

THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẢ THUỘC THÀNH PHỐ QUY NHƠN, BÌNH ĐỊNH NĂM 2017

Bùi Quốc Toàn¹, Trương Hồng Sơn², Ninh Thị Nhung³, Lê Đức Cường⁴

Sử dụng phương pháp nghiên cứu mô tả cắt ngang đánh giá thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại 61 cơ sở sản xuất chả thuộc thành phố Quy Nhơn, tỉnh Bình Định cho thấy: khoảng 95,1% cơ sở không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật; có 49,2% cơ sở có khu vực sản xuất được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; 47,5% cơ sở có đủ dụng cụ phù hợp quy trình sản xuất; 80,3% cơ sở sử dụng dụng cụ bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm; 39,3% cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (TP); 39,3% cơ sở đạt yêu cầu thực hiện việc đội mũ, che tóc khi tiếp xúc trực tiếp với TP; 57,4% cơ sở đạt yêu cầu thực hiện việc đeo khẩu trang khi tiếp xúc trực tiếp với TP, đeo găng tay khi tiếp xúc với TP có 59% cơ sở đạt.

Từ khóa: *An toàn thực phẩm, giò chả, Bình Định.*

1. ĐẶT VẤN ĐỀ:

An toàn thực phẩm là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, không những ảnh hưởng trực tiếp, và thường xuyên đến sức khỏe nhân dân, đến sự phát triển giống nòi mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến quá trình sản xuất, xuất khẩu, hàng hóa, phát triển du lịch và uy tín quốc gia [7].

Một số kết quả nghiên cứu gần đây cho thấy nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, tỷ lệ thực phẩm nhiễm các hóa chất độc hại còn rất cao. Nghiên cứu thực trạng sử dụng hàn the trong một số thực phẩm lưu thông ở chợ tại thành phố Nam Định trong 6 tháng đầu năm 2016 của Trần Thị Khánh Linh và Lê Lợi cho thấy có 35,5% mẫu thực phẩm có chứa hàn the, trong đó chiếm tỷ lệ cao nhất là bánh đúc 100%, sau đó lần lượt là bánh giò 96,7%; chả 81,4% và giò 78,8%, hàm lượng hàn the trong thực phẩm từ

0,05-0,289 mg/100g trong đó nhóm thực phẩm có hàm lượng cao là bánh giò, giò, chả [6].

Sản phẩm chả lụa, chả cá là hai sản phẩm thực phẩm truyền thống của tỉnh Bình Định. Đặc biệt, chả cá Quy Nhơn đã dần phát triển và trở thành đặc sản của tỉnh nhà. Tuy nhiên, các cơ sở sản xuất chả trên địa bàn thành phố chủ yếu là các cơ sở sản xuất truyền thống với quy mô nhỏ lẻ hoặc hộ gia đình nên việc sử dụng PGTP rất khó kiểm soát; sử dụng phụ gia hóa học trong thực phẩm không hợp lý, người trực tiếp sản xuất chả thiếu kiến thức cũng là nguyên nhân gây ô nhiễm hóa học vào thực phẩm gây nguy hại cho sức khỏe người sử dụng. Để đánh giá được vấn đề trên, chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài với mục tiêu: Mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất chả thuộc thành phố Quy Nhơn, Bình Định năm 2017.

¹Chi Cục ATTP Bình Định

Email: buiquoctoan0210@gmail.com

²TS. BS. Viện Y học ứng dụng Việt Nam

³PGS. TS. Trường Đại học Y Dược Thái Bình

⁴TS. Trường Đại học Y Dược Thái Bình

Ngày nhận bài: 16/4/2018

Ngày phản biện đánh giá: 7/5/2018

Ngày đăng bài: 25/7/2018

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU:

2.1. Đối tượng, địa điểm, thời gian:

Đối tượng: Các cơ sở sản xuất chả tại 21 phường xã của thành phố Quy Nhơn.

Thời gian: Từ 06/2017 đến 05/2018.

2.2. Phương pháp nghiên cứu:

2.2.1. Thiết kế nghiên cứu:

Là một nghiên cứu dịch tễ học mô tả qua cuộc điều tra cắt ngang.

2.2.2. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu:

Cỡ mẫu điều tra điều kiện cơ sở đảm bảo ATTP của các cơ sở sản xuất chả là toàn bộ 61 cơ sở (48 cơ sở sản xuất chả cá và 13 cơ sở sản xuất chả lụa) đúng theo tiêu chuẩn chọn mẫu.

Sử dụng phương pháp chọn mẫu toàn bộ là 61 cơ sở trên địa bàn thành phố Quy Nhơn để đánh giá điều kiện ATTP theo Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế quy định

3. KẾT QUẢ:

Bảng 1. Một số thông tin về các cơ sở sản xuất chả (n=61)

	Đặc điểm	Chung (n=61)	
		SL	%
Hình thức sản xuất	Hộ gia đình	60	98,4
	Tổ chức	1	1,6
Diện tích	<25 m ²	27	44,3
	≥ 25 m ²	34	55,7
Sản lượng /tháng	< 1000 kg	39	63,9
	≥1000 kg	22	36,1

Kết quả bảng 1 cho thấy: Trong số 61 cơ sở sản xuất chả có 98,4% cơ sở sản xuất quy mô hộ gia đình, 1,6% cơ sở có quy mô tổ chức, doanh nghiệp; cơ sở có diện tích dưới 25 m² chiếm tỷ lệ 44,3%, cơ sở có diện tích từ 25 m² trở lên chiếm

về điều kiện chung đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm [1].

2.2.3. Các kỹ thuật áp dụng:

Sử dụng phương pháp quan sát trực tiếp và kiểm theo bảng kiểm đã chuẩn bị trước.

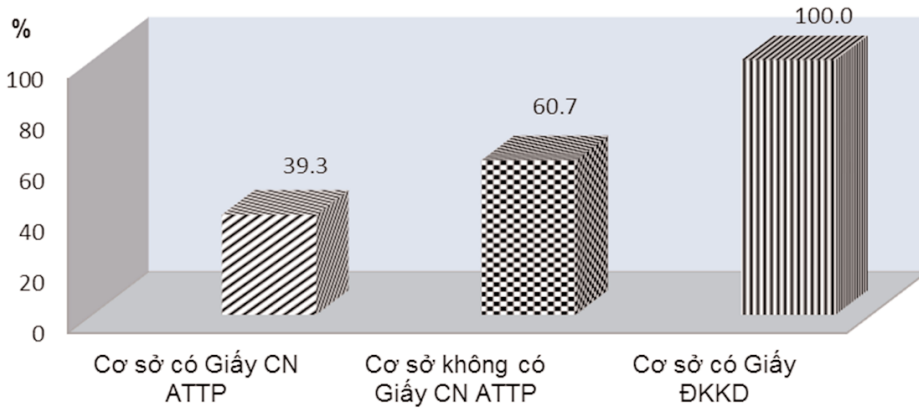
2.2.4. Tiêu chuẩn đánh giá:

Đánh giá về địa điểm, thiết kế, vật liệu xây dựng, nguồn nước, điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị dụng cụ, điều kiện về con người 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 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm [4].

2.2.5. Phân tích số liệu:

Xử lý và phân tích theo phương pháp thống kê.

tỷ lệ 55,7%, các cơ sở sản xuất có sản lượng dưới 1000 kg chiếm tỷ lệ 63,9%, cơ sở sản xuất có sản lượng từ 1000 kg trở lên chiếm tỷ lệ 36,1%. Hầu hết các cơ sở sản xuất đều có quy mô nhỏ lẻ nhưng sản lượng sản xuất rất cao.



Biểu đồ 1. Tỷ lệ các cơ sở có Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm và giấy ĐKKD (n=61)

Qua biểu đồ 1 cho thấy, tất cả các cơ sở sản xuất trên địa bàn nghiên cứu đều có giấy đăng ký kinh doanh. Tuy nhiên, số cơ sở có Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm là 39,3% và số cơ sở không có Giấy

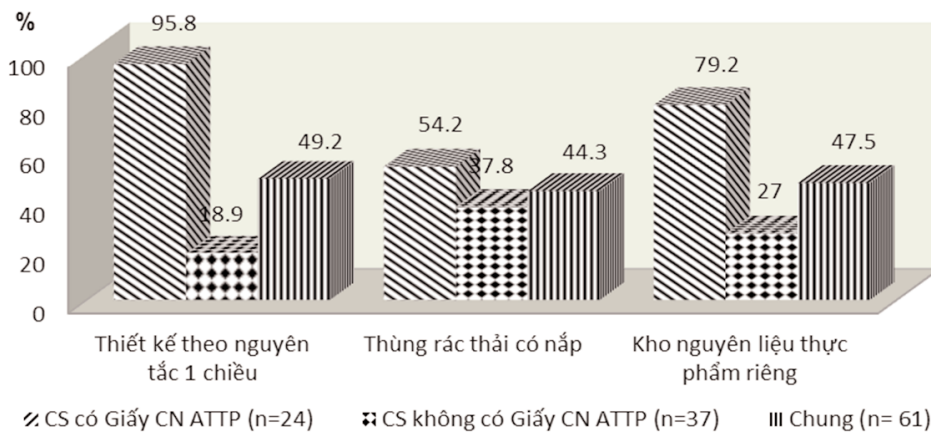
chứng nhận an toàn thực phẩm là 60,7%. Đây là một kết quả phản ánh các chủ cơ sở chưa thực sự quan tâm đến chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm của cơ sở mình.

Bảng 2. Tỷ lệ các cơ sở đạt yêu cầu về địa điểm, môi trường (n=61)

Đặc điểm	Chung (n=61)	
	SL	%
Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật	58	95,1
Không bị ảnh hưởng bởi khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất, nguồn ô nhiễm	58	95,1

Kết quả bảng 2 cho thấy: Tỷ lệ cơ sở không ngập nước, không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật, không bị ảnh hưởng bởi khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất, nguồn ô nhiễm khác chiếm

tỷ lệ 95,1%. Thực tế, phần lớn các cơ sở sản xuất đều phân bố trong khu vực nội thành nên việc đảm bảo các điều kiện về địa điểm môi trường đạt ở mức cao.



Biểu đồ 2. Tỷ lệ các cơ sở đạt yêu cầu về thiết kế , bố trí nhà xưởng(n=61)

Qua biểu đồ 2 ta thấy, có 49,2% cơ sở đạt thiết kế theo nguyên tắc một chiều, 44,3% cơ sở có thùng rác có nắp, 47,5 % cơ sở có kho nguyên liệu thực phẩm riêng. Thực tế, phần lớn các cơ sở đều ở

quy mô hộ gia đình, diện tích tận dụng chung với sinh hoạt gia đình. Vì vậy thiết kế chủ yếu không theo nguyên tắc một chiều.

Bảng 3. Tỷ lệ cơ sở đạt yêu cầu về kết cấu nhà xưởng (n=61)

Đặc điểm	Chung (n=61)	
	SL	%
Kết cấu vững chắc, phù hợp	59	96,7
Trần phẳng, sáng, không dột	61	100
Nền phẳng, nhẵn, không trơn, thoát nước, dễ vệ sinh	59	96,7
Cửa bằng vật liệu chắc, kín, phẳng, dễ vệ sinh, tránh	59	96,7

Kết quả bảng 3 cho thấy: Tỷ lệ cơ sở đạt yêu cầu về kết cấu nhà xưởng. Cụ thể: Các cơ sở sản xuất có trần phẳng, sáng,

không dột chiếm tỷ lệ 100%, nền nhà phẳng, không trơn trượt, thoát nước, dễ làm vệ sinh chiếm tỷ lệ 96,7%.

Bảng 4. Tỷ lệ cơ sở đạt yêu cầu về nguyên liệu, chất hỗ trợ chế biến, bao bì (n=61)

Đặc điểm	Chung (n=61)	Chung (n=61)	
		SL	%
Nguyên liệu, phụ gia	Nguồn gốc rõ ràng	57	93,4
	Còn hạn sử dụng	57	93,4
	Được phép sử dụng	54	88,5
Bao bì	Chắc chắn, an toàn	60	98,4
	Không thôi nhiễm	60	98,4
	Không ảnh hưởng thực phẩm	60	98,4

Kết quả bảng 4 cho thấy: Có 93,4% cơ sở đạt yêu cầu về nguyên liệu, phụ gia có nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng. Tuy nhiên, nguyên liệu, phụ gia được phép sử dụng chỉ chiếm tỷ lệ 88,5%, có 98,4% cơ sở có bao bì chắc chắn, an toàn, không thôi nhiễm, không ảnh

hưởng đến thực phẩm. Thực tế qua quá trình khảo sát, chúng tôi nhận thấy nhiều cơ sở thực hiện nghiêm túc vấn đề này. Tuy nhiên, cũng có những cơ sở vì lợi nhuận, vì thiếu hiểu biết hoặc biết mà vẫn cố tình sử dụng phụ gia không được phép sử dụng.

Bảng 5. Tỷ lệ cơ sở đạt yêu cầu về thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm (n=61)

Đặc điểm	Chung (n=61)	
	SL	%
Có đủ dụng cụ, phù hợp	29	47,5
Bàn vật liệu không độc, không thôi nhiễm	49	80,3
Có dụng cụ sơ chế, chế biến thực phẩm sống, chín	61	100
Dễ vệ sinh, bảo dưỡng	55	90,2

Kết quả bảng 5 cho thấy: Tất cả các cơ sở đều có dụng cụ sơ chế, chế biến thực phẩm sống, chín riêng biệt. Tuy nhiên, tỷ

lệ cơ sở có đủ các dụng cụ chế biến, phù hợp với công suất sản xuất chỉ chiếm 47,5%.

Bảng 6. Tỷ lệ cơ sở đạt yêu cầu về thực hiện các quy định với người trực tiếp sản xuất (n=61)

Đặc điểm	Chung (n=61)	
	SL	%
Đeo tạp dề khi tiếp xúc thực phẩm	49	80,3
Đội mũ, che tóc khi tiếp xúc thực phẩm	24	39,3
Đeo khẩu trang khi tiếp xúc thực phẩm	35	57,4
Mặc quần áo bảo hộ	37	60,7
Đeo găng tay khi tiếp xúc thực phẩm	36	59
Trang bị bảo hộ được vệ sinh	38	62,3
Móng tay ngắn, sạch sẽ	55	90,2
Không đeo nhẫn, đồng hồ	60	98,4
Không hút thuốc, khạc nhổ	61	100
Rửa tay đúng quy định	2	3,3
Không mắc bệnh theo quy định	43	70,5

Kết quả bảng 6 cho thấy: Tỷ lệ cơ sở đạt yêu cầu về thực hiện các quy định với người trực tiếp sản xuất chiếm tỷ lệ thấp. Cụ thể: tỷ lệ cơ sở có người trực tiếp sản xuất rửa tay đúng quy định chỉ chiếm 3,3%, việc đội mũ, che tóc khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chỉ có 39,3% cơ sở đạt, việc đeo khẩu trang khi tiếp xúc thực phẩm chỉ có 57,4% cơ sở đạt, đeo găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm có 59% cơ sở đạt.

BÀN LUẬN:

Qua tiến hành điều tra 61 cơ sở sản xuất chả cá và chả lụa trên địa bàn thành phố Quy Nhơn tỉnh Bình Định năm 2017, có 49,2% cơ sở đạt thiết kế theo nguyên tắc một chiều, 44,3% cơ sở có thùng rác có nắp, 47,5 % cơ sở có kho nguyên liệu thực phẩm riêng. Kết quả nghiên cứu này của chúng tôi thấp hơn nghiên cứu của tác giả Hạc Văn Vinh, Bùi Văn Huân tại Hòa Bình năm 2015, có 38,1% cơ sở sản xuất nước uống đóng chai chưa thực hiện đúng quy định về bố trí dây chuyền sản xuất theo nguyên tắc một chiều [3]. Tuy nhiên, kết quả này cao hơn nghiên cứu của tác

giả Bùi Văn Kiên tại Thái Bình năm 2011 [2], có 4,8% cơ sở sản xuất giò chả được thiết kế theo nguyên tắc một chiều và cao hơn nghiên cứu của tác giả Trần Thị Hồng Nhung, Nguyễn Hùng Long tại Hà Nội năm 2016, 30% cơ sở sử dụng dụng cụ chứa rác thải có nắp đậy [5].

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi nói lên thực trạng điều kiện vệ sinh của các cơ sở sản xuất, kinh doanh giò chả nói riêng và thực phẩm nói chung của Bình Định cũng tương đồng như các địa phương khác mặc dù Bình Định là một trong những tỉnh mà công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được đầu tư, tuyên truyền, kiểm tra giám sát trong nhiều năm qua. Việc chuyển đổi một thói quen không vệ sinh, đầu tư cơ sở sản xuất kinh doanh đạt yêu cầu còn chậm là phù hợp với điều kiện kinh tế của các cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ, hộ gia đình.

4. KẾT LUẬN:

Qua tiến hành điều tra 61 cơ sở sản xuất chả cá và chả lụa trên địa bàn thành phố Quy Nhơn tỉnh Bình Định năm 2017

cho thấy:

1. Về điều kiện cơ sở: Tỷ lệ cơ sở được cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm rất thấp (39,3%), 95,1% cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm; 96,7% cơ sở có kết cấu vững chắc, 49,2% cơ sở bố trí quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều, 44,3% cơ sở sử dụng thùng rác có nắp đậy.

2. Về điều kiện trang thiết bị dụng cụ: tất cả các cơ sở đều có dụng cụ sơ chế, chế biến thực phẩm sống, chín riêng biệt. Tuy nhiên, tỷ lệ cơ sở có đủ các dụng cụ chế biến, phù hợp với công suất sản xuất chỉ chiếm 47,5%.

3. Về điều kiện con người: chỉ có 3,3% cơ sở có người trực tiếp sản xuất rửa tay đúng quy định, 39,3% cơ sở đạt yêu cầu thực hiện việc đội mũ, che tóc khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, 57,4% cơ sở đạt yêu cầu thực hiện việc đeo khẩu trang khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, đeo găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm có 59% cơ sở đạt.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Y tế (2012). *Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực*

phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Bùi Văn Kiên (2011). *Thực trạng ô nhiễm hàn the, vi khuẩn và nhận thức, thực hành của người sản xuất, kinh doanh giò chả về an toàn thực phẩm tại thành phố Thái Bình năm 2011*. Trường Đại học Y Thái Bình.

3. Hạc Văn Vinh và Bùi Văn Huân (2015). *Thực trạng điều kiện ATVSTP của các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai tại tỉnh Hòa Bình năm 2015*. Tạp chí y học dự phòng, 27(7), tr. 248-257.

4. Quốc hội (2010). *Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12*.

5. Trần Thị Hồng Nhung và Nguyễn Hùng Long (2016). *Kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm của cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại quận Hai Bà Trưng, Hà Nội*. Tạp chí y học dự phòng, 27(3), tr. 37-42.

6. Trần Thị Khánh Linh và Lê Lợi (2016). *Nghiên cứu thực trạng sử dụng hàn the trong một số thực phẩm lưu thông ở chợ tại thành phố Nam Định trong 6 tháng đầu năm 2016*. Tạp chí dinh dưỡng và thực phẩm, 1(6), tr. 213-219.

7. DeWaal C S and Robert N (2005). *Food Safety Around the World*. Washington, D.C, pp. 1-6.

Summary

FOOD SAFETY CONDITIONS IN PORK HAM PRODUCERS IN QUY NHON CITY, BINH DINH PROVINCE IN 2017

Using a cross-sectional descriptive study on food safety conditions at 61 establishments producing pork ham in Quy Nhon City, Binh Dinh Province, it is found that 95.1% of establishments were not affected by animals, insects, and microorganisms, 49.2% of establishments had a production area designed on the one-way principle; 47.5% of the establishments had adequate equipment suitable for the production process; 80.3% of the establishments used non-toxic, non-contagious equipment; 39.3% of the establishments had been granted with food safety certificates, 39.3% had met the requirements of wearing hats and having workers' hair covered in direct contact with the food, 57.4% of the establishments meeting the requirements to wear a mask when in contact with the food, wearing gloves when contact with the food was met by 59% of the establishments.

Keywords: *Food safety, pork ham, Binh Dinh province.*