

# Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người quản lý, kinh doanh và người tiêu dùng tại thị xã Lai Châu

NINH THỊ NHUNG, *Đại học Y Thái Bình*  
DƯƠNG NGỌC HƯƠNG, *Chi cục ATTP tỉnh Lai Châu*  
NGUYỄN XUÂN THỰC, *Bệnh viện Bạch Mai*

## TÓM TẮT

Qua điều tra cắt ngang 75 chủ cơ sở, 75 cán bộ địa phương và 260 người kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm tại 5 xã/phường thị xã Lai Châu. Kết quả: Kiến thức hiểu biết chung VSATTP của người quản lý về các biện pháp phòng ngừa NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm là (72%; 57,3%; 74,6%; 80%); về các biện pháp khắc phục NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm là (64%; 50,6%; 69,3%; 76%); về điều kiện để cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP là (69,3%; 60%; 64%); về những điểm cần phải làm để đảm bảo chất lượng VSATTP là (54,6%; 61,3%; 74,6%). Đặc biệt kiến thức đối với công tác truyền thông VSATTP tại địa phương còn rất thấp mới chỉ đạt 52%. Người kinh doanh thức ăn đường phố đã được tập huấn kiến thức VSATTP có hiểu biết đúng cao hơn người chưa được tập huấn. Kiến thức hiểu biết đúng chung về VSATTP của người tiêu dùng về con đường gây ô nhiễm thực phẩm là 56,5%; về những dấu hiệu của NĐTP là 62,2%; về những nguyên nhân gây NĐTP là 56,0%; về cách phòng NĐTP là 56,5%.

**Từ khóa:** an toàn thực phẩm, thức ăn đường phố, người tiêu dùng

## SUMMARY:

By applying the descriptive cross-sectional study of 75 owner, 75 local officials and 260 businessman and consumer in 5 communes - Lai Chau district.

Result: Knowledge of common understanding about food safety on management of remedies food poisoning and food-born disease (72%; 57.3%; 74.6%; 80%). on measures to control food poisoning and foodborn disease (64%; 50.6%; 69.3%; 76%); the conditions for a certificate of eligibility food safety (69.3%; 60%; 64%) of these points must be made to ensure the quality of food safety (54.6%; 61.3%; 74.6%). Special, propaganda knowledge of food safety was very low only 52%. The handler food hygiene who were training knowledge about food safety have higher knowledge than others who was not properly trained. the general knowledge of food safety of consumer about how to polluting the food was 56.5% for signs of food poisoning was 62.2%. about the source make food food poisoning was 56.0%; how to prevent food poisoning 56.5%.

**Keywords:** food safety, stress vended, consumer

## ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong những năm qua, công tác quản lý vệ sinh ATTP đã nhận được sự quan tâm của các cấp, các ngành nhưng chưa đồng đều. Nhiều địa phương, đặc biệt là cấp xã, phường, thị trấn đôi khi còn phó mặc cho ngành y tế. Nguyên nhân là do nhận thức của một số lãnh đạo đối với lĩnh vực này còn hạn chế, chưa nhận thức đầy đủ về tác hại của ô nhiễm thực phẩm trong giai đoạn hiện nay nên chưa có sự quan tâm đúng mức, chưa đề ra các biện pháp quản lý vệ sinh ATTP phù hợp. Những người sản xuất, chế biến thực phẩm chủ yếu

xuất thân là những người nông dân, trình độ văn hoá thấp, tiếp thu công nghệ tiến tiến hạn chế, nguồn vốn còn gặp nhiều khó khăn nên sản xuất, chế biến còn mang tính nhỏ lẻ. Những người tiêu dùng do thiếu kiến thức vệ sinh ATTP nên chưa phải là người tiêu dùng thông thái, chưa biết chọn lựa những thực phẩm bảo đảm chất lượng vệ sinh ATTP hoặc là do chủ quan, ham rẻ, ham lợi mà mua những thực phẩm bán vỉa hè, lòng, lề đường, thực phẩm không rõ nguồn gốc, không đảm bảo chất lượng, chưa có ý thức đấu tranh khi sử dụng những thực phẩm không đảm bảo chất lượng. Chính vì vậy, chúng tôi thực hiện đề tài này nhằm mục tiêu: **Đánh giá kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người quản lý, kinh doanh và tiêu dùng tại thị xã Lai Châu.**

## ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Địa điểm và đối tượng nghiên cứu:

Nghiên cứu được thực hiện tại thị xã Lai Châu. Thời gian nghiên cứu từ tháng 5/2010 đến tháng 7/2010. Đối tượng là: Người quản lý, người kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm.

### 2. Phương pháp nghiên cứu:

a. **Thiết kế nghiên cứu:** Là nghiên cứu dịch tễ học mô tả cắt ngang có phân tích

### b. **Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu**

#### **Cỡ mẫu :**

Cỡ mẫu điều tra kiến thức của người tiêu dùng, kinh doanh thức ăn đường phố được tính theo công thức:

$$n = Z^2_{(1 - \alpha/2)} \frac{p \times (1 - p)}{d^2}$$

Dựa vào công thức trên ta tính cỡ mẫu cho từng đối tượng là: người sản xuất kinh doanh n=75, người tiêu dùng n=260.

Cỡ mẫu điều tra Kiến thức của người quản lý: 75 cán bộ.

#### **Phương pháp chọn mẫu:**

**Đối với người kinh doanh và người tiêu dùng:** Tại mỗi phường/xã, lập danh sách toàn bộ các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố, bốc thăm ngẫu nhiên 1 số cơ sở, sau đó tiến hành phỏng vấn các chủ cơ sở và người tiêu dùng sao cho đủ cỡ mẫu đã tính.

**Đối với cán bộ quản lý:** Tại mỗi xã/phường chọn vào nghiên cứu chọn 1 cán bộ Ban chỉ đạo ATTP, 1 cán bộ Ủy ban nhân dân, 1 trưởng trạm y tế, 1 cán bộ chuyên trách ATTP, 1 cán bộ văn hóa thông tin, 1 cán bộ Hội phụ nữ và 9 cộng tác viên y tế. Vậy 15 cán bộ/xã phường x 5 = 75 cán bộ.

c. **Các kỹ thuật áp dụng trong nghiên cứu:** Phỏng vấn KAP đối tượng

#### **d. Xử lý số liệu:**

Số liệu được làm sạch trước khi nhập vào máy tính, sử dụng EPI DATA để nhập số liệu. Phân tích số liệu được bằng chương trình SPSS 16.0 với các test thống kê y học.

## KẾT QUẢ

Bảng 1: Tỷ lệ cán bộ quản lý hiểu đúng về các biện pháp khắc phục ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

Các biện pháp khắc phục	Tỷ lệ% hiểu đúng					
	Nam (n=30)		Nữ (n=45)		Chung (n=75)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Phát hiện, tổ chức điều trị kịp thời	25	83,3	37	82,2	62	82,6
Tạm ngừng sản xuất, KD, sử dụng TP bị nhiễm độc	23	76,6	34	75,5	57	76
Thu hồi TP đã sản xuất và đang lưu thông bị nhiễm độc	19	63,3	29	64,4	48	64
Thông báo cho người TD về tình trạng NDTP hoặc bệnh truyền qua TP, TP đang lưu thông bị nhiễm độc	15	50	23	51,1	38	50,6
Điều tra xác định nguyên nhân gây NDTP hoặc bệnh truyền qua TP	27	90	39	86,6	66	88
Thực hiện các biện pháp phòng ngừa lan truyền bệnh dịch do NDTP	19	63,3	33	73,3	52	69,3

Kết quả bảng 1: Kiến thức hiểu biết chung VSATTP của người quản lý về các biện pháp phòng ngừa NDTP và bệnh truyền qua thực phẩm là (72%, 57,3%, 74,6%, 80%).

Bảng 2: Tỷ lệ cán bộ quản lý hiểu đúng về điều kiện để cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP.

Các điều kiện	Tỷ lệ% hiểu đúng					
	Nam (n=30)		Nữ (n=45)		Chung (n=75)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Giấy chứng nhận đăng ký K. doanh	27	90	25	55,5	52	69,3
Bản thuyết minh về CSVC, trang thiết bị, dụng cụ	23	76,6	22	73,3	45	60
Bản cam kết đảm bảo VSATTP đối với nguyên liệu TP, sản phẩm TP của cơ sở	25	83,3	23	76,6	48	64
Giấy chứng nhận đủ sức khỏe của đại diện chủ cơ sở	30	100	43	95,5	73	97,3
Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về ATVSTP của đại diện một người trực tiếp KD	30	100	43	95,5	73	97,3

Kết quả Bảng 2: tỷ lệ cán bộ quản lý có hiểu biết đúng chung về điều kiện để cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP là 69,3%; 60%; 64%. Riêng đối với phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về VSATTP thì tỷ lệ hiểu đúng đạt rất cao 97,3%.

Bảng 3: Tỷ lệ cán bộ quản lý hiểu đúng về những điểm cần phải làm để đảm bảo chất lượng VSATTP tại địa phương mình.

Các điều kiện	Tỷ lệ% hiểu đúng					
	Nam (n=30)		Nữ (n=45)		Chung (n=75)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Xây dựng và thực hiện chiến lược, chính sách, kế hoạch về VSATTP	17	56,6	24	53	41	54,6
Ban hành và tổ chức thực hiện các văn bản quy phạm, pháp luật	19	63,3	27	60	46	61,3
XD và thực hiện kế hoạch phòng ngừa, khắc phục NDTP, bệnh truyền qua TP	21	70	35	77,7	56	74,6
Quản lý việc công bố tiêu chuẩn, chứng nhận đủ điều kiện VSATTP	27	90	39	86,6	66	88
Tổ chức truyền thông cho các đối tượng qua kênh thông tin đại chúng	16	53,3	23	51,1	39	52
Tổ chức thực hiện thanh kiểm tra	25	83,3	41	91,1	66	88

Kết quả Bảng 3 cho chúng ta thấy được tỷ lệ cán bộ quản lý có hiểu biết đúng chung về những điểm cần phải làm để đảm bảo chất lượng VSATTP là 54,6%; 61,3%; 74,6%. Đặc biệt kiến thức đối với công tác truyền thông VSATTP tại địa phương còn rất thấp mới chỉ đạt 52%.

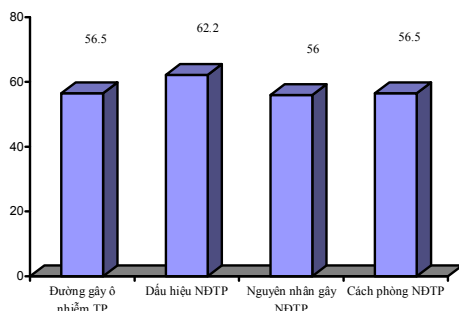
Bảng 4: Tỷ lệ người kinh doanh biết về các yêu cầu đảm bảo ATTP.

Nội dung	Đã tập huấn (n = 53)		Chưa tập huấn (n = 22)		p
	SL	%	SL	%	
Sử dụng bảo hộ	39	73,5	9	40,9	<0,05
Cắt ngắn móng tay	41	77,3	12	54,5	<0,05
Rửa tay trước khi chế biến	43	81,1	13	59,0	<0,05
Không hút thuốc, ăn kẹo	15	28,3	5	22,7	>0,05
Sử dụng thực phẩm an toàn	53	100	13	59,0	<0,05
Sử dụng nước sạch, an toàn	47	88,6	10	45,4	<0,05
Đề riêng thực phẩm sống, chín	29	54,7	7	31,8	<0,05
Bảo quản nguyên liệu sống	41	77,3	9	40,9	<0,05
Bảo quản thức ăn đã chế biến	50	94,3	13	59,0	<0,05
Dùng dụng cụ để gấp thức ăn đã chế biến	52	98,1	14	63,6	<0,05

Bảng 5. Tỷ lệ người kinh doanh biết về đề phòng ngộ độc thực phẩm.

Nội dung	Đã tập huấn (n = 53)		Chưa tập huấn (n = 22)		P
	SL	%	SL	%	
Vệ sinh cá nhân	53	100	15	68,1	<0,05
Vệ sinh chế biến	51	96,2	9	40,9	<0,05
Sử dụng phụ gia an toàn	37	69,8	5	22,7	<0,05
Không sử dụng thức ăn ôi thiu	53	100	17	77,2	<0,05

Kết quả bảng 4 và 5 cho thấy tỷ lệ người kinh doanh thức ăn đường phố đã được tập huấn kiến thức VSATTP có hiểu biết đúng cao hơn người chưa được tập huấn. Sự khác biệt là có ý nghĩa thống kê với  $p < 0.05$ .



**Biểu đồ 1: Hiểu biết đúng của người tiêu dùng về đường gây ô nhiễm thực phẩm, dấu hiệu, nguyên nhân, cách phòng NĐTP**

Từ kết quả biểu đồ 1 cho thấy: Kiến thức hiểu biết đúng chung về VSATTP của người tiêu dùng về con đường gây ô nhiễm thực phẩm là 56,5%; về những dấu hiệu của NĐTP là 62,2%; về những nguyên nhân gây NĐTP là 56,0%; về cách phòng NĐTP là 56,5%.

#### **KẾT LUẬN**

Kiến thức hiểu biết chung VSATTP của người quản lý về các biện pháp phòng ngừa NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm là (72%, 57,3%, 74,6%, 80%); về các biện pháp khắc phục NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm là (64%, 50,6%, 69,3%, 76%); về điều kiện để cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP là (69,3%, 60%, 64%); về những điểm cần phải làm để đảm bảo chất lượng VSATTP là (54,6%, 61,3%, 74,6%). Đặc biệt kiến thức đối với công tác truyền thông VSATTP tại địa phương còn rất thấp mới chỉ đạt 52%.

Người kinh doanh đã được tập huấn kiến thức VSATTP có hiểu biết đúng VSATTP cao hơn người

chưa được tập huấn.

Kiến thức hiểu biết đúng chung của người tiêu dùng về con đường gây ô nhiễm thực phẩm là 56,5%; về những dấu hiệu của ngộ độc thực phẩm là 62,2%; về những nguyên nhân gây NĐTP là 56,0%; về cách phòng NĐTP là 56,5%

#### **KHUYẾN NGHỊ**

Tổ chức các lớp tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ cho các thành viên ban chỉ đạo vệ VSATTP các cấp nhằm từng bước nâng cao nhận thức của người quản lý trong công tác truyền thông tại địa phương cho phù hợp tình hình.

Nâng cao kiến thức cho người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm

#### **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn - Cục bảo vệ thực vật (2002), Khảo sát đánh giá thực trạng sử dụng và dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong nông sản tại hai vùng sản xuất rau Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh, tr. 1-20.
2. Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn - Cục bảo vệ thực vật (2004), Báo cáo thực trạng sản xuất rau, quả, chè an toàn và đề xuất giải pháp phát triển rau, quả, chè an toàn trong giai đoạn 2006-2010, Tài liệu Hội thảo về sản xuất rau an toàn. Hà Nội, tháng 12/2004, tr.1-18.
3. Bộ Y tế - Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Các bệnh truyền qua thực phẩm. NXB Thanh niên, 2001, trang 43 – 61
4. Phan Thị Kim và cộng sự (1998) Tình hình thức ăn chế biến sẵn trên thị trường Hà Nội 1998. Báo cáo khoa học tại Hội nghị khoa học Y tế dự phòng toàn quốc 1998.
5. Trần Văn Chi và CS (2005) Khảo sát ban đầu dịch vụ thực phẩm thức ăn đường phố có địa điểm cố định trên địa bàn tỉnh Quảng Trị.
6. Trần Huy Quang (2006), khảo sát tình hình ô nhiễm thức ăn đường phố và các yếu tố liên quan tại thành phố Thanh hóa, tr 32.