



THỰC TRẠNG VÀ GIẢI PHÁP SẢN XUẤT RAU AN TOÀN TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HÀ NỘI GIAI ĐOẠN 2008 - 2015

Lê Mỹ Dung*

Ngày Tòa soạn nhận được bài: 14-10-2016; ngày phân biện đánh giá: 22-11-2016; ngày chấp nhận đăng: 22-02-2017

TÓM TẮT

Đối với thành phố Hà Nội, nhóm cây rau đậu thực phẩm, nhất là rau an toàn ngày càng chiếm vị trí nhất định trong cơ cấu ngành trồng trọt cả về giá trị sản xuất lẫn diện tích gieo trồng. Việc sản xuất và tiêu thụ rau an toàn của Hà Nội đang phát triển nhanh, đáp ứng phần nào nhu cầu của người dân Thủ đô. Bài báo này phân tích thực trạng sản xuất, tiêu thụ rau an toàn của Hà Nội trong giai đoạn 2008 - 2015 đồng thời đề xuất một số giải pháp để phát triển bền vững sản phẩm này ở địa bàn nghiên cứu.

Từ khóa: rau, rau an toàn, giải pháp sản xuất rau an toàn, Hà Nội.

ABSTRACT

The reality of and solution to safe vegetables production in Hanoi from 2008 to 2015

In Hanoi, the group of vegetables, especially safe vegetables occupy certain positions in the structure of cultivation in terms of gross output and planted area. The production and consumption of safe vegetables in Hanoi are growing rapidly, in part to meet the needs of the city's residents. The main content of this article analyzes the reality of safe vegetables production in Hanoi from 2008 to 2015 and proposed a number of solutions to the sustainable development of this product at the area researched.

Keywords: vegetables, safe vegetables, safe vegetables production, Hanoi.

1. Mở đầu

Đối với TP Hà Nội - thủ đô, trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa, khoa học kỹ thuật hàng đầu của nước ta với quy mô dân số năm 2016 khoảng 7,5 triệu người - việc đảm bảo nhu cầu cho nhân dân về thực phẩm là một trong những vấn đề được quan tâm đặc biệt. Trên vành đai thực phẩm xung quanh TP, rau xanh các loại là sản phẩm không thể thiếu được. Hiện nay, trên địa bàn TP Hà Nội có gần 12 nghìn ha diện tích canh tác rau (năm 2015) (tương đương khoảng 30 nghìn ha gieo

trồng/năm), phân bố ở 22 quận, huyện, thị xã với hơn 40 loại, tập trung chủ yếu vào vụ đông xuân và đạt sản lượng xấp xỉ 600 nghìn tấn/năm.

Bên cạnh số lượng, chất lượng các loại rau đang trở thành vấn đề thời sự. Người tiêu dùng không chỉ chú ý đến rau xanh - một nhu cầu thiết yếu trong bữa ăn hàng ngày, mà còn về độ an toàn của sản phẩm. RAT hay rau sạch là nỗi trăn trở của tất cả mọi người, từ lãnh đạo TP, các ban, ngành cho đến từng người tiêu dùng và thu hút sự quan tâm của nhiều lĩnh vực nghiên

* Trường Đại học Sư phạm Hà Nội; Email: dungle128@yahoo.com.vn

cứu, trong đó có Địa lí học.

2. Nội dung nghiên cứu

2.1. Quan niệm về rau an toàn và vai trò của nó ở TP Hà Nội

2.1.1. Quan niệm

RAT là một thuật ngữ mới xuất hiện trong những năm gần đây trước thực trạng an toàn thực phẩm đang ở mức báo động.

Có nhiều quan niệm về RAT nhưng tựu trung lại “những sản phẩm rau tươi (bao gồm tất cả các loại rau ăn củ, thân, lá, hoa, quả) có chất lượng đúng như đặc tính giống của nó, hàm lượng các hóa chất độc và mức độ nhiễm các sinh vật gây hại ở dưới mức tiêu chuẩn cho phép, bảo đảm 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 RAT” [1]. Theo đó, RAT phải đảm bảo quy định các chất sau đây chứa trong nó không được vượt quá tiêu chuẩn cho phép: dư lượng thuốc hóa học; số lượng vi sinh vật và kí sinh trùng; dư lượng đạm nitrat (NO_3) và dư lượng các kim loại nặng (chì, thủy ngân, asenic, kẽm, đồng...).

Theo quy trình sản xuất, RAT là “sản phẩm rau tươi được sản xuất, sơ chế phù hợp với các quy định về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm có trong VietGAP (Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi an toàn tại Việt Nam) hoặc các tiêu chuẩn GAP (quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt) khác tương đương VietGAP và mẫu điển hình đạt chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm” (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2008) [2]. Dạng chất lượng này gắn với 2 loại chứng

nhận là chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, sơ chế RAT và chứng nhận sản xuất, sơ chế RAT theo tiêu chuẩn VietGAP do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.

2.1.2. Vai trò

Sản xuất RAT mới được hình thành trong quá trình phát triển kinh tế - xã hội của Hà Nội. Tuy là một phân ngành có vị trí rất khiêm tốn trong cơ cấu diện tích và giá trị sản xuất của ngành trồng cây hàng năm, nhưng sản xuất RAT lại có vai trò đặc biệt quan trọng:

- Sản xuất RAT góp phần đảm bảo được một phần nhu cầu ngày càng cao của nhân dân Thủ đô về rau xanh.

Rau xanh là thực phẩm không thể thiếu được trong bữa ăn hàng ngày của mỗi người. Theo định mức của Ủy ban quốc gia về an ninh lương thực và dinh dưỡng quốc gia, mỗi người dân Hà Nội năm 2014 tiêu thụ khoảng 30 kg thịt lợn hơi, 9 kg thịt gia cầm, 20 lít sữa tươi, 80 kg trái cây... Riêng về rau xanh là 120 kg. Nếu cân đối giữa cung và cầu, TP mới đáp ứng được khoảng 60% nhu cầu của nhân dân về rau xanh (trong đó về RAT mới chỉ đảm bảo được 14% nhu cầu) [6]. 40% nhu cầu còn lại là do các tỉnh thành lân cận (Bắc Ninh, Vĩnh Phúc, Hưng Yên, Hải Dương, TP Hải Phòng) cung cấp.

Trước thực trạng đó, việc sản xuất rau xanh nói chung và RAT nói riêng trở nên cấp thiết nhằm đảm bảo nhu cầu cho nhân dân Thủ đô.

- Sản xuất RAT trở thành một hoạt động đặc thù, góp phần tạo nên một sản phẩm

chuyên môn hóa đặc biệt của Hà Nội.

Ở Thủ đô, nhu cầu về RAT là rất lớn, bởi vì quy mô dân số đông và quan trọng hơn là mức sống của một bộ phận dân thành thị ngày càng được nâng cao, gần 90% người tiêu dùng tại Thủ đô đánh giá RAT là quan trọng nhất trong bữa ăn hàng ngày của mỗi gia đình [4]. Và đa số người dân đều chấp nhận mua RAT với mức giá cao hơn rau thông thường từ 10 - 20% thậm chí đến 50%; vì thế, RAT có thị trường tiêu thụ rộng lớn và bền vững. Từ đặc điểm này, RAT sẽ là một sản phẩm chuyên môn hóa quan trọng của TP Hà Nội, cho dù thực trạng vẫn chưa thật khả quan.

- Sản xuất RAT góp phần tạo việc làm ổn định cho một bộ phận lực lượng lao động của TP và đem lại hiệu quả cao về kinh tế.

Việc sản xuất RAT được phát triển

Bảng 1. Diện tích gieo trồng và giá trị sản xuất của nhóm cây thực phẩm ở TP Hà Nội giai đoạn 2008 – 2014

Năm	Diện tích gieo trồng				Giá trị sản xuất ngành trồng trọt			
	Toàn TP		Trong đó nhóm cây thực phẩm		Toàn TP		Trong đó nhóm cây thực phẩm	
	ha	%	ha	%	Tỉ đồng	%	Tỉ đồng	%
2008	342.241	100,0	30.468	8,9	9.355	100,0	1.323	14,1
2010	335.385	100,0	28.501	8,5	11.604	100,0	2.042	17,6
2012	305.872	100,0	29.100	9,5	17.693	100,0	3.678	20,8
2014	309.664	100,0	30.186	9,7	18.402	100,0	4.025	21,9

Nguồn: Tổng hợp và tính toán từ [3].

Nhìn chung, nhóm cây thực phẩm tuy có vị thế khiêm tốn trong ngành trồng trọt nhưng lại có tốc độ tăng trưởng khá cao. Nhóm cây này dao động trong khoảng 9 - 10% diện tích gieo trồng và từ 14 - 22% giá trị sản xuất của ngành trồng trọt ở Hà Nội.

Trong nhóm cây thực phẩm, RAT có vai trò đặc biệt.

khá mạnh trên địa bàn của nhiều huyện, xã với các mô hình sản xuất gắn với tiêu thụ đã thu hút đông đảo người lao động, mặc dù số lao động này đòi hỏi phải có trình độ ở mức độ nhất định để sản xuất RAT. Bên cạnh đó, hiệu quả kinh tế đang từng bước được cải thiện. Giá trị thu được từ sản xuất rau theo quy trình sản xuất RAT đạt mức trung bình 200 - 250 triệu đồng/ha/năm (lãi bình quân 80 - 100 triệu đồng/ha/năm). [6]

2.2. Thực trạng sản xuất rau an toàn ở TP Hà Nội

2.2.1. Tình hình sản xuất (xem Bảng 1 và Bảng 2)

Nhóm cây rau, đậu thực phẩm (gọi chung là nhóm cây thực phẩm) cung cấp những sản phẩm thiết yếu trong bữa ăn hàng ngày của nhân dân; vì thế, nhóm cây này được xác định là cây trồng mũi nhọn của ngành nông nghiệp Hà Nội.

Bảng 2. Diện tích canh tác, năng suất, sản lượng rau và RAT của TP Hà Nội năm 2015

Tiêu chí	Số lượng	Trong đó			
		Rau đại trà		RAT	
		Chuyên rau	Không chuyên	Chuyên rau	Không chuyên
Diện tích canh tác (ha)	11.651	3.248	6.298	1.800	305
Hệ số quay vòng/năm (vụ/năm)	-	3,5	1,5	3,5	1,5
Năng suất trung bình (tấn/ha gieo trồng)	-	20,5	20,5	19,5	19,5
Sản lượng (tấn)	639.802	264.382	213.649	142.850	18.921
		478.031		161.771	

Năm 2015 Hà Nội có khoảng 12 nghìn ha rau các loại, trong đó diện tích chuyên rau là 5,1 nghìn ha (với hệ số sử dụng đất trung bình là 3,5 vụ/năm), diện tích rau không chuyên đạt hơn 6,6 nghìn ha (với hệ số sử dụng đất bình quân 1,5 vụ/năm). Trong số 5,1 nghìn ha, RAT có 171 ha rau VietGAP và 17 ha rau hữu cơ. RAT đạt năng suất 19,5 tấn/ha/vụ và cho sản lượng gần 162 nghìn tấn.

Về mùa vụ, rau có thể được trồng nhiều vụ trong năm. Ở Hà Nội, người ta trồng rau quanh năm, nhưng tập trung vào 2 vụ chính, đó là vụ mùa và vụ đông xuân.

Vụ mùa kéo dài từ tháng tư đến tháng tám hàng năm và chiếm khoảng 1/3 diện tích rau cả năm của TP. Sở dĩ rau vụ mùa có tỉ trọng thấp là do những hạn chế về thời tiết trong mùa hè, về đất cũng như các giống rau thích hợp.

Vụ đông xuân là vụ rau chính, bắt đầu từ tháng chín đến tháng ba năm sau. Thuận lợi cơ bản của vụ này là thời tiết

Nguồn: Tổng hợp và tính toán từ [3], [5]. thích hợp với nhiều loại rau, trong đó có hàng loạt rau cao cấp (như súp lơ, bắp cải...) và ít bị sâu bệnh. Do đó, rau vụ đông xuân chiếm hơn 2/3 diện tích của Hà Nội với nhiều chủng loại và chất lượng tốt hơn hẳn so với rau vụ mùa.

RAT tập trung nhiều nhất tại các huyện Mê Linh, Hoài Đức, Thanh Oai, Đông Anh, Gia Lâm, Thanh Trì...; trong đó, có một số mô hình tập trung, khép kín sản xuất và tiêu thụ đang phát triển tốt như mô hình tại xã Văn Đức, Đặng Xá (Gia Lâm), xã Yên Mỹ, Duyên Hà (Thanh Trì), xã Văn Côn, Tiền Lệ (Hoài Đức), xã Nam Hồng (Đông Anh), xã Lĩnh Nam (Thanh Trì)...

Về hiệu quả kinh tế, giá trị thu được từ sản xuất RAT trung bình ở mức 200 - 250 triệu đồng/ha/năm. Riêng tại các vùng trồng che phủ nylon, nhà lưới trồng rau trái vụ đã đạt 3 - 5 vụ/năm (rau cải 5 vụ, su hào 3 vụ), thu nhập tăng thêm 600 triệu đồng/ha/năm; giá trị sản xuất đạt 1 tỉ

đồng/ha/năm, có diện tích đạt 2 tỉ đồng/ha/năm (Yên Viên - Gia Lâm), tổng giá trị sản xuất đạt trên 1.200 tỉ đồng/năm, tương đương 30.000 ha lúa/vụ. Giá trị sản xuất RAT cao hơn sản xuất rau thường từ 10 - 20%. [4]

Mức lãi bình quân của sản xuất RAT là 80 - 100 triệu đồng/ha/năm. Ở một số địa phương được đầu tư khép kín và ứng dụng tốt các thành tựu về khoa học công nghệ, mức lãi đạt cao hơn (150 - 200 triệu đồng/ha/năm). Cá biệt, có những xã như Lĩnh Nam (Thanh Trì) hay Vân Nội (Đông Anh), trên một số diện tích nhất định trồng rau ăn lá ngắn ngày và rau cao cấp thì mức lãi lên tới 300 - 350 triệu đồng/ha/năm [6].

2.2.2. Tình hình sơ chế và gắn nhãn nhận diện RAT

Đến năm 2015, Hà Nội đã có 8 cơ sở sơ chế RAT phân bố tại các vùng sản xuất tập trung với công suất 3 - 7 tấn/ngày. Đó là các cơ sở Văn Đức, Yên Mỹ, Duyên Hà, Thanh Đa, Tiền Lệ, Chúc Sơn, Đặng Xá và Nam Hồng. Ngoài ra còn có khoảng 40 cơ sở sơ chế nhỏ của các hợp tác xã hay doanh nghiệp, công suất 0,2 - 2,0 tấn/ngày.

Để truy xuất nguồn gốc, phân biệt RAT với các loại rau khác, TP đã thí điểm gắn tem, nhãn để nhận diện vào năm 2011 ở cơ sở Văn Đức cho RAT bán buôn. Đến nay Hà Nội đã có hơn 40 cơ sở dán tem nhận diện, mỗi cơ sở được cấp một mã số. Sản phẩm dán tem được tiêu thụ rộng rãi trong và ngoài phạm vi TP và được người tiêu dùng ghi nhận.

2.2.3. Tình hình tiêu thụ

Về tiêu thụ RAT, hiện nay có 6 hình thức chủ yếu. Đó là siêu thị (chiếm khoảng 1,5% sản lượng RAT); cửa hàng phân phối bán lẻ (1,5%); giao theo hợp đồng (cho nhà hàng, bếp ăn tập thể, quán ăn... chiếm 1,8%); các thương lái thu gom rồi đưa đi tiêu thụ (12,6%); người trồng rau tự bán tại các chợ dân sinh (26,8%) và bán buôn tại các chợ đầu mối (55,8%). [4]

Hà Nội đang có 48 cơ sở sơ chế RAT, cũng là 48 chuỗi tiêu thụ RAT dưới dạng liên kết dọc (trồng - sơ chế - phân phối - tiêu thụ RAT), tuy nhiên, không có một cơ sở nào thực hiện toàn bộ. Tất cả các chuỗi đều do từ 2 đến 4 cơ sở thực hiện; có 9/48 chuỗi tự tổ chức trồng rau nhưng không có hoạt động thu gom; 23/48 chuỗi vừa sản xuất, vừa thu gom và 16/48 chuỗi chỉ thu gom và không sản xuất.

Việc thu gom RAT diễn ra dưới 2 hình thức: kí hợp đồng với các hợp tác xã (hay cơ sở sản xuất) và kí hợp đồng trực tiếp với các hộ sản xuất. RAT có tem, nhãn nhận diện được tiêu thụ qua 18 doanh nghiệp, 17 hợp tác xã cung cấp cho các cửa hàng bán lẻ, điểm phân phối, bếp ăn tập thể và hệ thống siêu thị với sản lượng gần 20 nghìn tấn/năm. Tuy có nhiều nỗ lực nhưng sản lượng nói trên mới chỉ chiếm 5% sản lượng RAT, 3% sản lượng rau nói chung và đáp ứng được 2% nhu cầu tiêu thụ. Trong khi đó, RAT chưa có tem, nhãn nhận diện được tiêu thụ ở các chợ đầu mối, chợ dân sinh, khu dân cư... với sản lượng khoảng 40 nghìn tấn/năm (chiếm 93% sản lượng RAT, 62% sản lượng rau nói chung

và 37% nhu cầu tiêu thụ). [4]

2.2.4. Đánh giá chung

a) Kết quả đạt được

Việc sản xuất RAT ở TP Hà Nội qua thời gian triển khai đã đạt được một số kết quả chủ yếu sau đây:

- Việc sản xuất RAT từng bước khẳng định vai trò quan trọng trong cơ cấu trồng trọt của TP Hà Nội.

- Trên địa bàn TP đã hình thành các vùng rau tập trung, trong đó có 5,1 nghìn ha RAT đáp ứng được một phần nhu cầu của thị trường Hà Nội.

- Sản xuất RAT bước đầu đem lại hiệu quả về kinh tế, xã hội; mạng lưới tiêu thụ RAT từng bước hình thành, phát triển, đưa sản phẩm đến tay người tiêu dùng.

- Từ các hoạt động trồng RAT đã làm thay đổi tập quán canh tác và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật của người nông dân. Tỷ lệ sử dụng thuốc thảo mộc, sinh học khoảng 60%, giảm 30% số lần sử dụng thuốc. Chi phí sử dụng thuốc bảo vệ thực vật giảm 50%, đảm bảo thời gian cách li khi thu hoạch sản phẩm...

b) Những hạn chế chính

Tuy sản xuất RAT đã thu được một số kết quả cụ thể, nhưng trước mắt vẫn còn nhiều hạn chế. Cụ thể:

- Sản xuất rau nói chung và RAT nói riêng trên địa bàn Hà Nội chưa có quy hoạch; diện tích còn nhỏ bé, manh mún. Các vùng trồng rau tập trung có quy mô hạn chế, trong khi diện tích có thể trồng rau là rất lớn, nhất là các vùng bãi ven sông Hồng và sông Đáy.

- Cơ sở hạ tầng cho vùng trồng rau còn thiếu và chưa đồng bộ, các dự án phát triển vùng sản xuất RAT thường bị vướng mắc về quy hoạch chung của Thủ đô. Sản phẩm cuối cùng là rau tươi sử dụng trong ngày, nhưng số cơ sở sơ chế, chế biến rau còn ít và nhỏ bé, chưa đáp ứng được yêu cầu.

- Sản xuất, kinh doanh RAT gặp nhiều rủi ro, vì thế, các doanh nghiệp đầu tư vào lĩnh vực này còn hạn chế. Nếu có thì cũng chỉ là một số doanh nghiệp nhỏ, thiếu bền vững. Ngoài ra còn thiếu mạng lưới kinh doanh RAT, sản lượng RAT tiêu thụ qua hệ thống cửa hàng còn thấp. Mối liên kết giữa sản xuất và kinh doanh RAT còn lỏng lẻo dẫn đến sản xuất ra sản phẩm nhưng lại khó tiêu thụ được.

- Công tác quản lý Nhà nước về sản xuất, tiêu thụ RAT còn có những bất cập làm ảnh hưởng đến quyền lợi của người sản xuất chân chính và gây thiếu lòng tin của người tiêu dùng...

2.3. Định hướng chung và các giải pháp chủ yếu để phát triển sản xuất rau an toàn ở TP Hà Nội

2.3.1. Định hướng chung

- Phát huy có hiệu quả lợi thế về tự nhiên, kinh tế - xã hội của Hà Nội, hình thành và phát triển các vùng chuyên sản xuất RAT quy mô lớn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đáp ứng một phần nhu cầu RAT của nhân dân. Dự kiến đến năm 2020, diện tích canh tác RAT là khoảng 16 - 17 nghìn ha, trong đó vùng sản xuất tập trung từ 6 - 7 nghìn ha.

- Khuyến khích các tổ chức, doanh

nghiệp, hộ nông dân đầu tư vào sản xuất, chế biến, kinh doanh RAT; nâng cao năng suất, chất lượng RAT; tạo việc làm và tăng thu nhập cho người sản xuất.

- Hình thành các chuỗi liên kết RAT có sự tham gia của người sản xuất, sơ chế - chế biến, phân phối, kinh doanh và tiêu thụ; đồng thời tăng cường công tác tuyên truyền về sản xuất và tiêu thụ RAT.

2.3.2. Các giải pháp chủ yếu

a) *Hình thành các vùng sản xuất, sơ chế, chế biến và tiêu thụ RAT*

- Đối với các vùng sản xuất, ưu tiên các vùng ven sông Hồng, sông Đuống, sông Đáy, sông Tích; trong đó lựa chọn một số vùng quy mô lớn thuộc các huyện Đông Anh, Mê Linh, Gia Lâm, Chương Mỹ, Đan Phượng, Phúc Thọ, Ba Vì để đầu tư khép kín, tạo thành các vùng RAT trọng điểm.

- Xây dựng các cơ sở sơ chế, chế biến RAT gắn với các vùng sản xuất RAT tập trung và các chợ đầu mối. Đến năm 2020, hình thành 15 - 17 cơ sở sơ chế RAT.

- Phát triển các chợ đầu mối gắn với các vùng sản xuất lớn và các trục đường giao thông chính có bán kính 20 - 30 km tính từ trung tâm TP (như Quốc lộ 1, 5, 32, đường Thăng Long Nội Bài...). Ngoài ra cần duy trì và xây dựng một số chợ quy mô nhỏ để thuận tiện cho việc tiêu thụ RAT ở các vùng sản xuất lớn nằm xa chợ đầu mối.

- Xây dựng và phát triển mạng lưới tiêu thụ RAT theo các hình thức sau đây:

+ Quầy RAT tại các khu dân cư, tùy theo quy mô của khu dân cư để bố trí 1 - 3

cửa hàng RAT/khu.

+ Quầy RAT tại các chợ (chủ yếu là khu vực nội thành) với số lượng 1 - 2 quầy/chợ.

+ Gian hàng RAT tại các siêu thị (1 gian hàng/siêu thị).

Các quầy hàng, gian hàng được hưởng một số ưu đãi về địa điểm, hỗ trợ một phần tiền thuê trong một thời gian nhất định.

b) *Đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng cho các vùng sản xuất RAT và hướng dẫn kỹ thuật cho người sản xuất*

- Đầu tư cơ sở hạ tầng:

+ Đối với những vùng RAT có quy mô trên 50 ha/vùng: Lựa chọn một số vùng có điều kiện thuận lợi để ưu tiên đầu tư cơ sở hạ tầng khép kín nhằm hình thành vùng sản xuất RAT trọng điểm. Các hạng mục đầu tư cơ sở hạ tầng gồm đường bê tông nội đồng; hệ thống tưới - tiêu; nhà lưới; hệ thống điện cho sản xuất; hệ thống thu gom phế liệu và xử lý môi trường...

+ Đối với những vùng RAT có quy mô trên 20 ha đến dưới 50 ha/vùng thì mức độ đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng thấp hơn.

+ Đối với những vùng RAT phân tán với quy mô 10 - 20 ha thì tùy theo điều kiện cụ thể của từng vùng để đầu tư cho phù hợp.

- Hướng dẫn quy trình sản xuất RAT cho người sản xuất:

+ Xây dựng quy trình sản xuất RAT để hướng dẫn người nông dân thực hiện.

+ Đào tạo đội ngũ cán bộ kỹ thuật có đủ trình độ chuyên môn và năng lực quản lý

để chỉ đạo sản xuất, tiêu thụ RAT.

+ Tập huấn kỹ thuật sản xuất RAT cho người nông dân dưới nhiều hình thức như các lớp tập huấn, xây dựng các nhóm nông dân sản xuất RAT tự quản để nâng cao tính tự chủ, tăng cường liên kết hợp tác và ý thức trách nhiệm của nông dân trong sản xuất RAT...

+ Thử nghiệm và chuyển giao tiến bộ kỹ thuật mới vào sản xuất RAT (che phủ nylon, các loại giống, phân bón mới, thuốc bảo vệ thực vật mới...).

c) Đẩy mạnh công tác quản lý chất lượng RAT

- Xây dựng và hoàn thiện Trung tâm phân tích, kiểm định chất lượng rau quả để có cơ sở pháp lý quản lý sản xuất, kinh doanh RAT.

- Ban hành các văn bản hướng dẫn và quản lý việc sản xuất, sơ chế, chế biến, tiêu thụ RAT (như Chứng nhận sản xuất RAT theo tiêu chí của Hà Nội, theo tiêu chí VietGAP; Chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh RAT...).

- Đào tạo đội ngũ cán bộ kỹ thuật đủ trình độ và năng lực để kiểm soát chất lượng RAT từ khâu sản xuất đến khâu tiêu thụ.

- Tăng cường công tác thanh kiểm tra, giám sát sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh RAT và phát hiện, xử lý các vi phạm.

d) Xây dựng và phát triển các hợp tác xã, hiệp hội sản xuất, tiêu thụ RAT

- Khuyến khích các doanh nghiệp, người sản xuất liên kết với nhau để thành

lập các hợp tác xã, hiệp hội sản xuất, tiêu thụ RAT để nâng cao tính cạnh tranh.

- Có cơ chế khuyến khích, hỗ trợ cho việc hình thành và hoạt động của các hợp tác xã, hiệp hội.

e) Tuyên truyền, xúc tiến thương mại thúc đẩy sản xuất, tiêu thụ RAT

- Nội dung tuyên truyền gồm có tuyên truyền về kỹ thuật sản xuất cho người nông dân, hướng dẫn kiến thức về RAT cho người tiêu dùng, thông tin về những cơ sở sản xuất và kinh doanh RAT đảm bảo chất lượng, cảnh báo các cơ sở vi phạm...

- Hình thức tuyên truyền bao gồm biên soạn và in ấn tờ rơi; tổ chức hội thảo trao đổi kinh nghiệm; tuyên truyền trên các kênh thông tin đại chúng (ti-vi, đài, báo của Trung ương và của TP); xây dựng thương hiệu, website về RAT.

Ngoài các giải pháp chủ yếu nêu trên còn có hàng loạt các giải pháp khác như vốn đầu tư, cơ chế chính sách, liên kết với các tỉnh khác về sản xuất, tiêu thụ RAT...

3. Kết luận

An toàn thực phẩm có ý nghĩa quan trọng đối với sức khỏe của con người và được sự quan tâm của cả thế giới cũng như ở Việt Nam. Rau xanh là loại thực phẩm không thể thiếu được trong bữa ăn, là thực phẩm được sử dụng hàng ngày và tiêu thụ với số lượng lớn. Chính vì thế, việc nghiên cứu sản xuất RAT ở TP Hà Nội là vấn đề thời sự, cấp thiết.

Việc sản xuất RAT ở Thủ đô mới xuất hiện trong những năm gần đây và bước đầu đã thu được những kết quả nhất

định, đáp ứng được phần nào nhu cầu của người dân. Tuy nhiên, con đường phía trước cho RAT vẫn còn rất gian nan. Để việc sản xuất RAT ở TP Hà Nội thật sự trở thành một phân ngành mũi nhọn, có vị thế quan trọng trong cơ cấu ngành trồng trọt

nói riêng và cơ cấu ngành nông nghiệp nói chung, cần phải có sự quan tâm của xã hội, từ lãnh đạo TP cho đến người sản xuất và người tiêu dùng với những giải pháp quyết liệt. Có như vậy, người dân Thủ đô mới bớt nỗi lo về thực phẩm bản như hiện nay.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2007), *Quyết định số 04/2007/QĐ-BNN ngày 19 tháng 01 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về ban hành quy định quản lý sản xuất và chứng nhận rau an toàn*, Hà Nội.
2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2008), *Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN ngày 15 tháng 10 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về ban hành quy định quản lý sản xuất, kinh doanh rau, quả và chè an toàn*, Hà Nội.
3. Cục Thống kê thành phố Hà Nội (2009 - 2016), *Niên giám thống kê Hà Nội các năm 2008 - 2015*, Hà Nội.
4. Nguyễn Duy Hồng (2016), Hà Nội: “Phát triển sản xuất rau an toàn và rau hữu cơ thu được nhiều kết quả tích cực”, <http://xttmnongnghiephanoi.vn/chi-tiet/517/ha-noi-phat-trien-san-xuat-rau-an-toan-va-rau-huu-co-thu-duoc-nhieu-ket-qua-tich-cuc.html>.
5. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thành phố Hà Nội (2010), *Quy hoạch tổng thể phát triển nông nghiệp thành phố Hà Nội đến năm 2020, định hướng đến năm 2030*, Hà Nội.
6. Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội (2009), *Đề án sản xuất và tiêu thụ rau an toàn thành phố Hà Nội giai đoạn 2009 - 2015*, Hà Nội.
7. Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội (2010), *Quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế - xã hội thành phố Hà Nội đến năm 2020, định hướng đến năm 2030*, Hà Nội.