

Kiến thức, Thái độ, Hành vi về Vệ sinh An toàn Thực phẩm của Thân nhân Bệnh nhân tại Bệnh viện Đa khoa Tiền Giang

Tạ Văn Trâm và CS

ĐẶT VẤN ĐỀ

“An toàn thực phẩm để bảo vệ cuộc sống tốt hơn” và ai cũng biết rằng sức khỏe là vốn quý nhất của cuộc sống con người. Trong đó thực phẩm là yếu tố trực tiếp và thường xuyên nhất ảnh hưởng đến sức khỏe, bởi thực phẩm không chỉ là nguồn cung cấp năng lượng và chất dinh dưỡng cho con người phát triển, duy trì sự sống và lao động mà còn là nguồn tạo ra ngộ độc và bệnh cho con người nếu ta không tuân thủ những biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) hữu hiệu. Vai trò của người nội trợ (NNT) trong VSATTP vô cùng quan trọng, để tạo được một bữa ăn ngon, dinh dưỡng và đảm bảo sức khỏe cho gia đình là cả một nghệ thuật và khoa học, mà không phải ai cũng hiểu hết được giá trị của nó.

Thực phẩm không thể an toàn một cách tuyệt đối. Đa số các bệnh có liên quan đến thực phẩm là do nguyên nhân sinh học, tuy vậy các nguyên nhân hóa học, các phụ gia thực phẩm đang là mối đe dọa nổi lên trong những năm gần đây. Điều đó tiếp tục gây

tác hại lên sức khỏe cộng đồng, mặc dù nhà nước ta đã đưa ra nhiều giải pháp khắc phục nhưng dường như công tác VSATTP chưa thể đi vào cuộc sống mọi người. Do đó VSATTP là vấn đề cần được cộng đồng xã hội quan tâm. Xuất phát thực tế đó chúng tôi tiến hành đề tài này nhằm mục tiêu đánh giá kiến thức, thái độ và hành vi về VSATTP của thân nhân bệnh nhân (TNBN) tại Bệnh viện Đa khoa Tiền Giang (BVĐKTG), một yếu tố góp phần quan trọng trong việc tự bảo vệ và chăm sóc sức khỏe của mỗi người bệnh. Qua đó chúng tôi muốn chia sẻ, thông tin đến cộng đồng những kiến thức về VSATTP và kêu gọi mọi người quan tâm tích cực hơn nữa về VSATTP để bảo vệ cuộc sống tốt hơn.

ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng: Thân nhân bệnh nhân là những người thường xuyên đi chợ và nấu ăn trong gia đình (gọi chung là người nội trợ- NNT)

Cỡ mẫu: theo công thức $n = Z^2 (1 - /2) * p(1-p)/d^2$

Với Z (1- /2): hệ số tin cậy, với độ tin cậy 95%. Z= 1,96

P: tỉ lệ hiểu biết không đúng của TNBN về VSATTP, p= 0,15

d: sai số ước lượng, d= 0,05

Cỡ mẫu n=196. Tổng số TNBN được khảo sát: 200

Tiêu chuẩn chọn mẫu: TNBN tại BVĐKTKG, những người thăm bệnh hoặc có liên quan đến bệnh viện đồng ý tham gia nghiên cứu.

Phương pháp nghiên cứu: Thiết kế nghiên cứu: cắt ngang mô tả, phương pháp thu thập dữ liệu: khảo sát trực tiếp với đối tượng dựa theo bộ câu hỏi và tìm hiểu hành vi thông qua hồi đáp. Xử lý số liệu bằng chương trình phân mềm thống kê Epi-Info 6.0

KẾT QUẢ

Đặc điểm chung của đối tượng tham gia nghiên cứu: Tất cả 200 TNBN tại BVĐKTKG trong tiêu chuẩn chọn tham gia nghiên cứu được khảo sát. Chủ yếu là giới nữ đảm trách công tác nội trợ trong gia đình (83%), tập trung ở độ tuổi từ 30-50 tuổi (47%), sinh sống ở nông thôn (47,5%) và thành thị (52,5%), trình độ văn hóa THCS chiếm 31,5%, phần lớn có mức sống không nghèo (75%).

Khảo sát kiến thức về VSATTP

Kiến thức về VSATTP trong chế biến bảo quản thực phẩm

Bảng 1. Kiến thức trong chế biến bảo quản thực phẩm

Nội dung	Biết		Không biết	
	TS	(%)	TS	(%)
Rửa tay trước khi chế biến thức ăn	169	84,9	30	15,1
Cần dùng riêng thớt cho chế biến thịt tươi sống và thực phẩm chín	176	88	24	12
Số lần rửa rau				
3 lần	86	43		
4 lần	65	32,5		
Cần để riêng thực phẩm sống và chín khi bảo quản				
Cần	167	83,5		
Không cần nếu bảo quản trong tủ lạnh	21	10		

Có 84,9% biết rửa tay trước khi chế biến thức ăn, 43% rửa rau 3 lần và 32,5% rửa rau 4 lần, 88% biết rằng phải dùng riêng thớt cho chế biến thực phẩm tươi sống và thực phẩm chín, đa số NNT đều biết cần phải để riêng khi bảo quản thực phẩm sống và chín (83,5%) và 10% cho rằng không cần để riêng khi bảo quản trong tủ lạnh.

Kiến thức về nguyên nhân gây NDTP

Bảng 2. Kiến thức chung về nguyên nhân gây NDTP

Nội dung	Biết		Không biết		
	TS	(%)	TS	(%)	
Trong chăn nuôi trồng trọt	Do dùng thuốc kích thích tăng trưởng trong chăn nuôi, gieo trồng	114	57	86	43
	Do dùng thuốc trừ sâu	123	61,5	77	38,5

Trong chế biến	Do rau quả chưa sạch	101	50,5	99	49,5
	Do nấu chưa chín	96	48	104	49,5
	Do sử dụng phụ gia thực phẩm không an toàn	104	52	96	48
Trong sử dụng	Do người bán không đảm bảo vệ sinh	117	58,5	83	41
	Do thức ăn ôi thiu, biến chất	136	68	64	32

Có hơn 50% NNT biết được nguyên nhân vi sinh vật nhiễm vào thức ăn do chế biến, bảo quản và sử dụng thức ăn chưa đúng, và nguyên nhân từ chế biến thực phẩm có sử dụng phụ gia, tự thân thức ăn có độc, và bị ô nhiễm hóa chất thì có khoảng phân nửa NNT chưa biết đến.

Kiến thức về triệu chứng NDTP

Bảng 3. Kiến thức chung về triệu chứng NDTP

Các dấu hiệu bất thường làm nghĩ đến do ngộ độc thực phẩm	Số lượng	Tỉ lệ (%)
Đau bụng	164	82
Đi tiêu phân lỏng	109	54,5
Nôn	93	46,5
Vã mồ hôi	69	34,5
Khác	05	2,5

Đa số NNT đều nhận biết được triệu chứng đau bụng khi bị NDTP (82%)

Kiến thức về đề phòng NDTP

Bảng 4. Cách để phòng NDTP

Những việc nên làm để đề phòng ngộ độc thực phẩm	Số lượng	Tỉ lệ (%)
Nấu chín kỹ thực phẩm	147	73,5
Bảo quản đúng	113	56,5
Mua thực phẩm ở nơi tin cậy	112	56
Dùng nước sạch	104	52
Ăn ngay sau khi nấu	101	50,5
Rửa tay trước khi chế biến và trước khi ăn	106	53
Đậy thức ăn tránh bụi, ruồi, gián...	122	61
Đun lại thực phẩm nguội trước khi ăn	98	49
Khác	7	3,5

Phần lớn NNT có kiến thức để phòng NDTP trong gia đình.

Kiến thức về tiêu chí nhận mua một thực phẩm

Bảng 5. Những thông tin cần quan tâm trên một thực phẩm.

Những điều cần quan tâm khi chọn mua thực phẩm	Số lượng	Tỉ lệ (%)	
Nguồn gốc	177	88,5	
Nhãn mác	155	77,5	
Những thông tin cần có trên nhãn, mác	Tên, địa chỉ, cơ sở sản xuất	125	62,5
	Hạn sử dụng	159	79,5
	Hướng dẫn sử dụng	71	35,5
	Thành phần có trong sản phẩm	61	30,5
Không biết hoặc không trả lời	3	1,5	

Hầu hết NNT đều có kiến thức khi chọn mua loại thực phẩm đóng gói, đồ hộp ... cần phải có nguồn gốc, nhãn mác với đủ các tiêu chí quan trọng.

Khảo sát thái độ về VSATTP

Bảng 6. Thái độ về VSATTP

Nội dung	Số lượng	Tỉ lệ (%)
Mức độ quan tâm vấn đề VSATTP		
Rất quan tâm	112	56
Có quan tâm	85	42,5
Không quan tâm	01	0,5
Không trả lời	02	01
Có cần thiết phải cân nhắc VSATTP mỗi khi chuẩn bị bữa ăn cho gia đình hàng ngày không		
Có	196	98
Không cần thiết	04	02
Có thường theo dõi thông tin về VSATTP trên các phương tiện truyền thông đại chúng không		
Thường xuyên	117	58,8
Thỉnh thoảng	80	40
Không	02	01
Khi có thông tin không an toàn về VSATTP đối với 1 loại thực phẩm nào đó bạn sẽ:		
Không mua	134	67,3
Không sử dụng	61	30,7
Vẫn sử dụng	04	02

Hầu hết NNT đều quan tâm và rất quan tâm đến vấn đề VSATTP, họ thường xuyên và có theo dõi thông tin trên các phương tiện thông tin đại chúng và có thái độ dứt khoát không mua, không sử dụng loại thực phẩm có nghi ngờ không an toàn.

Hành vi về VSATTP của TNBN trong công việc nội trợ hàng ngày.

Thực hành về sử dụng nước

Bảng 7. Tình trạng sử dụng nước tại gia đình

Nội dung		Số lượng	Tỉ lệ
Nguồn nước gia đình đang sử dụng	Nước giếng khoan, nước máy	145	72,5
	Nước giếng khơi, ao, hồ	17	8,5
	Nước mưa	38	19
Lượng nước cung cấp cho gia đình sinh hoạt	Đủ, thường xuyên	166	83
	Tam đủ	33	16,5
	Không đủ	01	0,5
Nơi chứa nước	Chứa trong lu, bể	105	52,5
	Có vòi xả từ bể chứa	95	47,5

Đa số hộ gia đình đều được sử dụng nguồn nước sạch, đủ lượng nước dùng và có nơi chứa nước an toàn.

Thực hành về vệ sinh bếp ăn tại gia đình

Bảng 8. Vệ sinh bếp ăn

Nội dung		Số lượng	Tỉ lệ
Tình trạng bếp	Khô ráo	196	98
	Ấm ướt	04	02
	Bị đọng nước	00	00
Thùng chứa rác	Đổ rác hàng ngày	166	83
	Không đổ rác hàng ngày	34	17

Việc vệ sinh bếp và đổ rác thải ở hầu hết các gia đình đều được thực hiện tốt.

BÀN LUẬN

Kiến thức về VSATTP trong chế biến, bảo quản thực phẩm

Khi ăn phải thức ăn bị nhiễm độc sẽ làm cho người ăn bị rối loạn tiêu hóa hoặc nặng hơn là ngộ độc thực phẩm, thường các nguyên nhân gây nên ngộ độc trước tiên là chế biến và bảo quản chưa đúng. Do đó rửa tay trước khi chế biến thức ăn, việc rửa rau đúng cách và phân loại sử dụng dụng cụ chế biến, phân loại bảo quản cho thực phẩm tươi sống và chín là rất cần thiết. Điều này giúp tránh lây nhiễm vi sinh vật và mầm bệnh từ thực phẩm này sang thực phẩm khác.

Qua khảo sát đa số NNT đều biết được nguyên tắc này. Cụ thể có 84,9% rửa tay, đa số rửa rau 3-4 lần, >80% phân loại sử dụng dụng cụ chế biến và phân loại bảo quản thực phẩm sống và chín.

Tuy nhiên vẫn còn có một số NNT chưa hiểu được những điều cơ bản này có thể do thói quen hoặc do không có thông tin.

Kiến thức về nguyên nhân gây NĐTP

Trong đó ngộ độc do nhiễm vi sinh vật và thực phẩm ôi thiu, hư hỏng xuất phát từ bảo quản và sử dụng thực phẩm chưa đúng thì có hơn 50% NNT biết đến. Tuy nhiên nguyên nhân từ chế biến thực phẩm có sử dụng chất phụ gia, tự thân thực phẩm bị nhiễm độc và thực phẩm bị nhiễm hóa chất thì còn khoảng 50% NNT chưa biết đến và chưa quan tâm.

Trên thực tế thành tựu của ngành hóa học rất to lớn và sản phẩm của nó đã được ứng dụng vào mọi ngành kinh tế quốc dân. Trong nông nghiệp cũng nhờ có "hóa học hóa" mà đã có những vụ mùa bội thu cũng như tăng sản phẩm chăn nuôi. Từ việc sử dụng hóa chất vào chăn nuôi, trồng trọt, chế biến, bảo quản để đạt năng suất cao và hiệu quả bảo quản, chế biến thực phẩm đã cung cấp cho con người lượng lương thực thực phẩm nhiều hơn, tốt hơn. Tuy nhiên những dư lượng và sự sử dụng chưa đúng hóa chất vào nguồn lương thực thực phẩm đó sẽ để lại hậu quả không lường mà người tiêu dùng không thể thấy trước được.

Kiến thức về nhận biết triệu chứng NĐTP

NĐTP thường xảy ra đột ngột sau khi ăn thức ăn bị nhiễm độc với tính chất hàng loạt (nhưng không phải là các dịch bệnh do nhiễm khuẩn) có những triệu chứng của một bệnh cấp tính thể hiện là nôn, đau bụng, tiêu phân lỏng hoặc nặng hơn vã mồ hôi, chóng mặt ... và tùy vào loại nhiễm độc do vi sinh vật hay hóa chất sẽ có một số triệu chứng khác nhau. Hầu hết các NNT biết được các dấu hiệu cơ bản về rối loạn tiêu hóa khi bị ngộ độc thực phẩm.

Kiến thức về đề phòng NĐTP

Trong khuôn khổ đề tài này chúng tôi chỉ đề cập đến kiến thức về lựa chọn bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm của người tiêu dùng. Thực tế nhận thấy hầu hết các NNT đều có kiến thức trong việc này. Do đó vấn đề tồn tại có thể nói vô cùng quan trọng và bức thiết để đề phòng NĐTP về lâu dài ảnh hưởng sức khỏe của đời người là hạn chế tình trạng

nhiễm độc thực phẩm từ các sản phẩm hóa học được sử dụng trong các công đoạn từ sản xuất, chế biến bảo quản và lưu thông kể trên.

Kiến thức về tiêu chí nhãn mác của một loại thực phẩm

Trong thời đại công nghiệp ngày nay thực phẩm chế biến sẵn, đồ hộp là loại thực phẩm được các người nội trợ thường dùng bởi tính tiện lợi, đôi khi rẻ tiền, đỡ tốn thời gian.... Nhưng trên thực tế loại thực phẩm có sẵn này cũng đã gây nên ngộ độc do đó NNT cần phải có kiến thức và quan tâm hơn khi chọn mua.

Kết quả nghiên cứu có đa số NNT biết và quan tâm khi chọn mua loại thực phẩm đóng gói, đồ hộp ... cần phải có nguồn gốc, nhãn mác với đủ các tiêu chí quan trọng.

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi phù hợp với kết quả nghiên cứu của các tác giả trong nước. Trần Đáng và cộng sự khi nghiên cứu tập quán ăn uống lạc hậu với nguy cơ NĐTP và mắc các bệnh lây truyền qua thực phẩm, thấy rằng chỉ có 50% biết các biện pháp phòng ngừa NĐTP. Trong nghiên cứu của Trần Văn Chí, khi đánh giá nhận thức, thái độ, thực hành VSATTP ở người nội trợ chính trong gia đình tại tỉnh Quảng Trị năm 2002, chỉ ra rằng, có 50% số người có hiểu biết tốt về nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chế biến, có 54,2% người nội trợ dùng chung dao thớt trong quá trình chế biến.

Như vậy nhìn chung kiến thức của đối tượng nghiên cứu còn vài hạn chế, cần tiếp tục truyền thông để họ có được kiến thức tốt hơn.

Thái độ của NNT về VSATTP

Chỉ có 0,5% NNT không quan tâm về VSATTP và 02% là thấy không cần thiết phải cân nhắc về vấn đề VSATTP khi chuẩn bị bữa ăn cho gia đình.

01% không theo dõi thông tin, 40% thỉnh thoảng có nghe được thông tin về VSATTP trên các phương tiện truyền thông đại chúng.

02% vẫn sử dụng khi có thông tin về một loại thực phẩm không được an toàn.

Qua đó ta thấy rằng NNT rất quan tâm và có thái độ đúng trong vấn đề VSATTP đặc biệt nam giới cũng rất quan tâm. Tuy nhiên cần phải tăng cường thông tin hơn nữa để nâng cao nhận thức chung cho cả cộng đồng nhằm góp phần bảo vệ cuộc sống của mỗi gia đình và xã hội tốt hơn.

Thực hành về VSATTP trong công việc nội trợ hàng ngày

Ngày nay tri thức người dân được nâng cao, đời sống vật chất và điều kiện sinh hoạt hàng ngày trong gia đình cũng được nâng lên. Nguồn nước sinh hoạt được được cung cấp đầy đủ, thường xuyên kể cả ở nông thôn và ý thức sử dụng nước sạch trong sinh hoạt và chế biến thực phẩm cũng được coi trọng.

Cụ thể qua nghiên cứu chỉ có 8,5% hộ gia đình sử dụng nước giếng khơi, 0,5% không đủ nước sinh hoạt.

Ở mỗi gia đình đều có bếp ăn sạch sẽ khô ráo (98%), 83% rác thải được đổ đi hàng ngày.

Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật đúng cách theo sự chỉ dẫn về loại thuốc, cách phun, thời gian cách ly là yếu tố cần thiết cho việc VSATTP cho người tiêu dùng. Tuy nhiên trong nghiên cứu của chúng tôi không có khảo sát kiến thức cũng như thực hành về vấn đề này do mẫu nghiên cứu thuộc nhiều nhóm đối tượng khác nhau trên địa bàn tỉnh.

Về vệ sinh nơi chế biến thức ăn, tình trạng bếp khô ráo và đổ đi hàng ngày chiếm tỉ lệ cao. Điều này cho thấy các hộ đã có ý thức về vệ sinh tại gia đình tốt hơn và kết quả của chúng tôi cũng tương tự như kết quả nghiên cứu của Đỗ Thị Hòa và cộng sự nghiên cứu tại xã Thi Sơn, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam năm 2006.

KẾT LUẬN

Qua khảo sát kiến thức, thái độ, hành vi về VSATTP trên 200 NNT là TNBN tại BVĐKTKG chúng tôi ghi nhận:

Kiến thức về VSATTP: 85% NNT có kiến thức đúng về chế biến và bảo quản thực phẩm, 60% NNT biết được các nguyên nhân gây NĐTP, 82% NNT nhận biết được triệu chứng đau bụng, 54,5% biết là đi tiêu phân lỏng, 46,5% biết là nôn khi bị NĐTP; 70% NNT có kiến thức về đề phòng NĐTP trong chọn lựa, bảo quản chế biến và sử dụng thực phẩm; 88,5% NNT yêu cầu nguồn gốc, 77,5% yêu cầu có nhãn mác, 79,5% xem hạn sử dụng khi chọn mua thực phẩm đóng gói, đồ hộp...

Thái độ của NNT về VSATTP: 0,5% NNT không quan tâm về VSATTP; 02% NNT không cần thiết phải cân nhắc VSATTP khi chuẩn bị bữa ăn cho gia đình; 58,8% NNT theo dõi thường xuyên, 40% thỉnh thoảng và 01% không theo dõi thông tin VSATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng; 98% NNT có thái độ đúng là không mua không sử dụng thực phẩm không an toàn.

Đánh giá thực hành VSATTP trong gia đình: 91,5% gia đình sử dụng dùng nước sạch trong sinh hoạt và chế biến thực phẩm; 83% gia đình thường xuyên đủ nước, 16,5% tạm đủ và 0,5% không đủ nước dùng; 98% gia đình vệ sinh bếp ăn sạch sẽ khô ráo và 83% rác được đổ đi hàng ngày.

Có thể nói công tác VSATTP chưa được quan tâm và thực hiện tốt một phần do kiến thức và kỹ năng VSATTP còn hạn chế của số ít NNT, một phần lớn do khâu sản xuất, chế biến và bảo quản, phân phối thực phẩm chưa đúng quy định về VSATTP.

SUMMARY

Objective: to assess knowledge, attitude and practice of food hygiene and safety and to find out the effective strategies to prevent food poisoning and food born diseases.

A cross-sectional study was carried out on a sample of 200 patients' relatives. They were recruited and interviewed by the structured questionnaire.

Results: 60% had the basic the knowledge on the causes of food poisoning and ways of preventing. 85% were knowing the ways to choose some typical foods,

detail informations on the label of product. Almost of them were knowing the symptoms of food poisoning: colic (82%), diarrhoea (55%), vomiting (47%). 91% of subjects were using clean water, 83% were having water supplied sufficiently, 98% foundation of kitchen were clean and dry, 83% of gabbage bin were having lids and were thrown away daily.

Keywords: knowledge, attitude, food hygiene and safety.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Trần Văn Chí (2003), Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành VSATP ở người nội trợ chính trong gia đình tại Tỉnh Quảng Trị năm 2002, Kỷ yếu Hội nghị Khoa học VSATTP lần thứ 2, Nhà xuất bản Y học, trang 330-336.

2. Trần Đáng và cộng sự (2003), Nghiên cứu tập quán ăn uống lạc hậu với nguy cơ ngộ độc thực phẩm và

mắc các bệnh lây truyền qua thực phẩm tại xã Yên Hải, huyện Hưng Yên, tỉnh Quảng Ninh năm 2002, Kỷ yếu Hội nghị Khoa học VSATTP lần thứ 2, Nhà xuất bản Y học, trang 330-336.

3. Đỗ Thị Hòa, Phạm Duy Duẩn, Trần Xuân Bách (2008), Kiến thức, thực hành về VSATTP của người nội trợ trong gia đình tại xã Thi Sơn, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam, năm 2006, Tạp chí Y học thực hành (610-611), số 6/2008.

4. Lương Đức Phẩm (2002), "Vi sinh vật học và An toàn vệ sinh thực phẩm", Nhà xuất bản Nông nghiệp.

5. Trung tâm Y tế Dự phòng Tiền Giang (2008), Thống kê tình hình ngộ độc thực phẩm và An toàn vệ sinh thực phẩm.

6. Tạp chí Tiếp thị và Gia đình, báo Sức khỏe và Đời sống.