4. Nguyễn Thành Huế (2016), *Thực trạng tiêm chủng đầy đủ và đúng lịch 8 loại vắc xin ở trẻ em dưới 1 tuổi ở Hà Nội tại thời điểm điều tra năm 2016*, Luận văn Thạc sỹ Y học dự phòng, Trường Đại học Y Hà Nội.

5. Nguyễn Thị Thanh Hương (2015), *Thực trạng kiến thức, thực hành tiêm chủng đầy đủ cho trẻ dưới 1 tuổi của các bà mẹ và một số yếu tố liên quan tại Móng Cái, Quảng Ninh năm 2015*, Trường Đại học Y tế công cộng, Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng.

6. Nguyễn Thị Lý (2016), *Thực trạng và một số yếu tố ảnh hưởng đến tiêm chủng đầy đủ đúng lịch của trẻ em dưới một tuổi tại thị xã Chí Linh, Hải Dương năm 2016*, Luận văn thạc sĩ y học dự phòng, Trường Đại học Y Hà Nội.

7. Hứa Hoàng Tây (2015), *Thực trạng tiêm vắcxin đủ liều đúng lịch* và một số yếu tố liên quan ở trẻ em từ 12 đến 24 tháng tuổi tại quận Cái Răng thành phố Cần Thơ năm 2015, Luận văn thạc sĩ y tế công cộng - Trường Đại học Y tế công cộng.

8. D. T. Minh An và các cộng sự. (2016), "Timely immunization completion among children in Vietnam from 2000 to 2011: a multilevel analysis of individual and contextual factors", *Glob Health Action*. 9, tr. 29189.

9. United Nations Children's Fund (2005), *Progress for children. A report card on immunization*, 3 United Nations Plaza, H-9F New York, NY 10017, USA.

## THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI KHOA DINH DƯỠNG THUỘC CÁC BỆNH VIỆN CÔNG LẬP TỈNH THANH HÓA NĂM 2017

*Nguyễn Thị Đào[1], Hoàng Cao Sạ[2]*
*[1]Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa,*
*[2] Trung tâm đào tạo - Tổng cục dân số kế hoạch hóa gia đình - Bộ Y tế*

**TÓM TẮT**

***Mục tiêu:*** *(1) Mô tả thực trạng điều kiện chung để đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của các khoa dinh dưỡng bệnh viện; (2) Mô tả kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.* ***Phương pháp:*** *nghiên cứu được tiến hành từ tháng 6-12/2017 trên 200 người chế biến thực phẩm tại 32 bếp ăn tập thể của các khoa dinh dưỡng bệnh viện công trực thuộc Sở Y tế quản lý trên địa bàn Tỉnh Thanh Hóa. Sử dụng phương pháp quan sát và phỏng vấn trực tiếp để thu thập các thông tin theo mục tiêu. Các công cụ được xây dựng dựa trên các văn bản hướng dẫn hiện hành về an toàn vệ sinh thực phẩm.* ***Kết quả:*** *Tỷ lệ bếp ăn tập thể khoa dinh dưỡng bệnh viện đạt điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm là 59,4%. Tỷ lệ nhân viên chế biến có kiến thức đạt về việc tiếp xúc với thực phẩm chín, hành vi cá nhân đúng và rửa dụng cụ thường xuyên lần lượt là 93,5%; 88% và 83,5%. Có tới 80,5% đối tượng không đeo khẩu trang khi chế biến thức ăn, mới chỉ có 76% người có giấy xác nhận an toàn thực phẩm và giấy khám sức khỏe. Vẫn còn có tới 33% đối tượng có hành vi chưa đúng khi chế biến thực phẩm.* ***Kết luận:*** *tỷ lệ bếp ăn tập thể đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh* đạt 59,4%*, tỷ lệ người tham gia chế biến thực phẩm có kiến thức chung đúng là 79%.*

***Từ khóa:*** *bếp ăn tập thể, khoa dinh dưỡng, người chế biến thực phẩm*

Người chịu trách nhiệm: Nguyễn Thị Đào
Email: lebachviet2013@gmail.com
Ngày phản biện: 10/8/2018
Ngày duyệt bài: 5/9/2018
Ngày xuất bản: 14/9/2018

**SITUATION OF FOOD SAFETY REQUIREMENTS AT PUBLIC HEALTH HOSPITALS, THANHHOA PROVINCE IN 2017**

***ABTRACT***

***Objectives:*** *(1) Describe the general conditions of food safety in the kitchen kitchens of the hospital nutrition departments; (2) Describe the knowledge and practice of food safety of food processors in collective kitchens.* ***Methods:*** *The study was conducted from June to December 2017 on 200 food processors at 32 collective kitchens of nutrition departments of public hospitals under the management of healthcare in Thanh Hoa province. Use a direct observation and interview method to gather targeted information. The tools are based on current guidelines on food safety and hygiene.* ***Results:*** *The rate of shared nutritional nutrition of the hospital was 59.4%. The percentage of knowledge workers who have reached exposure to ripe foods, proper personal behavior, and regular device washing is 93.5%; 88% and 83.5% respectively. As many as 80.5% of people do not wear masks when making food, only 76% have food safety certificates and health certificates. There are still up to 33% of those who behaved incorrectly when processing food.* ***Conclusions:*** *The percentage of people who participate in food processing has a true common knowledge of 79%.*

***Keywords:*** *collective kitchen, nutritional department, food processors*

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm luôn là vấn đề thời sự nóng bỏng chính vì vậy Đảng và Nhà nước rất quan tâm, sự quan tâm thể hiện tại Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số giai đoạn 2016 -2020 [1]. Trong bệnh viện, vệ sinh thực phẩm lại càng quan trọng vì nơi đây những người sử dụng thực phẩm là những bệnh nhân, những người mà đang ở trong tình trạng sức khoẻ và sức đề kháng giảm nên họ rất dễ nhậy cảm với những bữa ăn không đảm bảo an toàn hơn những người khoẻ mạnh, họ có thể bị bệnh nặng hơn hoặc có nguy cơ mắc thêm các bệnh khác.

Tại tỉnh Thanh Hoá theo khảo sát ban đầu thì tổng có 32 khoa dinh dưỡng đang hoạt động thường xuyên trong đó có 5 khoa dinh dưỡng của bệnh viện tuyến tỉnh và 27 khoa dinh dưỡng của bệnh viện tuyến huyện. Hiện tại chưa có nghiên cứu nào tại tỉnh Thanh Hóa thống kê tình hình về an toàn thực phẩm (ATTP) tại các khoa dinh dưỡng trong bệnh viện. Để nhận biết được thực trạng về tình hình ATTP tại các khoa dinh dưỡng trong các bệnh viện công lập và đề xuất những giải pháp quản lý cho phù hợp đối với cơ quan quản lý về ATTP chúng tôi tiến hành nghiên cứu này với 02 mục tiêu: *(1) Mô tả thực trạng điều kiện chung để đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của* các khoa dinh dưỡng bệnh viện công trực thuộc Sở Y tế quản lý trên địa bàn Tỉnh Thanh Hóa*; (2) Mô tả kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của* các khoa dinh dưỡng bệnh viện công trực thuộc Sở Y tế quản lý trên địa bàn Tỉnh Thanh Hóa.

## 2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

### 2.1. Đối tượng, thời gian và địa điểm

Đối tượng là bếp ăn tập thể (BATT) thuộc khoa dinh dưỡng và người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc khoa dinh dưỡng bệnh viện.

Nghiên cứu được triển khai tại các bếp ăn tập thể khoa Dinh dưỡng bệnh viện công trực thuộc Sở Y tế quản lý trên địa bàn Tỉnh Thanh Hóa trong thời gian từ tháng 6/2017 - 12/2017.

**2.2. Phương pháp nghiên cứu**

***2.2.1. Thiết kế nghiên cứu*:** Nghiên cứu được tiến hành theo phương pháp dịch tễ học mô tả cắt ngang có phân tích.

***2.2.2. Cỡ mẫu và chọn mẫu***

Chọn toàn bộ các bếp ăn tập thể thuộc khoa dinh dưỡng của các bệnh viện công trực thuộc Sở Y tế quản lý trên địa bàn Tỉnh Thanh Hóa. Theo thống kê có tổng số có 32 khoa. Lấy toàn bộ người tham gia chế biến thực phẩm tại các bếp ăn này. Theo thống kê có tổng số 200 người.

***2.2.3. Công cụ và phương pháp thu thập thông tin***

Công cụ nghiên cứu gồm 02 phần: phần đánh giá thực trạng cơ sở vật chất (bảng kiểm) và phần tìm hiểu kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm. Các công cụ được xây dựng dựa trên các hướng tại Thông tư 30/2012/BYT và bộ phiếu phỏng vấn được thiết kế sẵn theo Quyết định số 37/QĐ-ATTP.

Sử dụng phương pháp quan sát trực tiếp bằng bảng kiểm để đánh giá tình trạng cơ sở vật chất, thiết bị của bếp ăn tập thể. Sử dụng phương pháp phỏng vấn trực tiếp người chế biến thực phẩm để tìm hiểu kiến thức và thực hành của họ.

***2.2.4. Tiêu chí đánh giá***

Bếp ăn có điều kiện trang thiết bị dụng cụ và có điều kiện kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm được đánh giá là đạt nếu tất cả các nội dung đánh giá của các tiêu chuẩn này đều đạt.

Người chế biến thực phẩm có kiến thức và thực hành đạt nếu tất cả các nội dung đánh giá về kiến thức và thực hành đều đạt

***2.2.5. Quản lý và phân tích số liệu***

Các số liệu sau khi thu thập được quản lý bằng phần mềm EpiData và phân tích bằng phần mềm SPSS (làm sạch biến, sắp xếp/ phân loại biến, mã hóa biến, …) trước khi đưa vào phân tích. Sử dụng tần số, tỷ lệ %, bảng và biểu đồ để mô tả các số liệu.

**3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU**

**3.1. Đặc điểm chung của các khoa Dinh dưỡng Bệnh viện**

Có tổng số là 32 khoa dinh dưỡng đang hoạt động thường xuyên, trong đó: Có 5 khoa dinh dưỡng của bệnh viện tuyến tỉnh và 27 khoa dinh dưỡng của bệnh viện tuyến huyện. Người chế biến thực phẩm tại các BATT thuộc khoa dinh dưỡng bệnh viện có trình độ học vấn trung học phổ thông chiếm 40%; tiểu học, trung học cơ sở chiếm 37%, trung cấp trở lên chiếm 20%, mù chữ 3%.

**3.2. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ và nguồn nguyên liệu tại các bếp ăn tập thể**

**Bảng 3.1. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ của các bếp ăn tập thể**

| Nội dung đánh giá | Chung (n = 32) | | Tuyến tỉnh (n = 5) | | Tuyến huyện (n = 27) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tần số | % | Tần số | % | Tần số | % |
| Dụng cụ chứa đựng đũa, thìa... | 31 | 96,9 | 5 | 100 | 26 | 96,3 |
| Bát, đĩa, thìa cốc rửa sạch, giữ khô | 28 | 87,5 | 4 | 80,0 | 24 | 88,9 |
| Rổ, giá đựng thực phẩm sạch | 23 | 71,9 | 4 | 80,0 | 19 | 70,4 |
| Dao riêng cho thực phẩm sống chín | 20 | 62,5 | 4 | 80,0 | 16 | 59,2 |
| Thớt riêng cho thực phẩm sống chín | 20 | 62,5 | 4 | 80,0 | 16 | 59,2 |
| Bàn chế biến an toàn | 27 | 84,4 | 5 | 100 | 22 | 81,5 |
| Trang thiết bị bảo quản | 27 | 84,4 | 4 | 80,0 | 23 | 85,2 |

| Nội dung đánh giá | Chung (n = 32) | | Tuyến tỉnh (n = 5) | | Tuyến huyện (n = 27) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tần số | % | Tần số | % | Tần số | % |
| Dụng cụ đựng thực phẩm chín có nắp đậy | 28 | 87,5 | 4 | 80,0 | 24 | 88,9 |
| Có lồng bàn che đậy | 29 | 90,6 | 4 | 80,0 | 25 | 92,6 |
| Nước tẩy rửa dụng cụ chuyên dụng | 32 | 100 | 5 | 100 | 27 | 100 |
| Đạt về điều kiện trang thiết bị | **20** | **62,5** | **3** | **80,0** | **17** | **59,2** |

Tiêu chí về điều kiện về trang thiết bị dụng cụ tại các bếp ăn của khoa dinh dưỡng đạt chung là 62.5% trong đó BATT của các khoa dinh dưỡng thuộc bệnh viện tuyến tỉnh đạt là 80% và tuyến huyện đạt là 59.2%

**Bảng 3.2. Điều kiện kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm tại các bếp ăn tập thể**

| Nội dung đánh giá | Chung (n = 32) | | Tuyến tỉnh (n = 5) | | Tuyến huyện (n = 27) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tần số | % | Tần số | % | Tần số | % |
| Nguyên liệu bao gói sẵn còn hạn | 32 | 100 | 5 | 100 | 27 | 100 |
| Phụ gia thực phẩm trong danh mục | 32 | 100 | 5 | 100 | 27 | 100 |
| Có sổ kiểm thực 3 bước | 21 | 65,6 | 3 | 60,0 | 18 | 66,7 |
| Hợp đồng cam kết trách nhiệm | 29 | 90,6 | 5 | 100 | 24 | 88,9 |
| Có sổ ghi chép lưu mẫu thực phẩm | 30 | 93,8 | 5 | 100 | 25 | 92,6 |
| Thực hiện lưu mẫu theo quy định | 29 | 90,6 | 5 | 100 | 24 | 88,9 |
| Đạt về điều kiện kiểm soát nguyên liệu | 21 | 65,6 | 3 | 60,0 | 18 | 66,7 |

Tỷ lệ bếp ăn tập thể đạt điều kiện về kiểm soát nguyên liệu thực phẩm chiếm 65,6%, trong đó, bếp ăn tập thể bệnh viện tuyến tỉnh đạt 60%, bếp ăn tập thể bệnh viện tuyến huyện đạt 66,7%.

**3.3. Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến**

**Bảng 3.3: Kiến thức đạt về khám sức khỏe, vệ sinh cá nhân của người chế biến**

| Nội dung đánh giá | Chung (n = 200) | | Tuyến tỉnh (n = 50) | | Tuyến huyện (n = 150) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tần số | % | Tần số | % | Tần số | % |
| Cần có giấy xác nhận ATTP | 166 | 83,0 | 46 | 92,0 | 120 | 80,0 |
| Cần khám sức khoẻ | 167 | 83,5 | 46 | 92,0 | 121 | 80,7 |
| Phải sử dụng trang phục chuyên dụng | 172 | 86,0 | 42 | 84,0 | 130 | 86,7 |
| Tiếp xúc với thực phẩm chín đúng | 187 | 93,5 | 47 | 94,0 | 140 | 93,3 |
| Hành vi cá nhân đúng | 176 | 88,0 | 41 | 82,0 | 135 | 90,0 |
| Không đeo trang sức khi chế biến | 165 | 82,5 | 39 | 78,0 | 126 | 84,0 |
| Rửa tay đúng | 160 | 80,0 | 44 | 88,0 | 116 | 77,3 |
| Tỷ lệ đạt chung về kiến thức | 158 | 79,0 | 41 | 82,0 | 117 | 78,0 |

**Bảng 3.4. Thực hành khám sức khỏe, vệ sinh cá nhân của người chế biến**

| Nội dung đánh giá | Chung (n = 200) | | Tuyến tỉnh (n = 50) | | Tuyến huyện (n = 150) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tần số | % | Tần số | % | Tần số | % |
| Có Giấy xác nhận ATTP | 152 | 76,0 | 37 | 74,0 | 115 | 76,7 |
| Có khám sức khoẻ | 152 | 76,0 | 37 | 74,0 | 115 | 76,7 |
| Có sử dụng trang phục chuyên dụng | 141 | 70,5 | 36 | 72,0 | 105 | 70,0 |
| Tiếp xúc với thực phẩm chín đúng | 145 | 72,5 | 38 | 76,0 | 107 | 71,3 |
| Hành vi cá nhân đúng | 134 | 67,0 | 33 | 66,0 | 101 | 67,3 |
| Không đeo trang sức khi chế biến | 161 | 80,5 | 41 | 82,0 | 120 | 80,0 |
| Rửa tay đúng | 135 | 67,5 | 37 | 74,0 | 98 | 65,3 |

Thực hành của nhân viên chế biến về việc không đeo trang sức khi chế biến thực phẩm đạt tỷ lệ cao nhất là 80,5%, thực hành các hành vi cá nhân đúng chiếm tỷ lệ thấp nhất 67,0%, thực hành rửa tay sạch đúng chiếm 67,5%; các tiêu chí thực hành đúng khác đều chiếm tỷ lệ trên 70%.

## 4. BÀN LUẬN

Với 10 tiêu chí đánh giá về cơ sở vật chất tại nghiên cứu cho thấy tiêu chí cách biệt nguồn ô nhiễm đạt chiếm tỷ lệ cao nhất 96,9%, cao hơn so với nghiên cứu của Lê Lợi và cộng sự năm 2014 khi đánh giá thực trạng tại bếp ăn tập thể trường học tỉnh Nam Định năm học 2013-2014 với tỷ lệ tiêu chí này là 78,8% [2].

Tỷ lệ bếp ăn tập thể khoa dinh dưỡng bệnh viện đạt chung về điều kiện cơ sở vật chất là 59,4%, kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn so với nghiên cứu của Ngô Thị Oanh và cộng sự khi nghiên cứu thực trạng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc các khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang với tỷ lệ đạt chung về điều kiện cơ sở vật chất là 33,3% [5], thấp hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thị Bích San về thực trạng điều kiện VSATTP 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 với tỷ lệ đạt chung về điều kiện cơ sở vật chất là 69,2% [4].

Tiêu chí về nước tẩy rửa dụng cụ chứa đựng thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất 100%, tiêu chí về dụng cụ chứa đựng đũa, thìa đảm bảo chiếm 96,6%, tiêu chí có lồng bàn che đậy chiếm trên 90,6% cao hơn so với nghiên cứu của Hà Văn Giáp khi nghiên cứu các bếp ăn tập thể thuộc khu kinh tế Nghi Sơn, Thanh Hóa năm 2016 tỷ lệ này lần lượt là 66,6%, 76,6%, 86,6% [3].

Tỷ lệ nhân viên chế biến thực phẩm đạt về kiến thức chiếm 79,0%. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn so với nghiên cứu của Hà Văn Giáp đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP và một số yếu tố liên quan tại các bếp ăn tập thể thuộc khu kinh tế Nghi Sơn, Thanh Hóa năm 2016 với tỷ lệ kiến thức đạt của nhân viên chế biến là 60,8% và người quản lý là 80% (Hà Văn Giáp, 2016)[5]. Kết quả này cũng cao hơn nghiên cứu của Nguyễn Thị Bích San về 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 với tỷ lệ nhân viên đạt yêu cầu kiến thức mới có 38,7% [6]. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn so với nghiên cứu của Phạm Vân Thành với tỷ lệ người chế biến thực phẩm có thực hành vệ sinh đúng là 95,5% (Phạm

Vân Thành, 2012) [7]; thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Văn Lượng nghiên cứu thực trạng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người quản lý, người chế biến kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng tại Thành phố Thanh Hóa năm 2011 với tỷ lệ 82,8% có thực hành đúng [4].

**5. KẾT LUẬN**

Tỷ lệ bếp ăn tập thể khoa dinh dưỡng bệnh viện đạt điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm là 59,4%, trong đó: Điều kiện cơ sở vật chất đạt 59,4%; Điều kiện trang thiết bị dụng cụ đạt: 62,5%; Điệu kiện kiểm soát nguyên liệu thực phẩm 65,6%.

Tỷ lệ nhân viên chế biến có kiến thức đạt về việc tiếp xúc với thực phẩm chín, hành vi cá nhân đúng và rửa dụng cụ thường xuyên lần lượt là 93,5%; 88% và 83,5%. Các loại kiến thức còn lại có tỷ lệ đối tượng đạt đều trên 80%.

Về thực hành chế biến thực phẩm có tới 80,5% đối tượng không đeo khẩu trang khi chế biến thức ăn, mới chỉ có 76% người có giấy xác nhận an toàn thực phẩm và giấy khám sức khỏe. Vẫn còn có tới 33% đối tượng có hành vi chưa đúng khi chế biến thực phẩm.

**TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. Chính phủ (2017), Quyết định 1125/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về việc Phê duyệt Chương trình mục tiêu Y tế - dân số giai đoạn 2016 – 2020;

2. Lê Lợi (2014), “Đánh giá thực trạng tại bếp ăn tập thể trường học tỉnh Nam Định năm học 2013-2014”;

3. Hà Văn Giáp (2016), Đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP và một số yếu tố liên quan tại các bếp ăn tập thể thuộc khu kinh tế Nghi Sơn, Thanh Hóa năm 2016;

4. Nguyễn Văn Lượng (2011), nghiên cứu thực trạng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người quản lý, người chế biến kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng tại Thành phố Thanh Hóa năm 2011;

5. Ngô Thị Oanh và cs (2012), “Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc các khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang”, Tạp chí Y học thực hành, 842,pp. 68-71;

6. 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”, Tạp chí y học thực hành, 842, pp. 77-83;

7. Phạm Vân Thành và cộng sự (2012), Thực trạng quy mô, các hoạt động đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể các trường mầm mon trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2012*, Tạp chí Y học thực hành,* số 842.