



► Nhờ ủ phân lợn để làm thức ăn cho cá trong hồ nuôi rộng hơn 10ha, mỗi năm, ông Từ Quang Vinh ở xóm 5, xã Vụ Quang, huyện Đoàn Hùng, Phú Thọ tiết kiệm được hàng trăm triệu đồng chi phí mua cám công nghiệp.

Trang trại VAC của ông Từ Quang Vinh rộng khoảng 15ha. Trong đó, ông dành hơn 1ha để chăn nuôi lợn. Mỗi năm, 40 lợn nái đẻ được gần 1.000 lợn giống, ông giữ lại nuôi toàn bộ để xuất bán lợn thịt thương phẩm. Ngoài ra, ông còn thuê thêm hơn 10ha mặt nước do UBND xã quản lý để nuôi cá thâm canh.

Trước đây, ông Vinh nuôi cá rô phi sử dụng 100% cám công nghiệp, bởi vậy, giá thành sản

đầu, toàn bộ dung dịch thải từ chuồng lợn được ông Vinh thu gom vào các bao tải lót nylon, bịt kín miệng để ngăn mùi hôi thối thoát ra ngoài, sau 4 – 5 ngày thì đổ xuống ao. Tuy nhiên, do bị hấp hơi, chất hữu cơ trong phân chuyển hóa thành các loại khí độc như H_2S , CH_4 ... Bởi vậy, một số cá nhỏ trong ao bị ngạt và chết, nguồn nước cũng ngày càng bị ô nhiễm, ảnh hưởng đến môi trường sinh thái.

Để khử khí độc trong phân, ông Vinh đã xây một khu nuôi trùn quế từ phân lợn, sau đó sử dụng làm thức ăn cho cá. Tuy nhiên, mô hình này phải đầu tư khá lớn, và sản lượng trùn quế, phân cũng không đáp ứng được nhu cầu thức ăn của đàn cá.

Tiếp đến, ông Vinh xây thêm một bể chứa xi măng dung tích khoảng $10m^3$, đặt nổi có mái che bằng tấm lợp fibro-ximăng. Cứ $1m^3$ dung dịch phân + nước tiểu lợn, ông Vinh cho thêm 5kg mật



Phân lợn là nguồn thức ăn rất giá trị của cá

Ảnh: DN

lúc có thể sử dụng cho cá ăn.

Ông Vinh lưu ý, muốn ủ phân làm thức ăn cho cá hiệu quả, thì người chăn nuôi cần ứng dụng công nghệ chuồng sàn, nuôi lợn tiết kiệm nước (không sử dụng nước để tắm lợn và vệ sinh rửa chuồng). Bởi, nếu sử dụng quá nhiều nước để tắm lợn và rửa chuồng thì dung dịch thải ra môi trường rất nhiều, hàm lượng chất khô rất thấp (dưới 1%). Như vậy, vừa tốn kém tiền xây bể thu gom

lợn và nước tiểu có thể rơi xuống bể chứa phía dưới. Nhờ đó, người chăn nuôi không cần bơm nước rửa chuồng, tắm lợn. Dung dịch thải ra môi trường có hàm lượng chất khô rất cao (từ 7 – 10%), dễ dàng thu gom và đặc biệt là không cần lọc chất lỏng trước khi ngâm ủ bằng chế phẩm vi sinh.

Ông Vinh cho biết, từ khi ứng dụng mô hình ủ phân bằng chế phẩm sinh học để làm thức ăn

Chăn nuôi sạch lãi hàng trăm triệu

Dẫn chúng tôi ra khu đầm nuôi cá, ông Vinh mở một màn "tiệc dài". Khi thấy có tiếng động của người lạ, đàn cá tưởng rằng đến giờ ăn. Chúng bơi về phía ông Vinh, nhao nhao nhảy lên để chờ đón thức ăn. Ông Vinh tung một vài viên cám để dụ chúng vào gần sát bờ hơn, sau đó cầm một cái vục được 7 con cá rô phi kéo lên bờ.

Con nào cũng rất béo và khỏe mạnh. Ông Vinh cho biết, cá mới nuôi được hơn 4 tháng nhưng trọng lượng trung bình 800gram, khoảng nửa tháng nữa là có thể xuất bán. Dự kiến, sau khi bán lứa cá này, trừ chi phí đầu tư, ông cầm chắc trong tay khoản lợi nhuận hàng trăm triệu đồng.

DẠ NGÀN

còn 25.000 đồng/kg. Tuy nhiên,

rõ phi sử dụng 100% cám công nghiệp, bởi vậy, giá thành sản phẩm khá cao (khoảng 25.000 – 27.000 đồng/kg). Để tiết giảm chi phí sản xuất, ông Vinh chăn nuôi thêm lợn để lấy phân nuôi cá.

Ông Vinh cho biết, thời điểm

1m³ dung dịch phân + nước tiểu lợn, ông Vinh cho thêm 5kg mật rỉ đường và 1 gói phân vi sinh được mua từ Viện Môi trường Nông nghiệp. Sau 7 – 10 ngày ủ, khi tiến đến gần bể phân không ngửi thấy mùi hôi khó chịu, đó là

không rất thấp (dưới 1%). Như vậy, vừa tốn kém tiền xây bể thu gom chất thải chăn nuôi, vừa tốn men vi sinh và rỉ đường để phối trộn, ủ phân vi sinh.

Còn nếu sử dụng công nghệ chuồng sàn có khe thoáng, phân

dùng mô hình ủ phân bang chẻ phẩm sinh học để làm thức ăn cho cá, gia đình ông giảm được khoảng 30% thức ăn công nghiệp. Khoảng 3 năm trở lại đây, giá thịt lợn lên xuống thất thường, có thời điểm rớt giá chỉ

còn 25.000 đồng/kg. Tuy nhiên, quy mô tổng đàn lợn của ông Vinh không bao giờ biến động, bởi phân thải lợn chính là “lãi” mà gia đình được thụ hưởng.

MINH PHÚC - HUNG GIANG

Phụ huynh cùng giám sát an toàn thực phẩm

➤ Đó là chia sẻ của bà Bùi Thị Diễm Thu, Phó giám đốc Sở GD-ĐT TP.HCM tại Hội nghị “Sơ kết công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trong trường học trên địa bàn TP.HCM giai đoạn 2017-2019” được tổ chức cuối tuần qua.

Theo bà Bùi Thị Diễm Thu, Sở GD-ĐT TP.HCM đã phối hợp với Ban Quản lý An toàn thực phẩm (BQL ATTP) TP.HCM thống nhất xây dựng Kế hoạch liên tịch đảm bảo ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn TP từ năm 2017-2019. Nhờ tăng cường công tác thanh tra; kiểm tra và hậu kiểm cũng như việc tăng cường các lớp tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ cho cán bộ quản lý, giáo viên, công nhân viên y tế để phổ cập các quy trình, quy chuẩn về ATTP, cũng như các văn bản của Bộ Y tế về ATTP trong trường học nên công tác đảm bảo ATTP trong trường học thời gian qua có nhiều chuyển biến, số ca ngộ độc giảm... Qua đó, tạo được sự tin tưởng của phụ huynh.

“Việc tổ chức bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định, các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh bắt buộc phải đạt giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Đối với thực phẩm sử dụng cho những bếp ăn này phải được cung cấp từ các cơ sở thuộc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của TP, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGAP, GlobalGAP...”

Đối với những trường có hợp đồng với các DN cung cấp suất ăn công nghiệp phải giám sát được nguồn thực phẩm nguyên liệu đầu vào theo đúng quy định; mặt khác khoảng cách vận chuyển suất ăn từ công ty tới trường phải nằm trong phạm vi 10km; nơi tiếp nhận thức ăn (trường học) phải trang bị phòng, bàn ghế, nhà ăn sạch sẽ cho



Phụ huynh dự bữa ăn trưa tại Trường Tiểu học Nguyễn Bình Khiêm - Quận 1

các em học sinh”, bà Diễm Thu cho biết.

Theo ông Phan Trí Dũng, chuyên viên Phòng GD-ĐT quận 11, việc triển khai chuỗi thực phẩm an toàn được thực hiện ở 100% đơn vị trường học, nhưng mức độ thực hiện ở mỗi trường khác nhau và chưa được trọn vẹn 100% các sản phẩm theo quy định (đối với bếp ăn bán trú). Đối với căng tin, do quy mô kinh doanh nhỏ nên một số đơn vị

không ký kết hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm mà còn mua thực phẩm tại các chợ, cửa hàng không thuộc chuỗi thực phẩm an toàn.

“Trong quá trình kiểm tra việc thực hiện chuỗi thực phẩm an toàn đã xảy ra nhiều tình huống liên quan đến việc ký kết hợp đồng nên cần có sự tham vấn, hỗ trợ từ ngành y tế và chuyên gia an toàn thực phẩm”, ông Dũng kiến nghị.

Ông Nguyễn Đại Ngọc, Phó Trưởng phòng Quản lý ngộ độc thực phẩm (BQL ATTP TP.HCM) cho biết, trong 5 năm (2014-2019) trên địa bàn TP đã để xảy ra 25 vụ ngộ độc thực phẩm, trong đó có 7 vụ xảy ra tại trường học. Quy mô các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học có giảm so với các năm trước.

Bà Phạm Khánh Phong Lan, Trưởng BQL ATTP TP.HCM cho biết, năm 2018-2019 Sở GD-ĐT thực hiện triển khai thí điểm tiếp nhận nguyên liệu từ nguồn thực phẩm an toàn tại 6 quận là quận 3, 5, 8, 11, Bình Thạnh và Tân Bình, tiến đến trong năm học 2019-2020 nhân rộng trên toàn địa bàn thành phố. Các cơ sở bếp ăn tập thể, căng tin trường học của 6 quận thí điểm này chỉ sử dụng nguyên liệu thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được công nhận của TP cũng như các chứng nhận.

NGUYỄN THÙY - PHƯƠNG CHI

“*Phương châm là phải phòng bệnh hơn chữa bệnh, trong tất cả các trường hợp phải làm sao để chuẩn hóa quy trình chế biến sử dụng thực phẩm trong trường học để giảm thiểu tới mức thấp nhất các nguy cơ cho học sinh. Trong trường hợp xảy ra ngộ độc, phải xử lý đúng quy trình và giảm thiểu thiệt hại ở mức thấp nhất. Mục tiêu cao nhất là không để xảy ra ngộ độc trên địa bàn TP. Tuy nhiên, để đạt được mục tiêu này phải có một lộ trình, đòi hỏi ý thức của tất cả mọi người. Trong thời gian, BQL ATTP TP sẽ công khai những cơ sở vi phạm ATTP trong trường học trên website của Ban”, bà Lan nhấn mạnh.*