

**VIỆN HÀN LÂM  
KHOA HỌC XÃ HỘI VIỆT NAM  
HỌC VIỆN KHOA HỌC XÃ HỘI**

---

**ĐỒNG THỊ HẬU**

**PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM  
TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP  
TỪ THỰC TIỄN TỈNH BÌNH DƯƠNG**

**Chuyên ngành: Luật kinh tế**

**Mã số: 60.38.01.07**

**LUẬN VĂN THẠC SĨ LUẬT HỌC**

**NGƯỜI HƯỚNG DẪN KHOA HỌC:  
TS NGUYỄN VĂN CƯỜNG**

**Hà Nội – 2016**

## MỤC LỤC

<b>MỞ ĐẦU</b> .....	1
<b>Chương 1: NHỮNG VẤN ĐỀ LÝ LUẬN VỀ PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP</b> .....	6
1.1 Lý luận về pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm.....	6
1.2. Sự cần thiết điều chỉnh pháp luật đối với lĩnh vực bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.....	9
1.3. Khái niệm pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm .....	14
1.4 Khái quát về suất ăn công nghiệp và pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm áp dụng trong việc cung ứng suất ăn công nghiệp.....	17
<b>Chương 2: THỰC TRẠNG PHÁP LUẬT VÀ THỰC THI PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÌNH DƯƠNG</b> .....	22
2.1 Thực trạng pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp.....	22
2.2 Cơ quan quản lý nhà nước về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp.....	30
2.3. Các công cụ quản lý nhà nước chủ yếu .....	31
2.4 Thực trạng thực thi pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương. ....	37
2.5 Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp tại tỉnh Bình Dương.....	42
<b>Chương 3: GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ THỰC HIỆN PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÌNH DƯƠNG</b> .....	61
3.1 Giải pháp hoàn thiện pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp.....	61
3.2 Giải pháp nâng cao hiệu quả thực thi pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp .....	68
<b>KẾT LUẬN</b> .....	71
<b>DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO</b> .....	74

## MỞ ĐẦU

### 1. Tính cấp thiết của đề tài

An toàn vệ sinh thực phẩm đã trở thành mối quan tâm hàng đầu của toàn xã hội vì mục tiêu nâng cao chất lượng cuộc sống, góp phần ổn định chính trị và trật tự an toàn xã hội.

Theo báo cáo của Sở Y tế Bình Dương, thực tế thanh tra, kiểm tra, khảo sát đánh giá về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cho thấy nhiều doanh nghiệp, cơ quan, đơn vị quan tâm và chấp hành các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Tuy nhiên, vẫn còn những đơn vị/doanh nghiệp chưa quan tâm việc thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm nên nguy cơ ngộ độc thực phẩm vẫn luôn tiềm ẩn. Trong 07 tháng đầu năm 2015, trên địa bàn tỉnh Bình Dương đã xảy ra 13 vụ ngộ độc thực phẩm với gần 1.200 người mắc, 01 người chết. Trong đó có 03 vụ ngộ độc thực phẩm tại 03 bếp ăn tập thể có quy mô hàng ngàn người ăn với 713 người mắc phải nhập viện điều trị, tăng hơn 04 lần số người nhập viện so với cả năm 2010. Ngộ độc thực phẩm xảy ra do nhiều nguyên nhân nhưng phần lớn do việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm không an toàn, quy trình chế biến không đảm bảo nguyên tắc một chiều, người trực tiếp chế biến thiếu kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm và thực hành vệ sinh kém...

Ở Việt Nam, mặc dù Luật an toàn thực phẩm được Quốc Hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam khóa XII, kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010 và có hiệu lực thi hành từ ngày 01 tháng 7 năm 2011; Nghị định 38/2012/NĐ-CP, ban hành ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định 91/2012/NĐ-CP, ban hành ngày 08 tháng 11 năm 2012 quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm (nay là Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm) cùng nhiều văn bản pháp luật khác đã ghi nhận tương đối toàn diện về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong

bảo đảm an toàn thực phẩm song khả năng áp dụng còn rất nhiều hạn chế, nội dung điều chỉnh còn mang tính nguyên tắc, khó áp dụng. Hơn nữa, việc đưa các chế tài mạnh mẽ để xử lý các hành vi vi phạm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm còn chưa được chú trọng làm cho pháp luật mất tính giáo dục, răn đe. Nhiều hành vi đã được quy định với chế tài xử lý khá rõ ràng nhưng mức phạt còn khá nhẹ, không bảo đảm tính răn đe, phòng ngừa từ phía các cơ sở kinh doanh...

Nhà nước ta đã có nhiều nỗ lực (nhất là một vài năm gần đây) trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, mất an toàn thực phẩm vẫn là nguy cơ hiện hữu gây nhiều lo lắng cho người dân. Vì vậy việc tìm ra các biện pháp hữu hiệu để khắc phục tình trạng này là rất cấp thiết. Trong số đó, việc bảo đảm các khâu trong chuỗi cung ứng thực phẩm đều vận hành theo quy chuẩn an toàn là rất cần thiết. Nói cách khác, muốn bớt được nỗi lo về an toàn thực phẩm cho người dân, quá trình sản xuất của người dân, doanh nghiệp phải có tính chuyên nghiệp, bảo đảm an toàn từ khâu trồng trọt đến sản xuất và tiêu thụ. Một trong những yếu tố kích thích lĩnh vực an toàn thực phẩm chính là do người tiêu dùng biết tự bảo vệ mình, được trang bị kiến thức tốt về vệ sinh an toàn thực phẩm nhất là trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp.

Từ những nhận định trên, tôi đã chọn đề tài :**“Pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp từ thực tiễn tỉnh Bình Dương”** để làm đề tài nghiên cứu luận văn thạc sỹ luật của mình.

## **2. Tình hình nghiên cứu liên quan đến đề tài**

Đến thời điểm hiện nay, đã có khá nhiều bài viết, công trình nghiên cứu liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm. Trong đó, nổi bật là một số công trình sau đây:

- Đặng Công Hiến (2010), *Tội vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong Luật hình sự Việt Nam*, Luận văn thạc sỹ Luật học, Khoa Luật – Đại học Quốc gia Hà Nội.

- Nguyễn Khắc Trung Kiên (2012), *Pháp luật về an toàn thực phẩm từ thực tiễn kiểm dịch động vật kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y tại thành phố*

*Hồ Chí Minh*, Luận văn thạc sĩ Luật học, Khoa Luật – Viện Khoa học xã hội Việt Nam, Thành phố Hồ Chí Minh.

Các công trình trên đều ít nhiều đề cập đến an toàn vệ sinh thực phẩm từ nhiều góc độ khác nhau. Tuy nhiên, cho đến nay vẫn chưa có công trình nào đi sâu nghiên cứu một cách có hệ thống thực trạng pháp luật và thực tiễn thi hành pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bình Dương nói chung và trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp nói riêng tại tỉnh này.

### **3. Mục đích và nhiệm vụ nghiên cứu**

#### **3.1 Mục đích nghiên cứu**

Mục đích của Luận văn làm sáng tỏ một số vấn đề lý luận và thực tiễn về pháp luật và thực tiễn thi hành pháp luật bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm khi cung ứng và tiêu thụ suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương, qua đó, tìm ra các giải pháp nâng cao hiệu quả thi hành pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm nói chung và trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp nói riêng (từ thực tiễn tỉnh Bình Dương).

#### **3.2 Nhiệm vụ nghiên cứu**

Với mục đích trên, Luận văn có nhiệm vụ nghiên cứu cụ thể sau:

- Làm sáng tỏ một số vấn đề lý luận về bảo đảm an toàn thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp.
- Phân tích, đánh giá thực trạng thi hành pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.
- Đề xuất phương hướng và giải pháp hoàn thiện pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm nói chung và trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp nói riêng (từ thực tiễn tỉnh Bình Dương).

### **4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu**

#### **4.1. Đối tượng nghiên cứu**

- Các quy định pháp luật về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình cung ứng và tiêu thụ suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương;

- Thực trạng thực thi các quy định về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình cung ứng và tiêu thụ suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

#### **4.2. Phạm vi nghiên cứu**

-Luận văn nghiên cứu thực trạng pháp luật và thực tiễn thực hiện pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

- Về thời gian: Luận văn nghiên cứu thực trạng thực hiện pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương trong giai đoạn từ năm 2011 đến năm 2015.

#### **5. Phương pháp nghiên cứu**

Trên cơ sở phương pháp luận của chủ nghĩa Mác-Lênin, Luận văn sử dụng các phương pháp nghiên cứu phù hợp với đối tượng nghiên cứu. Các phương pháp nghiên cứu được sử dụng chủ yếu gồm phương pháp phân tích quy phạm (được sử dụng để phân tích, đánh giá các quy định pháp luật hiện hành về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm khi cung ứng và tiêu thụ suất ăn công nghiệp), phương pháp so sánh, phương pháp tổng hợp, phương pháp mô hình hóa, phương pháp thống kê. Phương pháp tổng hợp, phương pháp mô hình hóa và phương pháp thống kê được sử dụng để đánh giá thực trạng thực thi pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm liên quan tới việc cung ứng và tiêu thụ suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

#### **6. Ý nghĩa lý luận và thực tiễn của luận văn**

##### **6.1. Ý nghĩa lý luận**

Luận văn đã hệ thống hóa những vấn đề lý luận cơ bản trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm nói chung và bảo đảm an toàn thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng và tiêu thụ suất ăn công nghiệp nói riêng.

##### **6.2. Ý nghĩa thực tiễn**

Luận văn cung cấp các thông tin thực tiễn về thực trạng thực thi pháp luật về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn

công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương và một số đề xuất có giá trị tham khảo về hoàn thiện pháp luật, nâng cao hiệu quả thực thi pháp luật về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

## **7. Kết cấu của luận văn**

Ngoài mở đầu, kết luận, danh mục tài liệu tham khảo luận văn bao gồm 3 chương:

*-Chương 1: Những vấn đề lý luận về pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp*

*-Chương 2: Thực trạng pháp luật và thực thi pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.*

*-Chương 3: Giải pháp nâng cao hiệu quả thi hành pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.*

## Chương 1

# NHỮNG VẤN ĐỀ LÝ LUẬN VỀ PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

### 1.1 Lý luận về pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm

#### 1.1.1 Khái niệm về an toàn vệ sinh thực phẩm

Thực phẩm, theo nghĩa thông thường là những sản phẩm được sử dụng để con người ăn hoặc uống. Theo từ điển tiếng Việt (2000) nhà xuất bản Đà Nẵng, trang 947, “thực phẩm” là “các thứ dùng làm món ăn như thịt, cá, trứng,...”. Tuy nhiên, trong lĩnh vực pháp luật, *thực phẩm* được hiểu theo nghĩa rộng hơn. Luật an toàn thực phẩm của Việt Nam năm 2010 quy định: “*Thực phẩm là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản*” (Khoản 20 Điều 2). Quy định này khá tương tự với quy định tại Khoản 1 Điều 3 Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2003, theo đó, thực phẩm được giải thích là “*những sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi, sống hoặc đã qua chế biến, bảo quản.*” Những thực phẩm thông dụng trong cuộc sống của con người chính là ngũ cốc, thịt, thủy sản, trứng, sữa, rau, củ, quả, mật ong, muối, đường, cacao, hạt tiêu, dầu thực vật, bánh mứt kẹo, đồ uống có cồn (rượu, bia) hoặc không có cồn (như nước uống đóng chai, nước giải khát, nước khoáng thiên nhiên, V.V.). Tuy nhiên, mỹ phẩm, thuốc lá và các dược phẩm không được coi là “thực phẩm” theo nghĩa của Luật an toàn thực phẩm.

Thực phẩm là một loại tư liệu sinh hoạt tiêu dùng quan trọng hàng đầu, một trong những loại sản phẩm thiết yếu để duy trì sự tồn tại và phát triển của mỗi cá nhân con người, mỗi gia đình, mỗi cộng đồng và mỗi quốc gia. Sức khỏe, sự thịnh vượng của mỗi cá nhân, mỗi con người, mỗi gia đình, mỗi cộng đồng và mỗi quốc gia có liên quan mật thiết tới số lượng và chất lượng thực phẩm mà cá nhân, gia đình, cộng đồng hoặc quốc gia đó tiêu thụ.



Ngày nay, với sự phát triển của khoa học và công nghệ, ngày càng nhiều loại thực phẩm mới được sản xuất và cung ứng cho người tiêu dùng. Trong số các loại thực phẩm mới được sản xuất nhờ ứng dụng của thành tựu khoa học và công nghệ phải kể tới các loại thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng và thực phẩm biến đổi gen. Thực phẩm chức năng được Luật an toàn thực phẩm năm 2010 (Khoản 23 Điều 2) giải thích là “thực phẩm dùng để hỗ trợ chức năng của cơ thể con người, tạo cho cơ thể tình trạng thoải mái, tăng sức đề kháng, giảm bớt nguy cơ mắc bệnh, bao gồm thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học.” Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng được Luật an toàn thực phẩm năm 2010 (Khoản 22 Điều 2) giải thích là “thực phẩm được bổ sung vitamin, chất khoáng, chất vi lượng nhằm phòng ngừa, khắc phục sự thiếu hụt các chất đó đối với sức khỏe cộng đồng hay nhóm đối tượng cụ thể trong cộng đồng.” Thực phẩm biến đổi gen được Luật an toàn thực phẩm năm 2010 (Khoản 24 Điều 2) giải thích là “thực phẩm có một hoặc nhiều thành phần nguyên liệu có gen bị biến đổi bằng công nghệ gen”. Thực phẩm đã qua chiếu xạ được Luật an toàn thực phẩm năm 2010 (Khoản 25 Điều 2) giải thích là “thực phẩm đã được chiếu xạ bằng nguồn phóng xạ để xử lý, ngăn ngừa sự biến chất của thực phẩm.”

Tuy nhiên, việc ứng dụng thành tựu khoa học và công nghệ vào lĩnh vực sản xuất và kinh doanh dịch vụ cũng tạo ra mối lo ngại về những rủi ro mà việc ứng dụng khoa học và công nghệ mang lại, trong đó có những rủi ro liên quan tới thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm được sản xuất dựa vào sử dụng các loại chất tăng trọng, các loại hóa chất bảo quản v.v.

Một đặc tính khá quan trọng của thực phẩm là thông thường hàm lượng dinh dưỡng và chất lượng, độ an toàn của thực phẩm thường có xu hướng giảm đi qua thời gian. Chính vì thế, với mỗi loại thực phẩm khác nhau thường có thời hạn sử dụng khác nhau. Thời hạn sử dụng thực phẩm được hiểu là “thời hạn mà thực phẩm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và bảo đảm an toàn trong điều kiện

bảo quản được ghi trên nhãn theo hướng dẫn của nhà sản xuất.” (Khoản 19 Điều 2 Luật An toàn thực phẩm năm 2010).

Thông thường, thực phẩm là sản phẩm đầu ra của quá trình sản xuất donhiều chủ thể khác nhau tiến hành (đó có thể là những người nông dân tự nuôitrồng, canh tác trong hoạt động nông nghiệp, thủy sản, đó cũng có thể là các nông trường sản xuất các loại nông, thủy, hải sản, đó cũng có thể là các doanh nghiệp sản xuất, chế biến hoặc các nhà hàng, cơ sở kinh doanh thực phẩm). Luật an toàn thực phẩm năm 2010 (Khoản 14 Điều 2) quy định “*sản xuất thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.” Luật an toàn thực phẩm năm 2010 (Khoản 16 Điều 2) có giải thích thêm về “sơ chế thực phẩm” với nghĩa “là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.” Bên cạnh đó, để đi đến tay người tiêu dùng, trong không ít trường hợp, thực phẩm phải đi qua công đoạn kinh doanh thực phẩm. Khoản 8 Điều 2 Luật an toàn thực phẩm quy định *kinh doanh thực phẩm* là “việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.”

Như vậy, có thể nói, *những loại hành vi cơ bản của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện trong chuỗi cung ứng thực phẩm đến người tiêu dùnggồm:trồng trọt/chăn nuôi, thu hái/ đánh bắt/khai thác, sơ chế/ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, giới thiệu, buôn bán thực phẩm.* Đây cũng chính là chuỗi hành vi mà pháp luật an toàn thực phẩm hướng tới để điều chỉnh, kiểm soát nhằm bảo đảm sự an toàn của thực phẩm khi đến tay người tiêu dùng, vì an toàn, sức khỏe, tính mạng, lợi ích của người tiêu dùng.

Qua đó, có thể rút ra khái niệm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm (gọi tắt là an toàn thực phẩm)nnhư sau:Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận

chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng.

## **1.2. Sự cần thiết điều chỉnh pháp luật đối với lĩnh vực bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm**

Tuy tiêu dùng thực phẩm là hoạt động không thể thiếu đối với sự tồn tại của mỗi cá nhân, mỗi gia đình và mỗi cộng đồng, nhưng việc tiêu dùng thực phẩm có thể gây hại rất lớn cho các cá nhân, các gia đình và cho cộng đồng khi thực phẩm được tiêu dùng là thực phẩm không an toàn. Không phải ngẫu nhiên mà dân gian đã tổng kết “bệnh từ miệng mà vào”.

Có thể dễ thấy những nguy hại đối với mỗi cá nhân, gia đình, cộng đồng và quốc gia khi tiêu thụ những sản phẩm thực phẩm không an toàn như: sức khỏe bị giảm sút, bệnh tật, thậm chí có thể gây ra tử vong. Bởi vậy, “an toàn thực phẩm” luôn là một trong những yêu cầu, mong muốn hàng đầu của mỗi người, mỗi gia đình khi tiêu dùng thực phẩm. “*An toàn thực phẩm*” là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người” (Khoản 1 Điều 2 Luật an toàn thực phẩm năm 2010). Chỉ thị số 06/2007/CT-TTg ngày 28/3/2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc triển khai các biện pháp cấp bách bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm khẳng định: “...*an toàn thực phẩm có tác động trực tiếp thường xuyên đến sức khỏe của mỗi người dân, ảnh hưởng đến phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội, về lâu dài còn ảnh hưởng đến phát triển nòi giống dân tộc*”

1. Tuy an toàn thực phẩm là một trong những điều kiện thiết yếu để con người có cuộc sống bình thường nhưng bảo đảm an toàn thực phẩm không hề là công việc dễ dàng. Ngay ở các nước phát triển, tình hình mất an toàn thực phẩm cũng diễn biến rất phức tạp. Ở Trung Quốc, trong số các vụ tai tiếng liên quan tới an toàn thực phẩm phải kể tới vụ bê bối sữa năm 2008 trong đó sữa và sữa bột dành cho trẻ em đã bị nhiễm độc melamine. Hậu quả là, khoảng 300 ngàn trẻ em đã bị nhiễm bệnh, trong đó có hàng chục ngàn trẻ em phải nằm viện và có 6 trẻ em bị chết vì bị sỏi thận và suy thận từ việc tiêu thụ sữa nhiễm độc. Vụ việc này gây mất niềm tin nghiêm trọng đối với người tiêu dùng Trung Quốc về chất lượng và

độ an toàn của các sản phẩm sữa sản xuất ở quốc gia này (Nhị Anh (2013), *Những vụ bê bối sữa chấn động thế giới*, <http://vietnamnet.vn/vn/kinh-doanh/134867/nhung-vu-be-boi-sua-chan-dong-the-gioi.html>, ngày cập nhật 09/08/2013.)[1, tr.2]. Năm 2013, cả châu Âu chấn động bởi vụ bê bối thịt giả. Theo đó, một số loại thịt được quảng cáo là thịt bò bị phát hiện chứa DNA của ngựa được bày bán tại các siêu thị ở Anh và Ireland(Hoài Thu (2016), *8 vụ thực phẩm bẩn chấn động trên thế giới*, <http://news.zing.vn/8-vu-thuc-pham-ban-chan-dong-fren-the-gioi-post645577.html>, ngày cập nhật 28/04/2016).[40,tr.1].

Ở Việt Nam, ngộ độc thực phẩm và tiêu thụ thực phẩm không an toàn cũng là một trong những mối lo thường trực của người tiêu dùng thực phẩm, tình hình ngộ độc vẫn còn diễn biến khá phức tạp, trong đó, năm nào cũng có nạn nhân ngộ độc thực phẩm tử vong, số liệu thống kê của Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế, năm 2013, cả nước có 167 vụ ngộ độc thực phẩm, trong đó số người bị mắc là 5.558, 5.020 người đi viện và số nạn nhân tử vong là 28 người. Năm 2014, 189 vụ ngộ độc thực phẩm với hơn 5.100 người mắc, 4.100 người đi viện và 43 trường hợp tử vong(Nguyễn Văn Cương (Chủ nhiệm) (2016), *Báo cáo tổng hợp kết quả dự án điều tra cơ bản “Thực trạng thi hành pháp luật an toàn thực phẩm và vai trò của các cơ quan bảo vệ pháp luật”*, Viện Khoa học pháp lý, Bộ tư pháp)[29,tr.20].

Nhìn từ góc độ kinh tế, thực phẩm là ngành công nghiệp rất lớn trên thế giới với tổng giá trị gia tăng của ngành này lên tới hàng ngàn tỷ USD. Chỉ riêng ở Hoa Kỳ, hiện tại, mỗi năm, người dân Hoa Kỳ dành khoảng trên 1 ngàn tỷ USD để chi tiêu cho các mặt hàng thực phẩm. Những thương hiệu thực phẩm lớn trên thế giới có thể kể đến như Nestlé, PepsiCo, Unilever, Kraft, DuPont v.v.

Ở Việt Nam, cùng với quá trình phát triển kinh tế thị trường, nhiều thương hiệu thực phẩm cũng đã hình thành và ngày càng có uy tín trong đời sống dân cư, trong đó phải kể đến các thương hiệu thực phẩm như Vinamilk, Vissan, Kinh Đô, Việt Food, v.v. Tuy nhiên, ở Việt Nam hiện nay, do mức độ công nghiệp hóa trong hoạt động sản xuất nông nghiệp, chế biến nông sản còn khá hạn chế, chuỗi

cung ứng thực phẩm ở Việt Nam vẫn còn mang nặng những nét đặc trưng của nền kinh tế tiểu nông, tiểu thương.

Nhận biết rõ về tầm quan trọng của an toàn thực phẩm đối với cuộc sống của mỗi người dân cũng như đối với lợi ích chung của quốc gia, công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm được nhà nước ta rất quan tâm cả về phương diện hoàn thiện thể chế, củng cố bộ máy thực thi và công tác truyền thông nâng cao nhận thức. Tuy nhiên, thực trạng an toàn thực phẩm vẫn còn nhiều bức xúc như: chưa kiểm soát và ngăn chặn triệt để tình trạng một số nơi rau quả bị ô nhiễm hoá chất độc hại; thịt gia súc, gia cầm, thủy sản của một số cơ sở sản xuất còn dư lượng kháng sinh, hormone; việc sử dụng các hoá chất, phụ gia không đúng quy định trong chế biến, bảo quản thực phẩm; việc kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống tại các chợ, đường phố, khu du lịch, lễ hội, trường học, bệnh viện chưa được quản lý tốt, ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, các khu công nghiệp vẫn xảy ra làm ảnh hưởng tới sức khoẻ của nhân dân và ảnh hưởng tới phát triển kinh tế, du lịch, văn minh đô thị. Tình trạng hàng thực phẩm giả, kém chất lượng, hàng thực phẩm nhập lậu qua biên giới chưa được kiểm soát chặt chẽ; các vi phạm pháp luật chưa được xử lý kịp thời, nghiêm minh.

Một trong những nguyên lý cơ bản khi xây dựng pháp luật, thiết kế chức năng, nhiệm vụ quyền hạn của một nhà nước dân chủ trong bối cảnh phát triển nền kinh tế thị trường là nhà nước chỉ can thiệp vào thị trường và xã hội khi thị trường và xã hội có những trục trặc, khuyết tật không tự điều chỉnh, tự giải quyết được. Thêm vào đó, việc can thiệp của nhà nước (bằng pháp luật) để giải quyết những trục trặc, khuyết tật đó được chứng minh rõ là có lợi cho sự vận hành bình thường của thị trường và của xã hội, có lợi cho sự phát triển chung. Bởi vậy, việc can thiệp của nhà nước (thông qua pháp luật) vào quá trình sản xuất, kinh doanh, tiêu thụ thực phẩm (thị trường thực phẩm) cũng phải được chứng minh về sự cần thiết bằng những lý do hợp lý.

Có thể thấy rằng, mỗi giai đoạn lịch sử khác nhau, nhu cầu điều chỉnh bằng pháp luật đối với lĩnh vực an toàn thực phẩm là không hoàn toàn giống nhau. Trong xã hội sống dựa vào nền sản xuất nông nghiệp mang tính tự cấp, tự túc, người sản xuất và người tiêu thụ (người tiêu dùng) thực phẩm gần như là một thì nhu cầu điều chỉnh pháp luật đối với lĩnh vực sản xuất, phân phối và tiêu thụ thực phẩm hầu như không phát sinh. Trong trường hợp sản xuất tự cấp, tự túc kiểu này, người tiêu dùng sản xuất ra sản phẩm để mình tiêu thụ nên họ có thể biết khá rõ thực phẩm nào là an toàn và thực phẩm nào không an toàn khi tiêu thụ. Ở cấp độ cao hơn một chút, khi giữa người sản xuất và người tiêu dùng có hiểu biết khá rõ về nhau và có niềm tin rất lớn với nhau (kiểu quan hệ trong xóm, ngoài làng, cùng một cộng đồng sản xuất nông nghiệp nhỏ ở các làng, xã), nhu cầu điều chỉnh bằng pháp luật đối với quan hệ mua bán thực phẩm cũng hầu như không lớn. Trong nền kinh tế kế hoạch hóa trước đây, nhà nước là chủ thể chủ yếu đứng ra tổ chức các công đoạn từ sản xuất tới phân phối thực phẩm, nhu cầu điều chỉnh bằng pháp luật đối với an toàn thực phẩm cũng không quá cấp thiết.

Tuy nhiên, nhu cầu này thay đổi khi nền kinh tế bước vào thời kỳ kinh tế hàng hóa, nhất là khi quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp diễn ra mạnh mẽ, khoảng cách giữa người sản xuất và người tiêu thụ thực phẩm về địa lý (không gian), thời gian và thông tin ngày càng lớn, khi đó, sự thiếu vắng vai trò của nhà nước trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm có thể sẽ trở thành vấn đề lớn. Thực tế Việt Nam thời gian qua cũng cho thấy khi công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm chưa được coi trọng đúng mức thì tình trạng ngộ độc thực phẩm, tình trạng người tiêu dùng thực phẩm phải tiêu thụ các loại thực phẩm không an toàn đã diễn ra nhiều hơn khiến người tiêu dùng rất bức xúc.

Cuộc sống công nghiệp, đô thị hóa và cuộc sống chuyên môn hóa bắt buộc phải có sự hiện diện của nhà nước để giảm thiểu nguy cơ, rủi ro về an toàn thực phẩm. Có như thế, người tiêu dùng mới có niềm tin khi tiêu thụ thực phẩm, dù đó

là thực phẩm tươi sống được mua về để tự chế biến, thực phẩm đã được chế biến sẵn hay thực phẩm tại các nhà hàng, cơ sở kinh doanh ăn, uống.

Như vậy, có thể thấy, pháp luật về an toàn thực phẩm (kéo theo đó là sự hiện diện của nhà nước) được sinh ra để điều chỉnh các quan hệ xã hội phát sinh trong quá trình sản xuất, nhập khẩu, chế biến, bao gói, bảo quản, phân phối, tiêu thụ thực phẩm là rất cần thiết để khắc phục những khuyết tật về thông tin, về vị trí yếu thế của người tiêu dùng trong quan hệ thị trường liên quan tới thực phẩm và để phòng ngừa những rủi ro gây ra những thiệt hại về tính mạng, sức khỏe (khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, khi người tiêu dùng bị nhiễm bệnh vì tiêu dùng thực phẩm không an toàn...) khó có thể bồi thường, khắc phục được trọn vẹn. Với phương châm coi trọng việc phòng ngừa (phòng bệnh hơn chữa bệnh), pháp luật an toàn thực phẩm được ban hành nhằm thực hiện các thiên chức cơ bản sau đây:

- Thiết lập rõ nghĩa vụ và trách nhiệm (hệ quả pháp lý) của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm đối với người tiêu dùng trong quá trình sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, lưu trữ, phân phối thực phẩm.

- Thiết lập rõ cơ chế quản lý nhà nước đối với tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm;

- Thiết lập các công cụ quản lý nhà nước như: thiết lập hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm; các điều kiện kinh doanh thực phẩm; các loại giấy phép trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; tổ chức công tác thanh tra, kiểm tra việc chấp hành (tuân thủ) pháp luật về an toàn thực phẩm; các biện pháp chế tài áp dụng cho các chủ thể có hành vi vi phạm tiêu chuẩn, quy chuẩn và các yêu cầu của pháp luật về an toàn thực phẩm; hệ thống thanh tra, kiểm tra, giám sát, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm v.v.

- Thiết lập cơ chế hỗ trợ những nạn nhân sử dụng thực phẩm không an toàn;

Như vậy, có thể nói, pháp luật về an toàn thực phẩm chính là một bộ phận trong hệ thống pháp luật chung, một bộ phận của cơ chế quản trị quốc gia, quản

trị xã hội, có trách nhiệm kiểm soát, quản lý một loại rủi ro trong xã hội (rủi ro về an toàn thực phẩm), góp phần củng cố niềm tin của người tiêu dùng vào các sản phẩm thực phẩm được lưu thông trên thị trường.

Đây là lĩnh vực pháp luật rất quan trọng vì các lý do cơ bản sau đây:

- Tầm quan trọng của thực phẩm đối với sức khỏe, tính mạng và cuộc sống thường nhật của con người, đối với giống nòi của mỗi dân tộc.

- Mất an toàn thực phẩm sẽ đưa tới những thiệt hại không thể khắc phục được (ví dụ: người chết thì không thể sống lại v.v.) do đó cần coi kinh doanh thực phẩm là lĩnh vực kinh doanh có điều kiện và thị trường thực phẩm là thị trường chịu sự quản lý, điều tiết chặt chẽ của nhà nước, trong đó, nhiều khi biện pháp tiên kiểm cần được sử dụng (thay vì hậu kiểm như nhiều thị trường khác).

- Thị trường thực phẩm là thị trường có giá trị lớn trong nền kinh tế.

Như vậy, có thể nói, vì lợi ích của mỗi người dân (người tiêu dùng), vì lợi ích của cộng đồng và của xã hội mà cần có quy định pháp luật về lĩnh vực an toàn thực phẩm.

### **1.3. Khái niệm pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm**

Pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm là tổng thể các quy phạm điều chỉnh các quan hệ xã hội phát sinh trong lĩnh vực sản xuất, cung ứng, kinh doanh thực phẩm.

Pháp luật về an toàn thực phẩm là lĩnh vực pháp luật mang tính chuyên ngành điều chỉnh hành vi của các chủ thể có liên quan trong chuỗi dịch chuyển của thực phẩm từ công đoạn sản xuất, chế biến, bao gói, lưu trữ, bảo quản, vận chuyển, phân phối, cung ứng đến tiêu thụ của người tiêu dùng. Chuỗi dịch chuyển của thực phẩm này liên quan chặt chẽ tới hành vi của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm (gọi chung là tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm) và hành vi của người tiêu dùng.

Pháp luật về an toàn thực phẩm là lĩnh vực pháp luật mang tính chuyên ngành điều chỉnh hành vi của các chủ thể có liên quan trong chuỗi dịch chuyển



của thực phẩm từ công đoạn sản xuất, chế biến, bao gói, lưu trữ, bảo quản, vận chuyển, phân phối, cung ứng đến tiêu thụ của người tiêu dùng. Chuỗi dịch chuyển của thực phẩm này liên quan chặt chẽ tới hành vi của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm (gọi chung là tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm) và hành vi của người tiêu dùng. Tuy nhiên, để thực hiện được mục tiêu bảo đảm sự an toàn của thực phẩm cung ứng cho người tiêu dùng, pháp luật an toàn thực phẩm sử dụng nhiều phương pháp điều chỉnh khác nhau, trong đó nổi bật là phương pháp quyền uy - phục tùng, thông qua việc sử dụng các quy định mang tính chất hành chính và các quy định mang tính chất hình sự. Phương pháp tự nguyện, thỏa thuận cũng được sử dụng trong việc điều chỉnh các quan hệ liên quan tới việc khiếu nại, khởi kiện đòi bồi thường và giải quyết khiếu nại, giải quyết yêu cầu đòi bồi thường của người tiêu dùng về an toàn thực phẩm.

Pháp luật về an toàn thực phẩm trong bối cảnh phát triển nền kinh tế thị trường hội nhập chủ yếu bao gồm các loại quy định sau:

- Các quy định về quy chuẩn xác định thực phẩm an toàn.
- Các quy định xác định điều kiện chủ thể kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng khi muốn tiến hành hoạt động kinh doanh thực phẩm;
- Các loại giấy phép trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; điều kiện cấp phép và quy trình, thủ tục cấp phép;
- Quyền và nghĩa vụ của chủ thể kinh doanh thực phẩm trong quá trình sản xuất, nhập khẩu, đóng gói, bảo quản, lưu trữ, vận chuyển, phân phối thực phẩm;
- Các quy định về thông tin, quảng cáo liên quan tới thực phẩm (trong đó có các quy định về quảng cáo thực phẩm và ghi nhãn thực phẩm);
- Các quy định về trách nhiệm pháp lý của các chủ thể có hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm;
- Các quy định về cơ chế quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Đối tượng điều chỉnh của pháp luật an toàn thực phẩm là các quan hệ xã hội phát sinh trong quá trình sản xuất, cung ứng thực phẩm cùng các quan hệ xã

hội phát sinh do hoạt động quản lý nhà nước đối với quá trình sản xuất, cung ứng thực phẩm. Trong bối cảnh phát triển kinh tế thị trường, sản xuất và kinh doanh thực phẩm trở thành một ngành kinh tế lớn của nền kinh tế. Hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm có mối liên hệ mật thiết với nhiều ngành kinh tế khác như du lịch, giải trí, vận tải, hóa chất.... Với sự tồn tại của cơ chế thị trường, tương tác giữa người sản xuất thực phẩm với người tiêu dùng thực phẩm được thực hiện chủ yếu thông qua các quan hệ thị trường (có thể là một chuỗi quan hệ thị trường để đảm bảo dòng dịch chuyển thực phẩm từ trang trại – nhà sản xuất đến bàn ăn - nơi cá nhân, hộ gia đình tiêu thụ thực phẩm). Như vậy, quan hệ đầu tiên mà pháp luật an toàn thực phẩm quan tâm điều chỉnh chính là mối quan hệ giữa tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm (sản xuất, nhập khẩu, phân phối, chế biến thực phẩm) với người tiêu dùng thực phẩm (thường là người mua thực phẩm).

Tuy nhiên, sự chọn lựa của người tiêu dùng không phải luôn là lựa chọn có đầy đủ thông tin. Nếu chỉ bằng cảm quan và mắt thường, người tiêu dùng sẽ rất khó biết thực phẩm mà mình tiêu thụ có thực sự an toàn hay không, có thực sự là không bị nhiễm những hóa chất hoặc tác nhân độc hại hay không. Do đó, nghĩa vụ đầu tiên và tiên quyết mà tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm phải đảm bảo khi cung ứng thực phẩm cho người tiêu dùng chính là đảm bảo sự an toàn của thực phẩm mà mình cung cấp.

Tuy nhiên, thế nào là sản phẩm thực phẩm an toàn? Sản phẩm thực phẩm phải đáp ứng những tiêu chí nào thì mới được coi là sản phẩm an toàn? Đây là những câu hỏi sẽ không trả lời được một cách rõ ràng nếu như thiếu các quy định chi tiết của pháp luật về vấn đề này. Bên cạnh đó, đối với các loại thực phẩm đã được chế biến sẵn (thức ăn tại nhà hàng hoặc thức ăn đường phố), do người tiêu dùng khó tiếp cận được với toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm nên họ không thể tự kiểm chứng được rằng thực phẩm mà mình định tiêu thụ có an toàn hay không? Thiếu vắng sự kiểm soát của pháp luật, khó có thể đảm bảo rằng những cơ sở làm ăn thiếu nghiêm túc sẽ không lơ là trong việc đảm bảo sự an

toàn trong loại thực phẩm mà mình cung cấp, và khi ấy người tiêu dùng sẽ ở trạng thái yếu thế, họ phải chọn lựa, tiêu thụ thực phẩm một cách thiếu thông tin, thiếu hiểu biết cần thiết.

Điều đó cũng không có lợi cho sự phát triển kinh tế nói chung, nhất là sự chuyên môn hóa trong nền kinh tế hoặc sự phát triển của ngành du lịch, dịch vụ (thực tế đã cho thấy, mối lo ngại về an toàn thực phẩm sẽ làm ảnh hưởng tới doanh thu du lịch, độ hấp dẫn về du lịch của mỗi quốc gia).

Nói như vậy để thấy rằng, các quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm chủ yếu là các quy phạm pháp luật thuộc lĩnh vực pháp luật về quản lý, điều tiết nền kinh tế, xã hội. Tuy nhiên, không chỉ có vậy, pháp luật về an toàn thực phẩm còn bao gồm các quy định về trách nhiệm pháp lý của các chủ thể có hành vi vi phạm, trong đó có trách nhiệm dân sự, trách nhiệm hành chính và trách nhiệm hình sự.

Tóm lại, pháp luật về an toàn thực phẩm còn có sứ mệnh quan trọng trong việc thúc đẩy quá trình chuyên môn hóa sản xuất, củng cố uy tín ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh du lịch, từ đó góp phần trực tiếp vào sự phát triển kinh tế chung của đất nước. Ngày nay, trong bối cảnh toàn cầu hóa, chuỗi cung ứng thực phẩm không còn bị giới hạn bởi biên giới quốc gia mà ngày càng mang tính xuyên biên giới và tính toàn cầu, điều này đặt ra những thách thức rất lớn đối với công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Sẽ thật khó đảm bảo an toàn thực phẩm cho quốc gia nếu chúng ta thiếu hệ thống pháp luật hữu hiệu để kiểm soát việc xâm nhập của các loại thực phẩm “bẩn” tràn qua biên giới từ các quốc gia láng giềng vốn chưa có hệ thống pháp luật bảo đảm an toàn thực phẩm vận hành một cách hữu hiệu.

## **1.4 Khái quát về suất ăn công nghiệp và pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm áp dụng trong việc cung ứng suất ăn công nghiệp**

### ***1.4.1 Khái niệm “suất ăn công nghiệp”***

Với tốc độ công nghiệp hóa hiện đại hóa cao, các doanh nghiệp, cơ sở với nguồn nhân công lớn ngày càng nhiều, suất ăn công nghiệp trở thành khái niệm phổ biến trong những năm gần đây. Hiện nay, thuật ngữ “suất ăn công nghiệp” chưa được giải thích cụ thể trong văn bản pháp luật nào. Căn cứ vào tổng thể nhu cầu phát triển và hình thức tồn tại của nó, có thể hiểu một cách khái quát về suất ăn công nghiệp như sau: Suất ăn công nghiệp là những suất ăn với số lượng lớn, được hoàn thành trong thời gian ngắn, để phục vụ nhiều người cùng một lúc, thường có giá thành rẻ.

Suất ăn công nghiệp được sản xuất từ các bếp công nghiệp, là loại bếp công suất cao, để phục vụ đồ ăn chuyên nghiệp. Bếp công nghiệp thường được làm bằng chất liệu dễ lau chùi và bảo quản như inox và được phân ra nhiều khu chuyên biệt với những chức năng khác nhau.

Các suất ăn công nghiệp được phục vụ chủ yếu cho công nhân ở các khu công nghiệp, nhà máy, xí nghiệp sản xuất... Bệnh viện, trường học, căn tin của các công ty cũng là những nơi thường sử dụng suất ăn công nghiệp.

Suất ăn công nghiệp có những đặc trưng sau:

**Đối tượng hướng tới (để phục vụ):** Các suất ăn công nghiệp được phục vụ chủ yếu cho công nhân ở các khu công nghiệp, nhà máy, xí nghiệp sản xuất... Bệnh viện, trường học, căn tin của các công ty cũng là những nơi thường sử dụng suất ăn công nghiệp.

**Nhà cung cấp:** Suất ăn công nghiệp chủ yếu cung cấp bởi các doanh nghiệp kinh doanh chế biến thực phẩm, được pháp luật cho phép kinh doanh trong lĩnh vực chế biến và cung cấp thực phẩm.

Qua đối tượng hướng tới và nhà cung cấp suất ăn công nghiệp, ta có thể rút ra được các lợi ích và bất cập trong việc sử dụng suất ăn công nghiệp như sau:

**Lợi ích:** Trong thời buổi công nghiệp hóa hiện đại hóa các khu công nghiệp ngày càng nhiều thì nhu cầu sử dụng suất ăn công nghiệp là rất cần

thiết. Việc sử dụng suất ăn công nghiệp phần nào hỗ trợ doanh nghiệp làm tốt hơn việc quản lý công nhân, nâng cao năng suất lao động trong doanh nghiệp.

Hiện nay, hầu hết các công ty với quy mô vừa và lớn đều sử dụng dịch vụ suất ăn công nghiệp để mang lại lợi ích thiết thực cho các nhân công lao động. Các món ăn này khá đủ chất dinh dưỡng lại có sự thay đổi hàng ngày giúp cho khẩu phần ăn của người công nhân thêm đa dạng và không bị nhàm chán.

Ngành dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp mang lại việc làm cho hàng trăm nghìn lao động trên khắp cả nước. Ngành này cũng thúc đẩy công nghiệp chế biến máy móc, thiết bị phục vụ như bếp công nghiệp, góp phần gia tăng tiêu thụ lượng lớn các sản phẩm nông nghiệp trong nước, ngoài ra còn giúp phát triển ngành vận tải, công nghiệp hóa chất..v.v..

Hoạt động cung ứng suất ăn công nghiệp được xem là một ngành dịch vụ với sự gia tăng rõ nét các doanh nghiệp được thành lập để chuyên cung ứng suất ăn công nghiệp. Tuy nhiên, bên cạnh mặt tích cực, thực tiễn cung ứng suất ăn công nghiệp hiện nay cũng đang tiềm ẩn những mặt tiêu cực. Thực tế cho thấy, vì mục tiêu chạy theo lợi nhuận không ít doanh nghiệp cung cấp suất ăn công nghiệp chưa bảo đảm chất lượng như cam kết, trong đó có cả việc cung ứng suất ăn công nghiệp không bảo đảm an toàn thực phẩm, ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe của người tiêu dùng. Do suất ăn công nghiệp được cung cấp cho một số lượng người rất lớn, nên khi sự cố mất an toàn thực phẩm xảy ra, tầm ảnh hưởng của sự cố lan rộng và gây hậu quả nặng nề, trong đó có ảnh hưởng đến chất lượng giống nòi mai sau.

#### **1.4.2. Các bộ phận cấu thành pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm áp dụng trong việc cung ứng suất ăn công nghiệp**

Suất ăn công nghiệp là một dạng thực phẩm. Suất ăn công nghiệp là những suất ăn với số lượng lớn, được hoàn thành trong thời gian ngắn, để phục vụ nhiều người cùng một lúc, thường có giá thành rẻ. Suất ăn công nghiệp được sản xuất từ các bếp công nghiệp là loại bếp công suất cao, để phục vụ đồ ăn chuyên nghiệp.).

Vì vậy, quá trình chế biến, cung ứng suất ăn công nghiệp cũng chịu sự điều chỉnh của pháp luật bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

Điều này có nghĩa rằng, các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm (cấp phép, thanh tra, kiểm tra doanh nghiệp cung ứng thực phẩm), các quy định về trách nhiệm pháp lý khi có hành vi vi phạm quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm (trách nhiệm dân sự, trách nhiệm hành chính và trách nhiệm hình sự) cũng được áp dụng. Cụ thể, về nguyên tắc, pháp luật bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm đối với suất ăn công nghiệp phải bao gồm các loại quy định sau:

- Các quy định về quy chuẩn xác định suất ăn công nghiệp là an toàn.
- Các quy định xác định điều kiện chủ thể kinh doanh suất ăn công nghiệp phải đáp ứng khi muốn tiến hành hoạt động kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp;
  - Các loại giấy phép trong lĩnh vực kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp; điều kiện cấp phép và quy trình, thủ tục cấp phép;
  - Quyền và nghĩa vụ của chủ thể kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp trong quá trình sản xuất, đóng gói, bảo quản, lưu trữ, vận chuyển, cung ứng suất ăn công nghiệp; quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng suất ăn công nghiệp.
- Các quy định về thông tin, quảng cáo liên quan tới việc cung ứng suất ăn công nghiệp (trong đó có các quy định về quảng cáo suất ăn công nghiệp và ghi nhãn suất ăn công nghiệp);
  - Các quy định về trách nhiệm pháp lý của các chủ thể có hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm khi cung ứng suất ăn công nghiệp (bao gồm trách nhiệm hành chính, trách nhiệm hình sự đối với tổ chức, cá nhân cung ứng suất ăn công nghiệp; trách nhiệm bồi thường thiệt hại cho người tiêu dùng suất ăn công nghiệp khi doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp không bảo đảm an toàn gây thiệt hại về sức khỏe, tính mạng cho người tiêu dùng);
  - Các quy định về cơ chế quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với

việc cung ứng suất ăn công nghiệp.

Như vậy, có thể nói, nguồn pháp luật điều chỉnh hoạt động kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp trước hết là các văn bản quy phạm pháp luật điều chỉnh hoạt động kinh doanh (cung ứng) thực phẩm mà trước hết là các văn bản quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm, các văn bản quy định về quyền và trách nhiệm của các bên tham gia quan hệ mua bán, tiêu thụ thực phẩm. Gắn với thực tiễn Việt Nam, các văn bản pháp luật điều chỉnh quan hệ kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp phải kể đến bao gồm: Luật An toàn thực phẩm năm 2010, Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007, Bộ luật dân sự năm 2005 (nay là Bộ luật dân sự năm 2015), Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng năm 2010, Bộ luật hình sự năm 1999 (sửa đổi, bổ sung năm 2009) (sắp tới sẽ là Bộ luật hình sự năm 2015 khi Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Bộ luật hình sự năm 2015 có hiệu lực), cùng các văn bản hướng dẫn thi hành (của Chính phủ, các bộ quản lý ngành như Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương v.v. và của chính quyền địa phương). Nội dung cụ thể sẽ được trình bày trong Chương 2 của Luận văn.

### **Kết luận Chương 1**

Trong Chương 1 của luận văn đã hệ thống hóa các khái niệm cơ bản liên quan đến an toàn thực phẩm nói chung và việc bảo đảm an toàn thực phẩm khi kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp nói riêng cùng một số khía cạnh lý luận về pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong việc cung ứng suất ăn công nghiệp. Kết quả phân tích đã nêu bật được sự cần thiết, vai trò, cấu trúc nội dung của pháp luật về an toàn thực phẩm và pháp luật về bảo đảm ATVSTP đối với lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp.

Đây là cơ sở lý luận quan trọng để học viên phân tích, đánh giá thực trạng quy định và thực tiễn thực thi quy định pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp từ thực tiễn tại tỉnh Bình Dương trong Chương 2.

## Chương 2

# THỰC TRẠNG PHÁP LUẬT VÀ THỰC THI PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÌNH DƯƠNG

### 2.1 Thực trạng pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp

#### 2.1.1. *Khái quát về nguồn pháp luật điều chỉnh hoạt động cung ứng suất ăn công nghiệp*

Do suất ăn công nghiệp là một loại thực phẩm nên kinh doanh (cung ứng) suất ăn công nghiệp là hoạt động kinh doanh thực phẩm. Hoạt động này chịu sự điều chỉnh bởi các văn bản pháp luật quan trọng như: Luật an toàn thực phẩm năm 2010, Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007, Bộ luật dân sự năm 2005 (nay là Bộ luật dân sự năm 2015) cùng các văn bản hướng dẫn thi hành và các văn bản có liên quan khác. Cụ thể:

- Luật an toàn thực phẩm năm 2010: Luật an toàn thực phẩm không quy định cụ thể về suất ăn công nghiệp, tuy nhiên suất ăn công nghiệp là loại thực phẩm nên cung ứng suất ăn công nghiệp đương nhiên chịu sự điều chỉnh của Luật An toàn thực phẩm năm 2010. Chương IV của đạo luật này quy định khá chi tiết các *điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ*. Đây là các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm nói chung và an toàn thực phẩm trong hoạt động sản xuất, cung ứng suất ăn công nghiệp nói riêng. Ngoài ra Luật an toàn thực phẩm năm 2010 cũng quy định việc cấp chứng nhận an toàn thực phẩm cho cơ sở kinh doanh thực phẩm, quy định cơ chế để đảm bảo thực phẩm đến tay người tiêu dùng một cách an toàn như việc lựa chọn thực phẩm và nhập khẩu thực phẩm an toàn...



Các quy định này cũng được áp dụng cho các doanh nghiệp kinh doanh suất ăn công nghiệp.

-Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007:Chất lượng của sản phẩm, hàng hoá thể hiện ở mức độ đáp ứng của sản phẩm, hàng hoá với nhu cầu của người tiêu dùng và bảo đảm an toàn cho con người, động thực vật, tài sản, môi trường. Chất lượng của sản phẩm, hàng hoá là đặc tính của sản phẩm, hàng hoá thể hiện ở cấu tạo, thành phần hóa học, vật lý, độ bền, độ tin cậy, tính tiện dụng, tính thẩm mỹ và tính an toàn. Theo định nghĩa của Tổ chức Tiêu chuẩn hoá, chất lượng sản phẩm, hàng hoá là tổng thể các chỉ tiêu, các đặc trưng của sản phẩm, thể hiện được sự thoả mãn nhu cầu trong các điều kiện tiêu dùng xác định, phù hợp với công dụng của sản phẩm. Như vậy, theo định nghĩa này, chất lượng sản phẩm, hàng hoá bao gồm nhiều chỉ tiêu, trong đó an toàn chỉ là một trong các chỉ tiêu của sản phẩm, hàng hoá. Với mục đích bảo đảm an toàn của sản phẩm, hàng hoá cho con người, tài sản nên trong bất kỳ công đoạn nào của quá trình từ sản xuất đến đưa sản phẩm, hàng hoá vào sử dụng, nhà nước cũng đều thực hiện các biện pháp bảo đảm an toàn. Ngày 21 tháng 11 năm 2007 Quốc hội ban hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hoá, quy định quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hoá và tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến chất lượng sản phẩm, hàng hoá; quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hoá, qua đó tạo bước tiến về quy chuẩn đảm bảo cho các doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực chế biến thực phẩm chú trọng hơn khi lựa chọn, bảo quản hàng hoá, chất lượng sản phẩm đầu vào trước khi chế biến và cung cấp các suất ăn công nghiệp. Hoạt động chế biến, cung ứng các suất ăn công nghiệp, về nguyên tắc, cũng phải tuân thủ đầy đủ các quy định của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá năm 2007.

- Bộ luật Dân sự năm 2005 (nay là Bộ luật dân sự năm 2015): Đạo luật này quy định trách nhiệm của các bên trong quan hệ hợp đồng mua bán tài sản nói chung, trong đó có quy định trách nhiệm của bên bán sản phẩm trong việc tuân thủ các cam kết trong hợp đồng và bảo đảm an toàn cho người sử dụng sản

phẩm. Đạo luật này cũng quy định trách nhiệm bồi thường thiệt hại khi vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, chất lượng hàng hoá (trách nhiệm theo hợp đồng hoặc trách nhiệm bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng).

- Luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng năm 2010: Đạo luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng; trách nhiệm của tổ chức, cá nhân kinh doanh hàng hóa, dịch vụ đối với người tiêu dùng; trách nhiệm của tổ chức xã hội trong việc tham gia bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng; giải quyết tranh chấp giữa người tiêu dùng và tổ chức, cá nhân kinh doanh hàng hóa, dịch vụ; trách nhiệm quản lý nhà nước về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng. Việc kinh doanh, cung ứng, tiêu dùng suất ăn công nghiệp cũng chịu sự điều chỉnh của đạo luật này, theo đó người tiêu dùng suất ăn công nghiệp cũng được hưởng đầy đủ các quyền của người tiêu dùng nói chung theo quy định của Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng năm 2010. Doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp phải tuân thủ đầy đủ các nghĩa vụ trước người tiêu dùng được quy định trong đạo luật này.

- Bộ luật hình sự năm 1999 (sửa đổi, bổ sung năm 2009) (sắp tới sẽ là Bộ luật hình sự năm 2015): Bộ luật này đã quy định việc xử lý vi phạm hình sự đối với hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm gây thiệt hại nghiêm trọng cho người tiêu dùng tại Điều 244. Sắp tới đây, khi Bộ luật hình sự năm 2015 có hiệu lực, Bộ luật hình sự năm 1999 sẽ được thay thế. Đối với tội vi phạm quy định về VSATTP, Điều 317 BLHS năm 2015 đã bổ sung các hành vi vi phạm quy định về VSATTP có tính nguy hiểm cho xã hội. Cụ thể, sẽ xử lý hình sự các hành vi: sử dụng chất cấm trong sản xuất, sơ chế, chế biến bảo quản thực phẩm, hoặc bán, cung cấp thực phẩm mà biết rõ thực phẩm có sử dụng chất cấm; sử dụng hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng trong trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, làm muối, sơ chế, chế biến, bảo quản nông, lâm, thủy sản và muối tạo ra dư lượng vượt ngưỡng cho phép trong sản phẩm; sử dụng các loại hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, chất xử lý cải tạo môi trường ngoài danh mục được phép sử dụng, hoặc không rõ nguồn gốc xuất xứ, hoặc không đúng quy định trong sản xuất, sơ chế, chế biến,

bảo quản thực phẩm trong trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, làm muối tạo ra dư lượng vượt ngưỡng cho phép trong sản phẩm, hoặc đã bị xử phạt vi phạm hành chính về một trong các hành vi tại điểm này, hoặc điểm a khoản này mà còn vi phạm; chế biến, cung cấp hoặc bán thực phẩm không bảo đảm quy chuẩn kỹ thuật, quy định về an toàn thực phẩm, sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc không rõ nguồn gốc xuất xứ trong sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm... Với những sửa đổi khác về phạm vi chủ thể, về trách nhiệm hình sự, cũng như những sửa đổi đối với các tội danh sản xuất, buôn bán hàng giả là thực phẩm sẽ là những cơ sở pháp lý để xử lý nghiêm những hành vi sử dụng chất cấm trong quá trình chăn nuôi. Khi những quy định này đi vào cuộc sống, Bộ luật hình sự năm 2015 sẽ cung cấp cơ sở pháp lý với hệ thống chế tài mạnh để ngăn chặn các hành vi kinh doanh thực phẩm mất thiếu đạo đức, gây nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người.

*Trên cơ sở quy định của Luật an toàn thực phẩm và các văn bản có liên quan kể trên, Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ, Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương và các bộ, ngành hữu quan đã ban hành nhiều văn bản quan trọng hướng dẫn thi hành hoặc bảo đảm thực hiện. Trong số các văn bản hướng dẫn ấy phải kể tới các văn bản quy phạm pháp luật quan trọng dưới đây:*

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 13/2011/TT-BNNPTNT ngày 16/3/2011 hướng dẫn việc kiểm tra an toàn thực phẩm hàng hóa có nguồn gốc thực vật nhập khẩu;

- Thông tư số 13/2011/TT-BYT ngày 31/3/2011 hướng dẫn phân tuyến các nhiệm vụ, chỉ tiêu kiểm nghiệm và quy trình kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà

nước về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành y tế;

-Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 1/4/2011 hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm;

-Thông tư số 18/2011/TT-BYT ngày 30/5/2011 ban hành các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng;

-Thông tư số 28/2011/TT-BYT ngày 24/6/2011 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 13/2010/TT-BYT ngày 12/5/2010 hướng dẫn quản lý bộ xét nghiệm nhanh thực phẩm;

-Thông tư số 54/2011/TT-BNNPTNT ngày 3/8/2011 yêu cầu năng lực phòng thử nghiệm về chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản và muối;

-Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 3/8/2011 kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản;

-Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn;

-Thông tư số 75/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về đăng ký và xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn;

-Thông tư số 76/2011/TT-BNNPTNT ngày 3/11/2011 quy định danh mục các loại thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng hấp thụ tối đa cho phép đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

-Thông tư số 02/2012/TT-BNNPTNT ngày 9/1/2012 ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước mắm, sản phẩm thủy sản dạng mắm và thủy sản khô dùng làm thực phẩm;

-Thông tư số 33/2012/TT-BNNPTNT ngày 20/7/2012 quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm;

-Thông tư số 34/2012/TT-BNNPTNT ngày 20/7/2012 quy định điều kiện

vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng gia cầm ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm;

- Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 1/3/2012 ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 5/10/2012 quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công thương;

- Thông tư số 16/2012/TT-BYT ngày 22/10/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

- Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 9/11/2012 hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 26/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 quy định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

- Thông tư số 30/2012/TT- BYT ngày 5/12/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

- Thông tư số 07/2013/TT-BNNPTNT ngày 22/1/2013 ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế;

- Thông tư số 08/2013/TT-BYT ngày 13/3/2013 hướng dẫn về quảng cáo thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

### **2.1.2. Trách nhiệm của nhà cung ứng suất ăn công nghiệp**

Điều 8 Luật an toàn thực phẩm năm 2010 đã quy định rõ các quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm. Quy định này cũng được áp dụng cho doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp. Cụ thể, theo quy định của điều luật này, tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm (bao gồm doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp) có các nghĩa vụ sau đây:

- Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh;
- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;
- Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
- Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;
- Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;
- Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

- Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

- Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;

- Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

Kinh doanh thực phẩm là một ngành đặc thù vì vậy đòi hỏi nhiều yếu tố quan trọng từ vệ sinh cho đến các khâu chế biến bảo quản thực phẩm, nhà cung cấp suất ăn công nghiệp phải chú trọng và đảm bảo thực thi đầy đủ đúng các nguyên tắc và quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm. Liên hệ với các quy định kể trên, có thể thấy, nhà cung ứng suất ăn công nghiệp cần đảm bảo các yêu cầu cơ bản như: Cung cấp bữa ăn sạch, đảm bảo an toàn thực phẩm; Cung cấp bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng; Cung cấp bữa ăn đa dạng về chủng loại và hình thức; Cung cấp bữa ăn hợp lý đối với từng đối tượng.

### ***2.1.3 Quyền của người tiêu dùng suất ăn công nghiệp***

Người tiêu dùng suất ăn công nghiệp được hưởng đầy đủ các quyền của người tiêu dùng thực phẩm mà pháp luật đã quy định. Theo quy định tại Khoản 1 Điều 9 Luật An toàn thực phẩm năm 2010, người tiêu dùng thực phẩm có các quyền như sau:

- Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm;

- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

- Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

- Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
- Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra.

Có thể nói, các quyền năng kể trên của người tiêu dùng chính là những “lá chắn” để bảo vệ người tiêu dùng trước vấn nạn hàng giả, hàng kém chất lượng, trước các hành vi cung ứng thực phẩm không an toàn.

Gắn với lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp, có thể thấy, người tiêu dùng được hưởng các quyền quan trọng như: Quyền được đảm bảo bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng (như cam kết trong hợp đồng cung ứng suất ăn công nghiệp); Quyền được cung cấp bữa ăn sạch, hợp vệ sinh an toàn thực phẩm; Quyền được cung cấp đa dạng thành phần bữa ăn (như cam kết trong hợp đồng cung ứng suất ăn công nghiệp); Quyền được bảo đảm về sức khỏe khi sử dụng bữa ăn công nghiệp.

## **2.2 Cơ quan quản lý nhà nước về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp**

Pháp luật an toàn thực phẩm không có một quy định riêng về cơ quan chuyên ngành quản lý đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong suất ăn công nghiệp. Do vậy, cơ quan quản lý nhà nước về bảo đảm ATVSTP trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp cũng chính là các cơ quan quản lý nhà nước về bảo đảm an toàn thực phẩm mà Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản có liên quan đã quy định. Điều 61 Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định về trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm cụ thể như sau:

- Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
- Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
- Các bộ, cơ quan ngang bộ trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.



- Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

Bên cạnh đó, Điều 24 Nghị định 38/2012/NĐ/CP quy định trách nhiệm phối hợp giữa các bộ quản lý ngành trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, theo đó, các bộ quản lý ngành trong phạm vi quản lý nhà nước của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế trong việc thực hiện các hoạt động quản lý nhà nước để bảo đảm thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm có hiệu quả. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa và ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 52 Luật an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công. Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, Bộ Y tế chịu trách nhiệm tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm. Bộ quản lý ngành có trách nhiệm cung cấp đầy đủ hồ sơ thông tin liên quan tới nguồn gốc thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc thuộc phạm vi quản lý; phối hợp với Bộ Y tế điều tra nguyên nhân và giám sát điều tra căn nguyên, tiến hành truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm gây ngộ độc.

### **2.3. Các công cụ quản lý nhà nước chủ yếu**

#### **2.3.1 Cấp giấy phép**

Để tiến hành kinh doanh cung ứng suất ăn công nghiệp, doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp phải làm thủ tục xin cấp phép (theo quy định tại Thông tư số 30/2012/TT-BYT) để có được Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Giấy chứng nhận) đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (sau đây gọi tắt là cơ sở) theo quy định tại Điều 36 Luật an toàn thực phẩm, gồm các giấy tờ sau:

- Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống (bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Bản mô tả về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm:

+ Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở;

+ Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bày bán thức ăn, đồ uống;

+ Bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở.

-Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (bản sao có xác nhận của cơ sở).

-Danh sách kết quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

-Danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn của người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế.

Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận được thực hiện theo các bước sau đây:

**Thứ nhất**, thẩm xét hồ sơ:

a) Trong thời gian 05 ngày làm việc, kể từ khi nhận đủ hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không hợp lệ;

b) Nếu quá 60 ngày, kể từ ngày nhận được thông báo hồ sơ không hợp lệ mà cơ sở không có phản hồi hay bổ sung, hoàn chỉnh hồ sơ theo yêu cầu thì cơ quan tiếp nhận sẽ hủy hồ sơ.

**Thứ hai**, thẩm định cơ sở:

a) Sau khi có kết quả thẩm xét hồ sơ hợp lệ, trong thời gian 10 ngày làm việc, cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm thẩm định cơ sở. Trường hợp ủy quyền thẩm định cơ sở cho cơ quan có thẩm quyền cấp dưới phải có văn bản ủy quyền;

b) Đoàn thẩm định cơ sở:

- Đoàn thẩm định cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập;

- Đoàn thẩm định cơ sở gồm từ 3 đến 5 thành viên, trong đó tương ứng phải có ít nhất 1 đến 2 thành viên làm công tác về an toàn thực phẩm;

- Trưởng đoàn thẩm định chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định cơ sở.

c) Nội dung thẩm định cơ sở:

- Đối chiếu thông tin và thẩm định tính pháp lý của hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận với hồ sơ gốc lưu tại cơ sở theo quy định;

- Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở với hồ sơ và theo quy định và lập Biên bản thẩm định theo Mẫu số 02 ban hành kèm theo Thông Tư số 30/2012/TT-BYT.

Việc cấp Giấy chứng nhận đối với các trường hợp sau:

Trường hợp cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở theo Mẫu số 03 ban hành kèm theo Thông tư này. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 1, 2 Điều 37 Luật an toàn thực phẩm.

Trường hợp cơ sở chưa đủ điều kiện an toàn thực phẩm và phải chờ hoàn thiện, biên bản phải ghi rõ nội dung và thời gian hoàn thiện nhưng không quá 15 ngày. Đoàn thẩm định tổ chức thẩm định lại khi cơ sở có văn bản xác nhận đã hoàn thiện đầy đủ các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm của Đoàn thẩm định lần trước. Việc thẩm định thực hiện theo quy định tại Khoản 2 Điều này.

Trường hợp cơ sở không đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định, cơ quan có thẩm quyền căn cứ vào biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trực tiếp của địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận. Cơ sở phải nộp lại hồ sơ để được xem xét cấp Giấy chứng nhận theo quy định tại Điều 1 của Thông tư số 30/2012/TT-BYT

### **2.3.2 Tiêu chuẩn**

Trước khi được cấp Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm thì chủ doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp cần chứng minh được cơ sở đáp ứng đủ các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm do Bộ Y tế đề ra theo hướng dẫn tại Điều 3 Thông tư số 30/2012/QĐ-BYT như sau:

-Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến sau 16t ăn tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1,2,3,4 của Thông Tư số 15/2012/TT/BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Số lượng suất ăn của cơ sở chế biến ăn sẵn trong thực tế phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở.

Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm bao gói sẵn phải có hợp đồng về nguồn cung cấp theo quy định và còn hạn sử dụng, phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y Tế ban hành.

Nước đá sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước uống số 01:2009/BYT.

Có đầy đủ sổ sách ghi chép việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y Tế, có đủ dụng cụ lưu trữ mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi suất ăn sẵn được chế biến xong.

Bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay.

Việc đáp ứng được những điều kiện trên sẽ góp phần giúp doanh nghiệp thuận lợi trong quá trình xin cấp Giấy phép an toàn thực phẩm cũng như cam kết mang đến cho người tiêu dùng những bữa ăn chất lượng, an toàn và hợp vệ sinh.

### ***2.3.3. Chế tài***

Hiện tại, việc xử lý vi phạm trong lĩnh vực vệ sinh an toàn và thực phẩm được áp dụng theo các quy định tại các văn bản sau:Luật an toàn thực phẩm năm

2010 và Nghị định 178/2013/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Bộ Luật hình sự năm 1999 (sửa đổi, bổ sung năm 2009).

Theo các văn bản trên, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật. Mức xử phạt vi phạm hành chính tối đa với hành vi vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm của cá nhân là 100 triệu đồng và tổ chức là 200 triệu đồng. Trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm; tiền thu được do vi phạm mà có bị tịch thu theo quy định của pháp luật.

Điều 244 của Bộ luật hình sự 1999 (sửa đổi, bổ sung năm 2009) quy định tội vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm với mức phạt tối đa là 15 năm tù. Cụ thể:

-Người nào chế biến, cung cấp hoặc bán thực phẩm mà biết rõ đó là thực phẩm không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn gây thiệt hại cho tính mạng hoặc gây thiệt hại nghiêm trọng cho tính mạng, sức khỏe của người tiêu dùng, thì bị phạt tù từ một năm đến năm năm.

-Phạm tội gây hậu quả nghiêm trọng thì bị phạt tù từ ba năm đến mười hai năm.

-Phạm tội gây hậu quả đặc biệt nghiêm trọng thì bị phạt tù từ bảy năm đến mười lăm năm.

-Người phạm tội còn có thể bị phạt tiền từ năm triệu đồng đến năm mươi triệu đồng, cấm đảm nhiệm chức vụ, cấm hành nghề hoặc làm công việc nhất định từ một năm đến năm năm.

Tuy nhiên, việc phải chứng minh là người phạm tội phải biết rõ đó là thực phẩm không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn, đây thực sự là điều khó khăn cho các cơ quan chức năng.

Theo quy định của điều luật trên, phải có hậu quả ngay thì mới có thể xử phạt được, tuy nhiên, thực tiễn hiện nay là có nhiều người kinh doanh sử dụng các chất cấm trong thực phẩm, không gây hậu quả ngay mà phải nhiều năm sau mới gây hậu quả qua quá trình tích lũy, vì vậy, lúc đó rất khó xác định nguyên nhân, cần sửa đổi quy định này theo hướng chỉ cần có dấu hiệu của hành vi phạm tội là thỏa mãn cấu thành tội phạm chứ không cần phải có hậu quả xảy ra.

#### ***2.3.4 Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm***

Luật an toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản hướng dẫn thi hành đã quy định về thanh tra chuyên ngành trong lĩnh vực an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, việc triển khai trong thực tế gặp không ít vướng mắc. Cuối năm 2015, Bộ Y tế đã tổ chức Hội nghị triển khai Quyết định số 38/2015/QĐ-TTg ngày 09/9/2015 của Thủ tướng Chính phủ thí điểm triển khai thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm tại quận, huyện, thị xã và phường, xã, thị trấn của Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh. Đây là lần đầu tiên hình thành hệ thống thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm ở tuyến quận (huyện), phường (xã). Theo chủ trương mới này, Chủ tịch UBND cấp quận, phường có quyền ra quyết định thanh tra và có toàn quyền xử phạt vi phạm hành chính ngay tại chỗ với cả 3 lĩnh vực y tế, nông nghiệp, công thương. Các địa phương được giữ lại 100% số tiền phạt.

Mục đích của hoạt động thanh tra, kiểm tra được xác định như sau:

- Tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, thông qua hoạt động thanh tra, kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm, hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm;

- Đánh giá thực trạng việc bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, cơ sở kinh doanh

dịch vụ ăn uống, các cơ sở cung ứng thức ăn công nghiệp (gọi chung là cơ sở thực phẩm), kịp thời ngăn chặn, phát hiện, chấn chỉnh, xử lý các trường hợp vi phạm; chấn chỉnh các hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu, quảng cáo thực phẩm thực hiện theo đúng quy định của pháp luật;

- Đánh giá thực trạng về an toàn thực phẩm đối với một số nhóm hàng thực phẩm trong suất ăn công nghiệp nhằm phát hiện và cảnh báo các mối nguy mất an toàn thực phẩm;

- Thông qua việc thanh tra, kiểm tra tại các cơ sở thực phẩm, đánh giá công tác quản lý của các cơ quan nhà nước được giao chức năng quản lý về an toàn thực phẩm, đặc biệt là việc cấp các loại giấy phép về an toàn thực phẩm (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy/Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm; Giấy xác nhận nội dung quảng cáo).

## **2.4 Thực trạng thực thi pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bình Dương.**

### ***2.4.1. Tình hình cung ứng suất ăn công nghiệp tại Tỉnh Bình Dương***

Bình Dương là một tỉnh trong vùng Đông Nam Bộ và vùng kinh tế trọng điểm phía nam, với tổng diện tích tự nhiên 2.695 Km<sup>2</sup>, dân số khoảng hơn 1.700.000 người, kề cận với thành phố Hồ Chí Minh, Đồng Nai, Tây Ninh, Bình Phước... (rất gần sân bay quốc tế Tân Sơn Nhất - chỉ cách 25 Km, sân bay quốc tế Long Thành tỉnh Đồng Nai, cảng Sài Gòn, cảng Cái Mép- Thị Vải). Bình Dương là đầu mối ga đường sắt quốc gia tại An Bình- Sóng Thần, đường sắt Xuyên Á. Hệ thống quốc lộ 13, quốc lộ 1K, quốc lộ 14, đường cao tốc thành phố Hồ Chí Minh- KPC, đường vành đai vùng thành phố Hồ Chí Minh... là những điều kiện hết sức thuận lợi giúp tỉnh phát triển. Hệ thống hồ Dầu Tiếng- sông Sài Gòn, hồ Trị An- sông Đồng Nai, hồ Phước Hòa đảm bảo cung cấp nước, giữ gìn cân bằng hệ sinh thái vùng và tỉnh Bình Dương trong quá trình công nghiệp hóa, đô thị hóa. Đất đai Bình Dương ít màu mỡ hơn so với các tỉnh Đông Nam Bộ- Tây Nguyên nhưng thích hợp phát triển cây công nghiệp dài ngày (cao su), cây

ăn quả. Nền đất cứng ở độ cao 25 - 30m so với mực nước biển, độ dốc ít rất thuận lợi để xây dựng các công trình công nghiệp và công trình đòi hỏi kết cấu hạ tầng có tải trọng lớn.

Đơn vị hành chính tỉnh Bình Dương bao gồm 04 thị xã (Thuận An , Dĩ An, Bến Cát và Tân Uyên) và 01 thành phố là TP Thủ Dầu Một hiện là trung tâm hành chính - kinh tế - văn hóa của tỉnh, cách trung tâm thành phố Hồ Chí Minh 30 km) và 03 huyện: Bàu Bàng, Bắc Tân Uyên, Dầu Tiếng, Phú Giáo với 91 xã, phường, thị trấn.

Đến cuối năm 2015 giá trị sản xuất công nghiệp của tỉnh đạt 217.211 tỷ đồng, tổng mức bán lẻ và doanh dịch vụ đạt 125.747 tỷ đồng, kim ngạch xuất khẩu đạt 20,97 tỷ đô la Mỹ, thu ngân sách đạt 36.000 tỷ đồng.

Trong cơ cấu kinh tế của tỉnh công nghiệp và dịch vụ đóng vai trò chủ đạo theo tỷ lệ công nghiệp 60% - dịch vụ 37,3% - nông nghiệp 2,7%. Thu hút FDI đạt 2 tỷ 609 triệu USD (chiếm trên 20% của cả nước). Giá trị sản xuất công nghiệp chiếm 17% giá trị xuất khẩu chiếm 26,7% vùng kinh tế trọng điểm phía Nam. Tỷ lệ đô thị hóa đạt 65,1% cùng tốc độ tăng dân số rất nhanh là 7,31% năm 2011.

Vào những năm 1995-1998, tỉnh Bình Dương đã bắt đầu “làm công nghiệp” với sự xuất hiện của khu công nghiệp Việt Nam- Singapore (Vsis 1 quy mô 500 ha), khu công nghiệp (178,1 ha), khu công nghiệp Sóng Thần 2 (279,2 ha), có tổng cộng 2.833 cơ sở sản xuất công nghiệp (1966) thì đến nay, tỉnh Bình Dương đã có 29 khu công nghiệp và 8 cụm công nghiệp với tổng diện tích gần 12.000 ha. Số cơ sở sản xuất công nghiệp là 6.552 cơ sở (2011). Tỷ lệ cho thuê đất đạt 61,2% trong đó 6 khu đạt 100%, 5 khu đạt trên 90% và nhìn chung các dự án thuê đất trong khu công nghiệp đã sử dụng đất đúng mục đích, có hiệu quả, đảm bảo quy hoạch chi tiết khu công nghiệp được phê duyệt. (Huỳnh Văn Minh (2012), *Bình Dương-quá trình phát triển công nghiệp đô thị hóa và các bài học kinh nghiệm*, Viện quy hoạch phát triển đô thị Bình Dương) [32,tr.1]



Hiện tại tính trên toàn tỉnh Bình Dương có 11.523 doanh nghiệp, tổng số lao động có việc làm trong các doanh nghiệp đang hoạt động là 895.373 người, trong đó khoảng 85% là lao động ngoài tỉnh. Bình Dương. Hàng năm có hơn 1.000 dự án đầu tư mới với nhu cầu tuyển dụng của Doanh nghiệp từ 50.000 đến 70.000 lao động. Bình quân hàng năm giải quyết việc làm mới từ 40.000 - 45.000 lao động.

Nhiều Doanh nghiệp mở rộng xây mới và doanh nghiệp mới đăng ký kinh doanh. Đặc thù tại Bình Dương có rất nhiều doanh nghiệp sản xuất với quy mô lớn sử dụng đến chục ngàn lao động mỗi ngày như công ty TNHH Shanhunchen (Công ty Giày da) ấp Hòa Tân Thủ Dầu Một 13000 lao động, công ty TNHH Bowker (Công ty May túi xách) khu công nghiệp Đồng An 6000 công nhân, Công ty Sài Gòn Stec (Công ty điện tử) 5000 lao động, Công ty TNHH Điện tử Foster 7000 lao động, ... vì vậy nhu cầu sử dụng suất ăn công nghiệp là rất lớn. (Trung tâm GTVL Bình Dương (2015), *Báo cáo công tác giới thiệu việc làm 2015*, Bình Dương) [42, tr.2]

Công nghiệp phát triển tác động mạnh đến các mặt đời sống kinh tế - xã hội, nhất là ở những nơi có công nghiệp phát triển mạnh. Sự xuất hiện của các KCN đã làm cho cuộc sống người dân nơi đây thay đổi mạnh theo chiều hướng tích cực với đường sá khang trang, hiện đại, nhà cửa xây mới ngày càng nhiều. Kinh tế phát triển cũng làm thay đổi bộ mặt nông thôn và thúc đẩy quá trình đô thị hóa, đem lại cuộc sống sung túc cho người dân. Các khu công nghiệp đã giải quyết việc làm cho 342.000 lao động thu nhập đầu người của Bình Dương luôn cao hơn so với mức bình quân chung của cả nước. Đến cuối năm 2015 thu nhập bình quân đầu người của tỉnh đã đạt 73,1 triệu đồng; tỉnh không còn hộ nghèo theo tiêu chí quốc gia.

Với tốc độ công nghiệp hóa hiện đại hóa cao, các doanh nghiệp, cơ sở với nguồn nhân công lớn ngày càng nhiều thì nhu cầu sử dụng *suất ăn công nghiệp* là

rất cần thiết, nó một phần nào hỗ trợ giúp doanh nghiệp phát triển hơn trong việc quản lý công nhân. Đưa năng suất lao động cao lên.

Hầu hết hiện nay các công ty và doanh nghiệp lớn, nhỏ mục tiêu hướng tới là năng suất lao động và sản phẩm làm ra, chính vì thế mà sức khỏe của các công nhân lao động được quan tâm và chú trọng hơn.

Ta có thể nhận thấy rằng hầu hết các công ty với quy mô vừa và lớn đều sử dụng dịch vụ suất ăn công nghiệp để mang lại lợi ích thiết thực cho các nhân công lao động. Với các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng và thay đổi hàng ngày sẽ giúp khẩu phần ăn thêm đa dạng và không bị nhàm chán.

Chính vì phải quản lý hàng trăm thậm chí là hàng ngàn nhân công nên việc sử dụng suất ăn công nghiệp được ra đời và đem lại thành công lớn cho các doanh nghiệp cũng như tiện lợi cho các nhân công lao động.

Hiện nay có rất nhiều dịch vụ suất ăn công nghiệp mọc lên trên địa bàn tỉnh Bình Dương. Tính đến thời điểm tháng 4 năm 2016, Hiện tại Bình Dương đã có 171 công ty và Doanh nghiệp hoạt động trên lĩnh vực suất ăn công nghiệp đăng ký kinh doanh và có giấy phép về an toàn thực phẩm của Chi cục an toàn thực phẩm của Sở Y Tế

Có thể khẳng định ngành dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp tại Bình Dương đang dần định hình, tạo ra một chỗ đứng vững chắc trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Các cơ sở cung cấp, phục vụ suất ăn công nghiệp xuất hiện nhiều hơn nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường. Ngành dịch vụ này thực ra đã phát triển mạnh mẽ từ lâu ở những nước phát triển, nhưng ở Việt Nam nói chung và thị trường Bình Dương nói riêng thì mới thực sự rầm rộ trong khoảng 20 năm trở lại đây.

Các suất ăn công nghiệp được phục vụ chủ yếu cho công nhân ở các khu công nghiệp, nhà máy, xí nghiệp sản xuất... Bệnh viện, trường học, căn tin của các công ty cũng là những nơi thường sử dụng suất ăn công nghiệp.

Vấn đề sức khỏe là được ưu tiên hàng đầu vì phục vụ cho cả một tập thể hàng trăm ngàn nhân công nên việc chất lượng của mỗi suất ăn công nghiệp phải được quan tâm chú trọng nhất. Bởi tính an toàn vệ sinh thực phẩm sự tươi ngon, đa dạng và hiện đại được ưu tiên hàng đầu.

Chế độ dinh dưỡng đầy đủ và thay đổi hàng ngày để giảm sự nhàm chán cho các nhân công. Tiết kiệm được chi phí tối đa cho nhân công lao động

Lợi ích về phía doanh nghiệp sẽ không phải quản lý các vấn đề liên quan đến căng tin như: nhân sự, thu chi, vệ sinh an toàn thực phẩm,...Thay vào đó là các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ sẽ quản lý tất cả các vấn đề phát sinh.

Tuy nhiên vấn đề đặt ra là an toàn thực phẩm trong các khẩu phần ăn của suất ăn công nghiệp. An toàn thực phẩm là một trong những yếu tố quan trọng góp phần vào sự phát triển của ổn định Doanh nghiệp, để nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm bữa ăn của người lao động đòi hỏi phải giám sát chặt chẽ từ việc kiểm soát nguyên liệu đầu vào, quá trình sơ chế, chế biến ... cho tới công đoạn cuối cùng là phân chia thức ăn. Trong các quá trình trên thì kiểm soát nguyên liệu đầu vào là một trong những biện pháp quan trọng để loại bỏ những thực phẩm không đảm bảo chất lượng có khả năng gây ngộ độc thực phẩm trước khi đưa vào quá trình nấu ăn.

Với thực đơn đa dạng phong phú của các bếp ăn công nghiệp, các tiện ích kèm cách phục vụ và chất lượng bữa ăn ngày càng được nâng cao, ngành dịch vụ cung ứng suất ăn công nghiệp đã và đang được nhiều nhà đầu tư hướng tới phát triển mạnh ở Bình Dương.

Có thể nói, tại Bình Dương có hàng trăm ngàn người tiêu dùng đã và đang sử dụng suất ăn công nghiệp mỗi ngày. Với một số lượng người tiêu dùng lớn như vậy rõ ràng đây là một thị trường đầy tiềm năng cho sự phát triển của ngành dịch vụ cung ứng suất ăn công nghiệp. Đây là nhu cầu thiết yếu và chính đáng của người lao động cũng là điều kiện tối quan trọng để duy trì và phát triển sản xuất cho các doanh nghiệp tại Bình Dương. Tuy nhiên, với nhu cầu của thị

trường lớn như vậy, cơ chế quản lý của cơ quan chức năng còn nhiều hạn chế, đứng trước lợi nhuận và các yếu tố khác trong kinh doanh thì việc đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm trong các suất ăn công nghiệp và công tác bảo vệ người tiêu dùng loại mặt hàng này còn rất nhiều yếu tố bất cập.

## **2.5 Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp tại tỉnh Bình Dương**

### **2.5.1 Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp ở tỉnh Bình Dương so sánh năm 2014 và năm 2015**

**-Trong năm 2014:** Theo báo cáo của Chi cục vệ sinh An toàn thực phẩm, Sở Y tế tỉnh Bình Dương năm 2014, toàn tỉnh thành lập 1.063 lượt đoàn thanh, kiểm tra trong đó có 968 lượt đoàn liên ngành. Trong đó, Chi cục đã thanh, kiểm tra tổng số 15.154 cơ sở. Kết quả kiểm tra cho thấy số cơ sở đạt điều kiện an toàn thực phẩm là 12.450 cơ sở chiếm tỷ lệ 82.16% (12.450/15.154). Số cơ sở vi phạm là 2.704 cơ sở chiếm tỉ lệ 17.84% (2.704/15.154). Trong số những cơ sở bị phát hiện vi phạm này, đã có 142 cơ sở bị phạt hành chính với tổng số tiền phạt 394.100.000 đồng. Số cơ sở bị nhắc nhở là 2.562 cơ sở. Chi cục cũng tiến hành tiêu hủy 429,6 kg nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo an toàn thực phẩm tại 39 cơ sở.

+ *Tuyến tỉnh:* Các cơ quan hữu quan đã thành lập 37 đoàn thanh kiểm tra, trong đó có 7 đoàn liên ngành, thanh kiểm tra tổng số: 547 cơ sở, đạt 472 cơ sở, vi phạm 75 cơ sở, xử lý phạt tiền 75 cơ sở vi phạm về điều kiện ATTP với tổng số tiền 242.750.000 đồng, tiêu hủy 240 kg hương liệu thực phẩm tại 01 cơ sở.

+ *Tuyến huyện/thị xã/thành phố:* Thành lập 155 lượt đoàn kiểm tra, trong đó có 94 lượt đoàn liên ngành. Kiểm tra tổng số 3.366 cơ sở. Kết quả: Đạt 2.670 cơ sở, vi phạm: 696 cơ sở, trong đó: phạt tiền 67 cơ sở với tổng số tiền phạt 151.350.000 đồng, nhắc nhở 629 cơ sở vi phạm do không đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định, tiêu hủy 172,1 kg nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm vi phạm tại 34 cơ sở.

+ *Tuyến xã/phường/thị trấn*: Thành lập 871 lượt đoàn kiểm tra, trong đó có 867 lượt đoàn liên ngành. Kiểm tra tổng số: 11.241 cơ sở. Kết quả: đạt 9.308 cơ sở, số vi phạm: 1.933 cơ sở, trong đó nhắc nhở 1.933 cơ sở vi phạm do không đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định, tiêu hủy 17,5 kg nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm vi phạm tại 4 cơ sở.

+ *Thanh tra chuyên ngành các cơ sở sản xuất thực phẩm*: Tổng số cơ sở thanh tra: 20 cơ sở. Kết quả: Đạt 20/20 cơ sở.

+ *Thanh tra chuyên ngành các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm*: Tổng số cơ sở được thanh tra là 14 cơ sở. Kết quả: Cơ sở kinh doanh: Đạt 5 cơ sở, không đạt 3 cơ sở, xử phạt 03 cơ sở với số tiền 4.950.000 đồng, vi phạm: Không tập huấn kiến thức ATTP, nhãn hàng hóa không ghi đầy đủ các thông tin nội dung, không có giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định; Cơ sở sản xuất: Đạt: 6 cơ sở.

**-Trong năm 2015:** Theo báo cáo của Chi cục vệ sinh An toàn thực phẩm, Sở Y tế tỉnh Bình Dương, năm 2015, toàn tỉnh thành lập 1.314 đoàn thanh, kiểm tra, trong đó có 1.185 đoàn liên ngành. Thanh, kiểm tra tổng số 14.402 lượt cơ sở. Thanh tra chuyên ngành ATTP tại các cơ sở chế biến và cung cấp suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh (được thực hiện trong dịp Tết Nguyên Đán, các đợt chuyên ngành, trong quá trình thanh tra tại các bếp ăn tập thể).

Kết quả: Đạt điều kiện ATTP 11.702 lượt cơ sở chiếm tỉ lệ 81,25% (11.702/14.402). Vi phạm: 2.700 cơ sở chiếm tỉ lệ 18,75% (2.700/14.402), trong đó: phạt tiền 127 cơ sở với tổng số tiền phạt 464.200.000 đồng. Nhắc nhở 2.570 cơ sở, tiêu hủy 743,3 kg nguyên liệu thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm tại 37 cơ sở.

Số cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thanh, kiểm tra đạt ATTP đạt tỷ lệ 81,25% (11.702/14.402), tỷ lệ cơ sở đạt ATTP tăng 1,32% so với kế hoạch năm 2015 và giảm 0,91% so với cùng kỳ năm 2014. Kết quả: Đạt

136; Không đạt: 13, xử lý: phạt tiền 13 cơ sở với số tiền 17.550.000 đồng do các lỗi vi phạm sử dụng người lao động có mặc trang phục bảo hộ theo quy định nhưng không đầy đủ; Không lưu mẫu thức ăn; Không có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại; Không khám sức khỏe và cập nhật kiến thức ATTP định kỳ.

Kết quả tổng hợp theo 03 tuyến, trong đó:

+ *Tuyến tỉnh*: Thành lập 40 đoàn thanh tra, trong đó có 12 đoàn liên ngành. Thanh tra tổng số: 679 cơ sở, đạt 611 cơ sở chiếm tỉ lệ 89,98% (611/679), vi phạm 68 cơ sở chiếm tỉ lệ 10,02% (68/679), xử lý phạt tiền 66 cơ sở vi phạm về điều kiện ATTP với tổng số 227.000.000 đồng, đang xử lý 02 cơ sở.

+ *Tuyến huyện/thị xã/thành phố*: Thành lập 205 lượt đoàn thanh, kiểm tra, trong đó có 104 lượt đoàn liên ngành. Kiểm tra tổng số: 3.506 cơ sở. Kết quả: Đạt 2.802 cơ sở chiếm tỉ lệ 79,92% (2.802/3.506), vi phạm: 704 cơ sở, chiếm tỷ lệ 20,08% (704/3.506), trong đó: phạt tiền 61 cơ sở, với tổng số tiền phạt 228.900.000 đồng, nhắc nhở 642 cơ sở vi phạm do không đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định, tiêu hủy 699,8 kg nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm vi phạm tại 25 cơ sở.

+ *Tuyến xã/phường/thị trấn*: Thành lập 1.069 lượt đoàn kiểm tra, tất cả đều là đoàn liên ngành. Kiểm tra tổng số: 10.217 cơ sở. Kết quả: đạt 8.289 cơ sở chiếm tỉ lệ 81,13% (8.289/10.217), số vi phạm 1.928 cơ sở chiếm tỉ lệ 18,87% (1.928/10.217), trong đó nhắc nhở 1.928 cơ sở vi phạm do không đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định, tiêu hủy 39 kg nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm vi phạm tại 09 cơ sở.

Như vậy, so sánh kết quả của năm 2015 với 2014 có thể thấy, số cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thanh, kiểm tra đạt ATTP đạt tỷ lệ 81,25% (11.702/14.402), tỷ lệ cơ sở đạt ATTP tăng 1,32% so với kế hoạch năm 2015 và giảm 0,91% so với cùng kỳ năm 2014.

*Trong 6 tháng đầu năm 2016 Thanh tra chuyên ngành ATTP tại các cơ sở chế biến và cung cấp suất ăn công nghiệp trên địa bàn tỉnh (được thực hiện trong dịp Tết Nguyên Đán, các đợt chuyên ngành, trong quá trình thanh tra tại các bếp ăn tập thể) cho thấy trong tổng số cơ sở được thanh tra là 149 có 136 cơ sở đạt tiêu chuẩn còn 13 cơ sở không đạt tiêu chuẩn. Các cơ quan hữu quan đã xử lý phạt tiền 13 cơ sở với số tiền 17.550.000 đồng do các lỗi vi phạm sử dụng người lao động có mặc trang phục bảo hộ theo quy định nhưng không đầy đủ; Không lưu mẫu thức ăn; Không có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại; Không khám sức khỏe và cập nhật kiến thức ATTP định kỳ.*

Hiện nay, trên địa bàn tỉnh Bình Dương có rất nhiều nhà cung cấp suất ăn công nghiệp, nhưng số lượng cơ sở đáp ứng đầy đủ các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường, an toàn phòng cháy chữa cháy, ... còn khá hạn chế. Việc phục vụ bữa ăn cho công nhân từ trước đến nay luôn là một việc vô cùng quan trọng đối với các doanh nghiệp. Sử dụng thức ăn không chất lượng cũng sẽ làm cho công nhân dễ bị ngộ độc và ảnh hưởng xấu đến sức khỏe công nhân, ảnh hưởng xấu đến hình ảnh của doanh nghiệp. Bởi vậy việc lựa chọn nhà cung cấp suất ăn công nghiệp tin cậy để phục vụ cho bữa ăn công nhân của doanh nghiệp tại Bình Dương là vấn đề không đơn giản. Hiện nay, tổng số cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại Bình Dương đã lên đến trên 16.500 cơ sở, gồm cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, 1.280 bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, Trong đó có 685 bếp ăn doanh nghiệp, 618 bếp ăn trường học và 223 cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cung cấp 500 suất/ngày trở lên, với tổng số suất ăn ước tính trên 386 ngàn suất/ngày; gần 3000 nhà hàng, quán ăn, trên 800 cơ sở thức ăn đường phố.

### **2.5.2 Yếu tố tích cực**

Những năm vừa qua, công tác an toàn thực phẩm đã được các cấp ủy đảng, chính quyền tỉnh Bình Dương quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo và đạt được kết quả bước đầu quan trọng. Luật An toàn thực phẩm và các văn bản pháp luật về

đảm bảo an toàn thực phẩm đã từng bước đi vào cuộc sống. Hệ thống tổ chức bộ máy cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của tỉnh Bình Dương bước đầu được kiện toàn; sự phối hợp giữa các ngành chức năng và giữa các ngành chức năng với chính quyền các cấp được củng cố, có sự phân công, phân cấp trách nhiệm cụ thể.

Nhìn chung, số liệu thống kê cũng như thực tế áp dụng các văn bản pháp luật cho thấy tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm nói chung và vệ sinh an toàn thực phẩm trong việc cung ứng suất ăn công nghiệp của tỉnh Bình Dương ngày càng được cải thiện.

Công tác quản lý nhà nước về đảm bảo an toàn thực phẩm có tiến bộ. Công tác thông tin, tuyên truyền, phổ biến chính sách pháp luật và kiến thức thông điệp về vệ sinh an toàn thực phẩm được triển khai thường xuyên, bằng nhiều hình thức phong phú. Nhận thức về đảm bảo an toàn thực phẩm của nhà quản lý, người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng và toàn bộ xã hội đã có những chuyển biến rõ rệt. Những năm gần đây không để xảy ra các vụ ngộ độc tập thể lớn trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

- Bộ máy cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm được kiện toàn từ Trung ương đến địa phương; có sự phân công, phân cấp trách nhiệm giữa các Bộ, giữa các sở ban ngành ở địa phương.

- Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP đã được hình thành từ huyện đến xã đã chỉ đạo kịp thời trong việc giải quyết được các vấn đề mang tính liên ngành.

Thanh tra chuyên ngành VSATTP đang triển khai thành lập ở cấp tỉnh. Công tác thanh tra, kiểm tra được tăng cường hơn trước, góp phần nâng cao chất lượng VSATTP trong tất cả các khâu từ sản xuất, chế biến đến tiêu dùng thực phẩm. Mạng lưới kiểm nghiệm chất lượng VSATTP bước đầu được hình thành ở địa phương; trang thiết bị kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước đang từng bước được đầu tư, nâng cấp.



Công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức và pháp luật về VSATTP đã bước đầu tạo sự chuyển biến về nhận thức của các doanh nghiệp, người sản xuất kinh doanh, người tiêu dùng.

Việc tuân thủ pháp luật trong vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm ở khâu sơ chế, chế biến các bếp ăn tập thể được nâng lên rất nhiều. Nhìn chung công tác quản lý và bảo đảm chất lượng VSATTP có tiến bộ đáng kể trên các lĩnh vực từ sản xuất, kinh doanh, chế biến lưu thông, xuất nhập khẩu thực phẩm.

Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tỉnh Bình Dương bước đầu được cải thiện; diện tích trồng rau an toàn, chăn nuôi quy mô trang trại, số lượng chợ đầu mối, siêu thị kinh doanh thực phẩm tăng dần hàng năm; ô nhiễm, tồn dư hóa chất trong sản phẩm thực phẩm từng bước được kiểm soát; số người bị ngộ độc thực phẩm/năm có xu hướng giảm; vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố có nhiều tiến bộ; nhận thức và ý thức chấp hành pháp luật của người dân từng bước được nâng lên...

Đặc biệt một số doanh nghiệp có chiến lược phát triển nguồn nhân lực đã rất chú trọng đầu tư nhà ăn tập thể, bếp ăn tập thể, căn tin rất sạch sẽ chuyên nghiệp, nâng cao chất lượng bữa ăn của công nhân. Điển hình là các công ty điện tử Sài Gòn Stec, Công ty điện tử Foster ở khu công nghiệp Vsip2 với diện tích bếp ăn lên tới 200m<sup>2</sup> thoáng mát sạch sẽ tuân thủ đúng quy trình 5S, suất ăn của người lao động được đầu tư 30.000đ- 60.000đ/suất. Có thể nói đây là những nhà ăn công nghiệp rất lý tưởng góp phần không nhỏ vào công tác thu hút nhân lực và phát triển doanh số của công ty.

### **2.5.3 Những hạn chế chủ yếu**

Những hạn chế chủ yếu của công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bình Dương trong năm vừa qua cụ thể như sau:

Các hành vi vi phạm của các bếp ăn tập thể: Người chế biến thực phẩm có mặc trang phục bảo hộ theo quy định nhưng không đầy đủ, không thực hiện cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định, không có biện pháp ngăn ngừa

côn trùng, động vật gây hại, sử dụng giấy chứng nhận đủ sức khỏe quá thời hạn; Không có giấy xác nhận bản công bố hợp quy; Không liên hệ cơ quan thú y để được cấp Giấy chứng nhận vận chuyển, kinh doanh sản phẩm động vật có trong danh mục sản phẩm động vật thuộc diện phải kiểm dịch; Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; Sử dụng nguyên liệu không đảm bảo an toàn thực phẩm để chế biến thực phẩm; Bảo quản sau khi phân chia thức ăn không đúng quy định; Không thực hiện khám sức khỏe định kỳ; Sử dụng người thuộc diện phải tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm mà không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

Theo số liệu báo cáo của Chi cục ATVSTP tỉnh Bình Dương tại hội thảo “*Những vấn đề về ATVSTP*” do chi cục ATVSTP Bình Dương tổ chức tại UBND phường Phú Lợi, Tp Thủ Dầu Một Bình Dương ngày 18 tháng 6 năm 2016: Từ năm 2006 - 2010, tỉnh Bình Dương xảy ra 33 vụ ngộ độc thực phẩm, có 1.834 người bị ngộ độc. Từ năm 2010 - 2014, có 11 vụ với 487 người bị ngộ độc. Từ đầu năm 2015 đến nay, có 1 vụ với 70 người bị ngộ độc.

Diễn hình trong mấy năm gần đây, trên địa bàn tỉnh ta đã xảy ra một số trường hợp ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể ở một số doanh nghiệp, như:

Tháng 8 năm 2010 tại công ty TNHH giày Hason (Khu công nghiệp Tân Định, Bến Cát Bình Dương) xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm rất lớn. Sự việc diễn ra như sau: Công ty Hason là công ty chuyên sản xuất gia công các loại giày xuất khẩu. Tại thời điểm đó, công ty có khoảng 2800 công nhân và thường có khoảng 600 công nhân sẽ tăng ca mỗi ngày. Nhà cung cấp cơm công nghiệp cho công ty Hason khi đó là công ty TNHH Bình Minh – Một nhà thầu đã cung cấp cơm cho công ty Hason gần 5 năm và rất nhiều công ty khác trên địa bàn tỉnh Bình Dương. Một suất cơm tại thời điểm đó là 7000đ/ suất. Công ty Hason cũng không trang bị tủ lưu mẫu thức ăn và cũng không có bộ phận kiểm tra chất lượng bữa ăn. Vào khoảng 7h30 sau khi công nhân ăn cơm chiều xong có dấu hiệu đau bụng nôn ói hàng loạt. Công ty đã huy động toàn bộ số xe hiện có trong công ty và kêu xe taxi chở toàn bộ công nhân tới bệnh viện Đa khoa tỉnh Bình Dương.

Bệnh viện đa khoa tỉnh Bình Dương đã tiếp nhận hơn 350 công nhân. Các công nhân tập trung vào khoa cấp cứu với số lượng lớn khiến khoa cấp cứu bị quá tải nên bệnh viện phải dùng đến phương án sử dụng hội trường làm nơi tiếp nhận công nhân để các bác sỹ tập trung sơ cứu. Các công nhân nhập viện trong tình trạng nôn ói, tiêu chảy, đau bụng, có công nhân mất sức ngất xỉu với đặc trưng của một vụ ngộ độc thực phẩm. Bệnh viện đã huy động tổng lực y bác sỹ tập trung cấp cứu cho hơn 350 công nhân; chuẩn bị sẵn thuốc men, phương tiện và nhân lực để tiếp tục cấp cứu cho số công nhân đang được tiếp tục chuyển đến. Sau khi sơ cứu và uống thuốc thì một số công nhân đã thấy đỡ hơn và được phép về, khoảng 10 trường hợp phải nằm lại viện để tiếp tục điều trị và theo dõi. Khi làm việc với Ban giám đốc bệnh viện, Đại diện công ty ông Chơn Jung Jin bày tỏ nguyện vọng là bệnh viện không cung cấp thông tin cho các phương tiện truyền thông vì sợ ảnh hưởng uy tín công ty.

Ngày hôm sau, khi công ty Hason tiếp đại diện các cơ quan chức năng khi đó đã tới làm việc với công ty bao gồm: Liên đoàn lao động tỉnh Bình Dương, Trung tâm sức khỏe cộng đồng, phòng y tế Bến Cát, Phòng Lao động Bến Cát, ... nhưng cuộc họp cũng không có kết luận gì vì chưa có kết quả xét nghiệm mẫu suất ăn ngày hôm trước vì công ty cũng không có tủ lưu giữ mẫu suất ăn. Đến giờ ăn trưa, đồng loạt công nhân đã không ăn cơm và một cuộc đình công đã diễn ra. Công nhân không ăn cơm, bỏ việc, la ó và đập phá máy móc... Trong nhiều ngày sau đó công ty phải dùng biện pháp chi tiền ăn hàng ngày cho công nhân trước khi tìm nhà thầu cung cấp suất ăn công nghiệp mới. Sự việc được giải quyết như sau:

- Công ty Hason thay nhà cung cấp suất ăn công nghiệp mới và giá không đổi (7000đ/suất).

- Người lao động tiếp tục trở lại làm việc bình thường và được lựa chọn ăn cơm của công ty hoặc cơm tự túc với giá tiền 7000đ/ suất. Những người có giấy chứng nhận của bệnh viện thì được nghỉ hưởng nguyên lương.

-Công ty Bình Minh chịu trách nhiệm trước công ty Hason thanh toán các khoản phí bệnh viện, lương công nhân trong những ngày nghỉ việc để điều trị.

-Đối với các cơ quan chức năng sau cuộc họp với công ty Hason ngày hôm đó, vụ việc được chuyển cho công ty Bình Minh là công ty cung cấp suất ăn công nghiệp và công ty Hason không nhận được bất kỳ thông tin gì thêm.

Một vụ việc tương tự, tại công ty TNHH may Việt Ngân Hà, địa chỉ: KP Đông Tư, P. Lái Thiêu, TX. Thuận An, Bình Dương sản xuất, gia công hàng may mặc. Vào lúc 18 giờ ngày 12/6/2014 có 180 công nhân tăng ca và ăn chiều tại công ty do cơ sở cung cấp suất ăn: DNTN Hạnh Trúc, địa chỉ: D13/11, KP Bình Thuận 2, P. Thuận Giao, TX. Thuận An, BD. (nấu ăn tại CS và chia từng phần mang đến công ty cung cấp bữa ăn cho công nhân); Với các món ăn: 116 phần bún gồm: bánh ướt, chả lụa, rau (cải xà lách, tía tô, quế); 64 phần cơm mặn gồm: cá thu kho, canh đu đủ.

Một giờ sau khi ăn bữa ăn chiều 84 người có biểu hiện các triệu chứng: buồn nôn, nôn, đau bụng, chóng mặt, nhức đầu, mệt được công ty cử người chuyển vào bệnh viện đa khoa thị xã Thuận An. Nhận được tin báo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Dương phối hợp Trung tâm y tế thị xã Thuận An triển khai điều tra tìm nguyên nhân vụ ngộ độc, kết quả ghi nhận tại Bệnh viện đa khoa thị xã Thuận An như sau:

- Tổng số ca đến khám: 84 (tất cả các ca này đều ăn bánh ướt).
- Ca nhập viện đầu tiên lúc: 20g 15 ngày 12/6/2014.
- Ca nhập viện cuối cùng lúc: 22g 00 ngày 12/6/2014.
- 54 ca có các biểu hiện: buồn nôn, nôn, đau bụng, chóng mặt, nhức đầu, mệt được BV điều trị: Chống nôn, bù dịch. Đến khoảng 23 giờ 30 phút cùng ngày bệnh nhân lần lượt tự bỏ viện ra về hết trong ngày 12/6/2014.

Tại DNTN Hạnh Trúc: Điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, con người phù hợp với quy định trong Thông tư số 30/2012/TT-BYT, bánh ướt là thực

phẩm nghi ngờ ngộ độc có nguồn gốc xuất xứ từ chợ Biên Hòa, không có hoá đơn chứng từ mua hàng (mua sang tay người vận chuyển bằng xe hon da)

Tại Công ty TNHH may Việt Ngân Hà: Công ty tổ chức cho công nhân ăn tại sảnh trước (không có nhà ăn cho công nhân), điều kiện tại nơi ăn uống không đảm bảo vệ sinh. Cả 2 nơi đều không lưu mẫu thức ăn.

Kết quả thanh tra và phúc tra lại một số bếp ăn ngoài KCN từ tuyến tỉnh đến huyện với 446 cơ sở của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm mới đây đã phát hiện 82 cơ sở không đạt các điều kiện vệ an toàn vệ sinh thực phẩm. Tất cả các cơ sở không tuân thủ về vệ sinh an toàn thực phẩm đã và đang chấn chỉnh, xử lý. Điển hình, liên quan đến vụ Công ty Phú Nhật Hào - cơ sở bị phụ huynh phát hiện tuần thịt và cá thối vào bếp ăn trường học. Thanh tra 18 bếp ăn tại các trường học do Phú Nhật Hào phụ trách đã có nhiều vi phạm buộc xử lý phạt hành chính 82,5 triệu đồng.

Ngộ độc thực phẩm từ bếp ăn tập thể liên tục xảy ra, nhất là khu vực các khu công nghiệp cho thấy đang có một sự buông lỏng trong công tác quản lý chất lượng của các bếp ăn này.

Tại huyện Bàu Bàng, tỉnh Bình Dương, người dân phát hiện một xe tải nhẹ chở hàng trăm kilôgam thực phẩm gồm cá điêu hồng và da heo đã bị biến chất, bốc mùi thiu thối, đang được đưa vào bếp ăn của trường Tiểu học Long Bình do Công ty Cung ứng suất ăn sẵn Chu Nhật Hào tại phường Khánh Bình, thị xã Tân Uyên (Bình Dương) cung cấp. Trong khi vụ việc này còn đang trong giai đoạn thanh tra, thì trưa ngày 9/4, 15 học sinh thuộc Trường tiểu học Võ Thị Sáu (thị xã Bến Cát, Bình Dương) đã bị ngộ độc từ các món ăn do Công ty Chu Nhật Hào cung cấp. Được biết Trường tiểu học Võ Thị Sáu là một trong số gần 20 trường Tiểu học tại Bình Dương có ký hợp đồng với Công ty Chu Nhật Hào trong cung ứng suất ăn sẵn.

Sự cố an toàn thực phẩm diễn ra tại Công ty TNHH giày Vĩnh Nghĩa, trưa ngày 21/10/2015, tại công ty này có 03 đợt ăn trưa, lúc 11 giờ, 11 giờ 20 phút, 11

giờ 40 phút. Tổng số người ăn: 5.500, số người nhập viện sau bữa ăn là 441 người. Điều tra bước đầu của cơ quan chức năng cho thấy, thực đơn bao gồm: Cơm, tôm ram thịt, bắp cải xào, bầu xào, canh chua rau cải. Từ 15 giờ đến 17 giờ có 441 công nhân của Công ty TNHH giày Vĩnh Nghĩa được đưa tới 05 cơ sở Y tế gồm: Bệnh viện Mỹ Phước: 52; Phòng khám đa khoa Nhân Nghĩa: 96; Bệnh viện Bến Cát: 36; Bệnh viện Vạn Phúc: 107; Bệnh viện Đa khoa tỉnh: 150 để theo dõi tình trạng sức khỏe. Thông tin ban đầu là sau các công nhân nôn ói, đau bụng, sùi bọt mép, co giật, ngất xỉu sau bữa ăn.

Theo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương, khi sự việc diễn ra, cơ quan chức năng đã tiến hành điều tra số công nhân được chuyển đến cơ sở Y tế và phỏng vấn bác sỹ điều trị. Kết quả cho thấy: Tất cả công nhân nhập viện được ghi nhận dấu hiệu sinh tồn nằm trong giới hạn bình thường, không có biểu hiện triệu chứng thực thể lâm sàng về rối loạn đường tiêu hóa (Chỉ ghi nhận quan lời khai của bệnh nhân các triệu chứng: Nôn, buồn nôn, đau bụng). Đến 21 giờ ngày 21 tháng 10 năm 2015, tất cả 441 công nhân sức khỏe ổn định và được cho xuất viện. Đoàn điều tra lấy mẫu lưu thực phẩm bữa ăn trưa ngày 21 tháng 10 năm 2015 tại Công ty giày Vĩnh Nghĩa bao gồm: Cơm, tôm ram thịt, bắp cải xào, bầu xào, canh chua rau cải và mẫu nước khu chế biến để tiến hành kiểm nghiệm đánh giá chất lượng.

Như vậy, có thể thấy, trong thời gian qua trên địa bàn tỉnh Bình Dương, các sự cố về an toàn thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm có diễn biến ngày càng phức tạp. Tuy nhiên, việc giải quyết các vụ việc này khá thiếu triệt để: Thông thường khi các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm sẽ bị cắt hợp đồng, phạt hợp đồng và bồi thường thiệt hại cho doanh nghiệp “khách hàng” theo hợp đồng đã ký kết. Như vậy Người lao động - người tiêu dùng trực tiếp sản phẩm suất ăn công nghiệp nêu trên là nạn nhân trực tiếp nhưng lại chỉ là khách hàng gián tiếp và không được bảo vệ đầy đủ theo các quyền của người tiêu dùng theo quy định pháp luật.

Trên thực tế những “nạn nhân” này chỉ được chính doanh nghiệp chủ sử dụng lao động bồi thường theo quy định của luật lao động hoặc thỏa ước lao động, hợp đồng lao động thậm chí quy định công ty. Thông thường, ở các doanh nghiệp phòng công tác Nhân sự khi nhận được phản ánh của người lao động về chất lượng suất ăn sẽ làm việc với nhà cung ứng lần 1 là nhắc nhở, lần 2 lập biên bản,... Chỉ đến khi xảy ra ngộ độc thực phẩm với quy mô lớn và hậu quả nghiêm trọng thì mới đổi nhà cung cấp. Vì thế đã có rất nhiều vụ đình công xảy ra vì lý do người lao động yêu cầu thay đổi chất lượng bữa ăn. Còn doanh nghiệp cung ứng suất ăn công nghiệp khi bị cắt hợp đồng của doanh nghiệp này thì họ vẫn có cơ hội để tìm khách hàng khác. Thậm chí một chủ sở hữu còn thành lập ra hai, ba công ty khác nhau để khi khách hàng thay đổi nhà cung ứng theo quy định thì họ vẫn có cơ hội trúng thầu theo kiểu “bình mới rượu cũ”.

Việc giải quyết của các cơ quan chức năng còn nhiều hạn chế bởi để xử lý vụ việc ngộ độc thực phẩm hoặc vi phạm an toàn VSTP cần có kết luận xác minh của cơ quan chuyên môn quản lý công tác ATVSTP. Điều này cũng đòi hỏi thời gian và các điều kiện nhất định mà không phải lúc nào cũng được thuận lợi. Và khi đã xác minh rồi thì việc xử lý cũng còn thiếu những chế tài quyết liệt.

Ví dụ: Khi Thanh tra xác minh vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại Công ty TNHH MERAKI FW (Địa chỉ: Lô 89, đường số 6, KCN Sóng Thần I, thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương) do Công ty Cổ phần Đông Dương (KCN Sóng Thần 1, TX Dĩ An, tỉnh BD) cung ứng suất ăn công nghiệp. Kết quả: Đây là vụ ngộ độc thực phẩm. Xử lý: phạt tiền đối với Công ty Cổ phần Đông Dương 20.500.000 đồng với các lỗi vi phạm: Không có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại; Không thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày; Kinh doanh dịch vụ ăn uống không bảo đảm an toàn thực phẩm dẫn tới ngộ độc thực phẩm.

Như vậy đối với dịch vụ cung ứng suất ăn công nghiệp trong một thị trường có nhu cầu rất lớn, lợi nhuận cao, có ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe người tiêu dùng, thiết nghĩ những biện pháp giải quyết nêu trên vẫn còn quá lỏng

lẽo và thiếu hiệu quả trong việc bảo vệ sức khỏe người lao động nói riêng và quyền lợi người tiêu dùng nói chung trong lĩnh vực ATVSTP.

#### **2.5.4 Nguyên nhân của những hạn chế**

*Thứ nhất, về phân công quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm:* Việc quy định phân công quản lý nhà nước giao cho 03 Bộ (Y tế, Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Công thương) được hướng dẫn cụ thể trong Thông tư số 13/2014/TTLT/BYT-BNN-BCT. Thông tư này quy định nguyên tắc quan trọng trong việc phân công quản lý, đó là một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý Nhà nước. Về lý thuyết, đây là tư duy quản lý tiến bộ, xuất phát từ lợi ích của đối tượng chịu sự quản lý thay vì lợi ích của chủ thể quản lý.

Việc đưa ra nguyên tắc này được kỳ vọng sẽ giúp khắc phục tình trạng chồng chéo trong quản lý ATTP. Ngoài ra, việc đưa danh mục các sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từng Bộ đã tạo thuận lợi cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong việc thực hiện, tuân thủ các quy định về pháp luật ATTP do từng Bộ quản lý chồng chéo trong quản lý nhà nước về ATTP. Tuy nhiên, trên thực tế việc phân công trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm vẫn còn một số điểm bất hợp lý.

Chẳng hạn, một số ngành hàng đang có sự đan xen và không phân định rõ Bộ nào chịu trách nhiệm quản lý về ngành hàng đó, ví dụ, việc quản lý chất lượng bún đang được cả 03 Bộ chịu trách nhiệm như: nguyên liệu là bột gạo ứot để làm bún thuộc trách nhiệm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; sản phẩm tinh bột thuộc về Bộ Công Thương. Như vậy, cùng một sản phẩm hai Bộ (Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương) kiểm tra đã là chồng chéo nhưng còn bất cập ở chỗ sản phẩm Bún trên thị trường có chứa chất Tinopal gây ngộ độc cho người tiêu dùng (Tinopal - một loại hóa chất tẩy trắng dùng trong công nghiệp nhưng lại được dùng để tẩy trắng bún) lại liên quan tới Bộ Y tế.



Bên cạnh đó, nếu doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm muốn xin phép quảng cáo thì phải xin được 02 con dấu xác nhận, một của ngành y tế xác nhận nội dung quảng cáo và một con dấu của ngành Văn hóa, Thể thao và Du lịch xác nhận mẫu mã, hình thức quảng cáo, thậm chí phải xin cấp phép cả từ phía ngành Công Thương xác nhận sản phẩm được phép lưu thông trên thị trường. Chỉ với một nội dung nhưng doanh nghiệp mất rất nhiều thời gian, công sức để thực hiện. Điều đó ảnh hưởng không nhỏ tới tiến độ bán hàng và hiệu quả kinh doanh.

Sự chông chéo giữa các cơ quan quản lý ATTP đang là một thực tế tồn tại từ lâu nhưng việc giải quyết vẫn chưa dứt điểm, đã gây không ít khó khăn cho doanh nghiệp. Kèm theo đó là để lại tàn dư cho các doanh nghiệp thực thi, khi cùng một lúc không đáp ứng được quy định của các cơ quan, dẫn đến tình trạng “1 bề”, chú trọng phần này, lơ lửng phần kia. Đó cũng là nguyên nhân dẫn đến mất an toàn thực phẩm.

*Thứ hai, về mâu thuẫn các quy định của pháp luật:* Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007 quy định nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm là theo quá trình. Trong khi đó Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định nguyên tắc quản lý theo nhóm ngành hàng. Các quy định này đã tạo ra sự chông chéo về quản lý tại các cửa khẩu và tạo ra nhiều cửa trong quản lý sau công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định về an toàn thực phẩm. Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 09/11/2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, Điều 12 quy định về kiểm tra sau công bố như sau: “Cơ quan tiếp nhận đăng ký và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm nơi có cơ sở sản xuất, kinh doanh đóng trên địa bàn có thẩm quyền tổ chức kiểm tra việc thực hiện pháp luật về an toàn thực phẩm, chế độ kiểm nghiệm định kỳ đối với sản phẩm đã công bố”.

Quy định này chưa phù hợp với quy định của Luật An toàn thực phẩm năm 2010, Nghị định số 38/2012/NĐ-CP và Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp

và Phát triển nông thôn - Bộ Công thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT- BNNPTNT-BCT) vì tại các văn bản này không quy định chức năng kiểm tra của Chi cục An toàn thực phẩm. Điều 10 Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT quy định khi nộp hồ sơ đề nghị cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm thì phải có Giấy tờ chứng minh đã nộp lệ phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

Tuy nhiên, hiện nay chưa có quy định về lệ phí cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm. Tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29/10/2013 của Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm (Thông tư số 149/2013/TT-BTC) chỉ có quy định về lệ phí cấp giấy xác nhận tập huấn về an toàn thực phẩm.

Theo Thông tư số 149/2013/TT-BTC quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm, lệ phí cấp, cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông lâm thủy sản: 150.000đ/lần cấp.

Tuy nhiên, Thông tư 107/2012/TT-BTC ngày 28/6/2012 của Bộ Tài chính hướng dẫn chế độ thu nộp quản lý sử dụng phí lệ phí lại quy định: “Lệ phí cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn để sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản: 40.000đ/lần”. “Cơ sở được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi có đủ các điều kiện sau đây:... b) có đăng ký ngành, nghề kinh doanh trong giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh”.

Chiếu theo quy định này thì các đối tượng cung cấp dịch vụ ăn uống như: bếp ăn tập thể của doanh nghiệp, bệnh viện, trường học sẽ không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm vì những đối tượng này không có đăng ký ngành nghề kinh doanh.

Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, mức xử phạt quy

định trong Nghị định này theo đánh giá của đối tượng chịu sự tác động (doanh nghiệp và cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ) là cao, do đó thiếu tính khả thi trên thực tế vì nhiều đối tượng vi phạm sẽ bỏ lại tang vật vi phạm hoặc chuyển địa bàn hoạt động.

*Thứ ba, nguyên nhân từ sự buông lỏng trách nhiệm trong thực thi pháp luật:* Thực thi pháp luật là trách nhiệm hàng đầu của các cơ quan chức năng, tuy nhiên gần đây cho thấy thực trạng buông lỏng trách nhiệm quản lý, thực thi pháp luật. Cụ thể thể hiện qua việc áp dụng các tiêu chuẩn, quy chuẩn về ATTP không đồng bộ và chưa thống nhất. Còn ít các cuộc thanh tra, kiểm tra do lực lượng còn mỏng. Các điều kiện đảm bảo cho công tác thi hành pháp luật và theo dõi thi hành pháp luật về ATTP còn hạn chế cả về nhân lực, vật lực và cơ sở vật chất. Đặc biệt là các cơ quan quản lý nhà nước về ATTP ở địa phương: tình trạng chưa có phòng xét nghiệm đủ điều kiện, không có đủ hóa chất và mẫu chuẩn xét nghiệm, thiếu thiết bị hiện đại,... Kinh phí chi cho hoạt động ATTP còn thấp, chưa đáp ứng được nhu cầu hoạt động. Qua đó làm giảm uy tín của các cơ quan chức năng.

*Thứ tư, nguyên nhân từ ý thức người thụ hưởng trực tiếp:* Ý thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người tiêu dùng Việt Nam nói chung và Bình Dương nói riêng còn thấp. Một số không nhỏ người tiêu dùng có thái độ bàng quan trước thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm kém bởi trước mắt vấn đề đó vẫn chưa ảnh hưởng đến mình. Số khác thì không quan tâm, chỉ mong có gì vào bụng cho qua ngày. Sự thờ ơ đó cũng là nguyên nhân làm cho công tác quản lý nhà nước trong lĩnh vực này khó khăn hơn, không đạt kết quả như mong muốn, đôi khi còn gây lãng phí.

*Thứ năm, nguyên nhân Kinh tế:* Số doanh nghiệp có hiểu biết về an toàn thực phẩm và pháp luật về an toàn thực phẩm khá nhiều nhưng không ít doanh nghiệp lại vi phạm quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, hoặc có thái độ đối phó đối với các cơ quan quản lý nhà nước, chưa nhận ra được bảo đảm an toàn thực phẩm là định hướng phát triển bền vững của doanh nghiệp.

Nhiều doanh nghiệp thuộc loại này tuy chưa tự giác chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm chỉ khi bị kiểm tra, thanh tra, nhắc nhở thì mới có các biện pháp để khắc phục. Thực tế cho thấy, “rào cản” đáng lo ngại đang đặt ra hiện nay là nhiều chủ doanh nghiệp vẫn chưa chú trọng tới vấn đề VSATTP cũng như chất lượng bữa ăn của người lao động. Các doanh nghiệp nhỏ chưa có điều kiện quan tâm chăm sóc đến đời sống và các chế độ khác cho công nhân.

Theo các chuyên gia về dinh dưỡng cho biết, định suất giá trị mỗi khẩu phần ăn của người lao động trên địa bàn tỉnh Bình Dương đang dao động phổ biến ở mức 10 đến 15 nghìn đồng. Với mặt bằng giá hiện nay, một bữa ăn như vậy có giá trị rất thấp, không bảo đảm đủ các chất dinh dưỡng, ít năng lượng, làm suy giảm sức khỏe và khả năng lao động, ảnh hưởng không tốt đến hiệu quả sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

Theo Liên đoàn Lao động (LĐLĐ) tỉnh Bình Dương, cho biết hiện trên địa bàn tỉnh còn khoảng 7 - 8% DN cho công nhân ăn với giá từ 10.000 - 11.000 đồng/suất. Về số liệu từng DN chi phí cho bữa ăn công nhân mỗi suất bao nhiêu tiền thì không có con số cụ thể vì LĐLĐ chỉ nắm được đối với những DN có tổ chức công đoàn, còn những DN chưa có tổ chức công đoàn thì do Sở LĐ-TB-XH quản lý.

Liên Đoàn Lao Động Bình Dương và công đoàn cơ sở các cấp đã nhiều lần thương lượng với chủ DN để tăng chất lượng bữa ăn cho công nhân, tuy nhiên việc thương lượng này thường gặp phải rất nhiều khó khăn. Chủ DN cho rằng giá thành mỗi suất ăn không được quy định trong luật. Giá trị mỗi bữa ăn phụ thuộc phần lớn vào quá trình sản xuất kinh doanh lời hay lỗ. Cho nên việc nâng chất lượng bữa ăn cho công nhân chỉ dừng lại ở việc thương lượng, vận động. Trong khi đó, Sở LĐ-TB-XH tỉnh cũng không biết cụ thể công nhân được cho ăn mỗi suất bao nhiêu tiền.

Trên thực tế, bà Nguyễn Thị H. (39 tuổi), chủ một cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp ở TX. Tân Uyên (Bình Dương), cho biết các cơ sở cung cấp suất ăn đều có bảng định lượng cụ thể cho mỗi suất ăn, phụ thuộc vào giá tiền của từng suất. Với 11.000 đồng thì nhà cung cấp chỉ nấu được mỗi suất ăn 80 gr thịt heo,

130 gr gạo, rau canh phụ thuộc vào giá cả từng phiên chợ, rau rẻ thì canh nhiều, đắt thì ít đi và không có món tráng miệng.

Cũng có cơ sở chỉ cung cấp được một nhóm cá cơm kho, 1 miếng tàu hủ và một chút giá xào. Để nhận được một hợp đồng nấu ăn giá 11.000 đồng, cơ sở cung cấp suất ăn phải chi phí cho bộ phận nhân sự, công đoàn... của công ty mỗi năm khoảng 50 triệu đồng cho 1.000 công nhân, nếu số công nhân tăng thì số tiền chi phí tăng lên. Ngoài ra, mỗi khẩu phần ăn phải chiết khấu lại cho các bộ phận liên quan trung bình 300 - 700 đồng. Có công ty, phải chiết khấu đến 1.000 đồng/suất [41, tr.1]

Bên cạnh đó, một số doanh nghiệp có điều kiện tổ chức sản xuất và nguồn lực còn hạn chế, cơ sở vật chất cho đến trang thiết bị dụng cụ phục vụ chế biến, bảo quản, chứa đựng phục vụ cho bếp ăn, nhà ăn rất thiếu thốn. Với số lượng người ăn lớn và tập trung, phục vụ thiếu chuyên nghiệp, không có chuyên môn sâu trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống, những rủi ro mất ATVSTP, gây ra tình trạng ngộ độc thực phẩm là điều dễ thấy.

## **Kết luận chương 2**

Trong chương 2 của luận văn đã phân tích thực trạng an toàn thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp tại Tỉnh Bình Dương (liên quan đến nhiều ngành, nhiều lĩnh vực).

Qua phân tích, tác giả tập trung đánh giá, phân tích, đi sâu tìm hiểu các quy định của pháp luật hiện hành về bảo đảm an toàn thực phẩm, về kết quả thực hiện thanh tra, kiểm tra các cơ sở cung ứng suất ăn công nghiệp.

Qua đó, rút ra những thuận lợi, khó khăn, vướng mắc khi áp dụng vào thực tiễn; đánh giá những kết quả và nguyên nhân kết quả đạt được để tiếp tục phát huy, những hạn chế và nguyên nhân hạn chế trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp trong những năm qua, làm cơ sở thực tiễn quan trọng để đề xuất một số quan điểm, giải pháp cơ bản

nhằm nâng cao hiệu quả thi hành pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp vào những năm tới.



### Chương 3

## GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ THI HÀNH PHÁP LUẬT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC CUNG ỨNG SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÌNH DƯƠNG

**3.1 Giải pháp hoàn thiện pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp.**

***3.1.1 Rà soát, phân định rõ chức năng, nhiệm vụ của từng ngành trên nguyên tắc một việc chỉ do một cơ quan chủ trì thực hiện.***

Đối với những công việc đòi hỏi phải có sự phối hợp thì phải được rõ ràng, cụ thể một cơ quan chủ trì, chịu trách nhiệm chính, khắc phục tình trạng đùn đẩy trách nhiệm trong quản lý, điều hành. Việc quy định phân công quản lý nhà nước trong lĩnh vực an toàn thực phẩm hiện được giao cho 03 Bộ (Y tế, Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Công thương) và được hướng dẫn cụ thể trong Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT/BYT-BNN-BCT.

Thông tư này đưa ra nguyên tắc cơ bản và quan trọng trong việc phân công quản lý, đó là một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh *chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý Nhà nước*. Về lý thuyết, đây là tư duy quản lý tiến bộ, xuất phát từ lợi ích của đối tượng chịu sự quản lý thay vì lợi ích của chủ thể quản lý. Tuy nhiên, trên thực tế quy định về phân công trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm như trên vẫn chưa hoàn toàn khắc phục được tình trạng chồng chéo mà phần trước của báo cáo đã phân tích.

Chính vì thế, việc tiếp tục nghiên cứu, rà soát quy định của pháp luật để tìm ra hướng khắc phục là công việc cần thiết. Thêm vào đó, cần nghiên cứu, thống nhất nguyên tắc quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm giữa các đạo luật khác nhau (hiện nay, Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa quy định nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm là theo quá trình trong khi đó Luật An toàn thực phẩm quy định nguyên tắc quản lý theo nhóm ngành hàng).



Các quy định này đã tạo ra sự chông chéo về quản lý tại các cửa khẩu và tạo ra nhiều cửa trong quản lý sau công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định về an toàn thực phẩm. Vì vậy, cần nghiên cứu, sửa đổi Luật An toàn thực phẩm và Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa để đảm bảo tính thống nhất của hệ thống pháp luật.

### ***3.1.2. Khắc phục tình trạng thiếu văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm để có đầy đủ cơ sở tổ chức thực thi pháp luật an toàn thực phẩm***

Để khắc phục tình trạng thiếu văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm để có đầy đủ cơ sở tổ chức thực thi pháp luật an toàn thực phẩm Cụ thể:

-Ban hành đầy đủ các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Điều kiện bảo đảm ATTP cho các loại hình sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về ATTP còn thiếu nhiều, đặc biệt là đối với những sản phẩm truyền thống trong các bữa ăn (như nem chua, các loại mắm, tương). Một số tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật đã lạc hậu nhưng chưa được sửa đổi.

-Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương khẩn trương xây dựng trình Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ ban hành và ban hành theo thẩm quyền văn bản quy phạm pháp luật quy định chi tiết, hướng dẫn thi hành, sửa đổi, bổ sung các văn bản quy phạm pháp luật có nội dung liên quan đến an toàn thực phẩm. Cụ thể:

+ Cần xây dựng và trình Chính phủ ban hành Nghị định quy định việc phối hợp giữa các lực lượng thanh tra an toàn thực phẩm của các Bộ, cơ quan ngang Bộ với một số lực lượng khác trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm (theo quy định tại Khoản 2 Điều 66 Luật An toàn thực phẩm).

+ *Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cần:* (1) Ban hành Thông tư quy định quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý (theo quy định tại Khoản 2 Điều 20 Luật An toàn thực phẩm). Mặc dù, hiện nay trong một số văn bản đã quy định về bảo quản thực phẩm là một khâu trong quá trình sản xuất, sơ chế, kinh doanh, nhưng chưa có văn bản riêng quy

định về kho bảo quản nông sản; (2) Chủ trì, phối hợp với Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Thông tư hướng dẫn chi tiết việc ghi nhãn đối với thực phẩm có chứa sinh vật biến đổi gen, sản phẩm của sinh vật biến đổi gen (theo quy định tại Khoản 2 Điều 11 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết Luật An toàn thực phẩm).

+ *Bộ Y tế cần:* Ban hành Thông tư quy định cụ thể việc khai báo sự cố về an toàn thực phẩm (theo quy định tại Khoản 4 Điều 53 Luật An toàn thực phẩm).

+ *Bộ Công thương cần sớm* ban hành chính sách, quy hoạch chợ, siêu thị, quy định điều kiện kinh doanh thực phẩm tại các chợ, siêu thị (Điều 64 Luật An toàn thực phẩm).

- *UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương cần thực hiện một số công việc sau:* Khoản 3 Điều 22 Luật An toàn thực phẩm quy định ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương (sau đây gọi chung là ủy ban nhân dân cấp tỉnh) ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương, quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ đối với thực phẩm đặc thù trên địa bàn tỉnh. Tuy nhiên, cho đến thời điểm tháng 6/2015 vẫn chưa có địa phương nào ban hành quy chuẩn này.

### ***3.1.3 rà soát, chỉnh sửa đối với những quy định pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm chưa hợp lý, chưa khả thi***

- Sửa đổi Thông tư 19/2012/TT-BYT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm: Điều 12 quy định về kiểm tra sau công bố "*Cơ quan tiếp nhận đăng ký và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm nơi có cơ sở sản xuất, kinh doanh đóng trên địa bàn có thẩm quyền tổ chức kiểm tra việc thực hiện pháp luật về an toàn thực phẩm, chế độ kiểm nghiệm định kỳ đối với sản phẩm đã công bố*".

Tuy nhiên, hiện nay quy định này không còn phù hợp với Luật ATTP, Nghị định 38/2012/NĐ-CP và Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT, bởi vì tại các văn bản này không quy định chức năng kiểm tra của Chi cục An toàn thực phẩm.

- Sửa đổi quy định về *lệ phí cấp giấy xác nhận tập huấn về an toàn thực phẩm* trong Thông tư số 149/2013/TT-BTC thành *Lệ phí cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm*. Theo Điều 10 Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Bộ Công Thương ban hành hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định *khi nộp Hồ sơ đề nghị cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm thì phải có Giấy tờ chứng minh đã nộp lệ phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí*.

Tuy nhiên, hiện nay chưa có quy định về lệ phí cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm. Tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29/10/2013 của Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm chỉ có quy định về lệ phí cấp giấy xác nhận tập huấn về an toàn thực phẩm.

- Sửa đổi, bổ sung mức lệ phí cấp, cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP trong 02 Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29/10/2013 của Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và Thông tư số 107/2012/TT-BTC ngày 28/6/2012 của Bộ Tài chính hướng dẫn chế độ thu, nộp, quản lý sử dụng phí, lệ phí quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thủy sản.

Theo quy định tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC thì lệ phí cấp, cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP trong lĩnh vực nông lâm thủy sản là 150.000đ/lần cấp; còn theo Thông tư 107/2012/TT-BTC thì lệ phí cấp GCN cơ sở đủ điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn để sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản là 40.000đ/ lần". Bộ Tài chính cần sửa đổi một trong hai Thông tư trên để thống nhất mức lệ phí cấp, cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP trong lĩnh vực nông lâm thủy sản.

***3.1.4 Ban hành văn bản hướng dẫn việc kiện toàn bộ máy tổ chức, nguồn nhân lực cho công tác thi hành pháp luật về an toàn thực phẩm nói chung, nhất là ở cấp huyện và cấp xã***

Triển khai thực hiện pháp luật về quản lý chất lượng ATVSTP, Chính

phủ, các bộ, UBND các tỉnh đã quan tâm, ban hành các văn bản quy phạm pháp luật về quản lý chất lượng ATVSTP theo thẩm quyền và tích cực chỉ đạo việc tổ chức thực hiện. Để tăng cường công tác quản lý ATVSTP, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành Chỉ thị 06/2007/CT-TTg về triển khai các biện pháp cấp bách bảo đảm ATVSTP, trên cơ sở đó, UBND các tỉnh đã ban hành quyết định phê duyệt “*Kế hoạch hành động bảo đảm chất lượng ATVSTP*” làm căn cứ cho hoạt động quản lý chất lượng ATVSTP của địa phương.

Ngoài ra, để tăng cường chỉ đạo điều hành, phối hợp giữa các cơ quan chức năng trong công tác quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm, các ban chỉ đạo liên ngành về ATVSTP cũng được thành lập ở Trung ương và UBND các cấp để kịp thời chỉ đạo điều hòa hoạt động giữa các cơ quan chức năng trên địa bàn.

Công tác chỉ đạo, điều hành của các cấp Chính phủ, các bộ ngành và địa phương cũng được tăng cường trong các thời gian cao điểm như các dịp lễ, tết, khi có dịch bệnh, hoặc khi có các vụ việc theo cảnh báo của các cơ quan, tổ chức quốc tế như WHO, OIE... Nhờ tăng cường công tác chỉ đạo, điều hành nên trong thời gian qua, nhận thức và hành động của các cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng ATVSTP đã có sự chuyển biến đáng kể; hoạt động quản lý ATVSTP từng bước đi vào nề nếp; tạo sự chuyển biến lớn trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng thực phẩm.

*Về tổ chức cơ quan quản lý nhà nước về ATVSTP:*

- Ở địa phương, UBND cấp tỉnh có trách nhiệm quản lý nhà nước về chất lượng ATVSTP trong phạm vi địa phương. Tham mưu giúp UBND tỉnh là Sở Y tế, Sở Nông nghiệp - PTNT, các sở, ban, ngành hữu quan khác. Ban chỉ đạo liên ngành ATVSTP các cấp (được thành lập tới cấp xã) có trách nhiệm chỉ đạo, phối hợp hoạt động liên ngành tại địa phương.

Công tác theo dõi tình hình thi hành pháp luật đã đáp ứng được yêu cầu theo quy định tại Nghị định 59/2012/NĐ-CP ngày 23 tháng 7 năm 2012 của Chính phủ, Thông tư số 14/2014/TT-BTP ngày 15/5/2014 của Bộ Tư pháp quy định chi tiết Nghị định 59/2012/NĐ-CP. Về cơ bản, các văn bản quy phạm pháp

luật ban hành kịp thời phục vụ nhu cầu phát triển kinh tế, xã hội, đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước ở địa phương, đảm bảo tính công khai, minh bạch, tính thống nhất, đồng bộ của hệ thống văn bản quy phạm pháp luật và có khả thi cao, trình tự, thủ tục ban hành đúng thẩm quyền, tuân theo quy định pháp luật.

Ngoài ra, UBND tỉnh, UBND cấp huyện và UBND cấp xã còn ban hành nhiều văn bản đơn đốc, chỉ đạo, tổ chức thực hiện văn bản quy phạm pháp luật của cơ quan nhà nước cấp trên và của cơ quan nhà nước cùng cấp có thẩm quyền; tổ chức tuyên truyền phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật do cơ quan trung ương và địa phương ban hành có nội dung liên quan đến hoạt động của cơ quan, đơn vị mình nhằm góp phần nâng cao nhận thức của các tổ chức, công dân và cán bộ, công chức khi tham gia giải quyết công việc. Đồng thời tăng cường thực hiện việc rà soát, hoàn thiện thể chế, kiểm tra, thanh tra, kiểm soát chặt chẽ việc thi hành chính sách, pháp luật trên mọi lĩnh vực kinh tế - xã hội.

*Về nhân lực:* Theo thống kê của các tỉnh, thành phố, nhân lực tham gia vào công tác quản lý ATVSTP tính trung bình giai đoạn 2004- 2008, ở cấp tỉnh có 0,5 người/tỉnh, tham gia công tác ATVSTP gồm có cán bộ nghiệp vụ quản lý kiêm nhiệm, thanh tra 0,5 người/tỉnh, khoa ATVSTP 2,9 người/tỉnh, khoa xét nghiệm 3,2 người/tỉnh. Ở cấp huyện, không kiêm nhiệm quản lý 0,3 người/huyện, kiêm nhiệm y tế dự phòng 0,9 người/huyện. Cấp xã có từ 0,5 - 1 người được phân công giúp UBND xã về công tác ATVSTP.

Việc triển khai thực hiện Nghị định 79/2008/NĐ-CP ngày 18 tháng 7 năm 2008 về quy định hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra và kiểm nghiệm về an toàn vệ sinh thực phẩm, do thành lập các chi cục ATVSTP, chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản ở các địa phương nên trung bình số người tham gia quản lý chất lượng tăng đáng kể. Ước tính, ở cấp tỉnh là 31,3 người/tỉnh, cấp huyện là 3,0 người/huyện, ở cấp xã là 1,05 người/xã.

Tuy nhiên, đây mới là con số thống kê nguồn nhân lực tham gia vào công tác quản lý ATVSTP, chưa có sự phân định rõ giữa nhân lực tham gia trực tiếp (có biên chế hoặc được trả lương cho nhiệm vụ quản lý ATVSTP) với nhân lực tham gia gián tiếp vào các công đoạn của chuỗi cung cấp thực phẩm như nhân

lực của ngành nông nghiệp, ngành công thương, khoa học và công nghệ,...) để làm căn cứ cho việc tính chi phí cho bộ máy quản lý nhà nước về chất lượng ATVSTP.

*Về hệ thống tổ chức kiểm nghiệm, trang thiết bị kiểm nghiệm ATVSTP:* Tổ chức kiểm nghiệm, tăng thiết bị kiểm nghiệm phục vụ công tác quản lý nhà nước về ATVSTP đã được tăng cường. Ở địa phương có các phòng xét nghiệm của các Trung tâm Y tế dự phòng, Trung tâm Kiểm nghiệm dược phẩm, mỹ phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm trực thuộc Sở Y tế, các phòng xét nghiệm của Trung tâm Y tế cấp huyện. Ngoài ra còn có các trung tâm kiểm nghiệm, các phòng xét nghiệm của các viện nghiên cứu khoa học, các trường đại học, học viện, trường cao đẳng, các phòng xét nghiệm tư nhân.

Hoạt động kiểm nghiệm trong thời gian qua đã góp phần đáng kể cho công tác quản lý về ATVSTP. Việc tăng cường cơ sở vật chất, dịch vụ kỹ thuật cho công tác quản lý ATVSTP là cơ sở cho việc xã hội hóa, đổi mới phương thức quản lý chất lượng ATVSTP, tạo thuận lợi trong kinh doanh, dịch vụ và quản lý hàng hóa thực phẩm. Mặc dù trong các năm qua, hệ thống kiểm nghiệm ATTP đã được quan tâm đầu tư, song so với yêu cầu còn rất hạn chế. Nhiều cơ sở trang thiết bị còn thiếu và lạc hậu, thiếu hóa chất, thiết bị có độ chính xác cao, thiết bị phân tích nhanh nên gây khó khăn cho công tác quản lý ATVSTP, đặc biệt là trong việc xử lý các tình huống phát sinh trong thực tế...

### **3.2 Giải pháp nâng cao hiệu quả thực thi pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp**

#### **3.2.1 Tăng cường thanh tra, kiểm tra**

-Tăng cường công tác thanh tra kiểm tra về an toàn thực phẩm nói chung và thanh tra kiểm tra về các bữa ăn công nghiệp nói riêng.

-Thành lập các đoàn thanh tra chuyên ngành và đặc biệt là các đoàn thanh tra liên ngành để chỉ đạo sâu sát và thực tiễn.

-Thanh tra, kiểm tra có kế hoạch và kèm theo đó là các cuộc thanh tra, kiểm tra đột xuất.

#### **3.2.2 Tổ chức bộ máy**

- Chỉ đạo, triển khai và kiểm tra thường xuyên việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATVSTP của các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trong trường học và các doanh nghiệp trên địa bàn; kiên quyết đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể không đủ điều kiện theo quy định của pháp luật; xử lý nghiêm những vi phạm.

- Kiện toàn và nâng cao hiệu lực, hiệu quả của Ban chỉ đạo liên ngành ATVSTP từ cấp huyện đến cấp xã; chỉ đạo các cơ quan truyền thông tăng cường giáo dục, phổ biến kiến thức về ATVSTP, ý thức chấp hành luật pháp về VSATTP. Bố trí, huy động các nguồn lực của địa phương tham gia vào hoạt động bảo đảm ATVSTP.

- Hoàn thiện tổ chức bộ máy từ Trung ương đến địa phương về đảm bảo an toàn thực phẩm. Ví dụ thành lập các cơ quan chuyên môn trực tiếp trong việc kiểm tra chất lượng bữa ăn khi nhà cung cấp cung cấp suất ăn công nghiệp.

- Phân cấp từ trung ương đến địa phương trong quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm phải rành mạch, đồng bộ và rõ trách nhiệm cụ thể của từng cấp trong từng nội dung quản lý, không để tình trạng trung ương và địa phương cùng chịu trách nhiệm về một vấn đề, một công việc cụ thể.

- Sắp xếp cơ cấu tổ chức ban ngành tránh sự trùng lặp, chồng chéo chức năng của các cơ quan. Những vấn đề chưa thể phân định rành mạch được thì xác định rõ bộ ngành chủ trì, phối hợp với những bộ ngành có liên quan.

- Đảm bảo cơ chế phối hợp của các bộ ngành. Cần nhấn mạnh vai trò của Bộ Y tế trong việc phối hợp liên ngành trong quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm.

### **3.2.3 Biên chế, con người**

Con người là yếu tố hàng đầu quan trọng trong hoạt động của bộ máy nhà nước. Có cán bộ với chuyên môn giỏi, thực hiện các hoạt động chuyên trách sẽ đảm bảo tính thực tế và khả thi trong việc phát hiện và xử lý các vi phạm VSATTP.

Chính vì vậy đầu tư vào nhân tố con người là đầu tư lâu dài và mang tính hiệu quả nhất. Trong đó, cần có kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng đội ngũ cán bộ có trình độ chuyên môn cao, có phẩm chất đạo đức để đáp ứng yêu cầu của công tác

lĩnh vực này, đồng thời, có chế độ đãi ngộ hợp lý. Bên cạnh đó, cần đề ra các biện pháp xử lý nghiêm khắc đối với hành vi thiếu trách nhiệm nghề nghiệp của cán bộ quản lý.

Trong thời điểm hiện tại, cần tăng cường hệ thống cán bộ quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm cấp phường xã nhằm thắt chặt quản lý các hoạt động sản xuất kinh doanh đang nằm ngoài sự kiểm soát.

Tập huấn cho đội ngũ cán bộ công chức chuyên ngành về chuyên môn phát hiện và xử lý vi phạm trong lĩnh vực ATTP.

Cần bổ sung năng lực cho cán bộ công chức trong việc phát hiện, kiểm soát và xử lý vấn đề VSATTP nói chung và VSATTP trong hoạt động cung ứng suất ăn công nghiệp nói riêng.

Cần tăng cường công tác tuyên truyền về ATVSTP như tổ chức các cuộc hội thảo, gặp gỡ, trao đổi nâng cao nhận thức của các doanh nghiệp về ATVSTP trong suất ăn công nghiệp như một trong các phương pháp bảo vệ và phát huy nguồn nhân lực điều kiện để phát triển doanh nghiệp.

### **Kết luận chương 3**

Qua chương 3, Luận văn Nhằm thực hiện tốt các giải pháp thực hiện thi hành pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm từ thực tiễn tỉnh Bình Dương nói riêng và của nước ta trong tình hình hiện nay nói chung. Cần phải có quyết tâm chính trị quyết liệt của cấp ủy đảng cùng chính quyền các cấp.

Bên cạnh đó cần thực hiện triệt để các giải pháp thực thi pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp như: Tăng cường thanh tra, kiểm tra và tổ chức bộ máy, biên chế và con người nhằm hạn chế ngộ độc thực phẩm. Việc tăng cường cơ sở vật chất, dịch vụ kỹ thuật cho công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm là cơ sở cho việc xã hội hóa, đổi mới phương thức quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm, tạo thuận lợi trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp từ thực tiễn tỉnh Bình Dương nhằm thắt chặt quản lý các hoạt động sản xuất kinh doanh đang nằm ngoài sự kiểm soát.



## KẾT LUẬN

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, được tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản đối với mỗi con người. Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn trong việc cải thiện sức khỏe con người, chất lượng cuộc sống và chất lượng giống nòi. Ngộ độc thực phẩm và các bệnh do thực phẩm kém chất lượng gây ra không chỉ gây ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe và cuộc sống của mỗi người mà còn gây thiệt hại lớn về kinh tế, là gánh nặng chi phí cho chăm sóc sức khỏe. ATTP không chỉ ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe mà còn liên quan chặt chẽ đến năng suất, hiệu quả phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội. Đảm bảo an toàn thực phẩm góp phần quan trọng thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội, xóa đói giảm nghèo và hội nhập quốc tế.

Trong quá trình hội nhập quốc tế ngày càng sâu rộng, với tư cách là thành viên bình đẳng của WTO, việc tạo ra các sản phẩm đảm bảo tiêu chuẩn ATTP là một yêu cầu có tính nguyên tắc. Chất lượng thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người, đến khả năng cạnh tranh của hàng hóa, nguồn động lực quyết định sự phát triển kinh tế - xã hội mà còn liên quan đến vấn đề văn hóa, đến an ninh chính trị xã hội và sự trường tồn của giống nòi... Do đó, nếu chỉ yêu cầu người tiêu dùng “nói không với thực phẩm không an toàn” thì vẫn chưa giải quyết triệt để vấn đề ATTP thậm chí còn là “điều không thể” trong trường hợp người tiêu dùng ở đây là những người lao động phụ thuộc vào chế độ đãi ngộ của doanh nghiệp chủ sử dụng lao động; mà nó phải được bắt đầu từ người sản xuất và người chế biến, bởi chỉ có họ mới biết rõ đâu là sản phẩm sạch và đâu là không sạch...

Đối với tỉnh Bình Dương, vấn đề ATTP cũng không nằm ngoài tình trạng chung của cả nước. Với mục tiêu phát triển về công nghiệp, công nghệ cao và phấn đấu đến năm 2020 Bình Dương sẽ là một thành phố công nghiệp thì vấn đề đặt ra là phải phát triển công nghiệp toàn diện, bền vững theo hướng CNH,

HDH. Mà một trong các điều kiện tiên quyết để thực hiện mục tiêu này là bảo đảm nguồn nhân lực, trong đó có vấn đề về sức khỏe người lao động phụ thuộc hàng ngày vào mỗi bữa ăn mà công ty cung cấp cho người lao động của mình.

Trong hội nhập quốc tế, Bình Dương càng cần tuân thủ các cam kết quốc tế; đồng thời chủ động xây dựng và vận dụng các luật lệ, quy tắc quốc tế; áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế trong sản xuất, chế biến; tăng cường tuyên truyền, quảng bá tiềm năng, lợi thế của mình để thu hút đầu tư và phát triển...

Trong những năm qua, nhà nước và các cơ quan chức năng của tỉnh Bình Dương đã có nhiều giải pháp nhằm nâng cao an toàn vệ sinh thực phẩm cũng như tạo hành lang pháp lý để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Tuy nhiên, việc kiểm tra, kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm hiện nay vẫn còn gặp nhiều khó khăn và bất cập cả về con người lẫn phương tiện giám định đồng bộ thực phẩm.

Để không ngừng nâng cao chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm, cần không ngừng mở rộng và nâng cao hiệu quả của công tác tuyên truyền cho mọi tầng lớp nhân dân trong tỉnh về ý nghĩa của an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sức khỏe con người. Bên cạnh đó, các cơ quan chức năng như Y tế, Thú y, Bảo vệ thực vật, Quản lý Thị trường của tỉnh Bình Dương cần tăng cường kiểm tra, kiên quyết và triệt để hơn trong việc xử lý các trường hợp vi phạm và cố ý vi phạm. Các cấp có thẩm quyền cũng cần ban hành các chế tài pháp lý để xử phạt nghiêm khắc đối với các trường hợp sản xuất, vận chuyển, buôn bán, chế biến vi phạm các qui định về an toàn vệ sinh thực phẩm tùy theo mức độ cụ thể. Có như vậy chúng ta mới bảo vệ được sức khỏe con người về trước mắt và lâu dài.

Luận văn đã đi sâu phân tích, đánh giá “*Pháp luật an toàn vệ sinh thực phẩm lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp từ thực tiễn tỉnh Bình Dương*”. Với mong muốn cung cấp những kiến thức lý luận và thực tiễn trong việc thi hành pháp luật về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp hiện nay được hoàn thiện hơn. Tuy nhiên, do thời gian và nguồn lực nghiên cứu có hạn, kết quả nghiên cứu khó tránh khỏi những thiếu sót nhất

định. Vì vậy, học viên rất mong nhận được sự góp ý, bổ sung của quý thầy, cô giáo, các nhà khoa học để luận văn được hoàn thiện hơn.

## DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

2. Nhị Anh (2013), *Những vụ bê bối sữa chấn động thế giới*, <http://vietnamnet.vn/vn/kinh-doanh/134867/nhung-vu-be-boi-sua-chan-dong-the-gioi.html>, ngày cập nhật 09/08/2013.
3. Bộ Công Thương (2012), *Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 5/10/2012 quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công thương*, Hà Nội.
4. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2011), *Thông tư số 54/2011/TT-BNNPTNT ngày 3/8/2011 yêu cầu năng lực phòng thử nghiệm về chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản và muối*, Hà Nội.
5. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2011), *Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 3/8/2011 kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản*, Hà Nội.
6. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2011), *Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn*, Hà Nội.
7. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2011), *Thông tư số 75/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về đăng ký và xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn*, Hà Nội.
8. Bộ Nông Nghiệp Phát triển Nông thôn (2011), *Thông tư số 76/2011/TT-BNNPTNT ngày 3/11/2011 quy định danh mục các loại thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng hấp thụ tối đa cho phép đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*, Hà Nội.
9. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2012), *Thông tư số 02/2012/TT-BNNPTNT ngày 9/1/2012 ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc*

gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước mắm, sản phẩm thủy sản dạng mắm và thủy sản khô dùng làm thực phẩm, Hà Nội.

10. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2012), *Thông tư số 33/2012/TT-BNNPTNT* ngày 20/7/2012 quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm, Hà Nội.
11. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2012), *Thông tư số 34/2012/TT-BNNPTNT* ngày 20/7/2012 quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng gia cầm ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm, Hà Nội.
12. Bộ Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn (2013), *Thông tư số 07/2013/TT-BNNPTNT* ngày 22/1/2013 ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế, Hà Nội.
13. Bộ Y Tế (2011), *Thông tư số 13/2011/TT-BYT* ngày 31/3/2011 hướng dẫn phân tuyến các nhiệm vụ, chỉ tiêu kiểm nghiệm và quy trình kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành y tế, Hà Nội.
14. Bộ Y tế (2011), *Thông tư số 14/2011/TT-BYT* ngày 1/4/2011 hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, Hà Nội.
15. Bộ Y Tế (2011), *Thông tư số 17/2011/TT-BYT* ngày 17/5/2011 ban hành quy định mức giới hạn nhiễm phóng xạ trong thực phẩm, Hà Nội.
16. Bộ Y tế (2011), *Thông tư số 18/2011/TT-BYT* ngày 30/5/2011 ban hành các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, Hà Nội.
17. Bộ Y tế (2011), *Thông tư số 28/2011/TT-BYT* ngày 24/6/2011 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của *Thông tư số 13/2010/TT-BYT* ngày

- 12/5/2010 hướng dẫn quản lý bộ xét nghiệm nhanh thực phẩm, Hà Nội.*
18. Bộ Y tế (2012), *Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 1/3/2012 ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, Hà Nội.*
  19. Bộ Y Tế (2012), *Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, Hà Nội.*
  20. Bộ Y Tế (2012), *Thông tư số 16/2012/TT-BYT ngày 22/10/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế, Hà Nội.*
  21. Bộ Y tế (2012), *Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 9/11/2012 hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, Hà Nội.*
  22. Bộ Y Tế (2012), *Thông tư số 26/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 quy định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế, Hà Nội.*
  23. Bộ Y tế (2012), *Thông tư số 30/2012/TT- BYT ngày 5/12/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, Hà Nội.*
  24. Bộ Y tế (2013), *Thông tư số 08/2013/TT-BYT ngày 13/3/2013 hướng dẫn về quảng cáo thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế, Hà Nội.*
  25. Chính phủ (2012), *Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, Hà Nội.*
  26. Chính phủ (2012) *Nghị định số 91/2012/NĐ-CP ngày 8/11/2012 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, Hà Nội.*

27. Chính phủ (2013), *Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm thay thế Nghị định 91/2012/NĐ-CP*, Hà Nội.
28. Cục An toàn thực phẩm (2013), *Tài liệu hội nghị tổng kết chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm*, Hà Nội.
29. Cục An toàn thực phẩm (2014), *Tài liệu hội nghị tổng kết chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm*, Hà Nội.
30. Nguyễn Văn Cương (Chủ nhiệm) (2016), *Báo cáo tổng hợp kết quả dự án điều tra cơ bản “Thực trạng thi hành pháp luật an toàn thực phẩm và vai trò của các cơ quan bảo vệ pháp luật”*, Viện Khoa học pháp lý, Bộ tư pháp.
31. Đặng Công Hiến (2010), *Tội vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong Luật hình sự Việt Nam*, Luận văn thạc sĩ Luật học, Khoa Luật – Đại học Quốc gia Hà Nội.
32. Nguyễn Khắc Trung Kiên (2012), *Pháp luật về an toàn thực phẩm từ thực tiễn kiểm dịch động vật kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y tại thành phố Hồ Chí Minh*, Luận văn thạc sĩ Luật học, Khoa Luật – Viện Khoa học xã hội Việt Nam, Thành phố Hồ Chí Minh.
33. Huỳnh Văn Minh (2012), *Bình Dương-quá trình phát triển công nghiệp đô thị hóa và các bài học kinh nghiệm*, Viện quy hoạch phát triển đô thị Bình Dương.
34. Quốc Hội (1999), *Bộ Luật hình sự*, Hà Nội.
35. Quốc Hội (2005), *Bộ Luật dân sự*, Hà Nội.
36. Quốc Hội (2007), *Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa*, Hà Nội.
37. Quốc Hội (2010), *Luật An toàn thực phẩm*, Hà Nội.
38. Quốc Hội (2010), *Luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng*, Hà Nội.
39. Quốc Hội (2015), *Bộ Luật dân sự*, Hà Nội.
40. Quốc Hội (2015), *Bộ Luật hình sự*, Hà Nội.
41. Hoài Thu (2016), *8 vụ thực phẩm bẩn chấn động trên thế giới*,

<http://news.zing.vn/8-vu-thuc-pham-ban-chan-dong-fren-the-gioi-post645577.html>, ngày cập nhật 28/04/2016.

42. Đỗ Tường (2015), *Cơm công nhân quá kém*, <http://thanhnien.vn/thoi-su/com-cong-nhan-qua-kem-624346.html> ngày cập nhật 28/04/2016

43. Trung tâm GTVL Bình Dương (2015), *Báo cáo công tác giới thiệu việc làm 2015*, Bình Dương.

44. Viện Kinh tế Việt Nam và Viện Nghiên cứu quản lý kinh tế Trung ương (2012), *Phân cấp quản lý trong điều kiện hội nhập kinh tế quốc tế*, Nhà xuất bản Khoa học xã hội, Hà Nội.