

nhau. Như vậy, tỷ lệ thiếu máu ở mức nhẹ và thiếu kẽm ở phụ nữ tuổi sinh đẻ tại Nam Định xếp ở mức nặng có ý nghĩa sức khỏe cộng đồng theo phân loại của Tổ chức Y tế Thế giới. Cần tiếp tục theo dõi tình trạng thiếu máu, thiếu kẽm trên phụ nữ tuổi sinh đẻ cũng như có thêm nhiều nghiên cứu hơn nữa để tìm hiểu nguyên nhân và các yếu tố liên quan dẫn đến thiếu máu, thiếu kẽm để đưa ra các giải pháp can thiệp cải thiện tình trạng thiếu máu, thiếu kẽm một cách chính xác và hiệu quả ở phụ nữ từ 20-49 tuổi tại các xã vùng ven biển tỉnh Nam Định.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. WHO. The global prevalence of anemia in 2011. 2015.
2. Viện Dinh dưỡng. Tình hình dinh dưỡng chiến lược can thiệp 2011-2015 và định hướng 2016-2020. Nhà xuất bản Y học, 2017.
3. Ninh Thị Nhung, Phạm Thị Hòa (2013). Tình trạng dinh dưỡng của sinh viên hệ chính quy tại hai trường đại học, trung cấp tỉnh Nam Định năm 2012. Tạp chí Y học thực hành. 870(5), 93-96.
4. Trần Thúy Nga, Lê Danh Tuyên (2015). Tình trạng thiếu máu, thiếu một số vi chất dinh dưỡng của phụ nữ và trẻ em 6-59 tháng tại vùng thành thị, nông thôn và miền núi năm 2014-2015. Báo cáo tại Hội nghị Phòng chống thiếu Vi chất dinh dưỡng, VDD-UNICEF.
5. Nguyễn Văn Điệp, Nguyễn Quang Dũng, Lê Danh Tuyên. Tình trạng thiếu máu ở phụ nữ tuổi sinh đẻ người Dao tại 4 xã thuộc huyện Bảo Lạc, tỉnh Cao Bằng. Tạp chí Y học dự phòng, 2017; Tập 27, số 2, Phụ bản: 100-105.
6. Hoàng Nguyễn Phương Linh, Nguyễn Hồng Trường, Nguyễn Song Tú, Lê Danh Tuyên. Tình trạng thiếu máu và dự trữ sắt ở phụ nữ 15-35 tuổi tại một huyện miền núi phía Bắc năm 2018. Tạp chí Y học Việt Nam, 2021; Tập 507, số 2, p.261-265.
7. Hoàng Thị Thơm, Trần Thúy Nga, Phạm Ngọc Khải. Tình trạng dinh dưỡng, thiếu máu, thiếu kẽm ở phụ nữ tuổi sinh đẻ tại 4 xã tỉnh Nam Định. Tạp chí Dinh dưỡng & Thực phẩm, 2017; 13(2): 64-68.
8. Viện Dinh dưỡng. Báo cáo sơ bộ kết quả Tổng điều tra Dinh dưỡng toàn quốc 2019 - 2020. Hội nghị Công bố kết quả Tổng điều tra Dinh dưỡng 2021.

## THỰC TRẠNG TUÂN THỦ QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CÁC QUÁN ĂN VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG TẠI PHƯỜNG HƯNG LỢI, QUẬN NINH KIỀU, CẦN THƠ NĂM 2021

Võ Tuấn Ngọc\*

### TÓM TẮT

**Mục tiêu:** Nghiên cứu được thực hiện nhằm đánh giá thực trạng tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm (ATTP) và Xác định một số yếu tố ảnh hưởng đến việc tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm của các quán ăn tại phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ năm 2021. Phương pháp nghiên cứu: Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích, kết hợp nghiên cứu định lượng và định tính. Nghiên cứu định lượng đã chọn toàn bộ 220 quán ăn để đánh giá việc tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm. Nghiên cứu định tính đã phỏng vấn 11 đối tượng, gồm: Lãnh đạo làm công tác quản lý an toàn thực phẩm (1 người tuyến thành phố, 2 người tuyến quận, 2 người tuyến phường) và 6 người là chủ cơ sở. **Kết quả:** Tỷ lệ các quán ăn tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm chỉ đạt 36,8%, trong đó: tỷ lệ đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ tại các quán ăn theo quy định của Bộ Y tế rất thấp lần lượt là 65,9% và 52,3%; người chế biến tại các quán ăn có thực hành chung

đạt về an toàn thực phẩm 51,4% và kiến thức đúng về an toàn thực phẩm đạt tỷ lệ cao nhất 74,5%. Việc tuân thủ quy định an toàn thực phẩm tại các quán ăn gồm người chế biến có kiến thức về việc tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; công tác truyền thông, công tác truyền thông, kiểm tra, giám sát về an toàn thực phẩm triển khai thường xuyên hàng năm; chế tài xử phạt các hành vi vi phạm đủ sức răn đe.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, Yếu tố ảnh hưởng, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ

### SUMMARY

#### SITUATION OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS OF RESTAURANTS AND SOME FACTORS AFFECTING IT AT HUNG LOI WARD, NINH KIEU DISTRICT, CAN THO IN 2021

**Objectives:** This study has two objectives as the follows: to assess the status of compliance with regulations on food safety and some factors affecting of food safety regulations of restaurants in Hung Loi ward, Ninh Kieu district, Can Tho city in 2021.

**Methods:** This is a cross-sectional descriptive study, combining quantitative and qualitative method. The quantitative study selected all 220 restaurants to assess compliance with food safety regulations. Qualitative research interviewed 11 subjects,

\*Trường Đại học Y tế công cộng

Chịu trách nhiệm chính: Võ Tuấn Ngọc

Email: vtn@huph.edu.vn

Ngày nhận bài: 29.3.2022

Ngày phản biện khoa học: 25.5.2022

Ngày duyệt bài: 30.5.2022

including: Leaders in charge of food safety management (1 person at city level, 2 people at district level, 2 people at ward level) and 6 people who are establishment owners. **Main findings:** The percentage of restaurants that comply with food safety regulations is only 36.8%, of which: the rate of meeting the criteria on conditions of facilities, conditions of equipment and tools at the restaurants, food according to the regulations of the Ministry of Health is very low at 65.9% and 52.3%, respectively; Processors at restaurants with common practice achieved 51.4% of food safety and correct knowledge of food safety achieved the highest rate of 74.5%. The compliance with food safety regulations at the restaurants includes the processor having knowledge about compliance with the conditions to ensure food safety; communication, communication, inspection and supervision on food safety is carried out regularly every year; sanctions for violations are sufficiently deterrent.

**Key words:** Food safety, influenced factor, Ninh Kieu District, Can Tho City

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm là một vấn đề cấp thiết cần phải được quan tâm và kiểm soát kịp thời, bởi tác hại của nó không chỉ ảnh hưởng tới một số đối tượng nhất định mà “thực phẩm bẩn” đang gây ra các mối nguy cơ sức khỏe cho mọi người dân Việt Nam và nếu tiếp tục tồn tại thì về lâu dài sẽ làm tăng tỷ lệ bệnh tật, đặt gánh nặng lên ngành y tế, ảnh hưởng nhiều đến sự phát triển giống nòi của dân tộc (1). Nghiên cứu của Siow Oi Nee và Norrakiah Abdullah Sani tại Malaysia năm 2011, tỷ lệ kiến thức chung về ATTP đạt 57,8% trong đó có kiến thức tốt về vệ sinh cá nhân và ngăn ngừa các bệnh do thực phẩm lần lượt là 93,85% và 73,85% nhưng kiến thức của họ về nhiệt độ bảo quản thực phẩm và chế biến thực phẩm kém 28,0% (2). Kết quả giám sát ngộ độc thực phẩm từ năm 2016 - 2020 của Cục An toàn thực phẩm cả nước có 584 vụ ngộ độc thực phẩm với 16.103 người bị ngộ độc thực phẩm, 12.813 người đi viện và 82 người tử vong (3). Tính đến tháng 12 năm 2020, phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều có 220 quán ăn và trong năm 2020 trạm Y tế phường đã đánh giá sơ bộ tỷ lệ quán ăn chấp hành tốt các quy định an toàn thực phẩm là 41,0% (4), chủ yếu chưa đạt điều kiện nơi chế biến, kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến chưa tốt, ảnh hưởng đến quyền lợi của khách hàng và an toàn thực phẩm tại các quán ăn. Vì vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu với đề tài “*Thực trạng tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của các quán ăn và một số yếu tố ảnh hưởng tại phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều, Cần Thơ năm 2021*” nhằm đánh giá thực trạng và

phân tích một số yếu tố ảnh hưởng đến việc tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của các quán ăn tại phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều, Cần Thơ năm 2021.

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

**Thiết kế nghiên cứu** cắt ngang kết hợp định lượng và định tính được sử dụng.

**Thời gian và địa điểm nghiên cứu:** Từ tháng 09 năm 2020 đến tháng 10 năm 2021 tại phường Hưng Lợi quận Ninh Kiều Tp.Cần Thơ.

**Đối tượng nghiên cứu.** Đối tượng nghiên cứu bao gồm các quán ăn và nhóm cán bộ quản lý về ATTP trên địa bàn phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ.

### Cỡ mẫu, chọn mẫu

**Cấu phần định lượng:** Toàn bộ 220 quán ăn trên địa bàn, để đánh giá điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ và điều kiện con người bao gồm kiến thức về ATTP và quan sát thực hành về ATTP của họ.

**Cấu phần định tính:** phỏng vấn sâu các đối tượng: 06 người chủ quán ăn (03 chủ cơ sở đạt các điều kiện ATTP, 03 chủ cơ sở không đạt các điều kiện ATTP), 05 cán bộ quản lý về ATTP: Trưởng phòng Thanh tra Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm; Lãnh đạo và Trưởng Khoa Trung tâm Y tế quận Ninh Kiều; Cán bộ phụ trách ATTP Ủy ban nhân dân phường Hưng Lợi; Trưởng trạm Y tế phường Hưng Lợi. Như vậy, sẽ có 11 cuộc phỏng vấn sâu.

**Biến số nghiên cứu.** Các biến số định lượng chính của nghiên cứu bao gồm các biến về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ tại các quán ăn (02 tiểu mục); kiến thức về ATTP của người chế biến tại các quán ăn (02 tiểu mục); thực hành về ATTP của người chế biến tại các quán ăn (02 tiểu mục).

**Kỹ thuật, công cụ và quy trình thu thập số liệu.** Với cấu phần định lượng, thu thập số liệu thông qua quan sát kết hợp phỏng vấn trực tiếp chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các quán ăn. Với cấu phần định tính, tiến hành 11 cuộc phỏng vấn sâu dựa trên hướng dẫn phỏng vấn tương ứng trong thời gian từ 35 – 45 phút;

**Xử lý và phân tích số liệu.** Số liệu định lượng được nhập và phân tích bằng phần mềm SPSS 20.0, Số liệu định tính được gỡ băng, mã hóa và trích dẫn theo chủ đề.

**Đạo đức nghiên cứu.** Nghiên cứu đã được thông qua Hội đồng đạo đức của Trường Đại học Y tế công cộng thông qua (Công văn số 15/2020/YTCC-HD3 ngày 27/01/2021).

## III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

## Thực trạng tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm tại các quán ăn

**Bảng 1. Thông tin chung về quán ăn**

Tiêu chí	Nội dung (n=220)	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp ngành nghề kinh doanh	Đạt	161	73,2
	Không đạt	59	26,8
Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP còn hiệu lực	Đạt	159	72,3
	Không đạt	61	27,7
Thời gian kinh doanh	Buổi sáng	112	50,9
	Buổi chiều	13	5,9
	Buổi tối	26	11,8
	Cả ngày	69	31,4
Quy mô kinh doanh	< 50 suất ăn/lần phục vụ	122	55,5
	50 đến <100 suất ăn/lần phục vụ	81	36,8
	100 đến <150 suất ăn/lần phục vụ	9	4,1
	150 đến <200 suất ăn/lần phục vụ	8	3,6
Mặt hàng kinh doanh chính	Món ăn điểm tâm sáng (bún, phở, bánh cuốn, cháo, bánh mì, bánh bao)	110	50,0
	Cơm bình dân	110	50,0
Xử phạt vi phạm hành chính	Có	185	84,1
	Không có	35	15,9

Tỷ lệ các quán ăn trên địa bàn nghiên cứu đạt về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP còn hiệu lực là 72,3%; thời gian quán ăn kinh doanh buổi sáng là chủ yếu 50,9%; quy mô kinh doanh dưới 50 suất ăn/lần phục vụ chiếm tỷ lệ 55,5%. Món điểm tâm sáng, cơm bình dân là món ăn phục vụ chính chiếm tỷ lệ 50,0%.

**Bảng 2. Điều kiện cơ sở vật chất tại các quán ăn**

TT	Tiêu chí (n=220)	Đạt	
		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
1	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác	202	91,8
2	Hệ thống xử lý chất thải	186	84,5
3	Tường xung quanh nơi chế biến thực phẩm	192	87,3
4	Sàn nhà sạch, dễ vệ sinh, không đọng nước	179	81,4
5	Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm	155	70,5
6	Bàn bố trí thực phẩm, phân chia thức ăn cách mặt đất từ 60cm trở lên	193	87,7
7	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến	220	100
Đánh giá chung về điều kiện cơ sở vật chất tại các quán ăn (7/7)		<b>145</b>	<b>65,9</b>

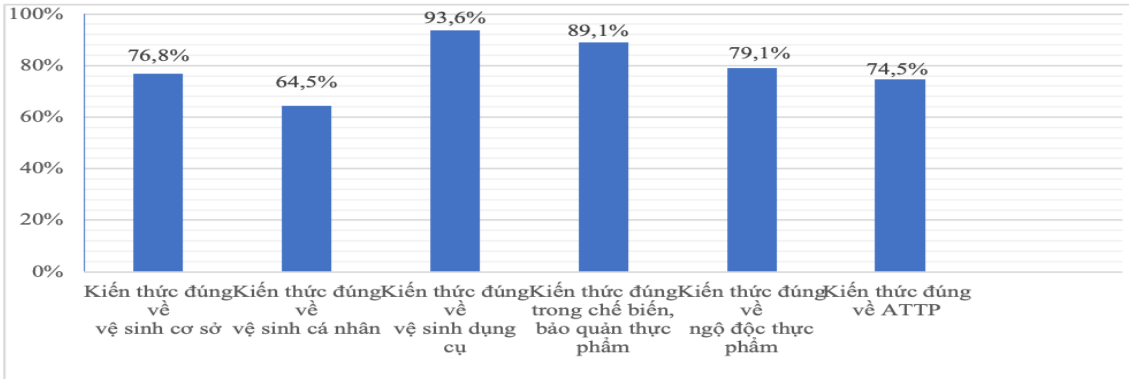
Tỷ lệ các quán ăn có điều kiện cơ sở vật chất đạt 65,9%. Trong đó có 03 tiêu chí đạt tỷ lệ cao: 100% quán ăn sử dụng nguồn nước từ nhà máy nước thủy cục và đủ nước để chế biến, 91,8% các quán ăn đạt về khu vực sơ chế, chế biến cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác; 87,7% các quán ăn đạt về bàn bố trí thực phẩm, phân chia thức ăn cách mặt đất từ 60 cm trở lên. Trong khi đó tiêu chí về nguồn nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm đạt tỷ lệ thấp nhất 70,5%.

**Bảng 3. Kiến thức về ngộ độc thực phẩm của người chế biến tại các quán ăn**

TT	Hiểu biết về nội dung (n=220)	Đạt	
		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
1	Biết nguyên nhân gây ra thực phẩm không an toàn	171	77,7
2	Tác hại của thực phẩm không an toàn	184	83,6
3	Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	191	86,8
4	Biết khi ngộ độc thực phẩm xảy ra thông báo đến đơn vị y tế	180	81,8

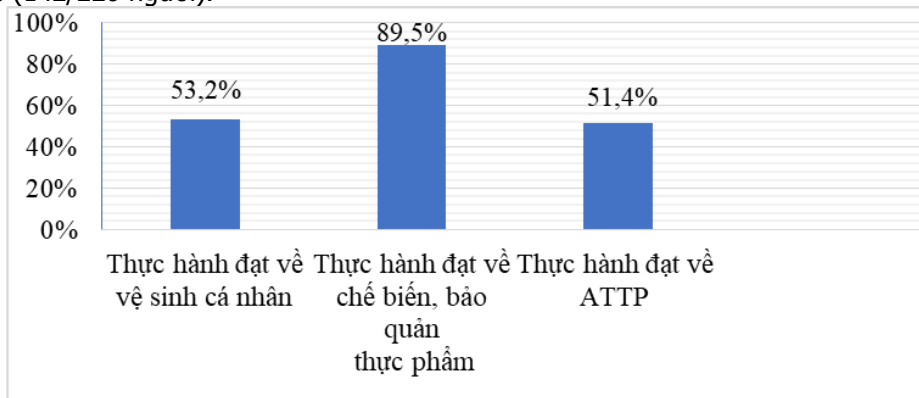
5	Biết biểu hiện của ngộ độc thực phẩm khi xảy ra các dấu hiệu như: Đau bụng, nôn, tiêu chảy	186	84,5
<b>Kiến thức chung đúng về ngộ độc thực phẩm (4/5)</b>		<b>174</b>	<b>79,1</b>

Tỷ lệ người chế biến tại các quán ăn có kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm đạt 79,1%. Trong đó, biết được nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm chiếm tỷ lệ đạt cao nhất 86,8% và biết được nguyên nhân gây ra thực phẩm không an toàn đạt tỷ lệ thấp nhất 77,7%.



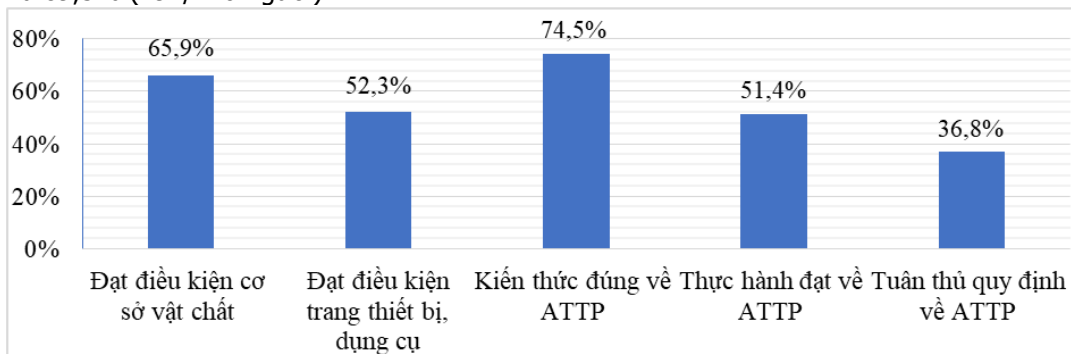
**Biểu đồ 1: Tỷ lệ (%) người chế biến đạt các tiêu chí kiến thức đúng về an toàn thực phẩm**

Tỷ lệ người chế biến đạt các tiêu chí kiến thức đúng về ATTP là 74,5% (164/220 người). Trong đó tỷ lệ người chế biến tại các quán ăn có kiến thức đúng về vệ sinh dụng cụ đạt cao nhất 93,6% (206/220 người), tỷ lệ người chế biến tại các quán ăn có kiến thức đúng về vệ sinh cá nhân đạt thấp nhất 64,5% (142/220 người).



**Biểu đồ 2: Tỷ lệ (%) người chế biến đạt các tiêu chí thực hành đạt về an toàn thực phẩm**

Người chế biến tại các quán ăn có thực hành chung về ATTP chỉ đạt 51,4% (113/220 người), thực hành đạt về vệ sinh cá nhân là 53,2% (117/220 người) và thực hành đạt về chế biến, bảo quản thực phẩm là 89,5% (197/220 người).



**Biểu đồ 3.3: Tỷ lệ (%) các quán ăn tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm**

Tỷ lệ các quán ăn tuân thủ quy định về ATTP chỉ đạt 36,8% (81/220 quán ăn). Trong đó tỷ lệ đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất theo quy định của Bộ Y tế là 65,9% (145/220 quán ăn) và tỷ lệ đạt các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ tại các quán ăn theo quy định của Bộ Y tế là 52,3% (115/220 quán ăn); tỷ lệ người chế biến tại các quán ăn có thực hành chung đạt về ATTP 51,4% (113/220 người) và kiến thức đúng về ATTP đạt cao nhất 74,5% (164/220 người).

**Một số yếu tố ảnh hưởng đến thực trạng tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm của các quán ăn.** Các yếu tố thuộc về nhóm chủ cơ sở các quán ăn và nhóm thuộc về quản lý, Kết quả nghiên cứu cho thấy công tác phổ biến các văn bản pháp luật liên quan ATTP được xác định là nhiệm vụ quan trọng trong công tác bảo đảm ATTP. Do đó các cơ quản lý phối hợp chặt chẽ với địa phương triển khai đều đặn, định kỳ hàng năm và phổ biến các quy định trong quá trình kiểm tra thực tế tại cơ sở nhằm tăng cường trách nhiệm của người chủ cơ sở, người chế biến trong hoạt động kinh doanh để đảm bảo chất lượng bữa ăn an toàn, nâng cao công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây qua thực phẩm trên địa bàn: "...Hoạt động tuyên truyền triển khai văn bản pháp luật về ATTP được tổ chức mỗi năm một lần. Đồng thời có phổ biến các quy định trong quá trình kiểm tra thực tế tại cơ sở để bổ sung kiến thức về ATTP cho các chủ cơ sở nhằm tác động đến ý thức chấp hành các yêu cầu về bảo đảm ATTP trong hoạt động kinh doanh quán ăn, tạo ra bữa ăn an toàn cho người tiêu dùng ..." (PVS- LĐ - PTT).

**Yếu tố thuộc về nhóm chủ cơ sở quán ăn.** Qua phỏng vấn sâu, 06/06 người chủ cơ sở đều nắm được muốn hoạt động kinh doanh phải có đầy đủ các loại giấy tờ quy định có liên quan như giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh phù hợp, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP nên có ảnh hưởng tích cực đến việc tuân thủ quy định ATTP: "...Anh đã kinh doanh quán ăn 7 năm nay nên biết các loại giấy tờ hành chính là bắt buộc phải thực hiện trước khi hoạt động nếu không thực hiện là sẽ bị tạm ngưng hoạt động đến khi thực hiện đầy đủ. Và lại tìm hiểu các giấy tờ sẽ giúp mình nắm được đầy đủ các quy định về đảm bảo điều kiện ATTP mà làm theo cho đúng ...." (PVS-CCS1). Kết quả phỏng vấn sâu cho biết 04/06 chủ cơ sở biết để kinh doanh quán ăn cần tuân thủ về điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị dụng cụ, điều kiện con người: "Em biết

quán ăn phải được thiết kế cách xa nguồn ô nhiễm, nền khu vực chế biến cao ráo sạch sẽ, nguồn nước sử dụng chế biến phải đảm bảo yêu cầu, có dao, thớt dùng riêng cho thực phẩm sống và chín, người chế biến phải có sức khỏe tốt,..." (PVS-CCS5). "Em biết khi chế biến thức ăn phải được đặt trên bàn và người chế biến nếu mắc các bệnh về đường hô hấp hay các bệnh về hệ tiêu hóa, bệnh truyền nhiễm thì sẽ không được làm ở bếp,..." (PVS-CCS6). Qua phỏng vấn trực tiếp đã chỉ ra sau khi được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, ý thức chấp hành việc duy trì các điều kiện ATTP các chủ cơ sở kém như nền nhà khu vực chế biến bong tróc, đọng nước; thiếu xà phòng và khăn lau khô tay tại bồn rửa tay ở khu vực chế biến, thiếu dụng cụ để kẹp, gắp, xúc thức ăn, thùng rác không đảm bảo kín, thiếu nắp đậy đã ảnh hưởng tiêu cực đến việc tuân thủ quy định về ATTP: "...Quán em này em thuê ngắn hạn, em biết nền nhà xuống cấp nhưng sửa nền nhà cũng hơi tốn kém mà chủ nhà lại không hỗ trợ em sửa chữa,..." (PVS-CCS4). "...Thùng rác em chỉ mở không đậy kín vào các thời điểm chế biến liên tục trong ngày à, khi chia thức ăn khô thì em có mang bao tay bốc thức ăn thì sẽ nhanh hơn dùng đũa để gắp thức ăn,..." (PVS-CCS3).

**Yếu tố thuộc về quản lý.** Kết quả phỏng vấn sâu cho thấy các thông tin về ATTP được các cơ quan quản lý ATTP chú trọng tuyên truyền qua đài Phát thanh, đài Phát thanh – Truyền hình, tờ rơi, áp phích tuyên truyền, hội thảo bảo đảm ATTP: "...Hàng năm phối hợp với các Trung tâm Y tế, phòng Y tế quận, huyện tổ chức Hội thảo bảo đảm ATTP nhằm cập nhật và nâng cao kiến thức ATTP cho người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, giúp họ có ý thức trách nhiệm và chấp hành tốt các quy định của Nhà nước về ATTP. Đồng thời, phối hợp với Đài Phát thanh – Truyền hình thành phố Cần Thơ thực hiện chuyên mục "ăn sạch sống khỏe", phóng sự và phát sóng thông điệp ATTP ..." (PVS-LĐ-PTT). Qua phỏng vấn sâu, biện pháp xử phạt mà các Đoàn kiểm tra đã áp dụng đối với những quán ăn vi phạm về điều kiện ATTP và thực hành không đạt về ATTP bước đầu đã mang lại hiệu quả, đủ sức răn đe: "... Đối với những quán ăn vi phạm, các đoàn kiểm tra xử phạt nghiêm lỗi vi phạm, đình chỉ hoạt động nếu quán ăn không đủ các giấy tờ pháp lý, không tuân thủ đầy đủ các qui định về ATTP và có biện pháp giám sát chặt chẽ các quán ăn vi phạm này, công bố thông tin những quán ăn vi phạm lên trang website Sở Y tế thành phố Cần Thơ và đặc biệt chú ý kiểm tra đột xuất đối với

các quán ăn vi phạm mà không cần báo trước nhằm góp phần nâng cao ý thức chấp hành và tự tìm hiểu, cập nhật các văn bản quy định liên quan đến lĩnh vực của họ ...." (PVS-LĐ-PTT).

Trung tâm Y tế quận Ninh Kiều phối hợp tuyến phường duy trì thực hiện kiểm tra, giám sát theo kế hoạch định kỳ 1 năm/lần và kiểm tra đột xuất trong trường hợp phát hiện có dấu hiệu vi phạm về ATTP. Do đó đã tác động tốt đến ý thức chấp hành các quy định về ATTP tại quán ăn. "...Công tác kiểm tra 1 năm/lần đối với các quán ăn trên địa bàn, phần lớn là kiểm tra liên ngành và có gửi văn bản thông báo cho cơ sở để biết thời gian, nội dung kiểm tra để họ chuẩn bị hồ sơ và bố trí thời gian làm việc với Đoàn kiểm tra..." (PVS-CB-UBNDHL). Tuy nhiên, theo quy định kiểm tra với hình thức định kỳ theo quy định tại Thông tư số 48/2015/TT-BYT phải thông báo cho quán ăn được kiểm tra chậm nhất 01 ngày có thể không phản ánh chính xác điều kiện thực tế tại quán ăn do các chủ cơ sở có thời gian chuẩn bị đối phó để tiếp đoàn kiểm tra. "...Khi kiểm tra định kỳ theo quy định phải thông báo trước ít nhất 01 ngày nên các quán ăn đủ thời gian chuẩn bị các giấy tờ, dọn dẹp vệ sinh cơ sở để đối phó với đoàn kiểm tra nên chưa đánh giá được chính xác thực trạng điều kiện ATTP, thực hành về ATTP..." (PVS-CB-TTYTNK). Để phản ánh chính xác thực trạng vấn đề này, chúng ta cần phải tiến hành kiểm tra đột xuất: "Theo ý kiến của tôi, cần tiến hành kiểm tra đột xuất thì mới biết được các sai phạm thực tế, từ đó có biện pháp hậu kiểm đối với các cơ sở chủ động đối phó..." (PVS - TYTHL).

#### IV. BÀN LUẬN

Tỷ lệ các quán ăn tuân thủ quy định về ATTP chỉ đạt 36,8%. Trong đó tỷ lệ đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ tại các quán ăn theo quy định của Bộ Y tế rất thấp lần lượt là 65,9% và 52,3%, người chế biến tại các quán ăn có thực hành chung đạt về ATTP 51,4% và tỷ lệ người chế biến đạt các tiêu chí kiến thức đúng về ATTP cao nhất 74,5%. Điều kiện về cơ sở vật chất của quán ăn là một trong những điều kiện quan trọng trong việc đảm bảo ATTP. Theo kết quả nghiên cứu, tỷ lệ đạt về điều kiện cơ sở vật chất của quán ăn là 65,9%. Tỷ lệ đạt này cao hơn nghiên cứu của Trương Văn Bé Tư (2017) 29,5%, Đào Ngọc Yến (2013) 41,3%, Lê Thị Hằng (2016) 25,9% (5-7). Mặc dù tỷ lệ đạt cao hơn các nghiên cứu khác nhưng với tỷ lệ đạt chỉ 65,9% nhận thấy ý thức

của một số chủ cơ sở chưa cao trong việc tu sửa cơ sở vật chất đã sử dụng nhiều năm và sàn nhà khu vực chế biến đã xuống cấp (nền khu vực chế biến thực phẩm đạt. Qua điều tra đã chỉ ra 100% các quán ăn tại đây có đầy đủ các dụng cụ ăn uống, chế biến thực phẩm bằng kim loại không gỉ, không thôi nhiễm vào thực phẩm; dùng riêng dao và thớt cho thực phẩm sống và chín; 98,2% quán ăn rửa dụng cụ bằng chất tẩy đúng quy định; 95,0% có đầy đủ dụng cụ để gấp, xúc thức ăn. Nhưng tỷ lệ đạt chung về điều kiện trang thiết bị dụng cụ chỉ đạt 52,3% thấp hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Đào Ngọc Yến (2013) 89,3% (5), Lê Thị Hằng (2016) 64,8% (6), nhưng cao hơn nghiên cứu của Trương Văn Bé Tư (2017) 10,7% (7). Với tỷ lệ đạt 52,3% chỉ ra chủ cơ sở tại đây vẫn chưa quan tâm đến việc bố trí đầy đủ các trang thiết bị dụng cụ phục vụ cho việc chế biến thực phẩm và kinh doanh thực phẩm. Nếu như cơ sở không trang bị đầy đủ các điều kiện trang thiết bị dụng cụ thì có khả năng gây ô nhiễm thực phẩm là rất lớn và đây cũng là vấn đề mà các đơn vị quản lý về ATTP tại địa phương cần phải quan tâm hơn nữa để đưa ra các biện pháp đảm bảo ATTP trên địa bàn. Kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm của người chế biến đạt 79,1% thấp hơn Trương Văn Bé Tư (2017) 83,0% (7) nhưng cao hơn Đào Ngọc Yến (2013) 45,9% (5). Trong đó tỷ lệ người chế biến có kiến thức về nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm đạt 86,8% cao hơn Trương Văn Bé Tư (2017) 71,4% (7) nhưng tỷ lệ đạt về biết các biểu hiện của ngộ độc thực phẩm và thông báo đến cơ quan y tế trên địa bàn khi ngộ độc thực phẩm xảy ra là 81,8%, 84,5% lại đạt thấp hơn Trương Văn Bé Tư (2017) 97,3%, 94,6% (7).

Kết quả định lượng chỉ ra người chế biến được cơ quan quản lý kiểm tra hoặc giám sát 2 lần/năm thì có khả năng tuân thủ quy định về ATTP đạt cao gấp 4,04 lần so với người chế biến được cơ quan quản lý kiểm tra hoặc giám sát 1 lần/năm ( $p < 0,001$ ). Khi phỏng vấn sâu nhóm lãnh đạo và cán bộ chuyên trách về ATTP cho biết công tác kiểm tra, giám sát và đánh giá về quá trình thực hiện tại các quán ăn trên địa bàn luôn được thực hiện đúng quy trình nghiêm ngặt, có kế hoạch cụ thể, có sự phối hợp các sở, ngành cùng tham gia đã tác động tốt đến ý thức tuân thủ các quy định về ATTP của chủ cơ sở. Qua việc kiểm tra, giám sát phát hiện vi phạm, kịp thời xử lý sự nguy cơ mất ATTP tại quán ăn, kiên quyết đưa tên các quán ăn vi phạm lên thông tin đại chúng để răn đe quán ăn nhằm từng bước quản lý tốt các quán ăn tại phường

Hưng Lợi nhằm đem đến cho người dân bữa ăn an toàn. Ngoài ra, để đánh giá được chính xác thực trạng tuân thủ các quy định về ATTP thì cần tiến hành kiểm tra đột xuất.

## V. KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

Tỷ lệ các quán ăn tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm chỉ đạt 36,8%. Tỷ lệ đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ tại các quán ăn theo quy định của Bộ Y tế rất thấp lần lượt là 65,9% và 52,3%. Người chế biến tại các quán ăn có thực hành chung đạt về an toàn thực phẩm 51,4% và kiến thức đúng về an toàn thực phẩm đạt tỷ lệ cao nhất 74,5%.

Một số yếu tố ảnh hưởng đến thực trạng tuân thủ quy định an toàn thực phẩm, qua phỏng vấn sâu các yếu tố ảnh hưởng tích cực đến việc tuân thủ quy định an toàn thực phẩm tại các quán ăn: Chủ có hiểu biết đầy đủ các giấy tờ pháp lý để hoạt động và có kiến thức về việc tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hành ghi chép sổ kiểm tra ba bước và lưu mẫu đúng quy định của Bộ Y tế. Về phía cơ quan quản lý cần triển khai thường xuyên hàng năm công tác truyền thông, công tác kiểm tra, giám sát về an toàn thực phẩm và đã áp dụng chế tài xử phạt các hành vi vi phạm đủ sức răn đe. Việc duy trì các điều kiện an toàn thực phẩm sau khi được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kém và việc thông báo thời gian kiểm tra cho quán ăn theo quy định làm ảnh hưởng đến kết quả kiểm tra. Chủ cơ sở cần chấp hành nghiêm các quy định của

Nhà nước về lĩnh vực an toàn thực phẩm, duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau khi được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

**Lời cảm ơn:** Nhóm tác giả xin cảm ơn Trường Đại học Y tế công cộng; Ban Lãnh đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Cần Thơ, Ban Lãnh đạo Trung tâm Y tế quận Ninh Kiều, Ủy ban nhân dân phường Hưng Lợi, Trạm Y tế phường Hưng Lợi đã ủng hộ và tạo điều kiện cho chúng tôi thực hiện nghiên cứu này.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Cục An toàn thực phẩm.** Kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm. Hà Nội; 2015.
- Siow Oi Nee, Sani NA.** Assessment of knowledge, attitudes and practices (KAP) among food handlers at residential colleges and canteen regarding food safety. Sains Malaysiana. 2011;40(4):403-10.
- Cục An toàn thực phẩm.** Báo cáo kết quả giám sát ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2016 - 2019. 2019.
- Trạm Y tế phường Hưng Lợi.** Báo cáo kết quả công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2019. Cần Thơ; 2019.
- Trương Văn Bé Tư** Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các quán ăn thị xã Lai Cậy Tiền Giang năm 2017 [Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng]. Hà Nội: Trường Đại học Y tế công cộng; 2017.
- Đào Ngọc Yến.** Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm quán ăn tại thị xã Dĩ an, tỉnh Bình Dương năm 2013 Tạp chí Y học TP Hồ Chí Minh. 2014;18(6):168-75.
- Lê Thị Hằng.** Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống trên hai phường của quận Đống Đa, thành phố Hà Nội, năm 2016 [Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng]. Hà Nội: Trường Đại học Y tế công cộng; 2016.

## KHẢO SÁT NỒNG ĐỘ 1,5-ANHYDROGLUCITOL Ở BỆNH NHÂN ĐÁI THÁO ĐƯỜNG TYP 2

Lâm Vĩnh Niên<sup>1</sup>, Nguyễn Nguyệt Quỳnh Mai<sup>1</sup>

### TÓM TẮT

**Đặt vấn đề:** 1,5-AG là chất phản ánh tình trạng đường huyết ngắn hạn mà không thể theo dõi được bằng xét nghiệm HbA1c. **Mục tiêu nghiên cứu:** khảo sát sự thay đổi nồng độ 1,5-AG ở người bình thường và người ĐTĐ typ 2. **Phương pháp nghiên cứu:** Thiết kế nghiên cứu cắt ngang so sánh với sự thay đổi

nồng độ 1,5-Anhydroglucitol giữa 2 nhóm bệnh nhân mắc ĐTĐ (189) và không mắc đái tháo đường (150). Tiến hành tại khoa Sinh hóa – bệnh viện Quân y 175 – thành phố Hồ Chí Minh từ tháng 2/2020 – 7/2020. **Kết quả nghiên cứu:** 1,5-AG thấp rõ rệt ở bệnh nhân ĐTĐ typ 2, nồng độ trung bình là  $9,7 \pm 7,6 \mu\text{g/ml}$ , so với nhóm người không mắc ĐTĐ là  $23,3 \pm 8,1 \mu\text{g/ml}$ , thấp hơn có ý nghĩa thống kê ( $p < 0,001$ ). Trong nhóm bệnh ĐTĐ typ 2, không có sự khác biệt nồng độ 1,5-AG theo giới, nồng độ lần lượt ở nam và nữ là:  $9,1 \pm 7,7 \mu\text{g/ml}$ ,  $10,4 \pm 7,5 \mu\text{g/ml}$  ( $p = 0,184$ ). Nồng độ 1,5-AG ở đối tượng không mắc ĐTĐ không có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê khi phân theo nhóm tuổi, ở các độ tuổi  $< 40$ ,  $40 - 49$ ,  $50 - 59$ , trên 60 tuổi, nồng độ lần lượt là  $17,9 \pm 6,0 \mu\text{g/ml}$ ,  $22,7 \pm 7,8 \mu\text{g/ml}$ ,  $23,3 \pm 7,8 \mu\text{g/ml}$ ,  $24,0 \pm 8,5 \mu\text{g/ml}$  ( $p=0,111$ ). **Kết luận:** Định lượng 1,5-

<sup>1</sup>Đại học Y Dược TP HCM

Chịu trách nhiệm chính: Lâm Vĩnh Niên

Email: nien@ump.edu.vn

Ngày nhận bài: 28.3.2022

Ngày phản biện khoa học: 20.5.2022

Ngày duyệt bài: 27.5.2022