

KHẢO SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG VỀ KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ, THỰC HÀNH, ĐIỀU KIỆN VỆ SINH TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TẠI HUYỆN QUỐC OAI - THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2019

Nguyễn Thị Thúy¹, Nguyễn Thị Minh Tú²

Phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang trên 64 người chế biến tại 64 cửa hàng ăn uống (CHAU) thuộc huyện quản lý trên địa bàn Huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội năm 2019. **Mục tiêu:** nhằm đánh giá thực trạng kiến thức thực hành của người chế biến tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. **Kết quả:** Tỷ lệ đạt về kiến thức ATTP của người chế biến là 79,7%; Có 68,8% thực hành đúng về ATTP; Có 62,5% CHAU đạt về điều kiện ATTP. Không có mối liên quan giữa giới tính, nhóm tuổi với đạt thực hành ATTP của chủ cơ sở. Những người có trình độ từ trung học phổ thông trở lên đạt thực hành ATTP cao hơn những người có trình độ dưới trung học phổ thông 20,5 lần. Tỷ lệ người chế biến có thời gian hoạt động trên 5 năm đạt thực hành ATTP cao hơn người có thời gian hoạt động dưới 5 năm 6,7%.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, cửa hàng ăn uống, Huyện Quốc Oai, Hà Nội.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, Dịch vụ ăn uống (DVAU) đóng góp không nhỏ về giá trị doanh thu, cũng như giải quyết việc làm. Tuy nhiên, qua số liệu điều tra cho thấy hình thức kinh doanh DVAU hiện nay đa số vẫn chỉ là các cửa hàng ăn, quán cóc, vỉa hè với quy mô nhỏ và mang tính tạm bợ, thiếu đầu tư cơ sở hạ tầng, vệ sinh và trang thiết bị dụng cụ. Kiến thức ATTP của người kinh doanh còn hạn chế, để tăng lợi nhuận

nên việc chấp hành các điều kiện ATTP của chủ cơ sở còn mang tính đối phó, hình thức. Theo số liệu của Cục An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2015 toàn quốc đã ghi nhận có 856 vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) với 26.554 người mắc và 155 người chết. Bình quân hàng năm có 171 vụ ngộ độc thực phẩm với 5.311 người mắc và 31 người tử vong [1]. Tại Hà Nội trong giai đoạn 2010 – 2019 trên địa bàn ghi nhận 22 vụ NĐTP với tổng số người mắc là 564

¹KS. - Trung tâm Y tế huyện Quốc Oai

²PGS.TS. - Trường ĐH Bách khoa Hà Nội

Email: nguyenthuyqo@gmail.com

Ngày nhận bài: 10/5/2020

Ngày phản biện đánh giá: 20/5/2020

Ngày đăng bài: 5/6/2020

người và nguyên nhân gây NĐTP chủ yếu do vi sinh vật 253 người (44,9%), địa điểm xảy ra NĐTP rất đa dạng: tại gia đình, khách sạn, bếp ăn tập thể, bữa cỗ đông người (đám cưới, đám ma, ...), thức ăn đường phố: năm 2017 có 28 người NĐTP liên quan đến thức ăn đường phố [2].

Huyện Quốc Oai là đơn vị có diện tích tự nhiên là 147,01 km², được chia thành 21 đơn vị hành chính (20 xã và 01 thị trấn) với dân số trên 180.000 người (năm 2019) [3]. Hiện nay trên địa bàn có 590 cơ sở kinh doanh DVAU [4]. Qua kiểm tra, giám sát thực tế cho thấy việc chấp hành các điều kiện ATTP của các CHAU trên địa bàn vẫn còn nhiều hạn chế. Trước những thực trạng, tồn tại chung đó để cải thiện công tác đảm bảo ATTP tại các CHAU và đưa ra những giải pháp mang tính thực tiễn, đề xuất với chính quyền địa phương trong công tác quản lý ATTP DVAU trên địa bàn, chúng tôi tiến hành nghiên cứu: *“Khảo sát và đánh giá thực trạng về kiến thức, thái độ, thực hành, điều kiện vệ sinh tại các cơ sở kinh doanh DVAU tại Huyện Quốc Oai - Thành phố Hà Nội”*.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Người trực tiếp chế biến tại CHAU do tuyến huyện quản lý (các cơ sở có giấy phép đăng ký kinh doanh gọi tắt là cơ sở).

2.2. Thời gian và địa điểm thực hiện:

- Thời gian: Từ tháng 01/01/2019 đến tháng 30/12/2019.

- Địa điểm: Nghiên cứu được tiến hành trên 21 xã, thị trấn của Huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.

2.3. Phương pháp nghiên cứu

Sử dụng phương pháp điều tra phỏng vấn kết hợp quan sát thực tế. Kiến thức, thái độ, thực hành của người chế biến được thu thập thông qua bộ câu hỏi phỏng vấn tại các CHAU dựa trên các tài liệu, quy định, hướng dẫn yêu cầu về chuyên môn kỹ thuật đối với DVAU và điều kiện vệ sinh ATTP theo Luật số 55/2010/QH12, Luật ATTP; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ.

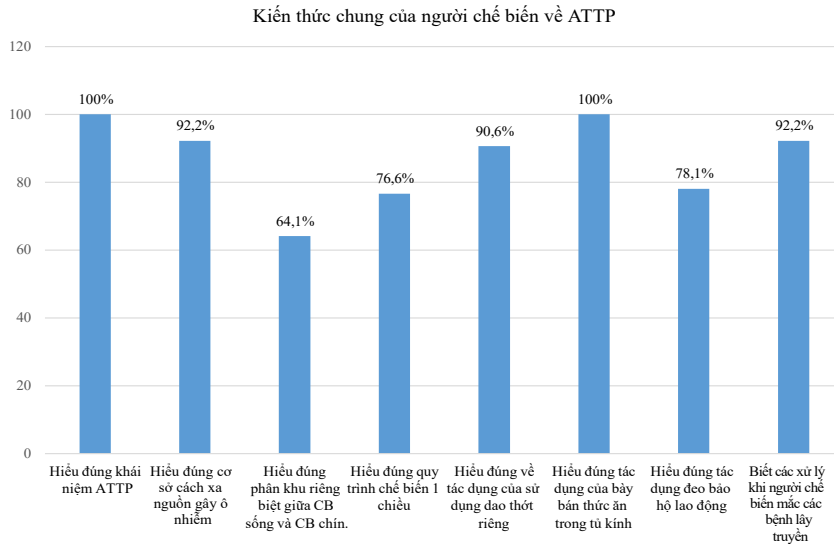
2.4. Phương pháp xử lý số liệu

Số liệu thu thập được từ điều tra sẽ được xử lý bằng phần mềm tin học Microsoft Excel và phần mềm thống kê SPSS 16.

III. KẾT QUẢ

3.1. Thực trạng kiến thức thái độ thực hành của người chế biến

Kết quả nghiên cứu cho thấy có 51/64 (79,7%) đối tượng nghiên cứu (ĐTNC) có kiến thức đạt về ATTP; 13/64 ĐTNC (20,3%) có kiến thức không đạt về ATTP. Các đối tượng có kiến thức không đạt chủ yếu kiến thức về nguyên nhân và xử lý NĐTP, chưa biết kiến thức về phân khu riêng biệt giữa TP sống và chín; chưa biết cách bảo quản TP trong tủ lạnh.



Biểu đồ 1. Kiến thức chung của người chế biến (n=64)

Kết quả ở biểu đồ 1 cho thấy: Tỷ lệ người chế biến hiểu đúng về phân khu riêng biệt giữa chế biến TP sống và chế biến TP chín là được bố trí ở 2 khu vực riêng biệt có ngăn cách còn thấp chỉ đạt 64,1%.

Bảng 1. Kiến thức về khái niệm, nguyên nhân và xử lý NĐTP của người chế biến (n=64)

Nội dung	Đạt		Chưa đạt		
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	
Khái niệm ngộ độc thực phẩm (NĐTP)	1. Là tiêu chảy sau khi sử dụng TP	64	100	0	0
	2. Là nôn mửa sau khi sử dụng TP	64	100	0	0
	3. Là co giật sau khi sử dụng TP	56	87,5	8	12,5
	4. Là tình trạng bệnh lý do hấp thụ TP bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.	64	100	0	0
Nguyên nhân gây NĐTP	1. Sử dụng phụ gia TP không đúng cách	64	100	0	0
	2. Nấm mốc và các độc tố	64	100	0	0
	3. Thực phẩm có sẵn chất độc	50	78,1	14	21,9
	4. Thực phẩm bị biến chất ôi hỏng	64	100	0	0
Xử lý khi bị NĐTP	1. Đình chỉ sử dụng TP nghi ngờ	40	62,5	24	37,5
	2. Cấp cứu người bị ngộ độc	64	100	0	0
	3. Thông báo cho Trạm Y tế xã/thị trấn.	40	62,5	24	37,5
	3. Lưu giữ TP nghi ngờ, chất nôn và phân	36	56,3	28	43,7

Kết quả ở Bảng 1 cho thấy ĐTNC hiểu về khái niệm NĐTP đạt cao ($\geq 87,5\%$). Tuy nhiên hiểu về nguyên nhân NĐTP do thực phẩm có sẵn chất độc vẫn còn 21,9% ĐTNC hiểu sai. Khi xử lý NĐTP thì có 37,5% ĐTNC

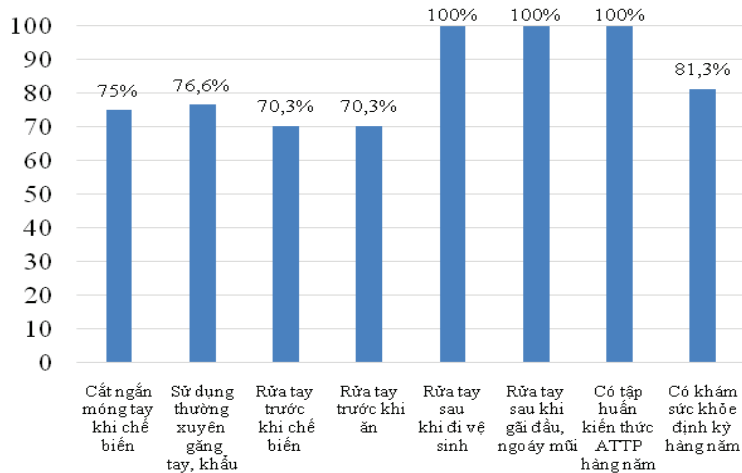
không biết phải đình chỉ sử dụng TP nghi ngờ và thông báo cho trạm Y tế xã, thị trấn; 43,7% ĐTNC không biết phải lưu giữ TP nghi ngờ, chất nôn và phân.

Bảng 2. Kiến thức về chế biến, bảo quản thức ăn và tập huấn kiến thức ATTP, sức khỏe của người chế biến (n=64)

	Nội dung	Đạt		Chưa đạt	
		Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Tác dụng của dụng cụ chứa đựng chất thải	1. Chống ô nhiễm.	64	100	0	0
	2. Đảm bảo mỹ quan.	45	70,3	19	29,7
	3. Chống ruồi bọ.	64	100	0	0
Tác dụng khi mua thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng	1. Để kiểm soát được nguồn thực phẩm có an toàn hay không.	58	90,6	6	9,4
	2. Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm biết được nguồn gốc để tìm nguyên nhân.	50	78,1	14	21,9
Cách bao quản thực phẩm trong tủ lạnh	1. Để thực an sông, chín riêng biệt	59	92,2	5	7,8
	2. Để trong hộp, túi riêng từng loại	46	71,9	18	28,1
	3. Thực phẩm tanh để riêng biệt	50	78,1	14	21,9
Yêu cầu về kiến thức và sức khỏe đối với người chế biến	1. Phải được tập huấn kiến thức ATTP.	64	100	0	0
	2. Phải được khám sức khỏe ít nhất 1 năm 1 lần.	64	100	0	0
	3. Không bị mắc các bệnh tiêu chảy cấp; viêm gan A, E; viêm da nhiễm trùng; lao phổi khi đang chế biến, phục vụ.	64	100	0	0

Kết quả ở bảng 2 cho thấy trong quá trình chế biến, bảo quản thức ăn tỷ lệ hiểu đúng về tác dụng của dụng cụ chứa đựng chất thải, tác dụng khi mua thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng và

cách bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh đạt $>70\%$ và 100% ĐTNC hiểu đúng về yêu cầu của người chế biến đối với việc tập huấn kiến thức ATTP và sức khỏe khi chế biến thức ăn.



Biểu đồ 2. Thực hành vệ sinh cá nhân của người chế biến tại CHAU (n=64)

Kết quả ở Biểu đồ 2 cho thấy tỷ lệ ĐTNCC thực hành vệ sinh cá nhân đạt tương đối cao chiếm >70% trong đó có 76,6% đối tượng sử dụng bảo hộ lao động, 75,0% cắt ngắn móng tay khi chế biến. Đối với thực hành rửa tay thì 100% ĐTNCC rửa tay sau khi đi vệ sinh và sau khi gỡ khẩu trang tuy nhiên vẫn còn 29,7% đối tượng nghiên cứu không thực hiện rửa tay trước khi chế biến và trước khi ăn. Tất cả (100%) đối tượng được tập huấn kiến thức ATTP và 81,3% được khám sức khỏe định kỳ.

Kết quả nghiên cứu cho thấy 68,7% đối tượng có thực hành đạt về ATTP và 31,3% đối tượng không đạt thực hành về ATTP.

Bảng 3. Mối liên quan giữa yếu tố cá nhân với thực hành ATTP (n=64)

Nội dung	Tần số (n=64)	Tỷ lệ %	Thực hành ATTP		OR (95%CI), p
			Không đạt	Đạt	
Tuổi					
18-35	13	20,3	5 (25%)	8 (18,2%)	P=0,517
36-55	42	65,6	11 (55%)	31 (70,5%)	
>55	9	14,1	4 (20%)	5 (11,4%)	
Giới tính					0,570 (0,193-1,689)
Nam	41	64,1	11 (55%)	30 (68,2%)	P = 0,401
Nữ	23	35,9	9 (45%)	14 (31,8%)	
Trình độ học vấn					20,5 (4,692-89,572)
Từ THCS trở xuống	49	76,6	12 (60%)	3 (6,8%)	P = 0,0001
Từ THPT trở lên	15	23,4	8 (40%)	41 (93,2%)	
Thời gian hoạt động					6,750 (2,079-21,919)
<5 năm	43	67,2	12 (60%)	8 (18,2%)	P = 0,001
Từ 5 năm trở lên	21	32,8	8 (40%)	36 (81,8%)	

Kết quả nghiên cứu ở bảng 3 cho thấy 100% đối tượng nghiên cứu không qua lớp đào tạo về nấu ăn. Không có mối liên quan giữa giới tính, nhóm tuổi với đạt thực hành ATTP của ĐTNCC. Những người có trình độ từ trung học phổ thông trở lên đạt thực hành ATTP

cao hơn những người có trình độ dưới trung học phổ thông (93,2% so với 6,8%), mối liên quan này có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$). Chủ những cơ sở có thời gian hoạt động trên 5 năm đạt thực hành ATTP cao hơn chủ cơ sở có thời gian hoạt động dưới 5 năm (81,8% so với 18,2%), mối liên quan này có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$).

3.2. Kết quả điều kiện đảm bảo ATTP tại CHAU

Bảng 4. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh tại CHAU (n=64)

Nội dung	Số cơ sở đạt		Số cơ sở không đạt	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
1. Bếp ăn được bố trí đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và đã qua chế biến	41	64,1	23	35,9
2. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	52	81,3	12	18,7
3. Có đủ nước đạt Quy chuẩn kỹ thuật phục vụ chế biến, kinh doanh	60	93,8	04	6,2
4. Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoáng, không ứ đọng	43	67,2	21	32,8
5. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh, có nắp đậy kín và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ. Có thiết bị bảo quản TP; có nhà vệ sinh; có nơi rửa tay và dụng cụ sát khuẩn bàn tay.	41	64,1	23	35,9
6. Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô. Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh.	49	76,6	15	23,4
7. Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	60	93,8	04	6,2
8. Tuân thủ quy định về kiến thức, sức khỏe và thực hành của người chế biến	48	75,0	18	25,0

Nơi chế biến kinh doanh tại CHAU phải đảm bảo các điều kiện về bố trí bếp ăn, nhà ăn, nguồn nước để chế biến và vệ sinh, hệ thống cống rãnh nhà bếp, dụng cụ thu gom rác thải, thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh và dụng cụ sát khuẩn bàn tay.

Các mối nguy về nơi chế biến là ô

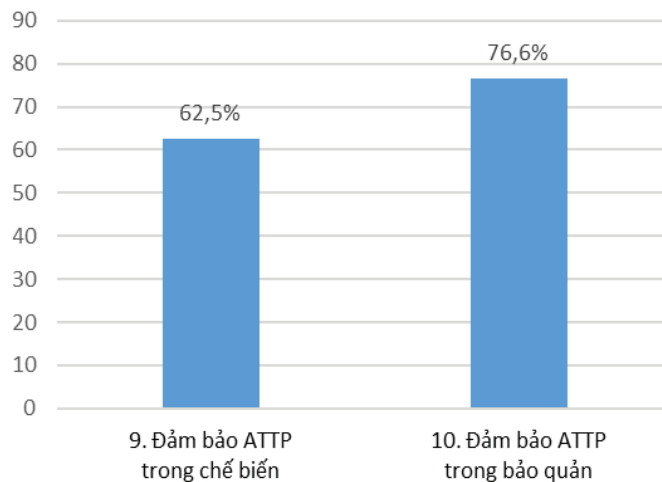
nhiễm vi sinh vật, hóa chất và vật lý do: Bố trí bếp ăn, côn trùng, ruồi, nhặng, bụi, gió, không khí và nguồn nước.

Đánh giá về điều kiện đảm bảo ATTP tại nơi chế biến: Kết quả trong Bảng 4 cho thấy có 64,1% bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều và có phân khu riêng biệt giữa nơi chế biến sống và chế

biên chín; Có 81,3% cửa hàng ăn thông thoáng có hệ thống thông gió, có biện pháp ngăn côn trùng và vệ sinh sạch sẽ; 93,8% cơ sở sử dụng nguồn nước máy thành phố đảm bảo theo quy định; Hệ thống cống rãnh được khai thông sạch sẽ không bị đọng nước ngập nước đạt 67,2%; tuy nhiên vẫn còn 35,9% chưa đạt tiêu chí về dụng cụ thu gom rác thải, thu dọn hàng ngày chất thải rác thải, thiết bị bảo quản, khu vực rửa tay và dụng cụ sát khuẩn bàn tay.

Các điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ chế biến và tuân thủ quy định về tập huấn kiến thức ATTP, sức khỏe người chế biến: Có 76,6% cơ sở đảm bảo điều kiện về dụng cụ ăn uống chế biến làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch giữ khô; 93,8% cơ sở đảm bảo điều kiện về vệ sinh trang thiết bị dụng cụ chế biến, tuy nhiên vẫn còn 25,0% cơ sở chưa đảm bảo tiêu chí vệ sinh cá nhân người chế biến.

Điều kiện ATTP trong chế biến và bảo quản thức ăn



Biểu đồ 3. Điều kiện ATTP trong chế biến và bảo quản thức ăn (n=64)

Trong quá trình chế biến để đảm bảo ATTP cơ sở phải sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng và đảm bảo an toàn. Đối với quá trình bảo quản thức ăn, cơ sở phải đảm bảo việc bày bán thực phẩm để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự

xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất. Kết quả ở biểu đồ 3 cho thấy có 40/64 cơ sở (62,5%) đạt điều kiện đảm bảo ATTP trong chế biến và 49/64 (76,6%) cơ sở đạt điều kiện đảm bảo ATTP trong bảo quản.

3.3. Kết quả đánh giá thực trạng ATTP thông qua các kit kiểm tra nhanh các chỉ tiêu ATTP trong chế biến thực phẩm.

Bảng 5. Kết quả xét nghiệm nhanh tại các CHAU (n=64)

Loại xét nghiệm nhanh	Tổng số mẫu đạt/ tổng số mẫu xét nghiệm	Cơ sở đạt		Cơ sở chưa đạt	
		Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
1. Tinh bột trong bát đĩa được chứa đựng TP	847/960	52	81,3	12	18,7
2. Sự có mặt của Hàn the trong TP	187/192	62	96,9	02	3,1
3. Sự có mặt của acid vô cơ trong dấm ăn	192/192	64	100	0	0
4. Sự ôi khét dầu mỡ trong chế biến.	183/192	59	92,2	05	7,8
5. Sự có mặt của Focmon trong TP	192/192	64	100	0	0

Trong quá trình khảo sát, đánh giá thực trạng ATTP của 64 cửa hàng ăn, nhóm nghiên cứu đã thử các mẫu bát, đĩa, thìa, muôi, dấm trắng, bún, phở, giò chả, dầu ăn... kết quả được trình bày trong Bảng 5. Các xét nghiệm nhanh tại các cơ sở cho thấy 100% mẫu được xét nghiệm nhanh cho kết quả âm tính với: sự có mặt của acid vô cơ trong dấm ăn, focmon trong thực phẩm (thịt, cá tươi, bánh phở, bún). Đối xét nghiệm tinh bột trong bát đĩa được chứa đựng thực phẩm còn 18,7% cơ sở chưa đạt; 3,1% cơ sở còn sử dụng các sản phẩm chứa hàn the; 7,8% cơ sở sử dụng dầu mỡ bị ôi khét. Qua đó cho thấy cần phải giám sát chặt chẽ hơn nữa chế độ vệ sinh dụng cụ đặc biệt là bát, đĩa, kiểm soát nguồn gốc thực phẩm chặt chẽ hơn không để các sản phẩm có chứa các chất như hàn the có mặt trong thực phẩm, dầu mỡ bị ôi khét sử dụng trong chế biến làm ảnh

hưởng tới người tiêu dùng.

Kết quả thu được cho thấy có 62,5% CHAU đạt về điều kiện ATTP (đạt tất cả các tiêu chí về điều kiện ATTP); có 37,5% CHAU chưa đạt do chưa đạt một trong số các tiêu chí về vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ, vệ sinh trong quá trình chế biến và bảo quản, vệ sinh cá nhân hoặc các tiêu chí về hành chính và xét nghiệm nhanh thực phẩm.

IV. KẾT LUẬN

1. Kiến thức và thực hành về ATTP của các ĐTNC chưa tốt: Có 51/64 đối tượng (79,7%) có kiến thức đạt về ATTP và 44/64 đối tượng (68,8%) có thực hành đạt về ATTP.

2. Khảo sát 64 CHAU do tuyến huyện quản lý có 40 cơ sở (62,5%) đạt điều kiện ATTP.

3. Kết quả xét nghiệm nhanh: 100% các mẫu xét nghiệm nhanh về sự có mặt của acid vô cơ trong dầu ăn, sự có mặt của foocmol trong thực phẩm đều âm tính; 96,9% mẫu xét nghiệm không có hàn the trong thực phẩm (âm tính); Cơ sở không sử dụng dầu mỡ ôi khét trong chế biến đạt 92,2%; Xét nghiệm nhanh tinh bột trong bát đĩa được chứa đựng thực phẩm (độ sạch bản của bát đĩa) 81,3% cơ sở đạt.

Lời cảm ơn: Trân trọng cảm ơn Lãnh đạo Chi Cục ATVSTP Hà Nội, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế Huyện Quốc Oai, Trạm Y tế 21 xã, thị trấn trên địa bàn Huyện Quốc Oai đã giúp đỡ chúng tôi thu thập các tài liệu liên quan để chúng tôi hoàn thành nghiên cứu này.

Summary

SURVEY AND EVALUATION ON KNOWLEDGE- ATTITUDE- PRACTICE (KAP) OF FOOD CATERING SERVICES AT QUOC OAI DISTRICT OF HANOI

A cross-sectional study on 64 food processors in 64 restaurants in Quoc Oai District, Hanoi City in 2019 was carried out to assess the current status of their knowledge on food safety. The results showed that adequate knowledge on food safety reached 79.7% among processors; 68.8% had proper food safety practices and 62.5% food catering services reached food safety conditions. Gender or age did not affect the safety practices. Those with higher education achieved better food safety practices as 20.5 times as that of those with lower level of education. Processors with more than 5 years of experience achieved 6.7% higher rate of good practices than those with less than 5 years.

Keywords: *Food Safety, Catering, Quoc Oai district, Hanoi.*

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế (2015). *Báo cáo kết quả phòng chống ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2011-2015.*
2. Chi Cục ATVSTP Hà Nội (2015), (2016), (2017), (2018), (2019). *Báo cáo thống kê ngộ độc thực phẩm năm 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.*
3. UBND huyện Quốc Oai (2013). *Giới thiệu chung Quốc Oai, truy cập ngày 15/11/2019, tại trang web <https://quo-coai.hanoi.gov.vn/gioi-thieu>.*
4. Trung tâm Y tế huyện Quốc Oai (2018). *Báo cáo điều tra cơ bản các cơ sở thực phẩm trên địa bàn huyện Quốc Oai năm 2018.*