

## ĐIỀU KIỆN VỀ SINH CƠ SỞ VÀ TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI 3 LÀNG NGHỀ SẢN XUẤT THỰC PHẨM TRUYỀN THỐNG CỦA TỈNH HÀ TÂY (CŨ), 2007-2008

NGUYỄN THANH PHONG - Cục An toàn vệ sinh thực phẩm  
LÊ VĂN BÀO - Học viện Quân y  
NGUYỄN THỊ LÂM - Viện Dinh dưỡng Quốc gia

### TÓM TẮT

Nghiên cứu điều kiện vệ sinh (ĐKVS), trang thiết bị, dụng cụ sản xuất (SX), chế biến (CB) thực phẩm (TP) tại 158 cơ sở SX TP ở 3 làng nghề truyền thống của Hà Tây (cũ) cho thấy, tỷ lệ các cơ sở đạt yêu cầu các điều kiện vệ sinh (ĐKVS), trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP với một số chỉ tiêu VS đạt yêu cầu thấp như: Phải có sự cách biệt giữa các khu vực CB TP để tránh ô nhiễm chéo chỉ đạt 46,0% cơ sở; Khu SX, CB, chứa đựng và bảo quản TP có hệ thống thông gió hữu hiệu đạt 58,2%; Vệ sinh bề nước sử dụng SX, CB TP: 65,2%; Khu vực SX, CB TP được làm VS trước và sau mỗi ca SX: 46,9%; Có phòng riêng thay đồ bảo hộ: 51,9%; Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại bằng vật liệu không rỉ: 74,1%... Thực trạng trên là cơ sở để xuất các biện pháp can thiệp nhằm cải thiện ĐKVS cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP tại các làng nghề SX TP truyền thống để phòng chống ô nhiễm TP dẫn đến nguy cơ ngộ độc TP cho người sử dụng.

**Từ khóa:** Điều kiện vệ sinh, trang thiết bị, thực phẩm truyền thống.

HYGIENE CONDITIONS, EQUIPMENT AND INSTRUMENTS OF FOOD PROCESSING FACILITIES IN 3 TRADITIONAL TRADE VILLAGES OF FORMER HATAY (PROVINCE), 2007-2008

### SUMMARY

The research focused on the hygiene conditions, equipment and production instruments of 158 food processing facilities in three traditional food trade villages in Ha Tay (former). The results showed that, many conditions getting requirements. But the percentage of facilities reached some hygiene criteria were still low, such as: the food processing sector to be far away from contaminated sources (only 46.0%); the effective ventilation system in production zone, processing area and food store (58.2%); cleaning up the water tank periodically (65.2%); checking sanitation of processing area before and after each shift (46.9%); dressing room available for safety working clothing (51.9%); stainless equipment for anti-insects (74.1%)... This is the basis to proposing interventions to improve food hygiene conditions in the traditional trade villages.

**Keywords:** conditions, equipment, traditional food.

## ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo Báo cáo của Ủy ban Khoa học Công nghệ và Môi trường của Quốc hội khóa XI [6] cho thấy các cơ sở CB, kinh doanh TP nhỏ, thủ công, mang tính hộ gia đình ở nước ta chiếm tới 90%. Nguy cơ lớn nhất về VSATTP ở các cơ sở này là ĐKVS không đảm bảo, đã có một số nghiên cứu nêu lên thực trạng ĐKVS tại các cơ sở làng nghề truyền thống, cho thấy nhiều chỉ tiêu VS cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, nguồn nước chưa đạt yêu cầu quy định là nguy cơ tiềm ẩn gây ô nhiễm và ngộ độc thực phẩm cho người sử dụng [2], [3], [4], [5].

Quyết định 39/2005/QĐ-BYT ngày 28/11/2005 của Bộ Y tế đó quy định: "Các cơ sở sản xuất thực phẩm phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến thực phẩm.." [1]. Đây được coi là một trong những điều kiện pháp lý bắt buộc để các cơ sở SX TP được cấp phép SX TP. Tuy nhiên, trên thực tế TP được SX tại hộ gia đình, cơ sở nhỏ lẻ ở các làng nghề truyền thống rất khó quản lý và kiểm soát về mức độ an toàn VS cho người sử dụng.

Ba xã có làng nghề truyền thống "nổi tiếng" của tỉnh Hà Tây (cũ) nay là Hà Nội: xã La Phù (huyện Hoài Đức) chuyên SX bánh kẹo; xã Ước Lễ (huyện Thanh Oai) chuyên SX giò, chả và xã Nhị Khê (huyện Thường Tín) chuyên SX "Bánh dày Quán Gánh", hàng năm đã cung cấp cho thị trường Thủ đô Hà Nội

và các tỉnh lân cận hàng chục tấn thực phẩm, đồng thời cũng đã "góp phần" không nhỏ gây ra các vụ ngộ độc TP cho người sử dụng.

Để góp phần cải thiện chung về VSATTP, mục đích của nghiên cứu này là điều tra mô tả thực trạng các điều kiện VS đối với cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP tại ba làng nghề SX TP truyền thống trên, để làm cơ sở đề xuất những giải pháp khả thi làm giảm yếu tố nguy cơ ô nhiễm TP và gây ngộ độc thực phẩm cho người sử dụng.

## ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Đối tượng, địa điểm, thời gian nghiên cứu

Gồm 158 cơ sở ở 3 xã của tỉnh Hà Tây (cũ): xã La Phù – Hoài Đức SX bánh kẹo; xã Ước Lễ - Thanh Oai SX giò, chả và xã Nhị Khê - Thường Tín SX bánh dày. Thời gian nghiên cứu, từ tháng 12/2007- 02/2008.

### 2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu mô tả ngang với phương pháp thu thập thông tin là quan sát trực tiếp bằng bảng kiểm để đánh giá các ĐKVS cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP tại các cơ sở SX TP.

- Đánh giá các chỉ tiêu về ĐKVS cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP theo các yêu cầu trong Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT ngày 28/ 11/ 2005 của Bộ Y tế về việc ban hành "Quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở SX thực phẩm" [1].

## KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN

### 1. Điều kiện đối với cơ sở

Bảng 1. Điều kiện địa điểm và môi trường khu SX, CB thực phẩm

Điều kiện địa điểm, môi trường	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Ước Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
1. Khu CB TP cách biệt với các nguồn ô nhiễm:								
- Khu nuôi súc vật	55	91,7	45	93,7	46	92,0	146	92,4
- Khu vệ sinh	56	93,3	45	97,4	45	90,0	146	92,4
2. Khu chế biến TP:								
- Chưa bao giờ bị ngập lụt	11	18,3	8	16,7	10	20,0	28	17,7
- Cống rãnh thoát nước tốt	55	91,7	46	95,8	42	84,0	143	90,4

- Khu chế biến TP cách biệt với khu nuôi súc vật và khu VS đạt tỷ lệ 92,4%.

- Có hệ thống cống rãnh thoát nước tốt và chưa bao giờ bị ngập lụt đạt 90,4% và 17,7% cơ sở.

Bảng 2. Yêu cầu thiết kế, bố trí khu sản xuất và kho thực phẩm

Yêu cầu	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Ước Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Khu SX thiết kế theo quy tắc một chiều	60	100	44	91,7	24	48,0	118	74,7
Có sự cách biệt giữa các khu vực để tránh ô nhiễm chéo	29	48,3	24	50,0	20	40,0	73	46,0
Kho TP không bị mốc, đọng nước, rạn nứt	56	93,3	42	87,5	45	90,0	143	91,1
Kho TP có giá kệ cách tường, cách sàn, cách trần	53	88,3	43	89,6	43	86,0	139	88,0
Kho TP có thiết bị bảo quản TP	56	93,3	42	87,5	45	90,0	143	91,1

- Khu SX: thiết kế theo quy tắc một chiều đạt tỷ lệ 74,7% cơ sở; có sự cách biệt giữa các khu vực để tránh lây chéo đạt tỷ lệ 46,0% cơ sở.

- Kho TP: không bị mốc, đọng nước, rạn nứt và có thiết bị bảo quản TP đều đạt tỷ lệ 91,1%; có giá kệ cách tường, cách sàn, cách trần, đạt 88,0%.

**Bảng 3. Yêu cầu hệ thống cửa, trần nhà, sàn nhà và tường náf**

Yêu cầu	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Kho TP: cửa sổ, ô thông gió có lưới che chắn động vật, côn trùng	43	71,7	37	77,1	42	84,0	122	77,2
Khu SX: cửa sổ, ô thông gió có lưới che chắn động vật, côn trùng	40	66,7	34	70,8	42	84,0	116	73,4
Khu SX: tường, sàn, trần nhà không thấm nước, dễ làm vệ sinh	44	73,3	40	83,3	39	78,0	123	77,8

- Kho TP và khu SX: cửa sổ, ô thông gió có lưới che chắn động vật, côn trùng đạt tỷ lệ 77,2% và 73,4% cơ sở.

- Khu SX: tường, sàn, trần nhà không thấm nước, dễ làm VS đạt tỷ lệ 77,8% cơ sở.

**Bảng 4. Hệ thống thông gió, chiếu sáng của khu SX, CB, chứa đựng và bảo quản sản phẩm**

Yêu cầu	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Có hệ thống thông gió hữu hiệu	36	60,0	33	68,8	23	46,0	92	58,2
Hệ thống đèn chiếu sáng bảo đảm đủ sáng	58	96,7	46	95,8	47	94,0	151	95,6
Đèn chiếu sáng có đầy đủ hộp hoặc lưới bảo vệ	45	75,0	35	72,9	38	76,0	118	74,7
Lưới hoặc hộp bảo vệ đèn thuận tiện cho việc vệ sinh	43	71,7	33	68,8	32	64,9	108	68,4

- Có hệ thống thông gió hữu hiệu đạt tỷ lệ 58,2% cơ sở.

- Hệ thống chiếu sáng: Đảm bảo đủ ánh sáng đạt 95,6%; Đèn chiếu sáng có đầy đủ hộp hoặc lưới bảo vệ đạt 74,7%; Lưới hoặc hộp bảo vệ đèn thuận tiện cho việc VS đạt tỷ lệ 68,4% cơ sở.

**Bảng 5. Tình hình dự trữ nước và vệ sinh bể nước**

Yêu cầu	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Không vệ sinh bể nước	11	18,3	12	25,0	19	38,0	55	34,8
Có làm vệ sinh	49	81,7	36	75,1	31	62,0	103	65,2
Vệ sinh bể nước 6 tháng/1 lần	4	6,7	3	6,3	3	6,0	10	6,3
Vệ sinh bể nước 1 năm/1 lần	45	75,0	33	68,8	28	56,0	93	58,9

- 100% cơ sở có bể chứa nước dùng cho sản xuất TP và VS dụng cụ.

- Không làm VS 34,8%; được làm VS 65,2% cơ sở, trong đó: VS 6 tháng/1lần 6,3% và VS 1 năm / 1 lần 58,9% cơ sở.

**Bảng 6. Thùng rác và xử lý rác, chất thải tại các cơ sở sản xuất TP**

Yêu cầu	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Có thùng rác đựng chất thải không bị rò rỉ và có nắp đậy kín	39	65,0	33	68,8	33	66,0	105	66,7
Thùng rác được làm VS ngày/ lần	54	90,0	40	83,3	40	80,0	134	84,8
Rác, chất thải được đổ vào thùng rác chung (thùng kín) trong khuôn viên cơ sở	44	73,3	34	70,8	34	68,0	112	70,9

- Có thùng rác đảm bảo các điều kiện VS là 66,7%; Thùng rác được làm VS hàng ngày đạt 84,8%. Rác, chất thải được đổ vào thùng rác chung (thùng kín) trong khuôn viên cơ sở đạt 70,9% cơ sở.

**Bảng 7. Tình hình vệ sinh tại khu vực sản xuất thực phẩm**

Yêu cầu khu vực SX	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Được làm VS trước và sau mỗi ca sản xuất	25	41,7	23	47,9	26	52,0	74	46,9
Có bố trí bồn rửa tay có nước sạch, xà phòng, khăn sạch để lau tay tại vị trí thuận tiện	49	81,7	41	85,4	45	90,0	135	85,4

Khu vực SX: Được làm VS trước, sau mỗi ca SX đạt 46,9%; Có bố trí bồn rửa tay có nước sạch, xà phòng, khăn sạch để lau tay tại vị trí thuận tiện đạt 85,4% cơ sở.

**Bảng 8. Phòng thay bảo hộ lao động tại các cơ sở SX thực phẩm**

Phòng thay đồ bảo hộ	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 158)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
- Có phòng riêng biệt	34	56,7	25	52,1	23	46,0	82	51,9
- Không có phòng riêng	26	43,3	23	4,9	27	54,0	76	48,1
Cộng	60	100	48	100	50	100	158	100

Tỷ lệ cơ sở SX TP có phòng thay bảo hộ lao động riêng biệt là 51,9%.

**Bảng 9. Hệ thống nhà vệ sinh tại các cơ sở SX thực phẩm**

Yêu cầu đối với nhà vệ sinh	La Phù (n = 60)		Nhị Khê (n = 48)		Uớc Lễ (n = 50)		Chung (n = 148)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
- Có đủ số lượng hợp chuẩn cho công nhân	54	90,0	44	91,7	45	90,0	143	90,5
- Có bồn rửa tay, xà phòng và nước sạch	43	71,7	31	64,6	33	66,0	107	67,7
- Cách ly hoàn toàn với khu SX,CB TP	54	90,0	41	85,4	44	88,0	139	88,0

Có đủ số lượng nhà VS hợp chuẩn cho công nhân (người SX) đạt tỷ lệ 90,5%; Nhà VS có bồn rửa tay, xà phòng và nước sạch và cách ly hoàn toàn với khu SX, chế biến TP đạt 67,7% và 88,0% cơ sở.

## **2. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ**

- **Tính an toàn, phù hợp, để làm sạch của trang thiết bị:** Dụng cụ SX bảo đảm không thôi nhiễm vào TP đạt yêu cầu 100% cơ sở ở cả 3 làng nghề La Phù, Nhị Khê và Ước Lễ. Dụng cụ SX để làm VS đạt yêu cầu chung là 81,6% cơ sở (La Phù: 48/60=80%; Nhị Khê: 39/48=81,3% và Ước Lễ: 42/50=84% cơ sở).

- **Tình hình sử dụng bàn để chế biến, bao gói thực phẩm:** Có sử dụng bàn đạt yêu cầu chung là 69,2% cơ sở (La Phù: 100%; Nhị Khê: 52,1% và Ước Lễ: 48,0% cơ sở). 100% bàn sử dụng đảm bảo điều kiện VS như: mặt bàn nhẵn, lát đá, men, kim loại... không thôi nhiễm.

- **Phương tiện rửa và khử trùng tay:** Có thiết bị rửa tay và khử trùng tại khu CB TP đạt yêu cầu chung là 89,9% cơ sở (La Phù: 90,0%; Nhị Khê: 95,8% và Ước Lễ: 84,0% cơ sở). Nơi rửa tay có đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay đạt yêu cầu chung là 87,3% cơ sở (La Phù: 88,3%; Nhị Khê: 95,8% và Ước Lễ: 78,9% cơ sở).

- **Chất sát trùng tại các cơ sở sản xuất thực phẩm:** Dụng cụ trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng đạt yêu cầu chung là 91,8% cơ sở (La Phù: 86,7%; Nhị Khê: 90,0% và Ước Lễ: 96%). Để cách biệt với nơi chế biến, bảo quản TP đạt yêu cầu chung là 50,0% cơ sở (La Phù: 61,7%; Nhị Khê: 62,5% và Ước Lễ: 24,0%). Chất tẩy rửa, sát trùng được phép của Bộ Y tế đạt tỷ lệ 100% cơ sở.

- **Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại:** Sử dụng vật liệu không rỉ đạt yêu cầu chung: 74,1% cơ sở (La Phù: 66,7%; Nhị Khê: 81,2% và Ước Lễ: 76,0%). Để tháo rời để làm vệ sinh đạt yêu cầu chung: 71,5% cơ sở (La Phù: 61,7%; Nhị Khê: 79,2% và Ước Lễ: 76,0%). Phòng chống hiệu quả đạt yêu cầu chung: 74,1% cơ sở (La Phù: 66,7%; Nhị Khê: 81,2% và Ước Lễ: 76,0%).

- **Thiết bị, dụng cụ trực tiếp SX, bảo quản, vận chuyển TP:** Làm từ nguyên liệu không độc; không gây mùi vị lạ làm biến chất TP và không bị ăn mòn đạt yêu cầu chung 100% cơ sở ở cả 3 làng nghề. Để làm sạch và tẩy trùng đạt yêu cầu chung 84,2% cơ sở (La Phù: 86,7%; Nhị Khê: 81,3% và Ước Lễ: 84,0%).

- **Bao bì bao gói thực phẩm:** Làm từ nguyên liệu không độc đạt yêu cầu chung 88,6% cơ sở (La Phù: 95,0%; Nhị Khê: 97,9% và Ước Lễ: 72,0%).

## **KẾT LUẬN**

Qua nghiên cứu ĐKVS, trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP tại 158 cơ sở ở 3 làng nghề SX TP truyền thống của Hà Tây (cũ). Đối chiếu với các quy định về VS cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ SX TP trong Quyết định 43/2005/QĐ-BYT của Bộ Y tế, thấy tỷ lệ các cơ sở đạt các yêu cầu về ĐKVS với tỷ lệ khá cao. Song, vẫn còn một số chỉ tiêu VS đạt yêu cầu với tỷ lệ thấp như: Phải có sự cách biệt giữa các khu vực CB TP để tránh ô nhiễm chéo chỉ đạt tỷ lệ 46,0% cơ sở; Khu SX, CB, chứa đựng và bảo quản TP có hệ thống thông gió hữu hiệu: 58,2%; Bể nước sử dụng SX, CB TP được làm VS: 65,2%; Khu vực SX, CB TP được làm VS trước và sau mỗi ca SX: 46,9%; Có phòng riêng thay đồ bảo hộ: 51,9%; Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại bằng vật liệu không rỉ: 74,1%... Kết quả điều tra thực trạng trên là cơ sở để xuất các biện pháp can thiệp nhằm cải thiện ĐKVS cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ SX, CB TP tại các làng nghề SX TP truyền thống để phòng chống ô nhiễm TP dẫn đến ngộ độc TP cho người sử dụng.

## **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. Bộ Y tế (2005), *Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT ngày 28/11/2005 về việc ban hành Quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm*, H Nội.

2. Hà Thị Anh Đào, Vũ Thị Hôi, Trần Quang Thủy và CS, "Tình hình ô nhiễm hoá học ở một số thực phẩm thông dụng tại Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh", *Kỷ yếu Hội nghị khoa học VSATTP lần 3, năm 2005*, Nhà xuất bản Y học, Tr.252-257.

3. Đào Thị Hà, Tiêu Văn Linh (2005), "Khảo sát tình hình sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm năm 2005 tại Bà Rịa - Vũng Tàu", *Kỷ yếu Hội nghị khoa học VSATTP lần 3 - 2005*, Nhà xuất bản Y học, Tr.182-187.

4. Nguyễn Văn Hạnh, Vương Thị Tuyền, Nguyễn Trọng Hùng, Khuất Khắc Từ (2005), "Khảo sát tình hình sử dụng hàn the trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại Bắc Ninh từ tháng 11/2002 đến tháng 8/2003", *Kỷ yếu Hội nghị khoa học VSATTP lần 3 - 2005*, Nhà xuất bản Y học, Tr.170-176.

5. Trương Quốc Khanh (2003), "Thực trạng chất lượng ATVS của các cơ sở sản xuất nước đá tại thành phố Đà Nẵng", *Báo cáo toàn văn Hội nghị khoa học VSATTP lần 2 (năm 2003)*, Nhà xuất bản Y học, Tr 261 - 272.

6. Ủy ban Khoa học Công nghệ và Môi trường Quốc hội khoá XI (2006), *Báo cáo giám sát việc thực hiện chính sách, pháp luật trong lĩnh vực quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm*, Báo cáo số 1337/UBKHCNMT 11 ngày 25/8/2006, Hà Nội.