

KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ, THỰC HÀNH VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI SẢN XUẤT THỰC PHẨM TẠI 3 LÀNG NGHỀ CỦA TỈNH HÀ TÂY (CŨ)

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 KAP của 316 người sản xuất thực phẩm tại 158 cơ sở sản xuất thực phẩm ở 3 làng nghề truyền thống của Hà Tây (cũ) cho thấy tỷ lệ đối tượng có kiến thức, thái độ, thực hành đúng các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm còn thấp như: Hiểu biết đúng về thời gian thu dọn chất thải trong khu sản xuất: 37,0%; biện pháp xử lý khi người chế biến mắc bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm phải điều trị khỏi hẳn mới được tiếp tục chế biến thực phẩm: 48,1%;

Thái độ đúng về sự cần thiết phải có bàn cao cách biệt mặt đất khi chế biến thực phẩm: 57,0%; Thực hành dọn rác, chất thải sau mỗi ca sản xuất: 44,9%; rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi đi vệ sinh: 52,2%...

Từ khoá: sản xuất, chế biến, thực phẩm, truyền thống

SUMMARY

WORKERS' KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE ABOUT FOOD HYGIENE AND SAFETY IN 3 TRADITIONAL TRADE VILLAGES OF FORMER HATAY (PROVINCE)

The research was implemented on 316 workers of 158 food processing facilities in three traditional trade villages of Ha Tay (former). The results showed that, some percentages of subjects with proper knowledge, attitude and practice about food hygiene and safety were low, such as: understanding of time to clean up waste in the production area (37.0%); measures for workers with skin diseases, infectious diseases (48.1%); right attitude about the need to have high table for processing food (57.0%); good practice of waste discharge after each production shift: 44.9%; washing hands with soap and water before

processing food and after using the toilet (52.2%)...

Keywords: *production, processing, food, traditions*

ĐẶT VẤN ĐỀ

Tình trạng ngộ độc thực phẩm (TP) và tình trạng vi phạm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong sản xuất (SX), chế biến (CB), kinh doanh TP là do nhiều nguyên nhân gây nên, trong đó có nguyên nhân thiếu kiến thức, thái độ, thực hành về VSATTP của người SX và người kinh doanh TP. Các đối tượng này tham gia vào các khâu rất quan trọng trong "chuỗi cung cấp thực phẩm". Nếu họ không có kiến thức đầy đủ về các điều kiện VSATTP có thể dẫn đến thực hành sai trong SX, bảo quản, lưu thông TP và hậu quả dẫn đến TP bị ô nhiễm gây nguy hại cho sức khỏe và tính mạng của người sử dụng và thậm chí là cho cả cộng đồng. Chính vì vậy, Quyết định 39/2005/QĐ-BYT năm 2005 của Bộ Y tế đã quy định: "Người tham gia trực tiếp vào SX, kinh doanh TP phải học tập kiến thức về VSATTP theo quy định và có giấy chứng nhận đã tham gia tập huấn do cơ quan có thẩm quyền cấp, hàng năm phải học tập bổ sung và cập nhật kiến thức về VSATTP" [1]. Đây được coi là một trong những điều kiện bắt buộc để họ được tham gia SX và kinh doanh TP. Mục tiêu của nghiên cứu này là mô tả thực trạng kiến thức, thái độ, thực hành về VSATTP của người SX thực phẩm tại 3 làng nghề của tỉnh Hà Tây (cũ). Trên cơ sở đó đề xuất các biện pháp can thiệp khả thi góp phần phòng chống ô nhiễm TP và phòng chống ngộ độc TP cho cộng đồng.

ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

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

Gồm 316 người trực tiếp SX, CB TP tại 158 cơ sở ở 3 làng nghề SX TP truyền thống của tỉnh Hà Tây (cũ), đó là Xã La Phù (huyện Hoài Đức) chuyên sản xuất bánh kẹo; Xã Ước Lễ (huyện Thanh Oai) chuyên sản xuất giò, chả và xã Nhị Khê (huyện Thường Tín)

chuyên sản xuất bánh dày Quán Gánh. Từ tháng 12/2007-02/2008.

2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu: tiến cứu, mô tả ngang với phương pháp thu thập thông tin là phỏng vấn trực tiếp cá nhân các đối tượng nghiên cứu bằng bộ câu hỏi đã được thiết kế sẵn để đánh giá kiến thức, thái độ về VSATTP của đối tượng. Kết hợp quan sát trực tiếp bằng bảng kiểm để đánh giá các động tác thực hành về VSATTP của các đối tượng trong quá trình SX, CB thực phẩm.

- Đánh giá KAP của người SX, CB TP theo các yêu cầu về điều kiện VSTTP đối với con người quy định 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 sản xuất thực phẩm [1].

KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU BÀN LUẬN

1. Kiến thức về An toàn thực phẩm

Bảng 1. Kiến thức về triệu chứng ngộ độc thực phẩm

Triệu chứng	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Nôn, đau bụng đi ngoài	94	78,3	72	75,0	69	69,0	235	74,4
Có giạt, hôn mê, mệt, khó thở	56	46,7	42	43,8	42	42,0	140	44,3
Có thể xảy ra một trong hai tình trạng trên	69	57,5	54	56,3	56	56,0	179	56,6
Không biết, không trả lời	4	3,3	4	4,2	6	6,0	14	4,4

Tỷ lệ người sản xuất (SX) thực phẩm (TP) có kiến thức đúng: triệu chứng nôn, đau bụng đi ngoài 74,4%; triệu chứng co giật, hôn mê, liệt, khó thở 44,3%; có thể xảy ra một trong hai triệu chứng trên là 56,6%.

- **Hiểu biết về lý do khu SX TP phải cách xa nguồn ô nhiễm:** Tỷ lệ có kiến thức đúng về lý do khu SX TP phải cách xa nguồn ô nhiễm đạt tỷ lệ chung là 46,8% (cao nhất La Phù: 55%; thấp nhất Ước Lễ: 35,0%).

- **Kiến thức đúng về những tác nhân có thể gây ô nhiễm TP:** Nước không sạch (48,1%); Dụng cụ chế biến, bao gói không đảm bảo VS (52,8%); Không khí (13,9%); Hơi thở, bụi (50,3%); Bàn tay người chế biến (57,0%); Quần áo dơ bẩn (48,7%); Không biết, không trả lời (5,1%).

- **Hiểu biết đúng về lý do người SX TP phải học tập kiến thức VSATTP** là để biết cách phòng ngừa ô nhiễm TP, đạt tỷ lệ từ 49,0% đến 52,5% (trung bình 51,5%).

- **Hiểu biết đúng về biện pháp xử lý khi người SX mắc bệnh ngoài da hoặc truyền nhiễm** là phải điều trị khỏi hẳn mới được tiếp tục SX TP đạt tỷ lệ từ 45,8% đến 49,2% (trung bình 48,1%).

- **Hiểu biết đúng lý do mặc quần áo bảo hộ, đeo gang tay, khẩu trang khi SX TP** là để phòng ngừa vi khuẩn lây bệnh từ cơ thể ô nhiễm vào TP đạt tỷ lệ từ 50,0% đến 54,0% (trung bình 52,2%).

- **Hiểu biết đúng lý do bề mặt của dụng cụ tiếp**

xúc với TP phải nhẵn để dễ làm vệ sinh, loại trừ nguy cơ gây ô nhiễm đạt tỷ lệ từ 52,0% đến 57,3% (trung bình 55,1%).

- **Hiểu biết đúng tác dụng của VS sạch sẽ KV SX TP** là để không bị ô nhiễm từ môi trường vào TP đạt tỷ lệ từ 43,0% đến 59,2% (trung bình 50,6%).

- **Hiểu biết đúng tác dụng của quy định trong khu SX TP phải có dụng cụ đựng chất thải:** Để không vút rác bữa bãi ra sàn, gây ô nhiễm môi trường đạt tỷ lệ từ 66,7% đến 70,8% (trung bình 69,0%).

- **Hiểu biết đúng về thời gian thu dọn chất thải trong khu SX TP** là sau mỗi ca sản xuất đạt tỷ lệ từ 32,0% đến 39,6% (trung bình 37,0%).

- **Kiến thức đúng về việc rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi CB TP, sau khi đi VS hoặc tiếp xúc với vật ô nhiễm** là để tránh tay bẩn đựng vào TP đạt tỷ lệ từ 69,2% đến 72,9% (trung bình 70,6%).

- **Hiểu biết đúng về việc sử dụng phụ gia TP phải nằm trong danh mục cho phép của bộ y tế** là để bảo đảm TP an toàn cho người tiêu dùng đạt tỷ lệ từ 61,0% đến 65,8% (trung bình 63,9%).

* Chu Thị Hà, Nguyễn Thị Hiền (2003), nghiên cứu kiến thức VSATTP của công nhân tại một số cơ sở SX bia và nước giải khát ở Hà Nội cho thấy: tỷ lệ hiểu biết đầy đủ các điều kiện VS là thấp (30,7%), trong đó hiểu biết đầy đủ VS TP là 7%, VS cơ sở: 17,7%, VS dụng cụ CB: 36,3%, VS cá nhân: 56,7% và ngộ độc TP là 76,3% [4].

2. Thái độ về an toàn vệ sinh thực phẩm

Bảng 2. Thái độ về sự cần thiết phải quy định sử dụng phụ gia TP trong danh mục cho phép của Bộ Y tế

Sự cần thiết	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Có, cần thiết	71	59,2	56	58,3	56	56,0	183	57,9
Không cần, chỉ sử dụng theo kinh nghiệm	49	40,8	37	38,5	42	42,0	128	40,5
Không rõ	0	0,0	3	3,2	2	2,0	5	1,6

Tỷ lệ người SX TP có thái độ đúng về sự cần thiết phải quy định sử dụng phụ gia TP trong danh mục cho phép của Bộ Y tế đạt tỷ lệ chung là 57,9%.

- **Thái độ đúng dẫn cần thiết phải quy định nội dung ghi nhãn mác TP** đạt tỷ lệ từ 78,0% đến 82,5% (trung bình 80,4%).

- **Thái độ đúng dẫn trong việc chia cơ quan y tế tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho người SX TP** là sẵn sàng tham gia đạt tỷ lệ từ 95,0% đến 96,1% (trung bình 95,6%).

- **Thái độ đúng dẫn cần thiết phải có bàn cao cách biệt bề mặt khi SX** đạt tỷ lệ từ 53,0% đến 60,0% (trung bình 57,0%).

- **Thái độ đúng về sự cần thiết quy định khu vực SX TP phải có dụng cụ để đựng chất thải đảm bảo kín, không rò rỉ** đạt tỷ lệ từ 64,0% đến 67,5% (trung bình 66,5%).

* Lê Khắc Đức, Nguyễn Thanh Phong (2006) nghiên cứu ở 3 thành phố Hà Nội, Thái Bình và Hà

Tính cho thấy: Thái độ đồng ý những quy định về VS trong CB TP đạt tỷ lệ TB 97,1% (Trong đó, Hà Nội đạt 99,3%, Hà Tĩnh: 97,6%, Thái Bình: 92,3%). Thái độ đồng ý về những quy định trong bảo quản, đóng gói TP đạt tỷ lệ TB 90,7% (Trong đó, Hà Nội: 96,1%, Hà Tĩnh: 94,4%, Thái Bình: 76,2% [4].

3. Thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm

Bảng 3. Thực hành sử dụng bảo hộ sạch khi sản xuất, chế biến TP

Thực hành	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Có sử dụng	81	67,5	56	58,3	46	46,0	183	57,9
Không sử dụng	39	32,5	40	41,7	54	54,0	133	42,1

Tỷ lệ người SX thực phẩm có sử dụng bảo hộ sạch khi SX, CB TP đạt tỷ lệ 57,9%.

Bảng 4. Thực hành rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi SX TP và sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với vật ô nhiễm

Thực hành	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Có	64	53,3	49	51,0	52	52,0	165	52,2
Không	18	15,0	16	16,7	13	13,0	47	14,9
Lúc có, lúc không	38	31,7	31	32,3	35	35,0	104	32,9

Tỷ lệ người SX TP có rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi SX TP và sau khi đi VS hoặc tiếp xúc với vật ô nhiễm đạt tỷ lệ chung là 52,2%.

Bảng 5. Thực hành học tập, tập huấn kiến thức về VSATTP

Thực hành	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Có được học	70	58,3	65	67,7	53	53,0	188	59,5
Chưa được học	50	41,7	31	32,3	47	47,0	128	40,5

Tỷ lệ người SX TP có đã được học tập, tập huấn kiến thức về VSATTP đạt 59,5%.

* Nghiên cứu của Murat Bas và CS ở Thổ Nhĩ Kỳ (2006) đối với 764 người SX TP cho thấy, có tới 47,8% đối tượng không được đào tạo những kiến thức cơ bản về VSATTP [5].

Bảng 6. Thực hành đổ rác và chất thải

Nơi đổ rác, chất thải	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Thùng rác có nắp, không rò rỉ	82	68,3	62	64,6	67	67,0	211	66,8
Vào xô rác hở, không có nắp	38	31,7	34	32,4	33	33,0	105	32,2

Tỷ lệ người SX thực phẩm đã đổ rác vào thùng rác có nắp đậy, không rò rỉ đạt tỷ lệ chung là 66,8%.

Bảng 7. Thực hành thu dọn rác, chất thải sau SX thực phẩm

Dọn rác, chất thải	La Phù (n = 120)		Nhị Khê (n = 96)		Ước Lễ (n = 100)		Chung (n = 316)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Sau mỗi ca sản xuất	56	46,7	43	44,8	43	43,0	142	44,9
Sau mỗi ngày sản xuất	64	53,3	53	55,2	57	57,0	174	55,1

Tỷ lệ người SX thực phẩm dọn rác, chất thải sau mỗi ca sản xuất đạt tỷ lệ chung là 44,9%.

* Lê Văn Bào, Nguyễn Văn Hưng, Hoàng Hải (2006), nghiên cứu 300 người SX, CB TP tại 6 tỉnh: Lào Cai, Hà Tây, Phú Thọ, Thanh Hoá, Đắc Lắc, Tiền Giang cho biết: Thực hiện quy trình CB TP một chiều đạt trung bình 69,3%; Rửa tay sạch khi CB TP đạt 90,1%; Tiến hành VS khu vực CB TP sau mỗi ca SX đạt 60,1% [2].

KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu KAP của người trực tiếp SX, CB TP tại 3 làng nghề SX TP truyền thống của Hà Tây (cũ) cho thấy tỷ lệ đối tượng có kiến thức, thái độ, thực hành đầy đủ các điều kiện VSATP nhìn chung còn thấp. Trong đó một số chỉ số đạt yêu cầu thấp nhất là: Hiểu biết đúng về thời gian thu dọn chất thải trong khu SX: 37,0%; biện pháp xử lý khi người SX mắc bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm phải điều trị khỏi hẳn mới được tiếp tục SX, CB TP: 48,1%; Thái độ đúng về sự cần thiết phải có bàn cao cách biệt mặt đất khi SX, CB TP: 57,0%; Thực hành dọn rác, chất thải sau mỗi ca sản xuất: 44,9%; rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi SX, CB TP và sau khi đi VS: 52,2%... Kết quả trên cũng đặt ra nhiều vấn đề cần giải quyết như công tác tuyên truyền giáo dục về VSATTP, tập huấn, thanh, kiểm tra, xử phạt hành chính... đối với các cơ sở SX, CB thực phẩm không chấp hành đầy đủ các điều kiện về con người trong SX, CB thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bộ Y tế (2005), *Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT ng 28/11/2005 về việc ban hành Quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm*, Hà Nội.
- Lê Văn Bào, Nguyễn Văn Hưng, Hoàng Hải (2006), *Điều tra kiến thức an toàn VSATTP của 4 nhóm đối tượng tại 6 tỉnh (Lào Cai, Ph-Thọ, Hà Tây, Thanh Hóa, Đắc Lắc, Tiền Giang)*, Cục ATVSTP, Bộ Y tế.
- Lê Khắc Đức, Nguyễn Thanh Phong và CS (2006), *Nghiên cứu kiến thức về Vệ sinh an toàn thực phẩm của 4 nhóm đối tượng tại một số đô thị phía Bắc (Thị trấn phố Hà Nội, Thái Bình, Thị xã Hà Tĩnh)*, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Chu Thị Hà, Nguyễn Thị Hiền (2003), "Đánh giá điều kiện vệ sinh cơ sở sản xuất nước giải khát và một số ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh và chất lượng nước giải khát trên địa bàn Hà Nội 2003", *Báo cáo toàn văn Hội nghị khoa học VSATTP lần 2 (năm 2003)*, Nhà xuất bản Y học, Tr.230 - 236.
- Murat Baş, Azmi Şafak Ersun and Gökhan Kivanç (2006), "The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey", *Food Control Volume 17, Issue 4, April, Pages 317-322*.