

## *Sản xuất nông sản sạch, an toàn: Nâng chất lượng, tạo niềm tin*

### **Bài 1: Thực phẩm an toàn: Tìm không khó!**

MỸ THANH - MINH HUYỀN

Trong vài năm gần đây, kinh doanh thực phẩm sạch, an toàn có xu hướng phát triển nhanh do nhu cầu của người tiêu dùng tăng. Tại TP Cần Thơ, ngoài các siêu thị và trung tâm phân phối, đã có nhiều doanh nghiệp, hợp tác xã tự đầu tư cửa hàng, hình thành mạng lưới liên kết, tổ chức kinh doanh thực phẩm sạch, an toàn. Điều này tạo thuận lợi cho người tiêu dùng, song cũng đặt ra yêu cầu nhà sản xuất và kinh doanh phải xây dựng niềm tin về chất lượng nông sản và đảm bảo hài hòa lợi ích của các tác nhân tham gia chuỗi giá trị.

#### **Bài 1: Thực phẩm an toàn: Tìm không khó!**

Trước thực trạng thực phẩm bẩn tràn lan tiềm ẩn nguy cơ gây hại đến sức khỏe, nhiều người dân TP Cần Thơ sẵn sàng chi trả cao hơn với mong muốn có được nguồn thực phẩm sạch phục vụ cho bữa ăn gia đình. Với việc ngày càng nhiều đơn vị doanh nghiệp, nhất là kênh phân phối hiện đại tham gia cung ứng, người tiêu dùng đã dễ dàng hơn trong việc chọn mua sản phẩm sạch, an toàn.



*Khách hàng mua nông sản đạt chứng nhận VietGAP tại Cửa hàng thực phẩm tiện lợi Satra (Satrafoods) đường Nguyễn Văn Cừ, quận Ninh Kiều. Ảnh: MỸ THANH*

## **Thay đổi thói quen tiêu dùng**

Khảo sát nhu cầu tiêu dùng của các bà nội trợ trong thời gian gần đây cho thấy, thay vì thường xuyên đi chợ như trước đây, nay rất nhiều người tìm đến siêu thị hoặc các cửa hàng chuyên doanh thực phẩm sạch, an toàn. Chị Lê Thu Hồng ở phường An Bình, quận Ninh Kiều, cho biết: “Mỗi ngày, gia đình tôi chi khoảng 30.000 - 40.000 đồng để mua rau, củ sạch. So với giá ở chợ, giá rau, củ, trái cây tại cửa hàng tiện ích, siêu thị có cao hơn, nhưng bù lại là cảm giác yên tâm khi sử dụng”.

Từ năm 2016, TP Cần Thơ đã xây dựng một số điểm bán sản phẩm nông nghiệp sạch, an toàn tại các chợ Tân An, Xuân Khánh, An Bình, Trung tâm Thương mại Cái Khế, Shop 42 (quận Ninh Kiều) và chợ An Thới (quận Bình Thủy) gồm ba nhóm chính: sản phẩm trồng trọt (củ cải mầm, rau muống, rau dền, cải xanh, mồng tơi, hẹ, hành lá, dưa các loại); sản phẩm chăn nuôi (thịt heo, thịt trâu bò, thịt gà, trứng gia cầm); sản phẩm thủy sản (cá, tôm, ếch) và các sản phẩm chế biến (tàu hũ ky, khô cá tra, chả cá thác lát...).

Chị Nguyễn Ngọc Nguyên ngụ phường Thới Bình, quận Ninh Kiều, cho biết: “Tôi chọn mua nông sản thực phẩm tại các điểm bán nông sản sạch. Bởi, tôi xem đây là địa chỉ đáng tin cậy để mua nguyên liệu chế biến những bữa cơm ngon miệng và an toàn cho gia đình. Được biết, nguồn nguyên liệu cung ứng cho các điểm bán hàng này được lấy từ những hợp tác xã, tổ hợp tác đã được chứng nhận sản phẩm nông nghiệp an toàn nên tôi cũng yên tâm hơn”.

Xây dựng những điểm bán nông sản sạch, an toàn được xem là động thái tích cực của TP Cần Thơ trong việc góp phần thay đổi thói quen tiêu dùng. Đồng thời, làm cầu nối đưa những sản phẩm nông sản, thực phẩm an toàn của các hợp tác xã, tổ hợp tác trên địa bàn đến với người tiêu dùng. Đặc biệt, tháng 8-2017, TP Cần Thơ lần đầu tiên tổ chức Hội chợ Nông sản sạch và an toàn TP Cần Thơ. Hội chợ thu hút trên 300 đơn vị, gian hàng của các doanh nghiệp, các tỉnh, thành phố... tham gia trưng bày, giới thiệu các sản phẩm đặc sản vùng miền, nông sản sạch Organic, VietGAP, GlobalGAP...

Ông Nguyễn Minh Phương, Giám đốc Công ty TNHH MTV Minh Đức Thành, quận Thốt Nốt, chia sẻ: Tại hội chợ Nông sản sạch và an toàn, những sản phẩm do công ty trưng bày như khô cá lóc một nắng, khô cá tra một nắng, khô cá tra thái vụn, khô cá tra thái vụn sấy chín ăn liền được nhiều khách hàng quan tâm. Đây cũng là cơ hội để công ty giới thiệu đến khách hàng quy trình sản xuất khép kín từ khâu nguyên liệu đầu vào đến đầu ra của sản phẩm.

Theo Trung tâm Xúc tiến Đầu tư-Thương mại và Hội chợ Triển lãm thành phố, Hội chợ Nông sản sạch và an toàn TP Cần Thơ đã nhận được sự quan tâm và phản hồi tích cực từ người tiêu dùng. Kết quả có trên 20.000 lượt người tham quan, mua sắm và có 50 hợp đồng hợp tác cung ứng nông sản sạch an toàn được ký kết.

Ông Đoàn Văn Hóa ngụ phường Phú Thứ, quận Cái Răng, đề xuất: Từ việc tổ chức Hội chợ, ngành chức năng thành phố cần xây dựng một khu chợ chuyên về nông sản sạch, an toàn và họp chợ mỗi tuần 1 lần. Như vậy, vừa có thể hình thành điểm đến mua sắm tin cậy mà còn giúp người tiêu dùng có cơ hội tiếp xúc trực tiếp với người làm ra nông sản sạch.

### **Đa dạng kênh phân phối**

Trên địa bàn TP Cần Thơ hiện có 18 siêu thị, trung tâm thương mại; 107 chợ truyền thống, 24 cửa hàng tiện ích Vinmart+, 10 cửa hàng Satrafood, 5 cửa hàng Co.op Food, 3 hợp tác xã và 461 cơ sở sản xuất, kinh doanh, cung ứng các loại sản phẩm nông lâm, thủy sản đảm bảo an toàn thực phẩm. Từ đó, tạo tâm lý yên tâm hơn cho người dân khi bỏ tiền ra mua những mặt hàng có xuất xứ rõ ràng, đặc biệt là những sản phẩm thuộc ngành hàng thực phẩm đáp ứng tiêu chí tươi, sạch.



*Người tiêu dùng chọn mua nông sản sạch của Công ty VinEco (thuộc Tập đoàn Vingroup) tại Hội chợ Nông sản sạch và an toàn TP Cần Thơ.*

*Ảnh: MINH HUYỀN*



Hệ thống siêu thị Co.opmart, Saigon Co.op là một trong những nhà phân phối đầu tiên tham gia vào quá trình sản xuất và bao tiêu những mặt hàng nông sản đạt chuẩn VietGAP tại TP Cần Thơ. Theo ông Phạm Nhật Trường, Phó Giám đốc Phòng Kinh doanh Hệ thống siêu thị Co.opmart, mặt hàng nông sản là nhóm hàng nhạy cảm do yếu tố thời vụ, có đặc tính khó bảo quản và đòi hỏi yếu tố vệ sinh an toàn thực phẩm.

Saigon Co.op luôn đặt yêu cầu nhà sản xuất, hộ nông dân phải đảm bảo quy trình sản xuất đạt tiêu chuẩn an toàn, cải tiến chất lượng, bao bì mẫu mã, kết hợp việc áp dụng khoa học kỹ thuật cao vào sản xuất và công nghệ xử lý sau thu hoạch để có các sản phẩm đạt chất lượng tốt nhất, có giá trị dinh dưỡng cao, tốt cho sức khỏe.

Sản phẩm đưa vào kinh doanh tại hệ thống phải đảm bảo được sản xuất theo qui trình đạt tiêu chuẩn an toàn, được các cơ quan chức năng cấp chứng nhận. Cụ thể: rau quả an toàn hoặc đạt tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP, Organic... Đồng thời, đáp ứng các tiêu chí chất lượng đảm bảo an toàn thực phẩm về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, hàm lượng nitrat, kim loại nặng, vi sinh vật... trong hạn mức cho phép, an toàn đối với sức khỏe con người.

Hiện nay, các cửa hàng kinh doanh thực phẩm sạch của các doanh nghiệp, siêu thị ngày càng đa dạng sản phẩm nhằm mang đến nhiều lựa chọn hơn cho khách hàng. Ông Trần Văn Bắc, Phó Tổng giám đốc SATRA, cho biết: Với tiêu chí “Hàng tận gốc, tươi mỗi ngày”, hiện chuỗi cửa hàng Satrafoods kinh doanh khoảng 4.000 mặt hàng/cửa hàng, chủ yếu là các loại thực phẩm và nhu yếu phẩm cần thiết cho bữa ăn hàng ngày như: rau củ quả, thịt heo, thủy hải sản, đường, dầu ăn, gạo, trứng...

Trong đó, có 70-80% rau củ quả và 100% thịt heo đạt tiêu chuẩn VietGAP. Đặc biệt, các cửa hàng tại TP Cần Thơ còn có quầy hàng kinh doanh đặc sản của các địa phương vùng ĐBSCL; các loại rau, củ, quả an toàn như bầu, bí, mướp, rau lang, rau muống... do các hợp tác xã của TP Cần Thơ sản xuất, cung cấp”.

Theo ông Nguyễn Minh Hải, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản TP Cần Thơ: Đối với mặt hàng rau, củ, quả, thịt gia súc, gia cầm, người tiêu dùng có xu hướng ưa chuộng và tìm mua những sản phẩm có xuất xứ rõ ràng; được nuôi trồng, sơ chế và chế biến đạt tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO... Còn đối với mặt hàng thực phẩm chế biến, người tiêu dùng chọn những sản phẩm có uy tín, thương hiệu, bao bì đẹp, thông tin về sản phẩm rõ ràng.

Nguồn gốc xuất xứ, chất lượng của từng loại thực phẩm là vấn đề quan tâm hàng đầu của người tiêu dùng. Hay nói cách khác, xu hướng tiêu dùng hiện đại là hướng

tới những sản phẩm sạch, an toàn. Tuy nhiên, nhằm đưa thị trường nông sản sạch và an toàn phát triển bền vững, các tác nhân tham gia chuỗi giá trị cần phải đảm bảo chất lượng sản phẩm và quảng bá nhiều hơn để tiếp cận người tiêu dùng.<sup>1</sup>

## **Bài 2: Đảm bảo chất lượng, tăng cường quảng bá**