

THỰC TIỄN ÁP DỤNG PHÁP LUẬT VIỆT NAM HIỆN HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG

● HỒ THỊ THU HÀ

TÓM TẮT:

Trong phạm vi bài viết, tác giả phân tích thực tiễn áp dụng pháp luật hiện hành về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong sản xuất thực phẩm tươi sống.

Từ khóa: an toàn thực phẩm, vệ sinh thực phẩm, thực phẩm tươi sống.

1. Đặt vấn đề

Trong những năm gần đây, trên địa bàn các tỉnh thành của cả nước việc triển khai thi hành pháp luật về VSATTP đã được lãnh đạo các cấp, các ngành đặc biệt quan tâm, coi trọng. Các sở, ban ngành có liên quan đã có nhiều nỗ lực, cố gắng trong thực hiện chức năng quản lý Nhà nước về VSATTP. Điển hình là đã thành lập và kiện toàn Ban Chỉ đạo đảm bảo VSATTP từ cấp tỉnh đến cấp huyện, mỗi năm tổ chức các đoàn kiểm tra liên ngành, liên tuyến thanh tra, kiểm tra chất lượng VSATTP đối với các cơ sở sản xuất - kinh doanh (SXKD) thực phẩm, từng bước chấn chỉnh, khắc phục và xử lý các sai phạm. Tuy nhiên, tình hình mất vệ sinh, ATTP có thời điểm vẫn còn diễn biến phức tạp, nhất là trong SXKD thực phẩm tươi sống. Việc nghiên cứu một cách hệ thống, toàn diện cả về cơ sở lý luận và thực tiễn pháp luật về ATTP dưới góc độ Luật Kinh tế nhằm đánh giá những ưu điểm, hạn chế, đồng thời đưa ra các giải pháp góp phần hoàn thiện

pháp luật về ATTP trong SXKD TPTS là rất cần thiết và khách quan, đáp ứng yêu cầu bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe của nhân dân trong tình hình mới.

2. Thực tiễn thực thi quyền của người tiêu dùng thực phẩm tươi sống trên thực tế

Nhìn chung, các quy định của pháp luật hiện hành về quyền của người tiêu dùng thực phẩm tươi sống là khá phù hợp. Tuy nhiên, vấn đề đảm bảo an toàn thực phẩm tươi sống lại gặp nhiều bất cập, tính khả thi của các văn bản quy phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm còn chưa cao. Ở đây, tác giả muốn nhấn mạnh đến những bất cập trong quá trình thực thi quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm tươi sống. Hiện nay, công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tươi sống tại Việt Nam vẫn còn nhiều yếu kém, trong đó, công tác thông tin, giáo dục, truyền thông thay đổi hành vi sức khỏe đã có đổi mới bước đầu, đặc biệt là trong lĩnh vực y tế dự phòng và an toàn thực hiện.

Theo số liệu thống kê của Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), năm 2020, cả nước ghi nhận 139 vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) với hơn 3.000 người ngộ độc, trong đó có 30 người chết¹. Các vụ NĐTP chủ yếu xảy ra tại các khu công nghiệp, trường học có bếp ăn tập thể, sử dụng các suất ăn sẵn. Các chuyên gia lĩnh vực ATTP cảnh báo, thời tiết ở nước ta đang chuẩn bị vào hè, không khí nóng ẩm dễ làm thực phẩm hư hỏng, ôi thiu..., nguy cơ xảy ra các vụ NĐTP rất lớn, nhất là tại các bếp ăn tập thể. Nguyên nhân khác dẫn đến các vụ NĐTP là do nguyên liệu và sản phẩm có chứa độc tố; do quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm không bảo đảm; do các chất phụ gia... Đáng lo ngại hơn cả, đối với các em học sinh, nhất là lứa tuổi mẫu giáo có hệ tiêu hóa chưa hoàn thiện, cho nên dễ bị ngộ độc nếu thức ăn không bảo đảm yêu cầu ATTP. Trẻ trong độ tuổi này bị ngộ độc không chỉ ảnh hưởng sức khỏe mà có thể nguy hiểm đến tính mạng... Đồng thời, thực phẩm bẩn cũng là nguyên nhân hàng đầu gây bệnh ung thư, cụ thể chiếm tỷ lệ khoảng 35% trong tổng số các nguyên nhân². Bên cạnh đó, hàng rào pháp lý để đảm bảo VSATTP (như: Luật ATTP 2010 sửa đổi, bổ sung 2018; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP,...) còn nhiều hạn chế, nội dung điều chỉnh chưa thực sự phù hợp với quan hệ xã hội đang tồn tại, nhiều quy định còn chồng chéo, chưa phân định rõ trách nhiệm giữa các chủ thể có liên quan.

Về công tác kiểm tra, xử phạt, cơ quan chức năng đã tiến hành kiểm tra, xử phạt 99 công ty, đơn vị vi phạm về ATTP với tổng số tiền lên đến gần 6 tỷ đồng. Ngoài ra, thu hồi hàng trăm giấy phép đặc biệt liên quan đến quảng cáo các sản phẩm thực phẩm³. Riêng TP. Hồ Chí Minh, tình trạng sản xuất, kinh doanh thực phẩm từ nguyên liệu kém phẩm chất, nguyên liệu không rõ nguồn gốc, ngâm tẩm hóa chất nguy hại, khâu chế biến mất vệ sinh, nơi cung cấp thực phẩm, bảo quản thức ăn thiếu sạch sẽ không chỉ diễn ra ở các quán ăn, sạp chợ mà còn xuất hiện ở các nhà hàng, khách sạn hạng sang. Trong tháng 8/2019, Ban Quản lý ATTP đã ban hành 82 quyết định xử phạt vi phạm hành chính đối với cá nhân, tổ chức vi phạm về an toàn thực phẩm, với tổng số tiền

phạt hơn 1,1 tỷ đồng; trong đó 33 cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hết hạn trên 3 tháng, không có hồ sơ tự công bố, không nộp hồ sơ tự công bố đến cơ quan quản lý, buộc tiêu hủy tang vật vi phạm.

Trong 6 tháng đầu năm 2019, Ban Quản lý ATTP thành phố đã tổ chức kiểm tra 2.560 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phát hiện 289 cơ sở vi phạm, đã xử phạt 243 cơ sở với tổng số tiền hơn 3,1 tỷ đồng, tiếp tục xử lý 46 cơ sở. So với cùng kỳ năm 2018, tỷ lệ số cơ sở thanh tra, kiểm tra tăng 133%, tỷ lệ cơ sở vi phạm tăng 56%, số cơ sở bị xử phạt tăng 31%. Đã tiến hành đình chỉ hoạt động có thời hạn 8 cơ sở, thu hồi bản tự công bố sản phẩm 2 cơ sở; tháo gỡ quảng cáo 1 cơ sở; thu hồi, tiêu hủy 1.267 kg sản phẩm và 345 đơn vị sản phẩm và 8 loại thực phẩm không bảo đảm chất lượng⁴.

Về nguyên tắc, thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải đăng ký, công bố trước khi lưu hành. Các doanh nghiệp có quyền tự công bố chất lượng sản phẩm và cơ quan quản lý sẽ tiến hành hậu kiểm. Nếu phát hiện sẽ bị xử phạt nặng theo Nghị định số 115/2018/NĐ-CP. Được biết, trong thời gian tới, cơ quan chức năng sẽ tăng cường thanh kiểm tra, tập trung bảo đảm an toàn cho người dân ăn Tết Nguyên đán, trong đó, sẽ tập trung vào các mặt hàng tiêu thụ lớn như: bánh mứt, rượu bia, trái cây, thực phẩm tươi sống,...

Một trong những nguyên nhân cơ bản dẫn đến thực trạng trên là nhận thức về quyền và nghĩa vụ của người dân - với vai trò là người tiêu dùng thực phẩm tươi sống - còn hạn chế, dẫn đến bất cập trong thực thi quyền khiếu nại, quyền khởi kiện. Một bộ phận nhân dân chưa hình thành được ý thức và thói quen tự bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe. Ở các nước phát triển, người tiêu dùng rất quan tâm đến chất lượng thực phẩm, từ đó, tạo nên sức ép đối với nhà sản xuất và quản lý. Người tiêu dùng thực phẩm tươi sống tại Việt Nam không có nhiều sự lựa chọn, nhà sản xuất bán thứ mà họ có hơn là thứ người tiêu dùng mong muốn.

Bên cạnh đó, an toàn thực phẩm không được đảm bảo làm xâm hại quyền được an toàn, quyền được thông tin của người tiêu dùng gây ra những hậu quả cho sức khỏe, tính mạng con người. Mặc

dù thiệt hại xảy ra là có thật và nhiều trường hợp nghiêm trọng nhưng số lượng tranh chấp được giải quyết tại Tòa án vẫn rất hạn chế. Khó khăn trong chứng minh thiệt hại, khả năng được bồi thường không nên trên thực tế không có nhiều người tiêu dùng thực phẩm tự đứng ra khởi kiện để bảo vệ quyền lợi của mình.

Tóm lại, có nhiều nguyên nhân khác nhau dẫn đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm tươi sống hiện nay còn nhiều bất cập, quyền của người tiêu dùng thực phẩm tươi sống mặc dù được quy định rõ trong Luật An toàn thực phẩm nhưng lại chưa thực sự phát huy hiệu quả. Bên cạnh đó, quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm tươi sống là một hoạt động có tính chất liên ngành, để đảm bảo phối hợp tốt giữa các cơ quan là điều không dễ dàng.

3. Thực tiễn thực thi pháp luật trong đăng ký sản xuất kinh doanh thực phẩm tươi sống và tuân thủ điều kiện, tiêu chuẩn, quy chuẩn về an toàn thực phẩm

Nhìn chung, việc tuân thủ pháp luật của cá nhân, tổ chức SXKD thực phẩm đã có sự thay đổi mang tính tích cực. Nhiều cơ sở đã chủ động đăng ký và được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP. Các cơ sở kinh doanh TPTS như chợ truyền thống, siêu thị, trung tâm thương mại,... về cơ bản đã tuân thủ quy định pháp luật về điều kiện VSATTP, thực hiện việc lưu mẫu thực phẩm đúng yêu cầu. Hệ thống chuỗi thực phẩm an toàn và cửa hàng bán RAT cũng đã được xây dựng dựa trên việc kiểm soát và cấp chứng chỉ vùng đủ điều kiện sản xuất RAT, chứng chỉ VietGAP, GlobalGAP. Cùng với đó, hệ thống các phòng thí nghiệm phục vụ việc kiểm định VSATTP đã được hoàn thiện cả về số lượng và năng lực. Bên cạnh việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP, các đoàn kiểm tra liên ngành còn phối hợp trong khâu hậu kiểm nhằm đánh giá liên tục việc tuân thủ pháp luật về VSATTP của các cơ sở này. Với các cơ sở không đủ điều kiện hoặc có vi phạm nghiêm trọng, đã bị xử lý bằng hình thức đình chỉ SXKD. Việc kết hợp giữa tiền kiểm và hậu kiểm trong công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP, giấy chứng nhận vùng sản xuất RAT, chuỗi thực phẩm an toàn, điểm bán RAT đã góp

phần thay đổi nhận thức của người SXKD thực phẩm, tạo niềm tin cho người tiêu dùng. Từ đó, đã góp phần nâng cao nhận thức chấp hành các quy định về ATTP, từng bước quản lý tốt chất lượng TPTS trên địa bàn tỉnh.

Tuy nhiên, tình trạng vi phạm các quy định về VSATTP của các cơ sở SXKD thực phẩm nhỏ lẻ, đặc biệt là các cơ sở sản xuất thủ công, quy mô hộ gia đình còn diễn biến phức tạp. Các cơ sở sản xuất chưa đáp ứng điều kiện VSATTP còn cao, thậm chí tại thời điểm đăng ký đủ điều kiện nhưng trong quá trình sản xuất lại không tuân thủ.

Chẳng hạn: Tại hầu hết các chợ ở Vĩnh Long, phần lớn người tiêu dùng thường lựa chọn mua mặt hàng thịt được giết mổ ngay tại chợ. Theo quy định, điểm kinh doanh thịt gia súc, gia cầm phải có khu giết mổ, pha thịt riêng, tách biệt với nơi bán, song hầu hết các quầy hàng tại chợ không đáp ứng yêu cầu này. Thịt bày bán ngoài trời không có mái che, trên bàn bán, thậm chí trải bạt để bày bán thực phẩm ngay gần cống, rãnh thoát nước. Chỉ có rất ít các hộ kinh doanh thịt gia súc, gia cầm tự trang bị bàn gỗ, hoặc sắt, mặt bàn được bọc tôn hoặc inox; đeo gang tay bảo đảm VSATTP; số còn lại dùng bàn gỗ để bày bán, dẫn đến khó làm vệ sinh sau khi bán hàng; một số thương nhân chỉ có kệ gỗ cách mặt đất khoảng 20 cm. Đối với các hộ kinh doanh rau, củ, quả tươi thường chỉ có các kệ kê bằng gỗ, hộp xốp, hoặc trải bạt. Kết quả khảo sát cho thấy, một bộ phận không nhỏ các thương nhân kinh doanh thực phẩm tại các chợ hiểu biết rất hạn chế về các quy định pháp luật về VSATTP; chưa qua tập huấn và cấp giấy chứng nhận về tập huấn kiến thức VSATTP và chưa thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

Bình Dương hiện có 106 chợ truyền thống, tỷ trọng cung cấp hàng hóa chiếm bình quân khoảng 70% nhu cầu tiêu dùng của người dân trên địa bàn tỉnh. Tuy nhiên, không khó để nhìn thấy những rủi ro về ATVSTP tại một số chợ trên địa bàn tỉnh. Phổ biến nhất là tình trạng thực phẩm tươi sống bày bán la liệt không có tủ bảo quản, tại nhiều chợ vẫn còn tình trạng thực phẩm đã nấu chín bày cạnh thực phẩm tươi sống. Cùng với đó, hàng hóa được bày bán lẫn lộn giữa hàng tiêu dùng, hàng thực phẩm chế biến, thực phẩm tươi sống, hàng quần áo thời trang... rất khó khăn trong

kiểm soát về nguồn gốc, chất lượng. Công tác vệ sinh môi trường cũng rất đáng lo ngại. Xuất phát từ nhu cầu của người tiêu dùng là muốn mua những loại gia cầm, hải sản đã được làm sạch nên hầu hết người bán đều đáp ứng ngay tại điểm bán. Chỉ cần vài vật dụng sơ sài như tấm bìa cũ, khăn lau, một chiếc dao, kéo... người bán đã có thể nhanh chóng giết mổ các loại gia cầm, hải sản cho khách hàng tại chỗ. Chị Tâm, tiểu thương bán cá tại chợ Bình Điền, phường Phú Hòa, TP. Thủ Đức Một, cho biết việc làm sạch cá hay gia cầm tại chợ tất nhiên không bảo đảm vệ sinh vì diện tích chật hẹp, nước dùng tiết kiệm, lượng hàng bán ra tương đối nhiều và đông người qua lại. Nhưng nếu không làm thì hầu như cá hay gà, vịt không ai mua vì khách hàng bây giờ đều ngại giết mổ tại nhà. Chính tâm lý, nhu cầu của khách đã vô tình gây ra nhiễm bẩn cho thực phẩm của mình cũng như ô nhiễm môi trường khu vực chợ, tiềm ẩn nguy cơ lây lan dịch bệnh.

Bên cạnh việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, một trong những yêu cầu quan trọng thuộc khâu hậu kiểm với cơ sở SXKD TPTS là công bố tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm. Hiện, Việt Nam đã ban hành rất nhiều tiêu chuẩn quốc gia liên quan đến lĩnh vực quản lý VSATTP. Các tiêu chuẩn này là cơ sở để doanh nghiệp thực phẩm công bố chất lượng sản phẩm. Mỗi sản phẩm thực phẩm trước khi cung cấp ra thị trường đều phải bảo đảm an toàn với NTD và tuân theo tiêu chuẩn đã công bố. Mặc dù việc công bố chất lượng sản phẩm về cơ bản đã được các doanh nghiệp thực phẩm tuân thủ, song thực tế không ít sản phẩm không bảo đảm VSATTP theo chất lượng đã công bố, gây tổn hại hoặc có nguy cơ gây tổn hại nghiêm trọng đến sức khỏe, tính mạng NTD (thịt heo chứa chất tạo nạc, rau Trung Quốc đội lốt “rau an toàn”...).

Công tác quản lý, kiểm tra và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với các cơ sở SXKD TPTS trong những năm qua được quan tâm thực hiện. Tuy nhiên, công tác thông tin tuyên truyền về việc chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trên các phương tiện thông tin chưa được quan tâm đúng mức. Người dân cũng như các ban ngành có liên quan chưa có đầy đủ thông tin về các cơ sở đảm bảo và chưa đảm bảo về ATTP.

Các cơ sở không đạt điều kiện đảm bảo ATTP, không duy trì được điều kiện đảm bảo ATTP (xuống hạng nhiều lần), cần thiết phải được công khai trên trang thông tin của đơn vị quản lý để răn đe và đánh vào thương hiệu, vừa thúc đẩy doanh nghiệp hoàn thiện các điều kiện về ATTP, vừa giúp người dân tiếp cận và lựa chọn tốt hơn sản phẩm an toàn đối với mình.

4. Thực tiễn thi hành pháp luật trong công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát và xử lý hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm tươi sống nhằm đảm bảo quyền lợi người tiêu dùng

Theo số liệu của Cục An toàn thực phẩm tổng hợp báo cáo của 63 tỉnh thành phố, trong năm 2015, tổng số đoàn thanh tra, kiểm tra là 22.952, tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra là 351.416, số cơ sở vi phạm bị xử lý là 13.780. Năm 2016, tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra là 462.218, số cơ sở vi phạm bị xử lý là 18.587. Năm 2017, tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra là 625.060, số cơ sở vi phạm bị xử lý là 32.579. Năm 2018, tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra là 673.490, số cơ sở vi phạm bị xử lý là 41.229 cơ sở.

Vi phạm trong quá trình vận chuyển, bày bán thịt gia súc, gia cầm vẫn diễn ra khá phổ biến: Hiện có 3.067/4.736 chợ đã quy hoạch khu vực bán thịt gia súc, gia cầm (chiếm 64,76%); 505 chợ đang triển khai quy hoạch; 1.164 chợ chưa triển khai quy hoạch khu vực riêng. Nhìn chung, hạ tầng còn kém, phân định các khu bán hàng chưa rõ ràng, ở nhiều chợ bị môi trường ô nhiễm; nơi bày bán, sơ chế thực phẩm cơ bản không bảo đảm vệ sinh, nguồn gốc thực phẩm không rõ ràng, chưa kiểm soát được chất lượng thực phẩm, đặc biệt đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống;... Hầu hết các chợ đều chưa được trang bị các thiết bị kiểm tra nhanh các loại thực phẩm, đội ngũ cán bộ kiểm tra chuyên ngành hạn chế về số lượng và chuyên môn nên việc kiểm soát kinh doanh thực phẩm tại các chợ còn gặp rất nhiều khó khăn. Thịt gia súc, gia cầm thường được bán tươi ngoài chợ, dụng cụ chứa đựng bày bán không bảo đảm vệ sinh; kiểm soát nguồn gốc sản phẩm hầu như không được thực hiện; việc kiểm soát chất lượng chỉ dựa vào bằng chứng là dấu kiểm soát giết mổ trên thân thịt...

Như vậy, trong thời gian vừa qua, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đã được các Bộ, ngành, Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố đặc biệt quan tâm, đã chỉ đạo các cấp, các ngành từ Trung ương đến địa phương xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, tăng cường công tác tuyên truyền giáo dục ý thức người dân nghiêm túc thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm; bên cạnh đó triển khai thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm theo đúng chỉ đạo của Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm. Công tác thanh tra, kiểm tra hậu kiểm về an toàn thực phẩm được triển khai đồng bộ, quyết liệt từ Trung ương tới địa phương với sự vào cuộc của các cấp, các ngành có chức năng liên quan như: Y tế, Nông nghiệp, Công Thương, Công an, Ủy ban Mặt trận tổ quốc Việt Nam... Năng lực của các Đoàn thanh tra kiểm tra được nâng lên, đã kịp thời phát hiện, ngăn chặn và xử lý các trường hợp vi phạm đúng quy định. Đặc biệt là triển khai công tác hậu kiểm về ATTP thực hiện phương thức quản lý của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm đã được Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương và Ủy ban nhân dân các cấp triển khai thực hiện.

Tuy nhiên, bên cạnh kết quả đã đạt được, việc xử phạt vi phạm hành chính còn nhiều bất cập:

- Mặc dù số lượng các vụ việc vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP được phát hiện và xử lý ngày càng nhiều hơn, những so với số lượng thực tế các vi phạm xảy ra vẫn còn khá ít;

- Công tác xử phạt vi phạm hành chính về ATTP chưa được quan tâm thực hiện triệt để ở cấp cơ sở. Việc thí điểm thực hiện thanh tra chuyên ATTP tại các huyện, quận, thị xã, thành phố thuộc tỉnh và xã, phường, thị trấn thuộc huyện, quận, thị xã, thành phố của 9 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương mới đang từng bước được triển khai, còn nhiều khó khăn, bất cập, chông chéo, không thống nhất về thẩm quyền xử phạt.

- Việc xử lý các trường hợp vi phạm trên thực tế còn chưa nghiêm khắc, các nguyên tắc trong xử phạt vi phạm hành chính chưa được áp dụng triệt để, thẩm quyền xử phạt của lực lượng thanh tra còn hạn chế, các chế tài áp dụng đối với các vi phạm trong lĩnh vực này còn nhẹ, trong khi hậu quả của hành vi vi phạm để lại rất nặng nề. Trong khi đó, đối tượng vi phạm quá nhiều, hoạt động không tập trung, tính chất buôn bán nhỏ nhặt, người vi phạm có trình độ hiểu biết về pháp luật không cao,... cũng là những khó khăn trong việc xử phạt vi phạm hành chính về ATTP ■

TÀI LIỆU TRÍCH DẪN:

¹ Tuyền, T. (2021). Lại chuyện an toàn thực phẩm học đường. Truy cập ngày 31/5/2021, từ <https://nhandan.vn/cung-suy-ngam/lai-chuyen-an-toan-thuc-pham-hoc-duong-643559/>.

² Hùng, P.M. (2016). Cần nhận thức đầy đủ vệ sinh an toàn thực phẩm. Tạp chí Tuyên giáo, (6), tr. 73.

³ Giang, H. (2018). Năm 2018 có hơn 2000 người trên cả nước bị ngộ độc thực phẩm. Truy cập ngày 31/5/2021, từ <https://baomoi.com/nam-2018-co-hon-2000-nguoi-tren-ca-nuoc-bi-ngo-doc-thuc-pham/c/28562338.epi>.

⁴ Đông, Đ. (2019). Tăng cường công tác kiểm tra, xử lý vi phạm an toàn thực phẩm. truy cập 31/5/2021, từ <https://nhandan.vn/tin-chung1/tang-cuong-cong-tac-kiem-tra-xu-ly-vi-pham-an-toan-thuc-pham-371794/>.

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Chính phủ (2018). *Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý Nhà nước của Bộ Y tế.*

2. Chính phủ (2018). *Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm.*

3. Chính phủ (2018). *Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm.*
4. Đồng, Đ. (2019). Tăng cường công tác kiểm tra, xử lý vi phạm an toàn thực phẩm. truy cập 31/5/2021, từ <https://nhandan.vn/tin-chung1/tang-cuong-cong-tac-kiem-tra-xu-ly-vi-pham-an-toan-thuc-pham-371794/>.
5. Giang, H. (2018). Năm 2018 có hơn 2000 người trên cả nước bị ngộ độc thực phẩm. Truy cập ngày 31/5/2021, từ <https://baomoi.com/nam-2018-co-hon-2000-nguoi-tren-ca-nuoc-bi-ngu-do-c-thuc-pham/c/28562338.epi>.
6. Hùng, P.M. (2016). Cần nhận thức đầy đủ vệ sinh an toàn thực phẩm. *Tạp chí Tuyên giáo*, (6), tr. 73.
7. Quốc hội (2019). *Luật an toàn thực phẩm 2010 sửa đổi, bổ sung 2018.*
8. Tuyến, T. (2021). Lại chuyện an toàn thực phẩm học đường. Truy cập ngày 31/5/2021, từ <https://nhandan.vn/cung-suy-ngam/lai-chuyen-an-toan-thuc-pham-hoc-duong-643559/>.

Ngày nhận bài: 6/4/2021

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 6/5/2021

Ngày chấp nhận đăng bài: 26/5/2021

Thông tin tác giả:

HỒ THỊ THU HÀ

Lớp Cao học Luật Kinh tế Khóa 1

Trường Đại học Ngân hàng TP. Hồ Chí Minh

THE PRACTICAL IMPLEMENTATION OF VIETNAM'S FOOD SAFETY REGULATIONS IN THE PRODUCTION OF FRESH FOOD

● Master's student. **HO THI THU HA**
Economic Law Class
Banking University of Ho Chi Minh City

ABSTRACT:

This paper analyzes the practical implementation of current Vietnam's food safety regulations in the production of fresh food.

Keywords: food safety, food hygiene, fresh food.