ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG CÔNG TÁC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM Ở MỘT SỐ BẾP ĂN BÁN TRÚ TẠI CÁC TRƯỜNG HỌC TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN THANH TRÌ, THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2015-2016

Lê Quỳnh Nga[1,2], Cung Thị Tố Quỳnh[2]

[1] Trung tâm Y tế huyện Thanh Trì, Hà Nội

[2] Viện Công nghệ Sinh học và Công nghệ Thực phẩm - Đại học Bách Khoa Hà Nội

(Ngày đến tòa soạn: 10/12/2018; Ngày sửa bài sau phản biện: 16/1/2019; Ngày chấp nhận đăng: 25/1/2019)

Tóm tắt

Nhằm đánh giá thực trạng an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú (BĂBT) và kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm (ATTP) của nhân viên chế biến thực phẩm tại các BĂBT các trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội năm 2015 - 2016, nghiên cứu được tiến hành trên 407 nhân viên chế biến của 49 BĂBT trên địa bàn huyện Thanh Trì. Kết quả nghiên cứu cho thấy 69,4% BĂBT đạt về điều kiện ATTP, 72,2% số nhân viên chế biến có kiến thức đạt, 65,1% thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm. Việc thực hành đúng ATTP của nhóm nhân viên trên 25 tuổi đạt cao gấp 1,80 lần so với nhóm dưới 25 tuổi (95% CI (khoảng tin cậy – Confidence Interval) đạt 1,05-5,95; p <0,05). Nhóm có trình độ học vấn trên Trung học phổ thông (THPT) thực hành đúng đạt tỷ lệ cao gấp 2,08 lần so với nhóm có trình độ dưới THPT (95% CI là 1,13-4,05; p<0,05). Những đối tượng được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm có tỷ lệ thực hành đúng cao gấp 4,32 lần (95% CI: 1,26-14,77; p<0,05) so với nhóm không được đào tạo. Nhóm có kiến thức về ATTP chung đạt có thực hành đúng cao gấp 3,01 lần so với nhóm không đạt (95% CI: 1,29-9,27; p<0,05).

Từ khóa: *An toàn thực phẩm, bếp ăn bán trú, trường học, huyện Thanh Trì*

1. MỞ ĐẦU

Hiện nay vấn đề An toàn thực phẩm (ATTP) được các cấp, các ngành chức năng và mọi người dân đặc biệt quan tâm bởi nó không chỉ tác động trực tiếp đến sức khoẻ của mọi người mà còn ảnh hưởng đến sự phát triển bền vững của toàn xã hội. Việc quản lý các bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú tại các trường học ngày càng đòi hỏi chặt chẽ và thường xuyên, đảm bảo dinh dưỡng, phong phú, hấp dẫn và đặc biệt về chất lượng ATTP. Theo số liệu thống kê báo cáo hàng năm của Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), trong giai đoạn 2013 - 2015, toàn quốc ghi nhận 862 vụ ngộ độc thực phẩm, làm khoảng 25.000 người mắc, trong đó hơn 22.000 người phải vào bệnh viện, 130 người chết. Tính trung bình, mỗi năm có khoảng 5.000 người mắc và 26 người chết do ngộ độc thực phẩm (NĐTP) [1]. Trên địa bàn thành phố Hà Nội, theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) Hà Nội, từ năm 2007-2015 ghi nhận 36 vụ NĐTP trên toàn thành phố với 876 người mắc, phần lớn số vụ NĐTP xảy ra tại các bếp ăn bán trú (BĂBT) (13 vụ chiếm 32,5%) [2]. Mặc dù vậy, trên thực tế số vụ NĐTP còn có thể lớn hơn rất nhiều so với báo cáo. Điều này khẳng định NĐTP vẫn còn phổ biến và diễn biến khá phức tạp.

Thanh Trì là một là một huyện ngoại thành nằm ở phía nam của thành phố Hà Nội với diện tích 63,17 km^2 với 198.706 người. Hiện trên địa bàn huyện có 31 trường mầm non và 18 trường tiểu học; số lượng trẻ em ở lứa tuổi mầm non và học sinh là khá cao. Qua kiểm tra thực tế cho thấy việc thực hiện các quy định trong ATTP của một số trường vẫn còn những hạn chế [3].

[1] Điện thoại: 0903440709 *Email: quynh.cungthito@hust.edu.vn*

Xuất phát từ thực tiễn yêu cầu phải cải thiện công tác quản lý, thực trạng ATTP tại các bếp ăn bán trú trên địa bàn Thành phố Hà Nội, chúng tôi tiến hành nghiên cứu "Đánh giá thực trạng công tác đảm bảo an toàn thực phẩm ở một số bếp ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội năm 2015 - 2016".

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Địa điểm, thời gian và đối tượng nghiên cứu

- Nghiên cứu này được tiến hành tại các trường mầm non, trường tiểu học trên địa bàn huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội từ tháng 9/2015 đến tháng 8/2016.

- Đối tượng nghiên cứu bao gồm: BĂBT, người quản lý, chế biến thực phẩm tại các BĂBT các trường mầm non, tiểu học trên địa bàn huyện Thanh Trì, Hà Nội. Cụ thể như sau:

+ Cỡ mẫu BĂBT: Chọn toàn bộ 31BĂBT tại trường mầm non và 18 BĂBT tại các trường Tiểu học trên địa bàn huyện Thanh Trì, Hà Nội.

+ Cỡ mẫu cho phỏng vấn: Chọn toàn bộ 407 nhân viên chế biến thực phẩm ở 49 BĂBT trường mầm non đã chọn (286 nhân viên ở các trường mầm non và 121 nhân viên ở các trường tiểu học).

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Sử dụng phương pháp điều tra phỏng vấn kết hợp quan sát dựa trên Bộ câu hỏi phỏng vấn và bảng kiểm tại các BĂBT các trường mầm non, tiểu học đã được thiết kế sẵn theo Thông tư của Bộ Y tế số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 về việc "Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố" [4]. Số liệu nghiên cứu được xử lý sơ bộ và phân tích, xử lý bằng Microsoft Excel và phần mềm STATA 13.0.

3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. Thực trạng các điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú tại các trường mầm non/tiểu học, huyện Thanh Trì, Hà Nội năm 2015-2016

Qua kết quả điều tra khảo sát bằng bộ bảng kiểm, đặc điểm các bếp ăn bán trú như sau: 100% BĂBT có chứng nhận/cam kết đảm bảo ATTP và là bếp 1 chiều, có khu vệ sinh rửa tay, có thiết bị chống côn trùng, vệ sinh chất thải. Trong số này có 98,0% BĂBT thoáng sạch, có 2,0% BĂBT chưa đạt do sàn nhà còn bị đọng nước (bảng 1).

Bảng 1. *Thực trạng vệ sinh cơ sở và vệ sinh dụng cụ của BĂBT (n = 49)*

Đặc điểm vệ sinh cơ sở, dụng cụ	*Cơ sở đạt*		*Cơ sở chưa đạt*	
	Số lượng	*Tỷ lệ %*	*Số lượng*	*Tỷ lệ %*
Có giấy chứng nhận/ cam kết đảm bảo ATTP	49	100	0	0
Bếp 1 chiều	49	100	0	0
Thoáng, sạch	48	98,0	1	2,0
Có khu vệ sinh, rửa tay	49	100	0	0
Thiết bị chống côn trùng	49	100	0	0
Vệ sinh chất thải	49	100	0	0
Dụng cụ sạch	49	100	0	0
Dụng cụ nhựa màu	49	100	0	0
Có hệ thống thiết bị bảo quản thực phẩm	42	85,7	7	14,3

Kết quả khảo sát cũng chỉ ra 100% BĂBT có dụng cụ sạch; dụng cụ nhựa màu đạt; 85,7% BĂBT có hệ thống thiết bị bảo quản thực phẩm; 14,3% BĂBT chưa đạt ở chỉ tiêu này do kho bảo quản

thực phẩm chưa đảm bảo hoặc chưa có tủ lạnh lưu mẫu thực phẩm, chạn bát chưa kín hay chưa có thùng đựng gạo.

Điều tra về thực trạng vệ sinh thực phẩm của bếp ăn bán trú và vệ sinh cá nhân (bảng 2) cho thấy 100% BĂBT sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, bảo quản thực phẩm đạt; 91,8% BĂBT có lưu mẫu đạt. Kết quả đồng thời cũng chỉ ra 100% BĂBT nhân viên có tạp dề đạt; 100% BĂBT có nhân viên nhà bếp được tập huấn có giấy xác nhận kiểm tra (XNKT) sức khỏe; 98% BĂBT có nhân viên nhà bếp có ý thức.

Bảng 2. *Thực trạng vệ sinh vệ sinh cá nhân của BĂBT (n = 49)*

Hạng mục kiểm tra	***Cơ sở đạt***		***Cơ sở chưa đạt***	
	Số lượng	***Tỷ lệ %***	***Số lượng***	***Tỷ lệ %***
Đặc điểm vệ sinh cá nhân				
Tạp dề	49	100	0	0
Nhân viên nhà bếp được khám sức khoẻ	48	98,0	1	2,0
Nhân viên nhà bếp được tập huấn có giấy XNKT	49	100	0	0
Nhân viên nhà bếp có ý thức	48	98,0	1	2,0
Đặc điểm vệ sinh thực phẩm				
Nguồn gốc	49	100	0	0
Lưu mẫu	45	91,8	4	8,2
Bảo quản thực phẩm	49	100	0	0
Kết quả xét nghiệm nhanh				
Tinh bột	46	93,9	3	6,1
Nước sôi	49	100	0	0
Dấm	49	100	0	0
Nước sinh hoạt định kỳ	46	93,9	3	6,1

Kết quả xét nghiệm nhanh một số chỉ tiêu như tinh bột, nước sôi, dấm và nước sinh hoạt định kỳ cho thấy 93,9% BĂBT có xét nghiệm tinh bột đạt; 100% BĂBT có xét nghiệm nước sôi, dấm đạt. 93,9% BĂBT có xét nghiệm nước sinh hoạt định kỳ đạt. Trên cơ sở cho điểm các tiêu chí về cơ sở đạt điều kiện an toàn thực phẩm đối với 49 cơ sở, tổng kết cho thấy 69,4% BĂBT đạt về điều kiện ATTP và 30,6% BĂBT còn chưa đạt tiêu chuẩn về cơ sở đạt điều kiện an toàn thực phẩm (chủ yếu là do chưa đạt một trong số các tiêu chí về vệ sinh cơ sở, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân hoặc các tiêu chí về hành chính và xét nghiệp thực phẩm).

3.2. Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của cán bộ quản lý và người chế biến tại địa điểm nghiên cứu

Kết quả về đặc điểm chung và đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của nhóm đối tượng nghiên cứu được thể hiện ở bảng 3 cho thấy hầu hết các đối tượng có tuổi từ 25-55 tuổi (chiếm 91,4%); có trình đủ văn hoá phần lớn dưới cấp 3 (90,2%); với kinh nghiệm làm việc 1-5 năm (72,0%).

Bảng 3. *Đặc điểm chung của nhóm đối tượng nghiên cứu (n=407)*

Đặc điểm chung		***Số lượng***	***Tỷ lệ %***
Tuổi	18-25	35	8,6
	> 25-55	372	91,4
	> 55	0	0
Trình độ văn hoá	≤ Cấp 3	367	90,2
	Trên cấp 3	40	9,8
Kinh nghiệm làm việc trong BĂBT	Dưới 1 năm	72	17,7
	1-5 năm	293	72,0
	> 5 năm	42	10,3
Chuyên môn về chế biến TP	Không được đào tạo	58	14,3
	Có được đào tạo	349	85,7

Kết quả ở bảng 4 dưới đây cho thấy 100% đối tượng có kiến thức đạt về khái niệm thực phẩm an toàn; 100% đối tượng cho rằng thực phẩm bị ô nhiễm bởi hoá học, 98% do sinh học, 94,6% do vật lý. Hơn nữa, 100% đối tượng cho rằng khi ngộ độc thực phẩm phải cấp cứu người bị ngộ độc, 90,7% cho biết đình chỉ sử dụng thực phẩm nguy cơ, chỉ có 68,3% thông báo cho cơ sở y tế quản lý, 78,9% cho biết lưu giữ thực phẩm nghi ngờ. Hầu hết các đối tượng có kiến thức đạt về các bệnh không được tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, tuy nhiên tỷ lệ đối tượng có kiến thức về những bệnh người lành mang trùng còn thấp 76,7%. Đa số đối tượng đều có kiến thức đầy đủ về phương tiện bảo hộ (mũ, tạp dề, khẩu trang). Tỷ lệ đối tượng có kiến thức đạt về quy trình chế biến thực phẩm, phân biệt thực phẩm sống/chín đạt 100%. Bên cạnh đó, 99,8%-100% đối tượng đều biết về sự cần thiết của rửa tay bằng xà phòng sau khi đi vệ sinh, trước khi chế biến, phân chia thức ăn chín, hoặc sau khi lau dọn. Tỷ lệ đối tượng có kiến thức bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0-5ºC còn thấp, chỉ đạt 74,0%. Bên cạnh đó, 100% đối tượng đều có kiến thức kiểm tra ngày sản xuất, hạn sử dụng của thực phẩm bao gói sẵn; tuy nhiên tỷ lệ đối tượng biết về thành phần của sản phẩm còn thấp chỉ đạt 69,5%.

Bảng 4. *Kiến thức đối tượng nghiên cứu về ATTP (n=407)*

Kiến thức về ATTP		***Đạt***		***Chưa đạt***	
		Số lượng	***Tỷ lệ %***	***Số lượng***	***Tỷ lệ %***
Khái niệm về TPAT	Thực phẩm không có hóa chất vượt quá giới hạn cho phép	407	100	0	0
	Thực phẩm sạch và tươi	407	100	0	0
	Thực phẩm không ôi thiu dập nát	407	100	0	0
Nguyên nhân gây NĐTP	Thực phẩm bị ô nhiễm bởi sinh học	399	98,0	8	2,0
	Thực phẩm bị ô nhiễm bởi hoá học	407	100	0	0
	Thực phẩm bị ô nhiễm bởi vật lý	385	94,6	22	5,4
Xử lý khi ngộ độc thực phẩm	Đình chỉ sử dụng thực phẩm nguy cơ	369	90,7	38	9,3
	Cấp cứu người bị ngộ độc	407	100	0	0
	Thông báo cho cơ sở y tế	278	68,3	129	31,7
	Lưu giữ thực phẩm nghi ngờ, chất nôn, phân	321	78,9	86	21,1

Kiến thức về các bệnh không được tiếp xúc trực tiếp với TP	Tả, lỵ, thương hàn	398	97,8	9	2,2
	Viêm gan viruts A/E	378	92,9	29	7,1
	Các tổn thương da, nhiễm trùng	349	85,8	58	14,2
	Người lành mang trùng	312	76,7	95	23,3
	Lao	401	98,5	6	1,5
	Viêm đường hô hấp cấp	402	98,8	5	1,2
Phương tiện bảo hộ	Mũ	390	95,8	17	4,2
	Tạp dề	406	99,8	1	0,2
	Khẩu trang	397	97,5	10	2,5
	Có trang phục riêng	197	48,4	210	51,6
Quy trình chế biến thực phẩm	Đầu vào thực phẩm sống, đầu ra thực phẩm chín, phân chia riêng biệt (1 chiều)	407	100	0	0
	Tuần tự sống đến chín	407	100	0	0
	Ô nhiễm từ thực phẩm sống sang thực phẩm chính	401	98,5	6	1,5
Sự cần thiết của rửa tay bằng xà phòng	Sau khi đi vệ sinh	406	99,8	1	0,2
	Trước khi chế biến	407	100	0	0
	Trước khi chia thức ăn chín	406	99,8	1	0,2
	Sau khi lau bàn, thu dọn	407	100	0	0
Bảo quản thực phẩm	Sắp xếp theo chủng loại, có bao gói riêng khi bảo quản	406	99,8	1	0,2
	Bảo quản ở nhiệt độ 0-5^{0}C	301	74,0	106	26,0
Thực phẩm bao gói sẵn	Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất	390	95,8	17	4,2
	Thành phần của sản phẩm	283	69,5	124	30,5
	Ngày sản xuất, hạn sử dụng	407	100	0	0
	Hướng dẫn sử dụng	296	72,7	111	27,3

Tổng kết các kết quả điều tra toàn bộ 407 đối tượng tham gia chế biến thực phẩm cho thấy 72,2% đối tượng có kiến thức đạt, 28,7% có kiến thức chưa đạt chủ yếu là về nhãn thực phẩm (chưa biết thành phần cấu tạo của thực phẩm 30,5%, hướng dẫn sử dụng 27,3% và bảo quản là 25,1%), bệnh không được tham gia chế biến thực phẩm (viêm đường hô hấp 24,2%, bệnh da 21,1%), NĐTP (phải báo cho cơ quan quản lý 31,7%, lưu giữ thực phẩm nghi ngờ 21,1%).

Nghiên cứu tiếp theo được tiến hành điều tra thực hành của các đối tượng nghiên cứu là 407 nhân viên tham gia chế biến thực phẩm (bảng 5). Kết quả cho thấy 87,9% đối tượng sơ chế thực phẩm trên bàn cách mặt đất 60 cm trở lên, 12,1% đối tượng sơ chế theo thuận tiện. Mặt khác, 97,1% đối tượng có rửa rau quả tươi dưới vòi nước chảy, 93,4% rửa trong chậu nước 3 lần trở lên, hầu hết đều theo quy trình chế biến thực phẩm 1 chiều (99,3%). Bên cạnh đó, 98,0% đối tượng bảo quản thực phẩm có đậy lồng bàn, 74,9% đựng trong nồi, 73,2% để trong tủ lạnh lưới kính. Toàn bộ 100% đối tượng chia thức ăn bằng dụng cụ sạch và dụng cụ dùng riêng thức ăn sống/chín. 100% đối tượng lưu mẫu thực phẩm trong tủ lạnh, 80,8% lưu mẫu trên 24h. 100% đối tượng vệ sinh bếp sau khi chế biến thực phẩm. Hầu hết đối tượng đều có thực hành rửa tay trước khi chế biến, trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; tỷ lệ rửa tay sau khi gãi đầu ngoáy mũi còn thấp 61,7%. 99,5% đối tượng có ghi chép giao nhận thực phẩm hàng ngày. Tổng kết các kết quả điều tra ở trên đối với toàn bộ 407 đối tượng tham gia chế biến thực phẩm cho thấy chỉ có 65,1% các đối tượng đạt về thực hành ATTP.

Bảng 5. *Thực hành của đối tượng được nghiên cứu về ATTP (n = 407)*

Thực hành về ATTP		***Có***		***Không***	
		Số lượng	***Tỷ lệ %***	***Số lượng***	***Tỷ lệ %***
Nơi sơ chế thực phẩm	Trực tiếp trên nền nhà bếp	0	0	407	100
	Trên bàn cao cách mặt đất từ 60cm trở lên	357	87,9	49	12,1
	Theo thuận tiện	49	12,1	357	87,9
Thực hành về rửa rau quả tươi	Rửa dưới vòi nước chảy	395	97,1	12	2,9
	Rửa trong chậu nước 3 lần trở lên	380	93,4	27	6,6
	Rửa trong chậu nước ít hơn 3 lần	27	6,6	380	93,4
Quy trình chế biến thực phẩm	Theo quy tắc 1 chiều	404	99,3	3	0,7
	Không theo quy tắc 1 chiều	3	0,7	404	99,3
Cách bảo quản khi thực phẩm đã nấu chín	Đựng trong nồi	305	74,9	102	25,1
	Đậy lồng bàn	399	98,0	8	2,0
	Để trong tủ lạnh, tủ lưới, tủ kính hoặc tủ ấm	298	73,2	109	26,8
	Dùng vải che đậy hoặc trực tiếp lên bếp ăn	80	19,7	327	80,3
	Không che đậy gì	0	0	407	100
Chia thức ăn	Bằng dụng cụ sạch	407	100	0	0
	Bằng tay	0	0	407	100
	Lúc bằng dụng cụ, lúc bằng tay	0	0	407	100
Dụng cụ đựng thức ăn	Dùng riêng thức ăn chín và sống	407	100	0	0
	Dùng chung thức ăn chín và sống	0	0	407	100
	Lúc dùng riêng, lúc dùng chung	0	0	407	100
Lưu mẫu thực phẩm	Tủ lạnh	407	100	0	0
	Tủ lưới	0	0	407	100
	Trên bàn	0	0	407	100
Bảo quản thực phẩm	≥ 24h	329	80,8	78	19,2
	< 24h	78	19,2	329	80,8
Thực hành vệ sinh bếp sau khi chế biến TP	Có	407	100	0	0
	Không	0	0	407	100
	Lúc có, lúc không	0	0	407	100

Thực hành rửa tay của người chế biến TP	Trước khi chế biến	398	98,0	9	2,2
	Trước khi ăn	407	100	0	0
	Sau khi đi vệ sinh	407	100	0	0
	Sau khi gãi đầu, ngoáy mũi	251	61,7	156	38,3
Ghi chép giao nhận thực phẩm hàng ngày	Có	405	99,5	2	0,5
	Không	2	0,5	405	99,5
	Lúc có, lúc không	0	0	407	100

3.3. Đánh giá một số yếu tố liên quan đến thực hành đúng về an toàn thực phẩm

Kết quả đánh giá một số yếu tố: tuổi, trình độ học vấn, kinh nghiệm làm việc trong BĂBT, đào tạo về chuyên môn chế biến thực phẩm, kiến thức chung về ATTP ảnh hưởng đến việc thực hành đúng về ATTP được thể hiện ở bảng 6. Kết quả cho thấy thực hành đúng về ATTP ở nhóm trên 25 tuổi đạt cao gấp 1,80 lần so với nhóm dưới 25 tuổi (95% CI: 1,05-5,95; 0<0,05). Nhóm có trình độ học vấn trên THPT thực hành đúng đạt tỷ lệ cao gấp 2,08 lần so với nhóm dưới THPT (95% CI: 1,13-4,05; p<0,05). Những đối tượng được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm có thực hành đúng cao gấp 4,32 lần (95% CI: 1,26-14,77; p<0,05) so với nhóm không được đào tạo. Nhóm có kiến thức về ATTP chung đạt có thực hành đúng cao gấp 3,01 lần so với nhóm không đạt (95% CI: 1,29-9,27; p<0,05).

Bảng 6. *Mối liên quan giữa đặc điểm chung và thực hành đúng về ATTP*

Đặc điểm của đối tượng nghiên cứu		***Tỷ suất chênh (OR)***	***Khoảng tin cậy (95% CI)***
Nhóm tuổi	18-25	1	-
	> 25-55	1,80	1,05-5,95
Trình độ học vấn	< THPT	1	
	≥ THPT	2,08	1,13-4,05
Kinh nghiệm làm việc trong BĂBT	< 5 năm	1	
	≥ 5 năm	1,23	0,07-3,98
Chuyên môn về chế biến thực phẩm	Không được đào tạo	1	
	Có được đào tạo	4,32	1,26-14,77
Kiến thức ATTP	Chưa đạt	1	0,23 – 1,39
	Đạt	3,01	1,29-9,27

Kết quả nghiên cứu cũng cho thấy 69,4% BĂBT đạt về điều kiện ATTP. Thực trạng kiến thức cho thấy phần lớn đối tượng đã có kiến thức đúng về vệ sinh ATTP là 72,2%; tỷ lệ đối tượng có thực hành đạt (65,1%). Ngoài ra, nghiên cứu này đã chỉ ra mối liên quan giữa trình độ học vấn, được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm, kiến thức chung về ATTP đạt với thực hành ATTP của đối tượng nghiên cứu, cụ thể như sau: Thực hành đúng ở nhóm có trình độ học vấn trên THPT cao gấp 2,08 lần so với nhóm dưới THPT (95% CI: 1,13-4,05; p<0,05). Kết quả này tương đồng với nghiên cứu của Nguyễn Thị Bích San [5] cho thấy những người có trình độ học vấn THPT trở lên có thực hành ATTP đạt cao gấp 5,2 lần so với những người có trình độ học vấn dưới THPT. Kết quả nghiên cứu cũng cho thấy thực hành đúng ở nhóm trên 25 tuổi có thực hành đạt cao gấp 1,80 lần so với nhóm dưới 25 tuổi (95% CI: 1,05-5,95; 0<0,05). Điều này có thể giải thích do những người trong

độ tuổi trên 25 đã trải qua thời gian công tác lâu năm nên đã có những kinh nghiệm và kĩ năng thực hành cần thiết cho công việc chế biến cho trẻ đồng thời cũng nhận thức được những hậu quả nghiêm trọng nếu có ngộ độc thực phẩm xảy ra ở các BĂBT phục vụ nhiều người, đặc biệt là đối tượng trẻ nhỏ các trường mầm non và tiểu học.

Mặt khác, những đối tượng được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm có thực hành đúng cao gấp 4,32 lần (95% CI: 1,26-14,77; p<0,05) so với nhóm không được đào tạo. Nhóm có kiến thức về ATTP chung đạt có thực hành đúng cao gấp 3,01 lần so với nhóm không đạt (95% CI: 1,29-9,27; p<0,05). Qua đây cũng thấy được tầm quan trọng của công tác tập huấn, đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm trong việc làm tăng thực hành đúng trong chế biến thực phẩm an toàn của những người phục vụ tại các BĂBT. Trong việc tập huấn về an toàn vệ sinh thực phẩm cho người phục tại các cơ sở cần có nội dung rõ hơn về các thói quen có hại trong chế biến thực phẩm để người phục vụ có thể từ nhận thức dẫn đến thay đổi hành vi chế biến được an toàn, hợp vệ sinh hơn. Điều này đặt ra cho công tác truyền thông thay đổi hành vi cần phải triển khai sâu rộng để người phục vụ, chế biến thực phẩm hiểu rõ tác hại của việc vệ sinh dụng cụ chế biến không theo quy định, vệ sinh không đảm bảo sẽ gây nguy cơ lây nhiễm vào thức ăn rất cao và công tác kiểm tra giám sát về vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn cần được tăng cường. Đồng thời, kết quả cũng chỉ ra rằng nên ưu tiên tuyển dụng những người đáp ứng tiêu chuẩn về trình độ học vấn trên THPT và đã được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm để nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên chế biến tại BĂBT.

4. KẾT LUẬN

Sau khi khảo sát và đánh giá thực trạng công tác đảm bảo an toàn thực phẩm ở một số bếp ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội năm 2015 - 2016, kết quả cho thấy 69,4% BĂBT đạt về điều kiện ATTP, phần lớn đối tượng đã có kiến thức đúng về vệ sinh ATTP là 72,2%. Tuy nhiên tỷ lệ đối tượng có thực hành đạt thấp hơn (65,1%). Chính vì vậy cần phải tăng cường việc truyền thông về kiến thức vệ sinh ATTP và tăng cường kiểm tra giám sát về vệ sinh ATTP đối với các BĂBT tại các trường mầm non, tiểu học trên địa bàn huyện Thanh Trì, Hà Nội. Nghiên cứu cũng đã tiến hành phân tích các yếu tố tuổi, trình độ học vấn, kinh nghiệm làm việc trong BĂBT, đào tạo về chuyên môn chế biến thực phẩm, kiến thức chung về ATTP ảnh hưởng đến việc thực hành đúng về ATTP: thực hành đúng ở nhóm trên 25 tuổi có thực hành đạt cao gấp 1,80 lần so với nhóm dưới 25 tuổi (95% CI: 1,05-5,95; 0<0,05). Nhóm có có trình độ học vấn trên THPT cao gấp 2,08 lần so với nhóm dưới THPT (95% CI: 1,13-4,05; p<0,05). Những đối tượng được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm có thực hành đúng cao gấp 4,32 lần (95% CI: 1,26-14,77; p<0,05) so với nhóm không được đào tạo. Nhóm có kiến thức về ATTP chung đạt có thực hành đúng cao gấp 3,01 lần so với nhóm không đạt (95% CI: 1,29-9,27; p<0,05).

Lời cảm ơn. Tập thể tác giả trân trọng cảm ơn sự giúp đỡ của Trung tâm Y tế huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội và các trường mầm non, tiểu học trên địa bàn huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế (2018), Báo cáo tổng kết giai đoạn 2013-2017.
2. Chi cục ATCSTP Thành phố Hà Nội (2018), Kết quả giám sát ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội.
3. Trung tâm Y tế huyện Thanh Trì, Báo cáo số 2148/BC-TTYT về Kết quả kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể, căng tin trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì năm 2014.
4. Bộ Y tế, "Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố", Thông tư 30/2012/TT-BYT (2012).
5. Nguyễn Thị Bích San (2011), Thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, và kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2010 – 2011, Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Đại học Y tế công cộng.

Summary

FOOD SAFETY CONTROL AT SCHOOL CAFETERIAS IN THANH TRI DISTRICT, HANOI, 2015 - 2016

Le Quynh Nga[1], Cung Thi To Quynh[2*]

Medical Center of Thanh Tri district, Hanoi

School of Biotechnology and Food Technology, Hanoi University of Science and Technology

The situation of food hygiene and safety in several school cafeterias and the level of knowledge and practice of the staff were evaluated. The study was conducted on 407 staff and 49 corresponding kitchens in Thanh Tri district, Hanoi. The results showed that 69.4% of the kitchens met the requirements of food safety conditions. In addition, the percentage of food handlers who have satisfactory knowledge about food safety is 72.2 % while that of the ones who translate into correct practice is 65.1 %. Food handlers at the ages of more than 25 were 1.80 times more likely to possess higher levels of practice than those who were under the age of 25 (95% CI: 1.05-5.95, $p<0.05$). Staff who were trained for food safety have 4.32 times higher levels of practice than those who did not (95% CI: 1.26-14.77, $p<0.05$). Staff who finished high school had 2.08 times higher levels of practice than those with lower education (95% CI: 1.13-4.05; $p<0.05$). Food handlers who have proper knowledge about food safety possess 3.01 times higher levels of practice than those with insufficient knowledge (95% CI: 1.29-9.27; $p<0.05$).

Keywords: *Food safety, canteens at school, Thanh Tri district.*