầu người điều khiển đến nộp phạt theo quy định. Trong đó, tiến hành lập biên bản, ra quyết định xử phạt vi phạm hành chính 2.463 trường hợp (chiếm 34%), phạt

tiền hơn 8,8 tỷ đồng, tước quyền sử dụng giấy phép lái xe có thời hạn 1.978 trường hợp.

Thượng tá Lê Đức Cường, Trưởng phòng Cảnh sát giao thông, Công an tỉnh cho biết: Trên thực tế, không ít người có định kiến về việc “xin - cho” trong xử lý vi phạm giao thông, thiếu tin tưởng vào việc giải quyết của lực lượng chức năng nên đôi khi xảy ra những hiểu lầm hoặc cự cãi không đáng có giữa CSGT và người vi phạm. Tuy nhiên, khi sử dụng thiết bị, quá trình phát hiện và xác định phương tiện vi phạm được tiến hành hoàn toàn tự động, không cần sự can thiệp của con người. Dữ liệu từ camera được kết nối lên hệ thống của Cục Cảnh sát giao thông, không chỉ riêng CSGT quản lý mà có tính kết nối rộng đến nhiều đơn vị khác để kiểm tra chéo, cùng giám sát xử lý vi phạm, tạo sự công bằng, minh bạch, không có “vùng cấm”, không có “ngoại lệ” trong xử lý vi phạm.

Việc mở rộng lắp đặt hệ thống camera giám sát nhằm bảo đảm an ninh trật tự, ATGT, tạo môi trường an toàn cho người dân khi tham gia giao thông đang được Công an tỉnh tiếp tục triển khai trên địa bàn

toàn tỉnh. Cụ thể, sẽ triển khai thêm 4 điểm thực hiện “phạt nguội” mới là ngã tư Môi - thị trấn An Bài (Quỳnh Phụ); ngã ba thị trấn Đông Hưng - chân cầu Nguyễn, thị trấn Đông Hưng; chân cầu Hòa Bình - quốc lộ 10 và cầu Sa Cát 2, quốc lộ 10. Đại tá Vũ Mạnh Hà, Phó Giám đốc Công an tỉnh cho biết: Bên cạnh việc tiếp tục duy trì 6 điểm camera giám sát tại thành phố Thái Bình, Công an tỉnh đang phối hợp với các sở, ngành chức năng tiến hành rà soát các điều kiện về cơ sở vật chất, hệ thống tổ chức giao thông bảo đảm tiêu chuẩn, quy chuẩn theo quy định để triển khai “phạt nguội” tại 4 điểm trên. Bên cạnh đó, chúng tôi tiếp tục chỉ đạo công an các huyện, thành phố tận dụng các camera an ninh sẵn có ở các địa phương, thậm chí cả camera của người dân để kết nối trong xử lý giao thông.

Với hiệu quả và lợi ích thiết thực được đánh giá, hệ thống camera giám sát giao thông được xem là giải pháp hữu hiệu hỗ trợ đắc lực việc bảo đảm ATGT và nâng cao ý thức tham gia giao thông của mọi người.

NGUYỄN THỚI