

# KHẢO SÁT TÌNH TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM Ở CÁC BẾP ĂN TRƯỜNG MẦM NON TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN LỆ THỦY TỈNH QUẢNG BÌNH NĂM 2013

*Lê Văn Cư<sup>1</sup>, Lê Thị Thùy Nhung, Nguyễn Thị Na, Nguyễn Thị Xuân, Hà Thị Anh Đào<sup>2</sup>*

Kết quả điều tra cắt ngang tiến hành từ tháng 2 đến tháng 4 năm 2013 về thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại 58 bếp ăn Trường mầm non huyện Lệ Thủy, tỉnh Quảng Bình năm 2013 đã cho thấy: 72,4% bếp ăn đạt yêu cầu thực hành vệ sinh thực phẩm, 55,2% bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh dụng cụ và 39,7% bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh cơ sở.

Trong số 34 bếp ăn có bếp trưởng đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, có tới 23 bếp ăn đạt yêu cầu thực hành vệ sinh dụng cụ, chiếm tỷ lệ 67,6%. Với 24 bếp ăn mà bếp trưởng chưa tham gia tập huấn, chỉ có 9 bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh dụng cụ (tỷ lệ 37,5%), sự khác nhau có ý nghĩa thống kê ( $\chi$  test,  $p < 0,05$ ).

Nâng cao kiến thức về an toàn thực phẩm cho bếp trưởng và tăng cường các hoạt động giám sát theo các yêu cầu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế tại bếp ăn trong các Trường mầm non ở huyện Lệ Thủy, tỉnh Quảng Bình là rất cần thiết.

**Từ khóa:** *An toàn thực phẩm, bếp ăn mầm non, Lệ Thủy - Quảng Bình.*

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Tại Việt Nam vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm đang là mối quan tâm lớn của toàn xã hội. Trong những năm gần đây, nền kinh tế của nước ta chuyển sang cơ chế thị trường. Các loại thực phẩm sản xuất, chế biến trong nước và thực phẩm nhập từ nước ngoài vào Việt Nam ngày càng nhiều và đa dạng. Việc sử dụng các chất phụ gia trong sản xuất đã trở nên phổ biến [1]. Các loại phẩm màu, đường hóa học đang bị lạm dụng trong pha chế nước giải khát, sản xuất bánh kẹo, thức ăn sẵn như thịt quay, giò chả, ô mai... Việc bảo quản thực phẩm không đúng quy cách tạo điều kiện cho vi khuẩn và nấm mốc phát triển đã dẫn đến nhiều vụ ngộ độc thực phẩm [2].

Theo thống kê của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO), có tới 400 bệnh lây truyền do thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn, không chỉ các bệnh ngộ độc cấp tính

do thức ăn bị ô nhiễm vi sinh vật mà còn phải kể đến các bệnh ngộ độc mạn tính do cơ thể tích lũy các hóa chất độc hại ô nhiễm trong thực phẩm sau thời gian dài sử dụng. Nhiều nghiên cứu đã cho thấy, một trong những nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm là do thức ăn, đồ uống tại các bếp ăn tập thể không đảm bảo vệ sinh an toàn [3]. Đối với các cháu lứa tuổi mầm non, ngộ độc thực phẩm thường gây hậu quả rất nghiêm trọng, có thể dẫn đến suy dinh dưỡng, ảnh hưởng lớn đến sự phát triển toàn diện của trẻ và niềm tin của phụ huynh đối với nhà trường.

Tại Lệ Thủy, phần lớn các trường mầm non đã có tổ chức bữa ăn trưa và nhà trường đảm nhận hoàn toàn từ khâu tiếp phẩm, chế biến, nấu nướng đến phục vụ ăn uống cho các cháu. Tuy nhiên, cho đến nay ngành Y tế Quảng Bình vẫn thiếu các số liệu cập nhật về các điều kiện bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm và kiến

<sup>1</sup>BS. Sở Y tế Quảng Bình

<sup>2</sup>PGS.TS. Hội Dinh dưỡng VN

Ngày nhận bài: 1/6/2016

Ngày phản biện đánh giá: 1/10/2016

Ngày đăng bài: 3/5/2017

thức an toàn vệ sinh thực phẩm của bếp trưởng tại các bếp ăn bán trú phục vụ trẻ em dưới 5 tuổi. Do vậy, chúng tôi đã triển khai đề tài “*Khảo sát tình trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở các bếp ăn Trường mầm non trên địa bàn huyện Lệ Thủy tỉnh Quảng Bình năm 2013*”.

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu:

- Bếp ăn tại trường mầm non.
- Bếp trưởng (người chịu trách nhiệm chính) đang làm việc ở các bếp ăn.

### 2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu:

Điều tra được tiến hành tại các trường mầm non huyện Lệ Thủy, Quảng Bình từ tháng 2 đến tháng 4 năm 2013.

### 2.3. Phương pháp nghiên cứu:

**2.3.1. Thiết kế nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả dựa trên một điều tra cắt ngang.

### 2.3.2. Phương pháp thu thập số liệu

- Quan sát điều kiện vệ sinh cơ sở và thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm

tại bếp ăn các trường mầm non theo mẫu phiếu điều tra đã được lập sẵn.

- Phỏng vấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm của bếp trưởng đang trực tiếp làm việc tại bếp ăn mầm non đã quan sát theo mẫu phiếu lập sẵn.

### 2.3.3. Cơ mẫu nghiên cứu

- Bếp ăn: Chọn mẫu toàn bộ, bao gồm 58 bếp ăn trên địa bàn huyện Lệ Thủy, Quảng Bình (n = 58) được quan sát điều kiện bảo đảm .

- Bếp trưởng: tại mỗi bếp đã quan sát thực hành chọn một người có trách nhiệm chính để phỏng vấn (n = 58).

### 2.4. Đánh giá kết quả

Kết quả khảo sát được đánh giá dựa vào các tiêu chí bếp ăn vệ sinh an toàn thực phẩm theo yêu cầu của Bộ Y tế [4, 5].

## III. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

### 3.1. Vệ sinh cơ sở

Tình trạng vệ sinh cơ sở và vệ sinh dụng cụ nhà bếp được thể hiện tại bảng 1 và bảng 2.

**Bảng 1. Vệ sinh cơ sở tại bếp ăn (n = 58)**

Nội dung đánh giá	Kết quả			
	Đạt		Không đạt	
	n	%	n	%
Nhà vệ sinh	52	89,7	6	10,3
Xử lý rác thải	36	62,1	22	37,9
Xử lý chất thải	30	51,7	28	48,3
Vị trí bếp	53	91,4	5	8,6
Tường nhà bếp	45	77,6	13	22,4

Nhìn chung, vị trí của bếp ăn tại các Trường mầm non đã cách xa các nguồn gây ô nhiễm (91,4%). Tuy nhiên, tỷ lệ bếp ăn thực hiện xử lý rác (62,1%) và xử lý chất thải đạt yêu cầu của Bộ Y tế vẫn chưa cao (51,7%).

**Bảng 2. Vệ sinh dụng cụ phục vụ ăn uống (n = 58)**

Nội dung đánh giá	Kết quả			
	Đạt		Không đạt	
	n	%	n	%
Dụng cụ chứa thực phẩm sống, chín riêng	58	100	0	0
Vệ sinh dụng cụ nấu, nướng...	55	94,8	3	5,2
Tình trạng vệ sinh khăn lau dụng cụ	57	98,3	1	1,7
Dụng cụ chế biến sống, chín riêng biệt	55	94,8	3	5,2
Bát, đĩa, thìa...sạch	55	94,8	3	5,2
Ống đựng đĩa, thìa, môi... sạch	56	96,6	2	3,4
Giá úp bát sạch	53	91,4	5	8,6
Nguồn nước sử dụng	51	87,9	7	12,1
Trình trạng vệ sinh dụng cụ chứa nước	50	86,2	8	13,8
Bàn chế biến thực phẩm sạch	51	87,9	7	12,1
Tủ lạnh, tủ đá... đựng thực phẩm sạch	51	87,9	7	12,1
Lưu các loại mẫu thức ăn	52	89,7	6	10,3

Số liệu nêu tại Bảng 2 cho thấy, hầu hết bếp ăn có dụng cụ chứa đựng (100%) và dụng cụ chế biến thực phẩm sống chín riêng biệt (94,8%). Trong số 58 bếp ăn đã khảo sát, bàn chế biến thực phẩm và tủ chứa thức ăn tại 51 bếp ăn (87,9%) đạt yêu cầu vệ sinh, vẫn còn 6 bếp ăn (10,3%) chưa lưu mẫu thức ăn theo qui

định của Bộ Y tế. Kết quả đánh giá tình trạng vệ sinh dụng cụ tại trường mầm non huyện Lệ Thủy có tốt hơn so với các điều tra những năm trước đây tại một số trường mầm non [6, 7]. Thực hành vệ sinh cá nhân của nhân viên nhà bếp được trình bày tại Bảng 3.

**Bảng 3. Thực hành vệ sinh của nhân viên nhà bếp (n = 58)**

Nội dung đánh giá	Kết quả			
	Đạt		Không đạt	
	n	%	n	%
Đeo tạp dề khi chế biến	57	98,3	1	1,7
Tạp dề sạch	56	96,6	2	3,4
Đeo khẩu trang khi chế biến	58	100	0	0
Không đeo đồ trang sức khi chế biến	16	27,6	42	72,4
Không để móng tay dài...	4	6,9	54	93,1
Dùng dụng cụ lấy thức ăn	58	100	0	0

Nhìn chung, nhân viên nhà bếp (NVNB) đã có ý thức đeo tạp dề, đeo khẩu trang và dùng dụng cụ lấy thức ăn. Tuy nhiên, trên 70% NVNB vẫn còn để

móng tay dài hoặc đeo đồ trang sức khi chế biến thực phẩm. Tỷ lệ bếp ăn đạt đầy đủ các tiêu chí an toàn vệ sinh thực phẩm được tổng hợp tại Bảng 4.

**Bảng 4. Tỷ lệ bếp ăn đạt về các tiêu chí an toàn vệ sinh thực phẩm (n = 58)**

Nội dung đánh giá	Kết quả			
	Đạt		Không đạt	
	n	%	n	%
Vệ sinh cơ sở	23	39,7	35	50,3
Vệ sinh dụng cụ	32	55,2	26	44,8
Vệ sinh thực phẩm	42	72,4	16	27,6
Vệ sinh cá nhân NVCB	6	10,3	52	89,7
<b>Cả 4 nội dung</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>100</b>

Kết quả tại Bảng 4 cho thấy, có 74,4% bếp ăn đạt yêu cầu thực hành vệ sinh thực phẩm, 55,2% bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh dụng cụ và 39,7% bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh cơ sở. Chưa có bếp ăn nào đạt đầy đủ 4 yêu cầu đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế [4, 5]. Vấn đề tồn tại này cần được khắc phục ngay tại bếp ăn Trường mầm non trên địa bàn huyện Lệ Thủy nhằm hạn chế các nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

### 3.2. Kiến thức an toàn thực phẩm của bếp trưởng

Bếp trưởng tại 58 trường đều là nữ, phần lớn ở độ tuổi dưới 40 có trình độ văn hóa tốt nghiệp trung học phổ thông, thời

gian phục vụ tại bếp ăn từ 1-5 năm, 34/58 người đã tham gia lớp tập huấn ATVSTP và còn 24 người chưa tham gia tập huấn. Trong các bếp ăn có bếp trưởng đã được tập huấn kiến thức về ATTP, có tới 23/34 bếp ăn đạt yêu cầu về vệ sinh dụng cụ, chiếm tỷ lệ 67,6%. Với các bếp ăn mà bếp trưởng chưa tham gia tập huấn, chỉ có 9/24 bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh dụng cụ (tỷ lệ 37,5%), sự khác nhau có ý nghĩa thống kê ( $\chi$  test,  $p < 0,05$ ).

Hiểu biết về các quy định bếp ăn đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) của các bếp trưởng được thể hiện tại Bảng 5 và Bảng 6.

**Bảng 5. Hiểu biết về các yêu cầu vệ sinh cơ sở đảm bảo ATVSTP (N = 58)**

Yêu cầu vệ sinh	Kết quả			
	Đạt		Không đạt	
	n	%	n	%
Nguyên tắc bếp ăn một chiều	10	17,2	48	82,8
Độ cao của bàn chế biến	27	46,6	31	53,4
Vị trí nhà bếp	56	94,6	2	5,4
Vị trí nhà vệ sinh	53	91,4	5	8,6
Dụng cụ chế biến	19	33,3	38	66,7
Quy trình rửa bát đĩa	48	82,8	10	17,2

Trong số 58 bếp trưởng đã được phỏng vấn thì có tới 48 người (82,8%) chưa biết đến nguyên tắc một chiều, 19 người (66,7%) chưa biết yêu cầu bếp ăn phải có dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín, sống riêng biệt.

**Bảng 6. Hiểu biết về các yêu cầu thực hành bảo đảm ATTP (N = 58)**

Nội dung	Kết quả			
	Đạt		Không đạt	
	n	%	n	%
Thời gian từ khi chế biến đến khi ăn	4	6,9	54	93,1
Nhiệt độ bảo quản thức ăn chín	6	10,3	52	89,7
Cách rửa đông các loại thực phẩm	44	75,9	14	24,1
Thời gian lưu mẫu thực phẩm	55	94,8	3	5,2
Nhiệt độ nấu chín kỹ thực phẩm	33	56,9	25	43,1
Nhiễm khuẩn chéo	54	93,1	4	6,9

Kết quả nêu tại Bảng 6 cho thấy, có tới 93,1% các bếp trưởng chưa biết yêu cầu về thời gian tối đa cho phép từ khi thức ăn nấu chín cho đến khi phục vụ ăn và 89,7% chưa biết bảo quản thức ăn ở nhiệt độ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Các bếp trưởng cần tham gia đầy đủ các lớp tập huấn kiến thức ATTP, cập nhật kiến thức ATTP thông qua tivi, đài báo, tạp chí, sổ tay, trang thông tin điện tử hoặc tham dự hội thi, hội thảo, buổi nói chuyện về ATTP. Ngành giáo dục Mầm non cần phối hợp với Ban giám hiệu các trường mầm non có bếp ăn bán trú tăng cường giám sát thực trạng vệ sinh cơ sở và thực hành ATTP của nhân viên nhà bếp theo các quy định hiện hành của Bộ Y tế [4, 5].

#### IV. KẾT LUẬN

Kết quả điều tra cắt ngang tiến hành từ tháng 2 đến tháng 4 năm 2013 về thực trạng an toàn thực phẩm tại 58 bếp ăn Trường mầm non huyện Lệ Thủy, tỉnh Quảng Bình đã cho thấy:

1. Khoảng 72,4% bếp ăn đạt yêu cầu thực hành vệ sinh thực phẩm, 55,2% bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh dụng cụ và 39,7% bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh cơ sở. Chưa có bếp ăn nào đạt đầy đủ các yêu cầu đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

2. Trong số 34 bếp ăn có bếp trưởng

đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, có tới 23 bếp ăn đạt yêu cầu thực hành vệ sinh dụng cụ, chiếm tỷ lệ 67,6%. Với 24 bếp ăn mà bếp trưởng chưa tham gia tập huấn, chỉ có 9 bếp ăn đạt yêu cầu vệ sinh dụng cụ (tỷ lệ 37,5%), sự khác nhau có ý nghĩa thống kê ( $\chi$  test,  $p < 0,05$ ).

#### KHUYẾN NGHỊ

Nâng cao kiến thức về an toàn thực phẩm cho bếp trưởng và tăng cường các hoạt động giám sát theo các yêu cầu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế tại bếp ăn trong các Trường mầm non ở huyện Lệ Thủy, tỉnh Quảng Bình là rất cần thiết.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Thị Thanh Hương (2012). *Thực trạng và giải pháp nâng cao năng lực quản lý việc sử dụng một số chất phụ gia trong chế biến thực phẩm, tại Quảng Bình*. Luận án tiến sĩ - Viện Dinh Dưỡng.
2. Nguyễn Minh Hùng, Nguyễn Thị Huỳnh Mai, Lê Trường Giang (2007). *Tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh và các giải pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm*. Báo cáo đề tài nghiên cứu cấp thành phố năm 2007.
3. Nguyễn Minh Hùng, Nguyễn Thị Huỳnh Mai, Lê Trường Giang (2007). *Tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh và*

*các giải pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm. Báo cáo đề tài nghiên cứu cấp thành phố năm 2007.*

4. Bộ Y tế, (2012). *Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Thông tư số 15/2012/TT – BYT.*
5. Bộ Y tế, (2012). *Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố. Thông tư số 30 /2012/TT – BYT.*
6. Nguyễn Thị Bích San (2011). *Thực trạng*

*VSATTP và kiến thức, thực hành của người chế biến tại các bếp ăn tập thể ở các trường mầm non Quận Cầu Giấy- Hà Nội. Luận văn thạc sĩ YTCC- Đại học Y Tế công cộng, Hà Nội.*

7. Tiêu Văn Linh, Lê Vinh (2010). *Vệ sinh an toàn thực phẩm ở bếp ăn tập thể của trường mẫu giáo-Tiểu học bán trú tỉnh Bà Rịa, Vũng Tàu năm 2009. Báo cáo tóm tắt tại Hội nghị khoa học toàn quốc về kiểm nghiệm an toàn thực phẩm lần thứ nhất, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội 2010, tr. 51.*

## Summary

### INVESTIGATION ON FOOD SAFETY CONDITION IN KINDERGARTEN KITCHENS IN LE THUY DISTRICT, QUANG BINH PROVINCE IN 2013

The results of a cross-sectional survey conducted from February to April in 2013 on food safety conditions of total 58 kindergarten kitchens in Le Thuy district, Quang Binh province showed that: 72.4% of the kitchens met the requirements for food safety practices, 55.2% met the hygiene requirements for utensils and 39.7% met the requirements for sanitary conditions.

Of the 34 kitchens with managers trained on food safety knowledge, up to 23 kitchens met the hygiene requirements for utensils, accounting for 67.6%. With 24 kitchens where the manager had not participated in the training, only 9 kitchens met the hygiene requirements for utensils (37.5%), the difference has statistical significance ( $\chi$  test,  $p < 0.05$ ).

Improving knowledge of food safety for kitchen managers and strengthening monitoring activities in accordance with the food safety requirements of the Ministry of Health in the kitchen of kindergarten schools in Le Thuy district, Quang Binh province are essential.

**Keywords:** *Food safety, kitchen, kindergarten.*

