

Nghiên cứu gốc

KIẾN THỨC THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CHỦ CƠ SỞ, NGƯỜI SẢN XUẤT, KINH DOANH KẸO SÌU CHÂU TẠI MỘT SỐ HUYỆN, THÀNH PHỐ THUỘC TỈNH NAM ĐỊNH NĂM 2023

Vũ Thùy Linh¹, Ninh Thị Nhung², Phạm Thị Kiều Chinh^{2,✉}

¹Chi cục an toàn thực phẩm tỉnh Nam Định

²Trường Đại học Y Dược Thái Bình

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người sản xuất, kinh doanh kẹo Siu Châu tại một số huyện, thành phố thuộc tỉnh Nam Định.

Phương pháp: Nghiên cứu cắt ngang trên 399 đối tượng, trong đó có 50 người là chủ cơ sở, 150 người trực tiếp tham gia sản xuất và 199 người kinh doanh kẹo Siu Châu thuộc tỉnh Nam Định năm 2023.

Kết quả: Tỷ lệ chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh có kiến thức chung đạt lần lượt là 66%, 60,7% và 54,3%. Tỷ lệ chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh có thực hành chung đạt lần lượt là 50%, 39,3% và 35,2%.

Kết luận: Các nhóm đối tượng có tỷ lệ đạt kiến thức, thực hành chưa cao. Cần tăng cường công tác truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành của chủ cơ sở, người sản xuất và người kinh doanh kẹo Siu Châu.

Từ khóa: Kiến thức, thực hành, cơ sở sản xuất, kẹo Siu Châu.

KNOWLEDGE AND PRACTICES ABOUT FOOD SAFETY OF ESTABLISHMENT OWNERS, PRODUCERS AND TRADERS OF SIU CHAU CANDY IN NAM DINH PROVINCE 2023

ABSTRACT

Aims: To evaluate the knowledge and practices of food safety of establishment owners, producers and traders of Siu Chau candy in some districts and cities of Nam Dinh province.

Methods: A cross-sectional study was conducted on 399 subjects, including 50 factory owners, 150 people directly involved in production, and 199 people who sold Siu Chau candy in Nam Dinh province in 2023.

Results: The percentage of the owners, producers, and sellers with general knowledge was 66, 60.7, and 54.3%, respectively. The rate of facility owners, producers, and business people with common practices was, respectively, 50, 39.3, and 35.2%.

Conclusion: The target groups had low rates of knowledge and practice. It is necessary to strengthen communication activities to improve the knowledge and practices of the owners, producers and sellers of Siu Chau candy.

Keywords: Knowledge, practice, production facilities, Siu Chau candy

✉ Tác giả liên hệ: Phạm Thị Kiều Chinh
Email: phamthikieuchinh@gmail.com
Doi: 10.56283/1859-0381/631

Nhận bài: 21/9/2023 Chính sửa: 28/10/2023
Chấp nhận đăng: 4/12/2023
Công bố online: 30/12/2023

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề được Việt Nam cũng như các nước trên thế giới đặc biệt quan tâm. ATTP tác động trực tiếp đến sức khỏe con người, sự phát triển giống nòi, kinh tế, thương mại, du lịch, văn hóa, an sinh xã hội và hợp tác quốc tế. Do đó, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm là vấn đề được xã hội quan tâm. Ngộ độc thực phẩm có thể đến từ nhiều nguyên nhân khác nhau, trong đó có liên quan đến kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm. Người sản xuất kinh doanh thực phẩm khi có kiến thức, thực hành tốt sẽ góp phần không nhỏ trong phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm [1].

Tại các cơ sở sản xuất bánh kẹo truyền thống, kiến thức, thực hành về an

toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người sản xuất, kinh doanh còn nhiều tồn tại và đây có thể là những nguy cơ tiềm ẩn dẫn đến ngộ độc thực phẩm. Cho đến nay chưa có số liệu điều tra đánh giá đầy đủ về thực trạng đảm bảo an toàn thực phẩm về các sản phẩm kẹo Siu Châu truyền thống. Xuất phát từ thực tiễn công tác quản lý an toàn thực phẩm tại địa phương, cần có cơ sở khoa học để nâng cao hiệu quả của công tác quản lý ATTP tại các cơ sở sản xuất kẹo Siu Châu truyền thống, chúng tôi tiến hành nghiên cứu đánh giá thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người sản xuất, kinh doanh kẹo Siu Châu tại tỉnh Nam Định năm 2023.

II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Thiết kế nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu dịch tễ học mô tả cắt ngang từ tháng 1 đến tháng 5 năm 2023. Toàn tỉnh Nam Định hiện có khoảng hơn 100 cơ sở sản xuất kẹo Siu

châu quy mô vừa và nhỏ lẻ. Nghiên cứu được thực hiện tại thành phố Nam Định, huyện Vụ bản và huyện Nam Trực của tỉnh Nam Định.

2.2. Đối tượng nghiên cứu

Chủ cơ sở sản xuất, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh kẹo Siu châu tại thành phố Nam Định và 2 huyện Vụ Bản, Nam Trực tỉnh Nam Định.

* Tiêu chuẩn chọn đối tượng vào nghiên cứu:

- Chủ cơ sở: Là những người trực tiếp quản lý cơ sở sản xuất kẹo Siu châu.

- Người trực tiếp sản xuất: là những người trực tiếp tham gia sản xuất kẹo Siu

châu, có mặt tại cơ sở tại thời điểm điều tra.

- Người kinh doanh: là những người trực tiếp tham gia bán kẹo Siu châu, có mặt tại cơ sở tại thời điểm điều tra.

- Đồng ý tham gia phỏng vấn.

* Tiêu chuẩn loại trừ: Người có biểu hiện không thể trả lời câu hỏi như tâm thần, ngẩn ngơ, điếc.

2.3. Cỡ mẫu và chọn mẫu

- Cỡ mẫu phỏng vấn chủ cơ sở: trên địa bàn TP. Nam Định, huyện Nam Trực và huyện Vụ Bản có 50 cơ sở sản xuất kẹo Siu châu. Nghiên cứu chọn toàn bộ chủ của 50 cơ sở này vào phỏng vấn, điều tra.

- Cỡ mẫu phỏng vấn người sản xuất: chọn toàn bộ người tham gia sản xuất kẹo Siu châu tại 50 cơ sở sản xuất kẹo Siu châu trên địa bàn TP. Nam Định, huyện Nam Trực và huyện Vụ Bản. Mỗi cơ sở sản xuất có từ 2-10 người, chọn toàn bộ những người trực tiếp sản xuất đáp ứng các tiêu chuẩn chọn mẫu sẽ được phỏng vấn theo bộ câu hỏi đã thiết kế sẵn. Thực tế nghiên cứu là 150 người.

- Cỡ mẫu phỏng vấn người trực tiếp người kinh doanh:

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

Trong đó: n : là cỡ mẫu nghiên cứu

Z : là hệ số tin cậy, lấy ở ngưỡng $\alpha = 0,05$ và tra bảng ta có $Z_{(1-\alpha/2)} = 1,96$

p : Là tỷ lệ người kinh doanh có kiến thức đúng về ATTP theo điều tra của tác giả Nguyễn Thị Tuyết Nhung khi đánh giá trên người kinh doanh thực phẩm tại thị xã Bình Long tỉnh Bình Phước cho thấy tỷ lệ kiến thức đạt là 85% [2].

d : Là giá trị sai số tuyệt đối so với giá trị thực, chọn $d = 0,05$.

Thay số liệu vào công thức tính được $n = 196$ người.

Mỗi cửa hàng kinh doanh có từ 1-3 người, chọn toàn bộ những người trực tiếp kinh doanh đáp ứng các tiêu chuẩn chọn mẫu được phỏng vấn theo bộ câu hỏi đã thiết kế sẵn

Thực tế nghiên cứu điều tra trên 199 người kinh doanh kẹo Siu châu.

2.4. Phương pháp thu thập số liệu

Tiến hành phỏng vấn kiến thức và quan sát thực hành về ATTP của người trực tiếp sản xuất, của chủ cơ sở và của người kinh doanh sử dụng bộ câu hỏi theo Quyết định số 1390/QĐ-BCT ngày 26/5/2020 của Bộ Công thương, được thiết kế sẵn để thu thập thông tin kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm theo bộ công cụ đã chuẩn bị trước [3]. Phần thông tin chung: 5 câu từ câu H1-H5; phần kiến thức: 14 câu từ K1-K14; phần thực hành: 12 câu từ P1-P12.

Nội dung kiến thức của chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh về: các điều kiện đảm bảo thực phẩm an toàn; điều kiện đối với người được trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm.

Nội dung thực hành của chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh về thực hiện rửa sạch tay và dọn vệ sinh tại các thời điểm.

Mức độ đạt về kiến thức chung và thực hành chung của các nhóm đối tượng.

* Phần đánh giá kiến thức: Kiến thức đạt nếu trả lời đúng $\geq 80\%$ số câu hỏi (≥ 11 câu) và kiến thức không đạt nếu trả lời đúng $< 80\%$ số câu hỏi (< 11 câu).

* Phần đánh giá thực hành: Nếu người được quan sát có thực hành đúng 12/12 tiêu chí sẽ đánh giá thực hành đạt. Nếu có thực hành sai từ 1 tiêu chí trở lên sẽ đánh giá không đạt.

2.5. Xử lý số liệu

Số liệu thu thập được nhập liệu bằng phần mềm Epidata. Sau khi hoàn tất nhập liệu, các số liệu được làm sạch, xử lý và phân tích số liệu bằng phần mềm

SPSS 16. Các phương pháp thống kê mô tả được sử dụng để tính tần số và tỷ lệ phần trăm thể hiện phân bố của một số biến số.

III. KẾT QUẢ

Bảng 1. Tỷ lệ đối tượng biết về các điều kiện thực phẩm an toàn

Các điều kiện	Chủ cơ sở (n=50)	Người sản xuất (n=150)	Người kinh doanh (n=199)
Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng	5 (10,0)	17(11,3)	17 (8,5)
Đảm bảo các vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, các chất gây ô nhiễm khác /giới hạn cho phép	5 (10,0)	14 (9,3)	35(17,6)
Các phụ gia sử dụng phải được phép dùng cho thực phẩm	0	9 (6,0)	13 (6,5)
Đáp ứng yêu cầu về bao gói và ghi nhãn thực phẩm	4 (8,0)	11 (7,3)	20(10,1)
Được bảo quản đúng theo nhà sản xuất yêu cầu	5 (10,0)	20(13,3)	23(11,6)
Tất cả những điều kiện trên	331 (62,0)	87(58,0)	90(45,2)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

Bảng 2. Tỷ lệ đối tượng biết điều kiện đối với người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm

Các điều kiện	Chủ cơ sở (n=50)	Người sản xuất (n=150)	Người kinh doanh (n=199)
<i>Kiến thức về sức khỏe</i>			
Có kiến thức về vệ sinh ATTP	1 (2,0)	11 (7,3)	20 (10,1)
Đủ sức khỏe để tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm	17 (34,0)	67(44,7)	55 (32,7)
Cả hai điều kiện trên	32 (64,0)	72(48,0)	114 (57,3)
<i>Mức các bệnh không được tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm</i>			
Viêm đường hô hấp cấp tính	25 (50,0)	59 (39,3)	121 (60,8)
Các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn	45 (90,0)	128 (85,3)	153 (76,9)
Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng	20 (40,0)	47(31,3)	56 (28,1)
Viêm gan virut A,E	23 (46,0)	60(40,0)	72 (36,2)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

Bảng 1 cho thấy tỷ lệ đối tượng biết về tất cả những điều kiện liên quan đến thực phẩm an toàn đối với chủ cơ sở là 62,0%; người sản xuất là 58,0% và người kinh doanh là 45,2%.

Bảng 2 cho thấy tỷ lệ đối tượng là người sản xuất có đủ sức khỏe tham gia

quá trình sản xuất, chế biến cao nhất với 44,7% và thấp nhất là nhóm đối tượng người kinh doanh với 32,7%. Đối với điều kiện về bệnh mắc phải, tỷ lệ đối tượng là chủ cơ sở biết về các bệnh tiêu chảy cao nhất với 90,8% và thấp nhất là nhóm người kinh doanh (76,9%).

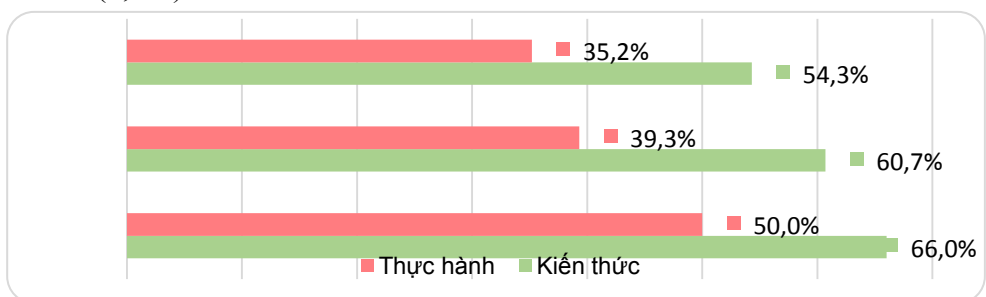
Bảng 3. Tỷ lệ đối tượng thực hiện rửa sạch tay và dọn vệ sinh tại các thời điểm

Các thời điểm	Chủ cơ sở (n=50)	Người sản xuất (n=150)	Người kinh doanh (n=199)
<i>Rửa tay bằng xà phòng, nước sạch</i>			
Trước khi chế biến thực phẩm	44 (88,0)	125 (83,3)	151 (75,9)
Sau khi đi vệ sinh	44 (88,0)	120 (80,0)	148 (74,4)
Sau khi chế biến thực phẩm	30 (60,0)	61 (40,7)	60 (30,2)
Trước khi trực tiếp bốc thức ăn	20 (40,0)	49 (32,7)	50 (25,1)
Không có những thói quen trên	3 (6,0)	7 (4,7)	14 (7,0)
<i>Dọn vệ sinh</i>			
Ngay sau khi kết thúc công đoạn chế biến thực phẩm	18 (36,0)	73 (48,7)	54 (27,1)
Dọn vào cuối ngày làm việc	20 (40,0)	39 (26,0)	76 (38,2)
Hai ngày dọn một lần	2 (4,0)	10 (6,7)	32 (16,1)
Khi nào rác nhiều thì dọn	11 (22,0)	30 (20,0)	41 (20,6)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

Bảng 3 cho thấy tỷ lệ đối tượng là người kinh doanh bán kẹo Sìu Châu không có thói quen rửa tay bằng xà phòng, nước sạch chiếm 7,0% cao hơn so với nhóm chủ cơ sở (6,0%) và nhóm người sản xuất (4,7%). Đối với thời

điểm dọn vệ sinh, tỷ lệ người sản xuất dọn vệ sinh ngay sau khi kết thúc công đoạn chế biến là 48,7%, cao nhất trong 3 nhóm đối tượng và thấp nhất là nhóm người kinh doanh (27,1%).



Hình 1. Đánh giá mức độ đạt về kiến thức và thực hành của đối tượng

Kết quả ở Hình 1 cho thấy tỷ lệ chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh có kiến thức chung đạt dao động quanh mức 60,0%. Về tỷ lệ thực hành đạt, có sự chênh lệch giữa 3 nhóm. Tỷ lệ thực

hành đạt cao nhất thuộc nhóm chủ cơ sở (50,0%) và thấp nhất thuộc nhóm người kinh doanh (35,2%).

IV. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ đối tượng biết về tất cả những điều kiện liên quan đến thực phẩm an toàn đối với người sản xuất là 58,0% và người kinh doanh là 45,2%, và cao hơn ở đối tượng là chủ cơ sở với 62%. Đây là những điều kiện cơ bản để sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn, tuy nhiên vẫn còn một số đối tượng mới chỉ có kiến thức về một điều kiện, hoặc 2 điều kiện như điều kiện đảm bảo các vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, các chất gây ô nhiễm khác /giới hạn cho phép mà không biết đầy đủ các điều kiện.

Nghiên cứu của chúng tôi cho thấy 64,0% chủ cơ sở có kiến thức về vệ sinh ATTP và có đủ sức khoẻ để tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm; ở nhóm người sản xuất là 48% và nhóm người kinh doanh là 57,3%. Nhóm bệnh không được tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm được biết đến nhiều nhất là các bệnh tiêu chảy như tả, lỵ, thương hàn. Nghiên cứu của tác giả Nguyễn Văn Đạt về kiến thức nhóm các bệnh không được tham gia sản xuất chế biến thực phẩm của người trực tiếp sản xuất là 81,4% biết về các tổn thương da, nhiễm trùng; 79,9% biết về bệnh tả, lỵ, thương hàn; 77,3% bệnh lao tiến triển; 52,1% chọn viêm gan A, E; 40,7% chọn viêm đường hô hấp cấp tính [4].

Trong nghiên cứu của chúng tôi, tỷ lệ đối tượng là người kinh doanh bán kẹo Sầu Châu không có thói quen rửa tay bằng xà phòng, nước sạch chiếm 7,0% cao hơn so với nhóm chủ cơ sở (6,0%)

và nhóm người sản xuất (4,7%). Ngoài ra, tỷ lệ rửa tay của người sản xuất trước khi chế biến thực phẩm chiếm tỷ lệ 83,3%; 80% rửa tay sau khi đi vệ sinh; 40,7% sau khi chế biến thực phẩm và 32,7% trước khi trực tiếp bốc thức ăn, vẫn còn 4,7% không rửa tay trong sản xuất. Nghiên cứu của tác giả Nguyễn Văn Tư về kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến và kinh doanh thực phẩm tại thành phố Bắc Ninh cho thấy 91,7% có rửa tay sạch trước khi chế biến [5]. Đối với thời điểm dọn vệ sinh, nghiên cứu cho thấy 48,7% người sản xuất dọn vệ sinh ngay sau khi kết thúc công đoạn chế biến thực phẩm; 26% dọn vào cuối ngày làm việc và 20% khi nào rác nhiều thì dọn, linh động tùy từng thời điểm. Thấp hơn kết quả nghiên cứu của một số tác giả như nghiên cứu của tác giả Phạm Thị Công Thắm 98,5% người chế biến làm vệ sinh bếp sau mỗi ngày làm việc và 78,8% đổ rác hàng ngày [6].

Tỷ lệ chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh có kiến thức chung về an toàn thực phẩm trong nghiên cứu của chúng tôi đạt dao động quanh mức 60,0%. Kiến thức về ATTP không đồng đều, vẫn còn một tỷ lệ người chủ cơ sở, người sản xuất và người kinh doanh thiếu kiến thức quan trọng về ATTP. Kết quả này thấp hơn so với nghiên cứu của tác giả Phạm Thị Công Thắm trên 66 người chế biến thực phẩm tại 33 cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình với tỷ lệ đạt yêu cầu kiến thức về ATTP chiếm 75,8% [6]. Tỷ lệ

thực hành đạt cao nhất thuộc nhóm chủ cơ sở (50,0%) và thấp nhất thuộc nhóm người kinh doanh (35,2%). Tỷ lệ này cũng thấp hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thị Tuyết Nhung khi đánh giá trên 400 nhân viên sản xuất, chế biến,

kinh doanh thực phẩm và phục vụ ăn uống tại thị xã Bình Long tỉnh Bình Phước cho thấy tỷ lệ đạt thực hành cao hơn với 82,75% thực hành đạt yêu cầu, 78% chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm [2].

V. KẾT LUẬN

Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người sản xuất, kinh doanh kẹo Sầu Châu tỉnh Nam Định năm 2023 cho thấy: Tỷ lệ chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh có kiến thức chung đạt lần lượt là 66%; 60,7% và 54,3%. Tỷ lệ chủ cơ sở, người sản xuất, người kinh doanh có thực hành chung đạt lần lượt là 50%; 39,3% và 35,2%.

Cần tăng cường tập huấn và tự tập huấn nâng cao kiến thức thực hành về đảm bảo ATTP, phổ biến các qui định của pháp luật, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm cho người cho người lao động người kinh doanh và quản lý các cơ sở sản xuất và kinh doanh kẹo Sầu Châu tại tỉnh Nam Định.

Tài liệu tham khảo

1. Valero A, Rodriguez MY, Posada-Izquierdo GD, et al. Risk Factors Influencing Microbial Contamination in Food Service Centers, IntechOpen Limited 5 Princes Gate Court, London, SW7 2QJ, UNITED KINGDOM, 2016.
2. Nguyễn Thị Tuyết Nhung và Bùi Tiến Dược. Thực trạng kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người sản xuất chế biến-kinh doanh thực phẩm, phục vụ ăn uống tại thị xã Bình Long tỉnh Bình Phước năm 2016 và một số yếu tố liên quan, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*. 2016; 6(1):34-41.
3. Bộ Công thương. Quyết định số 1390/QĐ-BCT về việc ban hành bộ câu hỏi kiểm tra, đáp án trả lời thực hiện kiểm tra để xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương, 2020.
4. Nguyễn Văn Đạt. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai tại tỉnh Bình Dương. *Tạp chí y học thành phố Hồ Chí Minh*. 2016;18(6):552-559.
5. Nguyễn Văn Tư, Trương Thị Thùy Dương và Đỗ Văn Hàm. Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến và kinh doanh thực phẩm tại thành phố Bắc Ninh năm 2020, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*. 2022; 18(1):1-9.
6. Phạm Thị Công Thâm và Trịnh Bảo Ngọc. Thực trạng kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến trong các cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình năm 2019. *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*. 2020; 16(5), 31-39.