

Ông Đỗ Quang Phú, Bí thư Đảng ủy xã Vũ Quý



Phát huy truyền thống đơn vị Anh hùng LLVT nhân dân thời kỳ kháng chiến chống Pháp, cấp ủy, chính quyền xã đã tập trung chỉ đạo tốt các nhiệm vụ trọng tâm về phát triển kinh tế - xã hội; đồng thời tăng cường và giữ vững tình hình an ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội trên địa bàn, đời sống nhân dân ngày càng được nâng cao. Đối với công trình nhà bia của Bộ CHQS tỉnh, từ khi khởi công xây dựng đến ngày khánh thành luôn nhận được sự đồng tình, ủng hộ của bà con nhân dân địa phương. Đến nay, địa phương đã tiếp nhận và giao cho các hội, đoàn thể của xã mà nòng cốt là Hội Cựu chiến binh, Đoàn Thanh niên, Hội Liên hiệp Phụ nữ xã bảo vệ và chăm sóc, góp phần lưu giữ lâu dài công trình biểu tượng của LLVT tỉnh.

Ông Ngô Biên Thùy, Chủ tịch Hội Cựu chiến binh xã Vũ Quý



Là những cựu chiến binh đi qua các cuộc chiến chinh, chúng tôi luôn nhận thức sâu sắc trách nhiệm của mình trong việc giáo dục truyền thống quê hương, truyền thống cách mạng cho thế hệ trẻ hôm nay. Với một công trình lịch sử có quy mô như thế, tôi nghĩ, các trường tiểu học, THCS và THPT trên địa bàn huyện Kiến Xương và tỉnh cần tổ chức cho học sinh đến tham quan tìm hiểu về ngày thành lập và truyền thống của LLVT tỉnh thông qua các giờ học ngoại khóa, giờ lịch sử địa phương... Từ đó, bằng hình ảnh trực quan, sinh động, các cháu sẽ hiểu nhanh, nhớ lâu về lịch sử địa phương cũng như lịch sử LLVT tỉnh.

Bà Đoàn Thị Hồng, 85 tuổi, xã Vũ Quý



Gia đình tôi là một trong những gia đình có mặt khá sớm ở khu chợ Phủ Sốc này. Trước đây khu vực này còn hoang vắng, nghèo nàn nhưng bấy giờ diện mạo Vũ Quý đã thay đổi rất nhiều. Thế hệ của chúng tôi và bao thế hệ cha anh đã đổ nhiều xương máu để giành độc lập cho dân tộc, ấm no cho nhân dân. Tôi thấy việc xây dựng công trình nhà bia này là việc làm rất ý nghĩa để thế hệ con cháu đời sau biết đến, ra sức rèn luyện, học tập để góp công sức, trí tuệ xây dựng quê hương, đất nước ngày càng giàu đẹp.

Siết chặt quản lý rượu thủ công

KỶ 2: CẦN SỰ VÀO CUỘC TÍCH CỰC CỦA CÁC LỰC LƯỢNG CHỨC NĂNG

(Tiếp theo và hết)

Để rượu thủ công bảo đảm an toàn đòi hỏi các cơ sở sản xuất phải thực hiện đầy đủ quy trình nấu, nguyên liệu đầu vào đến các đồ dùng, chứa đựng rượu và tuân thủ các quy định của nhà nước về mặt hàng kinh doanh có điều kiện. Cùng với đó cần có sự vào cuộc tích cực của các lực lượng chức năng trong quản lý mặt hàng rượu từ nơi sản xuất, nguồn nguyên liệu đến nơi tiêu thụ sản phẩm.

Quy trình nấu rượu

Bà Trần Thị Năm, chủ cơ sở nấu rượu thủ công thôn Song Thủy, xã Vũ Tiến (Vũ Thư) cho biết: Gần đây rất nhiều người đến tận nhà chào hàng, quảng cáo các loại men để nấu rượu, chỉ cần bỏ men vào cơm từ 1 - 2 ngày là nấu được, không cần ủ lâu, thậm chí có loại bỏ trực tiếp vào gạo không cần nấu thành cơm. Do thuận tiện nên sẽ có nhiều người mua về để sản xuất rượu đại trà nếu họ không quan tâm đến việc bảo đảm an toàn cho khách hàng. Tuy nhiên, vì lương tâm không cho phép nên nhà bà Năm vẫn thực hiện ngâm ủ bằng men có thương hiệu. Theo bà Năm, quy trình nấu rượu thủ công truyền thống là từ gạo thổi thành cơm, vào men, ngâm ủ 18 ngày đêm mới đem chưng cất thành rượu. Thực hiện theo quy trình này, mỗi ngày cơ sở cho ra 10 lít rượu, tương đương 300 lít/tháng. Chính vì thế mà khi đoàn kiểm tra liên ngành tới bất ngờ thử nhanh thành phần methanol trong rượu nhà bà vẫn đạt dưới ngưỡng cho phép. Với cách làm này đã 32 năm trong nghề đến nay nhà bà Năm đã có thương hiệu rượu nổi tiếng ở vùng. Cũng vì thế mà bà Năm có cuộc sống tương đối ổn định, nuôi các con ăn học thành đạt như nghề nấu rượu. Tuy nhiên, tới nay nhà bà Năm vẫn chưa có giấy phép đăng ký kinh doanh bởi hàng chục năm nay không bị bất cứ cơ quan nào tới kiểm tra, kiểm soát về mặt hàng này. Đó cũng là tình trạng chung của rất nhiều hộ nấu rượu

thủ công hiện nay trên địa bàn tỉnh.

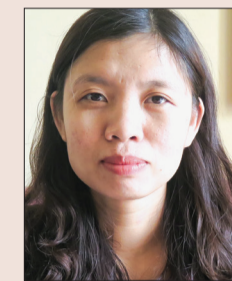
Cần bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm

Trong quá trình kiểm tra các hộ sản xuất rượu thủ công, mặc dù các lực lượng chức năng đã tiến hành test nhanh về thành phần methanol song số quá giới hạn. Tuy nhiên việc làm này mới chỉ áp dụng được ở rượu trắng, không thử được ở rượu màu. Vì thế muốn biết nhiều thông số trong rượu thì cần phải lấy mẫu đi giám định, trong khi điều kiện về kinh phí lại không có nên không thể khẳng định rượu thủ công là an toàn tuyệt đối. Ngoài ra, các hộ đều khẳng định dùng men chuyên, ngâm ủ bằng men nhưng thời gian ngâm ủ chính xác bao nhiêu ngày thì không ai giám sát được. Điều đáng lo ngại hơn nữa là vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình sản xuất rượu. Hầu như các hộ nấu rượu ở vùng nông thôn đều kèm theo nuôi lợn, khu vực nấu rượu gần chuồng trại chăn nuôi không được sạch sẽ, ẩm mốc, trang thiết bị phục vụ không bảo đảm. Mọi nguồn nguyên liệu đầu vào như gạo, men, bã kích, táo mèo đều không có hóa đơn chứng từ nên rất có thể là hàng trôi nổi trên thị trường. Vì thế nếu để bảo đảm các điều kiện về sinh an toàn thực phẩm các hộ cần nâng cao ý thức, trách nhiệm vì sức khỏe cộng đồng.

Khó vẫn phải làm

Nghị định 94/2012/ND-CP của Chính phủ đã

Bà Nguyễn Thị Liễu, chuyên viên Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm



Để bảo đảm an toàn sức khỏe cho cộng đồng, các hộ nấu rượu thủ công hiện nay cần cải tạo lại mặt bằng xung quanh khu vực nấu rượu, cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ nấu rượu. Hầu hết khu vực nấu rượu, đồ dùng của các hộ gia đình còn nhiều bất cập, dễ gây hại tới sức khỏe người tiêu dùng. Do đó, các cấp chính quyền cần quan tâm quản lý hơn nữa tới lĩnh vực này và tuyên truyền mạnh mẽ để nâng cao nhận thức, hành động cho cả người sản xuất và người tiêu thụ rượu.

Ông Trần Nhật Nam, chủ cơ sở nấu rượu xã Vũ Tiến (Vũ Thư)



Từ trước đến nay nhà tôi vẫn nấu rượu, chỉ biết làm nhằm bảo đảm chất lượng để giữ khách hàng mà không nghĩ đến việc phải xin giấy phép. Thông qua các phương tiện thông tin đại chúng, nhất là các vụ việc tử vong xảy ra do rượu tự nấu thì gia đình đã biết cần phải làm các thủ tục cho hợp pháp. Tuy nhiên, là một người dân tôi rất ngại khi đến các cơ quan nhà nước để làm thủ tục. Do đó rất mong nhận được sự giúp đỡ, tạo điều kiện của các cấp chính quyền để các hộ nấu rượu nhanh chóng hoàn thiện các thủ tục.

quy định việc lưu thông, tiêu thụ sản phẩm không có nhãn mác, không dán tem theo quy định, sản xuất rượu không bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm đều là hành vi vi phạm về sản xuất, kinh doanh rượu và bị xử phạt. Nhưng thực tế, hiện trên địa bàn tỉnh vẫn chưa có đơn số thống kê chính xác số hộ sản xuất, kinh doanh rượu thủ công do chủ yếu được thực

hiện quy mô nhỏ lẻ, tự phát nằm rải rác trong các vùng nông thôn. Nếu áp các lỗi theo các quy định của Nghị định thì hầu hết các hộ nấu rượu thủ công đều vi phạm. Điển hình như huyện Tiên Hải, theo thống kê bước đầu toàn huyện có 92 hộ nấu rượu thủ công và chưa có hộ nào được cấp giấy phép kinh doanh rượu, trong khi đó các hộ đều khẳng định chỉ nấu để tự dùng trong gia đình. Do đó, bằng địa huyện đã giao cho chính quyền địa phương quản lý và giám sát theo dõi chặt chẽ những hộ này. Theo đánh giá của các lực lượng chức năng, người sản xuất rượu thủ công đều là nông dân, không quan tâm nhiều đến các điều kiện quy định của pháp luật nên gây rất nhiều khó khăn trong việc xử phạt. Để tăng cường quản lý và phòng ngừa những hệ lụy do tiêu dùng rượu thủ công không phép, không bảo đảm chất lượng gây ra, trong đợt ra quân lần này các lực lượng vừa tuyên truyền vừa kết hợp với việc hướng dẫn cho các hộ sản xuất rượu hoàn thiện các thủ tục giấy tờ. Cùng với đó sẽ kiên quyết xử lý nghiêm với những trường hợp cố tình vi phạm theo quy định của pháp luật.

THU THUY



Khu vực bếp chứa nhiều can, thùng phuy không bảo đảm an toàn vệ sinh để đựng rượu ở hộ ông Trần Nhật Nam, xã Vũ Tiến (Vũ Thư).

Địa chỉ đỏ giáo dục truyền thống cách mạng

Công trình nhà bia ở xã Vũ Quý (Kiến Xương) nơi thành lập Tỉnh đội Dân quân Thái Bình được khánh thành ngày 19/4/2017, đúng dịp kỷ niệm 70 năm ngày truyền thống lực lượng vũ trang (LLVT) tỉnh (20/4/1947 - 20/4/2017). Công trình không chỉ ghi dấu son lịch sử của LLVT tỉnh mà còn góp phần giáo dục truyền thống cách mạng cho các thế hệ cán bộ, đảng viên, nhân dân trong tỉnh.



Giáo dục truyền thống cho thế hệ trẻ tại nơi thành lập Tỉnh đội Dân quân Thái Bình.

Nhà bia - nơi thành lập Tỉnh đội Dân quân Thái Bình được Bộ CHQS tỉnh phối hợp với cấp ủy, chính quyền xã Vũ Quý (Kiến Xương) triển khai xây dựng từ tháng 4/2016 trong khuôn viên sân vận động xã Vũ Quý. Đây là nơi 70 năm về trước, 4 đại đội dân quân Đệ Thám, Quang Trung, Lê Lợi và Trần Quốc Tuấn (tiền thân của LLVT tỉnh ngày nay) ra mắt. Công trình được xây dựng trên tổng diện tích 1.000m², trong đó, nhà bia lưu niệm có diện tích 104m², chiều cao 7,2m, rộng 10,2m; bia bằng đá xanh nguyên khối có kích thước rộng 1,4m, cao 2,5m. Ngoài ra, mặt sau nhà bia có bức phù

điều rộng 50m² và các hạng mục còn lại là sân nền, vườn hoa cây cảnh... Tổng kinh phí xây dựng nhà bia trên 2,1 tỷ đồng từ nguồn ngân sách địa phương và sự đóng góp của cán bộ, chiến sĩ LLVT tỉnh. Đại tá Nguyễn Đức Dũng, Chỉ huy trưởng Bộ CHQS tỉnh cho biết: Đây là một công trình có ý nghĩa lịch sử quan trọng, thể hiện tình cảm trân trọng và lòng biết ơn sâu sắc của cán bộ, chiến sĩ LLVT tỉnh nói riêng, các tầng lớp nhân dân nói chung đối với các thế hệ cha anh đi trước. Khu di tích nằm ở vị trí thuận lợi, cách thành phố Thái Bình khoảng 7km, có quốc lộ 39B chạy qua không chỉ

là nơi ghi nhớ về một sự kiện lịch sử của Đảng bộ và nhân dân Thái Bình, đánh dấu sự ra đời của LLVT địa phương mà còn có ý nghĩa giáo dục truyền thống lịch sử sâu sắc. Kết quả xây dựng nhà bia đến nay đã hoàn thành khẳng định sự quan tâm của cấp ủy, chính quyền các cấp và ủng hộ về vật chất, tinh thần của cán bộ, chiến sĩ LLVT tỉnh. Phát huy truyền thống quê hương cách mạng, 70 năm qua, LLVT tỉnh đã lập nhiều thành tích xuất sắc, góp phần to lớn vào sự nghiệp đấu tranh giải phóng dân tộc, xây dựng và bảo vệ vững chắc Tổ quốc thân yêu. Đến tham quan khu di tích trước ngày cất bằng

khánh thành, em Vũ Thị Nhi, học sinh Trường THCS Vũ Quý không giấu nổi cảm xúc của mình. Qua những dữ liệu trên bia và sự giới thiệu của các bác cựu chiến binh xã Vũ Quý, Nhi và nhiều học sinh của trường đã hiểu hơn về lịch sử hình thành, những chiến công, hy sinh, đóng góp và những phần thưởng cao quý của LLVT tỉnh trong suốt 70 năm xây dựng, chiến đấu và trưởng thành. Nhi tâm sự: Nếu không có công trình lịch sử này, thế hệ chúng em chỉ biết đến nơi thành lập LLVT tỉnh qua những câu chuyện của ông bà, thầy cô kể và hình dung trong trí tưởng tượng của mình. Được nghe, được đọc và được nhìn thấy một di tích nằm ngay cạnh trường, chúng em càng thấy yêu quê hương, yêu mảnh đất giàu truyền thống cách mạng này hơn.

Những mầm xanh trong khu di tích nhà bia nơi thành lập Tỉnh đội Dân quân Thái Bình đang dần lớn lên và chỉ một thời gian nữa, những tán cây xanh tươi sẽ tỏa bóng nơi đây. Nhà bia sẽ là địa chỉ đỏ giáo dục truyền thống cách mạng, nhắc nhở về một thời oai hùng của quân và dân Thái Bình lập nên những chiến công vẻ vang; đồng thời cũng là điểm nhấn quan trọng để Vũ Quý hôm nay vươn lên trở thành đô thị văn minh, hiện đại.

TẮT ĐẠT

Ông Bốn tích tụ đất làm trang trại

Với khát vọng và ý chí làm giàu trên mảnh đất quê hương, ông Phạm Văn Bốn, xã Đông Lâm (Tiền Hải) đã cải tạo khu cánh đồng bỏ hoang thành trang trại tổng hợp, mỗi năm thu về hàng trăm triệu đồng. Với đóng góp của mình, ông Bốn đã vinh dự được UBND tỉnh tặng bằng khen trong phong trào nông dân lao động sản xuất, kinh doanh giỏi.

4 năm trước, toàn bộ cánh đồng Hâu, thuộc thôn Nho Lâm Tây, xã Đông Lâm hầu như bị bỏ hoang do cây lúa kém hiệu quả. Sau khi địa phương có chủ trương dẫn diến đổi thửa và chuyển đổi thành vùng nuôi trồng, gia đình ông Bốn đã mạnh dạn đầu tư gần 24 mẫu ruộng với ý tưởng xây dựng thành khu trang trại tổng hợp. Thời gian đầu khi bắt tay vào xây

dựng mô hình, gia đình ông gặp không ít khó khăn, thiếu vốn, thiếu nhân lực, thiếu kỹ thuật, thiếu kinh nghiệm nhưng với quyết tâm thoát nghèo, hai vợ chồng ông cùng chung sức đồng lòng vượt lên tất cả. Bà Lương Thị Hiền chia sẻ: Tôi cùng các con động viên chống cố gắng tận dụng thời gian và sức lao động để cải tạo được vùng đất này, sản xuất canh tác cho tốt. Ngoài ra,

tranh thủ vào các ngày nghỉ, tôi cũng ra phụ giúp chống làm các công việc ở trang trại. Ý tưởng đã thành hiện thực, hiện nay 24 mẫu ruộng đã được gia đình ông Bốn đầu tư, cải tạo thành công với 7 mẫu nuôi thả cá; 5 mẫu trồng cỏ voi phục vụ cho chăn nuôi; 7 mẫu cây lúa giống cho công ty; 5 mẫu còn lại ông đang hình thành mô hình vịt, cá, lúa,

Ngoài ra, tận dụng vùng đất hoang của khu công nghiệp, ông còn đầu tư nuôi thả 20 con trâu, bò. Đất không phụ công người, mỗi năm gia đình ông Bốn thu nhập được hơn 200 triệu đồng. Ông cho biết: Tổng thu nhập trong một năm gồm: trâu, bò, lúa, cá và chuối ở trên bờ vùng bờ thửa. Như năm nay, hiện tại còn khoảng hơn 1 tấn cá vược chưa bán, cộng với đàn trâu, bò và lúa; với đàn nuôi trồng như thế này cuối năm cũng cho thu nhập vào khoảng 360 triệu đồng.

Từ thành công bước đầu của mô hình trang trại tổng hợp của gia đình mình, ông Bốn đang nung nấu ý tưởng thành lập một tổ sản xuất gồm 3 - 4 hộ gia đình có đất canh tác tại khu vực này cùng nhau góp sức, góp đất, góp vốn sản xuất lúa giống, chăn nuôi trâu, bò,

cá thì hiệu quả kinh tế sẽ cao hơn.

Ông Vũ Tiến Mạnh, Phó Chủ tịch Hội Nông dân xã Đông Lâm cho biết: Ông Bốn là người rất năng động trong phát triển kinh tế. So với các mô hình trang trại, gia trại của địa phương thì mô hình của gia đình ông Bốn là điển hình phù hợp với chủ trương chuyển đổi, tích tụ đất và nâng cao thu nhập trên diện tích đất canh tác. Hiện nay, tích tụ ruộng đất đang là chủ trương được cấp ủy, chính quyền các địa phương trong huyện tập trung chỉ đạo thực hiện. Để không còn những cánh đồng bỏ hoang thì ngoài các chủ trương chính sách của Nhà nước cần phải có những người dám nghĩ, dám làm như ông.

HÀI ĐỒNG (Đài TTTT Tiền Hải)



Ông Bốn gieo cấy 7 mẫu lúa có hợp đồng bao tiêu sản phẩm.