

KHẢO SÁT MỘT SỐ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CÁC NHÀ HÀNG, QUÁN ĂN VÀ BẾP ĂN TẬP THỂ TẠI KHÁNH HÒA

**VÕ HỒNG VÂN - Chi cục An toàn VSTP tỉnh Khánh Hòa
LÊ VĂN BÉ - Viện Vacxin Nha Trang**

TÓM TẮT

Khảo sát các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) 141 nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể; điều tra (KAP) 141 chủ cơ sở, xét nghiệm 141 mẫu bàn tay người nấu bếp chính; 1270 mẫu dụng cụ ăn uống; 30 mẫu nước sử dụng chế biến thực phẩm cho thấy: Có 58,15% mẫu bàn tay người nấu bếp chính không đạt tiêu chuẩn vệ sinh; 83,33% mẫu nước không đạt tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống; 24,01% mẫu dụng cụ ăn uống còn dính tinh bột. 82,98% chủ cơ sở không nắm bắt được các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP; 62,44% cơ sở không đạt bếp ăn một chiều; 12,06% cơ sở không tổ chức cho công nhân khám sức khỏe; 14,18% cơ sở có cho công

nhân trực tiếp chế biến thực phẩm không xét nghiệm phân; 30,50% thực hiện chưa tốt vệ sinh cá nhân trước, sau và trong khi chế biến thực phẩm; 31,21% cơ sở không tổ chức cho công nhân tập huấn kiến thức về VSATTP; 4,26% cơ sở dao, thớt còn dùng chung cho thực phẩm sống và chín. 81,56% cơ sở không trang bị lưới chắn côn trùng; 29,79% không có thùng rác có nắp đậy; 26,95% không trang bị thùng chứa thực phẩm thừa có nắp đậy. 56,03% cơ sở không hợp đồng với chủ cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn; 53,90% không lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.

Từ khóa: điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể

SUMMARY

Survey conditions of food hygiene and safety 141 restaurants, family restaurant, kitchen collective investigation, 141 facilities owners, 141 samples tested hands of the cooks; 1270 model instrument eating; 30 sample used in food processing: Yes hand form 58.15% of the cooks do not meet hygiene standards; 83.33% sample did not meet hygiene standards of catering; 24.01% model tools also eat sticky starch. 82.98% home base does not capture the normative legislation, 62.44% kitchen facilities did not meet one-way; 12,06% grassroots is not organization for workers with physical examination; 14.18% establishments directly for food processing is not distributed test excrement; 30.50% done yet good personal hygiene before, after and during food processing, 31.21% grassroots organization for workers without training knowledge; 4.26% base knives, cutting boards also common to live and cooked food. 81.56% establishments not equipped with insect barrier net; 29.79% no trash can lids; 26.95% not equip extra food container with a lid. 56.03% base contract with the owners not the basis of materials provided food safety; 53.90% do not store food samples for 24 hours.

Keywords: food hygiene and safety, restaurants, family restaurant, kitchen

ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo số liệu báo cáo của Sở Y tế Khánh Hòa qua các đợt thanh tra nhân tháng hành động vì chất lượng VSATTP, trong dịp lễ hội, tết trung thu, tết Nguyên Đán trong nhiều năm qua thấy rằng: nhiều cơ sở vi phạm các quy định về VSATTP, xét nghiệm hóa, vi sinh không đạt tiêu chuẩn VSATTP chiếm tỉ lệ cao trên tổng số mẫu kiểm tra, tình trạng ngộ độc thực phẩm rải rác còn xảy ra.

Điều đáng lo ngại là hàng giả, hàng kém chất lượng VSATTP vẫn còn lưu thông trên thị trường, gây ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng. Đây là tình trạng đáng quan tâm, đòi hỏi phải có những nghiên cứu và can thiệp hữu hiệu. Vì vậy, chúng tôi tiến hành thực hiện đề tài "Khảo sát một số điều kiện VSATTP các nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể tại Khánh Hòa năm 2009". Với mục đích đánh giá một số điều kiện VSATTP các nhà hàng, bếp ăn tập thể, làm cơ sở khoa học cho những đề xuất các giải pháp khả thi nhằm ổn định và bảo đảm VSATTP trên địa bàn tỉnh một cách bền vững.

PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

1. Đối tượng - Phương pháp nghiên cứu:

- Điều tra khảo sát các điều kiện VSATTP 141 nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể; điều tra (KAP) 141 chủ cơ sở, xét nghiệm 141 mẫu bàn tay người nấu bếp chính; 1270 mẫu dụng cụ ăn uống; 30 mẫu nước sử dụng chế biến thực phẩm.

- Đây là nghiên cứu định lượng, sử dụng phương pháp nghiên cứu mô tả cắt ngang; nhập số liệu bằng phần mềm EpiData 3.1 và xử lý số liệu bằng phần mềm Stata 8.0.

2. Phương pháp xét nghiệm:[1][2][3]

2.1. Xét nghiệm vi sinh mẫu bàn tay người nấu bếp chính: 141 mẫu

STT	Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884: 2005/ISO 4883:2003
2	Escherichia coli	TCVN 6846: 2007/ISO 7251:2005
3	Staphylococcus aureus	TCVN 4830: 2005/ISO 6888- 3:1999
4	Streptococcus faecalis	TCVN 3351/2001/QĐ-BYT

2.2. Xét nghiệm nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm: 30 mẫu nước

- Xét nghiệm hóa nước: gồm 11 chỉ tiêu Nitrit(TCVN 6178/1996), Nitrat(TCVN 6180/1996), Xianua (điện cực chọn lọc), Florua(SMEWW), pH(AOAC 1990), Antimon(AAS), Arsen(AAS), Cd(AAS), Pb(AAS), Hg(AAS), Selen(AAS).

- Xét nghiệm vi sinh nguồn nước[4]: Áp dụng phương pháp thử MPN/100ml (TCVN 1329/2002/QĐ-BYT) xác định Coliform Total và Coliform chịu nhiệt.

KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN:

1. Kết quả xác định vi sinh vật trên mẫu bàn tay người nấu bếp chính:

Bảng 1: Tỷ lệ nhiễm vi sinh vật trên mẫu bàn tay người nấu bếp chính

TT	Chỉ số	Số mẫu	Mẫu không đạt (+)	Tỷ lệ %
01	Escherichia coli	141	35	24,82
02	Staphylococcus aureus	141	23	16,31
03	Streptococcus faecalis	141	61	43,26

Bảng 2: Tỷ lệ mẫu bàn tay người nấu bếp chính không đạt tiêu chuẩn vệ sinh

(Nhiễm một trong ba vi khuẩn: E.coli, S. Aureus, S. Faecalis)

Tên mẫu	Số mẫu	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ mẫu không đạt (%)
Bàn tay	141	82	58,15%

Nhận xét: Có 58,15% bàn tay người nấu bếp chính không đạt tiêu chuẩn VSATTP, cao nhất là nhiễm *S.faecalis* chiếm 43,26%, nhiễm *E.coli* chiếm 24,82% và thấp nhất là nhiễm *S.aureus* chiếm 16,31%.

2. Kết quả xét nghiệm nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm:

2.1. Kết quả xác định chỉ tiêu vi sinh vật:

Bảng 3: Tỷ lệ từng loại mẫu nước nhiễm vi sinh vật

STT	Tên mẫu	Số mẫu	Số mẫu (+) Total Coliforms	Số mẫu (+) Coliform chịu nhiệt	Tỷ lệ (%)
01	Nước máy	15	10	10	66,66
02	Nước giếng đào	06	06	06	100,00
03	Nước giếng khoan	07	07	07	100,00
04	Nước suối, nước mưa	02	02	02	100,00
Tổng cộng		30	25	25	83,33

Nhận xét: Có 83,33% mẫu nước không đạt tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống. Trong đó nước máy chiếm 66,66% và 100% các mẫu nước giếng đào, giếng khoan, nước suối, nước mưa đều không đạt.

2.2. Kết quả xác định các chỉ tiêu hóa học:

Nhận xét: 100% các chỉ tiêu: Antimon, Asen, Cadimi, Xianua, Chì, Thủy ngân, Nitrit, Nitrat, Selen đều đạt tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống; 05 mẫu nước có nồng độ pH không đạt [pH thấp: 03 mẫu lần lượt là (5,65), (6,21) và (6,36); pH cao: 02 mẫu lần lượt là 8,89 và 9,21](Giới hạn cho phép pH = 6,5 - 8,5). Có 01 mẫu nước hàm lượng Florua quá cao là 4,52mg/l (Giới hạn cho phép hàm lượng Florua: 0,7-1,5mg/l). Về phương diện hóa học: Có 20% mẫu nước không đạt tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống. Như vậy về phương diện vi sinh và hóa học: có 83,33% mẫu nước dùng để chế biến thực phẩm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống.

3. Kết quả xác định tinh bột còn dính trên dụng cụ ăn uống:

Bảng 4: Số lượng các loại dụng cụ ăn uống không đạt tiêu chuẩn vệ sinh

STT	Tên mẫu	Số mẫu	Số mẫu (+) Tinh bột	Tỷ lệ(%)
01	Tô	195	43	22,05
02	Chén	323	49	15,17
03	Đĩa	300	60	20,00
04	Muỗng	452	153	33,84
Tổng cộng		1.270	305	24,01

Nhận xét: Có 24,01% mẫu dụng cụ ăn uống không đạt tiêu chuẩn VSATTP, cao nhất là muỗng chiếm 33,84%; tô chiếm 22,05%; đĩa chiếm 20% và thấp nhất là chén 15,17%.

4. Kết quả điều tra (KAP) chủ các nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể:

4.1. Thông tin chung về chủ cơ sở:

Phòng vấn 141 chủ cơ sở, trong đó 70,92% chủ cơ sở trực tiếp chế biến thực phẩm; 29,08% chủ cơ sở không trực tiếp chế biến; 100% là người kinh; đa số là nữ chiếm 58,87%; nam chiếm 41,13%. Trình độ văn hóa: Cấp 1 là 4,96%; cấp 2 chiếm 23,40%; cấp 3 chiếm 50,35%; ĐH, CĐ và THCN chiếm 21,28%.

4.2. Kết quả điều tra KAP chủ cơ sở về VSATTP:

Có 82,98% không nắm bắt được các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP, 93,62% biết rõ nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm. Xử lý khi có ngộ độc xảy ra: 48,94% chủ cơ sở báo cho cơ sở y tế gần nhất, 2,84% báo cho chính quyền địa phương. Xét nghiệm nguồn nước theo định kỳ: 51,77% trả lời là không biết; 65,63% chủ quán ăn không biết và không cần thiết. Có 78,72% được tập huấn kiến thức VSATTP; Có 33,33% không biết lưu mẫu thức ăn và chỉ có 7,80% chủ cơ sở cho là không cần. Có 82,27% người rửa tay trước khi chế biến thực phẩm; 95,74% sau khi đi vệ sinh; 97,16% sau khi tiếp xúc với thực phẩm sống; 97,16% trước khi bán hàng. Đa số chủ cơ sở có trang bị thớt riêng cho thực phẩm sống và chín chiếm 96,45%.

5. Kết quả điều tra khảo sát các điều kiện về VSATTP:

+ Điều kiện về cơ sở vật chất: Có 62,41% cơ sở không đạt thiết kế bếp ăn một chiều; 14,18% cơ sở có nhà vệ sinh không sạch sẽ, cách biệt.

+ Điều kiện về con người: Có 12,06% cơ sở không tổ chức cho công nhân khám sức khỏe định kỳ 1 năm 1 lần; 14,18% cơ sở nhân viên trực tiếp tham gia chế thực phẩm không xét nghiệm phân. Có 31,21% cơ sở không tổ chức cho công nhân tập huấn kiến thức VSATTP. Có 30,50% cơ sở thực hiện không tốt vệ sinh cá nhân trước, sau và trong khi chế biến thực phẩm.

+ Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ: Có 4,26% cơ sở không trang bị dao, thớt riêng cho thực phẩm sống và chín; có 81,56% cơ sở không trang bị lưới chắn côn trùng; 8,51% cơ sở không trang bị tủ bảo quản thực phẩm. Có 29,79% cơ sở không trang bị thùng rác có nắp đậy; 26,95% cơ sở không trang bị thùng chứa thực phẩm thừa có nắp đậy.

+ Việc bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm: Có 56,03% cơ sở không hợp đồng với chủ cơ sở cung cấp nguyên liệu, phụ gia thực phẩm an toàn; có 53,90% cơ sở không thực hiện chế độ lưu mẫu thực phẩm.

BÀN LUẬN:

Phân tích các mối nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm tại Khánh Hòa:

Khánh Hòa là một tỉnh ở vùng duyên hải cực Nam Trung bộ, nhiệt độ trung bình hàng năm cao khoảng 26,7°C là điều kiện thuận lợi cho các vi sinh vật gây bệnh phát triển, chúng có thể tồn tại nhiều ngày ở môi trường bên ngoài và có mặt khắp nơi trong đất, nước, không khí, quần áo, đồ dùng, phân người, phân động vật, ở trong họng, mũi, vết thương, tay của người bệnh.

Theo kết quả nghiên cứu cho thấy: Có tới 24,01% dụng cụ ăn uống không đạt tiêu chuẩn vệ sinh, 4,26% cơ sở dao, thớt còn dùng chung lẫn lộn thực phẩm sống và thực phẩm chín, 8,51% cơ sở không trang bị tủ bảo quản thực phẩm; 29,79% cơ sở không có thùng rác có nắp đậy; 26,95% cơ sở không trang bị thùng chứa thực phẩm thừa có nắp đậy; đặt biệt 83,33% mẫu nước nhiễm *Total Coliforms* và *Coliform chịu nhiệt*. Đó chính là những nguyên nhân dẫn đến nguy cơ gây nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm. Vi khuẩn *Clostridium perfringens* là trực khuẩn Gram (+), kỵ khí, hình thành bào tử khi gặp điều kiện môi trường không thuận lợi và tồn tại rất lâu trong môi trường đất, nước, phân người khỏe mạnh. Vì vậy nếu quá trình vệ sinh dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống, bề mặt thiết bị tiếp xúc thực phẩm như dao, thớt chế biến, mặt bàn, dụng cụ chứa đựng thức ăn...không đảm bảo VSATTP thì vi khuẩn vẫn không bị tiêu diệt hoàn toàn, tồn tại lâu dài và gây ô nhiễm thực phẩm.

Tình trạng vệ sinh cá nhân kém: 30,50% cơ sở không thực hiện đúng, đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân trước, sau và trong khi chế biến thực phẩm; 7,80% người không có gắng tay khi bốc thức ăn chín; 14,18% cơ sở không tổ chức cho nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm xét nghiệm phân;

12,06% không tổ chức cho công nhân khám sức khoẻ. Đặc biệt có 58,15% mẫu bàn tay người nấu bếp chính nhiễm vi sinh vật; cao nhất là 43,26% nhiễm *S. faecalis*; 24,82% nhiễm *E. coli* và 16,31% nhiễm *S. aureus*. Đây là một thực tế đáng báo động cho công tác đảm bảo VSATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Khánh Hòa nói riêng và của toàn quốc nói chung. Chúng tôi cho rằng: Vệ sinh cá nhân kém, đặc biệt là bàn tay người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm không đảm bảo VSATTP là một trong những nguồn lây nhiễm quan trọng vào thức ăn trong quá trình chế biến dẫn đến ngộ độc thực phẩm hàng loạt. Người ta thấy rằng có tới 50% người bình thường mang vi khuẩn *S. aureus* ở trong mũi, họng. Vì thế đầu móng tay thường nhiễm vi khuẩn này. Trong quá trình chế biến, thực phẩm có thể bị ô nhiễm tụ cầu vàng có thể qua tiếp xúc trực tiếp, đặc biệt là khi tay người chế biến có những vết trầy xước hoặc có mụn mủ [5]. Vì vậy, vệ sinh cá nhân người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm trong các thao tác của quy trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm là cực kỳ quan trọng.

Tình trạng không thực hiện đúng, đủ các điều kiện về VSATTP như: Có 62,44% cơ sở không đạt bếp ăn một chiều, chưa có sự tách biệt giữa các khu vực sơ chế, chế biến, chia thức ăn và nhà hàng; có 14,18% cơ sở không có nhà vệ sinh sạch sẽ cách biệt. Có 81,56% cơ sở không trang bị lưới chắn côn trùng; 4,26% cơ sở dao, thớt còn dùng chung lẫn lộn thực phẩm sống và chín. Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ không đảm bảo VSATTP cũng chính là nguyên nhân dẫn đến nguy cơ lây nhiễm chéo vi sinh vật vào thực phẩm. Sự kém hiểu biết kiến thức VSATTP cũng chính là những nguyên nhân dẫn đến nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

KẾT LUẬN

Điều tra khảo sát các điều kiện VSATTP 141 nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh

Khánh Hòa cho thấy: Có 58,15% mẫu bàn tay người nấu bếp chính không đạt tiêu chuẩn vệ sinh; có 83,33% mẫu nước không đạt tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống; có 24,01% mẫu dụng cụ ăn còn dính tinh bột. Có 82,98% chủ cơ sở được phỏng vấn không nắm bắt được các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP; có 62,44% cơ sở không đạt yêu cầu bếp ăn một chiều; Có 87,94% cơ sở có tổ chức cho công nhân khám sức khoẻ. Có đến 14,18% công nhân trực tiếp chế biến thực phẩm không xét nghiệm phân; có 68,79% cơ sở tập huấn kiến thức về VSATTP; 30,50% cơ sở thực hiện vệ sinh cá nhân trước, sau và trong khi chế biến thực phẩm chưa tốt; 4,26% cơ sở dao, thớt còn dùng chung cho thực phẩm sống và chín. Có 81,56% cơ sở không trang bị lưới chắn côn trùng; 29,79% không có thùng rác có nắp đậy; 26,95% không trang bị thùng chứa thực phẩm thừa có nắp đậy. Có 56,03% cơ sở không hợp đồng với chủ cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm; 53,90% không lưu mẫu thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Trung tâm kiểm nghiệm VSATTP- Viện Dinh Dưỡng (2008). Tài liệu đào tạo xét nghiệm vệ sinh nước và thực phẩm trong công tác kiểm nghiệm.
2. Bộ Y tế (2001). Quyết định số 3351/2001/QĐ-BYT ngày 31 tháng 7 năm 2001 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Thường quy kỹ thuật định lượng streptococcus Faecalis trong thực phẩm 2001”.
3. Hoàng Thủy Long(1991), kỹ thuật xét nghiệm vi sinh vật y học, Nhà xuất bản văn hóa, Hà Nội, tr.212-227.
4. Tôn Thất Trác(1979), Bàn về phương pháp tìm chỉ điểm vệ sinh coliform và E.coli trong nước uống và thực phẩm, tạp chí Y học dự phòng số 2, Viện Pasteur Nha Trang, tr.16-20.
5. Nguyễn Thị Ngọc Huệ (2008), Đánh giá tình trạng ô nhiễm vi sinh vật của một số món ăn hải sản sống phổ biến tại các nhà hàng thành phố Nha Trang, tr28.