



Working Paper 2021.1.6.04
- Vol 1, No 6

**VẤN ĐỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM VÀ BÀI HỌC QUẢN LÝ CHUỖI
CUNG ỨNG TỪ SỰ CỐ NGỘ ĐỘC PATE MINH CHAY**

Vũ Thị Phương Thảo¹, Trần Mai Hương,

Nguyễn Thị Thu Trang

Sinh viên K57 Kinh tế đối ngoại - Viện Kinh tế và Kinh doanh quốc tế

Trường Đại học Ngoại thương, Hà Nội, Việt Nam

Nguyễn Vũ Phương Anh

Sinh viên K56 Kinh tế đối ngoại - Viện Kinh tế và Kinh doanh quốc tế

Trường Đại học Ngoại thương, Hà Nội, Việt Nam

Nguyễn Thị Bình

Giảng viên Viện Kinh tế và Kinh doanh quốc tế

Trường Đại học Ngoại thương, Hà Nội, Việt Nam

Tóm tắt

An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) luôn là một chủ đề nhận được nhiều sự quan tâm trong xã hội. Để đảm bảo ATVSTP thì việc quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm (QLCCUTP) là vô cùng quan trọng tuy nhiên đây luôn là một vấn đề nan giải của cơ quan quản lý do những khó khăn trong khâu xác định nguồn gốc và kiểm soát sự xuất hiện tràn lan trên thị trường của thực phẩm bẩn, đặc biệt là đối với thực phẩm chế biến sẵn. Bài nghiên cứu đã lựa chọn phương pháp phân tích theo mô hình 8D để giải quyết vấn đề về ATVSTP và QLCCUTP chế biến sẵn thông qua sự cố ngộ độc pate Minh Chay xảy ra vào đầu tháng 9 năm 2020. Qua phương pháp thu thập dữ liệu thứ cấp cho thấy sự cố này đã khiến cho 23 người phải nhập viện và 1 trường hợp tử vong, phát hiện nguyên nhân gốc rễ gây ra sự cố ngộ độc thực phẩm này đồng thời kiểm chứng được những hành động khắc phục của các bên liên quan khi sự cố xảy ra. Từ đó nghiên cứu đề xuất một số bài học về vấn đề QLCCUTP cho doanh nghiệp. Cụ thể, doanh nghiệp cần có các biện pháp nâng cao năng lực quản lý trên các khía cạnh: nguyên liệu đầu vào; cơ sở vật chất; quá trình sản xuất; lao động; lịch sử hàng xuất...

Từ khóa: an toàn vệ sinh thực phẩm, quản lý chuỗi cung ứng, chuỗi cung ứng thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, pate Minh Chay.

**FOOD SAFETY AND SUPPLY CHAIN MANAGEMENT LESSONS FROM
MINH CHAY VEGAN PATE POISONING CASES**

¹ Tác giả liên hệ, Email: thaovtp.ftu@gmail.com

Abstract

Food Safety and Hygiene has been a topic that receives much attention from society. With a view to ensuring food safety and hygiene, the management of the food supply chain plays an extremely important role, however, this is such a dilemma for the management agency due to the difficulties in determining the origin and controlling the extensive existence of contaminated food in the market, especially for processed foods. This research has selected the analytical method according to the 8D model to solve the problem of food safety and hygiene as well as the management of the processed food supply chain, through the Minh Chay pate poisoning incident that occurred in early September 2020. Thanks to the secondary data collection, it was found that this incident resulted in 23 hospitalizations and 1 death, the root cause of this food poisoning incident has been discovered and the corrective actions by the parties involved after the incident have been verified. Thereby, the research also proposes some solutions on the issue of management of the food supply chain for enterprises. Specifically, the companies need to take action to improve their management capacity in the following aspects: input materials; infrastructure; production process; labor; export history...

Keywords: food safety and hygiene, supply chain management, food supply chain, food poisoning, Minh Chay pate.

Lời mở đầu

Hiện nay, vấn đề quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và các trường hợp ngộ độc thực phẩm không còn là khái niệm mới đối với DN và người tiêu dùng. Tại Việt Nam, trong nửa sau năm 2020, một vụ ngộ độc nghiêm trọng đã xảy ra liên quan tới những sản phẩm pate chay đóng hộp - pate Minh Chay đã khiến cho người tiêu dùng hết sức lo ngại về việc các sản phẩm không đảm bảo chất lượng đang được bán ra thị trường. Sản phẩm pate chay Minh Chay của Công ty TNHH Hai thành viên Lối sống mới (CT Lối sống mới) là sản phẩm đầu tiên được ghi nhận là nguyên nhân gây ra những vụ ngộ độc nghiêm trọng nói trên. Sự cố này đã gây thiệt hại nặng nề, hiện tại vẫn chưa có thêm thông tin về sự hoạt động trở lại của DN.

Nhận thấy tầm quan trọng của hoạt động quản lý ATVSTP, quản lý sản xuất và chuỗi cung ứng DN, nhóm chọn đề ***“Vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm và bài học quản lý chuỗi cung ứng từ sự cố ngộ độc pate Minh Chay”*** làm đề tài nghiên cứu.

Trong bài nghiên cứu, nhóm dựa trên sự cố thực tế về pate Minh Chay để phân tích, đánh giá và đưa ra giải pháp về vấn đề quản lý sản xuất, đảm bảo ATVSTP, quản lý chuỗi cung ứng (QLCCU) về ngắn hạn và dài hạn, hạn chế rủi ro trong tương lai cho các DN sản xuất nói chung. Nhóm sử dụng mô hình phân tích 8D - một phương pháp giải quyết vấn đề hiệu quả, được sử dụng trên toàn cầu và được ứng dụng chủ yếu trong ngành sản xuất.

1. Cơ sở lý luận và phương thức nghiên cứu

1.1. Cơ sở lý luận

1.1.1. Về an toàn vệ sinh thực phẩm

1.1.1.1. Một số khái niệm

Thực phẩm: những thức ăn, đồ uống của con người dưới dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến; bao gồm cả đồ uống, nhai ngậm và các chất đã được sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

ATVSTP: tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng.

1.1.1.2. Tầm quan trọng

Đối với sức khỏe con người:

Thực phẩm là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng cho sự phát triển của cơ thể, đảm bảo cho sức khỏe con người nhưng đồng thời cũng có thể là nguồn gây bệnh nếu không đảm bảo vệ sinh.

Đối với KT&XH:

Lương thực, thực phẩm là loại sản phẩm chiến lược, ngoài ý nghĩa kinh tế còn có ý nghĩa chính trị, xã hội. Để cạnh tranh trên thị trường quốc tế, thực phẩm không những cần được sản xuất, chế biến, bảo quản phòng tránh ô nhiễm các loại vi sinh vật mà còn không được chứa các chất hóa học tổng hợp hay tự nhiên vượt quá mức quy định cho phép của tiêu chuẩn quốc tế hoặc quốc gia, gây ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

1.1.2. Về ngộ độc thực phẩm

1.1.2.1. Khái niệm

Ngộ độc thực phẩm, còn gọi là ngộ độc thức ăn hay trúng thực, là tình trạng gây ra do ăn, uống phải thức ăn, nước uống bị nhiễm khuẩn, nhiễm độc hay những loại thực phẩm bị biến chất, ôi thiu, có chất bảo quản, chất phụ gia... Bệnh có thể gây nguy hại đến sức khỏe của con người và sẽ khỏe hơn sau vài ngày được điều trị.

1.1.2.2. Nguyên nhân

Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm là do thức ăn của con người bị nhiễm khuẩn, nhiễm chất hóa học và những yếu tố có hại khác.

Một số nguồn gây ngộ độc thực phẩm như: Vi khuẩn; Virus; Ký sinh trùng và các tác nhân gây độc khác xuất phát từ khâu sản xuất, bảo quản, chế biến thực phẩm.

1.1.3. Về chuỗi cung ứng thực phẩm

1.1.3.1. Chuỗi cung ứng

Chuỗi cung ứng bao gồm tất cả các bộ phận liên quan trực tiếp hay gián tiếp tới việc đáp ứng nhu cầu của khách hàng, bao gồm không chỉ những nhà sản xuất và nhà cung cấp, mà nó còn bao gồm những nhà cung ứng vận tải, kho bãi, nhà bán lẻ, thậm chí cả khách hàng.

QLCCU sử dụng một phương pháp hệ thống để thông hiểu và quản trị những hoạt động cần thiết nhằm tích hợp các dòng sản phẩm/dịch vụ để phục vụ khách hàng một cách tốt nhất. QLCCU là phương thức giúp tổ chức thực thi bất kỳ mục tiêu nào trong 5 mục tiêu phổ biến của DN: chất lượng, tốc độ, độ tin cậy, tính linh hoạt và chi phí.

1.1.3.2. Chuỗi cung ứng thực phẩm

a. Khái niệm

CCUTP mô tả cấu trúc và các mối liên kết giữa các DN và tổ chức cùng tham gia vào quá trình tạo ra, duy trì và phân phối một loại thực phẩm đến tay người tiêu dùng cuối cùng. Một CCUTP điển hình bao gồm sáu giai đoạn (Abivin, 2020).

- Tìm nguồn cung cấp nguyên liệu thô;
- Sản xuất;
- Chế biến và đóng gói;
- Lưu trữ;
- Phân phối bán buôn;
- Phân phối bán lẻ.

QLCCU thực phẩm bao gồm tất cả các hoạt động quản lý hậu cần gồm lập kế hoạch giám sát và kiểm soát tiến hành tất cả các hoạt động trong CCUTP nói trên. Có thể nói, đảm bảo ATVSTP chính là một tiêu chí đánh giá quan trọng nhất tính hiệu quả của việc QLCCU thực phẩm (Logistics4vn, 2015).

b. Đặc điểm

Về cấu trúc chuỗi:

Thực phẩm với đặc tính không đồng nhất, thời gian bảo quản ngắn nên chuỗi nên được thiết kế với chiều dài ngắn, giảm bớt số lượng trung gian.

Về quản trị chuỗi:

Để có thể nâng cao chất lượng thực phẩm, bảo đảm ATTP, cần phải tăng cường sử dụng máy móc thiết bị vào sản xuất nông nghiệp, tăng cường đổi mới, công nghiệp hóa nông nghiệp, chuẩn hóa quy trình làm việc, tăng cường kiểm toán các chứng chỉ, quy trình quản lý chất lượng của nhà cung ứng.

Về hệ thống thông tin trong chuỗi:

Chỉ có một hệ thống thông tin tốt mới bảo đảm được khả năng quản lý chất lượng thực phẩm trên toàn chuỗi. Vì vậy, cần phải chuẩn hóa dòng thông tin trên toàn chuỗi, đầu tư cơ sở hạ tầng cho việc cập nhật và chia sẻ thông tin, xây dựng một hệ thống thông tin có khả năng cập nhật thông tin tức thời (real-time information systems) và xây dựng một hệ thống tự động kiểm soát, phát hiện bất thường.

1.2. Tổng quan nghiên cứu

Dưới đây là một số công trình nghiên cứu về vấn đề ATVSTP và CCUTP an toàn mà nhóm đã tiếp cận được trong quá trình nghiên cứu:

Báo cáo “Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam – Những thách thức và cơ hội”, (Ngân hàng Thế giới, 2017) tập trung nghiên cứu chuỗi giá trị thịt lợn và rau ăn lá, tập trung nghiên cứu điều kiện kinh doanh không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của hai mặt hàng thiết yếu này. Đây cũng là nguyên nhân chủ yếu dẫn đến các ca ngộ độc, tử vong liên quan đến vấn đề ATVSTP.

Về vấn đề ATVSTP tiếp cận theo góc nhìn chuỗi cung ứng, có thể kể đến một số báo cáo điển hình như: “Nghiên cứu chuỗi giá trị rau an toàn tại thành phố Pleiku, tỉnh Gia Lai” (Lê & Trần); “Đánh giá thực trạng an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng hải sản khai thác tại Khánh Hòa và các giải pháp đảm bảo chất lượng” (Nguyễn, 2016); “Một số vấn đề về phát triển chuỗi cung ứng gia cầm an toàn cho thị trường nội thành Hà Nội: thực trạng và giải pháp” (Trương, 2016)... Nghiên cứu “Xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn cho thành phố Đà Nẵng” (Lê, 2017) đã nêu một số đặc điểm về chuỗi giá trị thực phẩm như: Cấu trúc chuỗi thường ngắn, giảm số lượng trung gian do thực phẩm có thời gian bảo quản ngắn; tăng cường đổi mới, công nghiệp hóa nông nghiệp nông thôn, chuẩn hóa toàn bộ quy trình, đặc biệt là quy trình lựa chọn nhà cung ứng...

1.3. Phương pháp nghiên cứu

1.3.1. Phương pháp thu thập dữ liệu thứ cấp

Nguồn dữ liệu thứ cấp: Tổng cục thống kê Việt Nam, các nghiên cứu, báo cáo, bài viết, thống kê liên quan đến đề tài.

1.3.2. Phương pháp phân tích dữ liệu thứ cấp

Sử dụng kết hợp các phương pháp: phương pháp tổng hợp, phương pháp phân tích, phương pháp đặt giả thuyết và so sánh.

- *Phương pháp tổng hợp*: thu thập, tổng hợp, hoàn thiện bộ dữ liệu, thông tin.
- *Phương pháp phân tích*: làm rõ các thông tin thu thập được về thực trạng ngộ độc pate chay và cụ thể là sản phẩm pate chay thương hiệu Minh Chay theo mô hình 8D.
- *Phương pháp đặt giả thuyết và so sánh*: đề xuất giả thuyết thực tế và so sánh theo diễn biến thực tế dựa trên dòng thông tin thu thập được theo thời gian, nhằm đưa ra kết luận nguyên nhân dẫn tới vụ ngộ độc.

2. Phân tích sự cố ngộ độc thực phẩm pate Minh Chay theo mô hình phân tích 8D

2.1. Tổng quan về sự cố ngộ độc thực phẩm do sản phẩm pate Minh Chay

2.1.1. Giới thiệu chung về công ty

Thông tin DN: CT Lối sống mới (Mã số thuế: 0108120895) có địa chỉ tại số nhà 53, tổ 2, thị trấn Đông Anh, huyện Đông Anh, Hà Nội. Doanh nghiệp này được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh ngày 5/01/2018 cho loại hình: chế biến thực phẩm chay (bò, cá, giò, chả, mọc, xúc xích, pate, bánh, ruốc nấm); rang và đóng gói muối vừng các loại hạt (hạnh nhân, điều, thông, bí xanh, hướng dương, mắc ca, óc chó, vừng). Nhà xưởng Công ty có diện tích khoảng 50m², với dưới 10 nhân công, máy móc sản xuất, chế biến thực phẩm tương đối thô sơ, truyền thống (Tổng cục Quản lý thị trường). Ngoài ra, công ty này còn mở một nhà hàng Minh Chay Vegan Restaurant tại địa chỉ 30 Mã Mây (quận Hoàn Kiếm, Hà Nội) chuyên kinh doanh món ăn chay (Minh Chay website, 2021).

Thông tin sản phẩm: Theo Sở NN-PTNT TP Hà Nội, bản tự công bố sản phẩm của DN này gồm 13 sản phẩm: Pate Minh Chay, Pate nấm hầu thủ, Ruốc nấm Heri vị hảo hạng, Muối vừng bát bảo đặc biệt, Ruốc nấm Heri Hương thảo mộc, Giò lụa lúa mì, Muối lạc truyền thống, Chả quế lúa mì, Muối vừng bát bảo, Giò nấm lúa mì, Ruốc nấm truyền thống, Ruốc nấm sả ớt, Ruốc nấm cháy tỏi. Sản phẩm được cam kết không sử dụng phụ gia, chất bảo quản, tuân thủ quy trình sản xuất

đảm bảo ATVSTP, giữ được 6 tháng trong tủ đông và đặc biệt được xử lý tiệt trùng theo công nghệ Nhật Bản có thể vận chuyển khắp toàn quốc mà chất lượng không bị ảnh hưởng (VTC News, 2020).

2.1.2. Diễn biến sự cố

Pate Minh Chay là tên của loại thực phẩm pate đóng hộp được sản xuất từ nguyên liệu hoàn toàn từ thực vật dành cho những người ăn chay hoặc ăn kiêng, là một trong các sản phẩm được sản xuất bởi CT Lối sống mới.

Vào 15h ngày 19/8/2020, Trung tâm chống độc bệnh viện Bạch Mai gọi đến Cục ATTP - Bộ Y tế cho biết có hai vợ chồng bệnh nhân được chuyển đến trung tâm với chẩn đoán ban đầu “*theo dõi ngộ độc thực phẩm nghi do độc tố Botulinum*”, có tiền sử sử dụng sản phẩm Pate Minh Chay, lần sử dụng cuối là cuối tháng 7/2020.

Ngay lập tức, Cục ATTP đã có công văn hỏa tốc yêu cầu các cơ quan điều tra xác minh thông tin. Ngày 20/8/2020, Chi cục ATVSTP Hà Nội kiểm tra cơ sở và mẫu sản phẩm được gửi đưa đi xét nghiệm. Tại thời điểm kiểm tra công ty không duy trì điều kiện vệ sinh: Vệ sinh nhà xưởng, vệ sinh dụng cụ, cống rãnh thoát nước... Đoàn kiểm tra đã giao Phòng y tế huyện Đông Anh đình chỉ hoạt động sản xuất của công ty, yêu cầu khắc phục điều kiện vệ sinh.

Vào 17h ngày 28/8/2020, Cục nhận được kết quả kiểm nghiệm của Viện Y tế công cộng TP.HCM đã phát hiện **vi khuẩn Clostridium Botulinum** trong sản phẩm Pate Minh Chay, đồng thời vào 18h cùng ngày Cục ATTP cũng nhận được thông báo kết quả kiểm nghiệm sản phẩm pate Minh Chay nguyên hộp của Viện Kiểm nghiệm ATVSTP quốc gia cũng phát hiện vi khuẩn này. Lúc này, các thông báo thu hồi sản phẩm, khuyến cáo người tiêu dùng và các văn bản đề nghị xử lý vụ việc tiếp tục được đưa ra liên tiếp sau đó.

2.2. Phân tích sự cố ngộ độc thực phẩm pate Minh Chay theo mô hình 8D

2.2.1. Mô tả sự cố

Nguyễn Hồng Vũ, Viện Nghiên cứu Ung thư, City of Hope (Mỹ), cho biết độc tố do Clostridium botulinum type B tiết ra là botulinum. Chúng tấn công các dây thần kinh của cơ thể, dẫn đến tê liệt cơ. Các triệu chứng ban đầu bao gồm mệt mỏi, suy nhược và chóng mặt. Sau đó, nạn nhân thường bị mờ mắt, khô miệng và khó nuốt, khó nói. Bệnh có thể tiến triển thành tê liệt ở cổ, cánh tay, ảnh hưởng các cơ thuộc hệ hô hấp và vùng hạ vị. Các triệu chứng thường xuất hiện trong 12-36 giờ sau khi ăn phải thực phẩm có chứa độc tố (Anh, 2020).

Theo Ban Quản lý ATTP, TP.HCM thống kê sơ bộ có 1.290 khách hàng đã mua sản phẩm Minh Chay của CT Lối sống mới trong 2 tháng 7 và 8. Ngay khi nhận danh sách khách hàng, Ban Quản lý ATTP đã liên hệ để cảnh báo dừng sử dụng để chờ thu hồi. Tuy nhiên do đây là mặt hàng được công ty bán online, phân phối rộng khắp nên quá trình thu hồi cũng gặp nhiều khó khăn. Sự cố đã khiến cho 23 người phải nhập viện và 1 trường hợp tử vong.

2.2.2. Các bên liên quan

a) Công ty TNHH Hai thành viên Lối sống mới

Các bộ phận của công ty có liên quan đến chuỗi cung ứng sản phẩm pate Minh Chay: bộ phận thu mua, bộ phận sản xuất chế biến, bộ phận phân phối, ...

b) Các bộ, ngành, tổ chức, cơ quan chức năng liên quan

- Cục ATTP thuộc Bộ Y tế;
- Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thuộc Sở NN&PTNT: Thực hiện cấp Giấy chứng nhận ATTP cho CT Lối sống mới. Tháng 5/2020, chi cục đã có đợt kiểm tra chất lượng và thông báo các mẫu đều đạt tiêu chuẩn (Lan, 2020).
- Tổng cục Quản lý thị trường: Kiểm tra ở khâu lưu thông sản phẩm trên thị trường.

c) Khách hàng sử dụng pate Minh Chay

Ít nhất 11.700 khách hàng mua các sản phẩm trong khoảng thời gian từ 01/7/2020 đến 22/8/2020, chủ yếu qua online, trong đó mua sản phẩm pate Minh Chay là 7449 khách hàng. Phần lớn các sản phẩm này được tiêu thụ tại các tỉnh, thành phố lớn như Hà Nội, Đà Nẵng, Quảng Nam, TP.HCM... (Sở NN&PTNT Hà Nội).

2.2.3. Thao tác ngăn chặn tạm thời

a) Từ phía doanh nghiệp

Ngay sau khi sự việc được phát hiện, Công ty đã chủ động ngừng toàn bộ hoạt động sản xuất, kinh doanh, tập trung toàn lực để khắc phục sự cố theo hai hướng: Hỗ trợ các bệnh nhân đang nằm viện, các trường hợp có các triệu chứng ngộ độc và Ngăn chặn nguy cơ có thêm các ca ngộ độc mới.

Cụ thể, Công ty đã huy động hơn 50 người gọi điện cho hơn 7000 số điện thoại khách hàng đã mua sản phẩm Pate Minh Chay để yêu cầu ngừng sử dụng và tiến hành thu hồi được 329 hộp. Công ty đã có những biện pháp hỗ trợ cụ thể về mặt tài chính, tinh thần cho một số bệnh nhân. Đồng thời Công ty cũng phối hợp cùng các cơ quan chức năng tìm hiểu nguyên nhân và giải pháp khắc phục sự cố này.

b) Từ phía các Bộ, ban, ngành có thẩm quyền:

Sau khi Cục ATTP, Bộ Y tế nhận được thông tin về hai ca bệnh đầu tiên, ngày 20/8/2020, Đoàn kiểm tra theo chỉ đạo của Cục ATTP đến làm việc, phát hiện công ty không duy trì điều kiện vệ sinh nhà xưởng, dụng cụ, cống rãnh thoát nước, nên đã đình chỉ hoạt động sản xuất của công ty, lấy mẫu kiểm nghiệm clostridium botulinum.

Ngày 28/8/2020, Cục ATTP nhận được kết quả kiểm nghiệm phát hiện vi khuẩn clostridium botulinum trong pate Minh Chay. Ngày 29/8/2020 Cục phát cảnh báo ngừng sử dụng các sản phẩm của Công ty trên website của Cục.

2.2.4. Phân tích nguyên nhân gốc rễ

a) Phán đoán thứ nhất: tìm hiểu về nguyên nhân gây ra ngộ độc.

Khi phát hiện tình trạng ngộ độc, các cơ quan y tế cần đưa ra những phán đoán để tìm hiểu nguyên nhân gây ra ngộ độc. Trong trường hợp này, những giả thuyết về nguyên nhân gây ra ngộ độc được đưa ra, bao gồm:

Giả thuyết 1: Nạn nhân bị ngộ độc do ăn phải pate hết hạn hoặc chưa hết hạn nhưng đã có mùi lạ, bị phồng, móp hộp không đảm bảo chất lượng nhưng vẫn tiến hành sử dụng. Tuy nhiên, các nạn nhân của vụ ngộ độc khi sử dụng sản phẩm pate Minh Chay trong tình trạng sản phẩm vẫn

còn hạn sử dụng và không xuất hiện mùi lạ. Sản phẩm hộp pate Minh Chay theo khai báo không có dấu hiệu lạ (bị phồng, móp, méo,...)

Giả thuyết 2: Nạn nhân bị ngộ độc do sử dụng sản phẩm pate Minh Chay còn hạn nhưng đã bị nhiễm độc. Về nguồn cung nguyên liệu, phần lớn nguyên liệu đều được lấy từ trang trại riêng có diện tích 5.000 m² của DN này ở Cổ Loa (Hà Nội). Ngoài ra, Minh Chay còn nhập các loại nấm từ các nhà cung cấp khác, tuy nhiên không lưu lại thông tin kiểm tra nguyên liệu mỗi lần nhập hàng. Về quy trình sản xuất, DN đưa ra quy trình chuẩn ATVSTP để sản xuất pate Minh Chay. Tuy nhiên các cơ quan điều tra tiến hành kiểm chứng và nhận thấy điều kiện vệ sinh ở khu sản xuất pate chay của công ty không đảm bảo tiêu chuẩn, nhà xưởng, người lao động không đảm bảo vệ sinh khi tham gia sản xuất sản phẩm. (Thương, 2020). Đây đều là điều kiện để vi khuẩn (và các yếu tố ảnh hưởng khác) xâm nhập vào thực phẩm gây hại, cho người sử dụng.

b) Phán đoán thứ hai, tìm hiểu về điều kiện hình thành nên độc tố

Các giả thuyết được đưa ra bao gồm:

Giả thuyết 1: Quá trình lưu trữ, bảo quản thực phẩm lâu ngày tại cơ sở sản xuất chưa đảm bảo, xuất hiện vi khuẩn kỵ khí sản sinh ra độc tố nhưng không xác định được trong khâu kiểm định. Thời hạn đủ để độc tố gây hại hiện chưa được xác định (kéo dài từ 4 giờ tới 2 tuần). Vi khuẩn này vốn dĩ tồn tại ở nhiều loại thực phẩm đóng hộp với trạng thái kín khí, tuy nhiên do cần môi trường với nhiều yếu tố kết hợp, vi khuẩn này mới có thể sinh sôi, phát triển.

Giả thuyết 2: Công ty quản lý xưởng sản xuất thiếu chuyên nghiệp, điều kiện lưu kho kém khiến vi khuẩn kỵ khí sản sinh ra độc tố ngay từ xưởng.

Giả thuyết 3: Công ty không đảm bảo ATVSTP nguồn nguyên liệu đầu vào, vi khuẩn Clostridium Botulinum chưa bị tiêu diệt hoàn toàn, có khả năng tự tạo nha bào trong điều kiện đủ thuận lợi.

Có thể thấy, cả 3 giả thuyết đều phù hợp với đặc điểm của vi khuẩn Clostridium Botulinum. Hay nói cách khác, đây chính là những thiếu sót trong vấn đề quản lý chuỗi cung ứng và vấn đề ATVSTP của DN.

2.2.5. Hành động khắc phục

Hiện tại, DN Lỗi sống mới vẫn chưa quay lại hoạt động. Các kênh bán và trang thông tin được sử dụng để tuyên truyền đến người tiêu dùng về các rủi ro có thể xảy ra đối với sản phẩm đóng hộp, thông tin tóm lược về sự cố,... Tuy nhiên, có thể liệt kê một số mục tiêu khắc phục như sau:

- Lưu trữ thông tin về nhà cung cấp, lịch sử mua hàng, lịch sử quản lý chất lượng nguyên vật liệu đầu vào;
- Đảm bảo quá trình sản xuất đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Đảm bảo thời gian lưu trữ sản phẩm không vượt quá thời gian khuyến cáo;
- Nghiên cứu một số rủi ro gây hại cho sức khỏe người sử dụng thực phẩm dựa trên đặc điểm sản phẩm (nguyên liệu chế biến, thời gian sử dụng...);
- Các hoạt động tuyên truyền liên quan đến sức khỏe (sử dụng kênh truyền thông, kênh bán, bao bì sản phẩm...);
- (...).

2.2.6. Kiểm chứng hành động khắc phục

Cho đến khi DN Lôi sống mới hoạt động trở lại, nhóm tác giả vẫn chưa có dữ liệu phù hợp để đánh giá hành động của DN.

2.2.7. Hành động phòng ngừa

Có thể thấy, nguyên nhân của tình trạng ngộ độc là do độc tố Botulinum, do vi khuẩn Clostridium kỵ khí sản sinh ra. Để sản sinh ra lượng độc tố đủ lớn đòi hỏi thời gian dài. Như vậy có thể thấy DN cần quản lý được 2 vấn đề là: quản lý chất lượng thực phẩm đầu vào và đảm bảo ATVSTP sản xuất (để ngăn ngừa vi khuẩn Clostridium từ môi trường xâm nhập vào nguyên liệu); giảm thiểu thời gian đưa sản phẩm đến tay người tiêu dùng (để ngăn ngừa vi khuẩn C có điều kiện thời gian kỵ khí thích hợp sản sinh ra độc tố Botulinum).

2.2.8. Kết thúc

a) Về phía công ty

Căn cứ theo công văn số 199/QLCL-CBTM của Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Hà Nội công bố ngày 31/8/2020, CT Lôi sống mới được yêu cầu tạm dừng hoạt động sản xuất, kinh doanh cho đến khi có thông báo của các cơ quan chức năng có thẩm quyền và thực hiện truy xuất nguồn gốc. Nhà hàng Minh Chay Restaurant website và fanpage bán hàng online của công ty đều ngừng hoạt động từ ngày 9/9/2020 và nhận mức phạt hành chính 17.5 triệu đồng về ATVSTP.

b) Về phía Bộ, ban ngành Y tế

Để kịp thời hỗ trợ Việt Nam trong việc điều trị cho các bệnh nhân trong vụ ngộ độc pate Minh Chay, PGS.TS.BS Trần Thị Giáng Hương, Giám đốc Các chương trình Kiểm soát bệnh tật kiêm Giám đốc Các chương trình Y tế khẩn cấp của Tổ chức Y tế Thế giới khu vực Tây Thái Bình Dương đã chỉ đạo Chương trình Y tế Khẩn cấp của Tổ chức Y tế Thế giới khu vực Tây Thái Bình Dương tài trợ khẩn cấp 10 liều thuốc kháng độc Botulinum cho các bệnh nhân.

3. Bài học quản lý chuỗi cung ứng rút ra từ sự cố

Từ sự cố ngộ độc sản phẩm pate Minh Chay, chúng ta có thể rút ra được một số bài học về chuỗi cung ứng thực phẩm như sau:

3.1. Nâng cao năng lực quản lý đối với các hoạt động chính của chuỗi cung ứng thực phẩm

Để nâng cao hiệu quả chuỗi cung ứng đối với CT Lôi sống mới nói riêng và các DN sản xuất thực phẩm nói chung, cần chú ý giải quyết các vấn đề:

a) Quản lý chất lượng thực phẩm và quản lý chất lượng nguyên liệu đầu vào

DN cũng cần xây dựng hệ thống quản lý thông tin nội bộ, cụ thể là lưu trữ lịch sử nhập, xuất, nguồn gốc nguyên liệu đầu vào để làm bằng chứng đối chiếu nếu trong trường hợp gặp sự cố tương tự. Ngoài ra, DN cũng cần xây dựng bộ tiêu chuẩn đánh giá ATVSTP nội bộ tùy theo đặc điểm từng sản phẩm.

b) Quản lý cơ sở vật chất, quá trình sản xuất và công nhân sản xuất:

DN cần thay đổi yêu cầu về ATVSTP trong sản xuất để tránh rủi ro các chất bẩn, bụi đất chứa bào tử vi khuẩn xâm nhập vào nguyên liệu đầu vào.

c) Giảm thiểu thời gian là giảm thiểu rủi ro và chi phí

Vi khuẩn *Clostridium* cần một thời gian đủ dài để sản sinh ra độc tố. Do đó DN cần xây dựng một chuỗi cung ứng tinh gọn, giảm thiểu thời gian giao hàng đến người tiêu dùng dựa trên tính toán mô hình tổng chi phí bao gồm chi phí hiện (chi phí nguyên vật liệu, sản xuất, vận chuyển, lưu kho...) và các chi phí ẩn, tránh rủi ro lớn nhất là phải thu hồi sản phẩm, trường hợp này hậu quả là chi phí thu hồi sản phẩm nhiễm độc cao hơn rất nhiều lần so với hàng khi bán ra.

d) Quản lý hàng thành phẩm, lịch sử hàng xuất

CT Lối sống mới hoàn toàn không thể lường trước được quy mô của sự cố cho nên đã không tính toán đến trường hợp quản lý hàng hoàn về, do đó tốn rất nhiều thời gian và chi phí để huy động đủ người và phương tiện liên lạc, thu hồi sản phẩm nhiễm độc. Tuy nhiên, đối với các DN lớn có chuỗi cung ứng hoàn thiện hơn, việc quản lý hàng hoàn cũng là một vấn đề lớn mà DN cần quan tâm.

e) Thực hiện truyền thông, giáo dục khách hàng

Trong sự cố pate Minh Chay, có những trường hợp người sử dụng mở nắp hộp sản phẩm và phát hiện pate có mùi lạ so với bình thường, tuy nhiên vẫn sử dụng do thấy còn hạn sử dụng, dẫn tới ngộ độc. Về điểm này, công ty cần sử dụng các kênh truyền thông như website, facebook và các kênh bán/ kênh truyền thông khác để tuyên truyền về những nguy cơ tiềm ẩn gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng. Với các DN sản xuất, tùy đặc điểm sản phẩm và mô hình sản xuất, DN cũng cần đưa ra những khuyến cáo nhất định đối với người tiêu dùng.

3.2. Nâng cao năng lực quản lý nguy cơ của doanh nghiệp

Quản lý nguy cơ là quy trình lựa chọn những phương án kiểm soát và ngăn ngừa phù hợp nhằm nâng cao ATTP. Hoạt động này phụ thuộc vào công tác đánh giá nguy cơ. Đánh giá nguy cơ là một quy trình đánh giá khoa học những tác động có hại đã nhận biết hoặc tiềm ẩn đối với sức khỏe do sự phơi nhiễm của con người đối với các mối nguy qua đường thực phẩm.

Chúng ta cần xây dựng một hệ thống quản lý thực thi nhằm thiết lập, triển khai và giám sát kết quả triển khai công tác ATTP của 3 bộ. Bên cạnh đó, có thể đề xuất phương án tiếp cận theo mô hình ‘từ trang trại tới bàn ăn’ đối với công tác ATTP trong đó bao gồm kiểm soát từ nguyên liệu đầu vào, hoạt động nuôi trồng, xử lý chế biến và bán lẻ. Điều này có thể bắt đầu với việc xây dựng các sản phẩm ‘an toàn và tin cậy’ có giá trị cao trên cơ sở các sáng kiến hiện nay (ví dụ LIFSAP, VietGAP, PGS và Fresh Studio ‘Trace Pigs’), đặc biệt nhấn mạnh vào việc khuyến khích áp dụng các giải pháp thực hành tốt hơn, bắt đầu với chất lượng đầu vào từ các nông trại và công tác đào tạo các thành phần tham gia vào chuỗi giá trị (ví dụ người sản xuất) về các giải pháp thực hành tốt và vấn đề ATTP.

Nâng cao khả năng truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi giá trị cũng là một yếu tố quan trọng. Phương pháp, việc vận dụng khả năng truy xuất nguồn gốc và nhận thức của mọi thành phần trong chuỗi giá trị đều cần được điều chỉnh cho phù hợp với bối cảnh địa phương và nhân rộng từ từ.

Trong dài hạn, không ngừng củng cố hệ thống chăn nuôi trồng trọt nhằm giảm sự phụ thuộc của chuỗi cung cấp vào những cơ sở chăn nuôi siêu nhỏ. Đi kèm việc tập trung và tăng quy mô sản xuất thì cũng nảy sinh rủi ro làm tăng các nguy cơ và phát tán bệnh tật dễ dàng hơn và do vậy

đòi hỏi hoạt động giám sát phải chặt chẽ và hiệu quả hơn so với các cơ sở chăn nuôi truyền thống, do đó, cần bổ sung hoạt động kiểm tra sản phẩm đầu cuối trong đó tập trung vào quy trình và chất lượng chế biến.

4. Kết luận

Có thể nhận thấy nguyên nhân gốc rễ trong sự cố ngộ độc Botulinum gây ra bởi vi khuẩn Clostridium trong sản phẩm pate Minh Chay. Với phương pháp sử dụng mô hình phân tích 8D, những phân tích, đánh giá được đưa ra nhằm đề xuất những giải pháp về vấn đề quản lý sản xuất, đảm bảo ATVSTP, QLCCU, hạn chế rủi ro trong tương lai. Cụ thể hơn, các DN sản xuất như CT Lỗi sống mới cần tập trung vào việc kiểm soát và quản lý chất lượng toàn bộ các khâu trong chuỗi cung ứng của mình từ nguyên liệu đầu vào cho tới quá trình sản xuất và phân phối thành phẩm tới tay người tiêu dùng. Với đặc điểm của sản phẩm là pate chay đóng hộp với môi trường hiếu khí là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn Clostridium phát triển, công ty cần kiểm soát chặt chẽ môi trường và các điều kiện bảo quản sản phẩm phù hợp để cản trở vi khuẩn phát triển cũng như truyền thông, hướng dẫn sử dụng, cách bảo quản sản phẩm kỹ lưỡng cho người sử dụng (Nhàn, 2018).

Trong sự việc này, DN cùng các Bộ ban ngành liên quan được đánh giá là đã có những hành động phản ứng nhanh chóng, kịp thời khắc phục hậu quả nghiêm trọng. Tuy nhiên, cần nhìn nhận vai trò, trách nhiệm của các đơn vị này một cách nghiêm khắc. Sự việc thể hiện rõ ràng lỗ hổng trong việc kiểm soát và quản lý chất lượng ATVSTP của các bộ, ban ngành liên quan lẫn lỗ hổng trong khâu kiểm tra chất lượng, bảo quản thực phẩm. Trong dài hạn, phía các cơ quan nhà nước cần thực hiện các hoạt động rà soát, kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm, đặc biệt là hàng thực phẩm cần được thực hiện chặt chẽ và thường xuyên hơn nữa bên cạnh sự chủ động cải tiến, hoàn thiện sản phẩm và chuỗi cung ứng của DN.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Abivin. (2020), “5 vấn đề của chuỗi cung ứng thực phẩm và cách khắc phục”,
https://vi.abivin.com/post/5-van-de-cua-chuoi-cung-ung-thuc-pham-va-cach-khac-phuc?fbclid=IwAR3gBn_zWV0hi2HmZub_KZcbQfAY8Fr2xkZOL-rQncYCGWzG1dALDBgMVUk, truy cập ngày 01/07/2020.

Anh, N.V. (2017), “Quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm”, *Luận văn Thạc sĩ Quản lý công*, Học viện Hành chính Quốc gia.

Anh, T. (2020), “Dấu hiệu nhận biết có thể bị ngộ độc pate Minh Chay”, *ZingNews*,
<https://zingnews.vn/dau-hieu-nhan-biet-co-the-bi-ngo-doc-pate-minh-chay-post1126100.html>, truy cập ngày 01/07/2020.

Bộ Y Tế - cục An toàn thực phẩm. (2009), “Đánh giá kết quả điều tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với nhóm thực phẩm sơ chế và chế biến sẵn tại Hà Nội năm 2007”, *Viện Kiểm nghiệm An toàn Vệ sinh Thực phẩm Quốc Gia*, <https://vfa.gov.vn/khoa-hoc-cong-nghe/danh-gia-ket-qua-dieu-tra-ve-sinh-an-toan-thuc-pham-doi-voi-nhom-thuc-pham-so-che-va-che-bien-san-tai-ha-noi-nam-2007.html>, truy cập ngày 01/07/2020.

Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (2020), “Thông báo về việc tạm dừng sản xuất, kinh doanh thực phẩm của Công ty TNHH Hai thành viên Lối Sống Mới”,
<http://chicucquanlychatluongnls.hanoi.gov.vn/FileUpload/2020-09/4pNafXzpDEm6X9-eVB199%2031.8.pdf>, truy cập ngày 01/07/2020.

Chiến, T.Đ. (2016), “Một số vấn đề về phát triển chuỗi cung ứng gia cầm an toàn cho thị trường nội thành Hà Nội: thực trạng và giải pháp”, *Tạp chí Kinh tế và phát triển*,
<https://elearning.tdmu.edu.vn/elearning-ebook/T%E1%BA%A1p%20Ch%C3%AD%20S%E1%BB%91%20Ho%C3%A1/TruongDinhChien5.pdf>, truy cập ngày 01/07/2020.

Định, T. (2020), “Thu hồi gần 300 lô pate Minh Chay”, *VN Express*, [vnexpress.net: https://vnexpress.net/thu-hoi-gan-300-lo-pate-minh-chay-4159199.html](https://vnexpress.net/thu-hoi-gan-300-lo-pate-minh-chay-4159199.html), truy cập ngày 01/07/2020.

Hằng, L.T.M. (2017), “Xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn cho thành phố Đà Nẵng”.

Hạnh, T. (2020), “Botulium trong pate minh chay có thể ủ bệnh từ vài giờ đến 2 tuần”, *Vietnamnet*,
https://vietnamnet.vn/vn/suc-khoe/botulinum-trong-pate-minh-chay-co-the-u-benh-tu-vai-gio-den-2-tuan-671119.html?fbclid=IwAR3AUBTfYX7OJ3j_tfQL19jNY04Yl3tapJFYfIfdSAgb4PfWQc8yK02hx0#inner-article, truy cập ngày 01/07/2020.

Hồng, L.T.K. (2016), “An toàn thực phẩm”, *Viện Y tế Công cộng TP.HCM*,
<http://www.iph.org.vn/index.php/an-toan-thc-phm/1001-an-toan-thc-phm>, truy cập ngày 01/07/2020.

Lan Anh, X.L. (2020). “Vụ ngộ độc hàng loạt pate Minh Chay”, *Báo Tuổi trẻ*,
https://tuoitre.vn/vu-ngo-doc-hang-loat-vi-pate-minh-chay-cac-so-da-trach-nhiem-2020090121435101.htm?fbclid=IwAR2h5VL_kXcZfuzCAJQQuHMHrDspAHZ0slAkxLGiTfCZrBwiCzh5SywHAjI, truy cập ngày 01/07/2020.

Logistics4vn. (2015), “Quản trị chuỗi cung ứng là gì?”, <https://logistics4vn.com/quan-tri-chuoi-cung-ung-la-gi>, truy cập ngày 01/07/2020.

Minh Chay website. (2021), <https://www.minhchay.com/?fbclid=IwAR3Uw857N8K3XUFPs1ZRSfssGnAqu06Q08OcYZKMoVWZe9UWOtePjUrKkiU>, truy cập ngày 01/07/2020.

Ngân hàng thế giới. (2017), “Báo cáo “Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam – Những thách thức và cơ hội””, <http://www.worldbank.org/en/news/press-release/2017/03/27/new-report-offers-a-path-to-manage-food-safety-risks-in-vietnam>, truy cập ngày 01/07/2020.

Nhàn, A.T. (2018), “Các dạng chuỗi cung ứng thực phẩm đơn giản”, *Vietnam Logistics Review*, http://vlr.vn/thi-truong/cac-dang-chuoi-cung-ung-thuc-pham-don-gian--3601.vlr?fbclid=IwAR3AUBTfYX7OJ3j_tfQL19jNY04Yl3tapJFYfifdSAgb4PfWQc8yKo2hx, truy cập ngày 01/07/2020.

Phuong. (2020), “WHO tài trợ khẩn cấp 10 liều thuốc giải độc tố Botulinum cho Việt Nam”, *Dân trí*, <http://dantri.com.vn/suc-khoe/who-tai-tro-khan-cap-10-lieu-thuoc-giai-doc-to-botulinum-cho-viet-nam-20200908151109083.htm>, truy cập ngày 01/07/2020.

Thanh, B.H. (2020), “Công ty sản xuất pate Minh Chay bị phạt 175 triệu đồng”, *Người lao động*, <http://nld.com.vn/thoi-su/cong-ty-san-xuat-pate-minh-chay-bi-phat-175-trieu-dong-2020090317155059.htm>, truy cập ngày 01/07/2020.

Thương, T. (2020), “Vì sao pate Minh Chay đắt gấp 2-3 lần pate thường”, *ZingNews*, <https://zingnews.vn/vi-sao-pate-minh-chay-dat-gap-2-3-lan-pate-thuong-post1127527.html?fbclid=IwAR3Uw857N8K3XUFPs1ZRSfssGnAqu06Q08OcYZKMoVWZe9UWOtePjUrKkiU>, truy cập ngày 01/07/2020.

Viện nghiên cứu Quản trị kinh doanh UCI. (2016), “An toàn thực phẩm là gì”, <https://uci.vn/an-toan-thuc-pham-la-gi-b245.php>, truy cập ngày 01/07/2020.

VTC News. (2020), “Hồ sơ công ty sản xuất pate Minh Chay”, <https://vtc.vn/ho-so-cong-ty-san-xuat-pate-minh-chay-ar566922.html?fbclid=IwAR1ElATssueoFilk7HfYhLlx-jcMsO5kiB6Rz2u-LF29eg0nPqBktT8jsHQ>, truy cập ngày 01/07/2020.