

THỰC TRẠNG KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CÁN BỘ LÃNH ĐẠO, QUẢN LÝ TẠI MỘT SỐ TỈNH THUỘC CÁC VÙNG SINH THÁI CỦA VIỆT NAM NĂM 2012

ĐINH QUANG MINH, NGUYỄN THANH PHONG,
TRẦN THỊ THU LIỄU
Cục An toàn thực phẩm
LÊ VĂN BÀO - *Học viện Quân Y*

ĐẶT VẤN ĐỀ

Vai trò của cán bộ quản lý trong việc chỉ đạo, điều hành triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) tại các địa phương là hết sức quan trọng. Để triển khai hiệu quả công tác bảo đảm ATTP, trước tiên cán bộ lãnh đạo, quản lý cần phải có kiến thức đúng về ATTP.

Ở Việt Nam, rất nhiều các văn bản quy phạm pháp luật, các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ATTP được ban hành trong thời gian vừa qua để phục vụ cho công tác quản lý ATTP. Tuy vậy, điều này cũng tạo áp lực đòi hỏi đội ngũ cán bộ, quản lý tại các địa phương phải thường xuyên cập nhật và hiểu đúng về các quy định này. Ngoài ra, hệ thống tổ chức quản lý an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương được thành lập mới và đang trong quá trình kiện toàn, củng cố nên có rất nhiều biến động về nhân sự, nhiều Chỉ cục An toàn vệ sinh thực phẩm đa số là cán bộ mới tham gia công tác quản lý ATTP nên kiến thức về khoa học và pháp luật cũng như kinh nghiệm quản lý của đội ngũ cán bộ còn nhiều hạn chế.

Việc tiến hành nghiên cứu đánh giá thực trạng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm của cán bộ lãnh

đạo, quản lý ATTP tại các địa phương (thuộc cả cơ quan quản lý nhà nước và doanh nghiệp), từ đó có cơ sở khoa học đưa các kiến nghị, giải pháp bồi dưỡng nâng cao kiến thức, pháp luật và năng lực chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ này tại các tuyến là rất cần thiết.

ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

1. Đối tượng.

Cán bộ lãnh đạo tham gia công tác quản lý ATTP tại địa phương (cán bộ lãnh đạo ủy ban nhân dân tỉnh, quận/thị xã, phường/xã, cán bộ thuộc một số ban ngành, tuyến tỉnh, huyện, xã có liên quan đến công tác quản lý ATTP) và cán bộ quản lý của các cơ sở sản xuất, kinh doanh (SX, KD) thực phẩm tại địa phương.

2. Thiết kế nghiên cứu: Điều tra mô tả cắt ngang có phân tích

3. Cỡ mẫu nghiên cứu: Được tính dựa trên công thức tính cỡ mẫu đơn:

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

Trong đó: n là cỡ mẫu điều tra; α là mức ý nghĩa thống kê; $\alpha = 0,05$; $Z(1-\alpha/2) = 1,96$; Chọn p ước

khoảng 85% (dựa trên các kết quả điều tra năm 2011); d là khoảng sai lệch mong muốn = 0,07. Thay số liệu và làm tròn mẫu được n=100, tổng số mẫu cho 6 tỉnh là 600 người (thực tế điều tra được 599 người).

4. Chọn mẫu nghiên cứu: Nghiên cứu được lựa chọn theo phương pháp chọn mẫu có chủ đích kết hợp với chọn có xác suất, cụ thể như sau:

Bước 1: Chọn vùng, tỉnh điều tra

Bước 2: Chọn thành phố/quận/huyện/thị xã

Bước 3: Chọn xã/phường/thị trấn

Bước 4: Chọn đối tượng điều tra

- Nhóm người lãnh đạo, quản lý nhà nước (gọi tắt là nhóm lãnh đạo-LĐ): 252 người.

- Nhóm người quản lý ở các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (gọi tắt là nhóm quản lý - QL): 347 người.

5. Kỹ thuật thu thập thông tin

Phòng vấn trực tiếp bằng bộ phiếu câu hỏi thiết kế sẵn.

6. Kỹ thuật đánh giá và phân loại kiến thức:

Đánh giá kiến thức của các nhóm đối tượng dựa vào Tỷ lệ (%) đối tượng trả lời đúng của đối tượng. Việc phân loại mức độ đạt yêu cầu về kiến thức lần lượt các mức độ: A - đạt yêu cầu cao, B - đạt yêu cầu, C - không đạt.

7. Phương pháp xử lý số liệu: Số liệu điều tra được làm sạch và xử lý trên máy vi tính bằng phần mềm EPI-INFO 6.0, so sánh 2 tỷ lệ bằng t-test.

KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

Bảng 1. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý hiểu biết đúng về điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Điều kiện	LĐ (n=252)	QL (n=347)	Chung (n=599)
Có khoảng cách an toàn đối với nguồn ô nhiễm	96,4	90,2	92,8
Có địa điểm và diện tích thích hợp	94,4	86,2	89,6
Có đủ nước sạch, trang thiết bị phù hợp	95,2	93,1	94,0
Người SX, KD có đủ điều kiện về sức khỏe và kiến thức, thực hành về VSATTP theo quy định	98,8	90,5	94,0
Lưu giữ hồ sơ về nguyên liệu thực phẩm	82,5	71,5	76,1
Thực hiện xử lý chất thải thường xuyên, hiệu quả	89,7	76,4	82,0
Kết quả đánh giá:			
Loại A	88,1 ±4,1	71,5 ±4,8	78,5 ±3,4
Loại B	7,9	20,5	15,2
Loại C	4,0	8,1	6,3

Đánh giá chung, tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý (CBLĐQL) hiểu biết đúng về điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu là 93,7 ±1,9% (đạt loại A+B), cao hơn kết quả điều tra năm 2011 (89,6±2,3%). Trong đó, nhóm cán bộ lãnh đạo tỷ lệ xếp loại A cao hơn nhóm quản lý (p<0,01).

Bảng 2. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý hiểu biết đúng về Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm

Nguyên tắc	LĐ (n=252)	QL (n=347)	Chung (n=599)
SX, KD thực phẩm là hoạt động có điều kiện	83,3	70,0	75,6
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh	94,4	90,8	92,3
Quản lý trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân SX công bố áp dụng	73,4	57,6	64,3
Đảm bảo nguyên tắc một cửa	68,7	53,0	59,6
Đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội	74,2	48,1	59,1
Kết quả đánh giá:			
Loại A	68,7 ±5,8	42,9 ±5,3	53,8 ±4,1
Loại B	19,0	25,6	22,9
Loại C	12,3	31,4	23,3

Tỷ lệ CBLĐQL hiểu biết đúng về nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm theo quy định của Luật An toàn thực phẩm là 76,7 ±3,5%, tỷ lệ đạt yêu cầu hiệu ở mức độ cao (loại A) là 53,8%, trong đó nhóm lãnh đạo quản lý Nhà nước hiểu biết cao hơn nhóm quản lý doanh nghiệp (87,7 ±4,1% so với 68,5 ±5,0%; p<0,05) [3].

Bảng 3. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý hiểu biết đúng về các hành vi bị cấm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Kết quả đánh giá:	LĐ (n=252)	QL (n=347)	Chung (n=599)
- Đạt yêu cầu hiểu biết đúng về các hành vi bị cấm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm	96,4 ±4,6	89,0 ±4,8	92,2 ±2,2
- Không đạt yêu cầu	3,6	11,0	7,8

Kiến thức của CBLĐQL hiểu biết đúng (loại A, B) về các hành vi bị cấm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của Luật An toàn thực phẩm tương đối tốt, tỷ lệ đạt 92,1±2,2%. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo có kiến thức đúng cao hơn nhóm quản lý doanh nghiệp về tất cả các hành vi bị cấm và tỷ lệ kiến thức loại A cao hơn có ý nghĩa thống kê (p<0,01).

Bảng 4. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý hiểu biết đúng về biện pháp khắc phục sự cố về ngộ độc thực phẩm

Kết quả đánh giá	LĐ (n=252)	QL (n=347)	Chung (n=599)
- Đạt yêu cầu hiểu biết đúng về biện pháp khắc phục sự cố về ngộ độc thực phẩm	9,6 ±4,9	81,6 ±5,4	87,6 ±2,7
- Không đạt yêu cầu	4,0	18,4	12,4

Tỷ lệ nhóm CBLĐQL hiểu biết đúng (đạt A+B) về biện pháp khắc phục sự cố về ngộ độc thực phẩm là 87,6±2,7%. Nhóm đối tượng lãnh đạo có tỷ lệ hiểu biết đúng cao hơn nhóm cán bộ quản lý doanh nghiệp có ý nghĩa thống kê (p<0,001). Kết quả này không khác biệt nhiều so với điều tra năm 2010, 2011 (tỷ lệ hiểu biết đúng các biện pháp trung bình là 80,8 ±3,6% và 88,2±2,4%)[2,3].

Bảng 5. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý hiểu biết đúng về các trường hợp thực phẩm phải bị thu hồi

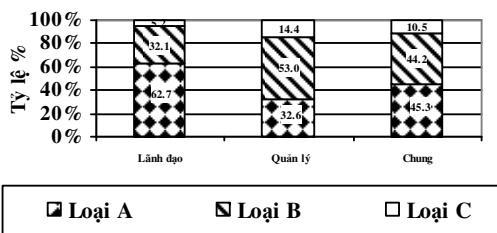
Loại thực phẩm	LĐ (n=252)	QL (n=347)	Chung (n=599)
Thực phẩm hết thời hạn sử dụng	98,0	95,7	96,7
Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng	77,8	68,0	72,1
Thực phẩm là sản phẩm công nghệ mới chưa được phép lưu hành	84,9	65,7	73,8
Thực phẩm bị ô nhiễm các chất vượt ngưỡng giới hạn quy định	92,5	76,1	83,0
Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản, kinh doanh	88,9	80,4	84,0
Kết quả đánh giá			
Loại A	82,9 ±4,7	61,1 ±5,2	70,3 ±3,7
Loại B	10,3	19,0	15,4
Loại C	6,7	19,9	14,4

Tỷ lệ CBLĐQL hiểu biết đúng về các trường hợp thực phẩm phải bị thu hồi (loại A+B) là 85,7±2,9%. Nhóm đối tượng ở cơ quan nhà nước (nhóm lãnh đạo) có tỷ lệ hiểu biết đúng cao hơn nhóm quản lý ở doanh nghiệp ($p<0,01$). Kết quả này thấp hơn so với điều tra năm 2011 (tỷ lệ hiểu biết đúng các biện pháp trung bình là 92,2±2,0%), do nhóm quản lý doanh nghiệp hiểu biết thấp về vấn đề này. Để tránh vi phạm pháp luật, đồng thời tránh lãng phí trong quá trình sản xuất, lưu thông thực phẩm, cần tuyên truyền hơn nữa cho nhóm cán bộ quản lý ở các doanh nghiệp về các quy định của pháp luật (Luật An toàn thực phẩm) về các thực phẩm phải bị thu hồi trên thị trường.

Bảng 6. Tỷ lệ cán bộ lãnh đạo, quản lý hiểu biết đúng về những hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn

Hình thức xử lý	LĐ (n=252)	QL (n=347)	Chung (n=599)
Khắc phục lỗi của sản phẩm, lỗi ghi nhãn	26,2	20,2	22,7
Chuyển mục đích sử dụng	18,3	13,3	15,4
Tái xuất	12,7	6,1	8,8
Tiêu hủy	68,7	74,6	72,1
Một trong các hình thức trên	28,2	24,8	26,2
Kết quả đánh giá			
Loại A	37,7	28,5	32,4
Loại B	17,9	19,9	19,0
Loại C	44,4	51,6	48,6

Đây là những hình thức xử lý khi sản phẩm thực phẩm bị phát hiện không đảm bảo an toàn theo Luật ATTP. Tùy lỗi của sản phẩm để áp dụng một trong các hình thức: 1,2,3,4. Tuy nhiên, đại đa số cán bộ lãnh đạo, quản lý còn hạn chế kiến thức về hình thức xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn, biết nhiều nhất là hình thức "tiêu hủy": 68,7-74,6%. Các hình thức khác như khắc phục lỗi của sản phẩm, lỗi ghi nhãn, chuyển mục đích sử dụng và tái xuất ít được biết đến, đặc biệt là với nhóm quản lý. Có lẽ do trên thực tế họ ít phải xử lý các tình huống trên. Tuy nhiên hình thức "tiêu hủy" là hình thức kém tích cực nhất-tồn kém kinh phí tiêu hủy.



Biểu đồ 1. Kết quả đánh giá kiến thức VSATTP của CBLĐQL theo đối tượng

Theo tiêu chí đánh giá của nghiên cứu này, tỷ lệ CBLĐQL đạt yêu cầu kiến thức về VSATTP (loại A và loại B) chung là 89,5±2,5% và tỷ lệ này ở nhóm cán bộ lãnh đạo (94,8±2,8%) cao hơn nhóm cán bộ quản lý (85,6±3,8%) có ý nghĩa thống kê ($p<0,01$).

KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

Qua tiến hành nghiên cứu điều tra kiến thức về ATTP của 599 người là cán bộ lãnh đạo, quản lý tại 6 tỉnh thuộc các vùng sinh thái khác nhau ở Việt Nam năm 2012 chúng tôi thấy tỷ lệ đối tượng CBLĐQL đạt yêu cầu kiến thức về ATTP (loại A và loại B) chung là 89,5±2,5% và tỷ lệ này ở nhóm đối tượng lãnh đạo quản lý của cơ quan nhà nước (94,8±2,8%) cao hơn nhóm cán bộ quản lý tại doanh nghiệp (85,6±3,8%) có ý nghĩa thống kê ($p<0,01$).

Từ những kết quả trên, cho thấy các địa phương cần nâng cao năng lực của cán bộ để chủ động xây dựng chính sách, kế hoạch đảm bảo ATTP trên địa bàn dựa vào các số liệu, tình hình thực tế cụ thể của địa phương; Duy trì thường xuyên việc tuyên truyền, phổ biến kiến thức và các văn bản quy phạm về ATTP cho cộng đồng với các hình thức đa dạng (tuyên truyền đại chúng, tập huấn, hội nghị, hội thảo, website...), để nâng cao trách nhiệm của doanh nghiệp trong việc đảm bảo ATTP, tuyên truyền về việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm; Đẩy mạnh xã hội hóa công tác an toàn thực phẩm, trong đó việc xây dựng văn bản quy phạm pháp luật, chính sách, kế hoạch an toàn thực phẩm tại địa phương cần có sự tham gia của doanh nghiệp;

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bộ Y tế (2011), Báo cáo tổng kết chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2006-2010, tr.42.
- Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2010), Đánh giá kiến thức về VSATTP của bốn nhóm đối tượng của các vùng sinh thái Việt Nam năm 2010.
- Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2011), Đánh giá kiến thức, thực hành về ATVSTP của các nhóm đối tượng thuộc các vùng sinh thái Việt Nam năm 2011.
- Quốc hội Nước CHXNCN Việt Nam (2011), Luật An toàn thực phẩm
- Hislop N, Shaw K. (2009), Food safety knowledge retention study, J Food Prot., Fed; 72(2):431-5.
- Kramer J, Scott WG. (2004), Food safety knowledge and practices in ready-to-eat establishments, Int J Environ Health Res. Oct;14(5):343-50.