

THỰC TRẠNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC BẾP ĂN TRƯỜNG MẦM NON HUYỆN NAM SÁCH, HẢI DƯƠNG NĂM 2019

Lê Thị Hồng Ngọc¹, Trịnh Bảo Ngọc²

Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) tại bếp ăn tập thể (BATT) các trường mầm non ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe của trẻ. Nghiên cứu được tiến hành với mục tiêu: Mô tả thực trạng về VSATTP tại BATT của các trường mầm non huyện Nam Sách, Hải Dương năm 2019. **Phương pháp:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang trên 23 bếp ăn tại các trường mầm non huyện Nam Sách, Hải Dương. **Kết quả:** Mức độ đạt riêng về điều kiện vệ sinh cơ sở là 4,3%; điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đạt 43,5%; điều kiện về con người đạt 47,8%, điều kiện về vệ sinh trong chế biến đạt 100%; chỉ có 17,4% các bếp ăn đạt điều kiện về giấy tờ sổ sách; Đặc biệt, tất cả các cơ sở đều chưa đạt được điều kiện chung về VSATTP theo quy định của Bộ Y tế. **Kết luận:** Không có BATT nào đạt tất cả các điều kiện chung về VSATTP. Chỉ điều kiện về vệ sinh trong chế biến thực phẩm đạt tỷ lệ tuyệt đối. Tỷ lệ đạt thấp nhất là điều kiện vệ sinh cơ sở.

Từ khóa: : *ATTP, Bếp ăn tập thể, Trường mầm non, Nam Sách, Hải Dương.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

VSATTP trong bữa ăn hàng ngày giữ vai trò quan trọng và liên quan trực tiếp đến sức khỏe, nâng cao sức lao động, phòng chống bệnh tật. Bảo đảm VSATTP không chỉ làm giảm bệnh tật mà còn đảm bảo nguồn nhân lực để phát triển đất nước. Ngoài ra, chất lượng VSATTP còn ảnh hưởng đến phát triển kinh tế, văn hóa, thương mại, du lịch và an sinh xã hội. Đảm bảo chất lượng VSATTP là một công việc hết sức phức tạp. Các nước phát triển có hệ thống quản lý chất lượng VSATTP tiên tiến nhưng ngộ độc thực phẩm (NĐTP) vẫn thường xuyên xảy ra. Mỗi năm, ở các nước phát triển, hàng triệu người bị ốm và tử vong do ăn phải thực phẩm không an toàn, một phần ba dân số bị ảnh hưởng bởi bệnh do thực phẩm gây ra, vấn đề này còn nghiêm trọng hơn ở các nước đang phát triển [1].

Tại Việt Nam, theo thống kê của Bộ Y tế, trong 10 nguyên nhân gây tử vong thì nguyên nhân do vi sinh vật (VSV) gây bệnh đường ruột đứng thứ 2. Theo kết quả báo cáo của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế cho thấy, Giai đoạn 01/2010 – 12/2014 cả nước xảy ra 847 vụ NĐTP với 26.563 người mắc, 21.131 người nhập viện và 183 người tử vong [2]. Giai đoạn 2011 – 2016, toàn quốc đã ghi nhận 1.007 vụ [3]. Năm 2017, cả nước ghi nhận 139 vụ. Theo báo cáo của Tổng cục Thống kê về tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018, cả nước xảy ra 44 vụ NĐTP với trên 1.200 người mắc, 7 trường hợp tử vong. Riêng trong tháng 6/2018, cả nước xảy ra 16 vụ NĐTP, làm 284 người mắc, 190 người phải nằm viện và 1 trường hợp tử vong [4].

Theo thống kê của cục An toàn thực phẩm, có rất nhiều nguyên nhân dẫn đến

¹TT Y tế Huyện Nam Sách – Hải Dương

Email: lethihongngoc1993@gmail.com

²PGS.TS. Trường ĐH Y Hà Nội

Ngày gửi bài: 1/6/2020

Ngày phản biện đánh giá: 1/7/2020

Ngày đăng bài: 25/9/2020

các vụ NĐTP, trong đó BATT không đạt tiêu chuẩn là nguyên nhân chủ yếu (khoảng 90%) [5]. Trong 4 năm (2007-2010) số vụ NĐTP xảy ra tại BATT chiếm tỉ lệ 12,7- 20,6% tổng số vụ mỗi năm. Trong năm 2014, toàn quốc ghi nhận có 194 vụ NĐTP với 5.203 người mắc và 43 người tử vong [6]. Trường mầm non là nơi tập trung nhiều trẻ nhỏ, cơ thể còn non yếu, sức đề kháng kém, trẻ chưa có ý thức tự bảo vệ sức khỏe. Bữa ăn của trẻ phụ thuộc hoàn toàn vào nhà trường, một trong những nguyên nhân dẫn đến NĐTP là do ăn uống không đảm bảo VSATTP. Ngộ độc ở trẻ nhỏ thường để lại hậu quả lâu dài và có khi ảnh hưởng nặng nề trong suốt cả cuộc đời. Mục tiêu nghiên cứu: Mô tả thực trạng về VSATTP tại BATT của các trường mầm non huyện Nam Sách, Hải Dương năm 2019.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

Đối tượng nghiên cứu: BATT của trường mầm non.

Thời gian và địa điểm: Từ tháng 12/2018 đến tháng 10/2019, tại 23 trường mầm non

trên địa bàn huyện Nam Sách, Hải Dương.

Thiết kế nghiên cứu: Mô tả cắt ngang.

Cỡ mẫu và chọn mẫu:

Chọn toàn bộ các BATT của 23 trường mầm non trên địa bàn huyện theo danh sách do Trung tâm Y tế Nam Sách cung cấp.

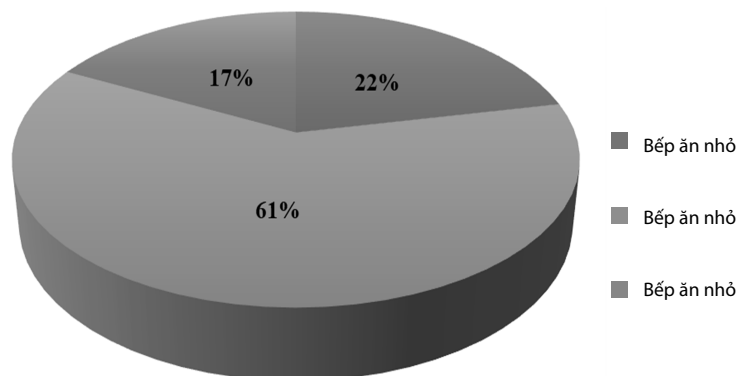
Công cụ, phương pháp thu thập thông tin: Sử dụng bảng kiểm thiết kế sẵn để quan sát và đánh giá điều kiện VSATTP BATT theo quy định của Bộ Y tế.

Cách đánh giá: Đánh giá điều kiện đảm bảo VSATTP của các bếp ăn căn cứ theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, Nghị định 167/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ, Thông tư 67/2016/TT-BYT ngày 05/12/2012 và các văn bản liên quan.

Thang điểm có tổng số điểm tối đa là 50 điểm, đánh giá bếp ăn đạt điều kiện VSATTP khi đạt 100% tổng số điểm trong bảng kiểm, tương ứng 50 điểm.

Phân tích thống kê: Số liệu được làm sạch, mã hóa và xử lý bằng phần mềm SPSS 20.0.

III. KẾT QUẢ



Biểu đồ 1. Tỷ lệ bếp ăn theo quy mô

Các trường mầm non có bếp ăn quy mô vừa, phục vụ từ 200-500 suất ăn/ngày là chủ yếu chiếm 60,9%, còn lại có một số ít bếp ăn quy mô lớn (>500 suất ăn/ngày) và nhỏ (<200 suất ăn/ngày) với tỷ lệ ngang nhau lần lượt là 21,7 và 17,4 %.

Bảng 1. Điều kiện về môi trường hạ tầng cơ sở

Điều kiện về môi trường hạ tầng cơ sở		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Thiết kế và tổ chức	Bố trí quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều.	19	82,6
	Nơi tập kết, xử lý rác thải ở ngoài khu vực sản xuất thực phẩm.	13	56,5
Kết cấu	Nền nhà, tường bếp, mặt bàn chế biến... được xây dựng bằng vật liệu đạt tiêu chuẩn.	20	87,0
	Khu chế biến được xây dựng kiên cố, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt	21	91,3
Nguồn nước	Có đủ nước sạch để sử dụng.	23	100
	Các nguồn nước được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.	2	8,7
Dụng cụ chứa đựng rác thải	Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải.	22	95,7
	Thùng làm bằng vật liệu bền, có nắp đậy kín, an toàn với môi trường.	16	69,6
	Rác thải được xử lý trong ngày	23	100
Nơi trưng bày thức ăn	Được giữ vệ sinh sạch sẽ, có lưới ngăn côn trùng	14	60,9
	Có bàn, giá bày thực phẩm cao cách mặt đất ít nhất 60cm, có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, xúc thức ăn.	23	100

Về thiết kế tổ chức có 82,6% bếp ăn theo nguyên tắc 1 chiều, tỷ lệ trường đặt nơi tập kết, xử lý chất thải ngoài khu vực chế biến chiếm 56,5%. Về kết cấu: 91,3% bếp ăn đạt tiêu chuẩn về xây dựng, 87,0% đạt tiêu chuẩn về vật liệu làm nền, tường. 100% bếp ăn có đủ nước sạch để sử dụng, tuy nhiên chỉ 2 trường (8,7%) có thực hiện kiểm tra 6 tháng 1 lần theo quy định.

95,7% bếp ăn có đủ dụng cụ thu gom chất thải và tất cả đều xử lý rác trong ngày, tuy nhiên chỉ 69,6% bếp ăn có thùng đựng rác đạt tiêu chuẩn. 100% bếp ăn bày thực phẩm chín trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm, có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, xúc thức ăn nhưng chỉ 60,9% bếp ăn có nơi trưng bày thức ăn có lưới ngăn côn trùng.

Bảng 2. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ chế biến

	Vệ sinh dụng cụ	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Dụng cụ chế biến	Dao riêng cho thực phẩm sống, chín, đảm bảo khô, sạch	17	73,9
	Thớt riêng cho thực phẩm sống, chín, đảm bảo khô, sạch	22	95,7
	Mặt bàn chế biến được vệ sinh trước và sau khi chế biến thực phẩm.	23	100
Dụng cụ bảo quản, lưu mẫu	Có thiết bị bảo quản thực phẩm	23	100
	Có tủ lưu mẫu, thực hiện lưu mẫu thức ăn tối thiểu 24 giờ.	23	100

Tất cả bếp ăn có mặt bàn chế biến được vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi chế biến và đạt tiêu chuẩn về dụng cụ bảo quản, lưu mẫu thực phẩm. 73,9%

bếp ăn có dao riêng; 95,7% bếp ăn có thớt riêng cho thực phẩm sống, thực phẩm chín, đảm bảo khô, sạch.

Bảng 3. Điều kiện về con người

	Điều kiện về con người	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Vệ sinh cá nhân người chế biến thực phẩm (NCBTP)	Có đủ quần áo bảo hộ	17	73,9
	NCBTP không dùng tay bốc, chia thức ăn.	22	95,7
Khám sức khỏe	Tất cả NCBTP được khám sức khỏe tuyển dụng.	23	100
	Tất cả NCBTP được khám sức khỏe định kỳ.	23	100
Tập huấn ATTP	Có chứng chỉ tập huấn kiến thức ATTP cho tất cả NCBTP.	21	91,3

Hầu hết bếp ăn có NCBTP không dùng tay bốc, chia thức ăn chín (95,7%); 73,9% bếp ăn trang bị đủ quần áo bảo hộ cho NCBTP. 100% NCBTP được khám sức khỏe tuyển dụng và định kỳ. Phần lớn bếp ăn có đủ chứng chỉ tập huấn kiến thức ATTP cho tất cả NCBTP.

Bảng 4. Điều kiện vệ sinh trong chế biến

	Vệ sinh trong chế biến	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Nguyên liệu và phụ gia	Không ôi, thiu, dập nát	23	100
	Nguyên liệu đóng gói sẵn còn hạn sử dụng	23	100
	Không sử dụng phụ gia thực phẩm do Bộ Y tế quy định	23	100
	Không sử dụng chất bảo quản ngoài danh mục cho phép	23	100

Tất cả các bếp ăn đều đạt tiêu chuẩn vệ sinh trong chế biến với tỷ lệ 100%.

Bảng 5. Hồ sơ, sổ sách của các BATT

Hồ sơ, sổ sách	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế	14	60,9
Có sổ lưu mẫu thức ăn	19	82,6
Có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	8	34,8
Có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP còn hạn	23	100

Phần lớn bếp ăn có đủ sổ lưu mẫu thức ăn (82,6%) nhưng số bếp ăn có đủ sổ kiểm thực 3 bước thì chiếm tỷ lệ thấp hơn (60,9%).

Tất cả BATT có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP còn hạn, tuy nhiên số có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh chỉ chiếm 34,8%.

Bảng 6. Tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện VSATTP

	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Điều kiện cơ sở vật chất	1	4,3
Điều kiện trang thiết bị	10	43,5
Điều kiện về con người	11	47,8
Điều kiện vệ sinh trong chế biến	23	100
Điều kiện về hồ sơ, sổ sách	4	17,4
Đạt cả 5 điều kiện trên	0	0

Tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện về vệ sinh trong chế biến đạt tỷ lệ tuyệt đối; các điều kiện khác tỷ lệ bếp ăn đạt chưa đến một nửa, điều kiện về thiết bị đạt 43,5%; điều kiện về con người đạt 47,8%; điều kiện về hồ sơ, sổ sách đạt 17,4%; điều kiện về cơ sở vật chất đạt thấp nhất với 1 bếp ăn đạt (4,3%).

Kết hợp tất cả điều kiện, các BATT trên địa bàn huyện Nam Sách không có bếp ăn nào thỏa mãn tất cả tiêu chuẩn.

BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu toàn bộ Trường Mầm non tại huyện Nam Sách, tỉnh Hải Dương có tổ chức BATT là 23 trường với 5 trường có bếp ăn quy mô nhỏ, 14 trường có bếp ăn quy mô vừa và 4 trường có bếp ăn quy mô lớn. Kết quả này là hoàn toàn phù hợp với đặc thù địa bàn nghiên cứu.

1. Điều kiện vệ sinh cơ sở:

Điều kiện vệ sinh cơ sở là một yếu tố quan trọng tác động trực tiếp đến điều kiện VSATTP. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy số cơ sở đạt đủ tất cả tiêu chí là 4,3% với tỷ lệ đạt thấp nhất là kiểm tra chất lượng nguồn nước 6 tháng/lần 8,7%, số liệu này thấp hơn so với báo cáo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017 về kết quả công tác ATTP BATT tại các trường học trên địa bàn thành phố: 86,9% cơ sở có xét nghiệm nước định kỳ[7]. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương và cộng sự năm 2011 về ATTP tại BATT của các trường mầm non khu vực nội thành Hà Nội cho thấy: 42,9% BATT đạt các tiêu chí về vệ sinh cơ sở[8].

Tuy tỷ lệ bếp ăn có lưới ngăn côn trùng thấp nhưng tỷ lệ bếp ăn có bàn cao cách mặt đất ít nhất 60cm (100%) cao hơn báo cáo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017: 88,9% cơ sở có lưới chống côn trùng và 92,6% cơ sở có đủ giá kệ cao [7] và một nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh năm 2016 về đánh giá thực trạng công tác quản lý, điều kiện ATTP BATT trường học trên địa bàn Hà Nội (có 88,3% có đầy đủ giá kệ và 86,7% có lưới phòng chống côn trùng) [9].

Có 82,6% bếp ăn bố trí theo nguyên tắc một chiều, tỷ lệ kết cấu tường, nền của bếp đạt tiêu chuẩn là 87% cao hơn nghiên cứu Ngô Oanh Oanh về thực trạng và quản lý ATTP tại BATT các trường mầm non của huyện Lâm Thao, Phú Thọ (45,% bếp ăn có cấu tạo một chiều; 86,4% bếp ăn và tường bếp ăn được xây dựng bằng vật liệu tiêu chuẩn, 63,6% bếp có trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, rêu mốc) [10]. Nhưng tỷ lệ bếp ăn một chiều lại thấp hơn nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh năm 2016 (86,7%) [9] và báo cáo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017 (90,6%)[7]. Nguyên nhân ở đây có thể do Hà Nội là Thành phố lớn, trình độ phát triển cao hơn nên tỷ lệ trường có bếp ăn bố trí theo nguyên tắc một chiều cao hơn nơi khác.

Vấn đề chất thải cũng là một vấn đề còn tồn tại, nghiên cứu cho thấy 95,7% cơ sở có dụng cụ thu gom chất thải tương đương với số liệu trong báo cáo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017 (93,8%) [7]; nhưng chỉ 69,6% trường có dụng cụ chứa đựng chất thải làm bằng vật liệu bền, có nắp đậy, an toàn với môi trường.

Nguồn nước tại các bếp ăn với chỉ 2

trường (8,7%) kiểm tra 6 tháng 1 lần theo quy định, đây là một mối nguy tiềm tàng có thể trở thành nguyên nhân gây NĐTP nên có biện pháp khắc phục sớm.

2. Điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ

Theo nghiên cứu này, tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện về trang thiết bị là 43,5% khá thấp so với nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương và cộng sự năm 2011: 77,1% [8].

Nhiều tiêu chí đạt tỷ lệ tuyệt đối như tiêu chí về dụng cụ bảo quản và lưu mẫu thực phẩm. Nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh năm 2016 cho thấy: 93% có kho chứa, tủ lạnh bảo quản thực phẩm, 100% thực hiện lưu mẫu thức ăn. Về điều kiện vệ sinh dụng cụ: 96,7% có dao, thớt riêng cho thực phẩm sống chín [9]. Trong các BATT của trường mầm non huyện Nam Sách việc trang bị dao, thớt riêng cho thực phẩm sống và chín là 73,9% còn thấp so nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh. Theo báo cáo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017 về điều kiện dụng cụ: 94,5% cơ sở có dụng cụ chế biến sống chín riêng biệt [7]. Các nghiên cứu này có tỷ lệ sử dụng dao, thớt riêng đều cao so với nghiên cứu của chúng tôi.

3. Điều kiện về con người

Điều kiện về con người có tỷ lệ đạt đều trên 60% với tỷ lệ NCBTP được khám sức khỏe đạt 100% nhưng tỷ lệ BATT có trang bị đầy đủ các loại bảo hộ 73,9% thấp hơn một báo cáo của chi cục VSATTP Hà Nội năm 2017: 95% NCBTP khi tham gia chế biến có mang trang phục đạt yêu cầu, đây có thể do sự

khác biệt giữa hai địa điểm nghiên cứu về trình độ phát triển[7].

Chỉ 2/23 trường chưa trang bị đủ chứng chỉ tập huấn ATTP cho tất cả NCBTP; qua tìm hiểu được biết là do có 2 NCBTP mới vào làm việc và chưa có lớp tập huấn tổ chức nên việc lấy chứng chỉ bị trì hoãn. Tuy nhiên tỷ lệ này vẫn tương đương báo cáo của chi cục VSATTP Hà Nội năm 2017 tỷ lệ là 91,2% [7]. Còn so với nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh năm 2016 chỉ ra 93% có giấy xác nhận kiến thức VSATTP và khám sức khỏe định kỳ [9] thì tỷ lệ khám sức khỏe cho NCBTP tại nghiên cứu này cao hơn nhưng tỷ lệ cơ sở có đủ giấy chứng nhận kiến thức lại thấp hơn nhưng khác biệt không đáng kể.

4. Điều kiện vệ sinh trong chế biến

Tất cả điều kiện về vệ sinh trong chế biến đều đạt. Như ta thấy, BATT phục vụ bữa ăn với quy mô xác định, thực phẩm đều được chế biến và sử dụng trong ngày, nguyên liệu nhập từng ngày, món ăn thường đơn giản nên không cần sử dụng phụ gia và chất bảo quản.

5. Thực trạng hồ sơ, sổ sách

Điều kiện về hồ sơ, sổ sách đạt 17,4% thấp hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương khi có 100% trường tiểu học nội thành Hà Nội năm 2011 đạt điều kiện hồ sơ, sổ sách[8]. Phần lớn bếp ăn có đủ sổ lưu mẫu thức ăn (82,6%) nhưng số bếp ăn có đủ sổ kiểm thực 3 bước chiếm tỷ lệ thấp hơn (60,9%). Tỷ lệ này cũng thấp hơn báo cáo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017: 93,1% cơ sở thực hiện kiểm thực ba bước và 93,4% thực hiện lưu mẫu thức ăn đảm bảo quy định [7].

Tất cả bếp ăn trên địa bàn có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP còn hạn, tuy nhiên số có giấy đăng ký kinh doanh chỉ chiếm 34,8%. Tỷ lệ bếp ăn có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP ngang bằng với nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh năm 2016 khi có 100% BATT tại trường học ở Hà Nội có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP[9] và cũng tương đương với một báo của Sở Y tế Hà Nội năm 2017: 98,3% cơ sở có giấy chứng nhận ATTP [7]. Mặc dù các Trường Mầm non biết BATT của cơ sở mình không đạt yêu cầu về thủ tục hành chính nhưng vẫn không khắc phục và không báo cáo lên cấp trên để có hướng giải quyết. Đây là một thách thức, cần sớm có biện pháp giải quyết đối với các nhà quản lý.

Các số liệu này cho thấy tỷ lệ BATT trong nghiên cứu của chúng tôi khác biệt nhiều so với các nghiên cứu trước đó khi không có BATT nào đạt được tất cả các tiêu chí về VSATTP. Dễ nhận thấy ở đây do hầu hết các trường không đạt tiêu chí về kiểm tra chất lượng nước định kỳ 6 tháng 1 lần. Đây có thể do đặc điểm khác nhau giữa các vùng nghiên cứu, tại Nam Sách có đặc điểm kiểm tra nước định kỳ chỉ kiểm tra tại điểm đầu nguồn và một số điểm lựa chọn ngẫu nhiên nên hầu hết các trường không được kiểm tra.

IV. KẾT LUẬN

BATT của một số trường mầm non huyện Nam Sách, Hải Dương có tỷ lệ không đạt đầy đủ tất cả tiêu chuẩn về ATTP là tuyệt đối, tiêu chuẩn không đạt nhiều nhất là tiêu chuẩn kiểm tra chất lượng nước định kỳ 6 tháng 1 lần.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Quốc hội khóa XII (2010). *Luật An toàn thực phẩm*. Nhà xuất bản Y học Hà Nội.
2. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế. *Số liệu ngộ độc thực phẩm toàn quốc từ 2010 – 2014*.
3. Chính phủ (2017). *Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011 – 2016*.
4. Báo cáo của Tổng cục Thống kê về tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018.
5. Bộ Y tế (2001). Quyết định số 4128/2001/QĐ – BYT ngày 03/10/2001 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “*Quy định về điều kiện bảo đảm An toàn vệ sinh thực phẩm các nhà ăn, bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn*”.
6. Bộ Y tế (2014). *Niên giám thống kê Y tế, tr178-181*.
7. Sở Y tế Hà Nội (2017). *Báo cáo kết quả công tác an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn Thành phố năm 2017*.
8. Lê Đức Thọ, Nguyễn Thùy Dương, Đỗ An Thắng (2011). *Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành về An toàn thực phẩm của người quản lý, NCBTP và điều kiện An toàn thực phẩm tại Bếp ăn tập thể trường mầm non khu vực nội thành Hà Nội năm 2011*. Tạp chí Y tế công cộng số 25.
9. Hoàng Đức Hạnh (2016). *Đánh giá thực trạng công tác quản lý, điều kiện an toàn thực phẩm bếp*

ăn tập thể trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội. Đề xuất một số biện pháp quản lý. Đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở, Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm.

10. Ngô Oanh Oanh (2016). *Thực trạng và quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non của huyện Lâm Thao, tỉnh Phú Thọ năm 2016.* Luận văn cao học, Đại học Y Hà Nội.

Summary

THE SITUATION OF FOOD HYGIENE AND SAFETY AT THE COLLECTIVE KITCHENS OF KINDERGARTENS IN NAM SACH DISTRICT, HAI DUONG PROVINCE IN 2019.

Food hygiene and safety (FSH) conditions in collective kitchens of kindergartens directly affect children's health. This study was conducted with the objective to describe the situation of food hygiene and safety at collective kitchens of Nam Sach district kindergartens, Hai Duong province in 2019. Method: Cross-sectional descriptive study in 23 kitchens in kindergartens in Nam Sach district and Hai Duong. Results: FHS conditions in the kitchens were not yet achieved. The level reached different criteria were as follows: Facility sanitation reached 4.3%; sanitary conditions of equipment and tools reached 43.5%; human condition reached 47.8%, sanitary condition in processing reached 100%; the condition of kitchen documents and records was 17.4%; All facilities did not meet the general conditions on food hygiene and safety. Conclusion: There is no collective kitchens meeting all the general conditions on food hygiene and safety, except for hygienic conditions in food processing with absolute percentage. The lowest rate was the hygienic condition.

Keywords: *Collective kitchen, food safety and hygiene, kindergartens, Hai Duong.*