

ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CÁC CỬA HÀNG ĂN TẠI XÃ NINH HẢI, HUYỆN HOA LƯ, TỈNH NINH BÌNH NĂM 2019

Trịnh Bảo Ngọc¹, Phạm Thị Công Thắm², Nguyễn Thị Thu Liễu¹

¹Viện ĐT YHDP và YTCC, Trường Đại học Y Hà Nội

²Chi cục ATTP Hoa Lư, Ninh Bình

Một nghiên cứu cắt ngang được tiến hành tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình từ tháng 1 đến tháng 10 năm 2019 với cách lấy mẫu toàn bộ 33 cửa hàng ăn về thực trạng vệ sinh cơ sở, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh trong chế biến và nguồn gốc thực phẩm, hồ sơ pháp lý của cơ sở. Thu thập thông tin bằng quan sát trực tiếp, sử dụng bảng kiểm. Đánh giá điều kiện cơ sở theo Thông tư 30/2012/TT - BYT, Thông tư 15/2012/TT - BYT và Thông tư 48/2015/TT - BYT. Cho kết quả nghiên cứu như sau: Điều kiện chung VSATTP tại các cửa hàng ăn chưa đạt, mức độ đạt riêng ở các tiêu chí rất khác nhau: Điều kiện vệ sinh cơ sở đạt 9,1%; điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đạt 51,5%; điều kiện về vệ sinh trong chế biến và nguồn gốc thực phẩm đạt 6,1%; hồ sơ pháp lý của các cửa hàng ăn đạt 18,2%; tất cả các cơ sở đều chưa đạt điều kiện chung về ATTP.

Từ khóa: Cửa hàng ăn, vệ sinh, Ninh Hải.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) giữ vị trí rất quan trọng trong việc bảo vệ sức khỏe con người. Theo báo cáo của Tổng cục Thống kê về tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018, cả nước xảy ra 44 vụ ngộ độc thực phẩm với trên 1.200 người mắc, 7 trường hợp tử vong. Riêng trong tháng 6 - 2018, cả nước xảy ra 16 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 284 người mắc, 190 người phải nằm viện và 1 trường hợp tử vong.¹

Thức ăn đường phố là một loại hình dịch vụ phát triển khá nhanh ở các nước đang phát triển. Bên cạnh những tiện ích, giá rẻ thì thức ăn đường phố ở nước ta còn thiếu hạ tầng cơ sở, dịch vụ vệ sinh môi trường (cung cấp nước sạch, xử lý rác, chất thải, thiết bị bảo quản thực phẩm...) nên đang là một nguy cơ cao gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực

phẩm cho cộng đồng, đồng thời cũng làm ảnh hưởng đến vệ sinh, văn minh đô thị.²

Xã Ninh Hải nằm ở phía nam của huyện Hoa Lư, là nơi có nhiều điểm du lịch với các danh lam thắng cảnh nổi tiếng. Bên cạnh các khách sạn, nhà hàng lớn thì cũng xuất hiện nhiều cửa hàng ăn với quy mô nhỏ, ăn nhanh nhằm đáp ứng được nhu cầu ăn uống của mọi người. Đây cũng là loại hình ăn uống tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm. Do đó, chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài “Thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của các cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình năm 2019.”

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

1. Đối tượng

Các cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình.

- Tiêu chuẩn lựa chọn:

+ Các cửa hàng ăn trên địa bàn xã Ninh Hải: các cửa hàng được xây dựng kiên cố, có địa điểm cố định trong thời gian nghiên cứu.

+ Đồng ý tham gia nghiên cứu.

Tác giả liên hệ: Trịnh Bảo Ngọc,

Viện ĐT YHDP&YTCC, Trường Đại học Y Hà Nội

Email: trinhbaongocdd1967@gmail.com

Ngày nhận: 07/02/2020

Ngày được chấp nhận: 09/06/2020

Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Nghiên cứu thực hiện tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình. Thời gian tiến hành từ tháng 01/2019 đến tháng 10/2019.

2. Phương pháp

Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang.

Cỡ mẫu, chọn mẫu

- Cỡ mẫu:

+ Mẫu để đánh giá các điều kiện vệ sinh chung của cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố: Chọn mẫu tất cả các cửa hàng ăn đạt tiêu chuẩn lựa chọn để điều tra các điều kiện vệ sinh chung. Thực tế điều tra được 33 cửa hàng ăn đạt tiêu chuẩn.

+ Mẫu để làm test xét nghiệm: Mỗi cơ sở ở trên sẽ lựa chọn ngẫu nhiên 15 bát, đĩa các loại để làm xét nghiệm. Tổng số mẫu xét nghiệm là 495 mẫu.

- Cách chọn mẫu: Chọn mẫu theo chủ đích.

Nội dung, chỉ số nghiên cứu

Quan sát điều kiện cơ sở vật chất, kiểm tra vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị, bảo hộ lao động, vệ sinh người chế biến tại các cửa hàng ăn đã được lựa chọn thông qua các bảng kiểm và làm xét nghiệm.

Qui trình tiến hành nghiên cứu

Xây dựng phiếu thu thập thông tin, bảng kiểm. Trước khi điều tra chính thức, tiến hành thử nghiệm trên 5 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố và hoàn thiện phiếu điều tra. Sau đó, tiến hành tập huấn điều tra viên. Cuối cùng là tiến hành điều tra tại thực địa. Đánh giá điều kiện đảm bảo VSATTP của các cửa hàng ăn căn cứ theo thông tư 30/2012/TT - BYT ngày 05/12/2012, thông tư 15/2012/TT - BYT ngày

12/9/2012 và thông tư 48/2015/TT - BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế. Thang điểm có tổng số điểm tối đa là 38 điểm, đánh giá cửa hàng ăn đạt điều kiện VSATTP khi đạt 100% tổng số điểm trong bảng kiểm, tương ứng 38 điểm.

3. Xử lý số liệu

Số liệu được làm sạch, được nhập bằng phần mềm Excel, xử lý bằng phần mềm thống kê STATA 14.0.

4. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu chỉ thu thập số liệu khi được sự chấp thuận và đồng ý tham gia của đối tượng nghiên cứu. Mọi thông tin đều chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu.

III. KẾT QUẢ

Trong tổng số 33 cửa hàng ăn, 93,9% cửa hàng có vị trí bếp cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn gây ô nhiễm khác. Các bếp được thiết kế theo nguyên tắc một chiều chiếm tỷ lệ thấp 39,4%, tuy nhiên sự phân khu riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín trong các bếp chiếm tỷ lệ cao 90,9%. Vật liệu xây dựng bếp đều đạt mức cao từ 90,9% đến 97%, riêng phần tường bếp của các cơ sở chỉ đạt mức trung bình là 60,6%. Môi trường chung của khu bếp tại các cửa hàng ăn đạt mức cao từ 93,9% đến 97%. Phương tiện bảo quản thực phẩm vệ sinh sạch sẽ chỉ đạt mức trung bình là 69,7%. Dụng cụ chứa đựng rác thải là thùng rác có nắp đậy chiếm tỷ lệ thấp 33,3%. Đa số các cơ sở thùng rác không bị rò rỉ nước ra ngoài và rác được xử lý trong ngày. Hầu hết các cơ sở có nhà vệ sinh đảm bảo các tiêu chí với tỷ lệ đạt từ 90,9% đến 93,9%.

Bảng 1. Điều kiện vệ sinh cơ sở tại các cửa hàng ăn

| Các chỉ số | | Số lượng (n = 33) | Tỷ lệ (%) |
|-------------------------|---|----------------------|-----------|
| Vị trí bếp | Cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn gây ô nhiễm khác | 31 | 93,9 |
| Thiết kế và tổ chức bếp | Theo nguyên tắc một chiều | 13 | 39,4 |
| | Phân khu riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín | 30 | 90,9 |

| | | | |
|--|--|----|------|
| Vật liệu xây dựng | Nền bếp được xây dựng bằng vật liệu không thấm nước, dễ cọ rửa, sáng màu, nhẵn. | 30 | 90,9 |
| | Tường được xây dựng bằng vật liệu không thấm nước, dễ cọ rửa, sáng màu, nhẵn | 20 | 60,6 |
| | Trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, rêu mốc, không bị rạn nứt | 32 | 97 |
| | Cửa ra vào, cửa sổ làm bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, ít thấm nước, thuận tiện làm vệ sinh | 31 | 93,9 |
| | Sàn nhà không đọng nước | 32 | 97 |
| Môi trường chung của khu bếp | Cao ráo, thoáng, khô, có đầy đủ ánh sáng | 31 | 93,9 |
| | Có hệ thống thoát nước thải kín đảm bảo vệ sinh | 32 | 97 |
| Phương tiện bảo quản, chống ruồi nhặng, côn trùng, bụi | Có tủ lưới hoặc tủ kính bảo quản thực phẩm được vệ sinh sạch sẽ | 23 | 69,7 |
| Dụng cụ chứa đựng rác thải | Thùng có nắp đậy kín | 11 | 33,3 |
| | Không bị rò rỉ nước ra ngoài | 32 | 97 |
| | Rác được xử lý trong ngày | 27 | 81,8 |
| Nhà vệ sinh | Ngăn cách với khu chế biến, bảo quản thực phẩm, đảm bảo sạch sẽ | 30 | 90,9 |
| | Đầy đủ nước, chất tẩy rửa vệ sinh | 31 | 93,9 |

Qua bảng 2, ta thấy điều kiện vệ sinh dụng cụ tại các cửa hàng ăn uống đạt mức cao trong đó 100% các cơ sở đạt về dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm hiện có trong bếp, dao thớt dùng cho chế biến thực phẩm sống chín riêng biệt, có kệ riêng chia đồ ăn chín, có bàn sơ chế và phân loại thực phẩm cao cách mặt đất trên 60cm; 97% các cơ sở có bát đĩa, cốc, thìa, đũa được rửa sạch, giữ khô và có nước rửa bát chuyên dụng có nhãn mác; 93,9% cơ sở có rổ rá dụng cụ chứa đựng thực phẩm được để trên giá kệ; riêng có bát đĩa sạch 3 tiêu chí bụi, mỡ, tinh bột chỉ đạt 75,8% và tủ đông tủ lạnh vệ sinh sạch sẽ chỉ đạt mức trung bình là 69,7%.

Bảng 2. Điều kiện vệ sinh dụng cụ của các cửa hàng ăn

| Các chỉ số | Số lượng (n = 33) | Tỷ lệ (%) |
|---|----------------------|--------------|
| Dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm hiện có trong bếp (chất liệu bằng gốm, sứ hoặc thủy tinh hoặc inox) | 33 | 100 |
| Bát, đĩa, cốc, thìa, đũa rửa sạch, giữ khô | 32 | 97 |
| Bát, đĩa sạch 3 chỉ tiêu: Bụi, mỡ, tinh bột | 25 | 75,8 |
| Dao, thớt dùng trong CBTP sống và chín được phân loại riêng biệt | 33 | 100 |

| Các chỉ số | Số lượng (n = 33) | Tỷ lệ (%) |
|--|----------------------|--------------|
| Tủ đông, tủ lạnh vệ sinh sạch sẽ | 23 | 69,7 |
| Có kệ riêng chia đồ ăn chín | 33 | 100 |
| Có bàn cao để sơ chế và phân loại thực phẩm \geq 60cm | 33 | 100 |
| Rổ, giá, dụng cụ đựng thực phẩm được để trên giá, kệ | 31 | 93,9 |
| Chất tẩy rửa dụng cụ chế biến: nước rửa bát chuyên dụng, có nhãn mác | 32 | 97 |

Điều kiện vệ sinh trong chế biến và nguồn gốc thực phẩm Bảng 3. Qua bảng 3, ta thấy 100% các cửa hàng ăn đều sử dụng nước sạch và nước đá sạch, 97% cơ sở có bể chứa nước có vòi vặn. 100% các cửa hàng ăn có nguyên liệu thực phẩm và phụ gia đưa vào chế biến đảm bảo an toàn. Tuy nhiên chỉ có 02/33 (6,1%) cơ sở có sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm, phụ gia thực phẩm hoặc hợp đồng mua bán thực phẩm.

Bảng 3. Điều kiện vệ sinh trong chế biến và nguồn gốc thực phẩm

| Các chỉ số | Số lượng (n = 33) | Tỷ lệ (%) | |
|---|---|--------------|-----|
| Nguồn nước sử dụng | Đủ nước sạch và nước đá sạch | 33 | 100 |
| | Có bể chứa nước có vòi vặn | 32 | 97 |
| Nguyên liệu thực phẩm và phụ gia đưa vào chế biến | Nguyên liệu thực phẩm và phụ gia đưa vào chế biến đảm bảo an toàn | 33 | 100 |
| | Có sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm, phụ gia thực phẩm hoặc hợp đồng mua thực phẩm | 2 | 6,1 |

Qua bảng 4, ta thấy đa số các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc bản cam kết đảm bảo ATTP chiếm 78,8%. Các cơ sở có đủ giấy xác nhận kiến thức về ATTP của người chế biến chỉ đạt mức trung bình là 60,6%. Một số ít cơ sở có đủ giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và người chế biến thực phẩm chiếm tỷ lệ là 21,2%.

Bảng 5. Đánh giá điều kiện VSATTP của các cửa hàng ăn

| Các chỉ số | Số lượng (n = 33) | Tỷ lệ (%) |
|---|----------------------|-----------|
| Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Bản cam kết đảm bảo ATTP | 26 | 78,8 |
| Có đủ giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và người CBTP | 7 | 21,2 |
| Có đủ giấy xác nhận kiến thức về ATTP của người CBTP | 20 | 60,6 |

Qua bảng 3.5 ta thấy các cửa hàng ăn đạt về điều kiện vệ sinh dụng cụ chỉ chiếm tỷ lệ cao nhất là 51,5%; Số cơ sở đạt về hồ sơ pháp lý chiếm tỷ lệ thấp là 18,2%. Tỷ lệ các cửa hàng ăn đạt về điều

kiện vệ sinh cơ sở, điều kiện vệ sinh trong chế biến và nguồn gốc thực phẩm rất thấp với tỷ lệ lần lượt là 9,1% và 6,1%. Tất cả các cửa hàng đều không đạt điều kiện chung về VSATTP.

Bảng 5. Đánh giá điều kiện VSATTP của các cửa hàng ăn

| Điều kiện đạt | Số lượng (n = 33) | Tỷ lệ (%) |
|---|----------------------|--------------|
| Điều kiện vệ sinh cơ sở | 3 | 9,1 |
| Điều kiện vệ sinh dụng cụ | 17 | 51,5 |
| Điều kiện vệ sinh trong chế biến và nguồn gốc thực phẩm | 02 | 6,1 |
| Hồ sơ pháp lý | 6 | 18,2 |
| Điều kiện chung về VSATTP | 0 | 0 |

IV. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu cho thấy hầu hết các cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải đã bố trí, quy hoạch vị trí bếp ăn theo quy định của Bộ Y tế, đã có tới 31/33 cơ sở (93,9%) có vị trí bếp cách biệt với nguồn gây ô nhiễm. Kết quả này tương đồng với kết quả nghiên cứu của Lê Thị Hằng năm 2016 là 92,6%.³ Do mặt bằng chật hẹp, nên việc thiết kế bếp ăn và bố trí các khu vực chế biến tách biệt nhau rõ ràng rất khó khăn, chỉ có 13/33 cơ sở (39,4%) có thiết kế bếp theo nguyên tắc một chiều, do các cửa hàng ăn chủ yếu tận dụng cơ sở vật chất là nhà ở hộ gia đình. Tuy vậy nhưng các cơ sở vẫn đảm bảo sự phân khu riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín đạt 90,9%. Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Đào Phương Anh 2017 là 61,5% các cửa hàng ăn uống được phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.⁴

Về vật liệu xây dựng bếp: Cơ sở xây dựng bằng vật liệu không thấm nước (gạch men, xi măng đánh bóng), dễ cọ rửa, sáng màu, nhẵn, nền nhà đều sạch sẽ, không bị ứ đọng nước đạt 97%, về tường bếp thì chỉ có 20/33 cơ sở (60,6%) có tường bếp được làm bằng vật liệu không thấm nước, dễ cọ rửa kết quả này thấp

hơn so với nghiên cứu của Lê Thị Thanh Lương năm 2015 là 88,2%.⁵

Về môi trường chung của khu vực bếp tại đã được các cơ sở thực hiện khá tốt. Kết quả này gần tương đương với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Ngọc Thúy An 2016 là 95,2%.⁶ Tuy nhiên qua khảo sát tại các cửa hàng ăn thì thùng rác có nắp đậy kín chỉ chiếm tỷ lệ 33,3% thấp hơn so với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Ngọc Thúy An năm 2016 là 88,8%⁶ và Kiều Thiết Thụ năm 2015 là 96,5% các cơ sở có thùng rác đạt tiêu chuẩn có nắp đậy kín và không bị rò rỉ nước ra ngoài.⁷ Mặc dù tỷ lệ thùng rác có nắp đậy kín thấp nhưng tỷ lệ thùng rác không bị rò rỉ nước ra ngoài chiếm tỷ lệ rất cao là 97% và 81,8% cơ sở thực hiện việc xử lý rác trong ngày.

Qua khảo sát cho thấy, có 69,7% cơ sở có phương tiện bảo quản chống ruồi nhặng, côn trùng và bụi là tủ lưới hoặc tủ kính được vệ sinh sạch sẽ thấp hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Ngọc Thúy An năm 2016 là 96%.⁶

Kết quả nghiên cứu cho thấy có 90,9% các cửa hàng ăn có nhà vệ sinh sạch sẽ, được ngăn cách với khu chế biến và bảo quản thực

phẩm; có 31/33 cơ sở (93,9%) có đầy đủ nước và chất tẩy rửa vệ sinh. Kết quả này cao hơn so với kết quả nghiên cứu của Đào Ngọc Yến năm 2013, tỷ lệ các quán ăn có nhà vệ sinh đạt tiêu chuẩn là 55,7%.⁸

Qua khảo sát các cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải có thể thấy rằng các cơ sở chấp hành khá tốt về điều kiện vệ sinh dụng cụ với 100% các cơ sở có dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm hiện có trong bếp đạt tiêu chuẩn, 100% cơ sở có dao thớt dùng cho chế biến thực phẩm sống chín riêng biệt kết quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của Đào Duy Khanh tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại quận Ninh Kiều thành phố Cần Thơ năm 2018 là 88,8%⁹ và cao hơn hẳn so với kết quả nghiên cứu của Lê Thị Thanh Lương năm 2015 là 55,9%,⁵ thấp hơn so với nghiên cứu của Lê Thị Hằng năm 2016 là 99,1%.³

Qua khảo sát cũng cho thấy 100% các cửa hàng ăn có kệ riêng chia đồ ăn chín kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Đào Duy Khanh năm 2018 là 92,6%.⁹

Nghiên cứu cũng cho kết quả 100% cửa hàng ăn có có bàn cao trên 60 cm để sơ chế và phân loại thực phẩm và 93,9% rổ rá dụng cụ chứa đựng thực phẩm được để trên giá cao, kết quả này giống với kết quả nghiên cứu của Lê Thị Thanh Lương năm 2015 là 100%,⁵ cao hơn so với nghiên cứu của Đào Duy Khanh năm 2018 là 77,7%.⁹

Qua khảo sát có thể thấy các cơ sở đã sử dụng chất tẩy rửa dụng cụ chế biến là nước rửa bát chuyên dụng, có nhãn mác đầy đủ với tỷ lệ rất cao là 97% gần giống kết quả nghiên cứu của Đào Phương Anh 2017 là 100%;⁴ cao hơn kết quả nghiên cứu của Kiều Thiết Thụ năm 2015 là 88,5%. Về bát, đĩa, thìa, cốc được rửa sạch giữ khô tại các cửa hàng ăn cũng đạt tỷ lệ cao là 97% tuy nhiên tỷ lệ bát, đĩa sạch 3 tiêu chí bụi, mỡ, tinh bột thì chỉ đạt 75,8%. Các

tiêu chí này trong nghiên cứu của Lê Thị Thanh Lương lần lượt là 100% và 61,8%.⁵ Thấp hơn kết quả nghiên cứu của Kiều Thiết Thụ năm 2015 về độ sạch 3 tiêu chí bụi, mỡ, tinh bột là 84%.⁷

Xã Ninh Hải lên nông thôn mới vào năm 2016 do đó tất cả các hộ dân trên địa bàn đều sử dụng nước máy sạch. Cho nên, 100% các cửa hàng ăn tại đây đều có nguồn nước sạch và nước đá sạch để sơ chế, chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống với 97% các cửa hàng có bể chứa nước có vòi vịn; kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Kiều Thiết Thụ năm 2015 với các tỷ lệ lần lượt là 92% và 91%.⁷

Qua nghiên cứu có thể thấy rằng 100% các cửa hàng ăn đã sử dụng nguyên liệu, phụ gia đưa vào chế biến theo quy định; kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Kiều Thiết Thụ năm 2015 với các tỷ lệ lần lượt là 88% và 83,5%.⁷ Tuy nhiên về sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm, phụ gia thực phẩm hoặc hợp đồng mua bán thực phẩm thì chỉ có 02/33 cơ sở (6,1%) có; thấp hơn rất nhiều nghiên cứu của Kiều Thiết Thụ năm 2015 là 75,5% các cơ sở có sổ theo dõi nguồn gốc và 80% các cơ sở có hợp đồng.⁷

Qua khảo sát cho thấy, tỷ lệ các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc Bản cam kết, giấy khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức lần lượt là 78,8%; 21,2% và 60,6%. Trong nghiên cứu tương tự của Đỗ Văn Hùng năm 2016 tại các cửa hàng ăn ở thị trấn Đông Anh với các tỷ lệ lần lượt là: 58,6%; 70,1% và 37,6%.¹⁰

V. KẾT LUẬN

Qua điều tra trực tiếp điều kiện VSATTP tại 33 cửa hàng ăn uống trên địa bàn xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình năm 2019, chúng tôi rút ra một số kết luận. Điều kiện vệ sinh cơ sở đạt điều kiện VSATTP là 9,1%. Điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đạt tiêu chuẩn VSATTP là 51,5%. Điều kiện về vệ sinh trong

chế biến và nguồn gốc thực phẩm đạt 6,1%. Hồ sơ pháp lý của các cửa hàng ăn đạt 18,2%. Tất cả các cơ sở đều chưa đạt điều kiện chung về ATTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Báo cáo của tổng cục Thống kê về tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018. Tổng cục thống kê 2018.
2. WHO estimates of the global burden of foodborne diseases. WHO. 2015.
3. Lê Thị Hằng. Thực trạng An toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống trên hai phường của quận Đống Đa, thành phố Hà Nội năm 2016. *Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Đại học Y tế Công Cộng*. 2016.
4. Đào Phương Anh. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến ở các cơ sở thức ăn đường phố tại xã Đa Tốn, huyện Gia Lâm, Hà Nội năm 2017. *Khóa luận tốt nghiệp cử nhân y khoa, Đại học Y Hà Nội*. 2017.
5. Lê Thị Thanh Lương. Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm; kiến thức, thực hành của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống và nhà hàng ăn uống của phường Việt Hưng, quận Long Biên, Hà Nội năm 2015. *Luận văn Thạc sĩ Y tế công*

cộng, Đại học Y tế Công Cộng. 2015.

6. Nguyễn Ngọc Thúy An. Đánh giá điều kiện cơ sở các cửa hàng ăn và kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến chính trong các cửa hàng ăn ở huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp năm 2016. *Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Đại học Y tế Công Cộng*. 2016.

7. Kiều Thiết Thụ. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại thành phố Vĩnh Yên – tỉnh Vĩnh Phúc năm 2015. *Luận văn chuyên khoa cấp 2, Đại học Y Hà Nội*. 2016.

8. Đào Ngọc Yến. "Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm quán ăn tại thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương năm 2013". *Tạp chí Y học TP. Hồ Chí Minh*. 2014; 18(4): 168 - 175.

9. Đào Duy Khanh. Điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ năm 2018 và một số yếu tố liên quan. *Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Đại học Y tế Công Cộng*. 2018.

10. Đỗ Văn Hùng. Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cửa hàng ăn tại thị trấn Đông Anh và một số yếu tố ảnh hưởng năm 2016. *Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Đại học Y tế công cộng*. 2016. Summary

Summary

CURRENT SITUATION OF FOOD HYGIENE AND SAFETY CONDITIONS OF EATING STORES IN NINH HAI COMMUNE, HOA LU DISTRICT, NINH BINH PROVINCE IN 2019

A cross - sectional study was conducted in Ninh Hai commune, Hoa Lu district, Ninh Binh province from January to October 2019 with the sampling of all 33 restaurants on the situation of basic sanitation and equipment hygiene, hygiene in food processing and origin, and the establishment's legal records. Collect information by direct observation, using checklists. Assess the basic conditions according to Circular 30/2012 / TT - BYT, Circular 15/2012 / TT - BYT and Circular 48/2015 / TT - BYT. For the following results: General food hygiene and safety conditions

in restaurants have not yet reached, the level of reaching separately in different criteria: Sanitation facilities reached 9.1%, hygiene conditions of equipment and tools reached 51.5%, hygiene conditions in processing and food origin reached 6.1%, legal records of restaurants reached 18.2%. All establishments have not yet met the general conditions on food safety.

Keywords: Restaurant, hygiene, Ninh Hải