

# MÔ HÌNH MỘT CƠ QUAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ GIẢI PHÁP ĐỐI VỚI CHUỖI GIÁ TRỊ THỊT LỢN TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Đào Thế Anh<sup>1</sup>, Nguyễn Thị Diệu Linh<sup>2</sup>,  
Nguyễn Thị Phương<sup>2</sup>, Trương Khánh Tấn<sup>2</sup>, Hoàng Xuân Trường<sup>2</sup>

## TÓM TẮT

Với mục tiêu đánh giá thực trạng và đề xuất các giải pháp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) trong chuỗi giá trị thịt lợn tại Hồ Chí Minh, nghiên cứu điều tra các cơ quan cấp tỉnh và huyện, người sản xuất, giết mổ, kinh doanh và người tiêu dùng thịt lợn tại Hồ Chí Minh với 80 mẫu phiếu, sử dụng là bộ mẫu phiếu điều tra thiết kế sẵn. Kết quả cho thấy mô hình một cơ quan quản lý ATTP duy nhất của TP. HCM thông qua Ban Quản lý An toàn thực phẩm được xem là một điểm mới trong việc quản lý an toàn thực phẩm, tạo sự thống nhất, đồng bộ và có những giải pháp kịp thời trong việc quản lý an toàn thực phẩm. Mô hình đã thực hiện truy xuất nguồn gốc cho lợn để quản lý thịt lợn đưa vào chợ đầu mối. Việc quản lý đeo vòng cho lợn giúp công tác quản lý ATTP được nâng cao hơn. Thành phố đã có chuỗi của Vissan, Metro áp dụng tiêu chuẩn thịt mát (TCVN 12429-1:2018), kiểm soát chặt chẽ ATTP từ trang trại đến bàn ăn và được thành phố cấp chứng nhận chuỗi an toàn thực phẩm Hồ Chí Minh chiếm 17% lượng thịt lợn tiêu thụ tại thành phố.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, chuỗi giá trị thịt lợn, truy xuất nguồn gốc

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thành phố Hồ Chí Minh (TP HCM) là đô thị đặc biệt có dân số đông nhất cả nước với 8.859.688 người (Cục Thống kê thành phố Hồ Chí Minh, 2019) và cũng là nơi tiêu thụ thực phẩm lớn nhất cả nước, đặc biệt là thịt lợn. Tuy nhiên, chăn nuôi lợn chỉ đáp ứng được khoảng 15 - 20% nhu cầu thịt lợn của người dân, phần còn lại phải nhập từ các tỉnh khác như: Đồng Nai, Bà Rịa - Vũng Tàu, Long An, Tiền Giang (WB, 2018). Thịt lợn về thành phố Hồ Chí Minh được vận chuyển chủ yếu qua 2 chợ đầu mối là Bình Điền và Hóc Môn. Với khối lượng thịt lợn lớn vận chuyển về 2 chợ đầu mối thì việc quản lý nhà nước và giải pháp huy động sự tham gia của các tác nhân trong chuỗi từ khâu sản xuất đến tiêu thụ về an toàn thực phẩm là rất quan trọng. Để quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi, vai trò quản lý và kiểm soát của cơ quan nhà nước hết sức quan trọng, đặc biệt là thống nhất trong quản lý, kiểm soát và chú trọng vào một số vấn đề là: dựa trên cơ sở phân tích, đánh giá rủi ro và áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử như là một điều kiện tiên quyết để kiểm soát thành công về vấn đề an toàn thực phẩm (CASRAD, 2018). Xuất phát từ vấn đề trên, nghiên cứu này được thực hiện với mục tiêu đánh giá thực trạng và đề xuất các giải pháp góp phần nâng cao hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị thịt lợn tại TP HCM thông qua kết quả thử nghiệm mô hình Một cơ quan quản lý ATTP.

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu là các tác nhân trong chuỗi giá trị thịt lợn tại TP HCM gồm: cơ quan quản lý nhà nước (Ban Quản lý ATTP, Sở Công thương, Sở Nông

ng nghiệp và PTNT, Phòng Kinh tế huyện, UBND xã), tác nhân đầu vào, tác nhân chăn nuôi lợn, tác nhân thu gom, giết mổ, bán buôn bán lẻ và người tiêu dùng thịt lợn.

### 2.2. Phương pháp nghiên cứu

#### 2.2.1. Phương pháp thu thập thông tin, số liệu và tài liệu

Phương pháp thu thập thông tin: Các thông tin chung về thực trạng ATTP cũng như công tác quản lý nhà nước về ATTP trong chuỗi thịt lợn tại TP HCM hiện nay được thu thập từ các cơ quan ban ngành liên quan từ tỉnh đến địa phương bao gồm Ban Quản lý ATTP, Sở Công thương, Sở Nông nghiệp và PTNT, Phòng Kinh tế huyện, UBND xã và từ tài liệu thứ cấp.

Nghiên cứu sử dụng phiếu điều tra để phỏng vấn cán bộ quản lý nhà nước về ATTP chuỗi thịt lợn từ tỉnh đến xã và phỏng vấn các tác nhân trong chuỗi. Tổng số phiếu điều tra là 80 phiếu, trong đó cán bộ quản lý là 12 phiếu, tác nhân đầu vào, chăn nuôi lợn là 30 phiếu, tác nhân thu gom, giết mổ, bán buôn, bán lẻ thịt lợn là 30 phiếu và người tiêu dùng 8 phiếu.

#### 2.2.2. Phương pháp tổng hợp, phân tích

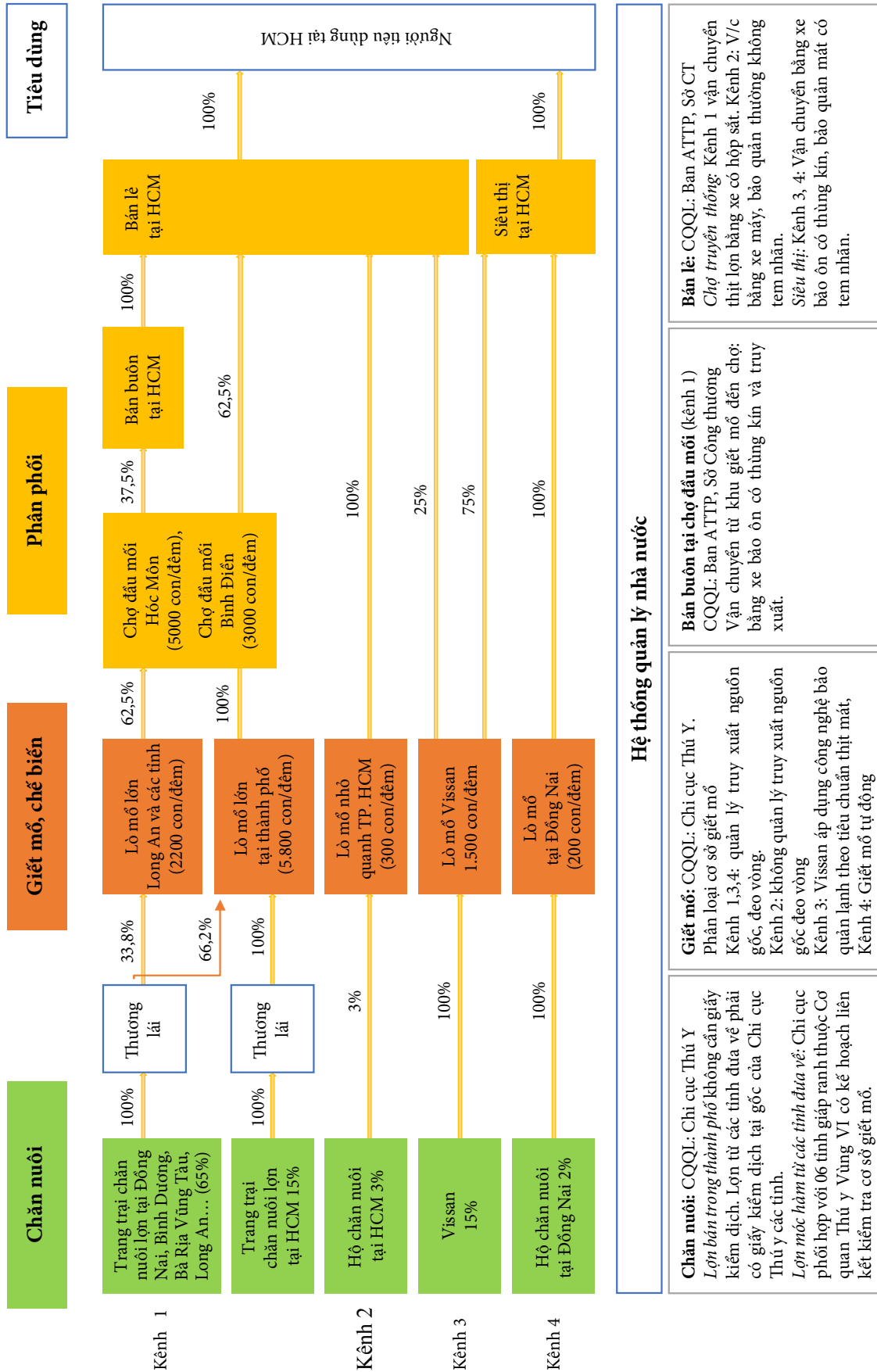
Nghiên cứu sử dụng phân tích thống kê mô tả: Các thông tin thu thập từ nghiên cứu thực địa sẽ được nhập vào bảng mẫu chuẩn để tiến hành xử lý thống kê nhằm tìm ra xu hướng, hiện trạng và xác định vấn đề. Nghiên cứu sử dụng các phương pháp tiếp cận theo chuỗi giá trị, tiếp cận phân tích thể chế quan hệ giữa khu vực nhà nước, khu vực tư nhân và thị trường.

## III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

### 3.1. Thực trạng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm chuỗi thịt lợn tại TP. HCM

#### 3.1.1. Đặc điểm chuỗi giá trị thịt lợn tại TP HCM

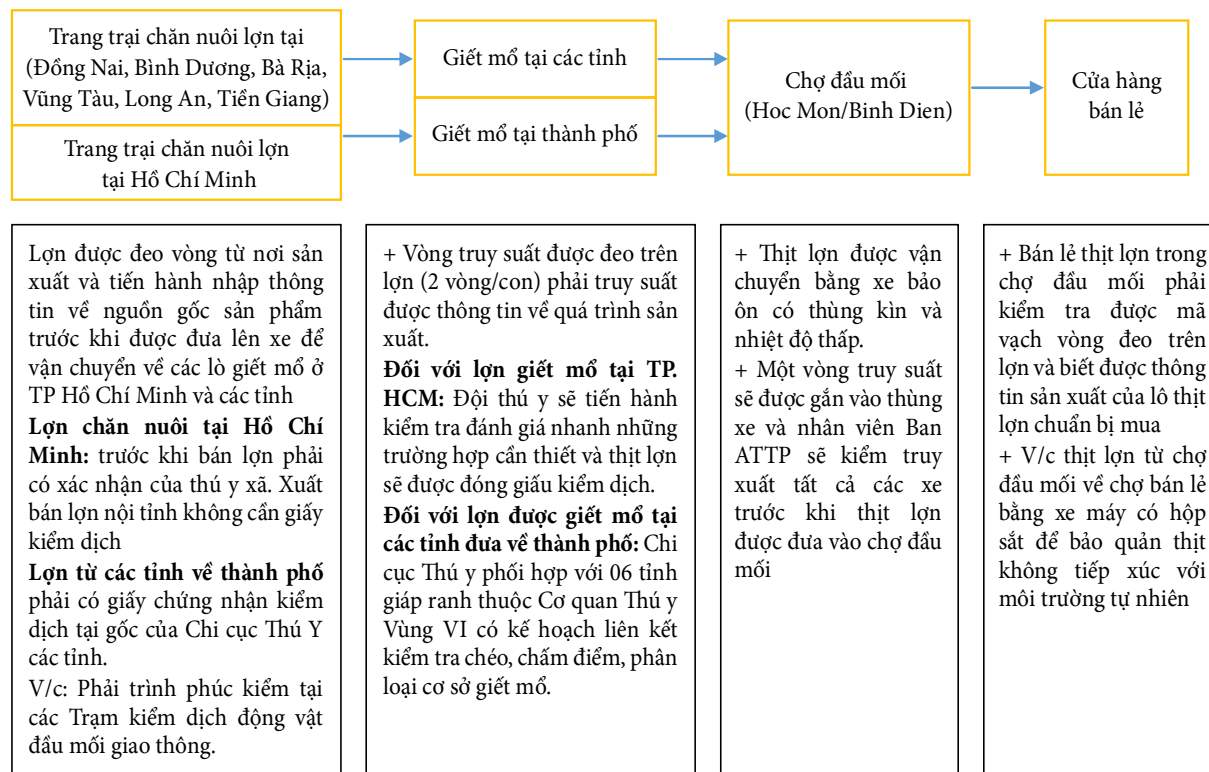
<sup>1</sup> Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam (VASS); <sup>2</sup> Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Hệ thống Nông nghiệp (CASRAD)



Hình 1. Chuỗi giá trị thịt lợn tại TP. HCM

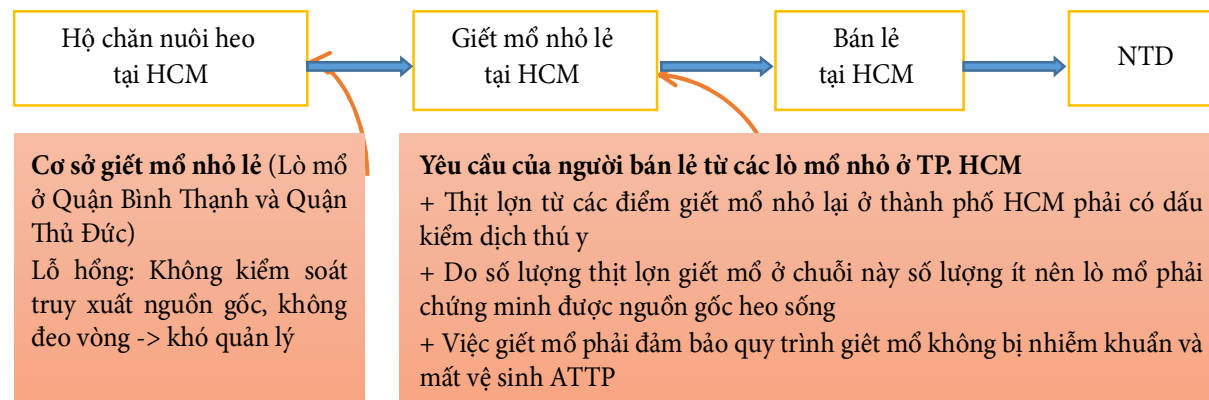
Nguồn: Số liệu điều tra của CASRAD (2018).

Kênh 1 (chiếm 80%): Trong việc quản lý thịt lợn đưa vào chợ đầu mối, thành phố đã phê duyệt đề án Quản lý, nhận diện và truy suất nguồn gốc thịt lợn (QĐ 4199/QĐ-UBND).



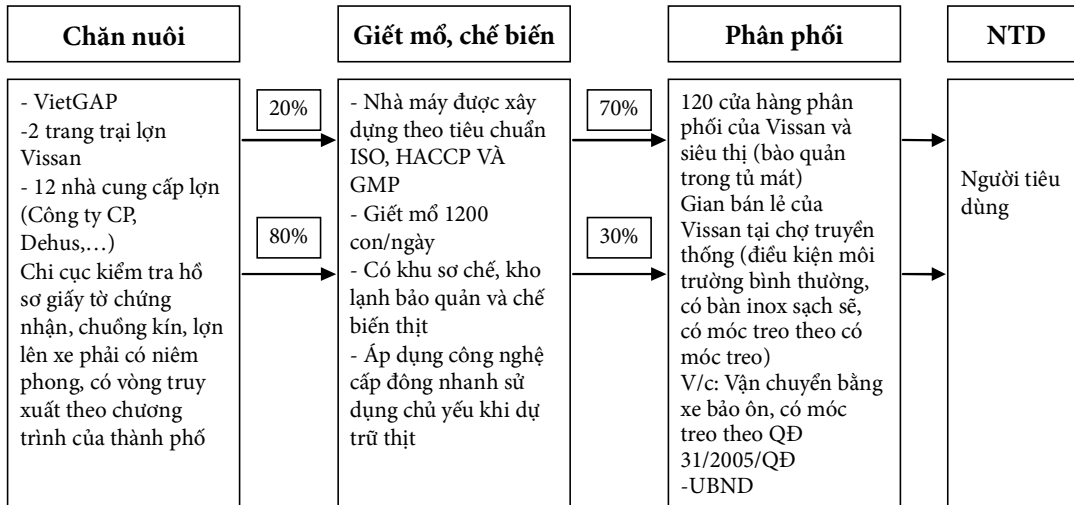
Ghi chú: Lỗ hổng: (1) Nhiều vòng đeo không được kích hoạt hoặc có kích hoạt thì thông tin cập nhật chưa đầy đủ. (2) Vòng truy xuất chỉ đến được chợ đầu mối, còn các tiểu thương bán lẻ và người tiêu dùng đều không thể kiểm tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

Kênh 2 (chiếm 3%): Chuỗi thịt lợn của cơ sở chăn nuôi, giết mổ nhỏ lẻ Hồ Chí Minh.

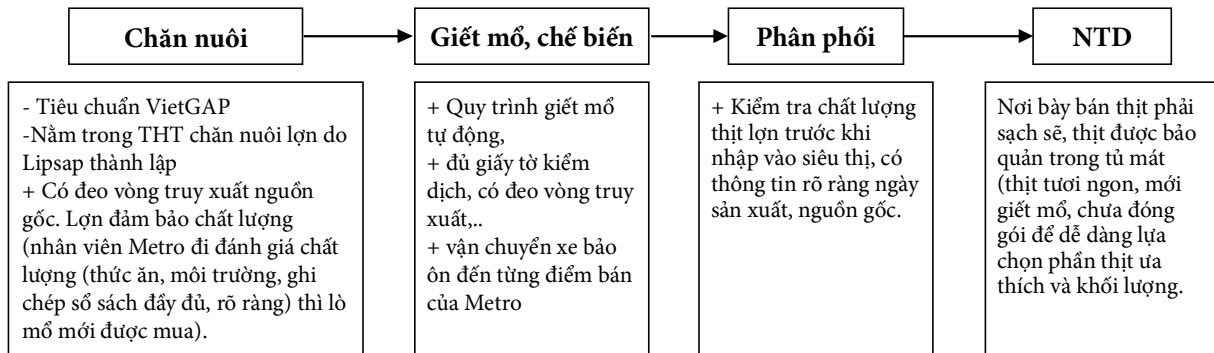


Kênh 3: Chuỗi thịt lợn Vissan cung cấp ra thị trường thịt mát, có đóng gói, tem nhãn theo tiêu chuẩn thịt mát (TCVN 12429-1:2018). Công nghệ bảo quản lạnh được áp dụng trên toàn chuỗi, từ sau giết mổ đến bán lẻ. Tại các quầy thịt của Vissan trong chợ đều có tem truy xuất nguồn gốc nhưng nó lại không được dán lên sản phẩm, nguyên nhân do:

i) 100 % người tiêu dùng tại chợ tin tưởng vào thương hiệu Vissan nên không cần đến tem truy xuất nguồn gốc; ii) Rất đông khách hàng nên việc dán tem truy xuất rất mất thời gian; iii) Việc quét mã truy xuất rất bất tiện, người tiêu dùng không sử dụng các phần mềm truy xuất thông thường mà phải dùng phần mềm chuyên biệt TE mới có thể truy xuất.



Kênh 4: Chuỗi Metro.



**3.1.2. Một số chính sách áp dụng và ban hành về quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị thịt lợn tại TP HCM**

TP HCM hiện nay đang áp dụng cả văn bản chính sách của Trung ương và thành phố cũng đã ban hành một số chính sách đặc thù phù hợp với điều kiện địa phương về quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị thịt lợn.

- Đầu vào: Ngoài việc áp dụng các chính sách của Trung ương về quản lý thức ăn chăn nuôi, khu chăn nuôi, thú y như: Nghị định số 39/2017/NĐ-CP, Nghị định số 0/2017/NĐ-CP, Quyết định số 397/QĐ-CN-MTCN thành phố đã ban hành Quyết định 122/2019/QĐ-UBND ngày 09 tháng 01 năm 2019. Hiện nay các hành vi tiềm ẩn chất cấm ít hơn vì các hình thức xử phạt cao hơn.

- Chăn nuôi: Thành phố áp dụng các chính sách của trung ương trong việc quản lý ATTP chuỗi thịt lợn như: Luật Thú y năm 2015, Quyết định số 2509/2016/QĐ-BNN-CN, Quyết định số

4653/2015/QĐ-BNN-CN, Thông tư 07/2016/TT-BNNPTNT, Thông tư 14/2016/TT-BNNPTNT, Thông tư 25/2016/TT-BNNPTNT, TT 45/2014/TT-BNNPTNT. Các văn bản quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị thịt lợn tại Hồ Chí Minh cơ bản đầy đủ mọi khía cạnh. Tuy nhiên, còn một số khó khăn: Luật Thú y 2015 có hiệu lực, bãi bỏ kiểm dịch nội tỉnh, vì thế đối với cơ sở chăn nuôi nội tỉnh không chứng minh được nguồn gốc, giờ chứng minh bằng vòng truy xuất nhưng thông tin không đầy đủ. Khi bán lợn, trên sổ quản lý dịch tễ các hộ phải khai báo với cán bộ thú y và chỉ việc ghi vào tờ giấy số lượng, ký tên vào tờ giấy. Không có giấy kiểm dịch nên xảy ra tình trạng giết mổ trái phép.

- Giết mổ, chế biến: Chi cục Thú y đã triển khai kiểm soát chặt chẽ quy trình giết mổ, điều kiện vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ thịt lợn trên địa bàn thành phố theo quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT (Quyết định 1267/QĐ-BNN-TY, Quyết định 1267/QĐ-BNN-TY, Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT).

Thực hiện việc đánh giá các cơ sở giết mổ theo thông tư 45/2014/TT-BNNPTNT. Thực hiện Quyết định số 2032/2016/QĐ-UBND TP HCM “Quy hoạch hệ thống cơ sở giết mổ gia súc”. Trên địa bàn TP HCM hiện có 6 trạm chăn nuôi thú ý kiểm soát giết mổ và 11 cơ sở giết mổ lợn tập trung.

- Phân phối: Thành phố đã áp dụng các quy định về điều kiện đảm bảo ATTP đối với các chợ, các cơ sở sản xuất kinh doanh thịt lợn của Bộ NN&PTNT và Bộ Y tế như: Thông tư 24/2014/TT-BNNPTNT, Thông tư 15/2012/TT-BYT. Ngoài ra, thành phố còn ban hành Quyết định số 4199/QĐ-UBND ngày 15/8/2016 về việc phê duyệt Đề án Quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt lợn.

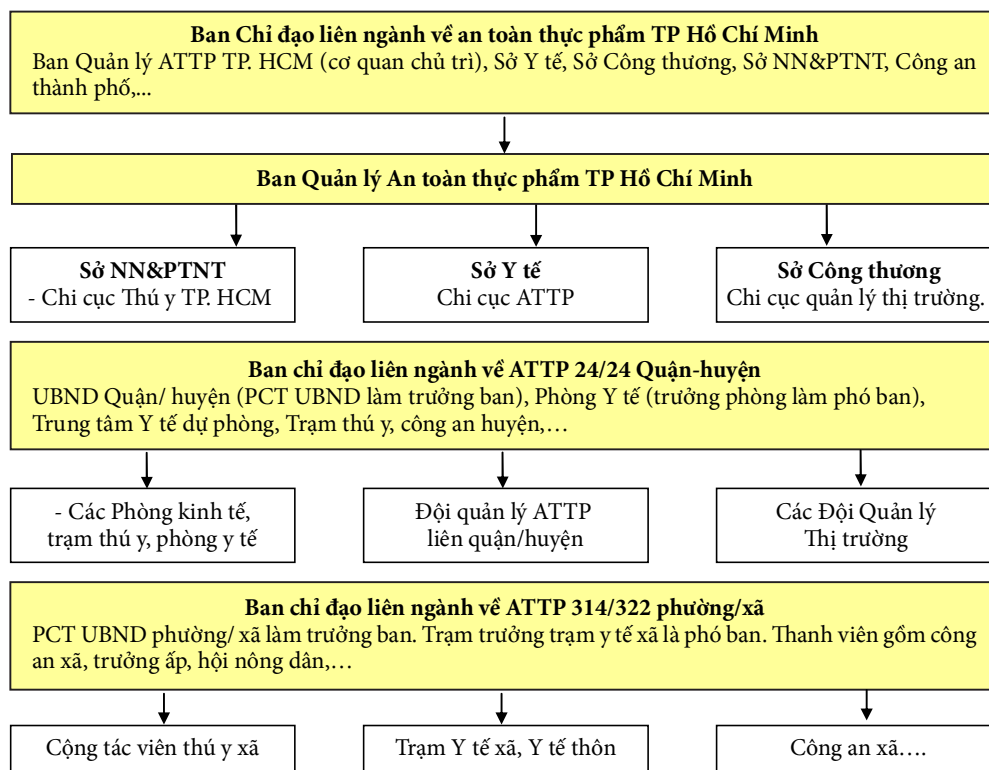
Năm 2018, Bộ Khoa học Công nghệ ban hành Tiêu chuẩn thịt mát (TCVN 12429-1:2018). Tại TP HCM đã có chuỗi Vissan áp dụng tiêu chuẩn này. Đây là hệ thống kiểm soát chặt chẽ ATTP từ trang trại đến bàn ăn được nhiều doanh nghiệp trên thế giới áp dụng. Tuy nhiên, chưa phổ biến ở Việt Nam vì áp dụng tiêu chuẩn này, doanh nghiệp phải đầu tư lớn và tốn nhiều chi phí vận hành.

Hiện nay, tại TP HCM có 2 chuỗi Vissan và Metro có chứng nhận đủ điều kiện tham gia chuỗi an toàn

thực phẩm TP HCM. Sản lượng thịt lợn tiêu thụ đạt chứng nhận chuỗi chiếm 17% so với sản lượng thịt lợn tiêu thụ tại thành phố. So với cả nước có 89 chuỗi có chứng nhận đủ điều kiện tham gia chuỗi, tỷ lệ chuỗi của TP HCM chiếm 2,24% (Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, 2018).

### 3.1.3. Mô hình quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị thịt lợn tại TP HCM

Hoạt động phối hợp liên ngành về quản lý ATTP trong chuỗi thịt lợn tại Hồ Chí Minh được thực hiện thống nhất dưới sự chỉ đạo của Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP TP HCM. Ban chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm các cấp được thành lập tới cấp xã và đang được kiện toàn theo Quyết định 1649/QĐ-UBND, gồm 57 thành viên. Trong đó Ban quản lý ATTP Hồ Chí Minh là cơ quan chủ trì, chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân TP HCM thực hiện công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố theo Quyết định 19/2018/QĐ-UBND TP HCM). Định kỳ 3 tháng 1 lần, tổng hợp tình hình báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm, Bộ Y tế, Ủy ban nhân dân thành phố về kết quả thực hiện các hoạt động quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố.



**Hình 2.** Hệ thống quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị thịt lợn tại TP. HCM (Nguồn: Số liệu điều tra CASRAD, 2018).

- Cấp thành phố: TP Hồ Chí Minh thí điểm Mô hình quản lý một cơ quan quản lý ATTP, thành lập Ban quản lý ATTP TP. HCM. Ban này được lập ra với cán bộ từ 3 Sở là Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương và Sở Y tế với mục đích thống nhất công tác quản lý ATTP về một đầu mối. Do đó, việc quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi của sản phẩm thịt lợn sau tháng 6/2017 giao cho ra cho các đơn vị như sau:

+ Chi cục chăn nuôi và thú y: Quản lý đầu vào, chăn nuôi, giết mổ. Đối với lợn sống từ các tỉnh đưa về thành phố: Yêu cầu phải có giấy chứng nhận kiểm dịch tại gốc của Chi cục Thú y các tỉnh. Trong quá trình vận chuyển phải trình phức kiểm tại các Trạm kiểm dịch động vật đầu mối giao thông. Thịt lợn tại các tỉnh đưa về thành phố: Chi cục phối hợp với 06 tỉnh giáp ranh thuộc Cơ quan Thú y Vùng VI kiểm tra cơ sở giết mổ đưa lợn vào TP HCM.

+ Ban quản lý an toàn thực phẩm: Quản lý tại khâu lưu thông, cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện tham gia chuỗi an toàn thực phẩm TP HCM. *Sở Công thương*: Quản lý các chợ, siêu thị, cửa hàng tiện ích, chợ bán lẻ về thủ tục hành chính. *Sở Y tế* cùng với Ban quản lý An toàn thực phẩm quản lý các bếp ăn tập thể, bếp ăn công nghiệp...

- Cấp Quận/ huyện: Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP có ở 24/24 Quận/huyện, có nhiệm vụ tương tự Ban chỉ đạo thành phố trong phạm vi quận/huyện và có chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng 1 lần cho Ban chỉ đạo liên ngành thành phố và UBND cấp huyện.

+ Phòng kinh tế: Tổ chức quy hoạch vùng; Theo dõi năng suất, sản lượng, tổng đàn. Khi có dịch bệnh thì Phòng Kinh tế xây dựng chương trình, kế hoạch và điều phối thực hiện.

+ Trạm Thú y: Trạm thú y huyện ngoại thành có trách nhiệm: Kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật vận chuyển trong tỉnh và kiểm soát giết mổ từ đó cấp giấy kiểm dịch; kiểm tra giấy kiểm dịch đối với thực phẩm đông lạnh nhập khẩu; kiểm tra giấy kiểm dịch; kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y của các cửa hàng kinh doanh thuốc thú y. Trạm thú y của Quận nội thành chỉ có nhiệm vụ kiểm tra sản phẩm sau kiểm dịch và có thể tiến hành kiểm dịch tại nơi đến.

+ Đội quản lý ATTP liên quận huyện: Tại chợ đầu mối: Có hệ thống 20 cán bộ thanh tra/chợ đầu mối thuộc Ban ATTP (đóng chốt tại chợ). Các chợ nhỏ lẻ có 2 - 3 người/chợ. Kiểm soát chất lượng sản phẩm: 100% kiểm tra tại chợ truyền thống, tôm cá thịt kiểm tra tại chợ đầu mối; siêu thị kiểm tra khoảng 10%.

- Cấp xã: Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP có ở 314/322 phường/xã, có nhiệm vụ tương tự Ban chỉ đạo liên ngành thành phố và cấp huyện trong phạm vi phường/xã và có chế độ báo cáo báo cáo định kỳ 3 tháng 1 lần với Ban chỉ đạo liên ngành quận/huyện và UBND cấp xã. Thành viên gồm: UBND, Thú y cơ sở, Hội nông dân, công an xã và thanh niên xung kích.

### **3.1.4. Công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm chuỗi thịt lợn trên địa bàn TP HCM**

#### **a) Công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm chuỗi thịt lợn tại TP HCM**

- Đầu vào: Việc kiểm tra chất lượng và ATTP đối với thức ăn chăn nuôi sản xuất trong nước và lưu hành trên thị trường do các Trạm thú y huyện phối hợp với các đội quản lý thị trường ở các huyện kiểm tra; nguyên liệu và thức ăn chăn nuôi nhập khẩu được kiểm tra chất lượng trước thông quan. Công tác phòng chống dịch bệnh: Dịch tả lợn Châu Phi diễn biến phức tạp trên cả nước. Để khống chế bệnh dịch tả Châu Phi, không để lây lan trên địa bàn TP Hồ Chí Minh, ngoài các biện pháp cần thiết để phòng chống dịch như khoanh vùng dịch để tiến hành tiêu độc khử trùng, tiêu hủy lợn dịch..., hiện nay TP đã lập 25 chốt kiểm dịch tạm thời các quận huyện, 7 chốt ở trung tâm thành phố để kiểm tra số lợn đưa vào thành phố tiêu thụ.

- Chăn nuôi: Chi cục kiểm tra cơ sở chăn nuôi, định kỳ kiểm tra cơ sở, kiểm dịch, lấy mẫu giám sát, Cấp giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chăn nuôi. Đối với các quận huyện ngoại thành, kiểm tra 2 - 3 tháng/lần. Các hộ được cấp sổ theo dõi dịch tễ, ghi nhật ký tiêm phòng, lấy mẫu, xuất bán lợn. Ngoài ra, trước khi bán lợn phải có xác nhận của thú y xã và đeo vòng cho lợn. Xuất bán lợn cho thành phố không cần giấy kiểm dịch, bán ngoại tỉnh thì cần giấy kiểm dịch.

- Giết mổ: Đối với nguồn lợn sống có nguồn gốc từ các tỉnh đưa về các cơ sở giết mổ trên địa bàn thành phố giết mổ: Trong quá trình kiểm soát số lợn này phải có giấy chứng nhận kiểm dịch tại gốc của Chi cục Thú y các tỉnh, trong quá trình vận chuyển phải trình phức kiểm tại các Trạm kiểm dịch động vật đầu mối giao thông, được nghỉ 6 giờ trước khi giết mổ nhằm giảm thiểu khả năng vẩy nhiễm. Hàng đêm, Chi cục bố trí cán bộ trực tiếp giám sát tại cơ sở giết mổ, định kỳ Chi cục Thú y lấy mẫu nước tiểu đối với lô lợn nhập vào cơ sở giết mổ, nếu lô lợn nhập vào cơ sở giết mổ có phát hiện chất cấm, Chi cục tiến hành tiêu hủy lô lợn; đồng thời Chi cục Thú y thành

phổ thông báo cho Chi cục Thú y các tỉnh có nguồn lợn đưa về thành phố tiêu thụ có mẫu dương tính với chất cấm, để phối hợp tăng cường kiểm tra lấy mẫu tại cơ sở chăn nuôi, xử lý cơ sở chăn nuôi vi phạm.

Đối với nguồn lợn được giết mổ tại các tỉnh đưa về thành phố tiêu thụ: Chi cục Thú y phối hợp với 06 tỉnh giáp ranh thuộc Cơ quan Thú y Vùng VI có kế hoạch liên kết kiểm tra chéo, chấm điểm, phân loại các cơ sở giết mổ phải đạt tiêu chuẩn loại B trở lên mới được đưa sản phẩm về thành phố, trong thời gian tới sẽ nâng mức phấn đấu đạt loại A mới đưa sản phẩm về TP HCM tiêu thụ. Phân loại theo Thông tư 45/2014/TT-BNNPTNT. Triển khai lấy mẫu kiểm tra, giám sát đối với sản phẩm từ các tỉnh đưa về tiêu thụ tại các Trạm kiểm dịch động vật đầu mối giao thông, các chợ đầu mối nông sản thực phẩm Bình Điền và Hóc Môn; phản hồi với các tỉnh về các sản phẩm không đạt yêu cầu để có biện pháp chấn chỉnh và nâng cao chất lượng sản phẩm.

Trước khi thịt lợn được vận chuyển ra khỏi lò mổ được kiểm tra bởi cán bộ của Ban An toàn thực phẩm: 100% thịt lợn vào chợ đầu mối đều được vận chuyển lạnh trong xe bảo ôn chuyên dụng, dịch vụ vận chuyển được cung cấp bởi lò mổ. Trước khi lợn vào chợ đầu mối, cán bộ thú y kiểm tra mã QR truy xuất nguồn gốc thịt lợn và các giấy tờ mua bán của thương lái và người chăn nuôi.

- Tiêu thụ: Trong việc quản lý thịt lợn đưa vào chợ đầu mối, UBND TP HCM đã phê duyệt Đề án Quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc cho lợn. Việc quản lý đeo vòng cho lợn giúp công tác quản lý ATTP được nâng cao hơn.

*b) Một số đánh giá về công tác quản lý về ATTP theo chuỗi thịt lợn tại HCM*

- Những mặt được:

+ Công tác tuyên truyền: Đối với người sản xuất, kinh doanh: TP chỉ đạo các ngành tuyên truyền

phổ biến giáo dục về an toàn thực phẩm, thú y, chất lượng sản phẩm hàng hóa nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh, giết mổ vận chuyển, tiêu thụ lợn về việc phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy định pháp luật về ATTP... Đối với người tiêu dùng: UBND TP đã tăng cường tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm đến người dân. Vận động các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống... ưu tiên sử dụng nguồn thực phẩm có truy xuất nguồn gốc, nguồn thực phẩm thuộc chuỗi thực phẩm an toàn...

+ Công tác thanh tra, kiểm tra: Công tác thanh tra, kiểm tra ATTP chuỗi thịt lợn tại TP HCM được triển khai mạnh mẽ và đồng bộ (Ban Quản lý ATTP TP HCM, 2019. Hiệu quả trong công tác quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm 6 tháng đầu năm 2019 của Ban Quản lý ATTP). Với mục tiêu chính và khẩn cấp hiện nay là phòng, chống, khống chế bệnh Dịch tả lợn Châu Phi, Ban Quản lý đã ban hành kế hoạch phối hợp, triển khai công tác chỉ đạo và kiểm tra nguồn thịt lợn nhập vào các chợ đầu mối nông sản thực phẩm trên địa bàn, đặc biệt tăng cường kiểm soát chặt chẽ việc truy xuất nguồn gốc thịt lợn. Cụ thể, truy xuất nguồn gốc áp dụng công nghệ TE theo yêu cầu để án quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt lợn do Công ty Te-food International cung cấp. Đối với trang trại khi bắt lợn phải đeo vòng từng con và kích hoạt vào vòng màu vàng, khi vận chuyển lợn kích hoạt vòng cam. Khi xẻ xong, thú y kích hoạt vòng trắng trước khi đưa đến cửa hàng, siêu thị, chợ. Thành phố đã phân bổ 35 thiết bị đọc cầm tay Honey Well EDA 50 cho các Đội Quản lý ATTP đóng trực tiếp tại chợ đầu mối nông sản thực phẩm Bình Điền, Hóc Môn thực hiện việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thịt lợn vào chợ đầu mối.

**Bảng 1.** Truy xuất nguồn gốc bằng đeo vòng cho lợn tại TP HCM

TT	Truy xuất nguồn gốc	Đơn vị tính	Năm 2017	6 tháng đầu năm 2019
1	Truy xuất nguồn gốc bằng đeo vòng	xe	49.837	54.239
	Tổng khối lượng	con	1.003.312	1.060.480
-	Nguồn tỉnh	xe	35.089	-
	Khối lượng	con	737.832 (chiếm 74%)	-
-	Nguồn HCM	xe	14.789	-
	Khối lượng	con	265.840 (chiếm 26%)	-
2	Kiểm tra	Lượt xe	-	8.513
	Xử lý vi phạm	Trường hợp	-	43

(Nguồn: Ban Quản lý ATTP TP HCM, 2019. Báo cáo tổng kết 1 năm của Ban quản lý ATTP TP Hồ Chí Minh và 6 tháng đầu năm 2019).

+ Kết quả thực hiện đề án Nhận diện, quản lý và truy xuất nguồn gốc thịt lợn: Sau gần 2 năm triển khai, Đồng Nai đã có 600 cơ sở chăn nuôi lợn đăng ký tham gia đề án. Trong đó, có 403 cơ sở đã được kích hoạt với số lượng 2.678.151 con lợn được đeo vòng nhận diện để truy xuất nguồn gốc. Tính trung bình mỗi tháng có 160 - 170 cơ sở chăn nuôi xuất lợn có truy xuất về các cơ sở giết mổ lợn trên địa bàn TP Hồ Chí Minh, Long An, Bình Dương, Tây Ninh để giết mổ với số lượng từ 120.000 - 130.000 con lợn.

+ Đồng Nai hiện có 15 cơ sở giết mổ lợn đăng ký tham gia, trong đó có 9 cơ sở đã được kích hoạt với số lượng 281.461 con lợn được đeo vòng nhận diện để truy xuất nguồn gốc. Tính trung bình mỗi tháng có từ 7-8 cơ sở giết mổ thực hiện việc truy xuất để đưa thịt về bán tại các siêu thị, cửa hàng, chợ truyền thống trên địa bàn TP Hồ Chí Minh với số lượng 12.000 - 13.000 con lợn.

+ Ban quản lý ATTP tiếp tục liên kết với các tỉnh, ký kết phối hợp quản lý và kết nối tiêu thụ chuỗi

thịt lợn an toàn giữa TP HCM và các tỉnh. Kết quả như sau: (1) Về hồ sơ hành chính của cơ sở: Đa số các cơ sở đang ký giấy chứng nhận kiểm dịch đều có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; các cơ sở nộp bản sao các đội để lưu trữ. (2) Về điều kiện vệ sinh đối với cơ sở: các cơ sở đều đạt yêu cầu vệ sinh theo quy định. (3) Về lô hàng đăng ký kiểm dịch: Đối với lô hàng nhập từ tỉnh vào cơ sở đều có giấy chứng nhận kiểm dịch từ các tỉnh về. Đối với lô hàng từ các quận - huyện trong thành phố nhập vào cơ sở là giấy thông tin của nguồn gốc; việc lưu giấy chứng nhận kinh doanh từ tỉnh và hóa đơn chứng từ, giấy thông tin của sản phẩm động vật nhập vào cơ sở đều do cơ sở thực hiện lưu tại chỗ. Cơ sở tự thực hiện việc lập sổ quản lý và ghi chép đầy đủ các mục theo mẫu của Chi cục Thú y đã hướng dẫn trước đây như nhập, xuất, tồn... Kiểm dịch viên thực hiện giám sát kiểm tra điều kiện vệ sinh cơ sở, quy trình sản xuất, kiểm tra cảm quan sản phẩm thịt lợn.



**Hình 3.** Thịt lợn đeo vòng được đưa vào chợ Hóc Môn TP Hồ Chí Minh



**Hình 4.** Cán bộ Ban ATTP kiểm tra xe lạnh bảo ôn trước khi được phép vào chợ đầu mối Bình Điền

- Một số khó khăn, hạn chế, tồn tại:

+ Về quản lý truy xuất nguồn gốc bằng cách đeo vòng cho lợn: Việc quản lý đeo vòng cho lợn giúp công tác quản lý ATTP được nâng cao hơn. Truy xuất nguồn gốc thịt lợn bằng cách đeo vòng vào chân mà Sở Công thương TP HCM đã thực hiện trước đó là không hiệu quả vì không thể bảo đảm con lợn đeo vòng là đã truy xuất nguồn gốc cũng như con lợn đó an toàn (Báo mới, 2019. Truy xuất nguồn gốc thịt heo mà đeo vòng là không hiệu quả). Một số dẫn chứng lý giải cho điều này:

(1) Nhiều vòng đeo không được kích hoạt, hoặc có kích hoạt thì thông tin cập nhật không đầy đủ. Các thông tin được đưa lên vòng truy xuất nguồn gốc gồm (cơ sở chăn nuôi ở đâu, trạm thú y nào, được giết mổ tại đâu, ngày nào, biển số xe vận chuyển)

còn thông tin về con giống, chăm sóc ra sao, ăn thức ăn nào, tiêm thuốc gì,... thì không có.

(2) Vòng truy xuất chỉ đến được chợ đầu mối, còn các tiểu thương bán lẻ và người tiêu dùng đều không thể kiểm tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Nguyên nhân khi đưa thịt vào chợ, pha lóc lợn, thương lái đều cắt bỏ vòng truy xuất nguồn gốc.

(3) Để có thể mua vòng đeo vòng đeo cho lợn, chủ trang trại chăn nuôi phải có các giấy phép về ATTP. Chủ trại đủ điều kiện mua vòng có thể bán lại vòng cho các chủ trại khác chưa đủ điều kiện mua vòng và mua đi bán lại cho các trang trại chưa đủ điều kiện. Có những cơ sở chăn nuôi cho thương lái mượn code, mã đăng ký truy xuất nguồn gốc lợn dẫn đến việc số lượng lợn xuất bán lớn hơn số lượng nuôi thực tế của cơ sở.

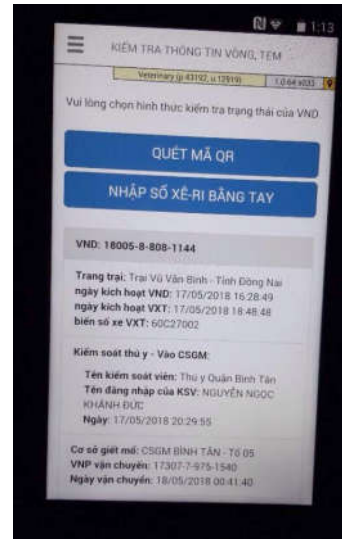
(4) Trung bình mỗi ngày tỉnh Đồng Nai đưa hơn 4.330 con lợn vào thị trường TP Hồ Chí Minh trong khi chi phí đeo vòng cho mỗi con là 6.000 đồng. Như vậy, trung bình mỗi ngày các hộ chăn nuôi phải mất khoảng 26 triệu đồng tiền đeo vòng. (Báo mới, 2018. Đeo vòng truy xuất nguồn gốc heo: lỗ hổng và giải pháp).

+ Khó khăn trong kiểm soát thịt lợn từ các tỉnh về các chợ đầu mối, chợ lẻ, các điểm chuyên kinh doanh thịt lợn. Chi cục Thú y không kiểm soát được vì trước đó không có đường cao tốc từ các tỉnh thì vận chuyển lợn vào TP HCM phải qua 4 chốt kiểm dịch đầu mối giao thông như Trạm An Lạc kiểm soát lợn từ các tỉnh Tiền Giang, Long An, Trạm Xuân Hiệp kiểm soát từ Bình Dương; Trạm Hóc Môn kiểm soát lợn từ Tây Ninh và các một số tỉnh lân cận giáp huyện Hóc Môn; Trạm Thủ Đức kiểm soát thịt từ Đồng Nai, các tỉnh bên ngoài. Theo quy định xe vận chuyển phải có giấy kiểm tra tại 4 chốt thì mới được vào thành phố. Tuy nhiên, do có đường cao tốc nên những xe vận chuyển lợn vào thành phố đi qua các trạm cao tốc trốn các trạm chốt của chi cục thì không kiểm soát được (Ban quản lý ATTP TP HCM, 2019).

+ Về cơ sở giết mổ: Các dự án Nhà máy giết mổ công nghiệp chưa hoàn thành và đi vào hoạt động, nên đến nay các cơ sở giết mổ thủ công vẫn tiếp tục hoạt động, làm nhiệm vụ cung cấp sản phẩm động vật đã qua kiểm soát của cơ quan thú y trong thời gian chờ các Nhà máy giết mổ công nghiệp đi vào hoạt động. Các cơ sở giết mổ thủ công hiện hữu còn tồn tại nhưng chưa được đầu tư nâng cấp, nên việc tuân thủ các quy định về giảm thiểu mùi hôi, tiếng ồn, công tác vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm còn nhiều hạn chế, gây khó khăn trong công quản lý. Công tác phối hợp giữa Thành phố và các tỉnh chưa chặt chẽ nên các chủ nguồn thịt còn chuyển về các tỉnh để giết mổ và chuyển về Thành phố tiêu thụ, gây khó khăn trong tác kiểm dịch và kiểm soát nguồn thịt trên thị trường. Phần lớn thịt lợn nhập về chợ đầu mối Bình Điền được giết mổ tại lò mổ Long An nên cần thiết phải có sự phối hợp của tỉnh Long An mới có thể đạt được kết quả tốt hơn theo Đề án của thành phố quy định.

+ Khó khăn trong việc quản lý ATTP tại cấp phường, xã: Việc quản lý an toàn thực phẩm ở cấp phường, xã còn gặp nhiều hạn chế, do nhân sự phụ trách về công tác an toàn thực phẩm chủ yếu làm công tác kiêm nhiệm, nên việc thực hiện nhiệm vụ còn dàn trải, đặc biệt trong công tác kiểm tra giám sát còn ngại trong việc thực hiện xử lý vi phạm, công tác phối hợp kiểm tra còn hạn chế. Ban Quản lý chợ chưa phát huy hiệu quả vai trò kiểm tra nguồn gốc sản phẩm được kinh doanh tại chợ để phát hiện,

báo cáo nhanh đến các đơn vị chức năng quận, Ủy ban nhân dân phường các tiểu thương kinh doanh sản phẩm có dấu hiệu không đảm bảo an toàn thực phẩm nhằm kịp thời xử lý. Việc xác định nguồn hàng thực phẩm kinh doanh tại chợ cũng còn gặp nhiều khó khăn.



Hình 5. Kết quả kiểm tra thông tin vòng truy xuất nguồn gốc thịt lợn tại chợ Đầu mối Bình Điền

## 3.2. Một số giải pháp góp phần nâng cao hiệu quả công tác quản lý nhà nước về ATTP trong chuỗi giá trị thịt lợn tại TP Hồ Chí Minh

### 3.2.1. Nhóm giải pháp về thể chế, chính sách

Thành phố cần tiếp tục xây dựng và triển khai thực hiện Dự án, Đề án, chương trình đảm bảo an toàn chuỗi thịt lợn như đề án “Chuỗi thực phẩm an toàn”, đề án “Quản lý, nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt lợn”, chương trình ATTP nông lâm thủy sản trên địa bàn TP giai đoạn 2016 - 2020; hỗ trợ quận, huyện triển khai mô hình “Chợ truyền thống đảm bảo ATTP”, đặc biệt tăng cường kiểm soát chặt chẽ việc truy xuất nguồn gốc trong giai đoạn dịch tả lợn Châu Phi đang bùng phát. Bên cạnh đó, Thành phố cần tăng cường trách nhiệm trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm ở tuyến cơ sở, đặc biệt là tuyến xã, phường.

### 3.2.2. Nhóm giải pháp về tổ chức thực hiện

TP HCM cần tiếp tục mở rộng liên kết, phối hợp với các tỉnh trong quản lý, kết nối tiêu thụ thịt lợn an toàn. Việc truy xuất nguồn gốc phải làm ở tất cả các tỉnh, thành khác trong nước, chứ một mình TP HCM thì sẽ không có ý nghĩa. Các cơ quan chức năng cần nhanh chóng đưa ra quy định để thống nhất cho tất cả các địa phương áp dụng đồng bộ, hỗ trợ hơn nữa cho người chăn nuôi nhằm thực hiện đề án tốt hơn.

Bên cạnh đó, Thành phố cần tăng cường công tác thú y kiểm tra đeo vòng cho lợn tại cổng trại trước khi thương lái mua đưa lên xe. Phải liên kết được các chủ thể tham gia chuỗi cung ứng trong Đề án. Vì đây là quy trình quản lý, nhận diện và truy xuất chặt chẽ, đòi hỏi các chủ thể tham gia phải cung cấp và đồng bộ thông tin thì khi sản phẩm đến tay người tiêu dùng mới kích hoạt được.

Thành phố cần thúc đẩy thành lập các chuỗi liên kết từ con giống, thức ăn chăn nuôi, giết mổ, phân phối ra thị trường. Đặc biệt, cần quy rõ trách nhiệm của từng khâu tham gia chuỗi liên kết: Cửa hàng, doanh nghiệp, cơ sở giết mổ. Chi cục Chăn nuôi và Thú y Đồng Nai đề nghị, Ban Quản lý An toàn thực phẩm tổ chức thẩm định tất cả các cơ sở đã đăng ký tham gia Đề án. Trong đó, cần kiểm tra thực tế số lượng lợn được nuôi tại cơ sở chăn nuôi. Nhằm ngăn chặn tình trạng cho mượn mã code dẫn đến việc số lượng lợn xuất bán lớn hơn số lượng nuôi thực tế của cơ sở.

Ban Quản lý An toàn thực phẩm sẽ là đơn vị cấp mã truy xuất cho thương nhân thu mua lợn. Đồng thời, điều chỉnh quy trình truy xuất để buộc các thương nhân khi mua lợn phải khai code được cấp vào quy trình truy xuất. Khi các thương nhân vi phạm quy định về an toàn thực phẩm thì phải cho ra khỏi Đề án. Đồng thời, tổ chức kiểm tra thực tế tại các cơ sở giết mổ tham gia Đề án để làm căn cứ xử lý các cơ sở chăn nuôi không đeo vòng nhận diện vào chân lợn sau khi đã kích hoạt.

### 3.2.3. Nhóm giải pháp về tuyên truyền

Thành phố cần tăng cường năng lực của hệ thống quản lý ATTP kết hợp với tuyên truyền cho người tiêu dùng về việc lợn đeo vòng như thế nào, mã số và tem như thế nào là lợn an toàn để người dân chọn mua. Các hộ chăn nuôi nhỏ lẻ gặp khó khăn trong việc mua vòng đeo cho lợn và chưa nắm bắt được các thông tin để đăng ký, vì vậy cần có các lớp tập huấn hỗ trợ nâng cao nhận thức hoặc hình thành có tổ nhóm sở thích chăn nuôi để cùng nhau đăng ký mua vòng cho lợn.

## IV. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

### 4.1. Kết luận

- Nghiên cứu đã nêu lên thực trạng công tác quản lý nhà nước về chuỗi thịt lợn tại Hồ Chí Minh. Mô hình một cơ quan quản lý ATTP của Ban Quản lý AT TP. HCM được xem là một điểm mới trong việc quản lý ATTP, tạo sự thống nhất, đồng bộ và có những giải pháp kịp thời trong việc quản lý an toàn thực phẩm. Đặc biệt là lực lượng thống nhất giúp cho Ban quản lý an toàn thực phẩm TP có đủ nguồn

lực để bố trí cho các đội quản lý an toàn thực phẩm liên quận - huyện hỗ trợ cho địa phương. TP. HCM là tỉnh đầu tiên trong cả nước thực hiện truy xuất nguồn gốc cho lợn để quản lý thịt lợn đưa vào chợ đầu mối. Việc quản lý đeo vòng cho lợn giúp công tác quản lý ATTP được nâng cao hơn.

- Tuy nhiên hệ thống quản lý nhà nước về ATTP trong chuỗi thịt lợn còn một số hạn chế:

+ Về quản lý truy xuất nguồn gốc bằng cách đeo vòng cho lợn: (1) Nhiều vòng đeo không được kích hoạt, hoặc có kích hoạt thì thông tin cập nhật không đầy đủ; (2) Vòng truy xuất chỉ đến được chợ đầu mối, còn các tiểu thương bán lẻ và người tiêu dùng đều không thể kiểm tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm; (3) Còn hiện tượng mua đi bán lại vòng giữa các chủ trại đủ điều kiện mua vòng và các trang trại chưa đủ điều kiện. Có những cơ sở chăn nuôi cho thương lái mượn code, mã đăng ký truy xuất nguồn gốc lợn dẫn đến việc số lượng lợn xuất bán lớn hơn số lượng nuôi thực tế của cơ sở; (4) Trung bình mỗi ngày các hộ chăn nuôi phải mất khoảng 26 triệu đồng tiền đeo vòng. Vì trung bình mỗi ngày tỉnh Đồng Nai đưa hơn 4.330 con lợn vào thị trường TP Hồ Chí Minh trong khi chi phí đeo vòng cho mỗi con là 6.000 đồng.

+ Kiểm soát thịt lợn từ các tỉnh về các chợ đầu mối, chợ lẻ, các điểm chuyên kinh doanh thịt lợn. Chi cục Thú y không kiểm soát được hết vì từ ngày có đường cao tốc nên những xe vận chuyển lợn vào thành phố đi qua các trạm cao tốc trốn các trạm chốt kiểm dịch đầu mối giao thông.

+ Về cơ sở giết mổ: Các cơ sở giết mổ thủ công hiện hữu còn tồn tại nhưng chưa được đầu tư nâng cấp, nên việc tuân thủ các quy định về giảm thiểu mùi hôi, tiếng ồn, công tác vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm còn nhiều hạn chế, gây khó khăn trong công quản lý. Công tác phối hợp giữa Thành phố và các tỉnh chưa chặt chẽ nên các chủ nguồn thịt còn chuyển về các tỉnh để giết mổ và chuyển về Thành phố tiêu thụ, gây khó khăn trong tác kiểm dịch và kiểm soát nguồn thịt trên thị trường.

+ Quản lý ATTP tại cấp phường, xã: Cán bộ phụ trách về công tác an toàn thực phẩm chủ yếu làm công tác kiêm nhiệm nên việc thực hiện nhiệm vụ còn dàn trải, công tác kiểm tra giám sát còn ngại trong việc thực hiện xử lý vi phạm, công tác phối hợp kiểm tra còn hạn chế. Việc xác định nguồn hàng thực phẩm kinh doanh tại chợ cũng còn gặp nhiều khó khăn.

### 4.2. Kiến nghị

Mô hình Ban quản lý ATTP đã được triển khai tốt ở TP HCM và được nhân rộng sang các tỉnh như

TP Đà Nẵng, Bắc Ninh. Bộ Nông nghiệp và PTNT cần kiến nghị nhân rộng mô hình quản lý một cơ quan ATTP trên phạm vi cả nước để tạo sự thống nhất, đồng bộ trong quản lý. Về dài hạn, nên tiến tới thành lập một cơ quan quản lý ATTP độc lập và chuyên nghiệp cấp quốc gia.

Nhà nước cần bố trí nhân sự, trang thiết bị và kinh phí phục vụ cho nhiệm vụ quản lý chất lượng ATTP của các đơn vị trong hệ thống đều thiếu hụt, đặc biệt là cấp phường/xã.

Cần có sự hợp tác giữa các địa phương tham gia chuỗi giá trị. Phần lớn thịt lợn nhập về chợ đầu mối Bình Điền được giết mổ tại lò mổ Long An nên cần thiết phải có sự phối hợp của tỉnh Long An mới có thể đạt được kết quả tốt hơn theo Đề án của thành phố HCM quy định.

Một số tồn tại cần khắc phục trong việc triển khai thực hiện truy xuất nguồn gốc như: chương trình chỉ mới tiếp nhận thông tin đăng ký từ cơ sở mà chưa có kiểm tra thực tế dẫn đến tình trạng các cơ sở xuất bán với số lượng cao hơn thực tế; có tình trạng một số cơ sở chăn nuôi có kích hoạt vòng nhận diện nhưng không đeo vào chân lợn, hoặc chỉ đeo cho vài con của cả lô lợn, số vòng nhận diện đã kích hoạt còn dư được giao cho thương lái để sử dụng. Ngoài ra, có cơ sở chăn nuôi cho thương lái mượn mã đăng ký truy xuất nguồn gốc lợn dẫn đến việc số lượng lợn xuất bán lớn hơn số lượng nuôi thực tế của cơ sở. Điều này dẫn đến khó khăn trong công tác truy xuất nguồn gốc vì xảy ra trường hợp con lợn xuất từ trại này nhưng dữ liệu lại của trại khác; có khi kích hoạt lại không thấy xuất hiện thông tin vì thương lái chỉ đeo để đối phó...

## One agency model for food safety governance and solutions to pork value chain in Ho Chi Minh city

Dao The Anh, Nguyen Thi Dieu Linh,  
Nguyen Thi Phuong, Truong Khanh Tan, Hoang Xuan Truong

### Abstract

The study investigated provincial and district agencies, producers and slaughterer-houses, traders, consumers to assess and propose solutions for the state management of food safety in the pork value chain in Ho Chi Minh City by using 80 prepared questionnaires. The results showed that one agency model of food safety management was considered as a new point, creating the unity, synchronization and timely solutions in managing food safety. This model implemented the traceability for pigs to manage pork sold in the wholesale markets under Decision 4199/QĐ-UBND. The management by ring wearing for pigs helps manage food safety more effectively. Vissan and Metro chains in Ho Chi Minh City applied the cool meat standard (TCVN 12429-1: 2018) has contributed to strictly controlling food safety from the farm to the fork and being granted the certificate for the food safety chain by Ho Chi Minh City's authority, this chain occupied 17% of pork production in Ho Chi Minh City.

**Keywords:** Food safety, pork value chain, traceability

Ngày nhận bài: 18/10/2019  
Ngày phản biện: 23/10/2019

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Ban Quản lý ATTP TP HCM**, 2019. Báo cáo tổng kết 1 năm của Ban quản lý ATTP TP Hồ Chí Minh và 6 tháng đầu năm 2019.
- Ban Quản lý ATTP TP HCM**, 2019. *Hiệu quả trong công tác quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm 6 tháng đầu năm 2019 của Ban Quản lý ATTP*. Ngày truy cập: 20/10/2019. Địa chỉ: <http://bqlattp.hochiminhcity.gov.vn/Default.aspx?CatID=122>.
- Báo mới**, 2018. *Đeo vòng truy xuất nguồn gốc heo: lỗ hổng và giải pháp*. Ngày truy cập: 20/10/2019. Địa chỉ: <https://baomoi.com/deo-vong-truy-xuat-nguon-goc-heo-lo-hong-va-giai-phap/c/29076465.epi>.
- Báo mới**, 2019. *Truy xuất nguồn gốc thịt heo mà đeo vòng là không hiệu quả*. Ngày truy cập 20/10/2019. Địa chỉ: <https://baomoi.com/truy-xuat-nguon-goc-thit-heo-ma-deo-vong-la-khong-hieu-qua/c/29805666.epi>.
- CASRAD**, 2018. *Nghiên cứu xây dựng mô hình quản lý và chính sách phát triển bền vững chuỗi nông sản thực phẩm an toàn*.
- Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản**, 2018. *Danh sách chuỗi thực phẩm an toàn*.
- Cục Thống kê TP HCM**, 2019. *Báo cáo sơ kết Tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2019*. Ngày truy cập 20/10/2019. Địa chỉ: [http://www.pso.hochiminhcity.gov.vn/web/guest/thong-bao?p\\_p\\_id=EXT\\_ARTICLEVIEW&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_col\\_id=column-top&p\\_p\\_col\\_pos=2&p\\_p\\_col\\_count=3&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_struts\\_action=%2Fext%2Farticleview%2Fview&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_groupId=18&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_articleId=1758901&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_version=1.0&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_i=10&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_curValue=1&\\_EXT\\_ARTICLEVIEW\\_redirect=%2Fweb%2Fguest%2Fthong-bao](http://www.pso.hochiminhcity.gov.vn/web/guest/thong-bao?p_p_id=EXT_ARTICLEVIEW&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_col_id=column-top&p_p_col_pos=2&p_p_col_count=3&_EXT_ARTICLEVIEW_struts_action=%2Fext%2Farticleview%2Fview&_EXT_ARTICLEVIEW_groupId=18&_EXT_ARTICLEVIEW_articleId=1758901&_EXT_ARTICLEVIEW_version=1.0&_EXT_ARTICLEVIEW_i=10&_EXT_ARTICLEVIEW_curValue=1&_EXT_ARTICLEVIEW_redirect=%2Fweb%2Fguest%2Fthong-bao)
- WB**, 2018. *Connecting for Domestic Consumption: Perishable Foods for Ho Chi Minh City*.

## SỰ LIÊN QUAN GIỮA KIỂU GEN GROWTH HORMONE VÀ PROLACTIN VỚI KHẢ NĂNG SẢN XUẤT CỦA BÒ SỮA

Chung Anh Dũng<sup>1</sup>, Hồ Quế Anh<sup>1</sup>, Nguyễn Đắc Thành<sup>1</sup>, Bùi Anh Xuân<sup>1</sup>,  
Hoàng Ngọc Minh<sup>1</sup>, Trần Phương Đông<sup>2</sup>, Phan Hoàng Ân<sup>2</sup>

### TÓM TẮT

Khả năng sản xuất của đàn bò sữa tại thành phố Hồ Chí Minh hiện nay còn thấp, mới đạt 5.657 kg/con/365 ngày. Để cải thiện khả năng sản xuất sữa của đàn bò sữa ở thành phố Hồ Chí Minh, cần phải áp dụng các tiến bộ kỹ thuật mới như công nghệ sinh học trong chọn giống. Nghiên cứu này nhằm xác định sự ảnh hưởng của hai gen Growth hormone (GH) và Prolactin (PRL) lên khả năng sản xuất của bò sữa. Kết quả khảo sát năng suất sữa trung bình trên 100 bò sữa trong 3 chu kỳ sữa cho thấy kiểu gen LV của gen *GH* tại vị trí c.2141C>G trên exon 5 (20,89 kg/con/ngày so với 19,97 - 20,05 và 20,49 kg/con/ngày của kiểu gen VV, LL và toàn đàn khảo sát) và kiểu gen AA của gen *PRL* tại vị trí c.8398G>A trên exon 4 (20,74 kg/con/ngày so với 20,37 - 20,52 và 20,49 kg/con/ngày của kiểu gen GG, GA và toàn đàn khảo sát), có xu hướng ảnh hưởng tích cực lên khả năng sản xuất sữa. Cần nghiên cứu thêm trên các đàn bò sữa tại nông hộ trước khi quyết định đưa các kiểu gen này hỗ trợ công tác chọn giống bò sữa.

**Từ khóa:** Kiểu gen *Growth hormone*, kiểu gen *Prolactin*, khả năng sản xuất sữa, bò sữa

### I. ĐẶT VẤN ĐỀ

So với khả năng sản xuất sữa của giống bò lang trắng đen Holstein Friesian (HF) ở một số nước trên thế giới năm 2016 cho thấy hiện năng suất sữa của bò sữa tại thành phố Hồ Chí Minh (TP HCM) vẫn còn khá thấp chỉ mới đạt 5.657 kg/con/365 ngày và dù phần đầu đến 2020 là 7.700 kg/con/365 ngày, cũng vẫn thấp hơn so với Úc là 7.500 kg/con/305 ngày (tương đương 8.975 kg/con/365 ngày), trong khi chăn nuôi bò sữa ở Úc chưa đạt mức thâm canh cao. Nếu so với Hoa Kỳ hiện nay, năng suất sữa bình quân là 11.617 kg/con/305 ngày, sẽ thấy để nâng cao năng suất sữa của đàn bò sữa tại TP HCM cần phải làm nhiều điều hơn nữa. Đặc biệt, trong công tác giống, nếu chỉ đơn thuần sử dụng tinh bò đực có năng suất sữa cao (hơn 11.000 kg/con/chu kỳ) để phối giống cho đàn bò cái hiện có, sẽ rất khó để đuổi kịp năng suất sữa bình quân của đàn bò sữa HF trên thế giới, dù là ở những nước có đàn bò sữa năng suất thấp. Mục tiêu phát triển chăn nuôi bò sữa tại TP HCM đến năm 2020 là: (1) Duy trì đàn bò sữa ổn định ở mức 100.000 con, trong đó cơ cấu đàn cái sinh sản chiếm 60 - 70% và đàn vắt sữa chiếm 50% tổng đàn; (2) Giảm nhanh quy mô chăn nuôi bò sữa nhỏ (dưới 10 con/hộ); (3) Tập trung cải thiện chất lượng giống bò sữa, tăng cường loại thải bò sữa năng suất kém, có vấn đề sinh sản và bò đã đẻ nhiều lứa. Phần đầu đến năm 2020, khả năng sản xuất sữa của đàn bò đạt các chỉ tiêu: năng suất sữa bình quân đạt 7.770 kg/con/năm, sản lượng sữa hàng hoá đạt 360.000 tấn/năm. Mục tiêu của nghiên cứu này là ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn giống, cụ thể là xác định ảnh hưởng của kiểu gen *Growth hormone* (*GH*) và *Prolactin* (*PRL*) lên khả năng sản

xuất sữa, để giúp nâng cao năng suất sữa, cải thiện chất lượng giống bò sữa, góp phần thực hiện đề án “Nâng cao chất lượng đàn bò sữa TP HCM giai đoạn 2016 - 2020”.

### II. VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

#### 2.1. Vật liệu nghiên cứu

100 con bò sữa lai Hà Lan (Holstein Friesian-HF) nuôi tại Trung tâm Giống Cây trồng, Vật nuôi và Thủy sản TP HCM.

#### 2.2. Phương pháp nghiên cứu

##### 2.2.1. Phương pháp xác định kiểu gen *GH* và kiểu gen *PRL*

Kiểu gene *GH* và kiểu gen *PRL* được xác định bằng phương pháp PCR-RFLP, thực hiện tại phòng Công nghệ Sinh học - Viện KHKT Nông nghiệp miền Nam. Kiểu gen *GH* xác định theo quy trình của Hartatik và cộng tác viên (2015), khuếch đại đoạn DNA 211 bp nằm trên vùng exon 5 của gen *GH* trên NST số 19, với trình tự cặp mỗi 5'- GCTGCTCCTGAGGGCCCTTCG-3; 5'- CAT GAC CCT CAG GTA CGT CTC CG -3. Kiểu gen *Prolactin* xác định theo quy trình của Mehmannaavaz và cộng tác viên (2009), khuếch đại đoạn DNA 294 bp nằm trên vùng exon 4 của gen *Prolactin* nằm trên NST số 23, với cặp mỗi có trình tự là 5'-CCAAATCCACTGAATTATGCTT-3; 5'-ACAGAAATCACCTCTCTCATTCA-3. Trong đó, chu kỳ luân nhiệt nhân gene: giai đoạn chuẩn bị biến tính ở 94°C trong 3 phút (1 chu kỳ); giai đoạn chính: biến tính ở 94°C trong 20 giây; mỗi bắt cặp ở 62°C trong 20 giây, kéo dài ở 72°C trong 20 giây (30 chu kỳ); giai đoạn kéo dài cuối cùng ở 72°C trong

<sup>1</sup> Phòng Nghiên cứu Công nghệ Sinh học - Viện Khoa học Kỹ thuật Nông nghiệp miền Nam

<sup>2</sup> Trung tâm Giống Cây trồng, Vật nuôi và Thủy sản thành phố Hồ Chí Minh