

# THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIẾN THỨC, THỰC HÀNH CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN Ở CÁC CƠ SỞ THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TẠI XÃ ĐA TỐN, HUYỆN GIA LÂM, HÀ NỘI NĂM 2017

*Đào Phương Anh<sup>1</sup>, Trịnh Bảo Ngọc<sup>2</sup>*

Nghiên cứu mô tả cắt ngang được tiến hành nhằm đánh giá thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) và kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến của các cửa hàng ăn uống tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội. Đối tượng nghiên cứu là 26 cửa hàng ăn uống và 42 người chế biến thực phẩm, từ tháng 3/2017 đến tháng 5/2017. **Kết quả:** Thực trạng ATTP: Vị trí của các bếp ăn nằm cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác là 80,8%. Phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín là 62,5%. Đa số các cửa hàng ăn đều sử dụng nước uống là nước lọc đóng bình mua của các Cơ sở cung cấp nước uống đóng bình. Hầu hết các bếp ăn sử dụng thùng rác không hợp vệ sinh. Bát, đĩa, thìa, cốc, đũa được rửa sạch và để tự khô là 76,9%. Có 90,5% các cửa hàng không có hợp đồng cam kết thực phẩm. Kiến thức, thực hành của người chế biến TP còn nhiều hạn chế: Người chế biến còn thiếu kiến thức về ATTP. Có 14,3% người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn chưa được tập huấn về ATTP. Toàn bộ người chế biến không sử dụng đầy đủ các loại trang phục bảo hộ, mũ, khẩu trang trong khi chế biến TP.

**Từ khóa:** *An toàn thực phẩm, cơ sở thức ăn đường phố, cửa hàng ăn, KAP của người chế biến.*

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề luôn giữ vị trí quan trọng trong mọi thời đại và trên toàn cầu. Tuy nhiên, công tác thanh, kiểm tra các cơ sở dịch vụ kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống còn chưa chặt chẽ nên tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm (NĐTP) và các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Theo Tổ chức Y tế thế giới (WHO), có hơn 200 bệnh liên quan tới thực phẩm. Cứ 10 người thì có 1 người bị ốm mỗi năm do ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm và 420 000 người chết mỗi năm vì lí do trên. Trẻ em dưới 5 tuổi có nguy cơ cao hơn, có tới 125 000 trẻ chết mỗi năm vì ngộ độc thực phẩm [1]. Tình hình ngộ độc thực phẩm ngày càng diễn biến phức tạp và là vấn đề

đang được cả xã hội quan tâm. Đa Tốn - một xã thuộc huyện Gia Lâm ngày càng phát triển về kinh tế, đời sống người dân được nâng cao, nhu cầu ăn uống gia tăng nên đòi hỏi các loại hình dịch vụ ăn uống phải ngày càng phát triển và mở rộng về quy mô cơ sở cũng như chất lượng phục vụ. Tuy nhiên, công tác thanh, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm còn hạn chế, đồng thời chưa có nghiên cứu nào được thực hiện. Chính vì vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu này với các mục tiêu sau:

1. Mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cửa hàng ăn uống tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội năm 2017.
2. Mô tả kiến thức, thực hành an

<sup>1</sup>Trường Đại học Y Hà Nội  
Email: phuongan.hmu@gmail.com

<sup>2</sup>TS. Trường Đại học Y Hà Nội

Ngày nhận bài: 1/5/2017

Ngày phản biện đánh giá: 15/5/2017

Ngày đăng bài: 6/6/2017

toàn thực phẩm của người chế biến ở các cửa hàng ăn uống tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội năm 2017.

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Đối tượng nghiên cứu:

Các cửa hàng ăn uống tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội và người chế biến thực phẩm đang làm việc tại các cửa hàng ăn uống trên.

### 2. Phương pháp nghiên cứu

**2.1. Thiết kế nghiên cứu:** Mô tả cắt ngang.

#### 2.2. Cỡ mẫu và cách chọn mẫu:

- Mẫu để đánh giá các điều kiện vệ sinh chung: Chọn mẫu tất cả 26 cửa hàng ăn tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội để điều tra điều kiện vệ sinh chung.

- Mẫu để điều tra kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến TP: Trong 26 cửa hàng ăn uống của xã, chọn toàn bộ 42 người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm.

#### 2.3. Biến số và chỉ số nghiên cứu:

- Điều kiện cơ sở bao gồm:  
+ Điều kiện vệ sinh cơ sở: Vị trí, thiết kế, tổ chức bếp, nguồn nước.

+ Điều kiện vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị: Dụng cụ chế biến, dụng cụ chứa đựng chất thải, vệ sinh bát, đĩa, thìa, đũa.

+ Nguyên liệu thực phẩm: Sử dụng phụ gia trong chế biến thực phẩm, hợp đồng mua nguyên liệu.

- Kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm bao gồm:

+ Thông tin chung (tuổi, giới, trình độ nấu ăn, trình độ học vấn)

+ Kiến thức: Kiến thức về yêu cầu vệ sinh cơ sở.

+ Thực hành: Tập huấn kiến thức về ATTP, kiểm tra sức khỏe định kỳ, trang bị bảo hộ lao động, vệ sinh cá nhân của người chế biến.

- Nhận định kết quả nghiên cứu:

Đánh giá mức độ đạt/ không đạt về điều kiện cơ sở, kiến thức, thực hành của người chế biến dựa trên kết quả lượng giá các câu hỏi chính trong 2 bộ phiếu điều tra, mỗi câu cần có đủ các điều kiện thì được đánh giá là đạt hoặc có kiến thức.

Sau đó tính tỷ lệ phần trăm số người, số cơ sở đạt cho mỗi câu hỏi đó.

### 2.4. Địa điểm và thời gian nghiên cứu:

- Địa điểm nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội.

- Thời gian nghiên cứu: từ tháng 3/2017 đến tháng 5/2017.

### 2.5. Công cụ và phương pháp thu thập số liệu :

- Quan sát điều kiện cơ sở vật chất, kiểm tra vệ sinh dụng cụ, thiết bị bảo hộ lao động tại các cửa hàng ăn uống bằng sử dụng bảng kiểm.

- Phỏng vấn tất cả những người tham gia chế biến thực phẩm bằng sử dụng bộ câu hỏi đã được thiết kế sẵn

**3. Xử lý và phân tích số liệu:** Số liệu được thu thập và làm sạch, nhập sau đó được xử lý trên máy tính theo chương trình Excel. Tính tỷ lệ % các nội dung đã đạt được. Đánh giá các chỉ số về điều kiện cơ sở theo Thông tư số 15 [2] và Thông tư số 30 [3] của Bộ Y tế; Các chỉ số kiến thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đánh giá theo quyết định số 43/2005 [4] và quyết định số 21/2007 [5] của Bộ Y tế.

## III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

**3.1. Thực trạng điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh dụng cụ chế biến thực phẩm, trang thiết bị của các cửa hàng ăn uống tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội.**

**Vị trí bếp của cửa hàng ăn uống:** Có 80,8% cửa hàng ăn uống được thiết kế ở vị trí cách biệt nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác; còn lại là 19,2% cửa hàng ăn uống có vị trí gần kề nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm.

**Thiết kế và tổ chức của các cửa hàng ăn uống:** Có tới 38,5% các cửa hàng ăn uống không được phân khu riêng biệt các

khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín. Còn lại có 61,5% các cửa hàng ăn uống được phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.

**Tình hình vệ sinh chứa đựng chất thải tại các cửa hàng ăn uống:**

**Bảng 3.1. Dụng cụ chứa đựng chất thải tại cửa hàng ăn uống (n=26)**

Các chỉ số		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Dụng cụ chứa rác thải, thức ăn thừa	Thùng chứa đựng rác, thức ăn thừa có nắp đậy kín	11	42,3
	Thùng không có nắp đậy hoặc nắp đậy không kín, thùng, rò rỉ ra ngoài	10	38,5
	Túi nilong	5	19,2
Vị trí thùng rác	Dụng cụ chứa đựng chất thải, thức ăn thừa để cách biệt khu chế biến, bày bán thực phẩm	11	42,3
	Dụng cụ chứa đựng chất thải, thức ăn thừa để trong bếp, gần nơi chế biến, bày bán thực phẩm	15	57,7
Cách xử lý rác	Rác được xử lý trong ngày	26	100
	Rác để tồn lưu qua ngày	0	0

Bảng 3.1 cho thấy:

- Có 21/26 (80,8%) các cửa hàng ăn uống có sử dụng thùng đựng rác thải, thức ăn thừa; trong đó có 42,3% các cửa hàng ăn sử dụng thùng rác kín, có nắp đậy; còn lại 38,5% các cửa hàng ăn uống sử dụng thùng đựng rác thải không có nắp đậy. Có 19,2% sử dụng túi nilong để chứa đựng rác.

- Thùng đựng rác thải của cửa hàng ăn uống được để xa nơi chế biến, bày bán thực phẩm 11/26 (42,3%); còn lại là để trong bếp, gần nơi chế biến là 15/26 (57,7%).

- Có 100% các cửa hàng ăn uống xử lý rác hàng ngày và vận chuyển qua Công ty Môi trường đô thị Hà Nội.

**Vệ sinh dụng cụ:**

**Bảng 3.2. Vệ sinh dụng cụ dũa, thìa, bát, đĩa (n=26)**

Các chỉ số		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Rửa dụng cụ	Được rửa sạch và để tự khô	20	76,9
	Không được rửa sạch và để tự khô	6	23,1
Sử dụng giẻ lau bát	Có sử dụng	8	30,8
	Không sử dụng	18	69,2
Vệ sinh giẻ lau bát	Sạch, khô	5	62,5
	Không sạch	3	37,5
Loại nước rửa bát	Có sử dụng	26	100
	Rõ nguồn gốc	26	100

Kết quả bảng 3.2 cho thấy: Có 20/26 (76,9%) cửa hàng ăn có bát, đĩa, thìa, đũa được rửa sạch và để tự khô, còn lại có 6/26 (23,1%) cửa hàng không được rửa sạch sẽ. 30,8% cửa hàng ăn sử dụng giẻ

lau bát; 69,2% không sử dụng; 100% cửa hàng ăn sử dụng nước rửa bát rõ nguồn gốc.

### Sử dụng phụ gia trong chế biến thực phẩm

**Bảng 3.3. Tình hình sử dụng phụ gia trong chế biến thực phẩm (n= 26)**

Các chỉ số	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)	
Sử dụng phụ gia	Có sử dụng	26	100
	Không sử dụng	0	0
Loại phụ gia	Kẹo đắng	12	46,2
	Bột nghệ	9	34,6
	Bột ốt khô	3	11,5
	Ngũ vị hương	15	57,7
	Giềng	6	23,1
	Nước hàng	10	38,5
	Khác: .....	0	0

Kết quả bảng 3.3 cho thấy: 100% các cửa hàng ăn đều sử dụng phụ gia thực phẩm và đều là các phụ gia nằm trong danh mục các phụ gia thực phẩm của Bộ Y tế cho phép như: Ngũ vị hương được

sử dụng 57,7%, kẹo đắng được sử dụng 46,2%, nước hàng là 38,5%, ngoài ra còn sử dụng bột nghệ, bột ốt khô, giềng.

### Sử dụng nguyên liệu trong chế biến thực phẩm

**Bảng 3.4. Sử dụng nguyên liệu để chế biến tại các cửa hàng ăn uống (n=26)**

Các chỉ số	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)	
Hợp đồng mua nguyên liệu thực phẩm	Có hợp đồng	2	7,7
	Không có hợp đồng	24	92,3

Kết quả bảng 3.4 cho thấy: Đa số các cửa hàng ăn đều có quy mô nhỏ nên có đến 92,3% không có hợp đồng mua nguyên liệu đầu vào; chỉ có duy nhất 2 cửa hàng chiếm 7,7% là có hợp đồng mua nguyên liệu đầu vào.

**3.2. Thực trạng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm trong các cửa hàng ăn uống tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội.**

**3.2.1. Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến**

**Bảng 3.5. Kiến thức về yêu cầu vệ sinh cơ sở của người chế biến thực phẩm (n=42)**

Các chỉ số		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Tiêu chuẩn về vị trí cơ sở ăn uống	Cao ráo	20	47,6
	Sạch sẽ	35	83,3
	Thuận tiện	6	14,3
	Cách xa nguồn ô nhiễm	9	21,4
	Có diện tích đủ rộng	5	11,9
	Khác	0	0
Yêu cầu đối với thùng rác	Phải có nắp đậy	28	66,7
	Không thùng, rác không rơi vãi	9	21,4
	Chuyển đi hàng ngày	42	100
	Đề xa nơi chế biến	10	23,8
Yêu cầu đối với dụng cụ chứa nước sạch	Phải có nắp đậy	29	69,0
	Phải bảo quản sạch sẽ	20	47,6
	Phải cọ rửa thường xuyên	11	26,2
	Không được để chất thải độc nhiễm vào	4	9,5

Kết quả bảng 3.5 cho thấy:

- Đối với tiêu chuẩn về vị trí cơ sở ăn uống: người chế biến tại các cửa hàng ăn uống quan trọng nhất đến yêu cầu sạch sẽ chiếm 83,3% và yêu cầu cao ráo chiếm 47,6%. Các yêu cầu khác ít được quan tâm hơn.

- Kiến thức về yêu cầu đối với thùng rác: rác được chuyển đi trong ngày chiếm 100%, thùng rác có nắp đậy chiếm 66,7%, thùng rác đề xa nơi chế biến chiếm 23,8% và thùng rác không thùng, rác không rơi vãi chiếm 21,4%.

- Kiến thức về yêu cầu đối với dụng cụ chứa nước sạch: phải có nắp đậy chiếm 69%, bảo quản sạch sẽ chiếm 47,6%, cọ rửa thường xuyên chiếm 26,2%, không được để chất thải độc nhiễm vào chiếm 9,5%.

**3.2.2. Thực hành về ATTP của người chế biến tại các cửa hàng ăn uống:**

**Tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ của người chế biến thực phẩm.**

**Bảng 3.6. Tập huấn về an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ của người chế biến tại các cửa hàng ăn uống (n =42)**

Các chỉ số		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Tập huấn kiến thức ATTP	Số người được tập huấn	36	85,7
	Số người chưa được tập huấn	6	14,3
Khám sức khỏe định kỳ	Số người được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng	24	57,1
	Số người được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/ năm	36	85,7
	Số người không được khám sức khỏe định kỳ sau khi tuyển dụng	6	14,3
Xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng	Số người chế biến có được xét nghiệm phân	36	85,7
	Số người chế biến không được xét nghiệm phân	6	14,3

Kết quả bảng 3.6 cho thấy:

- Đa số người chế biến đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm chiếm 85,7%, còn lại chỉ có 6 người chiếm 14,3% chưa được tập huấn.
- Có 57,1% người chế biến được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng. Trong khi đó lại có 85,7% số người chế biến được khám sức khỏe định kỳ 1

lần/năm. Có 5 người không được khám sức khỏe sau khi tuyển dụng chiếm 11,9%.

- Có 36 người chiếm 85,7% được xét nghiệm phân. Trong những lần được tập huấn kiến thức ATTP (1-2 lần/ năm), tất cả những người chế biến TP đều được kiểm tra sức khỏe và xét nghiệm phân.

**Bảng 3.7. Trang bị bảo hộ lao động của người chế biến thực phẩm (n=42)**

Các chỉ số		Số lượng có (n)	Tỷ lệ (%)
Các loại bảo hộ	Khẩu trang	8	19,0
	Tạp dề	15	35,7
	Mũ che kín tóc	3	7,1
	Găng tay nilong	35	83,3
	Không sử dụng	2	4,8

Kết quả bảng 3.7 cho thấy: Loại trang bị bảo hộ lao động chủ yếu được người chế biến sử dụng là găng tay nilong là 35/42 (83,3%), tạp dề là 15/42 (35,7%), khẩu trang là 8/42 (19,0%) và ít nhất là mũ chỉ có 3/42 (7,1%). Tuy nhiên, có 2 người không dùng bất cứ loại bảo hộ nào, chiếm 4,8%.

#### IV. BÀN LUẬN

Có 80,8% cửa hàng ăn uống được thiết kế ở vị trí cách biệt nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác; còn lại là 19,2% cửa hàng ăn uống có vị trí gần kề nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm. Tỷ lệ này khác với điều tra của Trần Thị Hương Giang, Đỗ Thị Hòa và Nguyễn Thị Minh Thủy năm

2008 [6], hầu hết nơi chế biến thực phẩm của các cửa hàng ăn và quán ăn tại thị trấn Xuân Mai đều cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm như cống rãnh, nơi thu gom rác thải, nơi bán gia súc, gia cầm. Tuy nhiên, chỉ có 18,9% các cơ sở đảm bảo có nơi chế biến thực phẩm thực hiện theo nguyên tắc một chiều. 100% các cửa hàng ăn uống đều sử dụng nhà vệ sinh tự hoại và vệ sinh tương đối sạch sẽ. Đa số hệ thống cống rãnh của các cửa hàng ăn uống đảm bảo kín và được vệ sinh định kỳ. Có tới 38,5% các cửa hàng ăn uống không được phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín. Còn lại có 61,5% các cửa hàng ăn uống được phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín. Có 11/26 bếp ăn (42,3%) của các cửa hàng ăn có cửa sổ, ô thông gió. Tường, sàn, trần nhà sáng màu, không thấm nước, dễ làm vệ sinh chiếm 57,7%. Tuy nhiên, 100% các cơ sở không có lưới che chắn động vật, côn trùng. Có 80,8% các cửa hàng ăn uống có sử dụng thùng đựng rác thải, thức ăn thừa; 19,2% sử dụng túi nilong để chứa đựng rác. Có 42,3% các cửa hàng ăn sử dụng thùng rác kín, có nắp đậy; còn lại 38,5% các cửa hàng ăn uống sử dụng thùng đựng rác thải không có nắp đậy. Thùng đựng rác thải của cửa hàng ăn được để xa nơi chế biến, bày bán thực phẩm chiếm 42,3%; còn lại là để trong bếp, gần nơi chế biến là 57,7%. Có 100% các cửa hàng ăn uống xử lý rác hàng ngày và vận chuyển qua Công ty Môi trường đô thị Hà Nội. Theo nghiên cứu của Đỗ Thị Hòa, Hoàng Tuấn, Trần Hoàng Tùng và CS năm 2003 [7], chỉ có 4,7% có thùng rác, có nắp đậy và đổ đi hằng ngày; 35,9% để rác trong túi nilong và 28% vứt rác bừa bãi. Ta có thể nhận thấy sự khác biệt tương đối rõ rệt

trong thực hành vệ sinh dụng cụ chứa đựng chất thải. Có thể thời gian thực hiện 2 nghiên cứu này cách xa, nên kiến thức về ATTP của người chế biến TP mới có sự khác biệt như vậy. Tình hình sử dụng phụ gia thực phẩm nằm ngoài danh mục của Bộ Y tế cho phép có chiều hướng giảm đáng kể: 100% các cửa hàng ăn có sử dụng phụ gia thực phẩm và các phụ gia được đối tượng trả lời đều nằm trong danh mục phụ gia của Bộ Y tế cho phép như: kẹo dẻo, bột nghệ, giềng... và không có cửa hàng ăn nào có sử dụng phẩm màu không rõ nguồn gốc. Tỷ lệ này cao hơn so với nghiên cứu của Trần Thị Hương Giang, Đỗ Thị Hòa năm 2008 là 89,5% [6]. Đa số các cửa hàng ăn đều có quy mô nhỏ nên có đến 92,3% không có hợp đồng mua nguyên liệu đầu vào; chỉ có duy nhất 2 cửa hàng chiếm 7,7% là có hợp đồng mua nguyên liệu đầu vào.

Kiến thức về vệ sinh cơ sở của người chế biến TP còn hạn chế: Tỷ lệ người hiểu biết về tiêu chuẩn đối với vị trí cơ sở ăn uống là 52,4%. Người chế biến tại các cửa hàng ăn uống quan trọng nhất đến yêu cầu sạch sẽ chiếm 83,3% và yêu cầu cao ráo chiếm 47,6%. Các yêu cầu khác ít được quan tâm hơn. Tỷ lệ người chế biến có hiểu biết về yêu cầu đối với thùng rác là 45,2%. Rác được chuyển đi trong ngày chiếm 100%, thùng rác có nắp đậy chiếm 66,7%, thùng rác để xa nơi chế biến chiếm 23,8% và thùng rác không thùng, rác không rơi vãi chiếm 21,4%. Tuy nhiên, theo thực tế quan sát tại các cơ sở này, số cửa hàng ăn có thùng rác có nắp đậy kín chỉ chiếm 42,3%. Sự khác biệt này cho ta thấy người chế biến TP đã có kiến thức về yêu cầu vệ sinh cơ sở đối với dụng cụ chứa chất thải, tuy nhiên còn chưa thực hành được. Tỷ lệ người chế biến có hiểu biết về yêu cầu đối với dụng cụ chứa nước sạch là 59,5%. Trong đó

yêu cầu phải có nắp đậy được biết đến nhiều nhất, chiếm đến 69%, tiếp đến là yêu cầu bảo quản sạch sẽ chiếm 47,6%. Nghiên cứu Nguyễn Thùy Dương, Lê Đức Thọ và Đỗ An Thắng năm 2011 thực hiện tại BATT các trường mầm non nội thành Hà Nội [8] cũng cho kết quả: Kiến thức đúng về các mặt điều kiện vệ sinh BATT của người chế biến chưa cao. Kiến thức đúng về điều kiện vệ sinh cơ sở đạt 55,6%.

Thực hành của người chế biến thực phẩm: Đa số người chế biến đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm chiếm 85,7%, còn lại chỉ có 6 người chiếm 14,3% chưa được tập huấn. Có 57,1% người chế biến được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng. Trong khi đó lại có 85,7% số người chế biến được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/năm. Có 5 người không được khám sức khỏe sau khi tuyển dụng chiếm 11,9%. Có 36 người chiếm 85,7% được xét nghiệm phân. Trong những lần được tập huấn kiến thức ATTP (1-2 lần/năm), tất cả những người chế biến TP đều được kiểm tra sức khỏe và xét nghiệm phân. Qua phỏng vấn thấy được, loại trang bị bảo hộ lao động chủ yếu được người chế biến sử dụng là găng tay nilong chiếm 83,3%, tạp dề chiếm 35,7%, khẩu trang là 19,0% và mũ là 7,1%. Tuy nhiên, có 2 người không dùng bất cứ loại bảo hộ nào, chiếm 4,8%. Đa số người chế biến cắt móng tay ngắn, thực hành vệ sinh bàn tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi vệ sinh. Tỷ lệ này có sự khác biệt so với nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương và CS năm 2011, có 70,9% người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu về vệ sinh cá nhân [8].

## V. KẾT LUẬN

### 1. Về điều kiện cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ chế biến, nguyên liệu thực phẩm.

Đa số các cửa hàng ăn uống vẫn chưa đạt tiêu chuẩn vệ sinh theo quy định:

- Vị trí của các bếp ăn nằm liền kề với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác là 19,2%.

- Các cửa hàng ăn uống không được phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín là 38,5%.

- Hầu hết các bếp ăn sử dụng thùng rác không hợp vệ sinh: 19,2% sử dụng túi nilong để chứa đựng rác. 38,5% các cửa hàng ăn uống sử dụng thùng đựng rác thải không có nắp đậy; 57,7% để dụng cụ đựng rác trong bếp, gần nơi chế biến.

- 100% các cửa hàng ăn có sử dụng phụ gia thực phẩm và các phụ gia được đối tượng trả lời đều nằm trong danh mục phụ gia của Bộ Y tế cho phép như: kẹo đắng, bột nghệ, giềng... và không có cửa hàng ăn nào có sử dụng phẩm màu không rõ nguồn gốc.

- 90,5% các cửa hàng ăn uống không có hợp đồng cam kết thực phẩm.

### 2. Về kiến thức của người chế biến thực phẩm.

- Người chế biến còn thiếu kiến thức về ATTP: 47,6% người chế biến chưa có hiểu biết đúng về các tiêu chuẩn đối với vị trí cơ sở ăn uống. Tỷ lệ người chế biến có hiểu biết về yêu cầu đối với thùng rác là 45,2%. Tỷ lệ người chế biến có hiểu biết về yêu cầu đối với dụng cụ chứa nước sạch là 59,5%.

### 3. Về thực hành của người chế biến thực phẩm.

- 14,3% người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn chưa qua lớp tập huấn về



ATTP. 100% người chế biến chưa được khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm.

- 100% người chế biến không sử dụng đầy đủ các loại trang phục bảo hộ, mũ, khẩu trang trong khi chế biến TP. Đa số người chế biến đã cắt móng tay ngắn, thực hành vệ sinh bàn tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi vệ sinh.

### **KHUYẾN NGHỊ**

1. Tăng cường các công tác truyền thông, giáo dục các văn bản pháp quy quản lý Nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm cho người chế biến thực phẩm.

2. Chính quyền cần phối hợp với trạm Y tế tổ chức các buổi tập huấn về an toàn thực phẩm và thực hiện khám sức khỏe kết hợp xét nghiệm phân định kỳ 2 lần/ năm cho người chế biến thực phẩm. Khi tập huấn, phải sử dụng từ ngữ dễ hiểu, có hình ảnh cụ thể.

3. Cần có biện pháp khuyến khích người chế biến thực phẩm tham gia các buổi tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm đầy đủ.

### **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. WHO (2015). *Fact sheets on food safety*.
2. Bộ Y tế (2012). *Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/09/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm*.

3. Bộ Y tế (2012). *Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 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*.
4. Bộ Y tế (2005). Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “*Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm*”.
5. Bộ Y tế (2007). Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12/3/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “*Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay*”.
6. Trần Thị Hương Giang, Đỗ Thị Hòa và Nguyễn Thị Minh Thùy (2008). *Thực trạng về điều kiện của dịch vụ thức ăn đường phố của các cửa hàng ăn và quán ăn tại thị trấn Xuân Mai năm 2008*. Tạp chí Y học thực hành (664). 6/2009. 35 - 38.
7. Đỗ Thị Hoà, Hoàng Tuấn và CS (2003). *Thực trạng vệ sinh và KAP của nhân viên ở các cơ sở dịch vụ ăn uống thức ăn đường phố tại quận Đống Đa -Hà Nội năm 1999 -2000*. Tạp chí Y học thực hành. 3(446). 71-75.
8. Nguyễn Thùy Dương, Lê Đức Thọ và Đỗ An Thắng (2012). *Đánh giá KAP về an toàn thực phẩm của người quản lý và chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non nội thành Hà Nội năm 2011*. Tạp chí Y tế Công cộng. 25(25). 43 - 49

**Summary****CURRENT STATUS ON FOOD SAFETY AND KNOWLEDGE - PRACTICE  
ON FOOD SAFETY AMONG STREET FOOD HANDLERS AT DA TON  
COMMUNE, GIA LAM DISTRICT, HANOI IN 2017**

A cross-sectional study was conducted to assess the current status of food hygiene and safety conditions of restaurants in Da Ton commune, Gia Lam district, Hanoi and the knowledge - practice on hygiene and safety among street food handlers in 2017. The subjects were 26 restaurants and 42 food handlers from March 2017 to May 2017. The results show that: The situation of food hygiene and safety: The prevalence of kitchen separated from toilets and other sources of pollution accounted for 80.8%. The separate division of the processing areas, eating place, the separate between raw and cooked food were 62.5%. Most restaurants used bottled water. Most kitchens use unhygiened waste bin. Washed and dried bowls, plates, spoons, cups, chopsticks were 76.9%. 90.5% of restaurants had no food supply contracts. The knowledge and practice of food handlers were still limited: Food handlers lacked knowledge about food hygiene and safety. 14.3% of food handlers did not receive the training on food hygiene and safety. 100% of food handlers did not use protective clothing, hats, masks during food processing.

**Keywords:** *Food safety, street food establishment, restaurant, KAP on food safety of food handlers.*

