ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH TẾ VÀ QUẢN TRỊ KINH DOANH

TRẦN THỊ HẢI YẾN

QUẢN LÝ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI THỊT LỢN TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN ĐẠI TỪ, TỈNH THÁI NGUYÊN

LUẬN VĂN THẠC SĨ THEO ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG

Chuyên ngành: QUẢN LÝ KINH TẾ

THÁI NGUYÊN - 2017

ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH TẾ VÀ QUẢN TRỊ KINH DOANH

TRẦN THỊ HẢI YẾN

QUẢN LÝ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI THỊT LỢN TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN ĐẠI TỪ, TỈNH THÁI NGUYÊN

Chuyên ngành: Quản lý kinh tế
Mã số: 60.34.04.10

LUẬN VĂN THẠC SĨ THEO ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG

Người hướng dẫn khoa học: PGS.TS. Trần Đình Thao

THÁI NGUYÊN - 2017

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan rằng, số liệu và kết quả nghiên cứu trong luận văn ***"Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thịt lợn trên địa bàn huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên"*** *là trung thực, là kết quả nghiên cứu của riêng tôi.*

Tôi xin cam đoan mọi sự giúp đỡ cho việc thực hiện luận văn này đã được cảm ơn và các thông tin trích dẫn trong luận văn này đã được ghi rõ nguồn gốc.

Thái Nguyên, tháng 04 năm 2017

Tác giả luận văn

Trần Thị Hải Yến

LỜI CẢM ƠN

*Trong quá trình thực hiện đề tài: **"Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thịt lợn trên địa bàn huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên"**, tôi đã nhận được sự hướng dẫn, giúp đỡ, động viên của nhiều tập thể và cá nhân. Tôi xin được bày tỏ sự cảm ơn sâu sắc nhất tới các tập thể và cá nhân đã tạo điều kiện giúp đỡ tôi trong học tập và nghiên cứu.*

Trước hết tôi xin trân trọng cảm ơn Trường Đại học Kinh tế và Quản trị Kinh doanh Thái Nguyên, Khoa sau Đại học Trường Đại học Kinh tế và Quản trị Kinh doanh Thái Nguyên là cơ sở đào tạo Thạc sỹ. Cùng sự giúp đỡ tận tình của các Thầy, Cô Khoa sau Đại học đã tạo mọi điều kiện thuận lợi cho tôi trong suốt thời gian học tập, nghiên cứu và hoàn thành luận văn.

*Đặc biệt tôi xin bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc nhất tới thầy giáo **PGS.TS Trần Đình Thao - Trưởng Khoa Kinh tế & Phát triển nông thôn, Học viện Nông nghiệp Việt Nam** đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ tôi trong suốt quá trình thực tập và hoàn thiện đề tài.*

Qua đây tôi xin gửi lời cảm ơn tới văn phòng UBND huyện Đại Từ, trạm Thú Y huyện Đại Từ và trung tâm y tế dự phòng huyện Đại Từ, phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Đại Từ đã tạo điều kiện giúp đỡ tôi về nguồn tư liệu phục vụ cho việc thực hiện đề tài.

Cuối cùng tôi xin bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc tới gia đình, bạn bè đã động viên giúp đỡ tôi trong suốt quá trình học tập và nghiên cứu luận văn.

Thái Nguyên, tháng 04 năm 2017

Tác giả

Trần Thị Hải Yến

MỤC LỤC

LỜI CAM ĐOAN i
LỜI CẢM ƠN ii
MỤC LỤC..... iii
DANH MỤC VIẾT TẮT vi
DANH MỤC CÁC BẢNG.....vii
DANH MỤC CÁC HÌNH..... viii
MỞ ĐẦU 1
1. Tính cấp thiết của đề tài 1
2. Mục tiêu nghiên cứu.....2
3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu.....3
4. Ý nghĩa khoa học của đề tài 3
5. Bố cục của luận văn 4
Chương 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN VÀ THỰC TIỄN VỀ QUẢN LÝ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI THỊT LỢN 5
1.1. Cơ sở lý luận 5
1.1.1. Một số lý luận về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm.....5
1.1.2. Vai trò, trách nhiệm của quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm 10
1.1.4. Nội dung, công cụ và phương pháp quản lý VSATTP đối với thịt lợn 23
1.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến công tác quản lý VSATTP.....24
1.2.1. Chính sách, pháp luật làm hành lang pháp lý cho hoạt động VSATTP.....24
1.2.2. Nguồn nhân lực làm công tác Quản lý nhà nước về VSATTP 24
1.2.3. Ý thức chấp hành pháp luật của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm.....25
1.2.4. Ý thức của người tiêu dùng.....26
1.3. Cơ sở thực tiễn 26
1.3.1. Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm trên thế giới 26
1.3.2. Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm tại Việt Nam 28
1.3.3. Một số bài học kinh nghiệm vận dụng về vấn đề ATVSTP 30
Chương 2: PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU 32

2.1. Câu hỏi nghiên cứu 32
2.2. Phương pháp nghiên cứu.....32
2.2.1. Khung phân tích của đề tài.....32
2.2.2. Phương pháp thu thập số liệu, thông tin 34
2.2.3. Phương pháp xử lý, tổng hợp thông tin.....36
2.2.4. Phương pháp phân tích thông tin 36
2.2.4.2. Phương pháp thống kê mô tả.....36
2.2.4.3. Phương pháp thống kê so sánh.....37
2.3. Hệ thống các chỉ tiêu nghiên cứu.....38
2.4. Hệ thống tiêu chuẩn VSATTP đối với thịt lợn 39
Chương 3: KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU.....41
3.1. Đặc điểm địa bàn nghiên cứu.....41
3.1.1. Điều kiện tự nhiên.....41
3.1.2. Điều kiện kinh tế - văn hóa xã hội 42
3.2. Thực trạng quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thịt lợn trên địa bàn huyện Đại Từ.....45
3.2.1. Thực trạng xây dựng, ban hành, triển khai và thực hiện văn bản pháp luật về Vệ sinh an toàn thực phẩm.....46
3.2.2. Thực trạng tổ chức thực hiện quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện Đại Từ.....50
3.2.3. Thực trạng thanh tra, kiểm tra và việc xử lý vi phạm đối với vệ sinh an toàn thực phẩm.....59
3.2.4. Thực trạng đào tạo, tập huấn, tuyên truyền, phổ biến kiến thức và cấp chứng nhận VSATTP trên địa bàn huyện Đại Từ.....64
3.2.5. Thực trạng cơ sở vật chất, nguồn vốn phục vụ quản lý VSATTP 69
3.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến quản lý VSATTP liên quan đến thịt lợn trên địa bàn huyện Đại Từ.....70
3.3.1. Cơ chế chính sách, tài chính trong quản lý nhà nước về VSATTP 70
3.3.2. Các yếu tố về tổ chức bộ máy quản lý, trình độ, năng lực, phẩm chất đạo đức của cán bộ quản lý.....71

3.3.3. Nhận thức, tầm nhìn của người tiêu dùng về VSATTP 73
3.3.4. Sự gia tăng nhanh chóng của các trang trại, hộ chăn nuôi lợn, cơ sở giết mổ, kinh doanh thực phẩm từ lợn và các chợ truyền thống 74
3.4. Những thành công và tồn tại chủ yếu 75
3.4.1. Những thành công 75
3.4.2. Một số hạn chế, tồn tại chủ yếu 76
3.5. Nguyên nhân cơ bản 78
3.5.1. Nguyên nhân khách quan 78
3.5.2. Nguyên nhân chủ quan 79
Chương 4: MỘT SỐ GIẢI PHÁP TĂNG CƯỜNG QUẢN LÝ VỀ VSATTP ĐỐI VỚI THỊT LỢN 81
4.1. Định hướng tăng cường quản lý VSATTP đối với thịt lợn trên địa bàn huyện Đại Từ 81
4.1.1. Mục tiêu 81
4.1.2. Phương hướng hoạt động 82
4.2. Các giải pháp 83
4.2.1. Căn cứ đưa ra giải pháp 83
4.2.2. Một số giải pháp 85
4.3. Kiến nghị 88
4.3.1. Kiến nghị đối với Ban chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm 88
4.3.2. Về phía người chăn nuôi, giết mổ, thương lái 89
4.3.3. Về phía người tiêu dùng 89
4.3.4. Đối với cơ quan truyền thông, hội bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, các hội khoa học và kỹ thuật có liên quan 90
KẾT LUẬN 91
TÀI LIỆU THAM KHẢO 93
PHẦN PHỤ LỤC 95

DANH MỤC VIẾT TẮT

ATTP	:	An toàn thực phẩm
BCĐ	:	Ban chỉ đạo
CLVSATTP	:	Chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm
NĐTP	:	Ngộ độc thực phẩm
NN&PTNN	:	Nông nghiệp và phát triển nông thôn
NTD	:	Người tiêu dùng
QLNN	:	Quản lý nhà nước
TAĐP	:	Thức ăn đường phố
TCQG	:	Tiêu chuẩn Quốc gia
TTYT	:	Trung tâm y tế
UBND	:	Ủy ban nhân dân
VSATTP	:	Vệ sinh an toàn thực phẩm

DANH MỤC CÁC BẢNG

Bảng 1.1. Tình hình ngộ độc thực phẩm ở một số nước 27
Bảng 1.1: Đặc điểm mẫu nghiên cứu 34
Bảng 2.1. Yêu cầu cảm quan, các chỉ tiêu lý hóa của thịt lợn tươi 39
Bảng 2.2. Yêu cầu về các chỉ tiêu lý hoá 39
Bảng 2.3. Chỉ tiêu dư lượng các kim loại nặng, vi sinh vật, thuốc thú và ký sinh trùng của thịt lợn được quy định 40
Bảng 3.1: Tình hình sử dụng đất đai của huyện Đại Từ năm 2015 42
Bảng 3.2: Tình hình dân số và lao động huyện Đại Từ giai đoạn 2014 - 2016 43
Bảng 3.3: Giá trị sản xuất huyện Đại Từ giai đoạn 2014 - 2016 44
Bảng 3.4: Tổng hợp các chính sách về Quản lý VSATTP trên địa bàn huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên 47
Bảng 3.5: Mức độ rõ ràng của các văn bản pháp luật so với quy định của Nhà nước 48
Bảng 3.6: Mức độ cập nhật của các văn bản trong giai đoạn từ năm 2014 - 2016 50
Bảng 3.7: Trình độ chuyên môn của cán bộ làm công tác Quản lý về VSATTP huyện Đại Từ 57
Bảng 3.8: Kết quả thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm pháp luật về ATTP (2014 - 2016) 60
Bảng 3.9: Tình hình xét nghiệm VSATTP huyện Đại Từ 60
Bảng 3.10: Tình hình đào tạo tập huấn kiến thức VSATTP huyện Đại Từ giai đoạn 2014 - 2016 65
Bảng 3.11: Kết quả tuyên truyền, tập huấn của cơ quan quản lý nhà nước về VSATTP trên địa huyện Đại Từ giai đoạn 2014 - 2016 66
Bảng 3.12: Thực trạng cấp giấy chứng nhận về VSATTP trên địa bàn huyện Đại Từ giai đoạn 2014 - 2106 67
Bảng 3.13: Tình hình trang thiết bị phục vụ quản lý nhà nước về ATVSTP 69
Bảng 3.14: Đánh giá năng lực cán bộ quản lý 72

DANH MỤC CÁC HÌNH

Sơ đồ 1.1: Hệ thống chính sách pháp luật.....24
Sơ đồ 2.1: Khung phân tích hoạt động quản lý VSATTP đối với thịt lợn trên địa bàn huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên 33
Sơ đồ 3.1: Hệ thống QLNN về VSATTP theo chiều dọc 52
Sơ đồ 3.2: Mạng lưới quản lý VSATTP cấp tỉnh.....53
Sơ đồ 3.3: Bộ máy quản lý nhà nước về VSATTP tỉnh Thái Nguyên.....55

Hình 3.1: Đặc điểm địa bàn huyện Đại Từ 41

Biểu đồ 3.1: Mức độ đầy đủ của các văn bản pháp luật vệ VSATTP 49
Biểu đồ 3.2: Đánh giá của người chăn nuôi, giết mổ, thương lái, chế biến, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm từ thịt lợn về công tác quản lý nhà nước về VSATTP 57
Biểu đồ 3.3: Đánh giá hiệu quả sử dụng các phương pháp.....58
Biểu đồ 3.4: Mức độ sai phạm Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2016 61
Biểu đồ 3.5: Hình thức thông báo trước khi đến kiểm tra tại cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.....62
Đồ thị 3.1: Thực trạng hiểu biết về kiến thức VSATTP trên địa bàn huyện Đại Từ..... 74