

THỰC HÀNH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI DÂN TẠI HUYỆN THANH TRÌ, THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2018

*Đặng Quang Tân¹ Trịnh Bảo Ngọc¹, Nguyễn Lâm²,
Lê Thị Hương¹, Nguyễn Quang Dũng¹*

Mục tiêu: Mô tả thực trạng thực hành bảo quản và chế biến thực phẩm của người dân tại huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội năm 2018. **Phương pháp:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang trên 333 người dân được phỏng vấn theo bộ câu hỏi về thực trạng thực hành về bảo quản và chế biến thực phẩm. **Kết quả:** Khoảng từ 48,1 đến 53,5% số người dân tham gia nghiên cứu có kiểm tra hạn sử dụng các nhóm thực phẩm thường xuyên; về bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh; có 80,2% người dân bảo quản thịt trong ngăn phía trên của khoang mát; 94,2% người dân bảo quản rau trong ngăn phía dưới của khoang mát; 76,8% người dân bảo quản thức ăn chín trong tủ lạnh. Có 78,9% người dân có sử dụng thớt riêng cho thực phẩm sống chín; 66,1% người dân sử dụng dầu thực vật; 26,7% người dân sử dụng cả dầu thực vật và mỡ động vật. **Kết luận:** Tỷ lệ người dân có thực hành tốt về bảo quản và chế biến thực phẩm chưa cao. Cần tăng cường các chương trình tập huấn, truyền thông về các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm.

Từ khóa: *Bảo quản, chế biến thực phẩm, huyện Thanh Trì, Hà Nội.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm hiện đang là một vấn đề nổi cộm và được sự quan tâm của toàn xã hội. Vấn đề thực phẩm sạch và an toàn hiện đang là mối quan tâm hàng đầu của người tiêu dùng, bởi an toàn thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe người tiêu dùng mà còn liên quan chặt chẽ đến năng suất, hiệu quả phát triển kinh tế và an sinh xã hội [1]. Những bệnh truyền qua thực phẩm luôn là mối đe dọa lớn với sức khỏe toàn cầu [2]. Mỗi năm, ở các nước

phát triển, hàng triệu người bị ngộ độc thực phẩm 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 [3]. Đặc biệt, tại các nước đang phát triển tình hình an toàn thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm nghiêm trọng hơn do hạn chế chung về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm [4],[5].

Việc đảm bảo an toàn thực phẩm bao gồm đảm bảo an toàn trong sản xuất, chế

¹Đại học Y Hà Nội
Điện thoại: 0349696042
Email: quangtanhu@gmail.com
²Viện Dinh dưỡng Quốc gia

Ngày gửi bài: 1/9/2019
Ngày phản biện đánh giá: 20/11/2019
Ngày đăng bài: 30/12/2019

biến và tiêu thụ thực phẩm. Trong con đường của thực phẩm “từ trang trại đến bàn ăn”, khi vi phạm quy tắc an toàn nào cũng sẽ dẫn đến hậu quả là các bệnh lý ở người tiêu dùng. Do đó, người dân cần được biết về cách bảo quản và chế biến thực phẩm an toàn.

Bảo quản thực phẩm là sử dụng các biện pháp ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật và làm chậm quá trình tự phân hủy trong thực phẩm, nhằm mục đích giữ cho thực phẩm có thể sử dụng được trong thời gian dài mà không bị biến chất hư hỏng. Tuy nhiên, hiện nay số liệu về hiểu biết và thực hành của người dân tại Hà Nội về vấn đề bảo quản và chế biến thực phẩm còn rất hạn chế, đặc biệt là người dân tại các huyện ngoại thành. Chính vì vậy chúng tôi tiến hành nghiên cứu này.

Mục tiêu nghiên cứu: Mô tả thực trạng thực hành bảo quản và chế biến thực phẩm của người dân tại huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội năm 2018.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

1. Thời gian và địa điểm: Từ tháng 11 năm 2018 đến tháng 4 năm 2019, tại xã Ngũ Hiệp, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội.

2. Đối tượng nghiên cứu: Người dân từ 18 đến 64 tuổi thuộc địa bàn xã Ngũ Hiệp, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội.

3. Thiết kế nghiên cứu: Mô tả cắt ngang.

4. Cỡ mẫu và chọn mẫu:

Cỡ mẫu: được ước tính dựa vào công thức tính cỡ mẫu cho một tỷ lệ [6]: Trong đó:

$$n = Z_{1-\alpha/2}^2 \frac{P(1-p)}{d^2}$$

- n: Số người dân cần chọn vào nghiên cứu

- Độ tin cậy 95%: $Z_{1-\alpha/2} = 1,96$, khoảng sai lệch mong muốn $d = 0,05$.

- p là tỷ lệ người dân có thực hành về kiểm tra hạn sử dụng của thực phẩm thường xuyên.

Ước tính có khoảng 75% người dân có thực hành về kiểm tra hạn sử dụng của thực phẩm thường xuyên.

Cỡ mẫu tính được là: $n = 288$ người.

Để hạn chế các ảnh hưởng do sai số, đối tượng từ chối, chúng tôi đã tăng số lượng đối tượng thêm 5%. Cỡ mẫu nghiên cứu tính được là 303 người.

Cách chọn mẫu: Chọn ngẫu nhiên một xã tại huyện Thanh Trì vào nghiên cứu, lập danh sách tất cả người dân từ 18 đến 64 tuổi tại xã sau đó chọn ngẫu nhiên đơn người dân từ danh sách cho đến khi đủ số lượng.

Thực tế cỡ mẫu điều tra được là 333 người.

5. Phương pháp thu thập thông tin:

Phỏng vấn đối tượng thông qua bộ câu hỏi về thực hành bảo quản, chế biến thực phẩm được thiết kế sẵn, bộ câu hỏi đã được thử nghiệm trước khi tiến hành nghiên cứu. Bộ câu hỏi được xây dựng dựa trên tài liệu hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của Sở Y tế Hà Nội năm 2018.

6. Phân tích thống kê: Số liệu được làm sạch, mã hóa và nhập bằng phần mềm Epidata 3.1, sau đó được xử lý bằng phần mềm Stata 13, Excel 13.

7 Đạo đức trong nghiên cứu: Đối tượng nghiên cứu được giải thích rõ ràng về mục đích, ý nghĩa của nghiên cứu và tự nguyện tham gia nghiên cứu.

Các thông tin thu thập được chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu, không sử dụng cho mục đích khác và hoàn toàn được giữ bí mật. Nghiên cứu đã được thông qua Hội đồng đạo đức Viện đào

tạo Y học dự phòng và Y tế công cộng, trường Đại học Y Hà Nội.

III. KẾT QUẢ

1. Đặc điểm đối tượng nghiên cứu

Bảng 1: Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu (n = 333)

		n	%
<i>Tuổi (năm)</i>			
	18 – 24	89	26,7
	25 – 44	102	30,6
	45 – 64	142	42,7
<i>Giới</i>			
	Nam	64	19,2
	Nữ	269	80,8
<i>Trình độ học vấn</i>			
	Mù chữ	0	0
	Tiểu học	30	9,0
	Trung học cơ sở	151	45,4
	Trung học phổ thông	105	31,5
	Đại học	43	12,9
	Sau đại học	4	1,2
<i>Tình trạng hôn nhân</i>			
	Độc thân	24	7,2
	Kết hôn	305	91,6
	Li dị	4	1,2

Bảng 1 cho thấy, trong tổng 333 đối tượng nghiên cứu, nữ giới chiếm phần đông với 80,8%. Về độ tuổi có 42,7% từ 45 đến 64; 30,6% từ 25 đến 44 tuổi và 26,7% từ 18 đến 24 tuổi. Về trình độ học vấn có 45,4% tốt nghiệp trung học

cơ sở; 31,5% tốt nghiệp trung học phổ thông và 12,9% có trình độ đại học. Về tình trạng hôn nhân, đa phần đối tượng tham gia nghiên cứu đã kết hôn với 91,6%.

2. Thực trạng thực hành bảo quản và chế biến thực phẩm

Bảng 2: Thực hành kiểm tra hạn sử dụng của thực phẩm (n = 333)

	n	%
<i>Thực phẩm bao gói sẵn</i>		
Thường xuyên	178	53,5
Thỉnh thoảng	60	18,0
Hiếm khi	33	9,9
Không bao giờ	62	18,6
<i>Thực phẩm đóng hộp</i>		
Thường xuyên	172	51,7
Thỉnh thoảng	53	15,9
Hiếm khi	34	10,2
Không bao giờ	74	22,2
<i>Đồ khô (đậu, đỗ, ...)</i>		
Thường xuyên	160	48,1
Thỉnh thoảng	64	19,2
Hiếm khi	36	10,8
Không bao giờ	73	21,9
<i>Thực phẩm đông lạnh</i>		
Thường xuyên	170	51,1
Thỉnh thoảng	55	16,5
Hiếm khi	33	9,9
Không bao giờ	75	22,5

Bảng 2 cho thấy, về việc kiểm tra hạn sử dụng của các nhóm thực phẩm, khoảng một nửa số người dân tham gia nghiên cứu có kiểm tra thường xuyên. Trong đó nhóm thực phẩm bao gói sẵn và nhóm thực phẩm đóng hộp lần lượt với 53,5% và 51,7%, nhóm đồ khô và nhóm thực phẩm

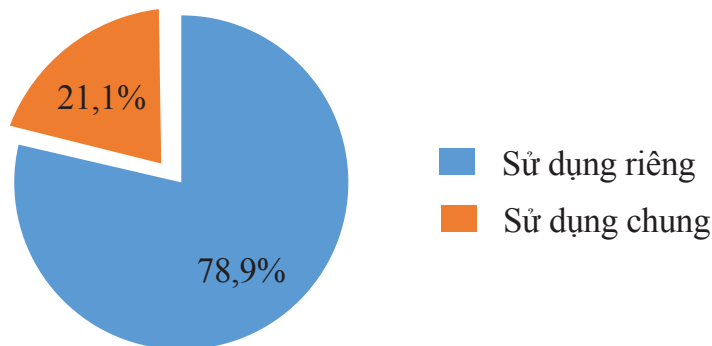
đông lạnh lần lượt với 48,1% và 51,1%. Ngoài ra tỷ lệ người dân không bao giờ kiểm tra hạn sử dụng của các nhóm bao gói sẵn, thực phẩm đóng hộp, đồ khô và thực phẩm đông lạnh lần lượt với 18,6%; 22,2%; 21,9%; 22,5%.

Bảng 3: Thực hành bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh (n = 333)

	n	%
<i>Bảo quản thịt trong khoang mát tủ lạnh</i>		
Ngăn phía trên	263	80,2
Ngăn phía dưới	65	19,8
<i>Bảo quản rau trong khoang mát tủ lạnh</i>		
Ngăn phía trên	19	5,8
Ngăn phía dưới	309	94,2
<i>Bảo quản thực phẩm chín</i>		
Trong tủ lạnh	252	76,8
Bên ngoài tủ lạnh (để hở)	17	5,2
Bên ngoài tủ lạnh (trong hộp kín)	59	18,0

Trong 333 người dân tham gia nghiên cứu khi được hỏi thì cho thấy có 328 người trả lời là gia đình có tủ lạnh. Bảng 3 cho thấy có 80,2% người dân bảo quản thịt trong ngăn phía trên của khoang mát; 94,2% người dân bảo quản rau trong ngăn phía dưới của khoang mát tủ lạnh. Về

bảo quản thực phẩm chín thì trong số 328 người dân có tủ lạnh thì có 76,8% người dân bảo quản thức ăn chín trong tủ lạnh, 18,0% người dân không bảo quản trong tủ lạnh mà bảo quản bằng hộp kín để bên ngoài tủ lạnh; có 5,2% người dân không bảo quản trong tủ lạnh mà để hở bên ngoài.



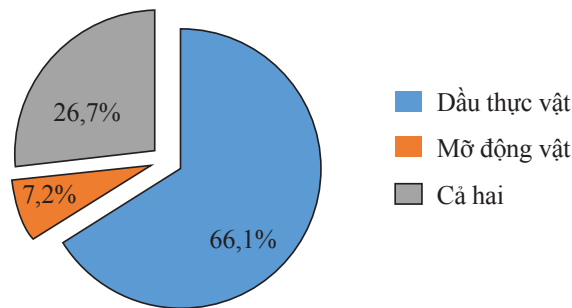
Biểu đồ 1: Tỷ lệ % người dân sử dụng thớt riêng cho thực phẩm sống chín (n = 333)

Biểu đồ 1 cho thấy, trong 333 người dân tham gia nghiên cứu có 78,9% người có sử dụng thớt riêng cho thực phẩm sống chín.

Bảng 4: Thực hành sử dụng thớt trong quá trình chế biến thực phẩm (n = 333)

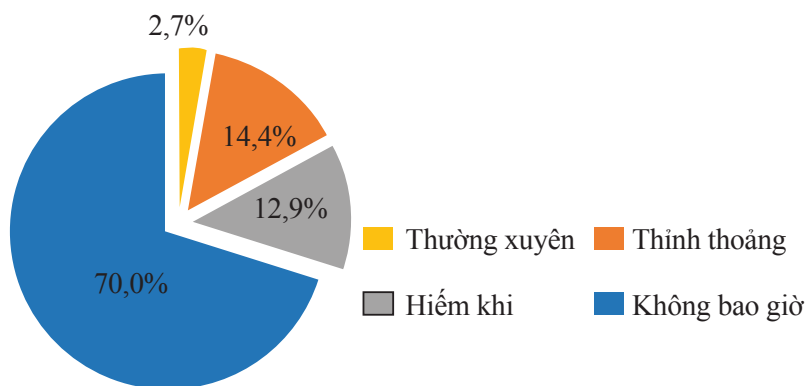
	n	%
<i>Nếu không dùng riêng thớt cho thực phẩm sống chín</i>		
<i>Rửa thớt bằng xà phòng khi chuyển thực phẩm sống – chín</i>		
Có	63	90,0
Không	7	10,0
<i>Nếu không dùng riêng thớt cho thực phẩm sống chín,</i>		
<i>Rửa tay bằng xà phòng khi chuyển thực phẩm sống – chín</i>		
Có	62	88,6
Không	8	11,4

Bảng 4 cho thấy, trong số những người không sử dụng thớt riêng cho thực phẩm sống chín thì có 90,0% người dân có rửa thớt bằng xà phòng khi chuyển sử dụng thớt cho thực phẩm sống chín; có 88,6% người dân có rửa tay bằng xà phòng khi chuyển sử dụng thớt cho thực phẩm sống chín.



Biểu đồ 2: Tỷ lệ % người dân sử dụng dầu mỡ trong chế biến thực phẩm (n = 333)

Biểu đồ 2 cho thấy, trong 333 đối tượng tham gia nghiên cứu có 66,1% người sử dụng dầu thực vật; 7,2% người sử dụng mỡ động vật và có 26,7% người sử dụng cả 2 loại trên trong chế biến thực phẩm



Biểu đồ 3: Tỷ lệ % người dân sử dụng lại dầu mỡ nhiều lần trong chế biến thực phẩm (n = 333)

Biểu đồ 3 cho thấy, có 70,0% người dân tham gia nghiên cứu không bao giờ sử dụng dầu mỡ chiên lại nhiều lần, lần lượt có 2,7%; 14,4% và 12,9% người thường xuyên; thỉnh thoảng và hiếm khi sử dụng dầu mỡ chiên lại nhiều lần.

BÀN LUẬN

Nghiên cứu trên tổng 333 người dân từ 18 đến 64 tuổi tại huyện Thanh Trì cho thấy tỷ lệ người dân có kiểm tra hạn sử dụng của các nhóm thực phẩm khoảng 50%. Kết quả này thấp hơn khá nhiều so với kết quả của Nguyễn Thùy Dương năm 2015 khi nghiên cứu về kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường

tiểu học [7]. Kết quả có thể được giải thích do nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương trên người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể có thể họ được học qua các lớp tập huấn nhiều hơn so với những người dân trong nghiên cứu của chúng tôi.

Kết quả cũng chỉ ra rằng có 76,8% người dân có bảo quản thực phẩm chín trong tủ lạnh. Kết quả này

mặc dù tương đối cao tuy nhiên lại thấp hơn so với một số nghiên cứu trước đây của Đặng Quang Tân năm 2018 ở một số trường tiểu học tại Hà Nội với 98,8% [8] và nghiên cứu của Ngô Oanh Oanh trên các trường mầm non của huyện Lâm Thao, Phú Thọ với 94,7% [9]. Điều này cũng có thể được lý giải do nghiên cứu của Đặng Quang Tân cũng nghiên cứu tại các bếp ăn tập thể của các trường tiểu học, vì vậy có thể sẽ được tập huấn kỹ hơn đồng thời số suất tại các bếp ăn tập thể hằng ngày tương đối lớn, nhu cầu bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh cấp thiết hơn. Trong khi đó nghiên cứu của chúng tôi thực hiện trên người dân của một xã ngoại thành Hà Nội, lên tỷ lệ này thấp hơn là cũng dễ hiểu. Kết quả của chúng tôi cho thấy, tỷ lệ người dân bảo quản thực phẩm chín trong tủ lạnh là khá cao, việc người dân bảo quản thực phẩm chín trong tủ lạnh có ưu điểm bảo quản thực phẩm được lâu, có thể dùng lại sau một thời gian, tuy nhiên nếu không bảo quản đúng cách và bảo quản trong thời gian dài sáu đó dùng lại có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người, vì vậy việc tuyên truyền về bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh cho nhân dân là việc làm vô cùng cần thiết và cần được cán bộ y tế triển khai tại địa phương.

Việc sử dụng thớt riêng biệt trong chế biến thực phẩm sống chín có vai trò vô cùng quan trọng trong đảm bảo an toàn thực phẩm cũng như trong quá trình chế biến thực phẩm. Kết quả chỉ ra rằng có 78,9% số người dân có sử dụng thớt riêng biệt cho chế biến thực phẩm sống và chín. Kết quả này thấp hơn so với nghiên cứu của Đặng Quang Tân về thực trạng An toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập

thể của một số trường tiểu học thành phố Hà Nội năm 2018 với 95,2% [10]. Trong số không sử dụng thớt riêng biệt vẫn còn 10,0% người dân không rửa thớt bằng xà phòng khi chuyển thớt sử dụng cho thực phẩm sống – chín; có 11,4% người dân không rửa tay bằng xà phòng khi chuyển thớt sử dụng sống chín. Tỷ lệ này còn tương đối cao, phản ánh việc đảm bảo an toàn chế biến thực phẩm chưa được đầy mạnh trong nhân dân.

IV. KẾT LUẬN

Tỷ lệ người dân có kiểm tra hạn sử dụng các nhóm thực phẩm chưa cao, khoảng 50%; về bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh có 80,2% người dân bảo quản thịt trong ngăn phía trên của khoang mát; 94,2% người dân bảo quản rau trong ngăn phía dưới của khoang mát; 76,8% người dân bảo quản thức ăn chín trong tủ lạnh. Tỷ lệ người dân có sử dụng thớt riêng cho thực phẩm sống chín tương đối cao với 78,9%. Khoảng 66,1% người dân sử dụng dầu thực vật; 26,7% người dân sử dụng cả dầu thực vật và mỡ động vật.

KHUYẾN NGHỊ

Tăng cường truyền thông về vai trò của việc kiểm tra hạn sử dụng các nhóm thực phẩm cũng như là vai trò của việc bảo quản thực phẩm trong ngăn trên và ngăn dưới của khoang mát tủ lạnh. Đẩy mạnh và phát huy hơn nữa việc sử dụng thớt riêng cho thực phẩm sống – chín

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Thu Hòa (2018). *Đẩy mạnh phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn*, Tạp chí Con số và Sự kiện, Tổng cục thống kê số 7/2018 (532).

2. Nguyễn Hải, Phạm Thu (2012). *Gốc rễ, ngọn ngành của Ngộ độc tập thể*.
3. Quốc hội khóa XII (2010). *Luật An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học Hà Nội
4. E. Langiano, M. Ferrara, L. Lanni (2012). *Food safety at home: knowledge and practices of consumers*. *Z Gesundh Wiss*, 20(1), p. 47 – 57.
5. R. Meysenburg, J. A. Albrecht, R. Litchfield (2014). *Food safety knowledge, practices and beliefs of primary food preparers in families with young children. A mixed methods study*. *Appetite*, 73, p.121 – 131.
6. Lưu Ngọc Hoạt (2014). *Nghiên cứu khoa học y học*. Nhà xuất bản Y học. Trường Đại học Y Hà Nội.
7. Nguyễn Thùy Dương (2016). *Thực trạng an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học khu vực nội thành Hà Nội năm 2015*. Luận văn thạc sỹ Y học, Trường Đại học Y Hà Nội.
8. Đặng Quang Tân, Lê Thị Quỳnh Trang, Nguyễn Hoài Vũ (2019). *Kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể của một số trường tiểu học thành phố Hà Nội năm 2018 và một số yếu tố liên quan*, Tạp chí Y học thực hành số 4, tr 35 – 38.
9. 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 thạc sỹ y học, Trường Đại học Y Hà Nội.
10. Đặng Quang Tân (2019). *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể của một số trường tiểu học thành phố Hà Nội năm 2018*. Luận văn thạc sỹ y học, Trường Đại học Y Hà Nội.

Summary

PRACTICES OF FOOD PRESERVATION AND PROCESSING OF PEOPLE IN THANH TRI DISTRICT, HANOI CITY IN 2018

Objective: To describe the current situation of food preservation and processing practices of people in Thanh Tri district, Hanoi city in 2018. **Method:** A cross-sectional descriptive study was conducted on 333 people using questionnaires on food preservation and processing practices. **Results:** about half of the people participating in the study often checked food expiry date. Regarding food storage in refrigerators, 80.2% of people stored meat in the upper compartment of the cooler; 94.2% of people stored vegetables in the lower compartment of the cooler; 76.8% of people stored cooked food in refrigerators. About 78.9% of people used cutting boards separately for cooked and raw food. 66.1% of people used vegetable oil; 26.7% of people used both vegetable oil and animal fat. **Conclusions:** the rate of people having good practices on food preservation and processing was not high. Training and communication programs on food preservation and processing methods should be strengthened.

Keywords: *Food preservation, processing, Thanh Tri district, Hanoi.*