

THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI MỘT SỐ BẾP ĂN TẬP THỂ KHU CÔNG NGHIỆP HUYỆN VIỆT YÊN TỈNH BẮC GIANG NĂM 2022

Trần Duy Hiền¹, Ninh Thị Nhung²,
Phạm Thị Dung², Phạm Thị Kiều Chinh^{2,✉}

¹ Trung tâm y tế huyện Vụ Bản, Nam Định

² Trường Đại học Y Dược Thái Bình

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá các điều kiện về nhân lực, cơ sở vật chất và trang thiết bị dụng cụ đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) tại 80 bếp ăn tập thể (BATT) của khu công nghiệp huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang năm 2022.

Phương pháp: Nghiên cứu cắt ngang, sử dụng bảng kiểm điều tra thực trạng ATTP tại BATT được thiết kế sẵn gồm có phần thông tin hành chính và 35 tiêu chí. Các tiêu chí được đánh giá đạt hay không đạt tiêu chuẩn dựa trên các qui định được ban hành kèm theo thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 1/12/2015 quy định hoạt động kiểm tra ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

Kết quả: Tỷ lệ BATT đạt điều kiện về nhân lực, cơ sở vật chất và trang thiết bị, dụng cụ lần lượt là 87,5%, 53,8%, và 65%. Có 85% BATT được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều. Có 47,5% BATT đạt điều kiện chung về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Kết luận: Tỷ lệ BATT tại khu công nghiệp tại huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang đạt điều kiện ATTP còn thấp. Các doanh nghiệp cần tăng cường giám sát các điều kiện ATTP của BATT định kỳ thường xuyên, có đủ dụng cụ sống chín riêng biệt và tập huấn nâng cao nhận thức thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, bếp ăn tập thể, khu công nghiệp huyện Việt Yên, Bắc Giang

CURRENT STATUS OF FOOD SAFETY CONDITIONS AT SOME COLLECTIVE KITCHEN IN VIET YEN INDUSTRIAL PARK, BAC GIANG PROVINCE IN 2022

ABSTRACT

Aims: To identify the conditions of manpower, facility, and equipment to ensure food safety (food safety) at 80 collective kitchens in the industrial zones of Viet Yen district, Bac Giang province in 2022.

Methods: A cross-sectional study was conducted using a checklist including administrative information and 35 criteria. The criteria were assessed as meeting or not meeting standards based on regulations issued together with Circular No. 48/2015/TT-BYT dated December 1, 2015 on food safety inspection activities in food production and trading under the administration of the Ministry of Health.

✉ Tác giả liên hệ: Phạm Thị Kiều Chinh
Email: phamthikieuchinh@gmail.com
Doi: 10.56283/1859-0381/632

Nhận bài: 21/9/2023 Chính sửa: 10/10/2023
Chấp nhận đăng: 25/10/2023
Công bố online: 31/10/2023

Results: The rates of collective kitchens meeting the requirements of manpower, facility, and equipment and tools were 87.5, 53.8, and 65.0%, respectively. There were 85% of the kitchens arranged according to the 1-way principle. The rate of collective kitchens meeting general food hygiene and safety standards was 47.5%.

Conclusion: The low rate of collective kitchens (BATT) meeting food safety conditions was found in industrial parks of Viet Yen district, Bac Giang province. It is necessary for the industrial zones to strengthen regular monitoring of the food safety conditions of the kitchens, to have enough separate cooking utensils, and to give training to raise awareness of food safety practices of processors.

Keywords: Food safety, collective kitchen, Viet Yen district industrial park, Bac Giang province.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hậu quả của việc không bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm (NĐTP), ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, ảnh hưởng tới phát triển kinh tế và an sinh xã hội. Kết quả giám sát liên tục trong 5 năm 2016-2021 (tính đến hết tháng 6/2021), toàn quốc ghi nhận 722 vụ ngộ độc thực phẩm với 18.553 người mắc và 106 người tử vong; trong đó có 65 vụ tại BATT làm 2.801 người mắc, 2.709 người nhập viện. Có 39 vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại bếp ăn tập thể khu công nghiệp, làm 1.966 người mắc và 1.908 người nhập viện [1]. Ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể (BATT) trong các khu công nghiệp và khu chế xuất vẫn đang là một thách thức lớn trong công tác phòng chống NĐTP, đảm bảo an sinh và an toàn xã hội.

Tỉnh Bắc Giang không nằm ngoài thực trạng chung của cả nước, đảm bảo

ATTP đang diễn biến phức tạp. Với xu thế phát triển kinh tế xã hội của tỉnh, nhiều khu công nghiệp, cụm công nghiệp đã ra đời kéo sự ra đời của hàng loạt BATT. Trong năm 2021 tình hình dịch COVID-19 xảy ra trên toàn cầu với những diễn biến phức tạp. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm khác với giai đoạn trước đây, bên cạnh đảm bảo vệ sinh ATTP thì các doanh nghiệp là nơi tập trung rất đông công nhân. Cho đến nay chưa có số liệu điều tra đánh giá đầy đủ về thực trạng đảm bảo ATTP tại BATT của khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang trong giai đoạn mới. Xuất phát từ thực tiễn công tác quản lý ATTP tại địa phương, cần có cơ sở khoa học để nâng cao hiệu quả của công tác quản lý ATTP tại các BATT, chúng tôi nghiên cứu đánh giá điều kiện ATTP tại một số BATT khu công nghiệp huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang năm 2022.

II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Thiết kế nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu cắt ngang nhằm đánh giá điều kiện con người, cơ sở vật chất, và trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo

an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể khu công nghiệp huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang năm 2022.

2.2. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu gồm 2 loại BATT: BATT do doanh nghiệp tự tổ chức nấu ăn tại chỗ và BATT do doanh

nh nghiệp thuê đơn vị cung cấp dịch vụ ăn uống chế biến nấu ăn tại chỗ.

2.3. Cơ mẫu và chọn mẫu

Cơ mẫu gồm toàn bộ 30 các BATT do doanh nghiệp tự tổ chức nấu ăn tại chỗ và 30 BATT do doanh nghiệp thuê đơn vị cung cấp dịch vụ ăn uống chế biến nấu ăn tại chỗ thuộc khu công nghiệp huyện Việt Yên đáp ứng các tiêu chuẩn chọn mẫu và loại trừ mẫu.

* Tiêu chuẩn chọn: Các bếp ăn tập thể hiện đang hoạt động tổ chức nấu ăn

tại chỗ tại thời điểm điều tra, trên địa bàn khu công nghiệp huyện Việt Yên;

* Tiêu chuẩn loại trừ: Mua suất ăn công nghiệp (Loại hình 3); Vận chuyển suất ăn từ nơi khác đến tổ chức cho công nhân ăn tại chỗ; và các bếp ăn từ chối tham gia nghiên cứu.

2.4. Phương pháp thu thập số liệu

Sử dụng bảng kiểm điều tra thực trạng ATTP tại bếp ăn tập thể được thiết kế sẵn gồm có phần thông tin hành chính và 35 tiêu chí, các tiêu chí được đánh giá đạt hay không đạt tiêu chuẩn dựa trên các qui định được ban hành kèm theo thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày

1/12/2015 quy định hoạt động kiểm tra ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế [2] và các văn bản pháp luật liên quan về ATTP, Công văn số 965/ATTP-NĐTT năm 2020 về hướng dẫn bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch COVID-19 [3].

Biên số và chỉ số trong nghiên cứu gồm:

- Điều kiện nhân lực: Thực hiện quy định về kiến thức ATTP, khám sức khỏe

- Điều kiện cơ sở vật chất: Môi trường, vị trí, địa điểm, hệ thống nước

chế biến, hệ thống thu gom chất thải, nước thải, rác thải của cơ sở.

- Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ chế biến, bảo quản.

Kết quả đánh giá:

- Bếp ăn đạt điều kiện cơ sở khi đạt đủ 12/12 tiêu chí. Bếp ăn đạt điều kiện trang thiết bị dụng cụ, thực phẩm khi đạt đủ 12/12 tiêu chí và bếp ăn đạt điều con người khi đạt đủ 11/11 tiêu chí.

- Mỗi tiêu chí đánh giá đạt/không đạt dựa trên quy định. Bếp ăn đạt điều kiện chung đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi đạt đủ 35/35 tiêu chí.

2.6. Xử lý số liệu

Số liệu thu thập được xử lý bằng phần mềm SPSS 20.0. Các kết quả được tính toán và trình bày dưới dạng tần số

và tỷ lệ phần trăm (%). Sử dụng T- test để so sánh giá trị trung bình thông qua giá trị p .

III. KẾT QUẢ

Bảng 1. Điều kiện về nhân lực tại các cơ sở bếp ăn tập thể

Các điều kiện	Thuê nấu (n=50)	Tự tổ chức bếp ăn (n =30)	Chung (n =80)
Được tập huấn kiến thức ATTP	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Được khám sức khỏe	50 (100)	29 (96,7)	79 (98,8)
Kiểm tra nhân viên trước mỗi ca làm việc	45 (90)	29 (96,7)	74 (92,5)
Không mắc các bệnh truyền nhiễm	50 (100)	28 (93,3)	78 (97,5)
Đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc thực phẩm	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Đeo tạp dề, đội mũ chế biến, phục vụ	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Giữ khoảng cách tiếp xúc	48 (96)	30 (100)	78 (97,5)
Có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở không được bố trí làm việc	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Người trực tiếp chế biến không đeo trang sức, đồng hồ, không để móng tay dài, hút thuốc, nhai kẹo cao su	48 (96)	29 (96,7)	7 (96,2)
Người ăn uống rửa tay sạch, giữ vệ sinh	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Người ăn uống hạn chế di chuyển, nói to, cười đùa	50 (100)	30 (100)	80 (100)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

Bảng 2. Điều kiện cơ sở vật chất tại nơi chế biến của các bếp ăn tập thể

Các điều kiện	Thuê nấu (n=50)	Tự tổ chức bếp ăn (n =30)	Chung (n =80)
Bếp ăn bố trí không nhiễm chéo sống chín	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh	49 (98)	28 (93,3)	77 (96,2)
Cống rãnh thông thoát, không ứ đọng	42 (84)	19 (63,3)	61 (76,2)
Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay, thu dọn rác thải hàng ngày sạch sẽ	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Khu vực chế biến có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng, dung dịch khử khuẩn	47 (94)	29 (96,7)	76 (95)
Theo nguyên tắc 1 chiều	42 (84)	26 (86,7)	68 (85)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

Bảng 1 cho thấy các điều kiện về nhân lực tại bếp ăn tại các cơ sở đều có tỷ lệ đạt cao trên 90%. Các tiêu chí được tập huấn kiến thức ATTP; Đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc thực phẩm; Đeo tạp dề, đội mũ chế biến, phục vụ; Người ăn uống rửa tay sạch, giữ vệ sinh; hạn chế di chuyển, nói to, cười đùa đạt 100%.

Bảng 2 cho thấy tỷ lệ các tiêu chí về bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm

chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến; tiêu chí có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh và tiêu chí có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ đều đạt 100%. Thấp nhất là tiêu chí cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng chiếm 76,2%.

Bảng 3. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ của các cơ sở bếp ăn tập thể

Các điều kiện trang thiết bị dụng cụ	Thuê nấu (n=50)	Tự tổ chức bếp ăn (n =30)	Chung (n =80)
Có dụng cụ sống, chín riêng biệt	48 (96)	23 (76,7)	71 (88,8)
Dụng cụ chế biến đảm bảo vệ sinh	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, khô	50 (100)	30 (100)	80 (100)
Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.	50 (100)	30 (100)	80 (100)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

Bảng 3 cho thấy cho thấy đa số các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị dụng cụ đều đạt 100%; tuy nhiên còn tiêu chí có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín đạt 88,8%.

Theo Bảng 4, điểm trung bình điều kiện an toàn thực phẩm tại các BATT là $33,0 \pm 2,5$ điểm. Trong đó điểm trung bình cho tiêu chí điều kiện cơ sở là

$10,9 \pm 1,4$ điểm; điểm trung bình cho tiêu chí điều kiện trang thiết bị là $11,3 \pm 1,3$ điểm; điểm trung bình cho tiêu chí điều kiện con người là $10,8 \pm 0,5$ điểm. Không có sự khác biệt về điểm trung bình giữa cơ sở thuê nấu và doanh nghiệp tự nấu.

Bảng 5 cho thấy có 53,8% cơ sở đạt điều kiện về cơ sở; 65,0% cơ sở đạt điều kiện về trang thiết bị và 87,5% đạt điều kiện về con người.

Bảng 1. Điểm trung bình các điều kiện đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể

Các nhóm điều kiện	Thuê nấu (n=50)	Tự tổ chức bếp ăn (n =30)	Chung (n =80)	p (t-test)
Điều kiện nhân lực (11 tiêu chí)	$10,8 \pm 0,5$	$10,8 \pm 0,4$	$10,8 \pm 0,5$	>0,05
Điều kiện cơ sở vật chất (12 tiêu chí)	$11,1 \pm 1,3$	$10,6 \pm 1,6$	$10,9 \pm 1,4$	>0,05
Điều kiện trang thiết bị (12 tiêu chí)	$11,5 \pm 1,0$	$10,9 \pm 1,6$	$11,3 \pm 1,3$	>0,05
Điều kiện chung đảm bảo ATTP (35 tiêu chí)	$33,4 \pm 2,2$	$32,4 \pm 2,8$	$33,0 \pm 2,5$	>0,05

Số liệu trong bảng trình bày theo trung bình \pm độ lệch chuẩn

Bảng 2. Tỷ lệ bếp ăn tập thể đạt điều kiện về nhân lực, cơ sở vật chất, trang thiết bị

Các nhóm điều kiện	Thuê nấu (n=50)	Tự tổ chức bếp ăn (n=30)	Chung (n=80)
Điều kiện nhân lực	44 (88)	26 (86,7)	70 (87,5)
Điều kiện cơ sở vật chất	28 (56)	15 (50)	43 (53,8)
Điều kiện trang thiết bị	34 (68)	18 (60)	52 (65)
Điều kiện chung đảm bảo ATTP	26 (52)	12 (40)	38 (47,5)

Số liệu trong bảng trình bày theo n (%)

IV. BÀN LUẬN

Nghiên cứu cho thấy tỷ lệ các tiêu chí về bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến; tiêu chí có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh và tiêu chí có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ đều đạt 100%. Tiêu chí khu vực chế biến theo nguyên tắc 1 chiều đạt 85,0%. Tỷ lệ này cao hơn kết quả 78,3% trong nghiên cứu của tác giả Hoàng Đức Hạnh tại các BATT khu công nghiệp tại thành phố Hà Nội năm 2018 [4].

Đa số các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị dụng cụ đều đạt 100%; tuy nhiên tiêu chí có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín đạt 88,8%. Kết quả này tương đồng với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thanh Long về thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại BATT của các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2018 [5].

Tỷ lệ nhân viên chế biến khám sức khỏe theo quy định là 98,8% và nhân viên được tập huấn kiến thức ATTP ở các BATT là 100%, kết quả này tương đồng kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thạch Cường (100%) [6]. Kết quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của tác giả

Lưu Thị Minh Lý với tỷ lệ BATT có tổ chức khám sức khỏe đầy đủ định kỳ hàng năm theo quy định (92,0%) [7]. Các tiêu chí đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc thực phẩm; đeo tạp dề, đội mũ chế biến, phục vụ; người ăn uống rửa tay sạch, giữ vệ sinh; hạn chế di chuyển, nói to, cười đùa đạt 100%. Điều này cho thấy các bếp ăn tập thể đã làm rất tốt công tác phòng chống dịch COVID-19, tuân thủ nghiêm túc khuyến cáo 5K của Bộ Y tế.

Nghiên cứu cho thấy có 53,8% cơ sở đạt điều kiện về cơ sở; 65,0% cơ sở đạt điều kiện về trang thiết bị và 87,5% đạt điều kiện về nhân lực. Tỷ lệ đạt chung về điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể là 47,5%. Kết quả này thấp hơn kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thạch Cường (56,2%) [6], tuy nhiên lại cao hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Lưu Thị Minh Lý về thực trạng an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức - thực hành về ATTP của người chế biến tại các bếp ăn tập thể khu công nghiệp tỉnh Tiền Giang năm 2018 với tỷ lệ BATT đạt yêu cầu về ATTP theo cụ thể từng nhóm điều kiện: điều kiện về cơ sở (32,0%), điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ (48,0%), điều kiện về nhân lực (36,0%) và tỷ lệ đạt chung chỉ là 20,0% [7].

V. KẾT LUẬN

Tỷ lệ các bếp ăn tập thể tại khu công nghiệp huyện Việt Yên tỉnh Bắc Giang đạt điều kiện chung về vệ sinh an toàn thực phẩm còn thấp với 47,5% (87,5% đạt về nhân lực, 53,8% đạt về cơ sở vật chất và 65% đạt về trang thiết bị, dụng cụ). Kết quả này cho thấy các bếp ăn tập thể tại khu công nghiệp cần trang bị đầy

đủ điều kiện về cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, tự tập huấn và phối hợp tập huấn các nội dung thực hành an toàn thực phẩm cho người chế biến thực phẩm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn thực phẩm, phòng tránh ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Tài liệu tham khảo

1. Bộ Y tế. Báo cáo số 2094/BC-BYT ngày 31/12/2020 tổng kết tình hình thực hiện Chương trình mục tiêu Y tế-Dân số giai đoạn 2016-2020.
2. Bộ Y tế. Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 1/12/2015 quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.
3. Cục an toàn thực phẩm. Công văn số 965/ATTP-NĐTT - Hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch COVID – 19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.
4. Hoàng Đức Hạnh, Lê Đức Thọ, and Nguyễn Thùy Dương. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại các BATT khu công nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2010. *Tạp chí Y học thực hành*. 2014; 933+934:56-62.
5. Nguyễn Thanh Long và Trần Thị Tuyết Hạnh. Thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến chính tại các bếp ăn tập thể của doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2018. *Tạp chí y tế công cộng*. 2018; 46(12): 62-70.
6. Nguyễn Thạc Cường. Thực trạng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể doanh nghiệp khai thác than trên địa bàn thành phố Uông Bí, Quảng Ninh năm 2015, Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội. 2015.
7. Lưu Thị Minh Lý. Thực trạng an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức – thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại các bếp ăn tập thể Khu Công nghiệp tỉnh Tiền Giang năm 2018, Luận văn thạc sĩ chuyên ngành y tế công cộng, Đại học Y tế công cộng. 2018.