



# NGHIÊN CỨU THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TẠI CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ DOANH NGHIỆP TỈNH NAM ĐỊNH NĂM 2018

Lê Lợi<sup>1\*</sup>, Nguyễn Thị Tâm<sup>1</sup>, Hoàng Tiến Cường<sup>1</sup>, Trần Thị Hương<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định

<sup>2</sup>Trường Đại học Điều dưỡng Nam Định

(Ngày đến tòa soạn: 28/5/2019; Ngày sửa bài sau phản biện: 10/8/2019;

Ngày chấp nhận đăng: 5/9/2019)

## Tóm tắt

Kết quả nghiên cứu tại 65 bếp ăn tập thể doanh nghiệp có từ 200 suất ăn trở lên ở tỉnh Nam Định năm 2018 như sau: 36,7% bếp nằm trong khu công nghiệp, còn lại nằm rải rác ở 10 huyện, thành phố. Có 97,7% bếp đủ hồ sơ pháp lý, trong đó 100% nhân viên được khám sức khỏe định kỳ và có xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP); 93,8% có hồ sơ kiểm thực ba bước theo quy định. Về điều kiện vệ sinh cơ sở: 75,9% đạt yêu cầu, trong đó 86,2% bếp thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều; 83,1% có phòng thay đồ bảo hộ lao động (BHLĐ) riêng biệt; 58,5% đủ trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại; 73,8% sử dụng thùng rác có nắp đậy. Về trang thiết bị, dụng cụ: Đạt 93,3% trong đó 100% có dụng cụ dùng riêng cho thực phẩm sống, chín, dụng cụ lưu và bảo quản mẫu thức ăn; 67,7% có dụng cụ chứa đựng thức ăn và đồ uống đậy; 83,1% bếp có bồn rửa tay cho nhân viên. Về điều kiện con người: đạt 91,2% trong đó 63,8% nhân viên mang đủ BHLĐ; 99,3% móng tay cắt ngắn và không đeo đồ trang sức; 95,3% dùng găng tay khi chia gấp thức ăn. Về điều kiện thực phẩm: đạt 78,2% trong đó 92,3% có hợp đồng với nơi cung cấp thực phẩm; có 84,4% bếp xét nghiệm nước định kỳ.

Người quản lý hành chính của doanh nghiệp có kiến thức chung đúng về VSATTP đạt 81,7%; thực hành chung đúng là 79,4%. Người quản lý bếp có kiến thức chung đúng về VSATTP đạt 90,2%; thực hành chung đúng là 87,8%. Nhân viên nhà bếp có tỷ lệ đúng kiến thức chung về ATTP là 82,9%. Tuy nhiên chỉ có 51,5% biết thời gian tốt nhất về sử dụng thực phẩm ngay sau khi chế biến; thực hành chung đúng đạt 91,2% nhưng sử dụng đầy đủ BHLĐ chỉ đạt tỷ lệ 63,8%.

**Từ khóa:** Bếp ăn tập thể, an toàn thực phẩm, Nam Định.

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Tại Việt Nam từ 2007 - 2011, toàn quốc trung bình mỗi năm xảy ra 185 vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) với 6.147 người mắc và 46 người chết/năm trong đó tỷ lệ NĐTP trong các bếp ăn tập thể chiếm 12% - 20,6%. Riêng đối với NĐTP tại bếp ăn tập thể trong các khu công nghiệp đã xảy ra 72 vụ làm 6.995 người mắc, 6.584 người đi viện và không có tử vong. Trung bình mỗi năm có 14,4 vụ, 1.399 người mắc và 1.316,8 người đi viện do ngộ độc tập thể trong khu công nghiệp, khu chế xuất [1].

Tại Ấn Độ, nghiên cứu của Roopa R Mendagudali và cộng sự [11] năm 2015 cho thấy có mối liên hệ tích cực giữa thái độ về ATTP và trình độ học vấn với tỷ lệ đạt kiến thức (58,3%), thái độ (81,7%) và thực hành (79,0%). Nghiên cứu cũng chỉ ra rằng mức độ hiểu biết ATTP của người quản lý thực phẩm sẽ ảnh hưởng đến thái độ và hành vi của họ trong việc quản lý thực phẩm an toàn.

\* Điện thoại: 0765425562 Email: drle2505@gmail.com

Tại Nepal năm 2015, B. Pokhrel và cộng sự [10] nghiên cứu 309 đối tượng chế biến thực phẩm thấy 81,2% đạt kiến thức trung bình, 76,7% đạt thái độ và 84,8% đạt điểm trung bình thực hành về ATTP.

Năm 2017, Cục An toàn thực phẩm: (ATTP), Bộ Y tế tiến hành điều tra tại 2 tỉnh/thành phố: Cần Thơ, Quảng Bình [2], kết quả: kiến thức của các nhóm đối tượng: người SX, CB thực phẩm đạt  $85,0 \pm 15,6\%$ ; nhóm lãnh đạo quản lý doanh nghiệp:  $80,9 \pm 14,1\%$ ; về thực hành đúng ATTP: nhóm đối tượng người SX, CB thực phẩm:  $78,4 \pm 11,2\%$ ; lãnh đạo quản lý doanh nghiệp:  $84,1 \pm 12,5\%$ .

Theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nam Định, từ năm 2010-2015 có 08 vụ NĐTP tại các bếp ăn tập thể. Năm 2015 có 03 vụ NĐTP tập thể, chỉ riêng tại Công ty TNHH Amara xảy ra 02 lần với 1.943 người ăn, 102 người mắc, 99 người nhập viện. Năm 2016 có 02 vụ NĐTP tập thể doanh nghiệp: Công ty TNHH PadMac Việt Nam 540 người ăn, 30 người ngộ độc, nhập viện cấp cứu 10 người; Công ty TNHH may mặc Junzhen 441 người ăn, 17 người bị ngộ độc và 15 người nhập viện điều trị, rất may không có tử vong.

Từ thực tiễn trên, để chủ động phòng ngừa NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, chúng tôi tiến hành “Nghiên cứu thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể doanh nghiệp tỉnh Nam Định 2018”.

## 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

- 65 doanh nghiệp có bếp ăn tập thể;
- Chủ cơ sở/Người quản lý bếp ăn tập thể;
- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm.

### 2.2. Thời gian nghiên cứu: từ tháng 6/2018 - 9/2018

### 2.3. Địa điểm: tại 65 doanh nghiệp có BATT trong tỉnh

### 2.4. Thiết kế nghiên cứu: dịch tễ học, mô tả cắt ngang có phân tích

### 2.5. Cỡ mẫu

- Nghiên cứu thực trạng: Chọn 65 bếp ăn tập thể doanh nghiệp có trên 200 suất ăn.
- Nghiên cứu KAP:
  - + Chủ cơ sở/Người quản lý bếp ăn tập thể: 130 người (mỗi bếp lấy 02 người gồm 01 quản lý trực tiếp bếp, 01 quản lý hành chính).
  - + Người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm: 400 người.

### 2.6. Phương pháp chọn mẫu

- Chọn chủ đích 65 bếp ăn tập thể doanh nghiệp có từ 200 suất ăn trở lên;
- Chọn chủ cơ sở/Người quản lý bếp ăn tập thể: 1 quản lý trực tiếp bếp, 1 quản lý hành chính;
- Chọn người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm:  $p(1-p)$ ;

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

n: cỡ mẫu điều tra;

Z: độ tin cậy tính theo  $\alpha$ , chọn  $\alpha = 0,05$  với khoảng tin cậy 95%, tra bảng  $Z = 1,96$ ;

p: Chọn p khoảng 95,0%;

d: độ sai lệch mong muốn giữa giá trị của mẫu và giá trị thực của quần thể, chọn  $d = 0,05$ ;

Tính ra cỡ mẫu  $n = 384$ . Để tăng độ chính xác làm tròn cỡ mẫu thành 400.



Do đánh giá kiến thức và thực hành trên cùng 1 đối tượng để so sánh, do vậy cỡ mẫu được tính chung cho cả phần kiến thức và thực hành.

### 2.7. Phương pháp thu thập thông tin

- *Xây dựng bộ công cụ điều tra:* Gồm mẫu phiếu điều tra điều kiện cơ sở vật chất và điều tra KAP của các nhóm đối tượng do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định xây dựng theo các văn bản (Luật ATTP năm 2010, Nghị định 15/2018/NĐ-CP, Thông tư 15/2012/TT-BYT và Thông tư 30/2012/TT-BYT) qui định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- *Kỹ thuật thu thập thông tin:*

Phối hợp với Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh xác định địa điểm nghiên cứu, chọn các doanh nghiệp có BATT trên 200 suất ăn để đưa vào điều tra.

Tổ chức tập huấn cho điều tra viên để thống nhất kỹ thuật thu thập thông tin.

Khi điều tra, quan sát trực tiếp các bếp, điền thông tin theo phiếu điều tra.

Giám sát hoạt động điều tra (Chủ nhiệm Dự án, Sở Khoa học-Công nghệ tỉnh).

- *Kỹ thuật đánh giá kiến thức, thực hành:*

Đánh giá kiến thức, thực hành của các nhóm đối tượng dựa vào tỷ lệ (%) trả lời đúng và quan sát, đánh giá thực hành của đối tượng.

Kiến thức và thực hành ATTP của các nhóm đối tượng được phân tích theo một số đặc trưng của từng nhóm như: đặc điểm công việc, vệ sinh cá nhân, dụng cụ, chế biến, lựa chọn TP, bảo quản...

### 2.8. Phương pháp xử lý số liệu

Số liệu điều tra được nhập bằng phần mềm Epidata 3.1, làm sạch và xử lý bằng phần mềm SPSS 21; Sử dụng các thuật toán thống kê thông thường ứng dụng trong nghiên cứu, điều tra y học và xã hội học.

## 3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

### 3.1. Thông tin chung của các bếp ăn tập thể

- Do công nghiệp của Nam Định chủ yếu là nhỏ lẻ, tập trung vào công nghiệp dệt may và mới phát triển nên số bếp ăn có thời gian sản xuất, chế biến từ 1 - 4 năm (56,9%), 5 - 10 năm (24,6%), trên 10 năm 18,5% . Các bếp nằm trong khu công nghiệp chiếm 36,7%, còn lại nằm rải rác tại cụm công nghiệp và các xã ở các huyện, thành phố. Địa bàn rộng, không tập trung gây khó khăn cho quản lý về ATTP của tuyến tỉnh.

- Hầu hết (96,9%) số bếp thuộc doanh nghiệp, còn lại là hộ cá thể, không có giấy phép kinh doanh. Số nhân viên phục vụ bếp từ 2-45 người theo quy mô, trong đó 35,4% có từ 2 - 5 nhân viên, 21,5% có từ 6 - 9 nhân viên, 21,5% bếp có 10 - 20 nhân viên, 21,5%, bếp có trên 20 nhân viên.

- Tỷ lệ 93,8% bếp có hồ sơ kiểm thực ba bước, cao hơn với nghiên cứu của Nguyễn Văn Đạt và cs [3] ở 3 tỉnh miền Trung năm 2015 (61,1%) tuy nhiên việc ghi chép chưa đầy đủ các nội dung theo quy định.

- Việc thực hiện khám sức khỏe định kỳ và xác nhận kiến thức về ATVSTP đạt 100%, cao hơn nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] với các tỷ lệ lần lượt là 69,4% và 75,0%.

### 3.2. Đặc điểm chung của người quản lý (hành chính, bếp ăn), người chế biến

Đa số ở độ tuổi từ 31-40, đối tượng quản lý hành chính (48,5%) và quản lý bếp ăn (34,4%). Trình độ học vấn chủ yếu là đại học (quản lý hành chính 63,6%, quản lý bếp 21,9%), đa số là nữ (quản lý hành chính 69,7% và quản lý bếp 65,6%).

Đối tượng chế biến tuổi từ 41-50 (41%), nữ (81,2%), trình độ chủ yếu là trung cấp, có thời gian làm việc tại bếp từ 3-5 năm.

Nguồn thu thập thông tin về ATTP của đối tượng quản lý hành chính, quản lý bếp ăn, người chế biến từ Tivi (96,9% - 98,5%), từ nhân viên y tế (79,5% - 93,9%). Các nguồn khác như đài, báo điện tử, từ bạn bè (từ 33,5% - 48,5%).

### 3.3. Điều kiện pháp lý

- 96,6% bếp có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP, còn lại 2 bếp không thuộc đối tượng cấp giấy chứng nhận. 93,8% bếp có hồ sơ kiểm thực ba bước và 100% thực hiện khám sức khỏe định kỳ và xác nhận kiến thức về ATVSTP. Chi tiết ở Bảng 1.

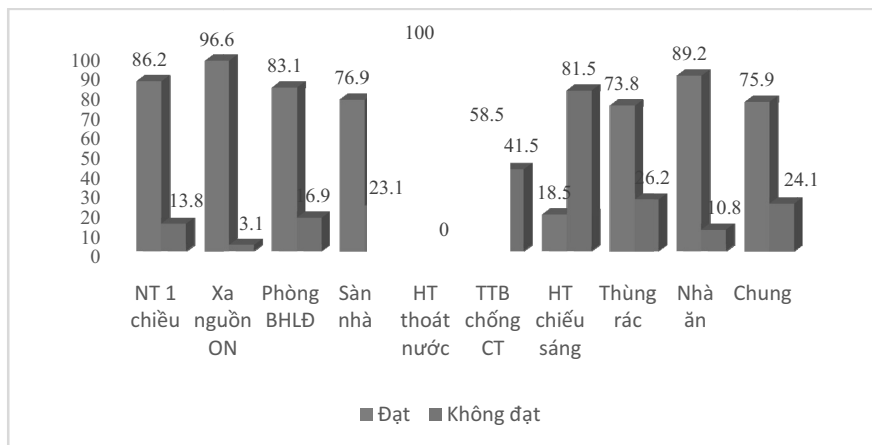
**Bảng 1. Hồ sơ pháp lý (n=65)**

Nội dung	Có		Không	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
Có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATVSTP	63	96,9	2	3,1
Hồ sơ kiểm thực 3 bước	61	93,8	4	6,2
Hồ sơ khám sức khỏe	65	100	0	0
Hồ sơ xác nhận/cập nhật kiến thức	65	100	0	0
Đạt chung	63,5	97,7	6	2,3

### 3.4. Điều kiện vệ sinh cơ sở

Vẫn còn một số bếp chưa đạt yêu cầu: về thiết kế (13,8%), vị trí môi trường (3,1%), kết cấu (23,1%) các khu vực, phòng thay đồ BHLĐ riêng biệt cho nhân viên bếp (16,9%). Tỷ lệ 23,1% các bếp có sàn nhà còn đọng nước, chưa đủ trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại (41,5%), thùng rác chưa có nắp đậy (26,2%) và nhà ăn chưa đảm bảo vệ sinh (10,8%) do tường phòng ăn bong tróc, bàn ăn chầy xước, vệ sinh chưa sạch. Các yếu tố trên sẽ dẫn đến nguy cơ mất ATTP, NĐTP và FBDs. Mặc dù vậy, nghiên cứu của chúng tôi có kết quả thấp hơn nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] ở 3 tỉnh miền Trung khi các điều kiện cơ sở có tỷ lệ chưa đạt lần lượt là 61,1%; 5,6%; 50%; 47,2%; 50%; 58,3%; 30,6%; 27,8%.

Riêng hệ thống chiếu sáng chưa an toàn (81,5%) vì không có hộp nhựa hoặc lưới che chắn bóng điện, có tỷ lệ cao hơn nghiên cứu của nhóm tác giả trên là 66,7% [3]. Cụ thể theo Hình 1.



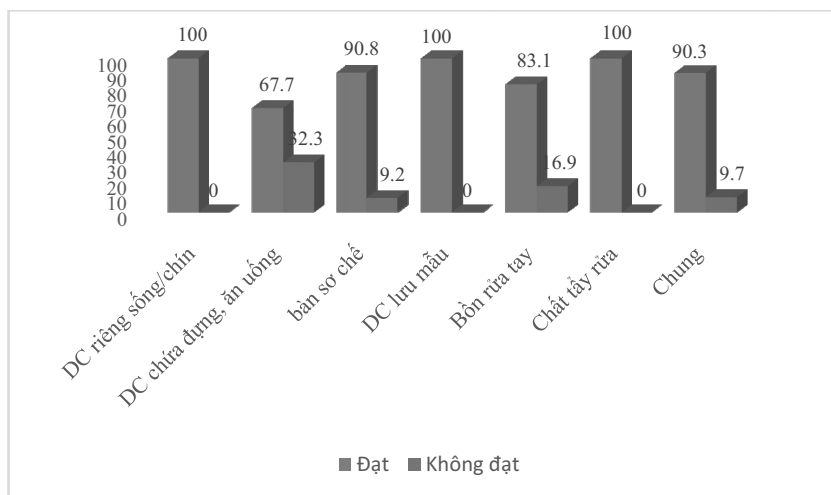
**Hình 1. Điều kiện vệ sinh cơ sở (n=65, tỷ lệ%)**



### 3.5. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ

Các bếp được điều tra đều có dụng cụ dùng riêng cho thực phẩm sống, chín. Đồ dụng cụ lưu và bảo quản mẫu thức ăn cũng như sử dụng chất tẩy rửa theo quy định.

Vẫn còn 32,3% số bếp có dụng cụ chứa đựng thức ăn và uống chưa đạt, nguyên nhân chủ yếu do quá trình rửa dụng cụ chưa sạch. Dụng cụ ăn bằng nhựa dùng lâu năm bị chầy xước, rạn nứt cũng làm tăng nguy cơ ô nhiễm thức ăn. Chi tiết tại Hình 2.



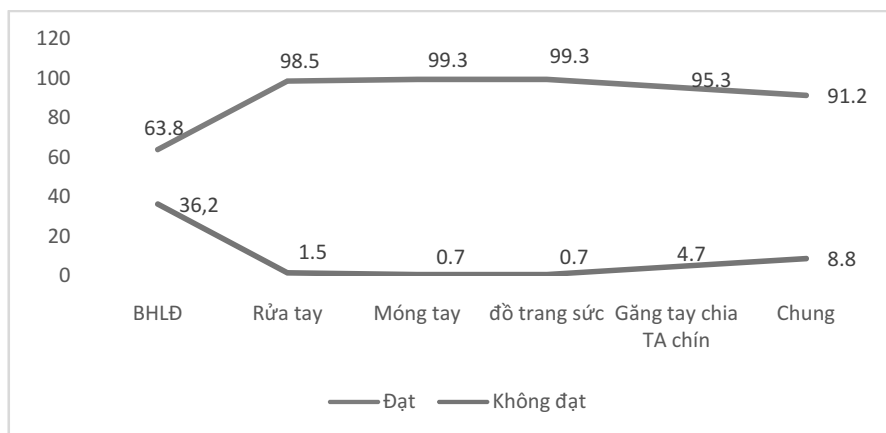
Hình 2. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ (n=65, tỷ lệ%)

Tỷ lệ 16,9% bếp chưa có bồn rửa tay cho nhân viên bếp. Nghiên cứu của Nguyễn Đức Phúc và cs [6] tại Đà Lạt năm 2009-2010 thấy 48,3% bàn tay người chế biến có vi khuẩn Coliforms, 10,3% có *E.coli* và 5,7% có *S.aureus*; nghiên cứu của Hoàng Đức Hạnh và cs [4] tại Hà Nội năm 2010 thấy 20,5% có *E.coli* và 6,1% có *S.aureus*.

### 3.6. Điều kiện con người

Tỷ lệ 36,2% nhân viên chưa mang đủ BHLĐ, cao hơn so với nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] ở 3 tỉnh miền Trung là 33,3%.

Hầu hết nhân viên thực hành tốt VSATTP, có 99,3% móng tay được cắt ngắn và không đeo đồ trang sức, 95,3% sử dụng găng tay khi chia gấp thực phẩm chín. Nghiên cứu của chúng tôi cho kết quả cao hơn nghiên cứu của Nguyễn Thị Tuyết Nhung, Bùi Tiến Dược tại Bình Phước năm 2016 [5] với các tỷ lệ lần lượt là 83,5%; 81,3%. Chi tiết ở Hình 3.



Hình 3. Điều kiện vệ sinh cá nhân (n=400, tỷ lệ%)

### 3.7. Điều kiện thực phẩm

Hầu hết (92,3%) bếp có hợp đồng với nơi cung cấp thực phẩm cao hơn nghiên cứu của tác giả Trần Danh Phương tại Bắc Ninh năm 2013 [7] là 82,1%. Việc xét nghiệm nước định kỳ có 84,4% bếp thực hiện.

Tất cả các bếp sử dụng hết thực phẩm tươi sống trong ngày, thức ăn nấu xong được che đậy kín bằng khay ăn có nắp hoặc lồng bàn, thực phẩm bao gói còn hạn sử dụng, thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

Đối với kho bảo quản TP, chỉ có 47,7% bếp đạt yêu cầu. Các bếp còn lại thường sử dụng kho chưa đúng, hoặc để lẫn dụng cụ và thực phẩm, hoặc chưa đủ giá kệ, còn để lương thực, thực phẩm sát tường. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] ở 3 tỉnh miền Trung là 69,4%. Chi tiết ở Bảng 2:

**Bảng 2.** Điều kiện vệ sinh thực phẩm (n=65)

Nội dung	Đạt		Không đạt	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
Có hợp đồng mua bán với nơi cung cấp thực phẩm	60	92,3	5	7,7
TP tươi sống CB hết trong ngày	65	100	0	0
Thực phẩm nấu chín được che đậy	65	100	0	0
Thực hiện lưu mẫu thực phẩm	65	100	0	0
Thực hiện kiểm thực 3 bước	61	93,8	4	6,2
Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo ATTP	31	47,7	34	52,3
Thực phẩm bao gói sẵn còn hạn sử dụng	65	100	0	0
XN nước định kỳ	55	84,4	10	15,4
Chung	58,3	78,2	6,6	10,2

### 3.8. Kiến thức về ATVSTP của người quản lý

Tỷ lệ người quản lý có kiến thức chung đúng về ATTP là 80,5% cao hơn nhiều so với kết quả nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] tại 3 tỉnh Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định (52,8%), tương đương nghiên cứu của Cục ATTP (2017) là 80,9% [2].

Tỷ lệ người quản lý thực hành chung đúng về ATTP là 88,8%, cao hơn kết quả nghiên cứu của Cục ATTP (2017) là 84,1% [2] và cao hơn nhiều so với nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] ở 3 tỉnh Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định (55,6%). Chi tiết tại bảng 3:

**Bảng 3.** Kiến thức người quản lý

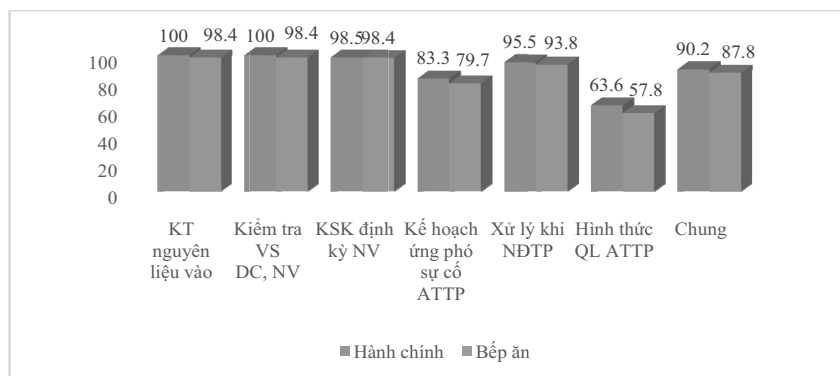
Kiến thức đúng về ATTP	Người quản lý (n= 130)		Tổng (%)
	Hành chính (n= 65), n (%)	Bếp ăn (n= 65), n (%)	
Khái niệm về ATTP	77,3	82,8	80
Đề mắt ATTP, ảnh hưởng thế nào	65,2	62,5	63,8
Hiểu về nguồn ô nhiễm thực phẩm	83,3	78,1	80,8
Các điều kiện về VSATTP	74,2	75	74,6
Khái niệm truy xuất nguồn gốc TP	83,3	75	79,2
Văn bản quy định ATTP	92,4	96,9	94,6





Kiến thức đúng về ATTP	Người quản lý (n= 130)		Tổng (%)
	Hành chính (n= 65), n (%)	Bếp ăn (n= 65), n (%)	
Hiểu về quy định kiến thức ATTP	86,4	75	80,8
Hiểu về KSK trước và định kỳ	86,4	90,6	88,5
Hiểu biết về triệu chứng NĐTP	74,2	62,5	68,5
Hiểu biết về bệnh FBDs	93,9	95,3	94,6
Hiểu biết chung	81,7	79,4	80,5

### 3.9. Thực hành đúng của người quản lý (hành chính, bếp ăn)



Hình 4. Thực hành đúng của người quản lý (hành chính, bếp ăn)

Tỷ lệ người quản lý hành chính tổ chức kiểm tra nguyên liệu nhập vào, kiểm tra vệ sinh dụng cụ và nhân viên rất tốt đạt 100%, tỷ lệ này ở người quản lý bếp ăn chỉ đạt 98,4%. Tuy nhiên việc xây dựng kế hoạch ứng phó với sự cố ATTP ở nhóm quản lý hành chính còn hạn chế, mới đạt 81,5%. Tuy vậy tỷ lệ này vẫn cao hơn nghiên cứu năm 2015 của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] tại 3 tỉnh Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định (50%).

Nhóm người quản lý thực hiện kiểm soát tốt nguyên liệu đầu vào chiếm 99,2% cao hơn so với nghiên cứu của Trần Văn Đăng và cs [4] tại Trà Vinh (80,3%).

Nhóm đối tượng quản lý bếp có kiến thức chung đúng (90,2%) và thực hành chung đúng (87,8%) cao hơn nhóm đối tượng quản lý hành chính với các tỷ lệ tương ứng là 81,7% và 79,4%.

Công tác tổ chức quản lý VSATTP tại các bếp ăn còn hạn chế, chỉ có 60,8% bếp tổ chức hoạt động.

### 3.10. Kiến thức của người chế biến (n = 400)

Đối với người chế biến, kiến thức chung đúng về ATTP là 82,9% tương đương với nghiên cứu của Nguyễn Thị Tuyết Nhung, Bùi Tiến Dược [5] năm 2016 tại Bình Dương (85,5%). Kiến thức về sử dụng thực phẩm sau thời gian chế biến còn hạn chế, chỉ có 51,5% biết thời gian tốt nhất là sử dụng thực phẩm ngay sau khi chế biến.

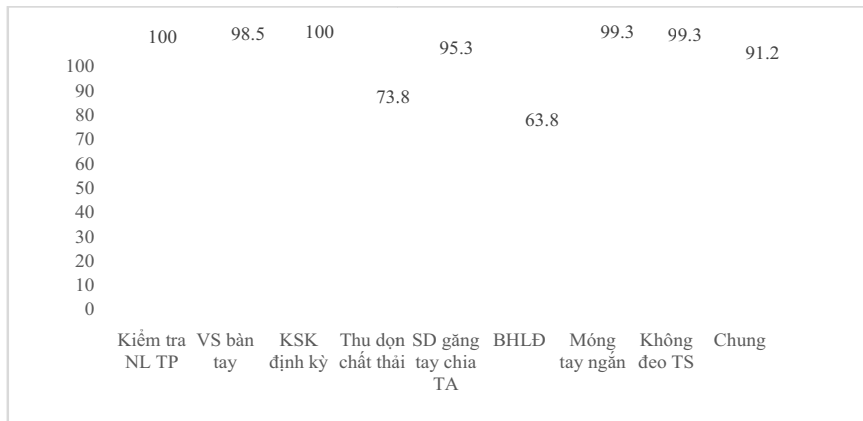
Người chế biến chưa sử dụng đầy đủ BHLĐ chiếm 63,8% thấp hơn nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Đạt và cs [3] tại 3 tỉnh Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định là 66,7%. Tuy nhiên tỷ lệ có móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức đều đạt 99,3% cao hơn rất nhiều so với nhóm tác giả trên lần lượt là 69,4% và 61,1%. Kết quả cụ thể nêu ở bảng 4:

Bảng 4. Kiến thức của người chế biến (n = 400)

Kiến thức đúng về ATTP	Số lượng	Tỷ lệ %
Khái niệm về ATTP	267	66,8
Hiểu về quy định kiến thức ATTP	382	95,5
Hiểu về KSK trước và định kỳ	360	90

Kiến thức đúng về ATTP	Số lượng	Tỷ lệ %
Hiểu về nguồn ô nhiễm thực phẩm	312	78
Lý do mua TP có nguồn gốc	375	93,8
Hiểu biết về triệu chứng NĐTP	269	67,3
Thời gian sử dụng TP sau chế biến	206	51,5
Hiểu về mặc BHLĐ	378	94,5
Hiểu biết về bệnh FBDs	382	95,5
Khi chế biến mà mặc bệnh FBDs cần làm gì	383	95,8
Hiểu biết chung	331	82,9

**3.11. Thực hành đúng của người chế biến (n = 400)**



*Hình 5. Thực hành đúng của người chế biến*

Tỷ lệ thực hành chung đúng đạt 91,2% trong đó thực hành về kiểm tra nguyên liệu thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ đạt cao nhất là 100%. Tỷ lệ sử dụng đầy đủ BHLĐ (63,8%) và thu dọn chất thải sau chế biến (73,8%) là thấp nhất. Các thực hành khác dao động từ 95,3% - 99,3%.

**3.12. Một số yếu tố liên quan**

*Bảng 5. Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành của người chế biến về sử dụng BHLĐ*

Nội dung	Thực hành đúng	Thực hành sai	Tổng
Hiểu đúng	341 (90,2%)	37 (9,8%)	378 (100%)
Hiểu sai	21 (95,5%)	1 (4,5%)	22 (100%)
Tổng	362 (90,5%)	38 (9,5%)	400 (100%)

P > 0,05

Tỷ lệ thực hành sai chiếm tỷ lệ ít, không thấy mối liên quan giữa kiến thức và thực hành của người chế biến về sử dụng BHLĐ với P > 0,05 không có ý nghĩa thống kê.

*Bảng 6. Mối liên quan giữa chức vụ người quản lý và kiến thức về văn bản pháp luật ATTP*

Nội dung	Luật	Pháp lệnh	Không biết	Tổng
Quản lý bếp	63 (96,9%)	2 (3,1%)	0 (0%)	65 (100%)
Hành chính	60 (92,3%)	4 (6,2%)	1 (1,5%)	65 (100%)
Tổng	123 (94,6%)	6 (4,6%)	1 (0,8%)	130 (100%)

P > 0,05

Tỷ lệ không biết về pháp luật ATTP rất nhỏ, không thấy mối liên quan giữa chức vụ người quản lý và kiến thức về văn bản pháp luật ATTP với P > 0,05 không có ý nghĩa thống kê.





**Bảng 7. Mối liên quan giữa chức vụ người quản lý và thu thập thông tin về ATTP từ báo chí**

Nội dung	Báo chí	Nguồn khác	Tổng
Quản lý bếp	32 (49,2%)	33 (50,8%)	65 (100%)
Hành chính	45 (69,2%)	20 (30,8%)	65 (100%)
Tổng	77 (59,2%)	53 (40,8%)	130 (100%)
P < 0,05			

Có mối liên quan giữa chức vụ người quản lý và thu thập thông tin về ATTP từ báo chí với  $P < 0,05$  có ý nghĩa thống kê.

#### 4. KẾT LUẬN

- Thông tin chung về các bếp ăn:

Kết quả nghiên cứu tại 65 bếp ăn tập thể doanh nghiệp có từ 200 suất ăn trở lên ở tỉnh Nam Định năm 2018 như sau: Các bếp nằm trong khu công nghiệp chiếm 36,7%, còn lại nằm rải rác ở các cụm công nghiệp ở các huyện hoặc các điểm công nghiệp địa phương; 96,9% bếp thuộc doanh nghiệp; 96,6% bếp có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP; 100% nhân viên được khám sức khỏe định kỳ và có xác nhận kiến thức về ATVSTP; 93,8% bếp có hồ sơ kiểm thực ba bước theo quy định.

- Về điều kiện vệ sinh cơ sở: 75,9% đạt yêu cầu, trong đó 86,2% bếp thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều; 83,1% có phòng thay đồ BHLĐ riêng biệt; 58,5% đủ trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại; 73,8% sử dụng thùng rác có nắp đậy.

- Về trang thiết bị, dụng cụ: Đạt yêu cầu 93,3% trong đó 100% có dụng cụ dùng riêng cho thực phẩm sống, chín, dụng cụ lưu và bảo quản mẫu thức ăn; 67,7% có dụng cụ chứa đựng thức ăn và đồ uống đạt yêu cầu VSATTP; 83,1% bếp có bồn rửa tay cho nhân viên.

- Về điều kiện con người: Đạt yêu cầu 91,2% trong đó 63,8% nhân viên mang đủ BHLĐ; 99,3% móng tay cắt ngắn và không đeo đồ trang sức; 95,3% dùng găng tay khi chia gấp thức ăn.

- Về điều kiện thực phẩm: 92,3% bếp có hợp đồng với nơi cung cấp thực phẩm; có 84,4% bếp xét nghiệm nước định kỳ.

- Người quản lý hành chính: Kiến thức chung đúng về VSATTP đạt 81,7%; Thực hành chung đúng là 79,4%.

- Người quản lý bếp: Kiến thức chung về VSATTP đạt 90,2%; Thực hành chung đạt 87,8%.

- Nhân viên nhà bếp: Kiến thức chung về ATTP đạt 82,9%; chỉ có 51,5% số nhân viên biết thời gian tốt nhất là sử dụng thực phẩm ngay sau khi chế biến; thực hành chung đạt 91,2%; sử dụng đầy đủ BHLĐ chỉ đạt tỷ lệ 63,8%.

Điểm đáng chú ý là người quản lý hành chính có kiến thức về VSATTP thấp hơn người quản lý bếp.

#### 5. KIẾN NGHỊ

Các nhà quản lý cần tăng cường kiểm tra dụng cụ chứa đựng thức ăn bằng nhựa dùng lâu năm bị chầy xước, rạn nứt làm tăng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm. Cần sử dụng dụng cụ chứa đựng thực phẩm bằng inox để đảm bảo VSATTP.

Người quản lý hành chính cần chú trọng hơn trong vai trò tham mưu đảm bảo công tác ATTP tại bếp ăn tập thể.

Cần có những giải pháp đồng bộ tăng cường ATTP, hạn chế sự cố ATTP và bệnh truyền qua thực phẩm tại bếp ăn tập thể các doanh nghiệp.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2013), Báo cáo kết quả điều tra kiến thức và thực hành về VSATTP của 04 đối tượng tại các vùng sinh thái Việt Nam năm 2011-2012.
2. Cục An toàn thực phẩm (2017), Điều tra đánh giá kiến thức, thực hành ATTP của các nhóm đối tượng: Người quản lý, người sản xuất, người kinh doanh và người tiêu dùng tại tỉnh Quảng Bình và Cần Thơ năm 2017, Hà Nội.
3. Nguyễn Văn Đạt, Phan Công Danh và cs (2015), “An toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể khu công nghiệp khu vực miền Trung năm 2015”, *Tạp chí Y học dự phòng*, Tập 27 số 8-2017, tr. 337-345.
4. Trần Văn Đăng, Thạch Nhơn, Nguyễn Duy Nhơn và cs (2015) “Thực trạng an toàn thực phẩm ở các bếp ăn tập thể và các yếu tố liên quan trên địa bàn tỉnh Trà Vinh năm 2015”, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*, tập 12 - số 6 (1)- tháng 11/2016, tr. 282-289.
5. Hoàng Đức Hạnh, Lê Đức Thọ và cs (2010), “Đánh giá thực trạng VSATTP bếp ăn tập thể khu công nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2010”, *Tạp chí Y học thực hành*, số 933+934/2014, tr.36-39.
6. Nguyễn Thị Tuyết Nhung, 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*, tập 12-số 6 (1)- tháng 11/2016, tr. 275-281.
7. Nguyễn Hữu Phúc và cs (2010), “Khảo sát tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể ở các trường mầm non trên địa bàn thành phố Đà Lạt năm 2009-2010”, *Tạp chí Y học thực hành*, số 842, tr.46-53.
8. Trần Danh Phương (2013), “Đánh giá thực trạng việc chấp hành qui định về ATVSTP tại một số bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh năm 2013”, *Tạp chí Y học thực hành*, số 933+934/2014, tr.253-255.
9. Sổ theo dõi ngộ độc thực phẩm-Chi cục An toàn VSTP tỉnh Nam Định từ 2009.
10. Pokhrel B1 và các cộng sự (2015), “Knowledge, Attitude and Practice regarding food hygiene among food handlers: A cross sectional study”, *Janaki Medical College Journal of Medical Sciences*. 3(1), tr. 14-19.
11. Roopa R Mendagudali và các cộng sự (2016), “Knowledge, attitude, and practices of food safety among women of Khaza bazar, the urban field practice area of KBN Institute of Medical Sciences, Kalaburagi, Karnataka”, *Int J Med Sci Public Health*. 5(3), tr. 516-520.

## Summary

### FOOD HYGIENE AND SAFETY AT THE CAFETERIA KITCHENS IN NAM DINH PROVINCE, 2018

*Le Loi<sup>1</sup>, Nguyen Thi Tam<sup>1</sup>, Hoang Tien Cuong<sup>1</sup>, Tran Thi Huong<sup>2</sup>*

*<sup>1</sup>Department of Food Hygiene and Safety of Nam Dinh province*

*<sup>2</sup>Nam Dinh Nursing University*

Our survey on food hygiene in 65 cafeteria kitchens with 200 or more servings in Nam Dinh province (2018) showed that: 36.7% of kitchens are located in industrial area, the rest are scattered in 10 districts and center of the city. There were 97.7% of kitchen having legal documents, of which 100% of employees were given periodic health checks and certified knowledge of food safety and hygiene; and 93.8% of kitchens had three-step verification



records as prescribed. Regarding basic sanitation: 75.9% of kitchens met the requirements, of which 86.2% were designed according to the 1-way principle; 83.1% arranged separate room to change work wear clothes; 58.5% were equipped to prevent insects and pests; 73.8% used trash bins with lids. Regarding equipment and tools: 93.3% of kitchens met the requirements, of which 100% classified tools that were exclusively used for raw, cooked, and stored food samples; 67.7% had qualified containers for food and drinks; 83.1% of kitchens arranged hand washing sinks for employees. Regarding human resource conditions: 91.2% of employees met the requirements, of which 63.8% had enough labor protection; 99.3% had short nail-cut and did not wear jewelry; 95.3% wore gloves when sharing food. Regarding food conditions: 78.2% of kitchens met the requirements, of which 92.3% signed contracts with food suppliers; 84.4% periodically tested the water quality.

The rate of administrative managers of the enterprise (1) having right general knowledge about food hygiene and safety was of 81.7%; (2) strictly practicing food safety and hygiene was of 79.4%. The rate of kitchen managers (1) having right knowledge about food safety and hygiene was of 90.2%; (2) strictly practicing food safety and hygiene was of 87.8%; The rate of kitchen workers having right general knowledge about food hygiene and safety was of 82.9%. However, only 51.5% of them knew the best time for using food after processing; 91.2% had proper practice and 63.8% used full labor protection while working.

**Keywords:** *Collective cooking, food safety, Nam Dinh.*