

CÔNG TÁC THANH TRA, KIỂM TRA, XỬ LÝ VI PHẠM PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG

INSPECTING, EXAMINING AND HANDLING VIOLATIONS OF FOOD SAFETY IN DA NANG CITY

Trương Thị Thu Hiền

Trường Đại học Kinh tế - Đại học Đà Nẵng; hienttt@due.edu.vn

Tóm tắt - Giai đoạn 2011-2018, công tác thanh tra, kiểm tra về an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng đã phát hiện 4.879 trường hợp vi phạm, xử phạt vi phạm hành chính với số tiền 9.854.168.500 đồng. Mặc dù nhận được sự quan tâm rất lớn của chính quyền thành phố và có sự vào cuộc và phối hợp đồng bộ của nhiều cấp, nhiều ngành nhưng nguy cơ mất an toàn thực phẩm vẫn hiện hữu. Một trong những nguyên nhân của vấn đề này xuất phát từ công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm. Bài báo bàn về những thành công, bất cập liên quan đến công tác thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng giai đoạn 2011-2018 và đề xuất một số giải pháp hoàn thiện công tác này trong thời gian đến.

Từ khóa - An toàn thực phẩm; xử lý vi phạm; thanh tra; kiểm tra; quản lý nhà nước.

Abstract - In the period of 2011-2018, the inspection and examination of food safety in Da Nang city detected 4,879 cases of violations and sanctioned administrative violations with the amount of VND 9,854,168,500. Despite the great attention of the city government and the involvement and coordination of many levels and sectors, the risk of food insecurity still exists. One of the causes of this problem is the unsatisfactory, examination and handling violations on food safety. The article discusses the successes and shortcomings related to the inspection, examination and handling violations of food safety in Da Nang city in the period of 2011-2018 and proposes some measures to deal with these issues in the coming time.

Key words - Food safety; handling violations; inspection; examination; state management.

1. Đặt vấn đề

Giai đoạn 2011-2018, công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn Đà Nẵng đã có nhiều đổi mới, hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm ngày càng được nâng cao (công tác chỉ đạo điều hành quyết liệt, công tác tổ chức thực hiện giám chống chéo, công tác thanh tra, kiểm tra được tăng cường, số vụ ngộ độc thực phẩm giảm đi, ...). Mặc dù vậy, là thị trường tiêu thụ thực phẩm hàng đầu khu vực miền Trung, nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại thành phố Đà Nẵng vẫn còn rất lớn: tình trạng không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn diễn ra; nhiều trường hợp nông sản không đảm bảo được tiêu thụ tại thị trường Đà Nẵng; tình trạng cơ sở sản xuất không có giấy phép kinh doanh, không bảo quản riêng biệt từng loại thực phẩm sống và thức ăn chín dẫn đến ô nhiễm chéo, giấy chứng nhận sức khỏe cho người trực tiếp chế biến thực phẩm hết hạn sử dụng... Thực trạng này đòi hỏi công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng, trong đó có công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của các ngành chức năng phải được tăng cường hơn nữa.

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1. Phương pháp thu thập số liệu

Bài báo sử dụng số liệu thứ cấp được tổng hợp từ báo cáo tình hình đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng [1], [2], [3].

2.2. Phương pháp phân tích số liệu

Bài báo sử dụng phương pháp thống kê mô tả và phân tích hệ thống đối với các thông tin thứ cấp.

3. Kết quả nghiên cứu

3.1. Những thành công trong công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng

Một là, công tác thanh tra, kiểm tra thực hiện một cách thường xuyên, có sự phối hợp giữa các ngành, các cấp. Giai đoạn 2011- 2016, tiến hành 36.304 lượt thanh tra, kiểm tra các cơ sở (trung bình 7.237,6 lượt/năm), trong đó có 2.038 cơ sở vi phạm chiếm tỷ lệ 5,6%, tổng số tiền phạt là 4.465.812.500 đồng [1]. Năm 2017, tỉ lệ thanh kiểm tra toàn thành phố đạt 92%, tỉ lệ cơ sở đạt yêu cầu 94,3%, số cơ sở bị xử lý 1047 cơ sở (tăng 131 cơ sở so năm với năm 2016), số tiền phạt của các cấp ngành trên toàn thành phố là 2.575.388.000 đồng (tăng hơn 22 triệu đồng so với năm 2016) [2]. Năm 2018, tiến hành kiểm tra 25.110 cơ sở trong tổng số 26.790 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống thức ăn đường phố (tỷ lệ kiểm tra đạt 93,73%). Qua kiểm tra, có 600 cơ sở không đạt yêu cầu và bị xử lý vi phạm hành chính với số tiền 1.923,74 triệu đồng (chiếm tỷ lệ 2,39%), có 24.510 cơ sở đạt yêu cầu (chiếm tỷ lệ 97,61%) [3]. Công tác thanh tra, kiểm tra chuyên ngành cũng được thực hiện một cách thường xuyên. Các cấp, các ngành thực hiện một cách đồng bộ trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, góp phần tích cực làm giảm nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm. Ngoài ra, có sự phối hợp tốt giữa các cấp, các ngành liên quan trong hoạt động thanh tra, kiểm tra như Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương, Ủy ban nhân dân các cấp, lực lượng Cảnh sát môi trường, lực lượng quản lý thị trường... Các cơ quan thông tấn báo, đài phát thanh, đài truyền hình cũng tham gia tích cực vào các hoạt động thanh tra, kiểm tra, tuyên truyền, đưa tin phản ánh kịp thời.

Hai là, đã kiểm soát tình trạng an toàn thực phẩm đối với các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn. Việc xác nhận các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn bắt đầu được thực hiện trên địa bàn thành phố Đà Nẵng từ năm 2016 theo tinh thần Quyết định số 3075/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/7/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. Trong 3 năm thực hiện (2016- 2018), Đà Nẵng đã có 05 cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn với 6 chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được xác nhận [3]. Từ đó đến nay, công tác kiểm tra, giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của các chuỗi này đã được hết sức quan tâm (Năm 2018, tiến hành kiểm tra và lấy 39 mẫu tại 2 cơ sở (Công ty MM Mega Market Việt Nam tại Đà Nẵng với 19 mẫu, gồm 1 mẫu thịt heo và 18 mẫu rau quả và Công ty Trách nhiệm hữu hạn một thành viên Thương mại Dịch vụ Siêu thị Co.op Mart Đà Nẵng với 20 mẫu rau. Kết quả kiểm nghiệm các mẫu đều cho kết quả an toàn). Nhờ đó, đã kiểm soát được tình trạng an toàn thực phẩm đối với các chuỗi thực phẩm an toàn này.

Ba là, công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng mang lại hiệu quả thông qua việc kiểm soát được tình trạng ngộ độc thực phẩm. Giai đoạn 2011- 2018 trên địa bàn thành phố chỉ xảy ra 18 vụ ngộ độc thực phẩm với 221 người mắc, không có ca tử vong, không có các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể trên 30 người. Bình quân mỗi năm có 2,25 vụ ngộ độc thực phẩm với khoảng 27 người mắc (chi tiết ở Bảng 1). Tuy vậy, từ “kiểm soát được tình trạng ngộ độc thực phẩm” đến “đảm bảo được tình trạng thực phẩm an toàn vệ sinh” còn cần sự nỗ lực rất lớn từ nhiều phía, nhiều hoạt động, trong đó có công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm có thẩm quyền.

Bảng 1. Tình hình ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng giai đoạn 2011- 2018

Giai đoạn/Năm	Số vụ		Số người mắc	Số người tử vong
	Tổng	Trong đó, số vụ trên 30 người mắc		
2011-2015	13	0	163	0
2016	1	0	6	0
2017	4	0	52	0
2018	0	0	0	0
TỔNG	18	0	221	0

(Nguồn: Tổng hợp từ Báo cáo của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm và Ban quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng)

3.2. Những bất cập trong công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng

Một là, mức xử lý vi phạm chưa đủ sức răn đe. Theo quy định hiện hành, tùy theo mức độ vi phạm mà các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm có thể bị xử lý hành chính theo quy định tại Nghị định 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ ngày 04/09/2018 về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm hoặc bị xử lý hình sự theo quy định tại Bộ luật Hình sự năm 2015, được sửa đổi, bổ sung năm 2017.

Giai đoạn 2011-2018, trong các đợt thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng đều phát hiện các trường hợp vi phạm (Bảng 2).

Bảng 2. Thống kê số lượng cơ sở vi phạm an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng giai đoạn 2011-2018

Thời gian	Tổng số cơ sở cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố (cơ sở)	Số cơ sở/ lượt kiểm tra	Số cơ sở vi phạm (cơ sở)	Tỷ lệ cơ sở vi phạm so với tổng cơ sở/ lượt kiểm tra (%)
2011-2016	13.742 (thời điểm 2016)	36.304 lượt	2.038	5,60
2017	15.830	14.672 cơ sở	961	6,50
2018	26.790	25.110 cơ sở	600	2,39

(Nguồn: Tổng hợp từ Báo cáo của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm và Ban quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng)

Trong số các vi phạm đó, có thể kể đến các trường hợp hết sức nghiêm trọng, nguy hiểm đến sức khỏe người tiêu dùng nhưng vẫn chỉ dừng lại ở việc xử phạt hành chính. Có thể kể đến như: phát hiện chất cấm hàn the trong sản phẩm Chả lụa (nhãn hiệu Minh Thu) và Khô bò xé (nhãn hiệu Hải Châu); phát hiện hàm lượng Natri benzoat cao trong sản phẩm Khô bò phi lê (nhà phân phối Mai Nhạn); phát hiện 2 cơ sở kinh doanh măng tươi có sử dụng chất Vàng Ô (Cơ sở kinh doanh măng tươi của bà Lê Thị Bích Ngọc có địa chỉ tại 482/62 Hoàng Diệu, quận Hải Châu và Cơ sở kinh doanh măng tươi của bà Nguyễn Thị Ngọc Nhung có địa chỉ tại thôn Túy Loan Tây 1, xã Hòa Phong, huyện Hòa Vang), 2 cơ sở sản xuất giá đỗ có sử dụng hóa chất cấm (Cơ sở sản xuất giá đỗ của ông Nguyễn Văn Lựu có địa chỉ tại 389/01/03 đường Cách Mạng Tháng Tám, quận Cẩm Lệ; Cơ sở sản xuất giá đỗ của bà Phan Thị Kiều Vân có địa chỉ tại 629/03 Trường Chinh, quận Cẩm Lệ), 2 cơ sở sản xuất chả có sử dụng phụ gia cấm sử dụng trong sản xuất, chế biến (hàn the) để sản xuất (Cơ sở sản xuất chả của ông Nguyễn Văn Căn có địa chỉ tại tổ 71 Khái Tây, phường Hòa Quý, quận Ngũ Hành Sơn; Cơ sở sản xuất chả của ông Phạm Chín, địa chỉ tại 31 Lê Hữu Trác, quận Sơn Trà) ... [1], [2], [3].

Có thể khái quát kết quả xử lý vi phạm an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng như Bảng 3. Thông qua Bảng 3 có thể thấy, mức xử phạt đối với các hành vi vi phạm còn thấp: chỉ xử phạt hành chính với mức xử phạt bình quân 2.019.711 đồng/cơ sở vi phạm, không có trường hợp nào bị xử lý hình sự.

Bảng 3. Kết quả xử lý vi phạm an toàn thực phẩm trên địa bàn Đà Nẵng giai đoạn 2011- 2018

Thời gian	Số trường hợp vi phạm	Xử phạt hành chính		Xử lý hình sự (trường hợp)
		Số tiền (đồng)	Bình quân mức xử phạt (đồng/ trường hợp)	
2011-2015	2.038	4.465.812.500	2.191.272	0
2016	1.280	2.547.090.000	1.989.914	0
2017	961	917.526.000	954.762	0
2018	600	1.923.740.000	3.206.233	0
TỔNG	4.879	9.854.168.500	2.019.711	0

(Nguồn: Tổng hợp từ Báo cáo của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm và Ban quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng)

Hai là, công tác kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo an toàn đối với các sản phẩm rau, quả, thịt, thủy sản tươi sống nhập từ các tỉnh còn bất cập. Hiện việc kê khai và kiểm soát thực phẩm an toàn được thực hiện chủ yếu tại các chợ đầu mối. Trong khi đó, sản phẩm rau, quả, thịt, thủy sản tươi sống nhập từ các tỉnh về thành phố với số lượng rất lớn, đến các đối tượng sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ, không đăng ký kinh doanh, thu mua từ nhiều cơ sở và không có hồ sơ nguồn gốc rõ ràng. Đó là chưa kể nhiều trường hợp tiểu thương buôn bán ở các chợ truyền thống đến từ các vùng lân cận quanh thành phố (Đại Lộc, Điện Bàn, Hội An, Thăng Bình thuộc tỉnh Quảng Nam; Nam Đông, Lăng Cô thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế, ...) mang thực phẩm từ nơi họ sống đến bán tại chợ.

Bên cạnh đó, mặc dù, Ủy ban Nhân dân thành phố đã ban hành Quyết định 35/2016/QĐ-UBND ngày 02/11/2016 quy định quản lý an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nông, lâm, thủy sản đã qua chế biến không bao gói sẵn và sản phẩm rau, trái cây, thủy hải sản nhập vào tiêu thụ tại thành phố, góp phần kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm đối với thực phẩm rau củ quả nhập vào thành phố. Tuy nhiên, việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm tại các chợ thuộc tuyến quận huyện vẫn còn bất cập như cơ sở vật chất còn hạn chế, hệ thống cống rãnh thoát nước thải chưa đảm bảo, khả năng lây nhiễm khuẩn đến thực phẩm cao. Vẫn xảy ra tình trạng tư thương sử dụng các hóa chất bảo quản thực phẩm không rõ nguồn gốc, đặc biệt là với rau, củ, quả, nội tạng động vật [3].

Ba là, cơ sở để xem xét xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm chưa được đảm bảo. Để xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm, các cơ quan chức năng thực hiện công tác thanh tra, kiểm tra phải tổ chức lấy mẫu để kiểm nghiệm. Việc đưa ra kết luận thực phẩm mất an toàn hay không, các cơ sở có vi phạm hay không vi phạm quy định về an toàn thực phẩm chỉ có thể được thực hiện chủ yếu sau khi có kết quả kiểm nghiệm. Hiện Đà Nẵng đã thành lập Trung tâm Kiểm nghiệm thực phẩm chuyên sâu vào tháng 3/2019, tạo điều kiện thuận lợi cho công tác gửi mẫu kiểm nghiệm, xử lý vi phạm trong quá trình thanh, kiểm tra, tuy nhiên, việc tổ chức công tác kiểm nghiệm trên địa bàn thành phố còn một số bất cập: (1) Nhiều chỉ tiêu cơ quan thanh tra, kiểm tra cần lấy mẫu kiểm nghiệm để có cơ sở xử lý vi phạm nhưng chưa có phòng kiểm nghiệm được chỉ định nào trong nước có thể thực hiện được, ví dụ: chỉ tiêu Natri benzoat đã được phát hiện một số cơ sở sử dụng trong chế biến chả thịt, tuy nhiên đến nay chưa có phòng kiểm nghiệm nào trong nước được chỉ định thử nghiệm. (2) Khả năng kiểm tra dư lượng thuốc bảo vệ thực vật của các phòng thí nghiệm được chỉ định tối đa 96 chỉ tiêu hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật. Tuy nhiên, trên thị trường hiện nay có rất nhiều loại thuốc bảo vệ thực vật với nhiều hoạt chất khác nhau nên khó khăn trong công tác kiểm soát an toàn thực phẩm đối với sản phẩm rau củ quả.

Bốn là, các điều kiện phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm còn hạn chế. Về nhân sự: Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm là lĩnh vực có tính chất công việc phức tạp, đòi hỏi phải có kinh nghiệm công tác và nắm vững quy định pháp luật xuyên suốt. Tuy nhiên, thời gian qua đội ngũ cán bộ, công chức phụ trách về

an toàn thực phẩm ở tuyến quận, huyện chưa được ổn định và còn thiếu. Do thiếu cán bộ chuyên trách, công tác kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc tuyến quận, huyện quản lý (12.031 cơ sở) còn hạn chế, chỉ tiến hành kiểm tra thẩm định cấp giấy chứng nhận do Phòng Kinh tế quận, Phòng Kinh tế - Hạ tầng cấp quận, huyện [1]. Bên cạnh đó, phần lớn cán bộ làm nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm chỉ được đào tạo, tập huấn kiến thức qua các lớp ngắn ngày, chưa được đào tạo chuyên ngành. Hiện nay, đội ngũ cán bộ làm công tác quản lý an toàn thực phẩm ở quận, huyện đều kiêm nhiệm, không chuyên trách, vị trí công việc không ổn định, nên chuyên môn hạn chế [1]. Về máy móc, trang thiết bị phục vụ công tác thử nghiệm, lấy mẫu thực phẩm: Máy móc kiểm nghiệm hiện chưa đáp ứng nhu cầu kiểm nghiệm các chỉ tiêu hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật ngoài danh mục chỉ định (hiện chỉ có 96 chỉ tiêu) [2]. Bên cạnh đó, trang thiết bị cần thiết để thu thập mẫu thực phẩm của lực lượng Cảnh sát môi trường (như máy giám định nhanh, thiết bị test nhanh mẫu, thiết bị đo kiểm nghiệm, ...) hiện còn thiếu [2]. Về phương tiện đi lại: Chưa có xe chuyên dùng phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra, lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm, khảo sát vùng sản xuất nông sản ở các tỉnh cung ứng cho thành phố [3].

3.3. Một số giải pháp hoàn thiện công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng

Để giải quyết những bất cập này cần có sự vào quan tâm của các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm các cấp. Cụ thể:

- Ủy ban nhân dân cấp quận cần có biện pháp bố trí đủ và ổn định đội ngũ cán bộ, công chức làm công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn để đảm bảo tính xuyên suốt, có kinh nghiệm công tác và nắm vững quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Ban Quản lý an toàn thực phẩm cần có các biện pháp chủ động, tích cực theo dõi và cập nhật danh mục các chỉ tiêu hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật sử dụng trên thị trường, từ đó, tăng cường máy móc kiểm nghiệm bổ sung thêm các chỉ tiêu hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật ngoài danh mục chỉ định hiện nay.

- Ban Quản lý an toàn thực phẩm thành phố cần đẩy mạnh phân cấp cho Ban Quản lý các chợ trong việc tổ chức kê khai nguồn gốc thực phẩm cho tư thương tại chợ do mình phụ trách, đồng thời tăng cường sự phối hợp của Ban Quản lý các chợ với đội ngũ thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm cấp phường và cấp quận (đang được thí điểm thực hiện theo Quyết định số 47/2018/QĐ-TTg ngày 26/11/2018 của Thủ tướng Chính phủ) để việc thanh tra, kiểm tra chất lượng thực phẩm được thường xuyên.

- Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng cần tiếp tục chỉ đạo các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn, các đoàn thể, các cơ quan thông tấn, báo chí tăng cường hơn nữa trong công tác tuyên truyền về đảm bảo an toàn thực phẩm và đặc biệt là trong công tác thông tin, công khai các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

- Hội đồng nhân dân thành phố Đà Nẵng cần quan tâm bố trí ngân sách địa phương để trang bị thiết bị máy móc phục

vụ việc kiểm nghiệm các chất cấm sử dụng trong sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm; trang bị phương tiện vận chuyển chuyên dùng phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố.

- Chính phủ cần xây dựng, ban hành hướng dẫn chi tiết việc xử lý hình sự đối với các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm; xây dựng và ban hành danh mục các chất cấm sử dụng trong chăn nuôi, trong sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm để tạo thuận lợi cho cơ quan quản lý nhà nước trong công tác thanh tra, kiểm tra, đồng thời cũng để các tổ chức, cá nhân trong mắt xích sản xuất, cung ứng, tiêu dùng thực phẩm nhận diện đầy đủ các chất cấm theo quy định của nhà nước, hiểu rõ chất nào được sử dụng, không được sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Quốc hội cần xem xét, sửa đổi, bổ sung các quy định hiện hành về quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo hướng tăng mức phạt vi phạm hành chính đối với các hành vi vi phạm như cố tình sử dụng chất cấm trong chăn nuôi, trong sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm; sử dụng chất phụ gia vượt hàm lượng cho phép ... Những hành vi này cần được xem là đặc biệt nghiêm trọng, tuy không gây ngộ độc cấp tính nhưng về lâu dài, gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe của người tiêu dùng.

4. Kết luận

Đảm bảo an toàn thực phẩm là một trong bốn vấn đề xã hội trọng tâm mà Chính quyền thành phố Đà Nẵng ưu tiên tập trung giải quyết trong giai đoạn 2016-2020, được cụ thể hóa bằng Quyết định số 2526-QĐ/TU ngày 30/11/2016 của Ban Thường vụ Thành ủy Đà Nẵng ban hành Đề án thực hiện Chương trình “Thành phố 4 an” trên

địa bàn Đà Nẵng đến năm 2020. Trong đó, đảm bảo an toàn thực phẩm là vấn đề hệ trọng, liên quan đến an toàn cuộc sống của tất cả người dân thành phố; đồng thời góp phần thúc đẩy phát triển du lịch, xây dựng thương hiệu thành phố đáng sống, an toàn đối với du khách và các nhà đầu tư. Bên cạnh những thành công đạt được, các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố cần nghiên cứu các giải pháp để nâng cao hơn nữa hiệu quả của công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm trên địa bàn./.

Lời cảm ơn: Nghiên cứu này được sự hỗ trợ kinh phí từ Trường Đại học Kinh tế - Đại học Đà Nẵng cho đề tài khoa học và công nghệ, mã số T2019-04-50.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng, Báo cáo thực trạng công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại thành phố Đà Nẵng từ năm 2011 đến năm 2016, 2016.
- [2] Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng, Báo cáo kết quả thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng năm 2017, 2017.
- [3] Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng, Tài liệu Hội nghị sơ kết 1 năm thành lập Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Đà Nẵng và tổng kết công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2018, 2018.
- [4] Chính phủ, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, 2018.
- [5] Quốc hội, Luật An toàn thực phẩm, 2010.
- [6] Quốc hội, Luật Xử lý vi phạm hành chính, 2012.
- [7] Quốc hội, Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Bộ luật hình sự số 100/2015/QH13, 2017.

(BBT nhận bài: 23/5/2019, hoàn tất thủ tục phản biện: 17/8/2019)