

# MÔ TẢ KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN BÁN TRÚ TRONG CÁC TRƯỜNG HỌC CỦA THÀNH PHỐ THANH HÓA NĂM 2020

*Lê Hồng Quang<sup>1</sup>, Lê Thị Hương<sup>2</sup>, Nguyễn Thị Thu Liễu<sup>2</sup>*

**Mục tiêu:** Mô tả kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú trong các trường học của thành phố Thanh Hóa năm 2020. **Phương pháp:** Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang điều tra trên 400 người chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú tất cả các trường học trên địa bàn thành phố Thanh Hóa. Người chế biến thực phẩm được phỏng vấn bằng bộ câu hỏi định lượng. **Kết quả:** Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức chung về ATVSTP là 73,4%. Cụ thể, tỉ lệ người trả lời đúng về triệu chứng ngộ độc thực phẩm rét run, sốt; hôn mê, co giật lần lượt là 19% và 21,4%. Về nguyên nhân ngộ độc thực phẩm: 66,2% người trả lời biết một trong nguyên nhân là do thực phẩm có sẵn chất độc, 49,2 % người trả lời là do sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục. Về xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: tỉ lệ người trả lời là đình chỉ thực phẩm nghi ngờ; lưu giữ thực phẩm nghi ngờ, chất nôn, phân; gọi cấp cứu lần lượt chiếm tỉ lệ 56,9%; 50,5%; 33,8%. **Kết luận:** Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức chung về ATVSTP là 73,4%.

**Từ khóa:** Kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm, người chế biến thực phẩm, bếp ăn bán trú trong các trường học, thành phố Thanh Hóa.

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Tại Việt Nam, ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong những năm gần đây có chiều hướng tăng lên, và đang là một vấn đề rất đáng báo động [1],[2]; Có rất nhiều nguyên nhân dẫn đến các vụ NĐTP, và bếp ăn tập thể (BẮT) là một trong những nơi có nguy cơ cao xảy ra các vụ ngộ độc hàng loạt [3]. Bên cạnh việc đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP), thì cần phải đảm bảo về kiến thức, thực hành về ATVSTP của người chế biến thực phẩm (CBTP). Một người CBTP nếu không đảm bảo về mặt vệ sinh cá

nhân cũng như không được trang bị đầy đủ kiến thức về ATVSTP thì sẽ dẫn đến việc thực hành ATVSTP không đảm bảo, làm tăng nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm. Vì vậy, việc đảm bảo kiến thức và thực hành của người CBTP tại BẮT đạt yêu cầu sẽ góp phần quyết định đến chất lượng bữa ăn cho giáo viên và học sinh trong trường. Do vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu “Mô tả kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú trong các trường học của thành phố Thanh Hóa năm 2020.”

<sup>1</sup>Sở Y tế Thanh Hóa

<sup>2</sup>Trường ĐH Y Hà Nội

Ngày gửi bài: 01/03/2021

Ngày phản biện đánh giá: 01/04/2021

Ngày đăng bài: 01/05/2021

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU:

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

Nghiên cứu được tiến hành trên người trực tiếp chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú của 91 trường gồm: 58 trường mầm non, 33 trường tiểu học; 17 trường tư thục, 74 trường công lập. Tiêu chuẩn lựa chọn: Đối tượng đang làm việc tại BẮTT nấu ăn cho học sinh, giáo viên trong các trường thuộc địa bàn thành phố Thanh Hóa, có thời gian làm việc ít nhất 6 tháng. Nhiệm vụ chính là CBTP tại BẮTT. Đồng ý tham gia nghiên cứu và có thể trả lời.

### 2.2. Địa điểm và thời gian nghiên cứu

Điều tra thực địa được tiến hành từ tháng 8 đến tháng 11/2020.

### 2.3. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu mô tả cắt ngang.

#### 2.3.1. Cỡ mẫu

Lấy toàn bộ số người CBTP tại 91 trường gồm: 58 trường mầm non, 33 trường tiểu học; 17 trường tư thục, 74 trường công lập trên địa bàn thành phố Thanh Hóa.

#### 2.3.2. Cách chọn mẫu.

Mẫu nghiên cứu được lựa chọn theo phương pháp chọn mẫu thuận tiện. Lấy toàn bộ số người CBTP tại bếp ăn bán trú các trường học trên địa bàn thành phố Thanh Hóa. Tổng số người CBTP tại trường học tổ chức ăn bán trú trên địa bàn thành phố Thanh Hóa là 420 người.

### 2.4. Phương pháp thu thập số liệu và đánh giá

Phòng vấn trực tiếp ĐTNC bằng bộ

câu hỏi được thiết kế gồm các phần: thông tin chung về ĐTNC, kiến thức ATVSTP của người CBTP (điều kiện đảm bảo cần thiết ATVSTP khu CBTP, nguồn gây ÔNTP, nguyên nhân, biểu hiện và xử trí NĐTP, vật liệu của dụng cụ chế biến và chứa đựng thực phẩm, tủ đựng dụng cụ, người không được tiếp xúc với thực phẩm, lý do, yêu cầu của lưu mẫu thực phẩm, tác dụng của nước sạch trong CBTP, bảo hộ lao động trong CBTP, hành vi người CBTP không được phép làm khi CBTP, trường hợp người CBTP phải rửa tay).

Phương pháp đánh giá: Đánh giá kiến thức ATTP của người CBTP gồm 24 câu hỏi: Với câu hỏi một lựa chọn: Trả lời đúng được 1 điểm, trả lời sai không được điểm. Với câu hỏi nhiều lựa chọn: Mỗi ý trả lời đúng được 1 điểm, sai không được điểm. Tổng điểm tối đa cho 24 câu hỏi là 70 điểm, người CBTP được đánh giá là đạt yêu cầu về kiến thức ATVSTP khi đạt tối thiểu 80% số điểm, tương ứng với  $70 \times 0,8 = 56$  điểm.

2.5. Phân tích và xử lý số liệu: Số liệu được làm sạch, được nhập bằng EPI-Data 3.1, xử lý bằng phần mềm thống kê STATA 12.0.

### III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

*Bảng 1. Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu (n =420)*

<b>Biến số</b>	<b>Thông tin</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Giới tính	Nam	42	10,0
	Nữ	378	90,0
Tuổi	≤ 20 tuổi	17	4,0
	21 – 30 tuổi	114	27,1
	31 – 40 tuổi	164	39,0
	41 – 50 tuổi	89	21,2
	Trên 50 tuổi	36	8,6
Trình độ học vấn	Không biết chữ	0	0,0
	Cấp 1 (học)	6	1,4
	Cấp 2 (trung học cơ sở)	22	5,2
	Cấp 3 (trung học phổ thông)	202	29,8
	Trung cấp	125	48,1
	Cao đẳng, đại học	65	15,5
Trình độ chuyên môn về CBTP	Sơ cấp nấu ăn	138	32,9
	Trung cấp nấu ăn	202	48,1
	Cao đẳng nấu ăn	30	7,1
	Không có bằng cấp	50	11,9
Tuổi nghề	Từ 6 tháng đến <1 năm	60	14,3
	1 – 5 năm	183	43,6
	6 – 10 năm	94	22,4
	11 – 20 năm	63	15,0
	>20 năm	20	4,8

Theo kết quả tại Bảng 1, tỷ lệ đối tượng nghiên cứu là nữ chiếm chủ yếu 90%. Có 60% người chế biến thực phẩm trong độ tuổi 21-50 tuổi. Về trình độ học vấn: hơn 70% người có trình độ

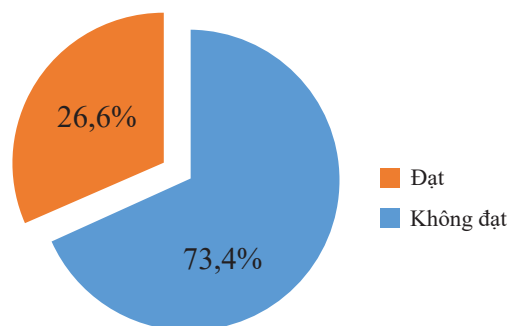
học vấn từ trung học phổ thông trở lên. Về trình độ chuyên môn: 48,1% người có bằng trung cấp nấu ăn; tuổi nghề từ 1-5 năm chiếm tỉ lệ cao nhất là 43,6%.

**Bảng 2. Kiến thức về ngộ độc thực phẩm (n =420)**

Biến số về NĐTP	Biến số	n	%
Biểu hiện của NĐTP	Hoa mắt, chóng mặt	317	75,5
	Nôn	394	93,8
	Đau bụng, tiêu chảy	400	95,2
	Rét run, sốt	80	19,0
	Hôn mê, co giật	90	21,4
	Không biết	6	1,4
Nguyên nhân gây NĐTP	Thực phẩm có sẵn chất độc	278	66,2
	Thực phẩm bị biến chất, ôi thiu	420	100,0
	Thực phẩm bị ô nhiễm chất hóa học	398	94,8
	Nấm mốc và các độc tố	356	84,8
	Sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục	208	49,5
	Không biết	6	1,4
Xử trí khi có NĐTP	Đình chỉ thực phẩm nghi ngờ	239	56,9
	Lưu giữ thực phẩm nghi ngờ, chất nôn, phân	212	50,5
	Gọi cấp cứu	142	33,8
	Cấp cứu người bị NĐTP	198	47,1
	Thông báo cho cơ sở y tế gần nhất	400	95,2
	Không biết	6	1,4

Theo kết quả tại bảng 2: Tỷ lệ người trả lời đúng về triệu chứng ngộ độc thực phẩm rét run, sốt; hôn mê, co giật lần lượt là 19% và 21,4%. Về nguyên nhân ngộ độc thực phẩm: 66,2% người trả lời biết một trong nguyên nhân là do thực phẩm có sẵn chất độc, 49,2 %

người trả lời là do sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục. Về xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: tỉ lệ người trả lời là đình chỉ thực phẩm nghi ngờ; lưu giữ thực phẩm nghi ngờ, chất nôn, phân; gọi cấp cứu lần lượt chiếm tỉ lệ 56,9%; 50,5%; 33,8%.

**Hình 1. Tỷ lệ người CBTP đạt yêu cầu kiến thức chung về ATVSTP**

Kết quả tại Hình 1 cho thấy: Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức chung về ATVSTP là 73,4%, tỉ lệ không đạt là 26,6%.

## BÀN LUẬN

Về thông tin chung của 420 người CBTP trong tổng 90 trường học, kết quả khảo sát cho thấy, nữ giới chiếm phần đông với 90%. Cũng có thể lý giải là do tính chất công việc tại bếp ăn bán trú là những công việc nhẹ nhàng chỉ nấu bữa trưa, vì vậy sẽ phù hợp với phụ nữ. Về độ tuổi của người CBTP, phần lớn người CBTP nằm trong độ tuổi từ 30 đến 50 tuổi với 60,2%. Mặt bằng trình độ học vấn của người CBTP trong các trường học từ trung học phổ thông trở lên tương đối cao. Kết quả này khá tương đồng với kết quả của Nguyễn Thùy Dương năm 2015 [4] và kết quả của Lê Đức Thọ năm 2018 [5]. Người CBTP tại BẮTT có 48,1% có trình độ trung cấp về nấu ăn, có 7,1% trình độ cao đẳng về nấu ăn, trong khi đó có 11,9% không có bằng cấp về nấu ăn. Kết quả nghiên cứu này cao hơn kết quả nghiên cứu của Lê Đức Thọ năm 2018 tại Hà Nội với 20% số người CBTP có trình độ chuyên môn là có bằng sơ cấp về nấu ăn và 10,4% có bằng trung cấp nấu ăn [5]. Về thâm niên làm việc của người CBTP: thời gian làm nghề của những người CBTP dưới 5 năm là 47,9%, kết quả này thấp hơn với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương năm 2015 với 56%, kết quả nghiên cứu của Lê Đức Thọ năm 2018 là 68,8%[5]. Thời gian làm việc từ 6 đến 10 năm là 22,4%, từ 11 đến 20 năm là 15,0%; kết quả này cao hơn so với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương năm 2015 với thâm niên từ 6 đến 10 năm chiếm 20,8%, từ 11 đến 20 năm là 8,8%[4]. Điều này có thể lý giải người CBTP tại các BẮTT các trường học tại thành phố Thanh Hóa đã gần bó làm việc với thời gian lâu hơn.

Về kiến thức ATTP của người CBTP: Theo quy định hiện hành người tham gia các hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh thực phẩm đều phải có kiến thức, thực hành đúng quy định về ATTP, kiến thức thực hành của người làm công tác thực phẩm có được do quá trình được đào tạo hoặc tự đào tạo hoặc do quá trình công tác tích lũy kinh nghiệm, bên cạnh đó cũng phải thường xuyên cập nhật kiến thức mới. Trong hệ thống các BẮTT trường học, đối với các trường tự tổ chức ăn bán trú hiện nay, lực lượng người quản lý, chế biến, phục vụ phần lớn về cơ bản đã được tham gia các lớp đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP trước đây, nhiều người có thời gian công tác lâu năm có kinh nghiệm trong quản lý, thực hành về ATTP rất tốt. Hiện tại, phần lớn người quản lý và những người làm công tác chế biến, phục vụ tại các BẮTT trường học được xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP. Tuy nhiên, chất lượng của các đối tượng thì chưa đảm bảo, trong quá trình kiểm tra, giám sát của các cơ quan quản lý vẫn có cá nhân có kiến thức chưa đáp ứng theo quy định. Bên cạnh đó, hàng năm các trường vẫn có những biến động về số lượng nhân công làm công tác tại BẮTT có lao động nghỉ hưu, nghỉ việc và tuyển những người mới vào làm thì kinh nghiệm, kiến thức đầu vào có thể không đáp ứng theo quy định. Người CBTP được đánh giá là có kiến thức đạt khi cộng tổng số điểm theo thước đo đạt từ 80% số điểm trở lên. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi tại các trường học Thanh Hóa với 420 người CBTP thì có 73,4% người có kiến thức chung về ATTP đạt yêu cầu. Kết quả này tương đương các kết quả trong các nghiên cứu

của Trần Nhật Nam năm 2013 về đánh giá việc thực hiện các quy định về ATTP và kiến thức, thực hành của người CBTP tại BẮT các trường mầm non tại Lâm Đồng với 73,3% [6]. Tuy nhiên so với kết quả trong nghiên cứu của Nguyễn Ánh Hồng năm 2015 69,2% [7] và kết quả trong nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương năm 2015 [4] thì kết quả của chúng tôi lại tương đương. Kết quả này tuy còn hơi thấp nhưng cũng hướng tới đạt chỉ tiêu trong Chiến lược Quốc gia ATTP giai đoạn 2011 – 2020 và tầm nhìn đến 2030 là 80% người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm có kiến thức đúng về ATTP [8]. Kết quả nghiên cứu của Lê Đức Thọ năm 2018 tại Hà Nội, có kết quả kiến thức đạt về ATTP với tỷ lệ 68,4%, kết quả này có kết quả thấp hơn nghiên cứu của chúng tôi, một phần đối tượng nghiên cứu của Lê Đức Thọ là một số trường tiểu học trên địa bàn Hà Nội. Đối với kiến thức về NĐTP, chúng tôi có hỏi người CBTP về biểu hiện, nguyên nhân gây NĐTP và xử trí khi gặp trường hợp NĐTP. Kết quả được thể hiện tại 3.13 cho thấy, 95,2% đối tượng biết dấu hiệu đau bụng, tiêu chảy là biểu hiện của NĐTP; 93,8% cho rằng là có nôn; 75,5% cho rằng là có hoa mắt, chóng mặt. Khi được hỏi về nguyên nhân gây NĐTP, có 100% cho rằng thực phẩm bị biến chất, ôi thiu; 94,8% cho rằng thực phẩm bị ô nhiễm chất hóa học; có 1,4% không biết về nguyên nhân gây NĐTP. Với xử trí NĐTP xảy ra, có 95,2% số người CBTP sẽ thông báo cho cơ sở y tế gần nhất, còn lại khoảng trên dưới 50% sẽ có những xử trí như: đình chỉ và lưu giữ thực phẩm nghi ngờ; gọi cấp cứu; có 6 người CBTP không biết về vấn đề

này. Điều này chứng tỏ rằng các biểu hiện về triệu chứng khi bị NĐTP là rất đa dạng, và hầu hết người được phỏng vấn chưa có kiến thức sâu về các triệu chứng này. Kết quả này có khác và thấp hơn so với kết quả của Nguyễn Thùy Dương năm 2015[4].

#### IV. KẾT LUẬN

Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức chung về ATVSTP là 73,4%. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm chưa đạt yêu cầu kiến thức chung về ATVSTP là 26,6%.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Chính Phủ (2017). *Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011 – 2016*.
2. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế (2015). *Số liệu ngộ độc thực phẩm toàn quốc từ 2010 – 2014*. Website Cục An toàn thực phẩm, <http://vfa.gov.vn/so-lieu-bao-cao/ngo-doc-thuc-pham.vfa>.
3. 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.
4. UBND Thanh Hóa (2019). *Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND về việc phân công phân cấp quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa*.
5. Lê Đức Thọ, Nguyễn Thùy Dương, Đỗ An Thắng (2011). *Đánh giá kiến thức,*

- thái độ, thực hành về An toàn thực phẩm của người quản lý, người chế biến và điều kiện An toàn thực phẩm tại Bếp ăn tập thể các trường mầm non khu vực nội thành Hà Nội năm 2011. Tạp chí Y tế công cộng số 25.*
6. Trịnh Văn Quyết (2013). *Thực trạng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non công lập tỉnh Lâm Đồng năm 2013. Luận văn bác sỹ chuyên khoa 2, Đại học Y Hà Nội.*
7. Nguyễn Ánh Hồng (2015). *Điều kiện An toàn thực phẩm của Bếp ăn tập thể, kiến thức, thực hành về An toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn tập thể trường mầm non huyện Hoài Đức, Hà Nội năm 2015. Luận văn thạc sỹ y học, Trường Đại học Y tế công cộng Hà Nội.*
8. Chính Phủ (2011). Quyết định 20/QĐ-TTg của Thủ tướng chính phủ về phê duyệt chiến lược quốc gia ATTP giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn 2030.

## Summary

### KNOWLEDGE ON FOOD SAFETY OF COOKS WORKING IN SEMI-BOARDING SCHOOLS IN THANH HOA IN 2020

**Objective:** To describe knowledge on food safety and hygiene of food handlers working in kitchens of semi-boarding schools in Thanh Hoa city in 2020. **Method:** The design was cross-sectional descriptive study in over 400 people processing food in kitchens of all semi-boarding schools in Thanh Hoa city. Food handlers were interviewed using quantitative questionnaires. **Results:** The percentage of food handlers meeting the requirements of general knowledge about food safety and hygiene was 73.4%. Specifically, the percentage of people who correctly answered food poisoning symptoms, chills, fever; coma and convulsions were 19% and 21.4% respectively. Regarding the cause of food poisoning: 66.2% of the respondents knew that one of the reasons was due to the availability of toxins in food, 49.2% of the respondents knew that it was due to the use of food additives outside the list. Regarding management when food poisoning occurs: proportion of respondents who had suspended the food; stored suspected food, vomits and feces; called for emergency services, accounted for 56.9%; 50.5%; 33.8%, respectively. **Conclusion:** The rate of food handlers meeting the requirements of general knowledge about food safety and hygiene was 73.4%.

**Keywords:** *Knowledge of food safety and hygiene, food handlers, kitchens in semi-boarding schools, Thanh Hoa city.*