



Tap chí

# Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM - TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

langngheviet.com.vn



**Số 28**  
**563 (153)**  
**2023**

Năm thứ 12

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH DOANH VÀ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI

## THÔNG BÁO TUYỂN SINH

### ĐẠI HỌC HÌNH THỨC VỪA LÀM VỪA HỌC NĂM 2023



Trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội tuyển sinh đại học hình thức vừa làm vừa học như sau:

**1. Đối tượng:** Tốt nghiệp THPT trở lên (THPT, Trung cấp nghề, Trung cấp chuyên nghiệp, Cao đẳng, Đại học).

#### 2. Hình thức tuyển sinh:

2.1. Xét tuyển theo học bạ THPT

2.2. Xét tuyển theo học bạ THCN, CD.

2.3. Xét tuyển theo 01 bằng đại học.

(Chi tiết tổ hợp xét tuyển trong đề án tuyển sinh trên: [www.hubt.edu.vn](http://www.hubt.edu.vn)).

#### NGÀNH TUYỂN SINH:

- 1 Kế toán
- 2 Tài chính-Ngân hàng
- 3 Tin học
- 4 Tiếng Anh
- 5 Tiếng Trung Quốc
- 6 Quản trị kinh doanh
- 7 Luật kinh tế
- 8 Quản lý nhà nước
- 9 Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành
- 10 Quản lý đô thị và công trình
- 11 Kỹ thuật xây dựng
- 12 Điều dưỡng

#### 3. Thời gian đào tạo:

- 2,5-03 năm: đối tượng tốt nghiệp Trung cấp chuyên nghiệp các ngành trở lên (tùy theo khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của người học đã có).

- 04-4,5 năm: đối tượng tốt nghiệp THPT

**4. Hình thức học:** Thứ 7, chủ nhật hàng tuần hoặc các buổi tối

**5. Thời gian xét tuyển và đi học:** Liên tục cho đến khi đủ chỉ tiêu

**6. Hồ sơ:** Theo mẫu (Bằng THPT+Học bạ và nếu có: THCN, CD+Bảng điểm hoặc Bằng đại học+Bảng điểm, 4 ảnh 3x4, Giấy khai sinh, CMT/CCCD, Phiếu tuyển sinh ).

**7. Bán và nhận hồ sơ tại:**

#### KHOA ĐÀO TẠO TẠI CHỨC

Phòng A412, Tòa nhà A, Trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội

Ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Q.Hai Bà Trưng, TP.Hà Nội; ĐT: 0243.6380184



**Trong số này**

- ④ **PHÁT BIỂU CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG**  
tại lễ kỷ niệm 20 năm Ngày thành lập Cục Công Thương Địa phương
- ⑥ **Lễ kỷ niệm 20 năm ngày thành lập Cục Công Thương Địa phương**
- ⑧ **Tăng cường liên kết để phát triển làng nghề Việt Nam**
- ⑩ **Cần sự gắn kết giữa nhà sản xuất, nhà thiết kế mẫu mã và xây dựng thương hiệu sản phẩm thủ công mỹ nghệ**
- ⑫ **Trách nhiệm nêu gương của người đứng đầu trong công tác đấu tranh phòng, chống tham nhũng, tiêu cực, lãng phí**
- ⑭ **Làng nghề non trẻ trên vùng đồi núi**



\* Tổng Biên tập: Nhà báo Nguyễn Văn Vũ  
\* HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:  
- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dần  
- CGCC Vũ Quốc Tuấn  
- CGCC Phạm Chi Lan  
- GS - TSKH Nguyễn Văn Thâm  
- GS-TSKH Lê Hồng Lý  
- GS - TS Nguyễn Văn Nội  
- PGS- TS Đỗ Quang Huy  
- PGS - TS Nguyễn Xuân Huấn  
- TS. Nguyễn Như Chính

\* Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** \* Hợp tác: **Doãn Ngọc**  
\* Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.  
ĐT: 024.3869.2173 \* Fax: 024.3869.2174  
Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com  
Website: langngheviet.com.vn

\* Văn phòng Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh  
Địa chỉ: số nhà 04, tổ 01, khu Cầu Trắng, phường Đại Yên, Tp Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh  
Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

\* Văn phòng đại diện tại miền Trung tại TP. Đà Nẵng  
Địa chỉ: Tầng 6, Tòa nhà Dầu Khí, số 2 đường 30-4, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.  
Email: tapchilnvn.mtt@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

\* Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM  
Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phổ Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM  
Email: vpmn.langngheviet@gmail.com Hotline: 0975874949

\* Giấy phép hoạt động báo chí: Số 79/GP-Bộ TTTT cấp ngày 27/2/2020 của Bộ Thông tin và Truyền thông  
In tại: Công ty TNHH một thành viên Nhà xuất bản Văn hóa Dân tộc.

Ảnh bìa 1: Nghề dệt thổ cẩm ở bản Phiêng Lơi, xã Thanh Minh ( Tp. Điện Biên Phủ)

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: 10.000 đồng



<https://langngheviet.com.vn/>

<https://ocopvietnam.com.vn/>

# PHÁT BIỂU CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG tại lễ kỷ niệm 20 năm Ngày thành lập Cục Công Thương Địa phương

*Chúng ta vui mừng có mặt tại đây để tham dự Lễ kỷ niệm 20 năm Ngày thành lập Cục Công thương Địa phương (CTĐP) 04/7/2023 - sự kiện có ý nghĩa quan trọng, đánh dấu sự trưởng thành, lớn mạnh của Cục trong quá trình xây dựng và phát triển. Lời đầu tiên, thay mặt Ban cán sự đảng, Lãnh đạo Bộ, tôi trân trọng gửi đến các đồng chí lãnh đạo, nguyên lãnh đạo Bộ; Các vị đại biểu, khách quý cùng toàn thể công chức, viên chức, người lao động của CTĐP qua các thời kỳ lời chào mừng nồng nhiệt, lời kính chúc sức khỏe và hạnh phúc.*

Cách đây tròn 20 năm, Cục Công nghiệp Địa phương (nay là Cục CTĐP) chính thức được thành lập với chức năng tham mưu, giúp Bộ trưởng thực hiện công tác theo dõi, quản lý và hỗ trợ phát triển công nghiệp ở các địa phương.

20 năm chưa phải là dài đối với sự phát triển của một đơn vị chức năng thuộc Bộ, song chúng ta vui mừng nhận thấy Cục CTĐP đã không ngừng trưởng thành, lớn mạnh về mọi mặt, từng bước khẳng định vị trí quan trọng và trở thành cầu nối, liên kết chặt chẽ giữa Bộ Công thương với các địa phương trong cả nước. Các thể hệ lãnh đạo, công chức, viên chức và người lao động của Cục đã luôn đoàn kết, sáng tạo, tích cực, nỗ lực vươn lên, hoàn thành xuất sắc các nhiệm vụ được giao. Nổi bật là: (1) Đã làm khá tốt công tác nghiên cứu, tham mưu xây dựng cơ chế, chính sách, văn bản QPPL trong các lĩnh vực được giao, nhất là trong công tác quản lý, phát triển Cụm công nghiệp, tạo hành lang pháp lý thống nhất trong cả nước từ khâu quy hoạch, quyết định thành lập, đầu tư xây dựng hạ tầng, thu hút đầu tư và quản lý hoạt



Ông Nguyễn Hồng Diên - Ủy viên Trung ương Đảng - Bộ trưởng Bộ Công Thương phát biểu tại buổi lễ kỷ niệm 20 năm thành lập Cục Công Thương

động sản xuất trong Cụm, đáp ứng nhu cầu về mặt bằng sản xuất cho các doanh nghiệp nhỏ và vừa, các hợp tác xã tiểu thủ công nghiệp và cơ sở sản xuất ở khu vực nông thôn; (2) Chủ động theo dõi, nắm chắc tình hình và kịp thời tham mưu, đề xuất các chiến lược, kế hoạch, chương trình, đề án về phát triển công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và thương mại ở các vùng, miền, địa phương; đồng thời, là lực lượng thường trực, đầu mối giúp lãnh đạo Bộ thực hiện công tác quản lý Nhà nước về khuyến công, bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp khu vực và quốc gia, tạo đòn bẩy huy động các nguồn lực cho đầu tư phát triển công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp địa phương;

Tích cực phối hợp tổ chức có hiệu quả các hoạt động xúc tiến đầu tư, hỗ trợ phát triển các doanh nghiệp nhỏ và vừa, kinh tế tập thể và hợp tác xã tiểu thủ công nghiệp, đóng góp thiết thực vào sự phát triển của ngành cũng như góp phần thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa và xây dựng nông thôn mới tại các địa phương

trong cả nước. Với những thành tích đạt được trong những năm qua, Cục Công thương Địa phương và nhiều tập thể, cá nhân thuộc Cục đã được Đảng, Nhà nước tặng thưởng các danh hiệu cao quý (như Huân chương lao động hạng Ba, Cờ thi đua, Bằng khen của Thủ tướng Chính phủ) cùng nhiều bằng khen của Bộ trưởng Bộ Công thương và các Bộ, ngành, địa phương. Thay mặt Ban cán sự Đảng, lãnh đạo Bộ, tôi ghi nhận, đánh giá cao và nhiệt liệt biểu dương những thành tích xuất sắc mà các thể hệ công chức, viên chức, người lao động của Cục Công thương địa phương đã đạt được trong suốt 20 năm qua. Xin chúc mừng các tập thể, cá nhân được nhận Bằng khen, Kỷ niệm chương tại buổi lễ.

Đất nước ta đang bước vào thời kỳ phát triển mới. Cuộc Cách mạng công nghiệp lần thứ tư, chuyển đổi số và hội nhập quốc tế đang là xu hướng chủ đạo và phát triển mạnh mẽ, mang lại những thời cơ, thuận lợi và khó khăn, thách thức đan xen.

Đảng và Nhà nước ta đang chủ trương đẩy mạnh công cuộc CNH - HĐH đất nước và xây dựng nông thôn mới nhằm đưa nước ta trở

thành nước có nền công nghiệp hiện đại vào năm 2030, tạo tiền đề quan trọng để đến năm 2045, Việt Nam trở thành nước phát triển, có thu nhập cao. Trong bối cảnh đó, để tiếp tục nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác, góp phần cùng toàn Ngành thực hiện tốt chức năng, nhiệm vụ được giao, đóng góp tích cực vào sự phát triển của đất nước, tôi đề nghị Lãnh đạo, công chức, viên chức và người lao động Cục Công Thương địa phương chú trọng thực hiện tốt các nhiệm vụ trọng tâm sau:

Một là, tiếp tục nghiên cứu, quán triệt sâu sắc và tổ chức thực hiện nghiêm túc, hiệu quả các chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước và các Nghị quyết, chỉ đạo của Ban cán sự Đảng, lãnh đạo Bộ; nhất là các chủ trương, chính sách có liên quan đến phát triển công nghiệp, thương mại địa phương. Chú trọng nâng cao chất lượng và tính chủ động trong tham mưu xây dựng cơ chế chính sách và các văn bản quy phạm pháp luật trong lĩnh vực quản lý, nhất là tham mưu sửa đổi, bổ sung những cơ chế, chính sách còn bất cập, chồng chéo, cản trở hoạt động sản xuất kinh doanh, góp phần hoàn thiện hành lang pháp lý đồng bộ, khả thi, tạo điều kiện thuận lợi cho đầu tư, phát triển công nghiệp, thương mại địa phương.

Hai là, bám sát sự chỉ đạo, điều hành của Ban cán sự Đảng, lãnh đạo Bộ; chủ động theo dõi, nắm chắc tình hình quốc tế, trong nước và hoạt động công nghiệp, thương mại ở từng vùng, từng địa phương và nhu cầu của các doanh nghiệp để kịp thời phát hiện, tham mưu xử lý những khó khăn, vướng mắc phát sinh trong hoạt động sản xuất, kinh doanh; Đồng thời, chủ động, tích cực hướng dẫn, hỗ trợ các tỉnh, thành phố trong công tác hoạch định các chương trình, kế hoạch, đề án phát triển công nghiệp, thương

mại ở địa phương, bảo đảm phù hợp với định hướng quy hoạch tổng thể quốc gia, các quy hoạch ngành thuộc lĩnh vực Bộ Công Thương quản lý và Đề án tái cơ cấu ngành Công Thương giai đoạn đến năm 2030 đã được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt.

Ba là, tăng cường đổi mới, nâng cao chất lượng công tác khuyến công quốc gia theo chuỗi ngành hàng và chuyển đổi số; chủ động tham mưu kết hợp hiệu quả nguồn vốn hỗ trợ của Nhà nước với động viên, huy động các nguồn lực xã hội, tạo động lực mới thúc đẩy phát triển công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp nông thôn. Tiếp tục đẩy mạnh công tác bình chọn, phát triển sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu nhằm phát hiện, tôn vinh và hỗ trợ, khuyến khích phát triển những sản phẩm có chất lượng, đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng, góp phần phát triển sản xuất, tạo việc làm, tăng thu nhập cho người lao động.

Bốn là, chú trọng hướng dẫn, kiểm tra các địa phương trong công tác quản lý, phát triển Cụm công nghiệp trên địa bàn, bảo đảm chặt chẽ, đúng quy định của Nhà nước, đồng thời tạo thuận lợi trong tiếp cận đất đai, đáp ứng nhu cầu mặt bằng sản xuất cho các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất ở khu vực nông thôn. Tiếp tục thực hiện tốt chức năng là cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo các Chương trình mục tiêu quốc gia của Bộ; tập trung xây dựng, phát triển mạng lưới tư vấn viên ngành Công Thương hỗ trợ tư vấn cho doanh nghiệp nhỏ và vừa phát triển bền vững theo tinh thần Nghị quyết số 45 của Chính phủ và Nghị quyết Trung ương 5, khóa XII về phát triển kinh tế tư nhân.

Năm là, tăng cường kỷ luật, kỷ cương hành chính; nâng cao hiệu lực, hiệu quả chỉ đạo, điều hành và ý thức chấp hành, gắn với đề cao trách nhiệm người đứng đầu

và phát huy vai trò của cấp ủy, các tổ chức đoàn thể trong triển khai thực hiện nhiệm vụ. Tiếp tục đổi mới lề lối, phương thức làm việc, đẩy mạnh cải cách, đơn giản hóa thủ tục hành chính, tạo thuận lợi cho hoạt động đầu tư, sản xuất, kinh doanh; chủ động phối hợp xử lý công việc gắn với đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số, tạo chuyển biến mạnh mẽ trong toàn hệ thống, góp phần cùng toàn Ngành thực hiện thắng lợi, toàn diện các mục tiêu, nhiệm vụ được giao.

Nhân dịp này, Ban cán sự Đảng, lãnh đạo Bộ Công Thương xin trân trọng cảm ơn các thể hệ công chức, viên chức, người lao động Cục Công Thương địa phương vì những đóng góp to lớn cho sự phát triển chung của Ngành Công Thương trong 20 năm qua; Trân trọng cảm ơn sự phối hợp, hỗ trợ của các Bộ, Ban, Ngành Trung ương và các địa phương đối với Bộ Công Thương nói chung, Cục Công Thương địa phương nói riêng thời gian qua. Mong rằng, thời gian tới, Bộ Công Thương và Cục tiếp tục nhận được sự ủng hộ, giúp đỡ nhiều hơn nữa của các tổ chức, cá nhân liên quan, tạo điều kiện hỗ trợ để ngành Công Thương hoàn thành tốt các nhiệm vụ được Đảng, Nhà nước và nhân dân giao phó. Với sức căng tràn của tuổi 20 và những thành tích, kinh nghiệm có được trong những năm qua, tôi tin tưởng chắc chắn rằng: Tập thể lãnh đạo, công chức, viên chức và người lao động Cục Công Thương địa phương sẽ tiếp tục đoàn kết, đổi mới, sáng tạo, nỗ lực phấn đấu, hoàn thành và hoàn thành xuất sắc mọi nhiệm vụ được giao, đóng góp tích cực, hiệu quả hơn vào sự phát triển của Ngành Công Thương và đất nước. Chúc Cục Công Thương địa phương ngày càng đổi mới, phát triển, xứng đáng với sự tin tưởng, kỳ vọng của Đảng, Nhà nước và nhân dân.

Xin trân trọng cảm ơn.

# Lễ kỷ niệm 20 năm ngày thành lập Cục Công Thương Địa phương

Hoàng Mai

Chiều ngày 3/7, Cục Công Thương Địa phương, tiền thân là Cục Công nghiệp địa phương tổ chức lễ kỷ niệm 20 năm ngày thành lập (4/7/2003 - 4/7/2023).



Ông Ngô Quang Trung - Cục trưởng Cục Công Thương Địa phương phát biểu tại lễ kỷ niệm

**T**ham dự buổi lễ có ông Nguyễn Hồng Diên, Ủy viên Trung ương Đảng, Bộ trưởng Bộ Công thương; Bà Phan Thị Thắng, Thứ trưởng Bộ Công Thương; Ông Hoàng Quốc Vương, Chủ tịch Hội đồng Thành viên Tập đoàn Dầu khí Việt Nam, nguyên Thứ trưởng Bộ Công Thương, nguyên Cục trưởng Cục Công nghiệp Địa phương (nay là Cục Công thương Địa phương); Ông Cao Quốc Hưng, nguyên Thứ trưởng Bộ Công thương; cùng các lãnh đạo Cục Công Thương Địa phương và các đơn vị thuộc Bộ Công thương; Đại diện các Bộ, ngành Trung ương; Ông Lê Trọng Yên, Tỉnh ủy viên, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Đắk Nông; Lãnh đạo các Sở Công thương, các đơn vị sự nghiệp và lãnh đạo, công chức, viên chức, người lao động công tác tại Cục Công thương Địa phương qua các thời kỳ.



Ông Nguyễn Hồng Diên - Bộ trưởng Bộ Công Thương tặng hoa chúc mừng

20 năm trưởng thành và phát triển, Cục Công Thương Địa phương đã ngày càng được nâng cao về bộ máy tổ chức, chức năng nhiệm vụ. Trong quá trình phát triển, Cục đã hoàn thành xuất sắc các nhiệm vụ được Bộ Công thương tin tưởng, giao phó. Những thành tích Cục Công thương Địa phương đạt được trong thời gian qua, có sự nỗ lực đóng góp của đội ngũ cán bộ, công chức, người lao động qua các thời kỳ. Đặc biệt là đội ngũ cán bộ của Cục Công Thương địa phương, các Sở Công thương, đơn vị sự nghiệp làm công tác quản lý và triển khai thực hiện các hoạt động khuyến công trên cả nước. Tất cả cùng đồng hành, kiên trì, cố gắng cao nhất để góp phần thúc đẩy công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp nước nhà ngày một phát triển. Những thành tích của Cục Công thương Địa phương góp phần tích cực vào sự phát triển bền vững của Ngành Công thương.

Phát biểu tại lễ kỷ niệm, ông Ngô Quang Trung, Cục Trưởng Cục Công Thương Địa phương nhấn mạnh: Việc triển khai, thực hiện

hoạt động khuyến công đã giúp các cơ sở công nghiệp nông thôn xác định hướng đầu tư đúng, nâng cao được năng lực quản lý, mở rộng sản xuất kinh doanh và gia tăng sức cạnh tranh trên thị trường trong và ngoài nước, phát triển bền vững và dần từng bước tham gia hội nhập kinh tế quốc tế.

Đặc biệt, hiệu quả phát triển kinh tế - xã hội của các địa phương gia tăng đáng kể, góp phần nâng cao tỷ trọng công nghiệp nông thôn trong toàn ngành, tăng giá trị sản xuất công nghiệp địa phương, đẩy mạnh việc xoá đói giảm nghèo và phát triển đời sống văn hoá - xã hội, ổn định dân sinh ở nông thôn... Hoạt động khuyến công đã ngày càng khẳng định vai trò, vị thế; tăng cường mối quan hệ mật thiết giữa các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất với cơ quan quản lý Nhà nước, tạo ra sự thống nhất, liên kết chặt chẽ trong công tác quản lý và tổ chức thực hiện; Ngày càng khẳng định hiệu quả về sự quan tâm của Đảng và Nhà nước đối với nhiệm vụ khuyến khích phát triển công nghiệp ở địa phương.

Tại Lễ kỷ niệm, Bộ trưởng Nguyễn Hồng Diên đã nhấn mạnh: Đất nước ta đang bước vào thời kỳ phát triển mới. Cuộc Cách mạng công nghiệp lần thứ tư, chuyển đổi số và hội nhập quốc tế đang là xu hướng chủ đạo và phát triển mạnh mẽ, mang lại những thời cơ, thuận lợi và khó khăn, thách thức đan xen. Đảng và Nhà nước ta đang chủ trương đẩy mạnh công cuộc công nghiệp hoá- hiện đại hoá đất nước và xây dựng nông thôn mới nhằm đưa nước ta trở thành nước có nền công nghiệp hiện đại vào năm 2030, tạo tiền đề quan trọng để đến năm 2045, Việt Nam trở thành nước phát triển, có thu nhập cao.

Với thành tích đạt được trong 20 năm qua, Cục Công thương Địa phương đã được Chủ tịch nước tặng Huân chương lao động hạng Ba, Thủ tướng Chính phủ tặng Cờ thi đua các năm 2005, 2020, Cờ thi đua cho đơn vị xuất sắc và Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Công thương trong nhiều năm...; Nhiều cá nhân đã được Chủ tịch tặng Huân chương lao động hạng Ba, Thủ tướng Chính phủ và Bộ trưởng Bộ Công thương tặng Bằng khen do có nhiều thành tích đóng góp vào quá trình phát triển của Cục. Đây là niềm vinh dự và tự hào của toàn thể công chức, viên chức, người lao động Cục Công thương Địa phương.



Ông Nguyễn Hồng Diên - Bộ trưởng Bộ Công Thương trao bằng khen cho Cục Công Thương Địa phương



Ông Nguyễn Văn Vũ - Tổng biên tập Tạp chí Làng nghề Việt Nam đến chúc mừng lễ kỷ niệm 20 năm thành lập Cục Công Thương địa phương



Tiết mục văn nghệ chào mừng lễ kỷ niệm

## Hợp tác đào tạo và phát triển nguồn nhân lực nông nghiệp, nông thôn

Lam Nhã

Ngày 11/7, Bộ NN&PTNT tổ chức "Hội nghị hợp tác đào tạo và phát triển nguồn nhân lực nông nghiệp, nông thôn" với sự tham dự của trên 300 đại biểu đại diện cho các bộ, ngành, tập đoàn, tổng công ty, doanh nghiệp, các cơ sở giáo dục đại học và giáo dục nghề nghiệp ngành nông nghiệp.

Theo thống kê của Bộ NN&PTNT, đến nay trên cả nước có khoảng 50 cơ sở đào tạo đại học có đào tạo các chuyên ngành về nông nghiệp, lâm nghiệp, thủy sản và thủy lợi. Bộ NN&PTNT có 4 cơ sở đào tạo đại học và 28 trường cao đẳng.

Phát biểu tại Hội nghị, Bộ trưởng Lê Minh Hoan khẳng định, đào tạo và phát triển nguồn nhân lực vừa là tiền đề quan trọng để nâng cao trình độ sản xuất, năng suất lao động, năng lực cạnh tranh và bảo đảm phát triển bền vững của Ngành, vừa là xu hướng tất yếu và mang lại giá trị lâu dài cho các trường, cơ sở đào tạo và doanh nghiệp nông nghiệp.

Theo Bộ trưởng Lê Minh Hoan, tư duy kinh tế nông nghiệp là tư duy thị trường và nó gắn liền với doanh nghiệp. Cần đưa "luồng gió mới" của thị trường, kinh tế thị trường vào cơ sở đào tạo. Đó là cách để đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao, đồng thời mở ra phương thức đào tạo: một nửa thời gian học trên ghế nhà trường và một nửa còn lại học thực tế ở doanh nghiệp.

Tại hội nghị, 60 doanh nghiệp và 18 trường đã ký thỏa thuận hợp tác về đào tạo nguồn nhân lực, nghiên cứu khoa học.

## Tăng cường liên kết để phát triển làng nghề Việt Nam

Nguyễn Văn



Sáng ngày 05/7/2023, tại Văn phòng Hiệp hội Làng nghề Việt Nam. Ông Lưu Duy Dân, Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam đã có buổi làm việc với ông Nguyễn An Hưng, Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng.

Với mục đích nhằm tăng cường các chương trình liên kết, hợp tác phát triển làng nghề Hải Phòng nói riêng và cả nước nói chung. Buổi làm việc được kỳ vọng sẽ tạo điều kiện, cơ hội gặp gỡ cho các làng nghề, cơ sở sản xuất với các nhà phân phối và người tiêu dùng. Thông qua Hiệp hội các đơn vị liên quan sẽ nắm bắt được các thông tin về các sản phẩm, làng nghề, từ đó có phương án thúc đẩy, hợp tác để sản xuất, tiêu thụ các sản phẩm của địa phương.

Các Hiệp hội ngành hàng sẽ là cầu nối "Kết nối cộng đồng làng nghề, Bảo tồn Văn hóa, Phát triển Du lịch, Đổi mới sáng tạo, Hội nhập quốc tế".

Các vấn đề được đưa ra bao gồm lên phương án xây dựng

thương hiệu; Phát triển quy hoạch và nguồn nguyên liệu; định hướng ứng dụng công nghệ, sản xuất sạch. Ngoài ra, các làng nghề cũng cần được hỗ trợ về vốn, đa dạng hóa nguồn lực đầu tư, phát triển và mở rộng thị trường, thông tin tuyên truyền từ đó có thể tham gia sâu vào chuỗi cung ứng hàng hóa trong nước và quốc tế.

Trong thời đại công nghiệp 4.0, các làng nghề cũng cần đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin và chuyển đổi số; tiếp cận các sàn thương mại điện tử để thiết lập kênh bán hàng online trên sàn, triển khai tương tác trực tiếp để bán hàng....

Ông Nguyễn An Hưng cho rằng, chương trình hợp tác, liên kết không chỉ giúp các làng nghề mở rộng cơ hội giao thương, mà còn góp phần bảo tồn và phát triển các làng nghề một cách bền vững.

Kết luận buổi làm việc, ông Lưu Duy Dân nhấn mạnh các Hiệp hội ngành hàng sẽ là cầu nối triển khai các chương trình hợp tác, liên kết cho các làng nghề để các làng nghề phát triển bền vững.



# Giải quyết những thách thức về môi trường làng nghề

Vân Nguyễn

**Sáng ngày 29/6/2023, tại Hà Nội, Cục Kiểm soát ô nhiễm Môi trường phối hợp với Tổ chức Winrock International và các đơn vị liên quan tổ chức Hội thảo khởi động Sáng kiến “Giảm thiểu ô nhiễm không khí do hoạt động đốt mở” và Sáng kiến “Giảm thiểu ô nhiễm môi trường làng nghề gia công tái chế kim loại”.**

Tham dự Hội thảo có lãnh đạo Cục Kiểm soát ô nhiễm môi trường, đại diện USAID Việt Nam, tổ chức Winrock International, Hiệp hội Làng nghề Việt Nam và các tổ chức liên quan. Đây là 2 sáng kiến thuộc Dự án Giảm thiểu ô nhiễm do Cơ quan Phát triển Quốc tế Hoa Kỳ (USAID) tài trợ. Dự án được thực hiện trong 5 năm (2021 - 2026) nhằm giải quyết những thách thức về môi trường tại Việt Nam. Trong thời gian gần đây, nhiều khu vực của Việt Nam được cảnh báo có chất lượng không khí xấu, thậm chí ở mức nguy hại cho sức khỏe. Một trong các nguyên nhân gây ra điều này là tình trạng đốt mở phụ phẩm nông nghiệp và chất thải rắn sinh hoạt vẫn còn diễn ra phổ biến tại một số tỉnh thành. Để thực hiện mục tiêu giảm thiểu ô nhiễm không khí từ hoạt động đốt mở, sáng kiến sẽ thực hiện các hoạt động chính bao gồm: Đánh giá mức độ phân bố ô nhiễm không khí trên diện rộng, nhận diện được các điểm nóng ô nhiễm không khí; Xây dựng giải pháp tổng hợp đa lĩnh vực để giảm thiểu ô nhiễm không khí từ hoạt động đốt mở; Triển khai các giải pháp công nghệ để xử lý chất thải và phụ phẩm nông nghiệp, giảm các hoạt động đốt mở thiếu kiểm soát; Đánh giá tác động của ô nhiễm không khí đối với sức khỏe cộng đồng. Sáng kiến sẽ áp dụng các công nghệ tiên tiến để nhận



*Quang cảnh Hội thảo Khởi động Sáng kiến “Giảm thiểu ô nhiễm không khí do hoạt động đốt mở” và Sáng kiến “Giảm thiểu ô nhiễm môi trường làng nghề gia công tái chế kim loại”*

diện và giám sát các “điểm nóng” ô nhiễm không khí, làm rõ mối tương quan giữa ô nhiễm không khí với các hoạt động sản xuất nông nghiệp và dân sinh, các hệ sinh thái bản địa, cũng như các yếu tố ảnh hưởng chính của các “điểm nóng” này. Các thông tin thu được sẽ cung cấp thông tin đầu vào cho

các cơ quan chức năng, các bên quan tâm để hỗ trợ công tác quản lý và quy hoạch môi trường. Kết quả của Sáng kiến cũng nhằm hỗ trợ xây dựng và triển khai chính sách quản lý chất lượng không khí nhằm giảm nguy cơ tác động của ô nhiễm không khí đến sức khỏe của cộng đồng.

## CẦN SỰ GẮN KẾT GIỮA NHÀ SẢN XUẤT, NHÀ THIẾT KẾ MẪU MẪ VÀ XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ



Ông Lưu Duy Dân - Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

**S**ong, các sản phẩm thủ công mỹ nghệ còn có thể mang lại nhiều lợi nhuận hơn nữa nếu được quan tâm đến kiểu dáng và mẫu mã. Nhiều năm trước, hàng thủ công mỹ nghệ Việt Nam được thị trường nước ngoài ưa chuộng bởi có mẫu mã mới lạ, giá thành hợp lý. Hiện nay, sức hấp dẫn bị giảm đi đáng kể khi không có sự thay đổi mẫu mã, nhu cầu của khách hàng ngày càng được nâng cao.

Trở lại thị trường trong nước, điều này cũng không khác gì hơn. Phần lớn các sản phẩm làng nghề vẫn được sản xuất theo hình thức mẫu mã cổ truyền như tranh tứ linh, tranh tứ quý (khảm trai, sơn mài), hạc đồng, đỉnh đồng, chuông đồng (đúc đồng), sập gụ, tủ thờ, hoành phi, câu đối (mộc mỹ nghệ, chạm khắc gỗ), chụp đèn, bàn ghế (mây tre đan)... Một số sản phẩm cũng được cải tiến cho phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng, tuy nhiên nhìn chung hình thức, mẫu mã của các sản phẩm thủ công mỹ nghệ tại các làng nghề còn chậm cải tiến, đổi mới, đột phá để theo kịp với sự phát triển đa dạng của kinh tế thị trường.

Để có một mẫu mã đẹp cho sản phẩm thủ công mỹ nghệ không phải là chuyện của ngày một, ngày

Lưu Duy Dân

Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

*Theo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, cả nước hiện có hơn 5.400 làng nghề và làng có nghề, thu hút hơn 10 triệu lao động, mang lại giá trị xuất khẩu hơn 1,7 tỷ USD/năm. Những con số trên cho thấy sản phẩm thủ công mỹ nghệ làng nghề đã mang lại nhiều lợi nhuận, góp phần không nhỏ vào sự nghiệp xây dựng đất nước, an sinh xã hội và nâng cao đời sống cho nhân dân.*



hai mà là một quá trình tìm kiếm, chắt lọc và sáng tạo. Có những nghệ nhân cả đời làm nghề chỉ tạo ra được một vài mẫu có giá trị, hay còn được gọi là để đời. Có nhiều nghệ nhân suốt đời làm nghề, kinh nghiệm và kỹ thuật tinh xảo có thừa song lại không có khả năng sáng tạo. Bởi vậy, để có một mẫu mã mới, đòi hỏi người nghệ nhân không chỉ khéo léo về kỹ thuật, kỹ xảo, nắm vững được đặc tính của chất liệu chế tác mà còn đòi hỏi khả năng tư duy sáng tạo và tâm hồn nghệ sỹ của nghệ nhân Thủ công Mỹ nghệ.

Hiện nay có một thực tế, ở các làng nghề số lượng nghệ nhân tài hoa, hiểu sâu về kỹ thuật, kỹ xảo nghề truyền thống không có nhiều. Lớp nghệ nhân cao tuổi thì sức yếu, hạn chế về khả năng nắm

bắt thị hiếu, thị trường, trong tiềm thức luôn lệ thuộc vào các mẫu mã truyền thống. Còn những người trẻ được học hành bài bản, có sự năng động, nhạy bén nhưng lại chưa có nhiều kỹ năng, kỹ xảo với nghề, hạn chế hiểu biết những chuẩn mực về giá trị truyền thống, thích chạy theo sự tân kỳ, bắt chước, sao chép mẫu sẵn có và cải biên chút ít để... làm mới. Đây cũng là sự hạn chế nhất định cho phát triển mẫu mã, kiểu dáng thiết kế sản phẩm thủ công mỹ nghệ hiện nay.

Một lý do quan trọng nữa cản trở sự chậm phát triển của mẫu mã, thiết kế kiểu dáng sản phẩm thủ công mỹ nghệ Việt Nam là hầu hết các cơ sở sản xuất làng nghề đều ở quy mô nhỏ lẻ (hộ gia đình), năng lực về vốn, mặt bằng và cơ sở



vật chất hạn chế nên không thể đầu tư chiều sâu cho việc thiết kế mẫu mã mới.

Nhiều ý kiến cho rằng, muốn sản phẩm thủ công mỹ nghệ phát triển mạnh mẽ hơn nữa phải “bật” được khỏi tư duy truyền thống thì mới tiếp cận được sâu với thị trường. Đó là một quan điểm song có lẽ chỉ ở một khía cạnh. Đơn cử lấy ví dụ trường hợp sản phẩm thủ công mỹ nghệ của Huế. Trước năm 2015, dù Huế rất phát triển về du lịch song thị trường sản phẩm lưu niệm ềo ụt, nhiều cái phải nhập từ các tỉnh thành khác về bán, trong khi Cố đô Huế từng là một trong những cái nôi của thủ công mỹ nghệ và làng nghề ở Việt Nam. Sau khi lãnh đạo tỉnh Thừa Thiên - Huế đưa ra quy chế để cấp “Con dấu nhận diện sản phẩm thủ công mỹ nghệ Huế” với những sự bảo trợ và hỗ trợ cho các cơ sở sản xuất, làng nghề, lập tức bộ mặt thị trường sản phẩm lưu niệm Huế thay đổi hẳn.

Theo quy chế, sản phẩm muốn được cấp con dấu này ngoài những yêu cầu phải rõ ràng về nguồn gốc, xuất xứ nguyên vật liệu sản xuất, nơi sản xuất phải trên địa bàn tỉnh... thì một quy định rất rõ là phải có bản sắc văn hóa Huế. Những sản phẩm thủ công mỹ nghệ mang hơi

thở, hình ảnh mảnh đất, con người Huế liên tục ra đời và mang lại sự hấp dẫn cho du khách trong và ngoài nước khi đến với đất Cố đô.

Nói như vậy để cho thấy tinh hoa văn hóa Việt là một yếu tố quan trọng trong khai thác chất liệu để tạo nên những mẫu mã, kiểu dáng thiết kế mới cho sản phẩm thủ công mỹ nghệ phù hợp với nhu cầu của thị trường. Hay nói khác đi, tính truyền thống cần được phát huy những điểm thế mạnh thay vì bảo thủ, cố hữu giữ kín những mẫu mã truyền thống không còn phù hợp với thị trường.

Để những vấn đề đặt ra ở trên trở thành thực tế, nhất thiết phải có sự bắt tay của hai “nhà”: nhà thiết kế và nhà sản xuất.

Với nhà thiết kế, cần có sự thực tế của nhà sản xuất để mẫu mã sản phẩm vẫn mang được bản sắc dân tộc, hơi thở của vùng miền; vẫn tận dụng được tinh hoa công nghệ truyền thống, vừa có thể áp dụng công nghệ mới; dễ tổ chức sản xuất, đáp ứng được yêu cầu về số lượng lớn cho cả tiêu thụ trong nước và quốc tế, đồng thời phù hợp văn hóa, tập quán của vùng miền hay từng quốc gia tiêu thụ sản phẩm; kích thước, chất lượng, nguyên vật

liệu và giá thành thành phẩm cần phù hợp với đối tượng khách hàng; sản phẩm vừa là mỹ thuật đơn thuần, vừa có thể là sản phẩm mỹ thuật ứng dụng...

Đối với nhà sản xuất, để nhà thiết kế đủ dữ kiện và thăng hoa sáng tạo, phải có sự chia sẻ, hợp tác, hỗ trợ tối đa. Bên cạnh đó, ở mỗi bước trong quá trình sáng tạo, cả nhà thiết kế và nhà sản xuất phải liên tục bàn bạc, đánh giá để đưa ra những lựa chọn tối ưu nhất, chuẩn bị cho bước kế tiếp. Thậm chí, nhà sản xuất còn phải đem những gì đã phác thảo được thăm dò trước thị trường để đánh giá tiềm năng tương lai của sản phẩm có thiết kế, mẫu mã mới.

Với mục đích góp phần nâng cao giá trị thẩm mỹ, giá trị kinh tế cho hàng thủ công mỹ nghệ Việt Nam, Hội thảo “Tư vấn nâng cao lực thiết kế mẫu mã sản phẩm thủ công mỹ nghệ tăng sức cạnh tranh thị trường trong nước và xuất khẩu” được Cục Công thương địa phương (Bộ Công thương), tạo điều kiện để Trung tâm Khoa học và Công nghệ phát triển làng nghề (Hiệp hội Làng nghề Việt Nam) tổ chức với sự phối hợp của Sở Công thương tỉnh Vĩnh Phúc sẽ góp phần thành công của Hội thảo.

# TRÁCH NHIỆM NÊU GƯƠNG CỦA NGƯỜI ĐỨNG ĐẦU TRONG CÔNG TÁC ĐẤU TRANH PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG, TIÊU CỰC, LÃNG PHÍ

*Đã từ lâu, công tác phòng chống tham nhũng tiêu cực được Đảng ta xác định là nhiệm vụ quan trọng, thường xuyên, cấp bách trong công tác xây dựng và chỉnh đốn Đảng, nhiệm vụ chống suy thoái về tư tưởng, chính trị, đạo đức, lối sống, tự diễn biến, tự chuyển hóa.*

**Đỗ Thanh Tùng**  
CATP Hải Phòng

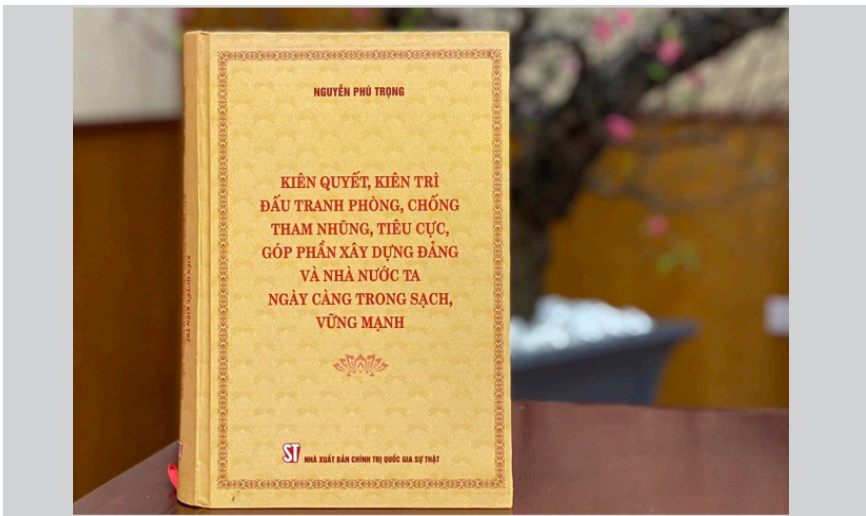
của Đảng, Nhà nước và nhân dân ta trong đấu tranh phòng, chống tham nhũng, tiêu cực, phủ nhận vai trò lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam đối với xã hội.

Thực hiện Nghị quyết Hội nghị Trung ương 5 khóa XIII, 63/63 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương đã thành lập Ban Chỉ đạo phòng, chống tham nhũng, tiêu cực, cùng với đó Ban Bí thư Trung ương Đảng đã ban hành Quy định số 67-QĐ/TW ngày 2-6-2022 về chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn, tổ chức bộ máy, chế độ làm việc, quan hệ công tác của ban chỉ đạo các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương đã nhanh chóng đi vào hoạt động. Đây là những dấu hiệu cho thấy, nhiều cấp ủy đảng địa phương đã và đang vào cuộc ngày càng quyết liệt hơn, thực hiện đúng tinh thần mà Tổng Bí thư Nguyễn Phú Trọng đã nhiều lần nhấn mạnh các cấp, các ngành phải “tiền hô hậu ủng”, “nhất hô bá ứng”, “trên dưới đồng lòng”, “đọc ngang thông suốt” để cùng Trung ương thực hiện có chất lượng, hiệu quả cao hơn trong công cuộc đấu tranh phòng, chống tham nhũng, tiêu cực.

Theo tôi thực hiện trách nhiệm nêu gương của người đứng đầu trong việc phòng chống tham nhũng, tiêu cực, lãng phí thể hiện qua những việc như sau:

1. Nhận thức rõ hơn về tham nhũng, tiêu cực và tổ chức phổ biến, quán triệt các văn bản của Đảng, Nhà nước về công tác phòng chống tham nhũng tiêu cực lãng phí tới các thuộc cấp.

Việc phổ biến, quán triệt các văn bản được tổ chức theo nhiều



**N**hận thức được tác hại của tham nhũng, lãng phí, ngay từ khi vừa mới giành được chính quyền, Đảng ta đã xác định tham nhũng, lãng phí chính là một kẻ thù nguy hiểm không kém gì giặc ngoại xâm nên phải kiên quyết loại bỏ. Hội nghị lần thứ 5 Ban Chấp hành Trung ương Đảng (khóa XI) về việc tiếp tục thực hiện Nghị quyết Hội nghị lần thứ 3 Ban Chấp hành Trung ương (khóa X) đối với công tác phòng, chống tham nhũng, lãng phí đã quyết định thành lập Ban Chỉ đạo Trung ương về phòng, chống tham nhũng trực thuộc Bộ Chính trị, do đồng chí Tổng Bí thư làm Trưởng ban. Từ những kết quả đã đạt được và rút kinh nghiệm về công tác đấu tranh, phòng, chống tham nhũng đã thực hiện trong các nhiệm kỳ trước, từ khi Ban Chỉ đạo Trung ương về phòng, chống tham nhũng trực thuộc Bộ Chính trị được thành lập đến nay công tác đấu tranh phòng, chống tham nhũng

đã được Trung ương lãnh đạo, chỉ đạo quyết liệt, đạt nhiều kết quả cụ thể, rất quan trọng, toàn diện, tạo sự ủng hộ, lan tỏa mạnh mẽ trong toàn xã hội và thực sự đã trở thành sự tất yếu. Tham nhũng, tiêu cực từng bước đã được kiểm chế, ngăn chặn, góp phần giữ vững ổn định chính trị, phát triển kinh tế - xã hội, củng cố niềm tin của cán bộ, đảng viên, nhân dân đối với Đảng.

Tuy nhiên, các thế lực thù địch, phản động không ngừng công kích, phủ nhận thành quả công tác phòng, chống tham nhũng, xuyên tạc đường lối, chủ trương về công tác phòng, chống tham nhũng của Đảng, Nhà nước ta với nhiều “chiêu trò”, thủ đoạn. Gần đây, các thế lực thù địch, thành phần cơ hội chính trị, phản động tiếp tục rêu rao, họ cho rằng phòng, chống tham nhũng, tiêu cực ở Việt Nam mãi chỉ là khẩu hiệu, hình thức. Có thể nói, đây là những luận điệu sai trái, nguy hiểm nhằm chống phá quyết tâm

hình thức và bằng nhiều biện pháp, bảo đảm đến từng cán bộ, chiến sĩ; không chỉ quán triệt chung, nhất thời mà còn phải được thực hiện thường xuyên liên tục; thậm chí còn nếu có điều kiện để xây dựng hình tượng hóa trong các tác phẩm hay các cuộc thi.

Ngoài ra, việc phổ biến, quán triệt còn được thể hiện trong việc chủ động xây dựng thành các Kế hoạch, Nội quy, Chương trình... phù hợp với điều kiện theo từng hệ lực lượng và bám sát nhiệm vụ chính trị của đơn vị.

## 2. Thực hiện dám nghĩ dám làm

Biểu hiện của thờ ơ vô trách nhiệm thiếu trách nhiệm là không quan tâm đến các sự kiện chính trị, kinh tế, xã hội đang diễn ra xung quanh; sống ích kỷ, suy nghĩ hẹp hòi, chỉ quan tâm đến lợi ích cá nhân, tự tư, tự lợi, sùng bái cái tôi. Luôn kèm cựa, đổ ky; tranh công đổ lỗi, không trung thực, có những hành vi thiếu chuẩn mực văn hóa, đạo lý, pháp lý; làm việc theo kiểu nước chảy bèo trôi, cầm chừng được chằng hay chớ với thái độ lùng khùng theo kiểu dân có cần không quan không vội, khó người dễ ta, hoàn thành nhiệm vụ thấp, sống khép kín, làm việc, quan hệ, ứng xử theo tư duy nhiệm kỳ, né tránh để không phải nhận nhiệm vụ, bỏ bê công việc được giao hoặc rời vào trạng thái quan liêu, tham nhũng, lãng phí... Nó tước đi sự nhiệt tình, hăng hái, trách nhiệm của cán bộ, đảng viên; làm mất niềm tin của đồng chí đồng đội của nhân dân đối với Đảng, Nhà nước và chế độ.

Thực tế cũng cho thấy, công tác đánh giá về đội ngũ cán bộ nói chung, cán bộ lãnh đạo, quản lý nói riêng bên cạnh nhận xét, đánh giá của cơ quan chức năng... thì cơ bản vẫn dựa vào lá phiếu. Vì thế trong những trường hợp cụ thể, có cán bộ sáng tạo trong suy nghĩ và thực thi nhiệm vụ, triển khai công việc có lợi

cho tập thể, mang lại hiệu quả thiết thực, song lại không vừa lòng một ai đó, một số người nào đó, cho nên khi tiến hành đánh giá bằng phiếu thì thường sẽ bị thấp/mất phiếu. Tuy nhiên, cũng cần phải khẳng định rằng, việc dám nghĩ, dám làm, dám chịu trách nhiệm của cán bộ không đồng nghĩa với làm liều, với việc nhân danh "sáng tạo, đột phá" để mưu lợi ích cho bản thân hoặc nhóm lợi ích; lại càng không phải là quyết định triển khai một ý tưởng, một công việc bất chấp cơ sở lý luận và thực tiễn.

Trong thực tiễn đã và luôn xuất hiện những cán bộ lãnh đạo, quản lý không chỉ thấm nhuần đạo đức cách mạng thực hiện cần kiệm liêm chính chí công vô tư mà còn phát huy vai trò nêu gương của người đứng đầu, luôn sáng tạo trong từng suy nghĩ và việc làm dám nghĩ, dám làm, dám chịu trách nhiệm vì lợi ích chung của nhân dân.

3. Nêu gương trong việc thực hiện các quy định của Đảng, Nhà nước, các quy định của nơi cư trú, trong đó tập trung nêu gương trong sinh hoạt, trong công tác và trong tư tưởng.

Có thể nói, không chỉ trong đấu tranh phòng chống tham nhũng, tiêu cực mà trong bất kỳ lĩnh vực nào cũng vậy, vai trò của người đứng đầu vô cùng quan trọng và có tính tiên quyết. Ở địa phương (hay cơ quan, đơn vị) nào, nếu người đứng đầu có tâm, có tầm, hết lòng vì nhân dân, vì sự ổn định và phát triển của địa phương hay cơ quan, đơn vị mình thì ở đó luôn có sự phát triển ổn định và ngược lại. Trong đấu tranh phòng chống tham nhũng, tiêu cực vừa qua, Tổng Bí thư Nguyễn Phú Trọng, Trưởng Ban Chỉ đạo Trung ương về phòng chống tham nhũng, tiêu cực là một trong những biểu tượng, tấm gương sáng ngời trong lãnh đạo công tác phòng chống tham nhũng, tiêu cực. Theo

ông Phan Đình Trạc, Trưởng Ban Nội chính trung ương, thì: "Sự gương mẫu, quyết liệt "nói đi đôi với làm" và "làm đi đôi với nói" của Tổng bí thư, Trưởng Ban chỉ đạo và các lãnh đạo chủ chốt chính là chỗ dựa vững chắc, bảo đảm về mặt chính trị và tạo động lực to lớn. Do đó, đây là nhân tố hàng đầu quyết định sự thành công của công tác phòng chống tham nhũng, tiêu cực trong thời gian vừa qua".

Thực hiện tốt chế độ nêu gương. Hoàn thiện và thực hiện nghiêm túc quy định về trách nhiệm nêu gương của cán bộ, đảng viên nói chung, nhất là người đứng đầu nói riêng, với phương châm: "Cán bộ, đảng viên giữ chức vụ càng cao càng phải gương mẫu nêu gương". Người đứng đầu cần nêu cao trách nhiệm, gương mẫu, quyết liệt, đi đầu, trực tiếp lãnh đạo, chỉ đạo công tác phòng chống tham nhũng, tiêu cực; chủ động thực hiện các biện pháp phòng ngừa, phát hiện và xử lý kịp thời, nghiêm minh các vụ việc tham nhũng và các hành vi bao che, dung túng, cản trở việc chống tham nhũng theo quy định của Đảng, pháp luật của Nhà nước. Đối với người đứng đầu cấp ủy các cấp, phải thực hiện nghiêm túc Quy định số 11-QĐi/TW, ngày 18/02/2019 của Bộ Chính trị về trách nhiệm của người đứng đầu cấp ủy trong việc tiếp dân, đối thoại trực tiếp với dân và xử lý những phản ánh, kiến nghị của dân. Đây là kênh thông tin rất quan trọng giúp người đứng đầu cấp ủy kịp thời nắm bắt các thông tin liên quan đến tiêu cực, tham nhũng để xem xét, xử lý. Sự gương mẫu, nêu gương của người đứng đầu ở các cơ quan, đơn vị, địa phương là vô cùng quan trọng và là nhân tố hàng đầu trong phòng chống tham nhũng, tiêu cực. Nó góp phần đặc lực vào cuộc đấu tranh phòng chống tham nhũng, tiêu cực thắng lợi.

# Làng nghề non trẻ trên vùng phèn

Cửu Long

*Dù còn khá non trẻ, nhưng làng mai vàng Bình Lợi (xã Bình Lợi, Bình Chánh, TP.HCM) đã cho thấy sự lợi hại – đưa một xã thoát nghèo, vươn lên làm giàu khoảng chục năm chỉ nhờ cây mai vàng.*



*Bên dòng kênh ngập phèn chua, mai vàng Bình Lợi vẫn cho bông vàng cây.*

**N**guyên Phó chánh Văn phòng Điều phối Chương trình nông thôn mới TP.HCM Thái Quốc Dân thổ lộ, giờ thu nhập bình quân đầu người ở xã Bình Lợi khoảng 80 triệu đồng/người/năm, đứng nhất trong số 56 xã nông thôn mới của TP.

## KHI NGƯỜI TRẺ TRỞ THÀNH TỶ PHÚ

Xã Bình Lợi có địa hình trũng thấp, phèn chua nặng. Trước đây, Bình Lợi là một trong những xã nghèo nhất của TP. Bà con nông dân chật vật sống bằng nghề trồng mía, mì – những cây nổi đồng, cối đá mới trụ vững trên vùng đất phèn chua nặng.

Nhớ lại những ngày mới vào nghề, cuối thập niên 90 thế kỷ trước, mỗi khi được đi công tác ở xã Bình Lợi là tôi muốn... khóc. Chỉ cách trung tâm TP khoảng 30km, mà đi phải mất cả ngày. Trên địa bàn xã Bình Lợi lúc ấy, đường bộ không thông suốt bởi bị chia cắt bằng những con kênh xẻ ngang, dọc, cầu cây vắt ngang kênh la liệt.

Đường đất chủ yếu mua lầy, nắng bụi...

Giờ về xã Bình Lợi, đường nhựa len lỏi khắp xã. Không khó bắt gặp những cánh đồng mai vàng ngút ngàn. Những ngày Tết đến, nơi đây vàng rợp hoa mai, sôi động như trẩy hội. Làng mai Bình Lợi giờ không hiếm những chủ trẻ có trong tay 5 – 10ha đất trồng mai. Nếu bán trọn mỗi ha mai vàng, mỗi ông chủ trẻ này có trong tay hơn chục tỷ đồng.

Một trong những ông chủ trẻ vườn mai điển hình là anh Lê Hữu Thiện, Giám đốc HTX Hoa mai vàng Bình Lợi. Hiện, anh Thiện có hơn chục ha trồng mai vàng. Anh Thiện cho biết, anh bỏ nghề buôn mía chuyển sang trồng mai vàng vì thấy hấp lực lợi nhuận từ cây trồng này. Mỗi năm, anh Thiện tung ra thị trường khoảng chục ngàn cây mai vàng lớn nhỏ để thu về vài tỷ đồng. "Trồng mai vàng tuy có cực nhưng thu nhập thì khó có cây trồng nào vượt mặt được. Nhiều bà con nông dân ở đây làm giàu dễ dàng từ cây trồng này. Xã này thoát nghèo,

vuơn lên khá giả cũng nhờ cây mai vàng", anh Thiện bộc bạch.

Ngoài "tỷ phú mai vàng" Lê Hữu Thiện, còn phải kể đến anh Trần Tứ Vương. Có lúc, diện tích trồng mai vàng của anh Vương lên đến 20ha. Anh Vương không chỉ trồng mai vàng trên địa bàn xã Bình Lợi mà còn trên đất Long An cạnh đấy.

Hiện, xã Bình Lợi có hơn 400ha mai vàng. Doanh thu 500 -700 triệu đồng/ha năm. Mỗi năm, làng mai Bình Lợi xuất bán cả triệu sản phẩm mai vàng các loại ra thị trường.

Sau nhiều năm bán mai nguyên liệu, hiện nông dân trồng mai ở xã Bình Lợi đang chuyển dần sang làm mai bonsai để tăng giá trị sản phẩm. Ngoài các hoạt động mua, bán mai; dịch vụ thuê mai trang trí Tết cũng là một trong những nguồn thu của nhà vườn trồng mai vàng tại xã Bình Lợi. Qua chia sẻ của bà con trồng mai vàng, hiện mai cho thuê chơi lễ Tết vẫn còn khá khiêm tốn so với mai xuất bán, nhưng đây là thị trường tiềm năng, có thể khai thác mạnh hơn trong tương lai.





Anh Lê Hữu Thiện, Giám đốc HTX Hoa mai vàng Bình Lợi, bên cây mai vàng đang trổ bông.

Ông Ba Lạc, nay đã gần 90 tuổi, vẫn nhớ như in câu chuyện mấy cây mai đầu tiên ở xã Bình Lợi do chính ông trồng. Ông kể, gần 20 năm trước thấy nhà hàng xóm có cây mai mới chỉ to cỡ ngón tay cái sắp sửa bị bứng đi để trồng mía, ông tiếc nên xin về trồng. 4 năm sau, cây mai ấy trổ bông, bông nào cũng có đến 10 cánh. Ngày Tết bạn bè đến chơi thấy cây mai cho hoa đẹp quá xin hạt về ươm. Ông Ba Lạc nhận ra tiềm năng kinh tế của cây mai và quyết định trồng mai kinh doanh. Và ông trở thành người trồng mai đầu tiên của Bình Lợi.

“Không ngờ từ cây mai vàng sắp bỏ đi mà đã giúp xã này hình thành nên làng nghề, giúp bà con nông dân thoát nghèo rồi vươn lên khá giả, giàu có. Nếu không có nghề trồng mai vàng không biết giờ này bà con ở đây có đời hay chưa”, ông Ba Lạc xúc động.

### HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN LÀNG MAI

Thời gian qua, nhằm phát triển làng mai vàng Bình Lợi, ngành nông nghiệp, chính quyền địa phương đã hỗ trợ, như: Tổ chức Đường mai vàng nhằm quảng bá sản phẩm mai vàng, hỗ trợ thành lập HTX Hoa mai vàng Bình Lợi, xây dựng nhãn hiệu mai vàng.

Trung tâm Khuyến nông TP cùng Hội Nông dân xã Bình Lợi cũng mở các lớp tập huấn miễn phí về trồng và chăm sóc mai; hỗ trợ nông dân nhằm tiết kiệm thời gian, công lao động, lượng thuốc bảo vệ thực vật sử dụng trong quá trình sản xuất.

Ngoài việc được hỗ trợ kỹ thuật, bà con nông dân trồng mai vàng còn được TP tạo điều kiện vay vốn với lãi suất ưu đãi từ Quyết định số 655 của UBND TP.HCM về khuyến khích chuyển dịch cơ cấu nông nghiệp đô thị trên địa bàn thành phố và Quỹ Hỗ trợ nông dân của Hội Nông dân TP để trồng mai.

Từ chủ trương khuyến khích này, nhiều năm nay nông dân trồng mai vàng ở đang từng bước tạo thương hiệu mai vàng. Thương hiệu này không chỉ được tạo nên bởi những hộ trồng mai, mà còn bởi sự nhạy bén nắm bắt thị trường và tập trung sản xuất giống mai “đặc trưng” của những hộ dân ở đây.

Ông Võ Ngọc Đẹp, Phó giám đốc Trung tâm Khuyến nông TP.HCM đánh giá, trồng mai vàng ở xã Bình Lợi là mô hình chuyển đổi cây trồng gắn liền với xây dựng nông thôn mới đã mang lại hiệu quả kinh tế rất tốt, giúp người trồng mai có đời sống khá hơn, giúp địa

phương phát triển. Từ đó, tác động đến nhận thức của người dân về sản xuất nông nghiệp gắn với thị trường, tiến đến xây dựng nền nông nghiệp TP nói chung và cây mai vàng của địa phương nói riêng ngày càng có lợi nhuận cao.

Về phát triển làng nghề trên địa bàn TP, vừa qua UBND TP.HCM ban hành kế hoạch hỗ trợ phát triển làng nghề, ngành nghề nông thôn trên địa bàn TP giai đoạn 2022-2025, nhằm góp phần giải quyết việc làm, nâng cao thu nhập người dân. Đồng thời, bảo tồn những giá trị văn hóa truyền thống vùng nông thôn TP, cũng như phát triển gắn với du lịch.

Theo đó, TP tập trung bảo tồn và phát triển các ngành nghề nông thôn truyền thống, như: Sản xuất bánh tráng (xã Phú Hòa Đông, huyện Củ Chi), đan lát (xã Thái Mỹ, huyện Củ Chi), mảnh trúc (xã Tân Thông Hội, huyện Củ Chi), se nhang (xã Lê Minh Xuân, huyện Bình Chánh), muối (huyện Cần Giò), chế biến khô thủy sản (huyện Cần Giò), và trồng mai vàng ở xã Bình Lợi.

Chưa nghe nói TP có công nhận hay bao giờ công nhận làng trồng mai vàng xã Bình Lợi là làng nghề, nhưng bởi “tiếng lành đồn xa” giới chơi hoa kiểng trong cả nước khi nói đến làng mai vàng Bình Lợi ai cũng biết ở đâu.



Một thương lái đang tìm mua mai tại làng mai Bình Lợi.

CHƯƠNG MỸ:

## Phát triển các sản phẩm làng nghề gắn với xây dựng sản phẩm OCOP

Thanh Hậu – Quỳnh Thơ

### OCOP THỨC ĐẨY LÀNG NGHỀ PHÁT TRIỂN

Theo báo cáo số 819/BC-UBND huyện Chương Mỹ cho biết: Toàn huyện có 35 làng nghề/16 xã được UBND TP Hà Nội công nhận.

Trong đó nhóm nghề về mây tre xuất khẩu chiếm tới 27 làng nghề của huyện. Đây là điều kiện thuận lợi để Chương Mỹ phát triển nghề mây tre đan gắn với thực hiện xây dựng Chương trình “Mỗi xã một sản phẩm”.

Làng nghề Phú Vinh (xã Phú Nghĩa) với bề dày hơn 400 năm, ban đầu làng có tên gọi là Phú Hoa Trang, nghĩa là trời phú cho dân có đôi bàn tay lụa, tài hoa cộng thiên phú, người dân nơi đây có đôi bàn tay vô cùng điêu nghệ, khéo léo tạo ra hàng nghìn sản phẩm độc đáo.

Nghệ nhân ưu tú Nguyễn Văn Tĩnh, Giám đốc Công ty TNHH mây tre đan Việt Quang (làng nghề Phú Vinh, xã Phú Nghĩa) chia sẻ: Ngay sau khi xã, huyện phát động tổ chức chương trình OCOP, công ty đã mạnh dạn đăng ký tham gia chương trình. Đến nay, công ty đã có 15 sản phẩm OCOP, trong đó có 11 sản phẩm được đánh giá phân hạng 4 sao, như: Bộ đèn đan vảy rồng, Bát bộ ba, Khay để hoa quả... Điều đó đã tạo động lực

Sở hữu số lượng làng nghề dẫn đầu Hà Nội, Chương Mỹ có nhiều điều kiện thuận lợi để phát triển các sản phẩm OCOP mang đặc trưng, dấu ấn riêng của địa phương. Qua đó đã góp phần thúc đẩy phát triển các sản phẩm làng nghề trên địa bàn huyện.



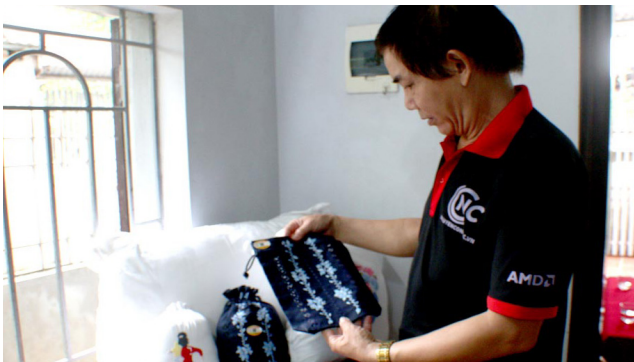
Trao quyết định công nhận sản phẩm OCOP năm 2022 cho các chủ thể tham gia chương trình huyện Chương Mỹ.

cho các nghệ nhân làng nghề có cơ hội phát triển, nghiên cứu sáng tạo được nhiều sản phẩm, mở rộng cơ hội thị trường không những trong nước mà còn quốc tế.

Tương tự, Nghệ nhân ưu tú Hoàng Văn Hạnh – Giám đốc Công ty TNHH thương mại Mây Việt cho biết: Các sản phẩm mây tre đan sau khi đạt được chứng nhận OCOP chất lượng tốt hơn, đa dạng mẫu mã, chủng loại hơn nên đã giúp doanh nghiệp có nhiều cơ hội quảng bá rộng rãi trên thị trường trong và ngoài nước, từ

đó nâng tầm thương hiệu sản phẩm mây tre đan Phú Vinh. Hiện tại, các sản phẩm mây tre đan tại làng nghề được xuất khẩu sang nhiều nước trên thế giới và được du khách quốc tế: Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc... ưa chuộng.

Thông qua chương trình OCOP không chỉ bảo tồn các giá trị văn hóa truyền thống của làng nghề mà còn khích lệ các nghệ nhân, thợ giỏi làng nghề sáng tạo các mẫu mã mới từ mây tre đan. Từ đó, tạo ra các sản phẩm thủ công đảm bảo chất lượng



Nghệ nhân thêu Lục Quốc Hội bên những sản phẩm đạt OCOP 3 sao.



Sau khi tham gia chương trình OCOP các sản phẩm đã định vị được thương hiệu, có mã truy xuất nguồn gốc rõ ràng.





Những sản phẩm đa dạng trong xưởng sản xuất của Công ty TNHH Mây tre đan Việt Quang.



Nghệ nhân ưu tú Nguyễn Văn Tĩnh, GD Công ty TNHH mây tre đan Việt Quang thực hiện những công đoạn cuối cùng của sản phẩm.

kỹ thuật và mỹ thuật đáp ứng yêu cầu ngày càng cao thị trường.

### **KHOI DẬY TIỀM NĂNG LÀNG NGHỀ**

Đến đất nghề Chương Mỹ mà chỉ nhắc đến làng nghề mây tre đan thôi thì chưa đủ, Chương Mỹ còn có hàng trăm các làng nghề truyền thống khác như: thêu ren ở Hồng Phong; làng nghề mộc Phú Chính, xã Hòa Chính; mộc Phù Yên, xã Trường Yên; nón lá Văn La, xã Văn Võ... Đây chính là nguồn sản phẩm OCOP tiềm năng của huyện Chương Mỹ.

Tại thôn 5 xã Quảng Bị, huyện Chương Mỹ người dân nơi đây hàng ngày cần mẫn, gắn bó với cây kim, sợi chỉ, luôn ấp ủ bảo tồn nghề thêu truyền thống của địa phương. Bàn tay khéo léo, khối óc sáng tạo, những người thợ thêu hàng ngày vẫn tạo ra những sản phẩm phong phú đa dạng chủng loại từ thêu chăn, ga, gối; thêu trang phục, áo dài đến phục chế cổ mẫu, thêu truyền thần...

Nghệ nhân thêu Lục Quốc Hội cho hay: Trước đây, các sản phẩm thêu của gia đình chủ yếu là các mặt hàng đơn giản như: túi, chăn, gối, áo dài, các sản phẩm chủ yếu bán theo quen biết, tiêu thụ tại chỗ trong khu vực, không có logo thương hiệu riêng. Nhưng khi tham gia chương trình OCOP, cơ sở đã khắc phục được bài toán thương hiệu, đặt tên cho các sản phẩm, có mã truy xuất nguồn gốc rõ ràng. Các sản phẩm được nhiều người biết đến, thu hút được các đơn hàng lớn.

Từ đó, nghề thêu ở đây được phát triển hơn, cơ sở thêu của ông

Hội đã giải quyết việc làm cho nhiều lao động nhàn rỗi tại địa phương, theo hình thức thuê giao khoán sản phẩm, dựa trên mẫu mã đặt hàng từ các công ty, doanh nghiệp. Từ đó tạo điều kiện cho bà con nâng cao thu nhập, ổn định cuộc sống.

### **THÀNH LẬP TRUNG TÂM THIẾT KẾ SÁNG TẠO SẢN PHẨM OCOP**

Xác định OCOP là chương trình quan trọng nhằm phát triển sản phẩm nông nghiệp, phi nông nghiệp, dịch vụ có lợi thế ở mỗi địa phương theo chuỗi giá trị, Ban chỉ đạo Chương trình OCOP huyện Chương Mỹ đang tiếp tục thực hiện nhiều giải pháp đa dạng hóa sản phẩm, nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm OCOP địa phương trên thị trường.

Theo đó, UBND huyện Chương Mỹ đã ban hành kế hoạch số 167/KH-UBND ngày 26/4/2023 về Phát triển Trung tâm thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP, làng nghề gắn với du lịch trên địa bàn huyện Chương Mỹ năm 2023.

Theo kế hoạch, trong năm 2023, huyện Chương Mỹ sẽ thành lập một Trung tâm thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP, làng nghề gắn với du lịch tại xã Phú Nghĩa.

Theo ông Nguyễn Đình Hoa - Chủ tịch UBND huyện Chương Mỹ: Việc

thành lập Trung tâm thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP nhằm triển khai các hoạt động hỗ trợ các cơ sở công nghiệp nông thôn, chủ thể sản xuất kinh doanh làng nghề hình thành và phát triển hoạt động thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP, làng nghề gắn với phát triển các hình thức du lịch trải nghiệm. Từ đó từng bước nâng cao giá trị sản phẩm thủ công mỹ nghệ, OCOP, làng nghề phát triển hơn.

Theo Văn phòng Điều phối nông thôn mới Thành phố Hà Nội, việc ra đời các trung tâm trên nhằm kiến tạo môi trường triển khai hoạt động hỗ trợ cơ sở công nghiệp nông thôn, chủ thể sản xuất - kinh doanh làng nghề hình thành, phát triển hoạt động thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP, làng nghề gắn với phát triển các hình thức du lịch trải nghiệm. Từ đó góp phần tái cơ cấu kinh tế khu vực nông thôn trên địa bàn Hà Nội.

Mô hình cũng được kỳ vọng tạo môi trường liên kết giữa nghệ nhân, đội ngũ thiết kế trẻ với tinh thần khởi nghiệp; Các viện nghiên cứu, trường đại học chuyên ngành, tổ chức quốc tế phát huy ưu thế văn hóa địa phương, khát vọng phát triển kinh tế của cộng đồng tại làng nghề truyền thống trên địa bàn các huyện, thị xã.

**Lưu ý kể đến tháng 06 năm 2023, trên địa bàn huyện Chương Mỹ có 18 xã, thị trấn có sản phẩm OCOP với 145 sản phẩm của 28 chủ thể được phân hạng cấp sao từ 03 sao trở lên. Trong đó có 44 sản phẩm 3 sao, 99 sản phẩm 4 sao và có 02 sản phẩm tiềm năng 5 sao.**

*Bài viết có sự phối hợp của Chi cục Phát triển nông thôn thành phố Hà Nội*

SÓC SƠN:

## PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM OCOP THEO CHIỀU SÂU

Sau 5 năm triển khai, chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) đã góp phần không nhỏ trong việc đổi mới tư duy sản xuất và phát triển kinh tế nông thôn tại Sóc Sơn (Hà Nội). Trong giai đoạn mới, Sóc Sơn tiếp tục đẩy mạnh các sản phẩm OCOP theo hướng đa dạng hóa, ưu tiên phát triển theo chiều sâu, hiệu quả và bền vững.

### OCOP TẠO SỨC SỐNG MỚI CHO LÀNG NGHỀ

Các sản phẩm OCOP của Sóc Sơn tập trung ở 2 lĩnh vực thế mạnh là chế biến thực phẩm (chiếm 84,3%) và hàng thủ công mỹ nghệ, trang trí (chiếm 15,7%). Mặc dù không có nhiều làng nghề như các quận, huyện khác của TP Hà Nội, nhóm ngành thủ công - mỹ nghệ - trang trí tại các làng nghề mộc của Sóc Sơn vẫn được quan tâm, hỗ trợ với nhiều sản phẩm được chứng nhận OCOP.

Chị Nguyễn Thị Lan, chủ cơ sở sản xuất đồ gỗ mỹ nghệ cao cấp Trí Lan tại thôn Tăng Long, xã Việt Long, huyện Sóc Sơn hiện có một sản phẩm được TP Hà Nội cấp chứng nhận OCOP 3 sao. Trước đây, cơ sở của chị Lan chủ yếu sản xuất các sản phẩm theo đơn đặt hàng. Từ khi biết đến chương trình mỗi xã một sản phẩm, cùng với sự hỗ trợ từ phía chính quyền huyện Sóc Sơn, xưởng đã mày mò tạo ra những sản phẩm phù hợp với thị hiếu khách hàng để dự thi và mở rộng đầu ra cho sản phẩm. Thông qua các hội chợ, trang thông tin, các sản phẩm đồ gỗ mỹ nghệ Trí Lan được nhiều người biết tới hơn, chị Lan chia sẻ.

Với định hướng đa dạng hóa và phát triển bền vững các sản phẩm OCOP, vực dậy các làng nghề của địa phương, huyện Sóc Sơn đã huy động nguồn lực mở các lớp tập huấn để tháo gỡ những khó khăn cho các chủ thể trong quá trình phát triển sản phẩm OCOP. Đồng thời, huyện cũng hỗ trợ kinh phí in tem, nhãn mác, mã QR, xây dựng thương hiệu và đưa sản phẩm OCOP tham gia xúc tiến thương mại, quảng bá, giới thiệu sản phẩm... Ngày 21/01/2022, huyện Sóc Sơn chính thức ra mắt trang web socsonshop.com để quảng bá giới thiệu các sản phẩm của huyện, đặc biệt là sản phẩm OCOP.



Tranh gạo Vân Quân một trong những sản phẩm OCOP nổi bật của huyện Sóc Sơn.

Để đảm bảo đầu ra bền vững cho các sản phẩm OCOP, Trường phòng Kinh tế huyện Sóc Sơn Hoàng Thị Hà cho rằng, các doanh nghiệp, HTX, hộ kinh doanh phải không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm, đầu tư khoa học công nghệ vào sản xuất, xây dựng thương hiệu cho sản phẩm nông nghiệp, làng nghề. Sở Công thương Hà Nội bên cạnh việc hỗ trợ các quận, huyện mở thêm nhiều điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP, còn cần là đầu mối kết nối các sản phẩm OCOP vào hệ thống các siêu thị, chuỗi cửa hàng tiện ích, hệ thống thương mại địa phương, tăng cường liên kết theo chuỗi giá trị nhằm nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm OCOP trên thị trường.

### KHÔNG NGỪNG SÁNG TẠO NHỮNG SẢN PHẨM ĐỘC ĐÁO

Trang web thương mại điện tử huyện Sóc Sơn hiện có riêng một mục trưng bày và bán các sản phẩm tranh gạo. Đây là sản phẩm OCOP 4 sao của hộ sản xuất Vân Quân (xã Đông Xuân, huyện Sóc Sơn), được đánh giá là điểm sáng trong phát triển sản phẩm OCOP toàn huyện.

Bên cạnh việc đi dạy ở trường, chị Nguyễn Thị Vân, chủ cơ sở sản xuất Vân Quân đã cần mẫn, sáng tạo và biến những hạt gạo trở thành những tác phẩm nghệ thuật độc đáo, tinh xảo, tạo được việc làm có thêm thu nhập cho nhiều lao động nhân rỗi của địa phương.

Theo chị Vân, để có màu ngả vàng, gạo cần rang trong vòng 30 phút. Muốn tạo màu nâu đen, gạo lại phải rang trên lửa trong 6 tiếng. Lâu hơn nữa, tới 7-8



Chị Nguyễn Thị Lan, chủ cơ sở sản xuất đồ gỗ mỹ nghệ cao cấp Trí Lan điều khiển tự động bằng máy móc với công nghệ CNC vào sản xuất gỗ.

tiếng gạo sẽ cho màu đen sẫm. Để hạt gạo rang đều đẹp màu, óng ả kỹ thuật rang phải chắc, luôn quan sát không rời mắt. Đặc biệt không được dùng phẩm màu sẽ khiến hạt gạo bị mốc, dễ phai màu. Mày mò, đúc rút kinh nghiệm qua nhiều mẻ gạo rang, chị đã tạo ra được 42 màu sắc khác nhau.

Đến nay, sản phẩm tranh gạo Vân Quân không chỉ được biết đến rộng rãi trong nước mà nhiều du khách nước ngoài cũng tỏ ra thích thú với sản phẩm này. Rất nhiều cơ quan, đoàn thể đặt mua tranh gạo để làm quà tặng. Mỗi bức tranh bán ra thị trường với giá từ 120.000 nghìn đến 300.000 nghìn đồng, có bức lên đến 25 triệu đồng.

Phó Chánh Văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối xây dựng nông thôn mới Hà Nội Nguyễn Văn Chí đánh giá, tranh gạo của hộ sản xuất chị Vân là sản phẩm hết sức độc đáo, được tạo nên từ ý tưởng sáng tạo và đôi bàn tay tài hoa của người nông dân. Ngoài khía cạnh phát triển kinh tế nông thôn, tranh gạo còn là phương thức quảng bá văn hóa Việt Nam rất đáng trân trọng. Những ý tưởng khởi nghiệp sáng tạo như trên là hết sức cần thiết góp phần làm cho bức tranh kinh tế nông thôn tại Sóc Sơn ngày càng đa sắc.

Trong năm 2023, huyện Sóc Sơn phấn đấu có thêm 30 sản phẩm OCOP được đánh giá, phân hạng từ 03 sao trở lên. Định hướng đến năm 2025, toàn huyện có từ 200 sản phẩm OCOP và xây dựng được ít nhất 01 trung tâm thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP, làng nghề gắn với du lịch.

# Ống hút từ bã cà phê nguồn nguyên liệu từ thiên nhiên

Nguyễn Thảo



**B**ã cà phê có rất nhiều công dụng như: tẩy tế bào chết, khử mùi hôi cho tủ lạnh, làm phân bón, đẩy lùi côn trùng và dịch bệnh, loại bỏ vết rạn trên da, sử dụng như chất tẩy rửa. ...Tuy nhiên khi thải ra môi trường, bã cà phê sản sinh ra khí metan – loại khí gây ra hiệu ứng nhà kính. Không chỉ gây hại cho nguồn nước, nếu việc xử lý bã cà phê không tốt còn khiến loại phụ phẩm này trở thành rác công nghiệp. Việt Nam có trữ lượng cà phê dồi dào, đứng thứ hai trên thế giới về xuất khẩu. Việc thu gom bã cà phê cũng thuận lợi, giá thành thấp.

Ống hút cà phê là loại ống hút tự hủy được làm hoàn toàn từ 100% nguyên liệu thiên nhiên là bã cà phê. Với màu sắc tự nhiên cùng hương thơm dịu nhẹ, ống hút cà phê hứa hẹn sẽ mang đến trải nghiệm tuyệt vời cho người tiêu dùng khi sử dụng sản phẩm. Với nguyên liệu 100% từ thiên nhiên, một trong những đặc điểm tuyệt vời thể hiện ống hút bã cà phê có khả năng bảo vệ môi trường đó là tính chất phân hủy nhanh chóng của sản phẩm trong môi trường tự nhiên chỉ sau một thời gian ngắn ống hút cà phê sau khi thải ra môi trường có thể phân hủy hoàn toàn chỉ trong thời gian từ 3 - 6 tháng. Đặc biệt, trong suốt quá trình phân hủy sẽ không tạo ra các hạt vi nhựa gây ra những tác động xấu đến môi trường. Thêm vào đó, loại ống hút này luôn được các tổ chức khuyến dùng và cho đây là sự lựa chọn hoàn hảo để đảm bảo sức khỏe cho con người chúng ta. Đồng thời, ống hút cà phê sau khi phân hủy có thể làm phân ủ sinh học tạo ra nhiều dưỡng chất cho đất và cây trồng. Giá thành ống hút từ bã cà phê được dao động từ 500-1500 đồng/ống tùy kích thước. Tuy giá thành có thể cao hơn

*Trước tình trạng ống hút nhựa được sử dụng rộng rãi như hiện nay từ các quán nước đến các xe đẩy ven đường. Ước tính mỗi ngày tại Việt Nam sẽ có đến 500 triệu ống hút nhựa qua sử dụng và bị thải ra môi trường. Xu hướng “sống xanh” đang được nhiều người tiêu dùng và ưa chuộng. Một trong những giải pháp tối ưu nhất để hưởng ứng phong trào này chính là thay thế ống hút nhựa khó phân hủy bằng cách sử dụng những loại ống hút bảo vệ môi trường nhằm giảm thiểu lượng lớn rác thải nhựa thải ra tự nhiên. Đó là lý do loại ống hút từ bã cà phê được ra đời.*

ống hút nhựa nhưng chúng mang lại lợi ích rất lớn cho môi trường và sức khỏe của con người. Ống hút được thiết kế sản xuất cho sử dụng một lần nên sau khi sử dụng, người tiêu dùng có thể vứt bỏ đi mà không cần phải lo về vấn đề vệ sinh sau khi sử dụng. Đặc biệt hơn, khi thiết kế này không làm trầm trọng hơn các vấn đề về môi trường với khả năng phân hủy sinh học hoàn toàn của những chiếc ống hút này.

Ngoài ra, nhờ thành phần bã cà phê trong cấu tạo của những chiếc ống hút sinh học cà phê mà sản phẩm luôn mang mùi hương thoang thoảng dễ chịu của cà phê, giúp làm tăng hương vị của đồ uống và làm mới trải nghiệm của khách hàng.

Ống hút từ bã cà phê được sản xuất theo quy trình 5 bước cụ thể như sau:

## **Bước 1: Thu gom bã cà phê**

Quy trình sản xuất ống hút cà phê sẽ bắt đầu từ khâu thu gom bã cà phê từ các khu sản xuất nông nghiệp hoặc các chuỗi cửa hàng cà phê. Lượng bã cà phê thải ra tại các khu vực này sẽ được EQUO thu gom về cất trữ và chuẩn bị cho quá trình sản xuất.

## **Bước 2: Trộn bã cà phê với các chất hữu cơ**

Bã cà phê sau khi thu gom sẽ được trộn với các chất hữu cơ để tạo thành một hỗn hợp đồng nhất.

## **Bước 3: Đổ các hỗn hợp đã phối trộn vào khuôn**

Sau khi hoàn thành công việc phối trộn hỗn hợp, chúng sẽ được đưa vào khuôn, sử dụng công

nghệ gia công hiện đại để phối trộn với nhau và chuẩn bị đi đến công đoạn tiếp theo là tạo hình ống hút.

## **Bước 4: Tạo hình ống hút**

Ở bước này, hỗn hợp sẽ chảy qua một khe hở để định hình thành các ống hút với kích thước và độ dài được điều chỉnh phù hợp với từng loại đồ uống. Đến đây, các sản phẩm ống hút cà phê gần như đã hoàn thành và đến công đoạn kiểm tra thành phẩm.

## **Bước 5: Đóng gói**

Trong giai đoạn này, các sản phẩm ống hút cà phê sẽ được kiểm tra kỹ lưỡng, chặt chẽ về kích thước, độ dài, độ cứng và độ bền khi ngâm trong nước nhằm đảm bảo sản phẩm không bị lỗi khi đến tay người tiêu dùng. Các sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng sẽ được đóng gói thành phẩm và đưa ra thị trường.

Nhờ vào nguồn nguyên liệu hoàn toàn đến từ tự nhiên, không chứa chất bảo quản và hoá chất độc hại nên ống hút cà phê vô cùng an toàn cho người tiêu dùng, đặc biệt là trẻ em. Điều này cho thấy, việc sử dụng ống hút bã cà phê thay thế ống hút nhựa không chỉ là giải pháp bảo vệ môi trường mà còn là cách bảo vệ sức khỏe của chính bản thân, hành động này nên được khuyến khích và lan tỏa rộng rãi hơn nữa trong cuộc sống hiện nay.



# Đan Phượng khởi sắc du lịch nông thôn

Quỳnh Thơ



Vườn nho Hạ đen của HTX rau hữu cơ Cuối Quý điểm đến check in của nhiều du khách đến tham quan trải nghiệm.

## ĐA DẠNG TIỀM NĂNG

Cách trung tâm Hà Nội không xa, được mệnh danh vùng đất “địa linh nhân kiệt”, mang đậm nét văn hóa truyền thống của thủ đô nghìn năm văn hiến. Đan Phượng có nhiều lợi thế, tiềm năng để phát triển các sản phẩm du lịch khi nơi đây là “cái nôi” của các loại hình văn hóa dân gian độc đáo như chèo tàu, ca trù.

Đặc biệt, Đan Phượng có 155 di tích lịch sử văn hóa, trong đó, 38 di tích xếp hạng cấp Quốc gia, 33 di tích xếp hạng cấp Thành phố. Trong đó, một số di tích có giá trị lịch sử văn hóa tiêu biểu như cụm di tích đền Văn Hiến, đình Vạn Xuân, chùa Hải Giác ở Hạ Mỗ; di tích có giá trị kiến trúc nghệ thuật như đình Đại Phùng, đình Đông Khê, quán Đoài Khê ở Đan Phượng...cùng với những lễ hội đặc sắc

Không chỉ là vùng đất với bề dày văn hóa - lịch sử, Đan Phượng còn đi đầu trong việc xây dựng nông thôn mới và phát triển nông nghiệp của Hà Nội. Nhờ vị trí địa lý thuận lợi, nơi giao thoa của sông Hồng, sông Đáy và sông Nhuệ nên đất đai nơi đây màu mỡ, góp phần định hình “vành đai xanh” gồm vùng trồng rau an toàn, vùng trồng hoa, cây cảnh... Cùng với đó, xu hướng đô thị hóa nhanh cũng đã tạo ra nhu cầu về du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng cuối tuần, các dịch vụ vui chơi giải trí, thương mại tại Đan Phượng.

**Phát triển du lịch nông thôn gắn với phát huy tiềm năng, lợi thế của địa phương được huyện Đan Phượng xác định là một trong những giải pháp, nhiệm vụ trọng tâm nhằm phát triển kinh tế nông thôn gắn với tiến trình xây dựng nông thôn mới, hướng đến các tiêu chí lên quận giai đoạn 2021-2025.**



*Rất nhiều công ty lựa chọn khu sinh thái Đan Phượng làm địa điểm tổ chức những buổi team building gắn kết tinh thần đoàn kết của cán bộ, nhân viên.*

Tận dụng thế mạnh, người nông dân Đan Phượng đã khai thác nông nghiệp địa phương để tạo ra các sản phẩm du lịch đem lại hiệu quả kinh tế cao. Cụ thể như mô hình trồng Nho Hạ Đen kết hợp du lịch sinh thái đã thu hút đông đảo du khách của nhiều hộ gia đình tại xã Đan Phượng, Hạ Mỗ, Trung Châu, Phương Đình...

Bà Đặng Thị Cuối – Giám đốc HTX rau hữu cơ Cuối Quý là chủ vườn nho quy mô 1ha tại xã Đan Phượng chia sẻ, du khách hiện nay có xu hướng quan tâm tới mô hình du lịch sinh thái, nông nghiệp bởi họ muốn được thưởng thức thực phẩm ngon, sạch trong không gian sinh hoạt mang tính cộng đồng nông nghiệp làng xã.

Anh Nguyễn Hải An (Q. Hoàng Mai – Tp. Hà Nội) đến thăm vườn nho tại huyện Đan Phượng cho biết, “chỉ mất khoảng 40 phút chạy xe từ trung tâm thành phố là cả gia đình đã đến với Đan Phượng. Tại đây, như được hòa mình vào thiên nhiên, cả nhà háo hức khám phá, tìm hiểu cuộc sống của người nông dân. Các con tôi được tự tay chăm sóc, tự cắt và thưởng thức những chùm nho tươi ngay tại vườn, những trải nghiệm mà trước đây các con chưa từng được thử”.

Bên cạnh việc phát triển du lịch từ tiềm lực nội tại, tiềm năng du lịch sinh thái tại Đan Phượng còn thu hút được sự quan tâm của các doanh nghiệp. Điển hình như Khu du lịch sinh thái Đan Phượng - The Phoenix Garden



thu hút khá đông đảo du khách trong nước và ngoài nước ghé thăm quan, chụp ảnh và nghỉ dưỡng. Với thiết kế mang phong cách châu Âu hiện đại kết hợp với những nét độc đáo, đặc trưng của vườn hoa Đà Lạt, nơi đây được xem như Đà Lạt thu nhỏ giữa lòng Hà Nội.

Trước những lợi thế du lịch, khả năng thu hút khách cũng như sự quan tâm đầu tư của huyện Đan Phượng, điểm du lịch xã Hạ Mỗ và điểm du lịch Khu sinh thái Đan Phượng đã được Thành phố Hà Nội công nhận là điểm du lịch cấp thành phố vào năm 2021.

Theo bà Nguyễn Thị Thu Hiền - Phó Trưởng phòng Kinh tế huyện Đan Phượng: Tiềm năng và lợi thế du lịch nông thôn của Đan Phượng đang được khai thác hiệu quả với hàng chục nghìn lượt khách tìm đến tham quan, trải nghiệm các mô hình du lịch sinh thái đặc sắc và hấp dẫn của địa phương hàng năm. Đan Phượng có tốc độ đô thị hóa tương đối nhanh, tuy nhiên, con người nơi đây vẫn đảm bảo kết hợp hài hòa giữa yếu tố hiện đại và truyền thống trong phát triển du lịch nông nghiệp, nông thôn. Minh chứng cụ thể là gian hàng các sản phẩm OCOP mang đậm bản sắc địa phương hiện diện ngay trong lòng khu du lịch sinh thái cao cấp Đan Phượng.

### **PHÁT TRIỂN DU LỊCH NÔNG NGHIỆP THEO HƯỚNG BỀN VỮNG**

Theo Kế hoạch số 73/2022/KH-UBND về việc phát triển kinh tế du lịch nông nghiệp gắn với phát triển nông thôn trên địa bàn TP Hà Nội giai đoạn 2022-2025, Đan Phượng là một trong 06 mô hình thí điểm phát triển du lịch nông nghiệp, nông thôn, du lịch cộng đồng; làng du lịch thông minh; du lịch làng nghề theo hướng du lịch xanh, có trách nhiệm và bền vững

Luôn tiên phong trong phong trào xây dựng nông thôn mới, thời

gian qua, UBND huyện Đan Phượng cũng đã phối hợp với Sở Du lịch Hà Nội tổ chức hội nghị triển khai về ứng xử văn minh du lịch và du lịch cộng đồng cho dân cư tại xã Hạ Mỗ. Tại đây, nhân dân trong xã được cán bộ trực tiếp hướng dẫn về kỹ năng ứng xử văn minh, một số nghiệp vụ và định hướng phát triển du lịch cộng đồng tại địa bàn nhằm xây dựng thương hiệu điểm đến chất lượng, hấp dẫn và khai thác tiềm năng lợi thế vùng đất trù phú này.

Bên cạnh việc nâng cao chất lượng nguồn nhân lực du lịch, huyện Đan Phượng không ngừng đẩy mạnh phát triển các điểm đến du lịch cộng đồng. Trưởng phòng Văn hoá và Thông tin huyện Đan Phượng, ông Phan Công Tính cho biết, trên cơ sở một số mô hình sản xuất nông nghiệp gắn với du lịch trên địa bàn đem lại hiệu quả kinh tế cao, huyện sẽ đẩy mạnh mô hình du lịch văn hóa kết hợp các sản phẩm làng nghề truyền thống như kẹo lạc tại xã Song Phượng, sản xuất rượu, đậu tại xã Hồng Hà, Hạ Mỗ... Khi đó cộng đồng vừa là chủ thể, vừa được hưởng lợi từ du lịch.

Thực hiện Đề án phát triển Du lịch huyện Đan Phượng đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030, huyện Đan Phượng tập trung ứng dụng công nghệ thông tin để quảng bá, xúc tiến nâng cao chất lượng 02 điểm đến du lịch khu sinh thái Đan Phượng và xã Hạ Mỗ, phấn đấu xã Hạ Mỗ đạt kiểu mẫu về du lịch. Đồng thời, thực hiện dự án biên tập và phát hành du địa

chí huyện Đan Phượng tạo cơ sở, điều kiện thúc đẩy quảng bá toàn cảnh lịch sử, văn hóa, con người nơi đây.

Tăng cường các tuyến du lịch, kết nối các điểm du lịch, triển khai xây dựng và duy trì một số tuyến phố, không gian văn hóa - du lịch - thương mại dịch vụ - ẩm thực trên địa bàn để du khách có nhiều trải nghiệm và lưu trú lâu hơn. Song song với đó là việc phát triển các dịch vụ trực tuyến du lịch như: đặt phòng/khách sạn, tour trực tuyến...

Dựa trên những thế mạnh sẵn có của du lịch nông nghiệp, UBND huyện Đan Phượng sẽ nghiên cứu, tổ chức các hoạt động, xây dựng các sản phẩm du lịch truyền thống, thân thiện với môi trường, hấp dẫn, phù hợp với thị hiếu, nhu cầu của du khách để thu hút khách du lịch, thúc đẩy phát triển du lịch, góp phần phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

Ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh văn phòng thường trực - Chi cục trưởng chi cục phát triển nông thôn Hà Nội cho biết: "Du lịch nông thôn hiện nay đang là một xu thế phát triển, loại hình du lịch này, đã đóng góp ngày càng nhiều vào phát triển kinh tế của các xã nông thôn mới, tạo ra cơ hội việc làm mới, đẩy mạnh sản xuất và bán các sản phẩm địa phương, cung cấp các dịch vụ du lịch... Những hoạt động này giúp nâng cao thu nhập và chất lượng cuộc sống cho cộng đồng dân cư địa phương. Bên cạnh đó, làng quê cũng thay đổi theo hướng hiện đại hơn".

**Đánh giá tiềm năng du lịch Đan Phượng trong bức tranh chung của du lịch Hà Nội, Phó Giám đốc Sở Du lịch Trần Trung Hiếu nhận định: "Đan Phượng là vùng ven đô đầy tiềm năng của du lịch Hà Nội. Nằm trong định hướng phát triển du lịch đồng bộ cả khu trung tâm và ngoại thành, nếu phát huy được tiềm năng Đan Phượng sẽ là điểm đến hấp dẫn của du khách. Tiềm năng du lịch Đan Phượng rất là nhiều. Xu hướng hiện nay của mọi người là đi du lịch theo nhóm nhỏ, du lịch ngắn ngày thì Đan Phượng là một trong những địa điểm hấp dẫn đối với người Hà Nội. Đan Phượng có rất nhiều tiềm năng về phát triển du lịch sinh thái, du lịch trải nghiệm, du lịch tâm linh... Trong đó, du lịch trải nghiệm tại các vùng nông thôn, vùng sinh thái đang là xu hướng nổi lên hiện nay".**

*Bài viết có sự phối hợp của Chi cục Phát triển nông thôn thành phố Hà Nội*

## Dương Xá xây dựng “Thôn thông minh” đầu tiên của huyện Gia Lâm

Bài, ảnh: Minh Văn

### ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ TRONG SẢN XUẤT

Thôn Thuận Quang có nghề kinh doanh, chế biến hành, tỏi được Ban Chỉ đạo nông thôn mới xã quyết định lựa chọn để xây dựng mô hình “Thôn thông minh”. Năm 2022, Thuận Quang có hơn 195 hộ gia đình làm nghề sản xuất và kinh doanh hành tỏi. Hàng năm cung cấp ra thị trường hàng trăm tấn sản phẩm các loại.

Trước kia, các hộ áp dụng quy trình sản xuất, chế biến hành tỏi theo phương pháp thủ công: sau khi nguyên liệu được lựa chọn và làm sạch, bà con dùng dao bóc vỏ và thái từng củ hành, củ tỏi, sau đó cho vào chảo chiên bằng bếp than và dùng đũa tre để đảo. Quá trình phơi và sấy hành, tỏi cũng được thực hiện chủ yếu bằng bếp than cho năng suất lao động thấp, ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.

Bà Dương Thị Phương, chủ cơ sở sản xuất hành khô tại thôn Thuận Quang cho biết những năm gần đây, gia đình đã đầu tư dàn máy sấy với giá trị trên 2 tỷ đồng, trong đó có máy chiên, máy rửa, máy thái, máy trộn, máy vắt. Công nhân chính thức có 7 người, với mức thu nhập 7 triệu đến 10 triệu đồng/người/tháng. Ngoài ra còn có 30 người bóc vỏ hành thủ công (giá 4,5 đồng/kg), mỗi ngày một nhân công có thể bóc được 20kg hành thành phẩm, với mức thù lao 90.000 đồng.

Cũng như bà Phương hiện nay, phần lớn các hộ trong thôn đã áp dụng máy móc hiện đại kết nối với nguồn điện 3 pha để chế biến sản phẩm từ khâu thái, xào đến khâu sấy sản phẩm. 98% các hộ trang bị hệ thống hút khói khi sấy hành, phi hành để hạn chế ảnh hưởng mùi

**“Thôn thông minh” không chỉ là tiêu chí đề ra với nông thôn mới kiểu mẫu mang đặc trưng Hà Nội mà còn là xu thế phát triển tất yếu của nông thôn Việt Nam trong thời đại công nghệ 4.0. Vừa qua, thôn Thuận Quang, xã Dương Xá, huyện Gia Lâm (TP Hà Nội) đã được Đoàn thẩm định Thành Phố Hà Nội chấm điểm tuyệt đối (60/60 điểm) trong xét duyệt tiêu chí thôn thông minh.**



Đại diện xã Dương Xá nhận danh hiệu “Xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu”

đến xung quanh. Sản phẩm sau khi sấy xong được đưa lên giá, đóng gói theo định lượng và dán nhãn mác chuyên nghiệp. 100% các hộ ký hợp đồng với Công ty cổ phần môi trường đô thị Gia Lâm để thu gom, vận chuyển rác thải trong ngày.

Mô hình chuyển đổi số cũng được áp dụng trong khai thác đầu ra cho các sản phẩm làng nghề. Toàn thôn hiện có 4 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao là “hành phi”, “khoai tây chiên” và “hành, tỏi sấy”. Các sản phẩm đều được gắn mã vạch để truy xuất nguồn gốc và được quảng bá, tiếp thị trên các sàn thương mại điện tử.

Vừa làm xong mẻ hành và đang đóng gói thành phẩm, các công nhân tại cơ sở sản xuất của bà Phương chụp ảnh các sản phẩm

hành và đăng tải lên mạng xã hội để quảng bá sản phẩm của mình. “Từ đó đến nay chúng tôi bán được hàng hơn so với trước kia. Mọi ứng dụng của thôn thông minh này khiến chúng tôi thuận lợi và cơ sở sản xuất kinh doanh ngày càng phát triển” – bà Phương chia sẻ.

Mới đây, Xã Dương Xá cũng phối hợp với VNPT Hà Nội triển khai mô hình nông nghiệp thông minh trên diện tích 30 hecta trồng cam và ổi tại lô 3, lô 4 thôn Thuận Quang. Toàn bộ quy trình canh tác, tưới tiêu, cảnh báo dữ liệu đều được thực hiện thông qua hệ thống phần mềm tích hợp các thiết bị IOT, BLOCKCHAIN, ứng dụng AI giám sát và điều khiển tự động hóa.

Ông Nguyễn Quang Vinh – Phó Chủ tịch UBND xã Dương Xá cho



Đoàn thẩm định thành phố thẩm định các tiêu chí NTM kiểu mẫu xã Dương Xá và mô hình “Thôn thông minh” thôn Thuận Quang ngày 15/12/2022.

hay, từ mô hình điểm ở thôn Thuận Quang, xã sẽ tiếp tục triển khai mở rộng đến các thôn khác trên địa bàn, thành lập Tổ công nghệ số cộng đồng ở tất cả thôn, tổ dân phố trên địa bàn.

### **TẬP TRUNG TỐI ĐA CÁC NGUỒN LỰC**

Đang sau thành công của mô hình thôn thông minh là nỗ lực “đi từng ngõ, gõ từng nhà” khảo sát, hướng dẫn các hộ dân tham gia tìm hiểu, cập nhật kiến thức chuyển đổi số của các cấp chính quyền xã Dương Xá. Mô hình này nhận được sự đồng thuận, hưởng ứng tích cực của người dân.

Ông Hoàng Đình Hoan - Trưởng thôn Thuận Quang, xã Dương Xá,

huyện Gia Lâm chia sẻ, ngay sau khi được Đảng ủy, UBND xã giao cho thôn xây dựng mô hình “Thôn thông minh”. thôn Thuận Quang đã quán triệt trong nhân dân, tất cả mọi người, mọi gia đình cùng tham gia để xây dựng mô hình “Thôn thông minh” và được 100% nhân dân đồng tình ủng hộ. Thôn huy động xã hội hóa để lắp đặt hệ thống wifi tốc độ cao miễn phí, lắp 16 camera an ninh giám sát tại các khu vực công cộng, tuyến đường trục chính, thành lập trang thông tin thôn, xóm, các đoàn thể trên nền tảng mạng xã hội zalo, giúp người dân nhanh chóng tiếp cận thông tin mới một cách chính xác, thuận tiện.

Chị Phùng Thị Yến - Chủ tịch Hội LHPN xã Dương Xá, huyện Gia

Lâm chia sẻ, Hội Liên hiệp Phụ nữ đã tuyên truyền, vận động cho cán bộ, hội viên phụ nữ tích cực tham gia thực hiện công tác vệ sinh môi trường. Hàng tuần tổ chức cho chị em vệ sinh đường làng, ngõ xóm, tổ chức trồng các tuyến đường cây, đường hoa để tạo cảnh quan môi trường xanh sạch. Đồng thời xây dựng mô hình nhà sạch, vườn đẹp, mô hình chi hội kiểu mẫu nhằm chung tay xây dựng mô hình thôn thông minh, hướng tới xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu.

### **MỤC TIÊU SAU KHI ĐƯỢC CÔNG NHẬN XÃ NÔNG THÔN MỚI KIỂU MẪU**

Theo chia sẻ từ Phó chủ tịch UBND xã Dương Xá Nguyễn Quang Vinh, Sau khi được công nhận xã Nông thôn mới kiểu mẫu Dương Xá sẽ hoàn thiện Đề án xây dựng làng nghề chế biến nông sản tại thôn Thuận Quang với quy mô 201 hộ tham gia sản xuất, tận dụng được 435 lao động địa phương. Trong đó, diện tích canh tác hành tỏi nguyên liệu tại địa phương là 5 hecta, còn lại chủ yếu nhập khẩu tại Hải Dương, Vĩnh Phúc.... Giá trị sản xuất ước tính 141 tỷ đồng trên một năm. Công tác bảo tồn và phát triển làng nghề có ý nghĩa rất lớn trong hành trình xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu tại địa phương.

Hiện xã Dương Xá có 6 HTX đang hoạt động có hiệu quả và thực hiện theo chuỗi sản xuất nông nghiệp khép kín để phát huy



Quy trình chế biến hành phi tại CSSX hành tỏi Phương Quân, thôn Thuận Quang

## NÔNG THÔN MỚI

thế mạnh địa phương. Toàn xã có 18 sản phẩm được công nhận là sản phẩm OCOP 4 sao là “hành phi”, “khoai tây chiên Phương Quân”, “Tinh dầu nghệ Bà Bé”, “Trâu Kiến Minh” với 3 mô hình sản xuất đem lại hiệu quả kinh tế cao và giải quyết việc làm cho nhiều lao động địa phương.

Cuối năm 2022 UBND Thành phố đã ký Quyết định công nhận “Điểm du lịch Dương Xá”. Đây là cơ hội, điều kiện thuận lợi để Dương Xá tiếp tục gìn giữ những giá trị văn hóa truyền thống quý báu, phát huy có hiệu quả các tiềm năng, lợi thế của địa phương tuyên truyền, quảng bá đến du khách.

Đích đến cuối cùng của xây dựng NTM là nâng cao chất lượng cuộc sống cả về vật chất và tinh thần của nhân dân, lấy sự hài lòng của người dân làm thước đo kết quả. Bức tranh nông thôn mới kiểu mẫu sáng, xanh sạch, đẹp ở Dương Xá được tạo nên bởi sự chung sức, đồng lòng của các cấp ủy Đảng, chính quyền và toàn dân.



Thành phẩm hành chiên Phương Quân



Lao động thủ công lựa chọn và sơ chế nguyên liệu hành phi



Đoàn Thanh Niên xã Dương Xá theo dõi hệ thống camera giám sát tại các khu vực công cộng trên địa bàn xã

Chủ tịch UBND xã Dương Xá - Đồng chí Tô Hữu Vịnh cho biết, sau khi được các cấp có thẩm quyền kiểm tra, công nhận thôn thông minh, xã sẽ tuyên truyền rộng rãi để toàn thể Đảng bộ và nhân dân nắm rõ kết quả. Mô hình “Thôn thông minh” và “Làng nghề chế biến nông sản” Thuận Quang sẽ tạo ra luồng sinh khí mới trong phong trào thi đua xây dựng nông thôn mới không có điểm dừng tại Dương Xá.

Ngày 9/6/2023 vừa qua, xã Dương Xá đã tổ chức Lễ đón nhận bằng công nhận xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu. Giai đoạn 2023-2025 Dương Xá quyết tâm xây mô hình xã thông minh tiến tới đô thị thông minh.

**Trên cơ sở Làng nghề chè Cụm Khe Cốc-xóm Tân Thái (xã Túc Tranh, huyện Phú Lương, tỉnh Thái Nguyên) được công nhận từ năm 2011. Đầu năm 2018, HTX chè An Toàn Khe Cốc được thành lập. Từ năm 2020 tỉnh Thái Nguyên đã khuyến khích sản xuất chè hữu cơ theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 11041-2:2017 tại các vùng trọng điểm chè của tỉnh như TP Thái Nguyên, huyện Đồng Hỷ, huyện Phú Lương, huyện Đại Từ. Năm bắt được chủ trương của tỉnh và nhu cầu của khách hàng hợp tác xã (HTX) chè An Toàn Khe Cốc là một trong những đơn vị tiên phong triển khai sản xuất chè hữu cơ theo tiêu chuẩn Việt Nam.**



Vùng chè Khe Cốc, tên vùng trà đặt theo tên con suối Khe Cốc thuộc địa phận xã Túc Tranh, huyện Phú Lương (tỉnh Thái Nguyên). Nước suối chảy về từ núi Chín Tầng, trong vắt nhìn rõ cá bơi. Trăm năm nay, đây là nguồn nước sinh hoạt của dân bản địa và cũng là nguồn nước ngầm tưới mát cho 120ha đồi chè. Với quyết tâm theo đuổi chiến lược chè sạch, ngay từ khi thành lập, HTX đã chọn phương thức sản xuất chè theo hướng hữu cơ. Khi tham gia chuyển đổi sang sản xuất chè hữu cơ, các hộ trong HTX tham gia sản xuất sau khi được đào tạo hướng dẫn kỹ thuật thì đang chuyển đổi sản xuất như sử dụng các loại phân bón, thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) theo hướng sinh học. Tiến hành ủ phân chuồng hoai mục để phục vụ cho việc bón chè sau khi thu hoạch. Qua

**Bài viết có sự phối hợp của Chi cục Phát triển nông thôn thành phố Hà Nội**



THÁI NGUYÊN:

# HTX chè An Toàn Khe Cốc ưu tiên sản xuất chè hữu cơ

**Lương Văn Tuấn**

Bà con HTX chè An Toàn Khe Cốc thu hoạch chè

đó, cây chè sinh trưởng ổn định năng suất bình quân 125 tạ/ha, chất lượng đã được nâng lên. Các vùng sản xuất được tạo vùng đệm cách ly đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn. Từng bước giải quyết được vấn đề an toàn thực phẩm bằng cách sử dụng phân hữu cơ vi sinh, thuốc BVTV thảo mộc. Hệ sinh thái nương chè bắt đầu có sự thay đổi, môi trường sản xuất và môi trường sống được cải thiện. Các thành viên được ký kết hợp đồng bao tiêu sản phẩm, ký kết hợp đồng đầu tư vật tư phân bón để nhất quán phương thức sản xuất.

Vùng chè Khe Cốc với diện tích tự nhiên là 120ha. Xóm hiện có 143 hộ dân với 512 nhân khẩu, diện tích canh tác 86ha chè kinh doanh. Là HTX đầu tiên ở huyện Phú Lương sản xuất chè

hữu cơ, HTX chè An Toàn Khe Cốc đã xây dựng thành công vùng nguyên liệu (với diện tích khoảng hơn 40ha) từ hướng VietGAP chuyển sang hữu cơ. Hiện này đã được chứng nhận 20 ha sản xuất chè hữu cơ theo tiêu chuẩn VN 11041.

Chia sẻ với phóng viên ông Tô Văn Khiêm - Chủ tịch Hội đồng quản trị HTX Chè an toàn Khe Cốc cho biết: "Cách làm đó từng bước giúp sản lượng, chất lượng và giá cả sản phẩm chè được nâng cao. Đời sống bà con đã thay đổi rõ rệt. Trung bình 1ha cho ra sản phẩm khoảng 12 tấn chè/1 năm. Với hướng sản xuất hữu cơ, chè Khe Cốc có vị thơm hơn, nước chè xanh hơn và ngọt vị lâu hơn so với trước đó. Tép chè hữu cơ nhỏ hơn chè trồng Vietgap. Đặc biệt là chè an

toàn hơn rất nhiều vì gần như không có tồn dư nhiều hóa chất. Sắp tới HTX có kế hoạch mở rộng diện tích chè hữu cơ theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 11041 lên gấp đôi diện tích, đồng thời mở rộng thêm thị trường nước ngoài. Ông cũng mong các cơ quan chuyên môn trong huyện cũng như trong tỉnh sẽ hỗ trợ thêm về kỹ thuật để xã viên thực hiện đúng quy trình sản xuất chè hữu cơ. Ông cũng mong chính quyền hỗ trợ tiếp cận các thị trường mới nhất là thị trường nước ngoài. Đặc biệt là khâu tuyên truyền để khách hàng và người tiêu dùng hiểu rõ hơn về giá trị của cây chè sản xuất theo quy trình hữu cơ."

Chia sẻ với phóng viên, ông Nguyễn Văn Ty, Trưởng ban làng nghề xã Phú Lương, Giám đốc HTX chè An Toàn Khe Cốc cho biết: "Sau 3 năm tham gia sản xuất chè hữu cơ theo tiêu chuẩn Việt Nam, sản lượng chè có giảm đôi chút nhưng bù lại chất lượng chè tăng gấp đôi. Do đó giá chè cũng tăng gấp đôi nên bà con HTX rất yên tâm sản xuất. Trong thời gian tới, HTX phấn đấu mở rộng diện tích chè hữu cơ theo tiêu chuẩn Việt Nam lên 55 ha. Ông mong các cơ quan chức năng hỗ trợ bà con về kỹ thuật về trích xuất nguồn gốc, bảo hộ thương hiệu và xúc tiến thương mại để các sản phẩm chè tại Khe Cốc đến với khách hàng nhiều hơn."



Làng nghề chè Cụm Khe Cốc

Bài viết được sự phối hợp của Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Thái Nguyên



# Sầu riêng Đắc Lắc vào mùa

Dã Quỳ

*Với hương thơm nồng, ngọt đậm đà bên trong cùng với giá trị dinh dưỡng cao, quả sầu riêng được mệnh danh là “vua của các trái cây”. Khu vực nổi tiếng trồng sầu riêng ngon chính là sầu riêng Đắc Lắc. Khoảng tháng 8, tháng 9 sầu riêng Đắc Lắc sẽ vào mùa thu hoạch chính.*

Cây sầu riêng được trồng đầu tiên ở Việt Nam vào khoảng 100 năm trước, có nguồn gốc từ Đông Nam Á, cụ thể là vùng Borneo và Sumatra của Malaysia. Nơi đầu tiên được trồng ở Việt Nam là Biên Hòa (Đồng Nai), sau đó được trồng rộng rãi ở khu vực đồng bằng sông Cửu Long, Đông Nam Bộ, Tây Nguyên.

Các giống sầu riêng cũ ở Tây Nguyên có hạt to, cơm mỏng, thường được gọi là “sầu riêng hạt” hay “sầu riêng truyền thống”. Ở Đắc Lắc, sầu riêng truyền thống nổi tiếng bởi có hương vị đặc trưng riêng, độ dẻo sánh cao và vị ngọt thanh, mùi thơm nhẹ, không gắt.

## CÁC LOẠI SẦU RIÊNG ĐƯỢC TRỒNG TẠI ĐẮC LẮC

Sầu riêng Ri 6 là một loại quả giống nhập khẩu và được trồng thành công bởi ông Sáu Ri tại Long Hồ - Vĩnh Long (được đặt theo tên của ông). Ngày nay, giống cây này được trồng rộng rãi ở khắp nơi, cho năng suất và chất lượng cao. Đây là loại sầu riêng được người tiêu dùng đánh giá có mùi thơm đặc trưng, cơm dày, hạt lép, có vị ngọt và độ béo vừa phải. Có trọng lượng trung bình từ 2 – 3kg, quả có hình dạng bầu dục, phần đáy hẹp. Vỏ sầu riêng mỏng, cò màu vàng – xanh. Phần cơm bên trong dày, màu vàng bắt mắt, hạt bé hoặc lép hoàn toàn.

Sầu riêng Monthong Thái Lan được du nhập vào Việt Nam ở những năm đầu của thập niên 90, cho đến nay sầu riêng Monthong Thái Lan đã trở thành một giống sầu riêng được rất nhiều người ưa chuộng. Quả sầu riêng Monthong có đặc điểm có màu xanh hoặc ghi, hình dạng



quả trứng hoặc hình chữ nhật, có gai dày, mỗi trái sẽ có trọng lượng trung bình là từ 2 – 4kg. Cơm sầu riêng có mùi thơm nhẹ nhàng, màu vàng nhạt, dày và khô ráo có thể bảo quản lâu. Sầu riêng Monthong đặc trưng với vị ngọt thanh, nhẹ nhàng, ăn béo như bơ, hạt nhỏ hoặc lép.

Sầu riêng Óc Khỉ được đánh giá rất thơm ngon, chỉ thua sầu riêng Musang King một chút. Người dân địa phương còn hay gọi với cái tên là sầu riêng bã đậu. Cây sầu riêng Óc Khỉ thường cao và to. Trái sầu riêng có kích thước khá là tròn trịa. Người ta có thể nhận dạng thông qua đít vỏ có màu nâu. Sầu riêng óc khỉ có hạt khá là to và cơm có màu vàng tươi đẹp mắt. Khi thưởng thức một múi sầu riêng, bạn sẽ cảm nhận được vị ngọt hòa tan trên đầu lưỡi và cùng với đó là mùi thơm vừa béo vừa béo chỉ có ở sầu riêng Óc Khỉ.

Sầu riêng Khổ Qua là giống nội địa, có nguồn gốc từ đồng bằng sông Cửu Long. Sầu riêng Khổ Qua bao gồm hai giống đó là Khổ Qua vàng và Khổ Qua xanh. Đối

với giống sầu riêng Khổ Qua xanh cho trái có năng suất và chất lượng cao hơn nên được người dân ưa chuộng và trồng nhiều hơn. Trái sầu riêng Khổ Qua có hình dạng bầu dài như quả trám, có vỏ màu xanh trông giống với màu của trái Khổ Qua, có gai nhọn và trông khá dày. Cơm sầu riêng có màu vàng nhạt, hơi nhão mang vị ngọt và béo đặc trưng, mùi vị thơm nhưng hạt to. Đối với những trái sầu riêng căng đều, phần thịt ăn được tương đối thấp, chỉ khoảng 16 – 18%, tỷ lệ này còn sẽ thấp hơn nhiều so với trái có hạt lép hoặc trái nhỏ.

Sầu riêng Cái Mơn là một loại quả có trọng lượng không lớn, trung bình chỉ từ 1 – 2kg, có vỏ mỏng màu xanh ngắt, thưa gai. Cơm sầu riêng có màu vàng nhạt như màu mỡ gà và được bao quanh hạt lép. Sầu riêng mang mùi thơm đặc trưng, với cơm càng dày thì có vị càng ngọt, càng béo và đậm đà.

Sầu riêng là loại trái cây rất bổ dưỡng, giàu vitamin, chất xơ cùng với các hợp chất thực vật có lợi cho sức khỏe. Trong 243 gram sầu riêng



sẽ cung cấp: Calo: 357; Chất xơ: 9 gram; Carb: 66 gram; Chất béo: 13 gram; Protein: 4 gram. Bên cạnh đó nó còn chứa các dưỡng chất như: Vitamin B6, Vitamin C, Thiamine, Kali, Mangan, Riboflavin, Folate, Niacin, Đồng, Magiê. Nhờ vào bảng thành phần dinh dưỡng này mà sầu riềng đã trở thành một trong những loại trái cây bổ dưỡng nhất trên thế giới. Bên cạnh đó, nó còn chứa các hợp chất thực vật có lợi như carotenoids, anthocyanin, polyphenol và flavonoid.

Diện tích cây sầu riềng tại Đắk Lắk chạm ngưỡng 22.500 ha, vượt quy hoạch gần 7.500 ha, được trồng chủ yếu ở các huyện Krông Pắc, Krông Năng, Krông Búk, Buôn Hồ, Ea H'leo. Sản lượng sầu riềng niên vụ vừa qua đạt khoảng 170.000 tấn, doanh thu trên 9.500 tỷ đồng.

Năm nay khí hậu ôn hòa, cây sầu riềng cho trái đều và ngon hơn hẳn so với mọi năm. Với sản lượng và chất lượng cao cũng khiến cho giá sầu riềng có những chiều hướng thay đổi hơn so với năm ngoái. Chúng ta có thể điểm qua một số giá thu mua sầu riềng Đắk Lắk tại vườn của các thương lái để có thể nắm rõ hơn về tình hình thị trường sầu riềng hiện nay. Chẳng hạn như:

**Sầu riềng Cái Mơn:** Giống sầu riềng này được các thương lái thu mua tại vườn với giá giao động từ 55.000 – 65.000 đồng/kg. Giá bán ra ngoài thị trường sẽ rơi vào khoảng 80.000 đồng/kg.

**Sầu riềng Ri 6:** Sầu riềng này có mức giá cao hơn, rơi vào tầm 48.000 – 55.000 đồng/kg đối với giá mua tại vườn. Giá bán ra thị trường giao động khoảng 70.000 – 100.000 đồng/kg.

**Sầu riềng Dona:** rơi vào tầm 70.000 – 75.000 đồng/kg đối với giá mua tại vườn. Giá bán ra thị trường giao động khoảng 100.000 – 120.000 đồng/kg.

Sầu riềng chuông bò: giá bán tại vườn giao động tầm 80.000 – 90.000 đồng/kg. Giá bán ra tầm 140.000 – 170.000 đồng/kg.

**Sầu riềng Monthong Thái:** Thương lái thu mua tại vườn giá 60.000 – 65.000 đồng/kg, giá bán ra thị trường giao động từ 70.000 – 80.000 đồng/kg.

**Sầu riềng Ốc Khỉ:** Thương lái thu mua tại vườn giá 65.000 – 70.000 đồng/kg, giá bán ra thị trường giao động từ 80.000 – 110.000 đồng/kg.

Đối với sầu riềng Đắk Lắk trái thường, sầu riềng sẽ có giá từ 25.000 – 30.000/kg và được bán ra với giá khoảng 50.000 đồng/kg.

Ngoài ra giá sầu riềng Đắk Lắk tại các chợ trái cây, các chợ hay các siêu thị còn phân chia theo loại 1, loại 2, loại 3 và dựa vào kích thước, chất lượng của trái.

Giá sầu riềng thường đắt hơn so với những loại quả khác, nên để có thể chọn được trái sầu riềng Đắk Lắk ngon không phải là việc dễ dàng. Khi chọn sầu riềng bạn cần nắm vững một số lưu ý sau:

Nhìn vào hình dạng để có thể phân biệt được giới tính của sầu riềng. Những quả sầu cái thường sẽ ăn ngon hơn và có nhiều cơm hơn so với quả đực. Khi mua bạn nên quan sát về hình dáng bên ngoài, nếu thấy sầu riềng chia thành các múi rõ ràng thì đó là quả cái. Những múi lồi lên rõ ràng sẽ chứng tỏ bên trong cơm sầu nhiều và có hạt lép. Không nên lựa chọn những quả trông quá cứng cáp, chắc và tròn như bóng bầu dục và không phân chia thành múi hoặc bị vẹo vọ. Đặc biệt, đối với những quả sầu riềng già và bắt đầu chín thường sẽ có vỏ ngoài hơi nứt và có mùi thơm đặc trưng.

Quan sát về các múi sầu có phân chia đều nhau không. Các múi sầu thường sẽ được phân chia tách biệt nhau. Giữa chúng sẽ được ngăn cách bởi nhiều khoang, mỗi khoang này sẽ có chứa một múi sầu. Do đó khi mua sầu riềng, khi bạn quan sát bên ngoài nếu như thấy phần vỏ có những chỗ lồi lên đều nhau thì chứng tỏ quả sầu này sẽ có nhiều cơm và nó không có chỗ trống để chứa nhiều cùi.

Quan sát gai sầu riềng. Vỏ sầu được bao phủ bởi phần gai. Đối với những quả sầu riềng Đắk Lắk khi già thường sẽ mềm, thử bóp 2 gai liền nhau, nếu như thấy nó dễ dàng kẹp lại thì chứng tỏ đã chín.

Lắc nhẹ để nghe âm thanh sầu riềng. Nhiều người thường sẽ nghĩ rằng đối với những quả sầu riềng nứt vỏ thì đã chín, tuy nhiên sầu nứt chưa hẳn là nó đã chín. Khi kiểm tra xem sầu chín hay chưa thì bạn có thể dùng cách lắc nhẹ nó. Nếu như nghe thấy tiếng sầu rung lắc nhẹ thì chứng tỏ đã chín, bởi múi sầu đã được tách ra khỏi khoang.

Với những ai đam mê với quả sầu riềng Đắk Lắk thì mùa sầu tới là một niềm vui. Mong rằng năm nay nông dân cũng sẽ đón một mùa sầu riềng bội thu, được giá.

# Cách người Nhật cải thiện tầm vóc “ngoạn mục” trong 50 năm qua

Trần Mai-Kim Hanh

Không phải ngẫu nhiên mà tầm vóc, chiều cao của người Nhật Bản trong thời gian 50 năm trở lại đây lại có thể cải thiện nhanh như vậy. Việc chú trọng vào luật pháp và chính sách về dinh dưỡng đã mang lại “quả ngọt”.

## BÀI HỌC CẢI THIỆN TẦM VÓC “NGOẠN MỤC” VÀ THỰC TRẠNG CỦA VIỆT NAM

Thực tế thế giới tại nhiều quốc gia từng triển khai thành công chương trình dinh dưỡng cho thấy, muốn nâng cao chất lượng dân số, nâng cao tầm vóc, thể lực con người thì chất lượng, thực đơn bữa ăn, các quy định về dinh dưỡng phải được chuẩn hóa.

Chủ tịch Hiệp hội Dinh dưỡng Quốc gia Nhật Bản, Giáo sư Nakamura Teiji - từng đến Việt Nam tham dự hội thảo “Dinh dưỡng người Việt” vào năm 2018, đã chia sẻ về việc Nhật Bản, từ năm 1954, đã “luật hóa” dinh dưỡng, cụ thể là dinh dưỡng học đường - với tiêu chuẩn hấp thụ dinh dưỡng và tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm của bữa ăn trường học.

Việc luật hóa các vấn đề về dinh dưỡng này đã góp phần giúp Nhật Bản cải thiện, phát triển tầm vóc, thể lực của người Nhật một cách ngoạn mục.

Cụ thể, vào những năm 1950, trung bình nam giới Nhật Bản cao 1m50 còn nữ giới là 1m49 (chiều cao trung bình của người Nhật khi đó còn thấp hơn Việt Nam 4cm). Thế nhưng, sau hơn 50 năm, tính đến năm 2021, chiều cao trung bình của Nhật là 1m72 với nam và 1m58 với nữ - những con số cao hàng đầu châu Á.



Chủ tịch Hiệp hội Dinh dưỡng Quốc gia Nhật Bản, Giáo sư Nakamura Teiji phát biểu tại hội nghị

Rõ ràng, không phải ngẫu nhiên mà tầm vóc, chiều cao của người Nhật Bản trong thời gian ngắn lại có thể cải thiện nhanh như vậy. Việc chú trọng vào luật pháp và chính sách về dinh dưỡng đã mang lại “quả ngọt”.

Ở Việt Nam, chăm sóc sức khỏe trẻ em, nâng cao tầm vóc, thể lực của người Việt là một trong những ưu tiên hàng đầu của Nhà nước, trong đó chăm sóc dinh dưỡng đóng vai trò quan trọng. Mặc dù vậy, những kết quả đạt được còn cách xa mong đợi.

Tại Hội thảo quốc tế về dinh dưỡng công thức từ sữa tươi - dinh dưỡng vàng cho trẻ phát triển toàn diện tại Hà Nội ngày 8/6, Tiến sỹ, bác sỹ Nguyễn Song Tú, Viện Dinh dưỡng quốc gia cho hay: kết quả Tổng điều tra Dinh dưỡng toàn quốc 2019-2020 do Viện Dinh dưỡng quốc gia triển khai cho thấy mặc dù

chiều cao của thanh niên Việt Nam có tăng lên - hiện trung bình chiều cao của nam đạt 168,1 cm, nữ đạt 156,2 cm - song vẫn thấp hơn nhiều nước trong khu vực và thấp hơn so với chuẩn của Tổ chức Y tế thế giới WHO. Nghiên cứu cũng cho thấy Việt Nam đang phải đối mặt với tình trạng béo phì, suy dinh dưỡng và thiếu vi chất ở trẻ em.

Cụ thể, tỷ lệ suy dinh dưỡng thấp còi ở trẻ em dưới 5 tuổi năm 2020 của cả nước là 19,6%, trong đó khu vực miền núi lên đến 38%, thuộc mức rất cao về ý nghĩa sức khỏe cộng đồng theo phân loại của WHO. Tình trạng trẻ em béo phì ngày càng gia tăng. Tỷ lệ trẻ từ 5 đến 19 tuổi bị béo phì năm 2020 lên đến 19%, gấp hơn 2,2 lần so với tỷ lệ 8,5% của năm 2010. Trong đó, khu vực thành thị là 26,8%, nông thôn là 18,3% và miền núi là 6,9%.

Thiếu vi chất là vấn đề quan



*Bà Thái Hương - Anh hùng Lao động, Nhà sáng lập kiêm Chủ tịch Hội đồng Chiến lược Tập đoàn TH, phát biểu tại Hội thảo.*



*Tiến sĩ, bác sĩ Nguyễn Song Tú, Viện Dinh dưỡng quốc gia tại Hội thảo quốc tế về dinh dưỡng công thức từ sữa tươi-dinh dưỡng vàng cho trẻ phát triển toàn diện tại Hà Nội ngày 8/6*



*Bà Nguyễn Thị Mai Hoa- Phó Chủ nhiệm Ủy ban Văn hóa, Xã hội bày tỏ quan điểm của mình.*

ngại, đặc biệt là thiếu vitamin A, sắt và kẽm. Năm 2020, tỷ lệ thiếu máu ở trẻ em dưới 5 tuổi tại Việt Nam là 19,6% trong khi mục tiêu đặt ra là 15%. Tỷ lệ thiếu kẽm đặc biệt rất cao, lên đến 58%, ở mức nặng về ý nghĩa sức khỏe cộng đồng theo tiêu chuẩn của WHO. Tỷ lệ này còn cao hơn nữa ở khu vực miền núi phía Bắc và Tây Nguyên, lên đến 67%. Ở khu vực thành phố tuy có thấp hơn (49%) nhưng vẫn ở mức nặng và hầu như không cải thiện trong năm năm từ 2015-2020. Nghiên cứu của Tổ chức Dinh dưỡng Đông Nam Á cho thấy bữa ăn hằng ngày của trẻ em Việt Nam thiếu đến 50% nhu cầu vi chất.

### **CÓ LUẬT ĐỂ CHĂM SÓC DINH DƯỠNG TỐT HƠN**

Trong số các giải pháp đưa ra, các nhà khoa học nhiều lần nhấn mạnh rằng cần ban hành luật điều chỉnh các vấn đề về dinh dưỡng nói chung, trong đó có dinh dưỡng học đường.

“Tôi ủng hộ đề xuất này bởi dinh dưỡng hợp lý là vấn đề vô cùng quan trọng không chỉ với người dân mà còn với tương lai và giống nòi dân tộc. Muốn chăm sóc dinh dưỡng tốt cần phải có khung pháp lý phù hợp”, bà Mai Hoa, Phó Chủ nhiệm Ủy ban Văn hóa, Xã hội bày tỏ quan điểm, bên lề Hội thảo quốc tế Dinh dưỡng công thức từ sữa tươi – Dinh dưỡng vàng cho trẻ phát triển toàn diện, ngày 8/6 tại Hà Nội.

Bà Mai Hoa cho biết, các quy định về dinh dưỡng hiện đã có và

nằm rải rác trong các Nghị định, thông tư; nay nếu được tập hợp lại trong một văn bản luật thì quá trình triển khai sẽ thuận lợi hơn, giúp việc chăm sóc dinh dưỡng cho người dân đạt kết quả tốt nhất và thu hút doanh nghiệp đầu tư cho lĩnh vực này.

“Tôi hy vọng từ ý tưởng và đề xuất của nhà khoa học, các cơ quan chức năng sẽ nghiên cứu và đề xuất để đưa nội dung này vào Chương trình xây dựng luật, pháp lệnh càng sớm càng tốt”, Phó Chủ nhiệm Ủy ban Văn hóa, Xã hội nói.

Khoa học đã chứng minh, 86% chiều cao của trẻ em phát triển ở độ tuổi 0-12 tuổi – hay còn gọi là “lúa tuổi vàng”.

“Dinh dưỡng đóng vai trò rất quan trọng với trẻ nhỏ, đặc biệt trong những năm đầu đời”, TS. Clair -Yves Boquien, Trung tâm Nghiên cứu dinh dưỡng con người – Pháp (CRNH) cũng nhiều lần nhấn mạnh trong tham luận của mình tại hội thảo quốc tế Dinh dưỡng công thức từ sữa tươi – Dinh dưỡng vàng cho lúa tuổi vàng, giúp trẻ phát triển toàn diện tại Hà Nội ngày 8/6.

TS. Clair - Yves Boquien cho biết, các nghiên cứu đã chứng minh, chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ nhỏ trong lúa tuổi vàng từ 0 - 12 tuổi sẽ giúp giảm tỷ lệ tử vong và nguy cơ mắc bệnh trong suốt cuộc đời của trẻ; thúc đẩy sự phát triển không ngừng về thể chất và tinh thần của trẻ.

“Có thể nói, đầu tư vào dinh dưỡng tích cực khi trẻ còn nhỏ

mang lại lợi ích lâu dài cho các cá nhân, gia đình và quốc gia”, TS. Clair - Yves Boquien nói.

“Nếu sơ sẩy trong giai đoạn này, chúng ta sẽ làm ảnh hưởng cả cuộc đời của con trẻ. Theo đó từng mất tích trong đời người đều phải được chú ý, đặc biệt là những năm đầu đời”, bà Thái Hương, Anh hùng Lao động, Nhà sáng lập kiêm Chủ tịch Hội đồng Chiến lược Tập đoàn TH, phát biểu tại Hội thảo.

Trong nhiều năm qua, với vai trò dẫn dắt doanh nghiệp trong ngành thực phẩm, là doanh nghiệp, doanh nhân yêu nước với khát vọng nâng cao tầm vóc Việt, bà Tập đoàn TH (đơn vị sở hữu thương hiệu TH true MILK) và bà Thái Hương - Nhà sáng lập và Chủ tịch Hội đồng Chiến lược Tập đoàn - đã bền bỉ, không ngừng nghỉ theo đuổi tiến trình “vì tầm vóc Việt”, thông qua các hoạt động thiết thực về dinh dưỡng, sức khỏe cho người Việt.

Chia sẻ về quan điểm và tư duy dẫn lối mình, bà Thái Hương cho biết: “Một quốc gia chỉ vững mạnh khi con người được phát triển toàn diện cả thể lực và trí lực, trong đó, yếu tố tiên quyết cho sự phát triển này không những là nguồn dinh dưỡng thiết yếu như lúa, gạo, thực phẩm mà cần có một chế độ chăm sóc sức khỏe bền vững...”

Nhà sáng lập kiêm Chủ tịch Hội đồng Chiến lược Tập đoàn TH mong muốn các quy định về dinh dưỡng - hiện vẫn chưa rõ ràng và tản mạn - sẽ sớm được chuẩn hóa và luật hóa.

BỆNH VIỆN ĐA KHOA QUỐC TẾ THU CÚC:

## Phẫu thuật bảo toàn thiên chức làm mẹ cho phụ nữ có khối u xơ nặng 1,5 kg

Văn Bình



Khối u xơ tử cung “khủng” nặng đến 1.5kg (Ảnh TCI)



Các bác sĩ tiến hành cắt bỏ khối u xơ khổng (Ảnh TCI)

### KHỐI U XƠ TỬ CUNG “KHỦNG” HÀNH HẠ NHIỀU NĂM

Chị Nguyễn Thị T. quê ở Thanh Hóa bị mắc u xơ tử cung đã 5 năm nay. Sau khi sinh con đầu lòng, tình trạng bệnh của chị T. trở nên nặng hơn khi chị có biểu hiện rong kinh, xuất huyết và đau bụng vùng hạ vị ngày càng dữ dội, gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe.

Chị đã đi thăm khám ở một số bệnh viện lớn tại Hà Nội và được chỉ định mổ cắt tử cung do khối u có kích thước quá lớn. Bởi bản thân chị T. còn trẻ và vẫn mong muốn sinh con sau này nên chị còn chần chừ chưa xử lý triệt để khối u xơ tử cung.

“Thế nhưng sau đó, những cơn đau kéo dài và xuất huyết khiến tôi mất ăn mất ngủ, cơ thể mệt mỏi, đầu óc choáng váng không thể chịu đựng được nữa. Qua tìm hiểu thông tin, tôi được biết Bệnh viện Đa khoa Quốc tế Thu Cúc TCI đã từng thực hiện nhiều ca mổ phụ khoa khó mà

**Bệnh viện Đa Khoa Quốc Tế Thu Cúc TCI vừa tiếp nhận một bệnh nhân mắc u xơ tử cung có trọng lượng khổng lên tới 1,5 kg (tương đương trọng lượng thai nhi 25 tuần. Bệnh viện đã phẫu thuật thành công cho bệnh nhân, loại bỏ được khối u xơ tử cung hành hạ nhiều năm. Điều may mắn và hạnh phúc là bệnh nhân vẫn có cơ hội tiếp tục được làm mẹ.**

vẫn bảo toàn được thiên chức làm mẹ cho người bệnh nên tôi đã suy nghĩ và quyết định đến thăm khám tại đây”, chị T. chia sẻ

Tại Thu Cúc TCI, các bác sĩ đã tiến hành xét nghiệm, chụp MRI và phát hiện khối u ở tử cung của chị T. hiện đã có kích thước lên đến hơn 20 cm, ước tính khoảng trên 1.500gram, gây chèn ép lên các cơ quan nội tạng xung quanh. Các bác sĩ còn cho biết, khối u xơ tử cung tiến triển xấu khiến bệnh nhân khó đại tiểu tiện và thiếu máu nặng, huyết sắc tố chỉ còn 57g/l (huyết sắc tố trung bình từ 125g/l đến 145g/l) nếu không xử lý kịp thời sẽ rất nguy hiểm đến tính mạng.

### HÀNH TRÌNH CĂNG THẲNG LOẠI BỎ KHỐI U XƠ TỬ CUNG 1.5 KG

Theo chia sẻ của bác sĩ Nguyễn Văn Hà - Trưởng khoa Phụ sản kiêm Phó giám đốc bệnh viện Đa khoa Quốc tế Thu Cúc TCI: “Với trường hợp của chị T., sau khi xem xét kỹ các kết quả thăm khám, đồng thời theo nguyện vọng bệnh nhân vẫn có nhu cầu sinh thêm con, ekip bác sĩ tại TCI đã hội chẩn và thống nhất phương án bóc tách khối u xơ để bảo toàn tử cung cho người bệnh.”

Tuy nhiên, ca mổ của chị T. lại gặp trở ngại lớn đó là tình trạng thiếu máu khiến sức khỏe của chị chưa đủ điều kiện để phẫu thuật. Hai ngày trước khi mổ, chị T. được chỉ định truyền 2 đợt máu, mỗi

đợt 2 đơn vị máu (tương đương 700ml máu), tổng cộng 2 lần truyền 1400ml máu. Chưa kể, trong khi mổ chỉ định truyền thêm 2 đơn vị máu, tổng cộng 3 lần truyền 2100ml máu.

Kết thúc ca phẫu thuật, khối u xơ tử cung đã được loại bỏ hoàn toàn mà vẫn bảo toàn được tử cung của bệnh nhân. Điều gây bất ngờ lớn với toàn bộ ekip là khối u có trọng lượng “khủng”, nặng đến 1.5 kg - tương đương trọng lượng của thai nhi 25 tuần.

Sau 5 ngày phẫu thuật, sức khỏe của chị T. đã hoàn toàn ổn định và đủ điều kiện xuất viện. Chị T. xúc động chia sẻ: “Sau nhiều năm, cuối cùng tôi đã thoát khỏi khối u xơ tử cung quái ác, hạnh phúc hơn là tôi vẫn có cơ hội được làm mẹ lần nữa. Cảm ơn đội ngũ bác sĩ, điều dưỡng TCI đã hết lòng cứu chữa và chăm sóc cho tôi.”

Theo bác sĩ Hà, u xơ tử cung là bệnh lý phụ khoa thường gặp ở phụ nữ, nhất là trong thời kỳ sinh sản. U xơ tử cung vốn là khối u lành tính, tuy nhiên nếu không được theo dõi sát sao sẽ dẫn đến các biến chứng nguy hiểm như chảy máu gây thiếu máu, u xơ chèn ép vào nội tạng. Do đó, phụ nữ nên đi khám phụ khoa định kỳ 6 tháng - 1 năm/ lần để phát hiện sớm tình trạng u xơ tử cung và tiến hành điều trị kịp thời, tránh ảnh hưởng tới sức khỏe.



**Trụ sở UBND phường Xuân Hòa.**

**Địa chỉ: Đường Phạm Văn Đồng, phường Xuân Hòa, TP. Phúc Yên, tỉnh Vĩnh Phúc**

**Chủ tịch UBND phường: Nguyễn-Thị Thanh**

## XUÂN HÒA XÂY DỰNG ĐÔ THỊ VĂN MINH THEO HƯỚNG HIỆN ĐẠI

Trải qua gần 50 năm xây dựng và phát triển, phường Xuân Hòa, thành phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc đã đạt được nhiều thành tựu nổi bật trên tất cả các mặt về chính trị, kinh tế - văn hóa - xã hội. Đảng bộ và nhân dân phường Xuân Hòa đang ra sức thi đua lao động sản xuất, xây dựng địa phương trở thành đô thị văn minh, hiện đại.

Phát huy lợi thế về vị trí địa lý và định hướng phát triển kinh tế - xã hội của phường Xuân Hòa đã vận dụng sáng tạo các chủ trương của Đảng, pháp luật của Nhà nước, tập trung khai thác hiệu quả các nguồn lực và đạt được nhiều kết quả nổi bật.

Song song với phát triển kinh tế, các lĩnh vực văn hóa - xã hội của địa phương cũng được quan tâm chỉ đạo và thực hiện hiệu quả. Trong lĩnh vực giáo dục và đào tạo, phường đã chủ động thu hút các nguồn lực đầu tư xây dựng, hoàn thiện hệ thống cơ sở hạ tầng, trang thiết bị dạy học cho các trường học. Chất lượng giáo dục không

ngừng được nâng cao. Phong trào “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa ở khu dân cư” được đẩy mạnh và ngày càng đi vào hiệu quả. Công tác an sinh - xã hội được đẩy mạnh. An ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội được giữ vững và ổn định. Tạo được niềm tin và sự phấn khởi đối với nhân dân.

Trong thời gian tới, phường Xuân Hòa tập trung lãnh chỉ đạo nhân dân đẩy mạnh phát triển kinh tế, mở rộng phát triển các loại hình sản xuất tiểu thủ công nghiệp, kinh doanh dịch vụ

- thương mại; Tiếp tục huy động, khai thác mọi nguồn lực để đầu tư phát triển cơ sở hạ tầng. Tiếp tục đẩy nhanh tốc độ phát triển đô thị gắn với xây dựng đời sống văn hóa và nếp sống văn minh đô thị. Tiếp tục đẩy mạnh “Phong trào toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa ở khu dân cư”; thực hiện tốt công tác an sinh xã hội, giải quyết việc làm và các chương trình mục tiêu Quốc gia về xóa đói, giảm nghèo, xây dựng phường Xuân Hòa trở thành đô thị văn minh theo hướng hiện đại.

**Đỗ Uyên**



*Bộ mặt đô thị phường Xuân Hòa, ngày càng được đầu tư khang trang, sạch đẹp.*

## TƯ VẤN PHÁP LUẬT

Trung tâm Tư vấn Pháp luật - Hiệp hội Làng nghề Việt Nam tổ chức tư vấn luật cho các đối tượng có nhu cầu trợ giúp pháp luật.

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo được miễn phí...

- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...

- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h

- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tạp chí Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

**Trung tâm Tư vấn Pháp luật**



**OCOP**  
ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF VIETNAM



**CƠ SỞ TINH BỘT NGHỆ KIM LUYẾN**

# KIM LUYẾN

**100% NGUYÊN CHẤT TỪ THIÊN NHIÊN**

- Buôn Sang B, Xã Ea H'đinh, Huyện Cư M'gar, Tỉnh Đắk Lắk
- Thôn 4 - xã Ea Tar - Huyện Cư M'gar - Tỉnh Đắk Lắk
- 0968.153.923 (C. Luyến)

