

RAU AN TOÀN VÀ MỘT SỐ VẤN ĐỀ VỀ SẢN XUẤT RAU AN TOÀN

Trần Đăng Hòa, Trần Đăng Khoa, Lê Khắc Phúc*

Trong những năm gần đây việc sản xuất rau, quả tươi an toàn đã được nhiều địa phương quan tâm đầu tư nghiên cứu và phát triển. Tuy nhiên việc sản xuất rau an toàn chưa đáp ứng được nhu cầu ngày càng tăng của xã hội (Lưu Thanh Đức Hải, 2008). Trong khi rau sản xuất hiện nay chủ yếu theo phương thức truyền thống và do nông dân tự quyết định về quy trình kỹ thuật canh tác như: lựa chọn đất sản xuất, nước tưới, bón phân, phòng trừ sâu bệnh; sản phẩm chưa được kiểm tra, giám sát chất lượng trước khi đưa ra thị trường tiêu thụ dẫn đến nhiều trường hợp bị ngộ độc do sử dụng rau, mất lòng tin của người tiêu dùng (Bùi Thị Gia, 2007; Trung Đức, 2008). Sản xuất rau, quả tươi an toàn theo hướng thực hành nông nghiệp tốt VietGAP dựa trên nguyên tắc ngăn ngừa và hạn chế rủi ro từ các mối nguy cơ ô nhiễm ảnh hưởng đến sự an toàn, chất lượng sản phẩm rau, quả, môi trường, sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội của người lao động trong sản xuất, thu hoạch và xử lý sau thu hoạch là việc làm thực sự cần thiết trong tình hình hiện nay.

1. Rau an toàn

Những sản phẩm rau tươi (gồm các loại rau ăn củ, lá, thân, hoa và quả) có chất lượng đúng như đặc tính giống của nó, hàm lượng các chất độc, mức độ nhiễm các sinh vật gây hại ở dưới mức tiêu chuẩn cho phép, đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng và môi trường thì được coi là rau đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, gọi tắt là “rau an toàn” (Theo WHO).

Yêu cầu chất lượng của rau an toàn bao gồm (Đào Duy Tâm, 2006; Phú Trọng, 2007):

Về hình thái: sản phẩm phải được thu hoạch đúng thời điểm, đúng yêu cầu của từng loại rau, đúng độ chín kỹ thuật (hay thương phẩm), không dập nát, hư thối, không lẫn tạp, không sâu bệnh và có bao gói thích hợp.

Về nội chất: phải đảm bảo quy định đạt dưới mức cho phép cho từng loại rau về dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, hàm lượng nitrat (NO_3), hàm lượng một số kim loại nặng như thủy ngân (Hg), chì (Pb), asen (As), cadimi (Cd), đồng (Cu)..., mức độ nhiễm các vi sinh vật gây bệnh và ký sinh đường ruột như *E. coli*, *Salmonella*, trứng giun sán...

Nói cách khác, rau an toàn là rau không dập nát, hư hỏng, không có đất, bụi bám quanh, không chứa các sản phẩm hóa học độc hại, hàm lượng

* Khoa Nông học, Trường Đại học Nông Lâm Huế.

nitrat, kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cũng như các vi sinh vật gây hại phải được hạn chế theo tiêu chuẩn an toàn và được trồng trên các vùng đất và nguồn nước tưới không ô nhiễm kim loại nặng, canh tác theo quy trình tổng hợp, hạn chế được sử dụng phân bón và thuốc bảo vệ thực vật hóa học ở mức độ tối thiểu cho phép.

2. Nguyên nhân rau không an toàn

Hiện nay sản xuất rau trên diện rộng thường không sạch, không an toàn. Có một số nguyên nhân chính trong sản xuất dẫn đến rau không an toàn như sau (Phú Trọng, 2007; Nguyễn Lâm Dũng, 2010):

Trồng trên các vùng đất ô nhiễm kim loại nặng, sử dụng nước ở các nguồn sông ngòi, rãnh nước, nước ngầm ô nhiễm tưới trực tiếp trên rau.

Dùng các loại thuốc hóa học trừ sâu bệnh, cỏ dại độc hại, ngoài danh mục cho phép sử dụng trên rau, dùng quá nồng độ, liều lượng và không có thời gian cách ly trước khi thu hoạch.

Dùng nhiều phân đạm vô cơ dẫn đến tình trạng tích lũy nitrat với hàm lượng cao trong rau, dùng các phân bón ngoài danh mục cho phép.

Dùng phân tươi, nước tiểu, phân người và gia súc chưa ủ, chưa xử lý để bón cho rau dẫn đến việc nhiễm vi sinh vật, ký sinh trùng gây bệnh.

Thu hoạch chưa đúng kỹ thuật, chưa có sơ chế đóng gói, vận chuyển và bảo quản không tốt dẫn đến dập nát, hư hỏng, lẫn tạp.

3. Cơ sở pháp lý về sản xuất, kinh doanh rau an toàn

Quy hoạch, phát triển sản xuất và tiêu thụ rau an toàn dựa trên một số căn cứ pháp lý như sau:

- Quyết định số 19/2005/QĐ-BNN ngày 24/3/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (NN&PTNN) về việc ban hành Danh mục thuốc bảo vệ thực vật sử dụng cho cây rau.

- Quyết định số 106/2007/QĐ-BNN ngày 28/12/2007 của Bộ NN&PTNT ban hành Quy định về quản lý sản xuất và kinh doanh rau an toàn.

- Quyết định 23/QĐ-BNN ngày 8/1/2008 về việc Đính chính Quyết định 106/2007/QĐ-BNN ngày 28/12/2007 của Bộ trưởng Bộ NN&PTNT.

- Quyết định số 107/2008/QĐ-TTg ngày 30/7/2008 của Thủ tướng Chính phủ về một số chính sách hỗ trợ phát triển sản xuất, chế biến, tiêu thụ rau, quả, chè an toàn đến 2015.

Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN ngày 15/10/2008 ban hành Quy định quản lý sản xuất, kinh doanh rau, quả và chè an toàn.

Quyết định số 379/2008/QĐ-BNN-KHCN ngày 28/1/2008 ban hành Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi an toàn.

Quyết định số 84/2008/QĐ-BNN ngày 28/7/2008 ban hành Quy chế chứng nhận Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn

- Thông tư số 59/2009/TT-BNNPTNT ngày 9/9/2009 hướng dẫn thực hiện một số điều của Quyết định số 107/2008/QĐ-TTg ngày 30/7/2008 của Thủ tướng Chính phủ về một số chính sách hỗ trợ phát triển sản xuất, chế biến, tiêu thụ rau, quả, chè an toàn đến 2015.

Thông tư số 75/2009/TT-BNNPTNT ngày 2/12/2009 ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất nông sản.

3. Điều kiện sản xuất rau an toàn

Để đảm bảo sản phẩm rau an toàn, trong sản xuất cần phải tuyệt đối tuân thủ theo các quy định sản xuất rau an toàn đã được ban hành, phải vận dụng cụ thể cho từng loại rau, từng điều kiện thực tế của địa phương. Một số yêu cầu chính trong sản xuất rau an toàn.

- Về đất trồng: Có quy hoạch vùng sản xuất xa khu công nghiệp, khu dân cư tập trung, bệnh viện, nghĩa trang để không bị ảnh hưởng các chất thải, không nhiễm các hóa chất độc hại cho con người và môi trường.

Về nước tưới: Có nguồn nước tưới không bị ô nhiễm các chất độc hại, chỉ dùng các nước giếng khoan đã qua xử lý, nước từ các sông hồ không bị ô nhiễm; tuyệt đối không sử dụng trực tiếp nước thải từ khu công nghiệp, bệnh viện, khu dân cư, nước ao tù đọng, nước gần nghĩa trang để tưới rau.

Về phân bón: Phải có quy trình bón phân cụ thể cho từng loại rau, chỉ dùng phân xanh, phân chuồng đã ủ hoai mục, sử dụng hợp lý về số lượng các loại phân hữu cơ, vô cơ, tăng cường sử dụng phân hữu cơ vi sinh và phân vi sinh để thay thế phân vô cơ; không sử dụng phân hữu cơ (phân bắc, phân chuồng, phân rác...) còn tươi, không sử dụng phân đạm hóa học quá mức, hạn chế sử dụng các chất kích thích và điều hòa sinh trưởng cây trồng; đặc biệt đối với rau ăn lá phải kết thúc bón phân trước thu hoạch 15-20 ngày.

Về phòng trừ dịch hại: Phải áp dụng phương pháp quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) trên nguyên tắc hạn chế thấp nhất sự thiệt hại do dịch hại gây ra, đạt hiệu quả kinh tế cao, ít độc cho con người và không gây ô nhiễm môi trường. Phải có quy trình IPM từ khâu làm đất cho đến thu hoạch, bảo quản cho từng loại rau, trong đó tập trung vào việc lựa chọn giống rau tốt, chống chịu sâu bệnh, xử lý hạt giống và cây giống trước khi gieo trồng. Cần sử dụng các biện pháp canh tác hợp lý để tiêu diệt dịch hại và hạn chế thấp nhất các điều kiện phát sinh dịch hại trên rau. Chú ý thực hiện chế độ luân canh, xen canh, vệ sinh đồng ruộng... để giảm sự gây hại của dịch hại. Chú trọng biện pháp bảo vệ và sử dụng thiên địch trong việc khống chế dịch hại rau.

- Về sử dụng thuốc hóa học: Chỉ sử dụng thuốc có trong danh mục cho phép sử dụng trên rau khi cần thiết, chú trọng việc sử dụng các loại thuốc có nguồn gốc sinh học, thảo mộc, có độ độc thấp, nhanh phân hủy, ít ảnh hưởng đến sinh vật có ích trên đồng ruộng. Bảo đảm thời gian cách ly trước thu hoạch đúng theo chỉ dẫn của từng loại thuốc. Tuyệt đối không được dùng các loại thuốc cấm và hạn chế sử dụng ở Việt Nam, không sử dụng các loại thuốc có nguồn gốc không rõ ràng, quá hạn sử dụng; không được ủ rau tươi bằng các hóa chất bảo vệ thực vật. Thường xuyên kiểm tra việc sử dụng thuốc hóa học bảo vệ thực vật trong quy trình sản xuất và dư lượng hóa chất có trong rau. Các chỉ tiêu phân tích dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phải tiến hành tại các phòng thí nghiệm đạt chuẩn.

Về thu hoạch, sơ chế và đóng gói: Phải thu hoạch đúng thời gian theo quy định của từng loại rau. Không để sản phẩm rau sau khi thu hoạch tiếp xúc trực tiếp với đất và hạn chế để qua đêm. Các dụng cụ, thùng chứa, bao bì đóng gói sản phẩm rau phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm. Cần xây dựng nhà xưởng và công trình phục vụ cho việc gieo trồng, xử lý, đóng gói, bảo quản. Sử dụng nước sạch, đảm bảo tiêu chuẩn để rửa và sơ chế rau. Phải có hệ thống xử lý rác thải và hệ thống thoát nước nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm đến vùng sản xuất và nguồn nước.

Về bảo quản và vận chuyển rau tươi: Chỉ sử dụng các loại hóa chất, chế phẩm, màng sập cho phép trong quá trình xử lý sau thu hoạch. Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm. Phương tiện vận chuyển được làm sạch trước khi xếp thùng chứa sản phẩm. Thường xuyên khử trùng kho và phương tiện vận chuyển.

4. Công nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn

Theo Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN và Quyết định số 84/2008/QĐ-BNN để được công nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn hoặc rau an toàn theo hướng VietGAP thì nhà sản xuất gửi hồ sơ đăng ký đề nghị cấp giấy chứng nhận về Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nơi sản xuất, hồ sơ gồm: 1) Đơn đăng ký chứng nhận đủ điều kiện sản xuất và sơ chế rau, quả an toàn; 2) Các bản kê khai điều kiện sản xuất, sơ chế rau, quả an toàn.

Đoàn thẩm định của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tiến hành kiểm tra hồ sơ và thực địa; khi cần thiết thì lấy mẫu đất, nước để phân tích; lập biên bản thẩm định có xác nhận của đại diện đoàn thẩm định và nhà sản xuất. Nếu đảm bảo điều kiện theo quy định thì đoàn thẩm định đề nghị Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất và sơ chế. Trường hợp nhà sản xuất chỉ sơ chế rau, quả thì cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện sơ chế rau, quả an toàn.

5. Kết luận

Hiện nay các vùng sản xuất rau đang có nhiều nguy cơ dẫn đến mất an toàn thực phẩm. Các quy định của quy trình kỹ thuật sản xuất bị vi phạm phổ biến do ý thức của người sản xuất, thiếu sự thường xuyên giám sát của cơ quan quản lý.

Nâng cao nhận thức của người sản xuất đối với sản phẩm sản xuất ra, tăng cường giám sát, kiểm tra quy trình sản xuất và chất lượng sản phẩm rau an toàn là cần thiết. Mặt khác cần làm tốt việc đăng ký và chứng nhận sản xuất rau an toàn cho các hộ, nhóm hộ sản xuất để khẳng định trách nhiệm của họ và truy nguyên nguồn gốc đối với sản phẩm sản xuất ra.

T Đ H - T Đ K - L K P

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Lâm Dũng (2010). "Rau để ăn phải là rau sạch". *Thông tin Khoa học và Công nghệ Vĩnh Phúc*, 2: 23-25.
2. Trung Đức (2008). "Rau an toàn - vấn đề cấp bách". *Tạp chí Thông tin và Phát triển*, 4 (19): 32-34.
3. Bùi Thị Gia (2007). "Tình hình thực hiện quy trình sản xuất rau an toàn ở Vân Nội, huyện Đông Anh, ngoại thành Hà Nội" *Tạp chí Khoa học kỹ thuật nông nghiệp*, 5: 86-91.
4. Lưu Thanh Đức Hải (2008). "Hiệu quả sản xuất-tiêu thụ và giải pháp phát triển thị trường rau an toàn trên địa bàn đồng bằng sông Cửu Long" *Quản lý kinh tế*, 22:16-23.
5. Đào Duy Tâm (2006). "Sản xuất và tiêu dùng rau sạch ở thành phố Hà Nội". *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, 2: 17-21.
6. Phú Trọng (2007). "Rau an toàn và điều kiện sản xuất rau an toàn" *Bản tin Khoa học và Công nghệ Hà Giang*, 3: 21-23.

TÓM TẮT

Trong những năm gần đây việc sản xuất rau, quả tươi an toàn đã được nhiều địa phương quan tâm đầu tư nghiên cứu và phát triển. Tuy nhiên việc sản xuất rau an toàn chưa đáp ứng được nhu cầu ngày càng tăng của xã hội. Các vùng sản xuất rau đang có nhiều nguy cơ dẫn đến mất an toàn thực phẩm. Các quy định của quy trình kỹ thuật sản xuất bị vi phạm phổ biến do ý thức của người sản xuất, thiếu sự thường xuyên giám sát của cơ quan quản lý. Bài viết này tổng hợp các thông tin về rau an toàn và các vấn đề về sản xuất rau an toàn nhằm giúp các nhà quản lý, sản xuất, kinh doanh và tiêu thụ rau an toàn hiểu thấu đáo hơn về rau an toàn, từ đó có định hướng phát triển sản xuất, kinh doanh và tiêu thụ rau an toàn ở địa phương.

ABSTRACT

SAFE VEGETABLES AND SOME PROBLEMS ABOUT PRODUCTION SAFE VEGETABLES

In recent years, the research and development investment on the production of safe vegetables and fruits has been promoted in many places. However, the production of safe vegetables has not met the growing needs of society yet. Vegetable production areas are facing with the risk of food insecurity. Regulations of production process are frequently violated due to the weak awareness of the producers and the lack of regular monitoring of the management authorities. This article recapitulates information about safe vegetables and issues of safe vegetable production in order to help managers, producers, traders and consumers know thoroughly about safety vegetables, then to have an orientation to the development of manufacturing, trading and consumption of safe vegetables in the locality.