

KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TRƯỜNG MẦM NON HUYỆN NAM SÁCH, HẢI DƯƠNG NĂM 2019

Trịnh Bảo Ngọc^{1, ✉}, Lê Thị Hồng Ngọc², Nguyễn Thị Thu Liễu¹

¹Viện Đào tạo YHDP&YTCC, Trường Đại học Y Hà Nội

²Chi cục ATTP Nam Sách, Hải Dương

Một nghiên cứu mô tả cắt ngang được tiến hành trên 74 người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong 23 trường mầm non thuộc huyện Nam Sách, Hải Dương. Kết quả của nghiên cứu này cho thấy: Tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức chung về An toàn thực phẩm (ATTP) đạt là 64,9%; Tỷ lệ người chế biến thực phẩm có thực hành chung về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) đạt là 31,1%. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt cả về kiến thức và thực hành là 25,7%. Như vậy, tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức và thực hành đạt về ATTP chưa cao.

Từ khóa: Kiến thức, thực hành về An toàn vệ sinh thực phẩm, Bếp ăn tập thể, Trường mầm non

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) không chỉ làm giảm bệnh tật mà còn đảm bảo nguồn nhân lực để phát triển đất nước, góp phần quan trọng vào việc duy trì nòi giống dân tộc. Mỗi năm, ở các nước phát triển, hàng triệu người bị ốm và tử vong do ăn phải thực phẩm không an toàn, một phần ba dân số thì bị ảnh hưởng bởi bệnh do thực phẩm gây ra, vấn đề này còn nghiêm trọng hơn ở các nước đang phát triển.¹ Tại Việt Nam, theo thống kê của Bộ Y tế, trong 10 nguyên nhân gây tử vong thì nguyên nhân do vi sinh vật gây bệnh đường ruột đứng thứ 2. Theo kết quả báo cáo của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế cho thấy, Giai đoạn 01/2010 – 12/2014 cả nước xảy ra 847 vụ ngộ độc thực phẩm (ngộ độc thực phẩm) với 26.563 người mắc, 21.131 người nhập viện và 183 người tử vong.² Giai đoạn 2011 – 2016, toàn quốc đã ghi nhận 1.007 vụ.³ Năm 2017, cả nước ghi nhận 139 vụ. 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.⁴

Theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm, có rất nhiều nguyên nhân dẫn đến các vụ ngộ độc thực phẩm, trong đó bếp ăn tập thể (bếp ăn tập thể) là nguyên nhân chủ yếu (khoảng 90%).⁵ Theo báo cáo của Cục An toàn Thực phẩm, trong 4 năm (2007- 2010) số vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại bếp ăn tập thể chiếm tỉ lệ 12,7- 20,6% tổng số vụ mỗi năm. Trong năm 2014, toàn quốc ghi nhận có 194 vụ ngộ độc thực phẩm với 5.203 người mắc và 43 người tử vong.⁶ Bên cạnh việc đảm bảo điều kiện ATVSTP, thì cần phải đảm bảo về kiến thức, thực hành về ATVSTP của người chế biến thực phẩm. Một người chế biến thực phẩm nếu không đảm bảo về mặt vệ sinh cá nhân cũng như không được trang bị đầy đủ kiến thức về ATVSTP thì sẽ dẫn đến việc thực hành ATVSTP không đảm bảo, làm tăng nguy cơ gây ô nhiễm

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

thực phẩm. Vì vậy, việc đảm bảo kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể đạt yêu cầu sẽ góp phần quyết định đến chất lượng bữa ăn cho giáo viên và học sinh trong trường. Do vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu “Kiến thức, thực hành về vệ sinh ATTP của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể Trường Mầm non huyện Nam Sách, tỉnh Hải Dương năm 2019.”

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

1. Đối tượng

Nhân viên trực tiếp chế biến tại các bếp ăn tập thể.

Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Từ tháng 12 năm 2018 đến tháng 10 năm 2019, tại 23 trường mầm non trên địa bàn huyện Nam Sách, Hải Dương.

2. Phương pháp

Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang.

Cỡ mẫu, chọn mẫu

Chọn mẫu toàn bộ các bếp ăn tập thể của trường mầm non trên địa bàn huyện.

Cỡ mẫu và chọn mẫu: Chọn mẫu toàn bộ người chế biến tại các bếp ăn tập thể của trường mầm non trên địa bàn huyện.

Cỡ mẫu: theo danh sách do Trung tâm Y tế Nam Sách cung cấp hiện có 74 người chế biến tại 23 trường mầm non trên địa bàn huyện.

Cách chọn mẫu: Chọn mẫu theo chủ đích.

Nội dung, chỉ số nghiên cứu

Phỏng vấn đối tượng thông qua bộ câu hỏi được thiết kế sẵn, bộ câu hỏi đã được thử nghiệm trước khi tiến hành nghiên cứu. Đánh giá kiến thức, thực hành ATVSTP của người chế biến thực phẩm bao gồm 30 câu hỏi: Với những câu hỏi một lựa chọn: trả lời đúng được 1 điểm, trả lời sai không được điểm. Với những câu hỏi nhiều lựa chọn: mỗi ý trả lời đúng được 1 điểm, sai không được điểm. Điểm tối đa cho 30 câu hỏi là 100 điểm gồm 75 điểm kiến thức

và 25 điểm thực hành. Người chế biến thực phẩm được đánh giá đạt yêu cầu kiến thức khi đạt $\geq 80\%$ tổng số điểm, tức là đạt 60 điểm và đạt yêu cầu về thực hành khi đạt $\geq 80\%$ tổng số điểm, tức là đạt 20 điểm.

Quy trình tiến hành nghiên cứu

Xây dựng phiếu thu thập thông tin, bộ câu hỏi. 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.

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

Thông tin về người chế biến tại các bếp ăn tập thể được trình bày trong Bảng 1. Độ tuổi của người chế biến thực phẩm hầu hết là trên 30 tuổi, trong đó trên 50 tuổi chiếm tỷ lệ khá cao (43,2%), số người trẻ từ 30 tuổi trở xuống chiếm tỷ lệ rất thấp chỉ 16,2%. Hầu hết người chế biến thực phẩm (Nchế biến thực phẩm) đều được tập huấn kiến thức VSATTP trong 3 năm trở lại đây, chỉ có 2 người (chiếm 2,7%) là chưa được tập huấn. Nchế biến thực phẩm phần lớn có trình độ học vấn từ THPT trở lên chiếm 79,7%. Tuy nhiên số người được đào tạo chuyên môn về chế biến thực phẩm chỉ có 4 người (5,4%) được đào tạo bài bản ở trình độ trung cấp còn lại phần lớn là đào tạo ngắn ngày (51,4%) và không được đào tạo (32%). Nchế biến thực phẩm chủ yếu làm công việc chế biến thực phẩm tại trường trong thời gian

1 - 5 năm (77%) còn lại số người làm việc lâu trên 5 năm và mới dưới 1 năm có tỷ lệ gần bằng nhau lần lượt là 12,2% và 10,8 %.

Bảng 1. Thông tin về người chế biến tại các bếp ăn tập thể

Thông tin chung về các trường mầm non		Số lượng (n)	Tỷ lệ đạt (%)
Tuổi	Dưới 31 tuổi	12	16,2
	31 - 50 tuổi	30	40,5
	Trên 50 tuổi	32	43,2
Được tập huấn kiến thức VSATTP	Có	72	97,3
	Không	2	2,7
Trình độ văn hóa	Dưới THPT	15	20,3
	Trên THPT	59	79,7
Trình độ chuyên môn được đào tạo về chế biến thực phẩm	Trung cấp	4	5,4
	Được đào tạo ngắn ngày	38	51,4
	Không được đào tạo	32	43,2
Thời gian làm nghề chế biến tại trường	Dưới 1 năm	8	10,8
	Từ 1 đến 5 năm	57	77,0
	Trên 5 năm	9	12,2

Kiến thức về trang bị bảo hộ của người chế biến thực phẩm tương đối tốt như tạp dề được biết đến 100%, khẩu trang được biết đến 94,6% nhưng tỷ lệ người chế biến thực phẩm biết đến mũ bảo hộ chỉ có 73%. Thực hành về trang phục chuyên dụng khi làm việc chấp hành các quy định về sử dụng đầy đủ bảo hộ của người chế biến thực phẩm thói quen sử dụng tạp dề chiếm tỷ lệ cao nhất (90,1%) và găng tay được sử dụng thấp nhất (64,8%).

Bảng 2. Trang bị bảo hộ lao động và thực hiện vệ sinh cá nhân của người chế biến thực phẩm

Các chỉ số		Số lượng (n)	Tỷ lệ đạt (%)
Các loại bảo hộ	Khẩu trang	70	94,6
	Mũ	54	73,0
	Tạp dề	74	100
	Găng tay	57	77
Sử dụng thường xuyên	Khẩu trang	65	87,8
	Mũ	53	71,6
	Tạp dề	67	90,1
	Găng tay	48	64,8
	Không dùng	0	0

Qua bảng 3, tiêu chuẩn về vị trí cơ sở ăn uống phần lớn người chế biến chỉ biết yêu cầu phải cao ráo sạch sẽ (87,8%), các yêu cầu khác tỷ lệ người biết thấp hơn, nhất là hiểu biết rằng bếp ăn phải bố trí theo nguyên tắc một chiều chỉ 50%.

Bảng 3. Kiến thức về yêu cầu vệ sinh của người chế biến thực phẩm (n = 74)

	Các yêu cầu vệ sinh	Số lượng (n)	Tỷ lệ đạt (%)
Tiêu chuẩn về vị trí cơ sở ăn uống	Cao ráo, sạch sẽ	65	87,8
	Thuận tiện, có diện tích đủ rộng	50	67,6
	Cách xa nguồn ô nhiễm	58	78,4
	Bố trí quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều, có các khu riêng biệt	37	50
	Cống rãnh thoát nước thải phải được che kín, thông thoát, không ứ đọng	44	59,5
	Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực sản xuất thực phẩm.	42	56,8
	Yêu cầu đối với thùng rác	Phải có nắp đậy, không thùng, rác không rơi vãi	67
Chuyển đi hàng ngày		63	85,1
Để xa nơi chế biến		45	60,8
Yêu cầu đối với dụng cụ đựng nước sạch	Phải có nắp đậy	67	90,5
	Phải bảo quản sạch sẽ, cọ rửa thường xuyên	69	93,2
	Không được để chất thải độc nhiễm vào	43	58,1
Yêu cầu về dụng cụ chế biến và chứa đựng thực phẩm	Phải khô, thoáng, sạch sẽ	66	89,2
	Vật liệu không thấm nước	67	90,5

Yêu cầu với thùng rác phần lớn người chế biến thùng phải có nắp đậy, không thùng, rác không rơi vãi (90,5%) và chuyển đi hàng ngày (85,1%); nhưng số người biết rác phải được để xa nơi chế biến chiếm tỷ lệ không cao (60,8%).

Yêu cầu với dụng cụ đựng nước sạch có 90,5% số người biết phải có nắp đậy và phải cọ rửa thường xuyên, bảo quản sạch sẽ; nhưng chỉ 58,1% nêu được không để chất thải độc nhiễm vào.

Trên 80% người chế biến biết về yêu cầu với dụng cụ chế biến và chứa đựng thực phẩm: có 89,2% biết phải khô thoáng, sạch sẽ; 90,5% biết phải làm bằng vật liệu không thấm nước.

Qua bảng 4, hầu hết người chế biến thực phẩm thực hiện dọn vệ sinh nơi chế biến và phòng ăn trong ngày chiếm 97,3%.

Bảng 4. Thực hành vệ sinh tại cơ sở của người chế biến (n = 74)

Các chỉ số	Số lượng (n)	Phần Tỷ lệ đạt (%)
Vệ sinh nơi chế biến và phòng ăn trong ngày	72	97,3
Không vệ sinh nơi chế biến và phòng ăn trong ngày	2	2,7

Qua bảng 5, ta thấy tỷ lệ đạt về kiến thức của người chế biến thực phẩm khá cao (64,9%), trong khi đó tỷ lệ đạt về thực hành chỉ chiếm 31,1% khiến cho tỷ lệ đạt cả về kiến thức và thực hành của Nchế biến thực phẩm chỉ chiếm 25,7%.

Bảng 5. Tỷ lệ kiến thức, thực hành đạt của người chế biến thực phẩm (n = 74)

	Số lượng (n)	Tỷ lệ đạt (%)
Kiến thức	48	64,9
Thực hành	23	31,1
Tổng số người đạt cả kiến thức, thực hành	19	25,7

IV. BÀN LUẬN

Tỷ lệ đạt về kiến thức của người chế biến khá cao (64,9%), trong khi đó tỷ lệ đạt về thực hành chỉ chiếm 31,1% khiến cho tỷ lệ đạt cả về kiến thức và thực hành của người chế biến chỉ chiếm 25,7%.

Trong một số nghiên cứu: Nghiên cứu của Nguyễn Thị Bích San năm 2011 về ATTP tại bếp ăn tập thể các trường mầm non Quận Cầu Giấy-Hà Nội cho thấy: Nhân viên bếp có kiến thức đúng về ATTP là 69,9%, thực hành đúng là 54,5%; vẫn còn 14,6% nhân viên bốc thức ăn bằng tay và 40,7% nhân viên có móng tay dài không hợp vệ sinh.⁷ Theo nghiên cứu Trần Nhật Nam 2013 về An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường mầm non quận Ba Đình, thành phố Hà Nội cho thấy: Người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng về ATTP là 74,8%, thực hành đúng về ATTP là 72 %.⁸ Năm 2015, tác giả Nguyễn Thùy Dương tiến hành nghiên cứu về thực trạng ATTP và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học khu vực nội thành Hà Nội cũng đã chỉ ra: tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt kiến thức chung về VSATTP là 70%.⁹

Trong nghiên cứu của Nguyễn Ánh Hồng năm 2015 về điều kiện ATTP, kiến thức, thực hành về ATTP và một số yếu tố liên quan của người chế biến thực phẩm tại BẮTT trường mầm non huyện Hoài Đức năm 2015 tỷ lệ người chế biến có kiến thức đúng là 69,2%¹⁰ thì kết quả chúng tôi đều thấp hơn nhất là về thực hành vẫn còn nhiều thiết sót.

Trong nghiên cứu của tác giả Trịnh Văn Quyết về thực trạng ATTP tại các bếp ăn tập thể trường mầm non công lập tỉnh Lâm Đồng năm 2013 cho thấy tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt các yêu cầu về kiến thức VSATTP là 59%, trong đó kiến thức về nguyên nhân và biểu hiện của ngộ độc thực phẩm đều trên 90%, kiến thức về các thông tin ghi trên mác thực phẩm đều trên 65%; tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt các yêu cầu thực hành về VSATTP là 88,7%¹¹ và nghiên cứu của tác giả Ngô Oanh về thực trạng và quản lý ATTP tại bếp ăn các trường mầm non của huyện Lâm Thao, tỉnh Phú Thọ năm 2016 và cho thấy có 50,7% người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng về VSATTP; 72% người chế biến thực phẩm

có thực hành đúng về VSATTP,¹² tại nghiên cứu này tỷ lệ người chế biến Người chế biến có thực hành đúng cao hơn rất nhiều so với nghiên cứu của chúng tôi nhưng mặc dù kiến thức lại thấp hơn rất nhiều.

V. KẾT LUẬN

Tỷ lệ đạt về kiến thức của người chế biến khá cao (64,9%), trong khi đó tỷ lệ đạt về thực hành chỉ chiếm 31,1% khiến cho tỷ lệ đạt cả về kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường mầm non huyện Nam Sách, Hải Dương chỉ đạt 25,7%.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Quốc hội khóa XII. *Luật An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học Hà Nội. 2010.
2. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế, *Số liệu ngộ độc thực phẩm toàn quốc từ 2010 – 2014*.
3. *Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011 – 2016*. Chính phủ 2017.
4. *Báo cáo của tổng cục Thống kê về tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018*.
5. Bộ Y tế 2001. *Quyết định số 4128/ 2001/QĐ – BYT ngày 03/10/2001 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định về điều kiện bảo đảm An toàn vệ sinh thực phẩm các nhà ăn, bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn”*.
6. Bộ Y tế 2014. *Niên giám thống kê Y tế*; tr178-181.
7. Nguyễn Thị Bích San. “Thực trạng điều

kiện về 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, Đại học Y tế công cộng Hà Nội*. 2011.

8. Trần Nhật Nam. “Đánh giá việc thực hiện các quy định về An Toàn Thực Phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại Bếp ăn tập thể các trường mầm non Quận Ba Đình – Hà Nội năm 2013” *Tạp chí Y học thực hành*. 933-934: tr67.2013.

9. Nguyễn Thùy Dương. Thực trạng an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học khu vực nội thành Hà Nội năm 2015. *Luận văn thạc sỹ, Đại học Y Hà Nội*. 2016.

10. Nguyễn Ánh Hồng. Điều kiện An toàn thực phẩm của Bếp ăn tập thể, kiến thức, thực hành về An toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn tập thể trường mầm non huyện Hoài Đức, Hà Nội năm 2015. *Luận văn cao học, Đại học Y tế công cộng Hà Nội*. 2015.

11. Trịnh Văn Quyết. Thực trạng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non công lập tỉnh Lâm Đồng năm 2013. *Luận văn bác sỹ chuyên khóa 2, Đại học Y Hà Nội*. 2013.

12. Ngô Oanh Oanh. “Thực trạng và quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non của huyện Lâm Thao, tỉnh Phú Thọ năm 2016”. *Luận văn cao học, Đại học Y Hà Nội*. 2016.

Summary

KNOWLEDGE, PRACTICE OF FOOD PROCESSING AT THE COMMUNAL KITCHEN OF KINDERGARTENS IN NAM SACH DISTRICT, HAI DUONG PROVINCE IN 2019

A cross-sectional descriptive study was conducted on 74 food processors in a communal kitchen in 23 kindergartens in Nam Sach district, Hai Duong. The results of this study showed

that the proportion of food workers with general knowledge about food safety reached 64.9%; the proportion of food workers with common food safety practice is 31.1%. The proportion of food workers with common food safety practice was 31.1%. The proportion of food safety people who possess both knowledge and practical experience was 25.7%. Thus, the proportion of food workers who have both knowledge and practice about food safety was not high.

Keywords: Knowledge and practice of Food Safety, Communal Kitchen, kindergarten.