

THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG Ở THÀNH PHỐ HÀ GIANG TỈNH HÀ GIANG

Hoàng Thị Chuyền¹ và CS

Với mục tiêu mô tả thực trạng An toàn vệ sinh thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống ở thành phố Hà Giang, nghiên cứu được tiến hành trên 120 người chế biến thức ăn tại 120 cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, bằng phương pháp mô tả, cắt ngang. Kết quả nghiên cứu: 87,5% có điều kiện vệ sinh cơ sở đạt tiêu chuẩn; Tỷ lệ các cơ sở đảm bảo các quy định về thiết bị dụng cụ nhà bếp đạt 90,2%; Tỷ lệ cách biệt nguồn ô nhiễm đạt 30%. Có 43,3% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống kiểm tra chất lượng nước định kỳ. Có 93,3% người chế biến được tập huấn về an toàn thực phẩm. Tỷ lệ người chế biến tại các cơ sở có thực hành đúng các tiêu chí về an toàn vệ sinh thực phẩm đạt 93%.

Từ khóa: *An toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, Hà Giang.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) giữ vị trí rất quan trọng trong công tác bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe nhân dân. Những năm gần đây, công tác bảo đảm chất lượng ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP), dự phòng các bệnh truyền qua thực phẩm luôn là vấn đề nóng và ngày càng được cộng đồng xã hội trên thế giới và trong nước quan tâm [4], [5], [8], [9]. Nhà nước, Bộ Y tế đã ban hành khá nhiều luật, quy định, thông tư về công tác bảo đảm chất lượng ATTP [2], [3], [7].

Từ khi Cao nguyên đá Đổng Văn của Hà Giang được UNESCO công nhận là Công viên địa chất toàn cầu, lượng du khách du lịch đến Hà Giang ngày càng tăng. Cùng với sự phát triển du lịch là sự gia tăng các cơ sở dịch vụ ăn uống. Ghi nhận từ năm 2011 đến 2015, trên địa bàn tỉnh Hà Giang đã xảy ra 43 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 436 người mắc, gây tử vong cho 37 người, năm 2016 xảy ra 11 vụ NĐTP, mắc 138 người, tử vong 2 người. Chính vì vậy, công tác đảm bảo ATTP đã trở thành mối quan tâm hàng đầu của ngành y tế Hà Giang.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng và thời gian nghiên cứu

- Đối tượng nghiên cứu là cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và người trực tiếp chế biến tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang.

- Nghiên cứu được thực hiện từ tháng 05/2016 đến tháng 05/2017.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành theo phương pháp mô tả cắt ngang. Nghiên cứu kết hợp phương pháp định lượng và định tính.

2.2.2. Cỡ mẫu và cách chọn: Chọn mẫu có chủ đích, toàn bộ 120 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có địa điểm cố định, có thể quản lý và giám sát, đã kinh doanh từ 01 năm trở lên trên địa bàn thành phố Hà Giang (Phân bố trên địa bàn các phường: Quang Trung, Nguyễn Trãi, Trần Phú, Minh Khai, Ngọc Hà và các xã: Phương Độ, Ngọc Đường, Phương Thiện).

¹BS CKI – Chi cục ATVSTP tỉnh Hà Giang
Email: hoangchuyenatvstp@gmail.com

Ngày nhận bài: 30/7/2017

Ngày phản biện đánh giá: 10/8/2017

Ngày đăng bài: 20/8/2017

2.2.3. Phương pháp thu thập số liệu:

- Bảng kiểm và phỏng vấn với bộ phiếu đã chuẩn bị trước để thu thập các biến số nghiên cứu về điều kiện vệ sinh tại các CSTP, dựa theo các Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/09/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT, ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế 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; Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20/12/2005 Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn

thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Cách đánh giá: Đánh giá tỷ lệ % đạt theo từng tiêu chí và đánh giá tổng hợp chung theo thang điểm.

- Thang điểm với tổng số tối đa là 28 điểm. Chỉ đạt yêu cầu khi được 100% số điểm của bảng kiểm.

2.2.4. Phương pháp xử lý số liệu: Số liệu sau khi thu thập được làm sạch và nhập bằng phần mềm EpiData 3.1, sau đó được chuyển sang phần mềm SPSS để phân tích các thuật toán thống kê y học.

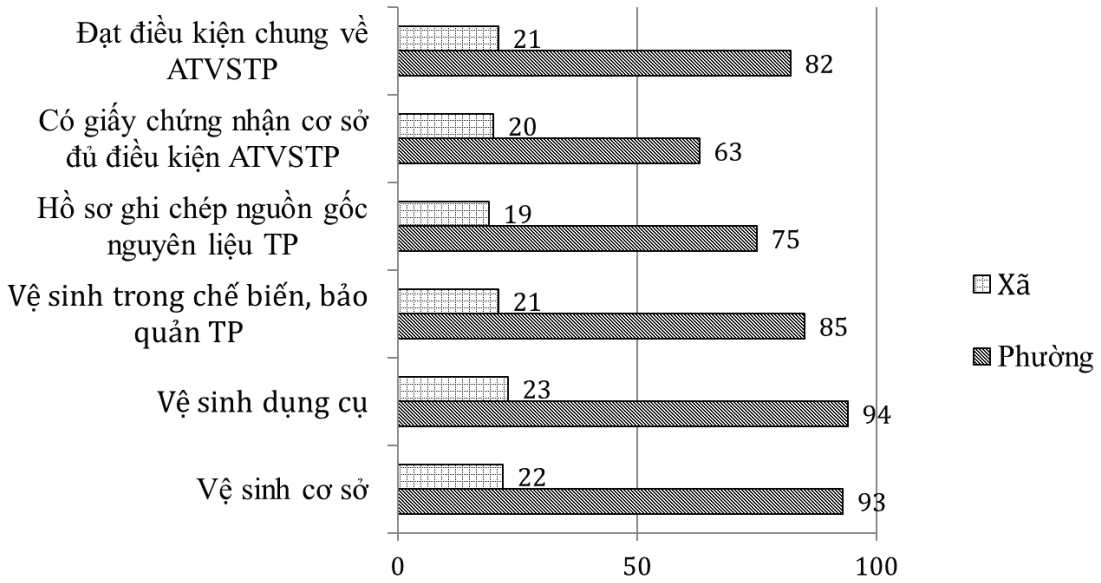
III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN**Bảng 1. Thông tin chung về người chế biến (%)**

Chỉ số		Chung		Phường		Xã	
		SL	%	SL	%	SL	%
Giới	Nam	53	44,2	44	45,4	9	39,1
	Nữ	67	55,8	53	54,6	14	60,9
Nhóm tuổi	≥25 tuổi	108	90	87	89,7	21	91,3
	< 25 tuổi	12	10	10	10,3	2	8,7
Trình độ học vấn	< THPT	46	38,3	37	38,1	9	39,1
	≥ THPT	74	61,7	60	61,8	14	60,9
Trình độ chuyên môn nghiệp vụ	≥ Sơ cấp	5	4,2	4	4,1	1	4,3
	Không có	115	95,8	93	95,9	22	95,7
Tập huấn kiến thức ATVSTP	Có	111	92,5	89	91,8	12	52,2
	Chưa	9	7,5	4	4,1	5	21,7

Kết quả nghiên cứu cho thấy người chế biến tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn là nữ giới chiếm tỷ lệ 55,8%, nam 44,2%. Phần lớn người chế biến đều ở độ tuổi từ 25 tuổi trở lên với tỷ lệ 90%; 61,7% có trình độ học vấn từ THPT trở lên. Có tới 95,8% người chế biến không có trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đã qua lớp sơ cấp chỉ có 4,2%.

Tỷ lệ người chế biến không có trình độ chuyên môn nghiệp vụ, chưa qua lớp sơ cấp trở lên chiếm đa số: 95,8% thực sự là yếu tố liên quan đến mất an toàn thực

phẩm khá cao. Về việc được tham gia tập huấn kiến thức ATTP, nghiên cứu chỉ ra có 111/120 người đã được tập huấn đạt 92,5%. Tỷ lệ này cao hơn nghiên cứu của Vũ Văn Kiên và cộng sự năm 2014 tại thành phố Điện Biên Phủ khi chỉ có 57,7 % người chế biến ở các cơ sở kinh doanh ăn uống được tập huấn. Điều này có thể cho thấy vấn đề quản lý, đào tạo về an toàn thực phẩm của thành phố đã được quan tâm thực hiện, có thể bù đắp một phần các thiếu hụt về nhân lực.



Biểu đồ 3.1. Tỷ lệ các cơ sở đạt yêu cầu về đảm bảo điều kiện về ATTP (%)

Từ Biểu đồ 3.1 cho thấy có 103 cơ sở đạt yêu cầu về điều kiện chung về an toàn vệ sinh thực phẩm (86%), vệ sinh dụng cụ đạt 117 cơ sở (97,5%)... Tuy nhiên, do nhiều cơ sở không đáp ứng đầy đủ tất cả các yêu cầu nên chỉ có 83/120 cơ sở có giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm” chiếm 69,2%.

Nhìn chung, điều kiện vệ sinh tại các cơ sở chưa hoàn thiện đầy đủ, theo đúng các quy định về các tiêu chí đảm bảo an toàn vệ thực phẩm [1], [2]. Vấn đề này cũng gặp ở nhiều nơi có đặc điểm kinh tế xã hội ít nhiều còn khó khăn như tại Hà Giang [7].

Bảng 2. Kiến thức của người chế biến về thực phẩm an toàn (%)

Chỉ số	Chung		Phường		Xã	
	SL đạt	%	SL đạt	%	SL đạt	%
Khái niệm thực phẩm an toàn	112	93,3	93	95,9	19	82,6
Nguyên nhân gây ra thực phẩm không an toàn.	109	90,8	91	93,8	18	78,3
Tác hại của TP không an toàn.	109	90,8	91	93,8	18	78,3
Nguyên nhân gây ra NĐTP	112	93,3	92	94,8	20	87,0
Các thông tin trên nhãn thực phẩm bao gói sẵn	110	91,7	92	94,8	18	78,3
Những loại côn trùng gây hại đối với thực phẩm	12	10	11	11,3	1	4,3
Các khâu của quá trình chế biến có thể làm cho thực phẩm bị ô nhiễm.	91	75,8	82	84,5	9	39,1
Nguyên nhân dẫn đến TP bị ô nhiễm trong quá trình chế biến.	87	72,5	79	81,4	8	34,8

Kết quả thu được tại Bảng 2 cho thấy tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về các nội dung liên quan đến thực phẩm an toàn tương đối cao, từ 72,5% đến 93,3%, tuy nhiên chỉ có 10% số người biết chính xác những loại côn trùng gây hại đối với thực phẩm. Nhìn chung kiến thức của người chế biến về thực phẩm an toàn kinh doanh tại các phường trung tâm có tỉ lệ cao hơn tại các xã nông thôn.

Kết quả nghiên cứu cho thấy, có 87 người (72,5%) biết được các nguyên nhân dẫn đến ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chế biến, cao hơn so với nghiên cứu Nguyễn Thanh Phong năm 2009 trong

điều tra kiến thức, thái độ và thực hành về an toàn thực phẩm của bốn nhóm đối tượng tại một số đô thị phía Bắc. Nghiên cứu cho thấy, kiến thức của người tiêu dùng về ô nhiễm thực phẩm đạt 49,5% (Hà Nội 49,9%, Hà Tĩnh 46%, Thái Bình 53%) [6].

Việc nắm rõ và có kiến thức đúng về thực phẩm an toàn rất quan trọng trong quá trình chế biến thực phẩm, vì khi hiểu được các nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm thì người chế biến sẽ chủ động phòng tránh được, từ đó đảm bảo chất lượng thực phẩm phục vụ người dân.

Bảng 3. Thực hành của người chế biến về tuân thủ quy trình khi CBTP

Chỉ số	Chung		Phường		Xã	
	SL đạt	%	SL đạt	%	SL đạt	%
<i>Quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều</i>	89	74,2	73	75,3	16	69,6
<i>Sơ chế thực phẩm trên bàn cao</i>	95	79,2	77	79,4	18	78,3
<i>Có che đậy thức ăn để chống ruồi, bụi và các loại côn trùng.</i>	88	73,3	69	71,1	19	82,6
<i>Chia thức ăn sau khi nấu chín bằng dụng cụ chuyên dùng</i>	111	92,5	89	91,8	22	95,7
<i>Thời gian phục vụ ăn thức ăn sau khi nấu chín (trước 2 giờ)</i>	115	95,8	93	95,9	22	95,7
<i>Có lưu mẫu TP trong tủ lạnh</i>	111	92,5	92	94,8	19	82,6
<i>Lưu mẫu thực phẩm > 24 giờ</i>	58	48,3	53	54,6	5	21,7
<i>Ghi chép giao nhận thực phẩm hàng ngày.</i>	87	72,5	70	72,2	17	73,9

Tỷ lệ người chế biến tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thực hành đúng các tiêu chí về quy trình chế biến thực phẩm đạt từ 73,3% đến 95,8%. Về thực hành ghi chép giao nhận thực phẩm hàng ngày chỉ đạt 72,5%. Về lưu mẫu thực phẩm, tỷ lệ cơ sở có thực hiện lưu mẫu

chiếm tới 92,5%, cao hơn hẳn so với nghiên cứu của Cao Thị Hoa và cộng sự năm 2014 trên địa bàn thành phố Hà Nội (65,1%). Tuy nhiên thời gian lưu mẫu đủ 24 giờ trở lên chỉ đạt 43,1%, trong đó tại các xã tỷ lệ thấp hơn nhiều (21,7%).

Bảng 4. Một số yếu tố liên quan với thực hành đúng về ATTP của người chế biến

Các yếu tố liên quan	Thực hành	Thực hành				OR (CI 95%)	p
		Đạt		Không			
		SL	%	SL	%		
Nhóm tuổi	< 25 tuổi	8	66,7	4	33,3	0,88	>0,05
	≥25 tuổi	75	69,4	33	30,6	(0,248 – 3,128)	
Giới	Nam	37	69,8	16	30,2	1,056	>0,05
	Nữ	46	68,7	21	31,3	(0,483 – 2,306)	
Trình độ học vấn	≥THPT	57	77	17	23	0,388	<0,05
	< THPT	26	56,5	20	43,5	(0,175 – 0,859)	
Trình độ chuyên môn, nghiệp vụ	Có	2	40	3	60	0,28	>0,05
	Không	81	70,4	34	29,6	(0,045 – 1,751)	
Thời gian làm nghề tại bếp ăn	< 1 năm	1	20	4	80	0,101	<0,05
	≥1 năm	82	71,3	33	28,7	(0,011 – 0,934)	
Tập huấn, đánh giá về kiến thức ATTP	≥1 lần	83	74,8	28	25,2	3,964	<0,05
	Chưa	0	0	9	100	(2,878 – 5,461)	

Không có mối liên quan giữa thực hành đúng về ATTP với nhóm tuổi, giới tính, trình độ chuyên môn nghiệp vụ và thời gian làm nghề tại bếp ăn của người chế biến ($p > 0,05$). Có sự khác biệt rõ ràng giữa trình độ học vấn ($p < 0,05$; OR = 0,388; KTC 95% = 0,045 – 1,751); Thời gian làm nghề và được tập huấn kiến thức ATTP ($p < 0,05 - 0,01$; OR = 3,964; KTC 95% = 2,878 – 5,461) của người chế biến thực phẩm với thực hành đạt về ATTP, sự khác biệt này đều có ý nghĩa thống kê.

IV. KẾT LUẬN

1. Tỷ lệ cơ sở đảm bảo các điều kiện về vệ sinh theo quy định chiếm 85,8%.

2. Kiến thức chung của người chế biến về ATTP đạt 70,8%, có 10% số người biết chính xác những loại côn trùng gây hại đối với thực phẩm.

3. Tỷ lệ người chế biến có thực hành đúng về ATTP đạt 69,2%.

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

- Bộ Y tế (2011). *Tài liệu kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm*. Nhà xuất bản Thanh niên, Hà Nội., tr. 7-16.
- Bộ Y tế (2012), Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế về việc "Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm".
- Bộ Y tế (2012), Thông tư số 30/2012/TT-BYT, ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế về việc "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".
- Cao Thị Hoa và các cộng sự. (2014). *Thực trạng vệ sinh thực phẩm tại một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hà Nội*. Tạp chí Y học dự phòng. Tập XXIV(8(157)), tr. 128.
- Vũ Văn Kiên, Hoàng Năng Trọng và Trần Thị Giáng Hương (2016). *Thực trạng an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại thành phố Điện Biên Phủ năm 2014*. Tạp chí Y học dự phòng. Tập XXVI(4(177)), tr. 140

6. Nguyễn Thanh Phong (2009). *Điều tra kiến thức, thái độ và thực hành về an toàn thực phẩm của bốn nhóm đối tượng tại một số đô thị phía Bắc*. Kỷ yếu hội nghị khoa học An toàn thực phẩm lần thứ 5, NXB Hà Nội, tr. 380 - 393.
7. Đoàn Lê Thanh Phong (2016). *Đánh giá tình hình ngộ độc thực phẩm tại Tiền Giang từ 2006 đến 2015*. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm Số 6-2016, tr. 77 - 84.
8. Cooke E.M (1991). *Foodborne Illness - A Lancet Review*. Epidemiology of Foodborne Illness: Edward Arnold. London, Chapter 3, pp. 16 - 23.
9. WHO (2015). *WHO Global Estimates and Regional Comparisons of the Burden of Foodborne Disease in 2010*. Geneva: World Health Organization.

Summary

FOOD SAFETY SITUATION OF FOOD SERVICE FACILITIES IN HAGIANG CITY OF HAGIANG PROVINCE

The study aims to describe the situation of food safety and related factors of food service providers in Hagiang city, Hagiang province. A cross-sectional study was conducted on 120 food producers and sellers at 120 food services facilities. The results showed that: The rate of food service facilities meeting requirements of basic hygiene was over 87.5%; the rate of food services facilities meeting the requirements of cooking utensil hygiene was 90.2 %. The rate of food service facilities meeting the requirements of safe distant to polluted sources was 30%. The rate of water quality being periodically checked was low (accounting for 30%). 93.3% of the producers and sellers had trained about food safety. And 93% of them had good practices on food safety control.

Keywords: *Food safety, food service facilities, Hagiang.*

