

THỰC TRẠNG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ CỦA CÁC TRƯỜNG HỌC TẠI HUYỆN BẮC MÊ, TỈNH HÀ GIANG NĂM 2018

*Trương Thị Thùy Dương¹, Bùi Tiên Chinh²,
Trần Thị Huyền Trang³, Lê Đức Tùng⁴*

Với mục tiêu đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể (BĂTT) ở các trường học huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang. Nghiên cứu được tiến hành theo phương pháp mô tả, thiết kế cắt ngang trên 41 BĂTT và 223 nhân viên chế biến thực phẩm tại các cơ sở điều tra. **Kết quả:** Các đặc điểm về thiết kế, xây dựng ở các BĂTT đạt tiêu chuẩn theo quy định chiếm tỷ lệ thấp, chỉ có 39% BĂTT được thiết kế theo nguyên tắc một chiều, 43,9% BĂTT có khu vực ăn uống riêng và 19,5% BĂTT có phòng thay trang phục. Các BĂTT sử dụng các trang thiết bị trong nhà bếp theo đúng quy định chiếm tỷ lệ cao 70%-100% các tiêu chí. Tỷ lệ BĂTT thực hiện kiểm nghiệm ba bước và tổ chức lưu mẫu thực phẩm đúng quy định đạt từ 34,1% đến 56,1%. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm hiểu biết về các quy định đảm bảo ATTP chiếm tỷ lệ từ 43,9% đến 89,7%. Trên 70% người chế biến thực phẩm thực hiện đúng các quy định về đảm bảo ATTP tại BĂTT.

Từ khoá: *An toàn thực phẩm, người chế biến thực phẩm, bếp ăn tập thể, huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Tại Việt Nam, theo thống kê của Cục An toàn Thực phẩm - Bộ Y tế, trong 6 tháng đầu năm 2018, cả nước ghi nhận 53 vụ ngộ độc thực phẩm với 1.301 người mắc, 1.079 người đi viện và 11 trường hợp tử vong. Số liệu này so với cùng kỳ năm 2017 cho thấy, tuy số người mắc giảm nhưng tình hình vẫn diễn biến phức tạp, khó kiểm soát [1].

Đảm bảo ATTP tại BĂTT là vô cùng quan trọng đối với các trường học trong công tác chăm sóc duy trì sức khỏe của học sinh góp phần nâng cao chất lượng

cuộc sống. Bếp ăn tập thể không đảm bảo vệ sinh ATTP có thể gây ngộ độc thực phẩm hàng loạt và có thể là nơi lây lan các bệnh truyền qua thực phẩm cho nhiều người cùng một lúc.

Tính đến năm 2018, toàn huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang có 41 BĂTT của các trường có học bán trú, trong đó có 14 bếp ăn trường mầm non, 13 bếp ăn tiểu học và 14 bếp ăn trung học cơ sở. Trong năm 2017, mỗi bếp ăn được kiểm tra 2 lượt/năm, tỷ lệ cơ sở đạt tiêu chuẩn đảm bảo ATTP là 36,58% [2]. Các trường có BĂTT đảm bảo này đều

¹TS. Trường Đại học Y Dược Thái Nguyên
Email: thuyduongydt@gmail.com

²BSCKI. Trung tâm Y tế huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang

³BS. Trường Đại học Y Dược Thái Nguyên

⁴BS. Trường Đại học Y Dược Thái Nguyên

Ngày gửi bài: 1/8/2019

Ngày phản biện đánh giá: 20/8/2019

Ngày đăng bài: 30/9/2019

là những trường học đạt Chuẩn bộ tiêu chí quốc gia phát triển nông thôn mới giai đoạn 2015-2020. Tuy nhiên, cho đến nay chưa có số liệu điều tra, đánh giá đầy đủ về thực trạng đảm bảo ATTP tại BẮT trong trường học. Xuất phát từ thực tiễn công tác quản lý ATTP tại địa phương, cần có cơ sở khoa học để nâng cao hiệu quả của công tác quản lý ATTP tại các BẮT trường học. Vì vậy chúng tôi triển khai đề tài: “Thực trạng đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các trường học tại huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang năm 2018”. Với hai mục tiêu:

1. Đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể ở các trường học huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang năm 2018.

2. Đánh giá kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể ở một số trường học huyện Bắc Mê tỉnh Hà Giang năm 2018.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Các bếp ăn tập thể của trường học là đơn vị cung cấp dịch vụ ăn uống, phục vụ nấu ăn tại chỗ không kinh doanh trên địa bàn huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang.

Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm trong các BẮT

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 01/2018 đến tháng 8/2018.

- Địa điểm nghiên cứu: Các BẮT trong trường học tại huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang.

2.3. Phương pháp nghiên cứu

2.3.1. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả, cắt ngang.

2.3.2. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu:

* Cỡ mẫu bếp ăn tập thể: Điều tra toàn bộ bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang.

* Cỡ mẫu cho người chế biến thực phẩm:

Áp dụng cỡ mẫu cho nghiên cứu mô tả cắt ngang:

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

- n: Cỡ mẫu ; $Z_{(1-\alpha/2)}$: 1,96 với độ tin cậy 95%.

- p = 0,57 (tỷ lệ người hiểu đúng về biểu hiện ngộ độc thực phẩm là 57,5% theo nghiên cứu của tác giả Nguyễn Hùng Long và cộng sự năm 2016) [1].

- q= 1- p; d = 0,05 sai số mong muốn; de = 2: Hệ số thiết kế

Từ đó tính được n = 220 người. Thực tế chúng tôi điều tra được 223 người.

* Phương pháp chọn mẫu:

Chọn toàn bộ 41 BẮT đang hoạt động tại thời điểm nghiên cứu để đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP. Đối với người chế biến: Mỗi BẮT bốc thăm ngẫu nhiên 5 - 6 người chế biến tại các cơ sở được chọn vào đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP để phỏng vấn sao cho đủ cỡ mẫu điều tra.

2.4. Kỹ thuật thu thập thông tin

* Đánh giá các điều kiện đảm bảo ATTP tại các BẮT:

Có hai loại bếp ăn tập thể: Bếp ăn loại 1: BẮT tự phục vụ với 16 bếp ăn. Bếp ăn loại 2: BẮT do đơn vị cung cấp dịch vụ ăn uống phục vụ nấu ăn tại chỗ với 25 bếp ăn.

Đánh giá các điều kiện đảm bảo ATTP tại các BẮT theo tiêu chí đạt hay không đạt, theo Chương IV, mục 1 Điều 19, mục 4 Điều 28, Điều 29, Điều 30 của Luật ATTP; và hướng dẫn thực hiện tại Thông tư số 30/2012/TT - BYT ngày 05/12/2012 quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

Khảo sát điều kiện ATTP tại các cơ sở BẮT: Sử dụng phương pháp quan sát trực tiếp và kiểm tra theo bảng kiểm đã chuẩn bị trước. Bộ câu hỏi được xây

dựng dựa vào mục tiêu nghiên cứu và Thông tư 30/2012/ TT - BYT.

* Đánh giá kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm: Xây dựng bộ phiếu điều tra, hướng dẫn điều tra phù hợp với các đối tượng được chọn vào điều tra.

2.5. Xử lý số liệu

Số liệu được làm sạch, mã hóa, nhập trên phần mềm Epi data 3.1 và được xử lý trên phần mềm SPSS 16.0.

III. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

3.1. Thực trạng đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các trường học trên địa bàn huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang

Bảng 1. Đặc điểm thiết kế, bố trí tại các bếp ăn tập thể trường học

Các đặc điểm thiết kế, bố trí	Bếp ăn loại 1 (n=16)		Bếp ăn loại 2 (n=25)		Chung (n=41)	
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Bếp được bố trí theo quy trình một chiều	16	100	0	0	16	39,0
Khu vực sơ chế nguyên liệu thực phẩm riêng	16	100	0	0	16	39,0
Khu chế biến nấu nướng riêng biệt	16	100	5	20,0	21	51,2
Khu bảo quản thức ăn riêng	16	100	5	20,0	21	51,2
Khu vực ăn uống riêng	16	100,0	2	8,0	18	43,9
Kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ, bảo quản riêng	16	100	9	36,0	25	61,0
Nhà vệ sinh riêng biệt	16	100	5	20,0	21	51,2
Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc	08	50	0	0	8	19,5
Cống, rãnh thoát nước thải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên	16	100	1	4,0	17	41,5

Kết quả bảng 1 cho thấy chỉ có 39,0% BẮTT trường học được bố trí theo nguyên tắc một chiều, các bếp chế biến này được xây dựng theo chương trình phát triển Nông thôn mới giai đoạn 2012-2020. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn rất nhiều so với nghiên cứu của Lê Lợi năm 2016 tại thành phố Nam Định (62,5%) và nghiên cứu của Võ Thị Thuý Loan năm 2014 tại tỉnh Hậu Giang (76,1%) [3, 4]. Bên

cạnh đó, chỉ có 43,9% BẮTT có khu vực ăn uống riêng và 51,2% BẮTT có khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn và nhà vệ sinh riêng biệt. Số BẮTT có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc chiếm tỷ lệ rất thấp (19,5%). Những kết quả nghiên cứu này đều thấp hơn kết quả các cuộc điều tra trước đó tại các trường mầm non, tiểu học tại Nam Định và tỉnh Hậu Giang [4, 5].

Bảng 2. Đặc điểm trang thiết bị dụng cụ nhà bếp của các bếp ăn tập thể theo qui định

Các loại trang thiết bị	Bếp ăn loại 1 (n=16)		Bếp ăn loại 2 (n=25)		Chung (n=41)	
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Có dao, thớt riêng dùng cho thực phẩm sống	16	100	25	100	41	100
Có dao, thớt riêng dùng cho thực phẩm đã qua chế biến	16	100	15	60,0	31	75,6
Có dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống	16	100	25	100	41	100
Có dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm đã qua chế biến	16	100	25	100	41	100
Có dụng cụ chia, gắp, xúc thức ăn đã qua chế biến	16	100	25	100	41	100
Có găng tay dùng một lần khi tiếp xúc với thức ăn	13	81,2	7	28,0	20	48,8
Thức ăn ngay để trên thiết bị vệ sinh, cách mặt đất 60cm	16	100	25	100	41	100
Thức ăn sống để tách biệt với thức ăn qua chế biến	16	100	13	52,0	29	70,7

Kết quả tại bảng 2 cho thấy: Việc sử dụng các trang thiết bị trong nhà bếp theo đúng quy định chiếm tỷ lệ khá cao đạt 70 - 100% ở các chỉ tiêu; BẮTT sử dụng găng tay dùng một lần khi chia thức ăn 48,8%; có kệ cao 60 cm, để

thức ăn chín, dụng cụ sống chín riêng biệt đạt 70,7%; cao hơn các kết quả trong nghiên cứu của Phạm Văn Thành tại các BẮTT khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2014 [6].

Bảng 3. Tỷ lệ các bếp ăn tập thể trường học thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm 24 giờ

Các yêu cầu kiểm thực ba bước được cập nhật đầy đủ	Bếp ăn loại 1 (n=16)		Bếp ăn loại 2 (n=25)		Chung (n=41)	
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Cơ sở cung cấp thực phẩm đủ điều kiện ATTP theo quy định.	8	100	6	24,0	14	34,1
Có hợp đồng mua bán, chứng minh nguồn gốc thực phẩm.	16	100	5	20,0	21	51,2
Có sổ theo dõi nhập nguyên liệu	16	100	5	20,0	21	51,2
Có sổ theo dõi quá trình chế biến đến trước khi ăn.	16	100	5	20,0	21	51,2
Có sổ theo dõi lưu mẫu.	16	100	7	28,0	23	56,1
Có đủ dụng cụ lưu mẫu.	16	100	7	28,0	23	56,1
Có tủ bảo quản mẫu lưu (tủ lạnh)	16	100	7	28,0	23	56,1
Thực hiện lưu mẫu đủ 24h	16	100	5	20,0	21	51,2

Kết quả tại bảng 3 cho thấy: Hợp đồng cung cấp thực phẩm truy xuất nguồn gốc, theo dõi nhập nguyên liệu chỉ có 51,2% số trường thực hiện trong việc mua bán với cơ sở, hệ thống sổ ghi chép kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đúng quy định: có 100% BẮTT có hợp đồng với đơn vị cung cấp dịch vụ có đầy đủ sổ kiểm thực, trong khi ở BẮTT thuộc loại hình 2 lưu mẫu đúng quy định đạt 56,1%; ở loại hình 1 đạt 100%. Kết quả này phù hợp với thực tế, các cơ sở phục vụ ăn uống đều là các cơ sở được thành lập theo sự chỉ đạo của cấp trên, không

chuyên nghiệp trong việc tổ chức các hoạt động của BẮTT, họ đã nghiên cứu các văn bản quy định về hoạt động này, và luôn tổ chức huấn luyện cho nhân viên trước khi đưa đến nấu ăn tại BẮTT có hợp đồng, và việc thực hiện nghiêm túc các công tác kiểm thực ba bước là một trong các biện pháp để ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.

3.2. Kiến thức, thực hành về ATTP của người chế biến thực phẩm tại các BẮTT trường học trên địa bàn huyện Bắc Mê tỉnh Hà Giang

Bảng 4. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm hiểu biết các quy định đảm bảo ATTP

Nội dung kiến thức	Có tập huấn (n=132)		Không tập huấn (n=91)		Chung (n=223)		p
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Khu vệ sinh nằm ngoài khu chế biến, cách 50 mét	73	55,3	25	27,5	98	43,9	<0,05
Quy trình chế biến thức ăn phải một chiều	119	90,2	42	46,2	161	72,2	<0,05
Khám sức khỏe của người chế biến trước khi hành nghề	91	68,9	68	74,7	159	71,3	>0,05
Người cán bộ không mắc 6 bệnh truyền nhiễm do bộ y tế quy định	126	95,5	74	81,3	200	89,7	<0,05

Đánh giá về kiến thức của người chế biến thực phẩm gồm những nhân viên trực tiếp tham gia chế biến tại các bếp ăn tập thể đang là đối tượng nghiên cứu. Chúng tôi chia nhân viên chế biến thành hai đối tượng: nhóm có tập huấn gồm những người đã được tham gia các lớp tập huấn, đào tạo nghề về chế biến thực phẩm (có chứng chỉ nghề về chế biến thực phẩm từ đào tạo ngắn hạn trở lên) và nhóm không tập huấn là những người không có bằng cấp gì liên quan đến đào tạo về chế biến thực phẩm. Kết quả bảng 4 cho thấy có 55,3% người có tập huấn và 27,5% người không tập huấn biết quy định khu vực vệ sinh phải nằm ngoài khu chế biến ít nhất 50 mét; 90,2% người có tập huấn và 46,2% người không tập

huấn biết quy trình chế biến thức ăn phải theo nguyên tắc một chiều; có 95,5% người có tập huấn và 81,3% người không tập huấn biết người chế biến được mắc sáu bệnh truyền nhiễm do Bộ Y tế quy định. Tỷ lệ người có được tập huấn hiểu biết kiến thức về các điều kiện đảm bảo ATTP cao hơn so với người không có tập huấn có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$. Trong nghiên cứu của Nguyễn Văn Nêu đối với các bếp ăn tập thể tại thành phố Bến Tre cho thấy: Nhân viên chế biến nhận thức được khu vực vệ sinh phải nằm ngoài khu chế biến, bếp ăn phải bố trí theo nguyên tắc một chiều lần lượt là 85% và 88,7% [7], tỷ lệ này cao hơn kết quả nghiên cứu của chúng tôi.

Bảng 5. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm hiểu biết về các yếu tố có thể gây ô nhiễm thực phẩm

Yếu tố gây ô nhiễm	Có tập huấn (n=132)		Không tập huấn (n=91)		Chung (n=223)		p
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Nước chế biến bị ô nhiễm	117	88,6	75	82,4	192	86,1	>0,05
Dụng cụ chế biến, bao gói bị ô nhiễm	116	87,9	63	69,2	179	80,3	<0,05
Không khí bị ô nhiễm	93	70,5	47	51,6	140	62,8	<0,05
Hơi thở người chế biến	107	81,1	58	63,7	165	73,9	>0,05
Bàn tay người chế biến	131	99,2	90	98,9	221	99,1	>0,05

Tỷ lệ người chế biến biết các yếu tố nước chế biến bị ô nhiễm, dụng cụ chế biến, bao gói bị ô nhiễm, không khí bị ô nhiễm, hơi thở người chế biến, bàn tay người chế biến là những yếu tố có

thể gây ô nhiễm thực phẩm lần lượt là 86,1%, 80,3%, 62,8%, 73,9%, 92,8%; sự hiểu biết giữa hai loại đối tượng có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$.

Bảng 6. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm biết thời gian để thức ăn chín ở nhiệt độ phòng từ khi nấu xong đến khi ăn

Thời gian	Có tập huấn (n=132)		Không tập huấn (n=91)		Chung (n=223)		P
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Không để quá 1 ngày	3	2,3	4	4,4	7	3,1	>0,05
Không để quá nửa ngày	42	31,8	61	67,0	103	46,2	<0,05
Không để quá 2 giờ	87	65,9	26	28,6	113	50,7	<0,05

Kết quả bảng 6 cho thấy, có 65,9% người chế biến được tập huấn biết thực phẩm sau khi nấu chín chỉ có thể để được ở nhiệt độ phòng không quá hai

giờ, cao hơn so với tỷ lệ 28,6% người chế biến không tập huấn, sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$.

Bảng 7. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm biết các quy định khi tham gia chế biến thực phẩm

Quy định	Có tập huấn (n=132)		Không tập huấn (n=91)		Chung (n=223)		P
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Không hút thuốc, ăn kẹo cao su, khạc nhổ khi chế biến	128	96,7	57	62,6	185	83,0	<0,05
Rửa tay bằng xà phòng, nước sạch trước khi chế biến và sau khi đi vệ sinh	127	96,2	78	85,7	205	91,9	>0,05
Phải khám sức khỏe định kỳ	92	69,7	82	90,1	174	78,0	>0,05
Phải mặc bảo hộ, có khẩu trang, găng tay khi chế biến thực phẩm	127	96,2	85	93,4	212	95,1	>0,05
Phải học kiến thức về ATTP	125	94,7	85	93,4	210	94,2	>0,05
Phải dùng găng tay, kẹp gấp để chia, bán thực phẩm chín	129	97,7	78	85,7	207	92,8	>0,05

Tỷ lệ người chế biến biết các quy định khi tham gia chế biến thực phẩm chiếm tỷ lệ khá cao trên 75%. Có 95,1% người chế biến biết các quy định về sử dụng bảo hộ lao động; 94,2% đối tượng nghiên cứu biết phải s tập huấn kiến thức về ATTP;

92,8% biết phải sử dụng găng tay, kẹp gấp để chia, bán thực phẩm chín, có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$ giữa hai nhóm đối tượng với việc thực hiện các quy định của người có tập huấn tốt hơn so với người không tập huấn.

Bảng 8. Tỷ lệ người chế biến thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể

Quy định	Có tập huấn (n=132)		Không tập huấn (n=91)		Chung (n=223)		P
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Sử dụng bảo hộ lao động	129	97,7	61	67,0	190	85,2	<0,05
Tập huấn kiến thức ATTP	129	97,7	87	95,6	216	96,9	>0,05
Không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	102	77,3	61	67,0	163	73,1	>0,05
Sử dụng các dụng cụ đựng thực phẩm sống, chín riêng	131	99,2	61	67,0	190	85,2	<0,05

Tỷ lệ người chế biến được tập huấn thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm cao hơn tỷ lệ người không được tập huấn. Tỷ lệ đối tượng nghiên cứu sử dụng bảo hộ lao động để đảm bảo ATTP tại BẮT là 85,2% cao hơn kết quả nghiên cứu trước đó của Trần Quang Trung tại các trường mầm non quận Ba Đình, Hà Nội năm 2013 với 37,9% nhân viên chế biến sử dụng mũ, 57% sử dụng khẩu trang và 82,2% sử dụng găng tay trong quá trình chế biến thực phẩm [8]. Nghiên cứu trước đó của Phạm Văn Hán tại các bếp ăn tập thể huyện Thủy Nguyên, Hải Phòng cũng cho kết quả thấp hơn nghiên cứu của chúng tôi với 76,5% nhân viên sử dụng các dụng cụ bảo hộ lao động và 69,9% nhân viên chế biến thực phẩm ở các BẮT tham gia tập huấn kiến thức ATTP [9]. Có 85,2% đối tượng nghiên cứu của chúng tôi sử dụng các dụng cụ đựng thực phẩm sống, chín riêng, cao hơn nghiên cứu của tác giả Nguyễn Bá Tông năm 2015 là 56% [10].

IV. KẾT LUẬN

1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể ở một số trường học huyện Bắc Mê, tỉnh Hà Giang năm 2018:

- Các đặc điểm thiết kế, xây dựng ở các BẮT đạt tiêu chuẩn chiếm tỷ lệ thấp: 39% BẮT được thiết kế, xây dựng theo nguyên tắc một chiều. 43,9% BẮT có khu vực ăn uống riêng. Chỉ có 19,5% BẮT có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc. 41,5% BẮT có cống, rãnh thoát nước thải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên.

- Tỷ lệ sử dụng các trang thiết bị trong nhà bếp theo đúng quy định chiếm tỷ lệ khá cao, đạt 70 đến 100% ở các tiêu chí.

- Tỷ lệ Bếp ăn loại 1 thực hiện kiểm thực ba bước và tổ chức lưu mẫu thực phẩm đúng quy định đạt tỷ lệ 100% cao hơn so với kết quả đánh giá ở Bếp ăn loại 2 (với tỷ lệ đạt từ 20% đến 28%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$.

2. Kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể ở một số trường học huyện Bắc Mê tỉnh Hà Giang năm 2018:

- Tỷ lệ người chế biến thực phẩm hiểu biết về các quy định đảm bảo ATTP chiếm tỷ lệ tương đối cao từ 43,9% đến 89,7%.

- Trên 70% người chế biến thực phẩm có kiến thức về các yếu tố có thể gây ô nhiễm thực phẩm.

- Có 50,7% người chế biến thực phẩm biết thời gian để thức ăn chín không quá 2 giờ ở nhiệt độ phòng từ khi nấu xong đến khi ăn. Chỉ có 3,1% và 46,2% người chế biến thực phẩm biết thời gian để thức ăn chín không quá 1 ngày và không để quá nửa ngày ở nhiệt độ phòng từ khi nấu xong đến khi ăn.

- Trên 70% người chế biến thực phẩm biết các quy định khi tham gia chế biến thực phẩm.

- Tỷ lệ người chế biến thực phẩm thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể chiếm tỷ lệ cao với 85,2% đối tượng thực hành sử dụng các dụng cụ bảo hộ lao động và các dụng cụ đựng thực phẩm sống, chín riêng rẽ, 96,9% người chế biến thực phẩm được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

KHUYẾN NGHỊ

1. Cần đầu tư, nâng cấp, sửa chữa các điều kiện cơ sở, vật chất, trang thiết bị dụng cụ và con người phục vụ BẮTT đáp ứng được các quy định của Bộ Y tế. Lựa chọn hình thức tổ chức BẮTT phù hợp để đạt hiệu quả cao nhất trong việc đảm bảo ATTP.

2. Đối với các trường học cần lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm có uy tín, đủ điều kiện ATTP, đào tạo tập huấn chuyên môn về ATTP, khám sức khỏe cho người chế biến thực phẩm hàng năm, định kỳ, tuân thủ quy trình vệ sinh thực phẩm, thực hiện quy trình kiểm thực ba bước nghiêm ngặt để tổ chức BẮTT đạt hiệu quả cao nhất trong việc đảm bảo ATTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Chi cục An toàn vệ sinh Thực phẩm tỉnh Hà Giang (2018). *Báo cáo sơ kết công tác ATVSTP 6 tháng đầu năm 2018*.
2. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2018). *Báo cáo tổng hợp của Bộ Y tế về công tác an toàn thực phẩm 6 tháng đầu năm và nhiệm vụ trọng tâm 6 tháng cuối năm 2018*.
3. Lê Lợi, Nguyễn Thị Tâm, Trần Hải Đăng, Trương Tiến Lập (2016). *Nghiên cứu thực trạng an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non tại thành phố Nam Định năm 2016*. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, tập 12, số 6(1), trang 202 - 211.
4. Võ Thị Thuý Loan, Lê Hoàng Huy, Nguyễn Thị Thuý Liễu (2016). *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các trường mầm non, tiểu học trên địa bàn tỉnh Hậu Giang năm 2014*. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, tập 12, số 6(1), trang 331-335.
5. Lê Lợi, Nguyễn Thị Tâm, Hoàng Thanh Bình (2017). *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thành phố*

- Nam Định năm học 2016-2017*. Tạp chí Y học dự phòng, tập 27, số 8, trang 422- 428.
6. Phạm Văn Thành, Trần Thị Hằng (2015). *Thực trạng điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2014*. Tạp chí Y học dự phòng, tập XXV, số 9 (169), trang 120 - 127.
 7. Nguyễn Văn Nêu (2014). *Kiến thức - thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của nhân viên chế biến thực phẩm các bếp ăn tập thể tại thành phố Bến Tre năm 2013*. Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh, tập XVIII, số 6, trang 565 - 570.
 8. Trần Quang Trung (2014). *Kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm tại các trường mầm non quận Ba Đình, Hà Nội năm 2013*. Tạp chí Y học dự phòng, tập số XXIV, số 3 (152), trang 70 - 74.
 9. Phạm Văn Hán, Nguyễn Khắc Minh, Nguyễn Thị Minh Ngọc, Nguyễn Văn Sơn (2016). *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm công tác quản lý, kiến thức, thực hành của nhân viên tại các bếp ăn tập thể huyện Thủy Nguyên, Hải Phòng năm 2012*. Tạp chí Y học dự phòng, tập XXVI, số 14 (187), trang 239 - 246.
 10. Nguyễn Bá Tông, Nguyễn Bảo Châu (2016). *Thực trạng an toàn thực phẩm tại căng tin, bếp ăn bán trú các trường học trên địa bàn huyện Châu Thành năm 2015*. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, tập 12, số 6(1), trang 248 - 252.

Summary

FOOD SAFETY SITUATION OF SCHOOL COLLECTIVE KITCHENS IN BAC ME DISTRICT, HA GIANG PROVINCE IN 2018

The study was conducted to assess food safety conditions and knowledge, practices of food processors at the schools of Bac Me district, Ha Giang province. A cross-sectional survey was carried out on 41 collective kitchens and 223 food handlers at the investigated schools in Bac Me district, Ha Giang province. The results showed that: The rate of kitchens meeting the standards on design and construction characteristics was low, only 39.0% of the kitchens were designed according to the one-way principle of, only 43.9% of the kitchens had a separate dining area and only 19.5% of the collective kitchens had a changing room for staff. The rate of kitchens meeting requirements on food safety equipment was relatively high (70-100% of the criteria). The proportion of kitchens that had taken three-step testing and food sample storing was from 34.1% to 56.1%. The percentage of food processors who had adequate knowledge on food safety accounted for 43.9% to 89.7%. More than 70% of food processors implemented correct practices on food safety regulations at collective kitchens.

Keywords: *Food safety, food processor, collective kitchen, Bac Me district of Health Center, Ha Giang province.*