

CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NƯỚC ĐÓNG CHAI Ở VIỆT NAM- Thực trạng và giải pháp

TH.S. NGUYỄN THỊ TUYẾT VÂN

Công ty Liên doanh nước khoáng LaVie

Dù các cơ quan chức năng đã tăng cường quản lý về vấn đề bản pháp quy, đổi mới cơ chế quản lý, tổ chức bộ máy nhưng thực trạng quản lý về sinh an toàn chất lượng nước uống đóng chai vẫn còn nhiều bất cập: Nguồn nước nguyên liệu sản xuất đang bị ô nhiễm và lạm dụng khai thác, chưa có quy định về tiêu chuẩn chất lượng nguồn nước, công nghệ sản xuất của nhiều cơ sở chưa đảm bảo yêu cầu vệ sinh, an toàn, chất lượng thành phẩm chưa đảm bảo tiêu chuẩn... Hậu quả là người tiêu dùng bị thiệt hại, khi mua sản phẩm không đạt chất lượng như mong muốn, thậm chí có trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm. Với những vấn đề đã nêu, việc tìm ra giải pháp nâng cao hiệu quả quản lý nhà nước để nâng cao chất lượng VSATTP nước đóng chai là vấn đề kinh tế xã hội bức xúc.

Do kích thích bởi lợi nhuận cao của ngành hàng nước uống đóng chai và do nhu cầu tiêu thụ của thị trường ngày càng lớn, vừa qua trong cả nước đã bùng phát hàng trăm cơ sở sản xuất nước uống đóng chai với nhiều quy mô khác nhau nhưng số doanh nghiệp lớn, có quy trình công nghệ sản xuất tiên tiến chỉ đếm trên đầu ngón tay, đa phần còn lại là những cơ sở nhỏ lẻ. Từ thập niên 80 đến nay, các cơ quan chức năng đã ban hành nhiều quy định về tiêu chuẩn nước uống đóng chai. Từ năm 1993, Pháp lệnh vệ sinh thực phẩm ra đời và những văn bản pháp luật quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm nước uống đóng chai. Mới đây, Bộ Y tế ban hành Quyết định số 01- 2005/QĐ-BYT ngày 07/01/2005 quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất & chế biến nước giải khát, Quyết định số 02/2005/QĐ-BYT quy định về việc quản lý chất lượng vệ sinh an toàn nước khoáng thiên nhiên đóng chai. Ngoài ra còn có các quy định về đóng gói, ghi nhãn, vận chuyển & bảo quản.

Thực hiện luật Doanh nghiệp, doanh nghiệp tự chịu trách nhiệm về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) sản phẩm của mình thông qua việc công bố chất lượng sản phẩm. Trong khi đó, các quy định pháp luật về quản lý chất lượng VSATTP đối với ngành hàng này chưa đầy đủ, chưa đồng bộ, điều kiện và phương tiện hậu kiểm của cơ quan quản lý Nhà nước chưa đáp ứng kịp, cơ chế và lực lượng kiểm tra xử phạt chưa đủ mạnh để kiểm tra toàn diện, mức xử phạt vi phạm chất lượng chưa đủ sức răn đe. Điều này đã dẫn đến hệ quả rất nhiều sản phẩm không đạt chất lượng VSATTP.

I. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm nước đóng chai

1. Về nguồn nước

Nguồn nước mặt ở Việt Nam phục vụ cho công nghiệp, nông nghiệp và sinh hoạt chiếm tỉ trọng khoảng 70%. Nguồn cung cấp nước cho các nhà máy nước chủ yếu là các con sông. Một số

nơi, một số dòng sông đã bắt đầu nhiễm do lượng nước thải chưa qua xử lý từ một số khu công nghiệp và khu dân cư đông người. Nước của các con sông ở phía Bắc thường có độ pH cao, pH = 7,8- 8,0. Độ kiềm và độ cứng khoảng 100mg/l (tính theo CaCO₃), độ oxy hóa theo KMnO₄ ít khi vượt quá 5mg O₂/lit. Độ đục cao về mùa mưa, có nhiều thời điểm lên tới 5,000mg/l. Mùa đông do ít mưa nên nước trong hơn, độ đục thường nhỏ hơn. Các con sông ở phía Nam có độ đục ít hơn, nước mềm hơn, độ kiềm và độ cứng cũng thấp hơn (30mg/l theo CaCO₃) tuy nhiên độ màu và lượng chất hữu cơ cao hơn, lượng pH thấp nhất ở đồng bằng Nam Bộ vào mùa khô (pH=4-6). Do nước bị nhiễm phen, lượng sắt và nhôm cao, lượng sunphat 1000mg/l và nhiều tạp chất hữu cơ khó nhận dạng. Tình trạng ô nhiễm nước rõ ràng nhất là ở Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, Hải Phòng, Đà Nẵng, Huế, Nam Định, Hải Dương và các thành phố, thị xã lớn. Ở Hà Nội, thực chất là các chất thải sinh hoạt và công nghiệp hầu như đều không xử lý. Ở thành phố Hồ Chí Minh nước ở kênh mương lại bị ô nhiễm nặng nề hơn do tình trạng tăng dân số quá nhanh.

2. Về công nghệ chế biến

Quy trình công nghệ sản xuất nước uống đóng chai gồm 4 công đoạn chính: sản xuất vỏ chai, sản xuất nút chai, xử lý nước & vỏ chai. Thực chất hiện nay chỉ có công ty liên doanh LaVie thực hiện đủ 4 công đoạn này, đa số các cơ sở chỉ thực hiện hai công đoạn là xử lý nước, vỏ chai. Riêng chai & nút họ mua từ những công ty sản xuất tại Việt Nam. Thậm chí có những cơ sở nhỏ (dạng hộ gia đình) thu mua vỏ chai trôi nổi từ các vựa vỏ chai về lột bao bì, dùng nước xà phòng-bột giặt tẩy quần áo để rửa chai, sau đó tráng lại bằng nước lấy từ nước mặt hoặc nước ngầm mà chưa được kiểm nghiệm chất lượng nước, sau cùng là dán nhãn tên sản phẩm của mình. Bao bì sử dụng để đóng chai nước uống & nước khoáng thiên nhiên là chai nhựa PET hoặc chai thủy tinh & nút PE hoặc nút HDPE.

Theo số liệu thống kê của công ty liên doanh La Vie tháng 6 năm 2005, Việt Nam hiện nay có khoảng 30 cơ sở sản xuất vỏ chai PET & nút cho các cơ sở sản xuất nước đóng chai trong đó có 3 cơ sở lớn là tập đoàn Việt Mỹ (HB plastic) 33%; tập đoàn Ngọc Nghĩa (NNC) 20%, tập đoàn Visy 17%; còn 27 công ty còn lại chiếm 30% thị phần.

Đa số các cơ sở sản xuất đều không có dây chuyền sản xuất khép kín từ công đoạn sản xuất vỏ chai, nút chai đến công đoạn vỏ chai, họ phải mua chai & nút từ những nhà cung cấp bên ngoài. Đối với sản phẩm có dung tích lớn hơn 2 lít, đa số các cơ sở có công đoạn xúc rửa chai & nút, nên mỗi ngày có nhiệm vụ sinh sẽ được loại bỏ. Nhưng với dung tích nhỏ hơn 2 lít, hoàn toàn không có công đoạn xúc rửa chai/nút trước khi vỏ chai.

3 Vệ ghi nhãn sản phẩm

Lạm dụng việc sử dụng tiếng nước ngoài từ tên thương mại, cho đến các dòng ghi trên nhãn, thậm chí có cơ sở không dùng tiếng Việt, hoặc có dùng thì chữ tiếng Việt có kích cỡ nhỏ hơn tiếng nước ngoài. Tên thành phần khoáng chất và đơn vị tính cũng là tên nước ngoài. Một số loại nước uống đóng chai ghi theo tiêu chuẩn WHO, điều đó không đúng, vì tổ chức y tế thế giới chỉ quy định đối với nước ăn uống và sinh hoạt. Một số loại nước khoáng đóng chai có hàm lượng khoáng dưới 500mg/l hoặc cao trên 1000 mg/l không ghi rõ trên nhãn để gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng. Thậm chí có cơ sở còn ghi ngày sản xuất lùi lại một năm hay không ghi hạn sử dụng

Trong báo cáo công tác thanh tra y tế năm 2004 thì vi phạm chung về nhãn mác hàng hoá là 24 - 45%, không công bố tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm từ 25- 45%.

Kết quả một số khảo sát cho thấy:

Vừa qua, các cơ quan chức năng đã tiến hành một số đợt khảo sát đánh giá chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của nước uống đóng chai, kết quả cho thấy những dấu hiệu đáng báo động về vệ sinh an toàn.

a) *Kết quả khảo sát VSATTP 35 cơ sở sản xuất nước uống đóng chai (NUDC) tại Hà Nội năm 2003 của TTYTĐP Hà Nội như biểu sau.*

Như vậy thực trạng vệ sinh ngoại cảnh, vệ sinh cơ sở, vệ sinh thực phẩm, vệ sinh dụng cụ và vệ sinh cá nhân tại 35 cơ sở sản xuất NUDC tại Hà Nội năm 2003: Vệ sinh ngoại cảnh đạt 85.7%, thấp nhất là tường, nền nhà (80%); Vệ sinh thực phẩm đạt 74.3%, thấp nhất là ghi nhãn sản phẩm (74.3%); Vệ sinh dụng cụ đạt 77.1%, thấp nhất là chế độ xử lý dụng cụ (77.1%); Vệ sinh cá nhân đạt 62.9%, thấp nhất là khám sức khỏe và tập huấn về VSATTP (62.9%); Đánh giá vệ sinh chung của cơ sở sản xuất đạt 60.5%.

b) *Kết quả kiểm tra chất lượng VSATTP NUDC của Trung tâm Y tế dự phòng TPHCM tháng 4 năm 2004 như sau:*

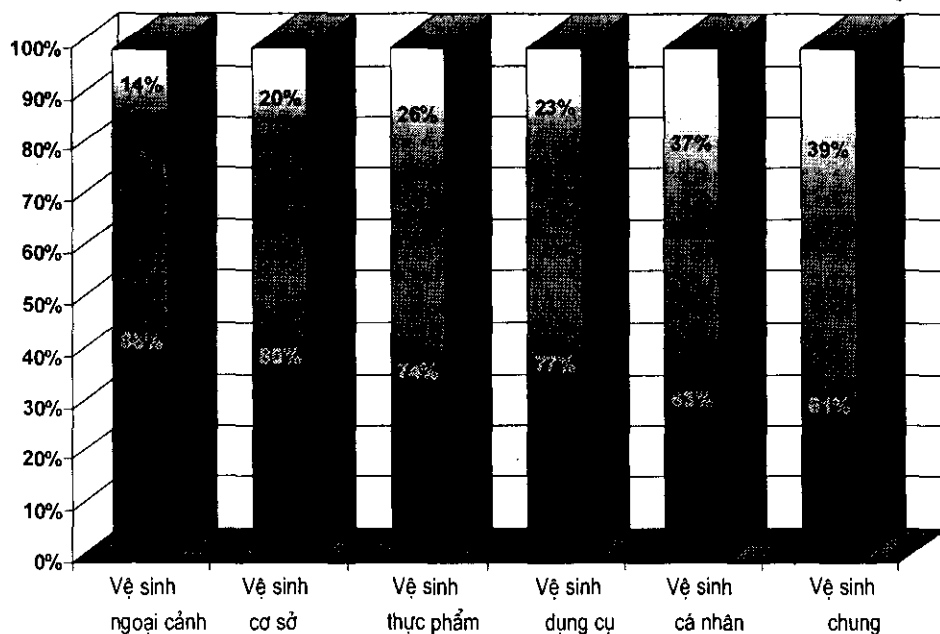
- *Kết quả kiểm tra tình trạng vệ sinh cơ sở và quy trình sản xuất:*

	Tần số	Tỷ lệ (%)
+ Tỷ lệ đạt về vệ sinh ngoại cảnh:		
Vệ sinh ngoại cảnh		
Vị trí xa nơi ô nhiễm bụi, chất độc hại, vùng chất thải	35	100
Đường xá nội bộ trong cơ sở	31	88.6
Có thùng rác hợp vệ sinh, có nắp đậy	32	91.4
Hệ thống cống, rãnh thoát nước	30	85.7
Nhà vệ sinh không mở cửa trực tiếp vào khu vực SX	33	92.4
Có đủ nước sạch để dùng sản xuất và vệ sinh.	35	100
+ Tỷ lệ đạt về vệ sinh cơ sở:		
Vệ sinh cơ sở		
Khu vực SX được thiết kế theo quy tắc 1 chiều	31	88.6
Kho, xưởng, thiết bị phù hợp và thuận lợi để áp dụng biện pháp xử lý vệ sinh	30	85.7
Tường, trần, nền nhà phẳng, nhẵn, sạch, sáng sủa.	28	80
Dụng cụ chứa chất thải	33	92.4
Hệ thống thông gió	32	91.4
Hệ thống chiếu sáng	32	91.4
+ Tỷ lệ đạt về vệ sinh thực phẩm:		
Vệ sinh thực phẩm		
Công bố chất lượng sản phẩm	35	100
Ghi nhãn thực phẩm theo QĐ 178/1999/QĐ-TTg	26	74.3
+ Tỷ lệ đạt về vệ sinh dụng cụ:		
Vệ sinh dụng cụ		
Có chế độ vệ sinh định kỳ phương tiện sản xuất	30	85.7
Có bao gói hợp vệ sinh, không ô nhiễm độc hại	34	97.1
Phương tiện vận chuyển	35	100
+ Tỷ lệ đạt về vệ sinh cá nhân:		
Vệ sinh cá nhân		
Nhân viên đã KSK theo 505-BYT/QĐ	22	62.9
Trang phục làm việc	30	85.7
Tập huấn kiến thức về VSATTP	22	62.9
Ý thức và thực hành VSATTP	29	82.9

Số cơ sở đạt loại tốt: 4/152 cơ sở, chiếm tỷ lệ: 2,5%

Số cơ sở đạt loại khá: 39/152 cơ sở, chiếm tỷ lệ: 25,5%

Số cơ sở đạt loại trung bình: 58/152 cơ sở, chiếm tỷ lệ: 38,5%



Số cơ sở phải phức tra: 51/152 cơ sở, chiếm tỷ lệ: 33,5% (lý do chưa xuất trình đầy đủ hồ sơ công bố, nhà vệ sinh còn trong khu vực sản xuất)

- Vệ trang bị cơ sở vật chất, nhà xưởng, mặt bằng, qui trình sản xuất:

Các cơ sở tự xây nhà, xưởng để sản xuất thiết lập được tốt qui trình một chiều trong sản xuất, đa số các cơ sở này ở mức độ khá tốt, đạt tỷ lệ 28%.

Phần lớn các cơ sở sản xuất tận dụng nhà ở để làm nơi sản xuất, diện tích chật hẹp, khó bố trí được qui trình sản xuất theo một chiều. Hệ thống thoát nước kém, nhà vệ sinh thường trong khu vực sản xuất, chủ cơ sở không dám đầu tư nhiều để nâng cấp nhà xưởng do đa số thuê mặt bằng nhà ở làm nơi sản xuất. Do đó các điều kiện để thực hiện sản xuất tốt chưa đạt yêu cầu, các cơ sở này chiếm tỷ lệ đến 72%.

- Vệ sinh cá nhân và ý thức vệ sinh trong sản xuất: Hơn 50% công nhân khu sản xuất chưa tuân thủ về các qui định về VSATTP.

- Tình hình khám sức khỏe: Khoảng 40% cơ sở chưa thực hiện tốt về chế độ khám sức khỏe định kỳ đúng quy định cho nhân viên trực tiếp sản xuất.

- Bao bì, nhãn:

Bao bì: Nước sau khi xử lý và đóng bình loại 20 lít, phần lớn bao bì tái sử dụng, 70% cơ sở rửa bình kiểu thủ công, không có thiết bị rửa bình nên chất lượng bình tái sử dụng trở lại rất dễ làm nước uống sau xử lý bị tái nhiễm. Do đó hiện nay vấn đề đáng lo ngại trong nước uống đóng bình là chất lượng bình không ổn định.

Nhãn: Khoảng 60% cơ sở có nhãn và qui trình sản xuất sai với công bố. Có thể do hầu hết các cơ sở in nhãn trước khi được duyệt công bố, mặc dầu khi duyệt hồ sơ công bố Sở Y tế đã sửa các lỗi trên nhãn.

II. Một số giải pháp nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn nước uống đóng chai :

Nhà nước cần có "Chương trình Quốc gia về chất lượng VSATTP" vừa giải quyết những vấn đề bức xúc trước mắt, vừa có tầm nhìn trung hạn

và dài hạn nhằm nâng cao chất lượng VSATTP.

Riêng với ngành nước đóng chai cần có chương trình chiến lược về quản lý nguồn tài nguyên nước. Quy hoạch việc phát triển sản xuất nước đóng chai trên toàn quốc trên cơ sở hiệu quả sản xuất, sử dụng khai thác đúng đắn nguồn tài nguyên quốc gia, bảo đảm sự phát triển kinh tế, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng đồng thời phải đảm bảo chất lượng VSATTP.

Hiện nay Việt Nam còn thiếu nhiều

các văn bản pháp qui, hệ thống văn bản thiếu đồng bộ nội dung còn nhiều chồng chéo, gây phức tạp, lúng túng cho công tác quản lý chất lượng VSATTP, cần hoàn thiện hệ thống này.

Trong lĩnh vực phân tích, thí nghiệm thực phẩm đến nay chỉ có các cơ quan nhà nước thực hiện mà chưa có phòng thí nghiệm, viện phân tích của tư nhân. Cần có cơ chế và khung pháp lý để huy động mọi nguồn lực xã hội cùng tham gia vào hoạt động này thí dụ cho phép lập phòng thí nghiệm, Viện phân tích tư nhân...

Đối với cán bộ, công chức hiện đã và đang làm, cần đào tạo chuyên ngành, nâng cao trình độ vì thực phẩm luôn thay đổi theo nhu cầu của con người. Chất lượng VSATTP là một chuyên ngành mới chưa được đào tạo chuyên khoa, để phục vụ nhu cầu thực tiễn trong quản lý và chuyên môn nghiệp vụ cần phải có chuyên khoa chất lượng VSATTP ở trường đại học, cung cấp cán bộ nguồn cho ngành mới có thể phát triển bền vững, không chấp vá như hiện nay. Việc kiểm tra, thanh tra, xử phạt cá nhân, doanh nghiệp đòi hỏi phải có kết quả kiểm nghiệm khoa học làm bằng chứng mới có thể xử lý được vi phạm. Điều đó đòi hỏi đào tạo chuyên sâu cho cán bộ thanh tra chuyên ngành ngay ở trong nước cũng như đào tạo ở nước ngoài.

Tài liệu tham khảo:

1. Bộ Công nghiệp - Dự án kiểm soát ô nhiễm và tồn dư hóa chất trong quá trình chế biến thực phẩm (2004), Kiểm soát, phân tích, đánh giá các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong nguyên liệu

2. Trung tâm y tế dự phòng Hà Nội - Báo cáo đánh giá điều kiện vệ sinh cơ sở sản xuất và một số yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh và chất lượng nước giải khát trên địa bàn Hà Nội năm 2003 của Ths Chu Thị Thu Hà

3. Trung tâm y tế dự phòng TP.HCM (2004), Báo cáo sơ bộ kết quả kiểm tra nước uống đóng chai trên địa bàn TP.HCM năm 2004.