

THỰC TRẠNG ĐÁP ỨNG CÁC TIÊU CHÍ XÃ, PHƯỜNG, THỊ TRẤN AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH THANH HÓA, 2018

*Hà Văn Giáp¹, Nguyễn Đức Thịnh², Nguyễn Đình Tú³,
Tống Đức Sơn⁴, Lê Thiều Huệ⁵*

Nghiên cứu đã tiến hành điều tra cắt ngang tại 18 xã, phường, thị trấn thuộc 9 huyện/thành phố đại diện cho 3 vùng của Thanh Hóa với mục tiêu: “Mô tả thực trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm (KDTP) và các cơ quan quản lý thực phẩm các cấp của tỉnh Thanh Hóa”. Kết quả: Sự quan tâm đến vấn đề bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) được Đảng, chính quyền các cấp quan tâm và tạo điều kiện hơn. Năm 2018 có 5,4% xã, phường, thị trấn được công nhận là xã ATTP. 100% các xã đã thành lập BCĐ, các giải pháp có hiệu quả về ATTP mới đạt 74,0%; 50,0% thực hiện công khai các vi phạm và 16,7% số xã thực hiện xác nhận nguồn gốc xuất xứ thực phẩm theo đúng qui định. Kiến thức đúng của chủ các cơ sở thực phẩm cấp xã là 48,0%, thực hành đúng của đối tượng này là 38,8%. Có mối liên quan chặt chẽ giữa kiến thức và thực hành của các đối tượng này. Chợ có KDTP đạt yêu cầu theo quy định là 44,4%, các cửa hàng thực phẩm an toàn đạt 66,7% và 88,9% bếp ăn bán trú trường học đảm bảo điều kiện theo qui định.

Từ khóa: *Quản lý chăm sóc sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, điều kiện ATTP, tỉnh Thanh Hoá.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Khi nền kinh tế nước ta chuyển sang cơ chế thị trường định hướng XHCN với nhiều thành phần kinh tế thì các sản phẩm thực phẩm ra đời cũng rất đa dạng và phong phú, được sản xuất bằng nhiều hình thức khác nhau (công nghiệp, thủ công...), nhà nước, tư nhân, HGĐ v.v.

Vì lợi nhuận, chủ các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh (SX,CB,KD) đã

dùng nhiều biện pháp tích cực lẫn tiêu cực trục lợi trong SXKD thực phẩm ở mức cao nhất. Đối với các cơ sở thực phẩm nhỏ lẻ lại càng khó kiểm soát hơn. Những cơ sở thực phẩm nhỏ, lẻ này lại thuộc cấp xã quản lý và nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng lại không được kiểm soát, hướng dẫn theo đúng qui định.

Thực hiện Quyết định số 32/2018/QĐ-UBND về việc ban hành Quy định tiêu chí, trình tự thủ tục, hồ sơ công

¹Ths. BS. Văn phòng điều phối về VSATTP tỉnh Thanh Hóa

ĐT: 0833777666; Email: giapattp@gmail.com

²Ths. Văn phòng điều phối về VSATTP tỉnh Thanh Hóa

³Ths. Văn phòng điều phối về VSATTP tỉnh Thanh Hóa

⁴CN. Văn phòng điều phối về VSATTP tỉnh Thanh Hóa

⁵Ths. Văn phòng điều phối về VSATTP tỉnh Thanh Hóa

Ngày gửi bài: 1/4/2020

Ngày phản biện đánh giá: 15/4/2020

Ngày đăng bài: 29/4/2020

nhận, công khai xã/phường/thị trấn đạt tiêu chí ATTP; các địa phương có định hướng xây dựng các mô hình SX,C-B,KD thực phẩm bảo đảm an toàn, cải tạo, nâng cấp và xây dựng điều kiện của các cơ sở SX,CB,KD và kiến thức, hành vi tích cực trong SX, KD các sản phẩm thực phẩm tại địa phương không bị ô nhiễm, bảo đảm an toàn và theo đúng các qui định hiện hành.

Thanh Hóa cần có những nguồn dẫn liệu khoa học đầy đủ để phân tích đánh giá thực trạng đáp ứng bộ tiêu chí này, đồng thời xây dựng được mô hình và tìm ra các giải pháp phù hợp tình hình địa phương để đẩy nhanh tiến độ xây dựng các xã, phường, thị trấn ATTP.

Mục tiêu nghiên cứu: Mô tả thực trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở SX,CB,KD thực phẩm và các cơ quan quản lý thực phẩm các cấp của tỉnh Thanh Hóa.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng, địa điểm, thời gian

Đối tượng: Là đội ngũ cán bộ trực tiếp làm công tác quản lý ATTP tại địa phương các xã, phường, thị trấn; cán bộ lãnh đạo, tổ chức, thực hiện các tiêu chí ATTP; chủ các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

Nội dung: Điều tra thực trạng đáp ứng các tiêu chí xã ATTP theo bộ tiêu chí đã ban hành; điều tra đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP tại các cơ sở thực phẩm thông qua bộ câu hỏi KAP để đánh giá

thực trạng, kiến thức và thực hành của các nhóm đối tượng có liên quan SX, CB, KD thực phẩm có liên quan các tiêu chí xây dựng xã, phường, thị trấn ATTP trên địa bàn nghiên cứu.

Địa điểm: Triển khai tại 18 xã, thị trấn của Thanh Hóa.

Thời gian: Từ 10/2018 đến tháng 5/2019.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện theo thiết kế nghiên cứu dịch tễ học mô tả cắt ngang có phân tích.

Mẫu nghiên cứu được chọn ngẫu nhiên phân tầng. Từ 27 huyện/thành phố của tỉnh Thanh Hóa chia ra ra 3 khu vực gồm đồng bằng ven biển, đồng bằng trung du và miền núi.

Mỗi vùng chọn ngẫu nhiên 3 huyện/thành phố, mỗi huyện rút thăm chọn ngẫu nhiên ra 2 đơn vị xã/ phường/thị trấn để điều tra, mỗi đơn vị hành chính xã, phường, thị trấn chọn đối tượng theo các tiêu chí có liên quan để điều tra.

Các đối tượng là chủ các cơ sở thuộc các ngành, loại hình SX, CB, KD thì lập danh sách sau đó chia cho 15 để tìm hệ số k để xác định hộ đầu tiên, sau đó tiếp tục điều tra theo hệ số k cho đến khi đủ số đối tượng cần điều tra.

Kỹ thuật áp dụng trong nghiên cứu: đã sử dụng phương pháp phỏng vấn và quan sát trực tiếp, kiểm theo bảng kiểm Xử lý và phân tích theo phương pháp thống kê trong Y học

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Bảng 1: Tình hình thực hiện các tiêu chí đảm bảo ATTP theo quy định của UBND tỉnh

Nội dung	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Số Xã đã được công nhận	34	5,4
Số xã đạt 04/04 tiêu chí và đang đề nghị công nhận	80	12,6
Số xã đạt 03/04 tiêu chí	166	26,1
Số xã đạt 02/04 tiêu chí	240	37,8
Số xã đạt 01/04 tiêu chí	95	15,0
Số xã chưa đạt tiêu chí	20	3,2
Tổng:	635	100,0

Năm 2018, đã có 5,4% xã, thị trấn được Chủ tịch UBND tỉnh công nhận đơn vị đạt ATTP, Có 12,6% đánh giá đạt 04/04 tiêu chí và đang hoàn thiện hồ sơ đề nghị công nhận; 166 xã (26,1%) đã đạt 3 tiêu chí, 335 đơn vị xã (52,8%) tự đánh giá mới đạt 1 đến 2 tiêu chí.

Bảng 2: Tình hình thực hiện tiêu chí Chỉ đạo, điều hành xây dựng xã ATTP (%)

TT	Nội dung	Đạt		Chưa đạt		
		SL	TL %	SL	TL %	
1	Quyết định Ban chỉ đạo	18	100	00	00	
	Quyết định Ban Nông nghiệp	16	88,9	02	11,1	
	Quyết định Tổ giám sát	47	87,0	07	13,0	
2	Ban hành quy chế BCD	18	100	00	00	
	Ban hành quy chế Ban NN	16	88,9	02	11,1	
	Ban hành quy chế Tổ GS	47	87,0	07	13,0	
	Xây dựng mục tiêu, chỉ tiêu	18	100	00	00	
	Ủy quyền giám sát	17	94,4	01	5,6	
	Thôn thực hiện	44	81,5	10	18,5	
	Ban hành quy chế phối hợp	15	83,3	03	16,7	
3	Thực hiện chức năng trách nhiệm	BCĐ	17	94,4	00	00
		BNN	16	88,9	02	11,1
		TGS	40	74,0	14	26,0
	Giải pháp thực hiện hiệu quả về công tác đảm bảo ATTP	BCĐ	18	100	00	00
		BNN	16	89,1	02	11,1
		TGS	40	74,0	14	26,0

Kết quả nghiên cứu cho thấy 100% số xã nghiên cứu đã thành lập Ban chỉ đạo (BCĐ) quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP), ban hành các qui chế, xây dựng kế hoạch. Đã thành lập/kiện toàn Ban nông nghiệp hoặc đơn vị đầu mối khác đạt tỷ lệ 88,9%, đã thành lập tổ giám sát cộng đồng thôn 87,0%. (Có 17/18 xã thực hiện ủy quyền cho tổ giám sát thực hiện xác nhận nguồn gốc xuất xứ thực phẩm và 81,5% số thôn thực hiện xác nhận nguồn gốc xuất xứ thực phẩm.

Bảng 3: Tình hình thực hiện các tiêu chí truyền thông (%)

Nội dung	Đạt		Chưa đạt	
	SL	TL%	SL	TL%
Thực hiện thông tin, tuyên truyền về ATTP trên hệ thống đài truyền thanh hoặc các hình thức tuyên truyền khác,	18	100	00	00
	12	66,7	06	33,3
Tổ chức tập huấn, phổ biến kiến thức về ATTP cho các đối tượng	18	100	00	00
Thực hiện công khai vi phạm hoặc khen thưởng, biểu dương về ATTP	09	50,0	09	50,0

Tất cả (100%) số xã nghiên cứu đã thực hiện thông tin, tuyên truyền, tập huấn kiến thức về ATTP. Cán bộ văn hóa quan tâm đến nội dung này chỉ có 29%; Nội dung thông tin, tuyên truyền

đạt 66,7%, còn lại tới 33,3% là chưa thực hiện. Công tác biểu dương, khen thưởng hoặc công khai các vi phạm về ATTP được thực hiện ở 50% số xã nghiên cứu.

Bảng 4: Điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở SX, KD thực phẩm và DVẤU (n=18)

Nội dung	Đạt		Chưa đạt	
	SL	TL%	SL	TL%
Cơ sở SXKD thực phẩm, DVẤU thuộc diện cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP có GCN theo quy định,	09	50,0	09	50,0
Cơ sở SXKD thực phẩm, DVẤU không thuộc diện cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP tuân thủ theo quy định,	11	61,0	07	39,0
Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm thuộc diện cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP có GCN theo quy định,	09	50,0	09	50,0
Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ tuân thủ các yêu cầu về điều kiện vệ sinh thú y, ATTP theo quy định,	13	72,2	05	27,8
Cơ sở giết mổ được kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y kiểm tra vệ sinh thú y trước khi lưu thông trên thị trường	10	56,0	08	44,0
Sản phẩm TP trên thị trường có nguồn gốc xuất xứ,	03	16,7	15	82,3
Bếp ăn tập thể được công nhận BẮTT bảo đảm ATTP,	15	83,3	03	16,7
Chợ kinh doanh TP hoặc cửa hàng kinh doanh TP	09	50,0	09	50,0

Khoảng 50% các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm thuộc diện phải cấp GCN CSĐĐK; Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tuân thủ các qui định về ATTP là tỷ lệ 61%; Cơ sở giết mổ có kiểm tra vệ sinh thú y là 10/18 xã (56%); Sản phẩm thực phẩm trên thị trường có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng là 16,7%. Qua nghiên cứu có 15 bếp (lệ 83,3 %) được công

nhận là bếp ăn bảo đảm ATTP và 16,7% chưa được công nhận. Tại 18 xã đều có chợ KDTP, tại thời điểm điều tra đã có một nửa số xã 50% đang hoàn chỉnh thủ tục đề nghị thẩm định theo qui định của TCVN: 11856 tự công bố chợ đạt chuẩn kinh doanh thực phẩm.

Bảng 5: Tình hình kiểm tra và xử lý vi phạm (n=18)

Nội dung	Đạt		Chưa đạt	
	SL	TL%	SL	TL%
Tỷ lệ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm được kiểm tra định kỳ, đột xuất theo quy định,	18	100	00	00
Xử lý vi phạm ATTP theo thẩm quyền hoặc chuyển hồ sơ cho cơ quan có thẩm quyền xử lý (nếu có)	15	83,3	03	16,7

Đến nay đã có 100% các xã, phường, thị trấn đề triển khai kiểm tra các cơ sở

KDTP. Tuy nhiên chỉ có 83,3% số Đoàn kiểm tra đã xử lý vi phạm theo qui định.

Bảng 6: Thực trạng hiểu biết về các chủ trương của các đối tượng (n=90)

Nội dung	Đôi tượng		LĐ BCD (n= 18)		NN (n= 18)		Y tế (n= 18)		VH (n= 18)		TT (n= 18)	
	SL biết	%	SL biết	%	SL biết	%	SL biết	%	SL biết	%	SL biết	%
Về Nghị quyết 04	18	100	16	88,9	16	88,9	16	88,9	14	77,8		
Về Quyết định 32	17	94,4	15	83,3	15	83,3	15	83,3	12	66,7		
Về các tiêu chí QĐ 32	17	94,4	15	83,3	15	83,3	15	83,3	12	66,7		
Được hướng dẫn QĐ	13	72,2	12	66,7	12	66,7	12	66,7	10	55,6		

Nhận thức về các chủ trương của địa phương (Bảng 6) cho thấy tỷ lệ hiểu biết cao nhất là các đồng chí Lãnh đạo BCD

(từ 100% xuống đến 72,2%) và thấp nhất nhất là các trưởng thôn (tỷ lệ từ 77,8% đến 55,6%).

Bảng 7: Kiến thức của chủ cơ sở thực phẩm về qui định khác (n=270)

Các chỉ số	Kiến thức	Đúng		Chưa đúng	
		SL	%	SL	%
Xử trí đúng khi có vụ NĐTP		270	100,0	00	00
Nguy cơ thực phẩm bị ô nhiễm		265	98,1	05	1,9
Biết các qui định về bao bì thực phẩm		237	87,8	23	12,2
Biết các qui định cấm đeo trang sức, vệ sinh móng tay		234	86,7	26	13,3
Biết thực phẩm ô nhiễm từ nguồn nào		130	48,1	140	51,9

Kết quả phỏng vấn về kiến thức của chủ CSTP cho thấy sự hiểu biết về thực phẩm bị ô nhiễm từ nguồn nào thì chỉ đạt 48,1%. Thực hành đúng của chủ cơ sở cho thấy chủ cơ sở đã thực hiện tập huấn hoặc xác nhận kiến thức về ATTP

là 76,3%, thực hiện giám sát quá trình sản xuất, chế biến chỉ đạt 38,6%, tỷ lệ thực hành KSK trong SXKDCB đạt khá cao 82,6%; Chủ cơ sở biết về các khái niệm liên quan thực phẩm là 64,8%.

Bảng 08: Thực hành đúng của Chủ cơ sở về liên quan thực phẩm (n=270)

Các chỉ số	Tiêu chí	Đúng/Đạt		Sai/Không đạt	
		SL	%	SL	%
Thực hiện BHLĐ		257	95,2	13	4,8
Thực phẩm và nguyên liệu có xác nhận nguồn gốc, xuất xứ		246	91,1	24	8,9
Tập huấn/Xác nhận KT		206	76,3	64	23,7
Khám sức khỏe		223	82,6	47	17,8
Thực hiện Giám sát		105	38,9	165	61,1
Thực hiện ký cam kết		251	93,0	19	7,0

Chủ các cơ sở thực phẩm sử dụng BHLĐ khá cao (95,2%), thực phẩm và nguyên liệu có nguồn gốc xuất xứ là 91,1%; KSK đạt tỷ lệ 82,6%, tập huấn

hoặc xác nhận kiến thức là 76,3% và thấp nhất là quá trình tự giám sát chỉ đạt 38,9%.

Bảng 9. Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành của chủ cơ sở thực phẩm

Kiến thức	Thực hành		Tổng
	Đạt	Không đạt	
Đạt	70	60	130
Không đạt	35	105	140
Tổng	105	165	270

OR=4,6 (2,6<OR<8,0); p < 0,01

Có mối liên quan chặt chẽ giữa kiến thức và thực hành của chủ các cơ sở thực phẩm; Chính vì vậy điều cần thiết

là phải tập huấn, đào tạo kiến thức về ATTP để từng bước thay đổi nhận thức, tư duy và hành động của các đối tượng ($p < 0,05$).

BÀN LUẬN

Tất cả (100%) các xã, phường, thị trấn trên địa bàn tỉnh đều đã triển khai xây dựng xã, phường, thị trấn ATTP. Tuy nhiên, kết quả triển khai xây dựng ở các đơn vị xã thì có khác nhau. Năm 2018, đã có 34 (tỷ lệ 5,4%) xã, thị trấn được Chủ tịch UBND tỉnh công nhận. 100% số xã đã thành lập BCD, 88,9% đã thành lập/kiện toàn Ban NN và Thành lập tổ giám sát cộng đồng thôn tỷ lệ 87,0%. Có 17/18 xã thực hiện ủy quyền cho tổ giám sát thực hiện xác nhận nguồn gốc xuất xứ thực phẩm và 81,5% số thôn xác nhận nguồn gốc xuất xứ thực phẩm. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thanh Trúc Hằng (2009).

Thực hiện các giải pháp có hiệu quả về đảm bảo ATTP thì BCD xã là thực hiện cao nhất, tiếp đến là BNN và cuối cùng là trưởng thôn với các tỷ lệ tương ứng là 94,4% - 88,9% và 74%. Đánh giá về tiêu chí này thì hoạt động của cả 3 tổ chức này chỉ đạt 74%.

Tất cả (100%) số xã đã thực hiện thông tin, tuyên truyền, tập huấn kiến thức về ATTP, nội dung thông tin mới đạt 66,7%, chưa thực hiện là 33,3%. Thi đua khen thưởng hoặc công khai các vi phạm về ATTP có tỷ lệ 50% số xã đạt tiêu chí này.

Tỷ lệ các cơ sở thực phẩm và các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm thuộc diện phải cấp GCN cơ sở đủ điều kiện đạt 50%; các cơ sở thực phẩm thuộc diện không phải cấp GCN CSĐĐK nhưng tuân thủ các qui định về ATTP theo qui định là 11/18 xã (tỷ lệ 61%); Các Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ tuân thủ các yêu cầu về điều kiện vệ sinh thú y, ATTP theo quy định là 13/18 xã chiếm tỷ lệ 72,2%; Cơ sở giết mổ thực hiện đúng vệ sinh thú y là 56%. Thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ là rất thấp 16,7%.

Có 15 bếp (tỷ lệ 83,3 %) được công nhận là bếp ăn bảo đảm ATTP và có 03 chưa được công nhận kết quả nghiên cứu của chúng tôi có cao hơn so với

kết quả nghiên cứu của Dương Quốc Dũng, Nguyễn Thị Thu Phương và cộng sự (2016). Chợ kinh doanh thực phẩm, tại thời điểm điều tra đã có 9/18 (tỷ lệ 50%) xã đang hoàn chỉnh thủ tục đề nghị thẩm định theo các tiêu chí của TCVN: 11856 và sẽ thực hiện thủ tục tự công bố chợ đạt chuẩn kinh doanh thực phẩm.

Tất cả (100%) các xã, phường, thị trấn đã triển khai công tác kiểm tra ATTP và có 15/18 (83,3%) xã đã xử lý vi phạm theo qui định. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi có cao hơn nghiên cứu của Trần Huy Quang và CS (2011). Kết quả cho thấy tỷ lệ hiểu biết về ATTP cao nhất là các đồng chí Lãnh đạo BCĐ (từ 100% xuống đến 72,2%) và thấp nhất là các trưởng thôn (tỷ lệ từ 77,8% đến 55,6%); Tỷ lệ các xã, phường, thị trấn thực hiện xác nhận nguồn gốc, xuất xứ là 16,7%.

Nghiên cứu được tiến hành điều tra, phỏng vấn 270 chủ các cơ sở SX, KD và Chế biến thực phẩm thực hiện ở các xã, phường, thị trấn đại diện cho 3 vùng, cho thấy kiến thức đúng của chủ các cơ sở thực phẩm cấp xã là 48,0%, thực hành đúng của đối tượng này là chưa cao 38,8%. Có mối liên quan chặt chẽ giữa kiến thức và thực hành của các đối tượng này ($p < 0,05$).

IV. KẾT LUẬN

1. Năm 2018, tỷ lệ các xã, phường, thị trấn được công nhận là xã ATTP còn rất thấp (có 5,4%).

Xã, phường, thị trấn thực hiện thực

hiện đầy đủ các tiêu chí Xã ATTP rất thấp 16,7%.

2. Có 100% các xã đã thành lập BCĐ, có các giải pháp hiệu quả về ATTP đạt 74,0%; 50,0% công khai các vi phạm và 16,7% số xã xác nhận nguồn gốc xuất xứ thực phẩm theo đúng qui định.

Tỷ lệ 66,7% cán bộ xã được hướng dẫn các Quyết định để tổ chức thực hiện và 55,6% Trưởng thôn được hướng dẫn các văn bản xây dựng xã ATTP.

3. Kiến thức đúng của chủ các cơ sở thực phẩm cấp xã là 48,0%, thực hành đúng của đối tượng này là 38,8%. Có mối liên quan chặt chẽ giữa kiến thức và thực hành của chủ các cơ sở SXKD-CB thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Dương Quốc Dũng, Nguyễn Thị Thu Phương và cộng sự (2016). *Xây dựng mô hình bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường tiểu học trên địa bàn thành phố Bắc Giang năm 2015*. Tạp chí dinh dưỡng và thực phẩm, tập 12, số 6 (1), năm 2016, tr 400-406.
2. Trần Đáng (2007). *An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Hà Nội.
3. Hà Thị Anh Đào, Vi Văn Sơn, Nguyễn Minh Trường (2009). *Thực trạng vệ sinh cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố khu vực chợ Đồng Xuân và Thanh Xuân Bắc – Hà Nội*, Kỷ yếu hội nghị khoa học về ATVSTP lần thứ 5, NXB Hà Nội.
4. Nguyễn Thanh Trúc Hằng (2009). *Báo cáo đánh giá 3 năm thực hiện mô hình*

- xã, phường điểm đảm bảo an toàn thực phẩm thực ăn đường phố tại Huyện Long Thành, Đồng Nai 2006-2008. Kỷ yếu hội nghị khoa học An toàn thực phẩm lần thứ 5-2009, tr 40-47.*
5. Nguyễn Thị Thanh Hương, Nguyễn Công Khẩn, Hà Thị Anh Đào (2012). *Đánh giá hiệu quả can thiệp đến tình hình sử dụng phẩm màu, hàn the acid benzoic và acid sorbic trong chế biến thực phẩm tại Quảng Bình*. Tạp chí Khoa học và Phát triển số 3, tập 10, tr 479-486.
 6. *Luật An toàn thực phẩm, số 55/2010/QH12.*
 7. Nghị quyết số: 43/2017/QH14 (2017). *Nghị quyết về đẩy mạnh việc thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020*
 8. Trần Huy Quang và CS (2011). *Nghiên cứu xây dựng mô hình Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm thực ăn đường phố tại thành phố Thanh Hóa*
 9. Nguyễn Tấn Thành, Nguyễn Thị Thanh Tâm (2016). *Đánh giá thực trạng ô nhiễm vi sinh vật, hóa chất trong một số loại thực phẩm trên địa bàn tỉnh Đắk Nông, giai đoạn 2013-2015*. Tạp chí dinh dưỡng và thực phẩm, tập 12, số 6 (1), năm 2016, tr 29-33.
 10. Lê Thanh Vân và CS (2014). *Nghiên cứu đánh giá thực trạng ATTP thành phố Tuyên Quang năm 2014*; Luận văn CKII, tr 80-81.

Summary

FOOD SAFETY CONDITIONS IN FOOD PRODUCTION, PROCESSING AND TRADING ESTABLISHMENTS AND FOOD MANAGEMENT AGENCIES AT ALL LEVEL IN THANH HOA PROVINCE

The cross-sectional study conducted in 18 communes, wards and towns in 9 districts / cities representing 3 regions of Thanh Hoa. The study aimed to "Describe the situation of food safety conditions in food production, processing and trading establishments and food management agencies at all levels in Thanh Hoa province "

The results show that: oFod safety conditions has been more attention and facilitated by the Party and authorities at all levels. In 2018, 5.4% of communes, wards and towns were recognized as food safety communes. 100% of communes have established Steering Committees, but effective implementation of food safety has reached only 74.0%; 50.0%. 16.7% of communes carried out the certification of food origin as prescribed. 48% of owners of communal food facilities had knowledge of food safety conditions. 38% have practiced food safety conditions. There is a close related between knowledge and practice of these subjects. Markets with food business satisfying the prescribed requirements of 44.4%, safe food stores reaching 66.7% and 88.9% of school day-board kitchens meeting the prescribed conditions.

Keywords: *Food producing, processing and trading management, food safety conditions, Thanh Hoa province.*