

# THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG Ở HUYỆN MƯỜNG TÈ NĂM 2010

NINH THỊ NHUNG - Trường đại học Y Thái Bình  
PHẠM CHÍ DƯƠNG - Sở Y tế Lai Châu

## TÓM TẮT

Qua điều tra cắt ngang 64 cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm và 134 người chế biến thực phẩm. Kết quả: Hạ tầng cơ sở dịch vụ ăn uống trong 64 cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm có 33,4% cơ sở cố định không đảm bảo vệ sinh; 25% cơ sở không cố định. 34,5% cơ sở kinh doanh cố định không đạt tiêu chuẩn vệ sinh; 29,1% không có điểm kinh doanh cố định. 50% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm có cơ sở cố định nhưng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh. Cơ sở thiết kế xây dựng cho thấy: Trong 6 cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm và 55 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chưa có cơ sở nào thực hiện đầy đủ theo các chỉ tiêu quy định. 100% cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm ăn uống và bếp ăn tập thể không có cơ sở nào thực hiện đầy đủ theo các chỉ tiêu quy định về các thiết bị về đảm bảo vệ sinh ngoại cảnh. Nước giếng khơi là nguồn nước sử dụng chủ yếu trong chế biến. Tỷ lệ người lao động được khám sức khỏe định kỳ và được tập huấn VSATTP của các cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm đạt tỷ lệ thấp 31,3%.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể

## SUMMARY

The result of cross-sectional study about 64 food production and 134 food producer.

Result: The infrastructure catering services in 64 food processing: 33.4% was not hygienic; 29.1% do not have the fixed point trading; 50% fixed food bussiness not reached hygiene standards. The research basic design construction show that: at all 6 food production and 55 business food sevice, not any one of those fulfill all the norms prescribed. 100% producer, bussiness and catering services did not fulfill the criteria prescribed on the devices on external hygiene. Water from well was the main source. The rate of worker have health examinations periodicity and have trained about food hygiene and safety food of food processing and bussiness was very low: 31.3%.

**Keywords:** safety food, bussiness establishments catering services, canteens preventive.

## ĐẶT VẤN ĐỀ

Mường Tè là một huyện miền núi, vùng sâu, vùng xa của tỉnh Lai Châu. Thị trấn Mường Tè có đường quốc lộ đảm bảo giao lưu hàng hoá với nhân dân trong vùng và các huyện lân cận. Vì vậy các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm ăn uống và dịch vụ ăn uống cũng phát triển nhanh trong những năm gần đây. Cùng với sự phát triển nhanh chóng về số lượng và đa dạng loại hình chế biến thực phẩm, trong 2 năm qua đã xuất hiện nhiều vụ ngộ độc thức ăn ở Mường Tè. Nguyên nhân ngộ độc thực phẩm ở Mường Tè thường do ăn phải thực phẩm có sẵn chất độc như: nấm độc, lá ngón... ngoài ra còn do ăn phải thực phẩm có nấm mốc và hóa chất bảo vệ thực vật. Trong những năm gần đây chúng ta thường xuyên thấy trên đài, báo, ti vi

đưa tin những vụ ngộ độc thức ăn tập thể ở các bếp ăn, nhà hàng, khách sạn hay đám cưới... đây là nguyên nhân chính gây nên tình trạng ngộ độc thực phẩm có chiều hướng gia tăng về cả số người và số vụ. Xuất phát từ thực tế đó chúng tôi tiến hành đề tài này nhằm mục tiêu Mô tả thực trạng các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại huyện Mường Tè năm 2010.

## ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Đối tượng nghiên cứu.

Là cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn),

- Chủ các cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

Nghiên cứu được tiến hành tại huyện Mường Tè - tỉnh Lai Châu. Thời gian từ tháng 8 năm 2010 đến tháng 8 năm 2011.

### 2. Phương pháp nghiên cứu.

a. Thiết kế nghiên cứu: Là một cuộc điều tra cắt ngang mô tả

b. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

Cỡ mẫu: 100% các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và toàn bộ các chủ cơ sở và người chế biến thực phẩm tại các cơ sở chọn nghiên cứu

phương pháp chọn mẫu: Sử dụng phương pháp chọn mẫu chủ đích với cỡ mẫu toàn bộ. Tiến hành lập danh sách các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo từng loại hình, điều tra toàn bộ các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (64 cơ sở) thuộc địa bàn nghiên cứu. Tại mỗi cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tiến hành điều tra chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên trực tiếp sản xuất chế biến tùy theo quy mô nhân sự của cơ sở.

c. Các kỹ thuật áp dụng trong nghiên cứu: Sử dụng phương pháp quan sát trực tiếp và kiểm tra theo bảng kiểm đã chuẩn bị trước. Bộ câu hỏi này được xây dựng dựa vào mục tiêu nghiên cứu và luật ATTP

d. Xử lý số liệu

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

## KẾT QUẢ

Bảng 1. Đặc điểm hạ tầng cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

| Đặc điểm hạ tầng                         | Loại hình            |     |                           |      |                             |      | Chung n = 64 |      |
|--|----------------------|-----|---------------------------|------|-----------------------------|------|--------------|------|
|  | Bếp ăn tập thể (n=3) |     | KD dịch vụ ăn uống (n=55) |      | SX chế biến thực phẩm (n=6) |      |              |      |
|  | SL                   | %   | SL                        | %    | SL                          | %    | SL           | %    |
| Cơ sở cố định đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh | 3                    | 100 | 20                        | 36,4 | 3                           | 50,0 | 26           | 40,6 |

|                                       |   |     |    |      |   |      |    |      |
|---------------------------------------|---|-----|----|------|---|------|----|------|
| Cơ sở cố định không đảm bảo vệ sinh   | 0 | 0   | 19 | 34,5 | 3 | 50,0 | 22 | 34,3 |
| Cơ sở không cố định                   | 0 | 0   | 16 | 29,1 | 0 | 0    | 16 | 25,0 |
| Được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện | 3 | 100 | 31 | 56,4 | 3 | 50   | 36 | 56,2 |

Kết quả bảng 1: 100% bếp ăn tập thể là cố định đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh và được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện. 34,3% cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm cố định không đảm bảo vệ sinh; 25% cơ sở không cố định. 34,5% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cố định không đạt tiêu chuẩn vệ sinh; 29,1% không có điểm kinh doanh cố định. Trong 6 cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm có 3 (50%) có cơ sở cố định nhưng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh.

Bảng 2. Đặc điểm thiết kế xây dựng các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

| Chỉ tiêu đánh giá                                    | Bếp ăn tập thể (n=3) |      | KD dịch vụ ăn uống (n=55) |      | SX, chế biến thực phẩm (n=6) |      |
|--|----------------------|------|---------------------------|------|------------------------------|------|
|  | SL                   | %    | SL                        | %    | SL                           | %    |
| Thiết kế theo nguyên tắc một chiều                   | 3                    | 100  | 15                        | 27,2 | 2                            | 33,3 |
| Khu tiếp nhận nguyên liệu TP riêng                   | 3                    | 100  | 22                        | 40   | 2                            | 33,3 |
| Khu lưu trữ nguyên liệu thực phẩm riêng              | 3                    | 100  | 17                        | 30,9 | 2                            | 33,3 |
| Khu vực sơ chế thực phẩm riêng                       | 3                    | 100  | 21                        | 38,2 | 2                            | 33,3 |
| Khu vực chế biến thực phẩm riêng                     | 3                    | 100  | 21                        | 38,2 | 2                            | 33,3 |
| Khu bảo quản thức ăn chín riêng                      | 3                    | 100  | 24                        | 43,6 | 2                            | 33,3 |
| Khu vực tập trung các chất thải, rác riêng           | 3                    | 100  | 14                        | 35,5 | 1                            | 16,6 |
| Khu vực nhốt, nuôi động vật, gia cầm                 | 2                    | 66,7 | 32                        | 58   | 3                            | 50   |
| Khu vực nhà vệ sinh riêng biệt, cuối hướng gió       | 2                    | 66,7 | 34                        | 61,8 | 2                            | 33,3 |
| Phòng riêng thay quần áo                             | 3                    | 100  | 5                         | 9,1  | 0                            | 0    |
| Hệ thống thông gió đảm bảo                           | 2                    | 66,7 | 31                        | 56,3 | 2                            | 33,3 |
| Hệ thống chiếu sáng có đảm bảo                       | 2                    | 66,7 | 37                        | 67,3 | 4                            | 66,7 |
| Hệ thống nước chế biến đảm bảo vệ sinh               | 3                    | 100  | 32                        | 58,2 | 2                            | 33,3 |
| Có bồn nước rửa tay cho khách, đủ xà phòng, khăn lau | 3                    | 100  | 24                        | 43,6 | 0                            | 0    |

Tìm hiểu về đặc điểm thiết kế xây dựng các cửa các cơ sở, kết quả bảng 2 cho thấy: Trong tổng số 64 cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể tại huyện Mường Tè qua bảng các chỉ tiêu đánh giá thiết kế xây dựng cho thấy: 3 bếp ăn tập thể có 2 bếp tập thể xây đảm bảo theo chỉ tiêu quy định còn 1 bếp tập thể xây dựng chưa đúng theo chỉ tiêu quy định như hệ thống thông gió, hệ thống chiếu sáng, nhà vệ sinh riêng biệt ở cuối hướng gió, chưa có khu vực nuôi, nhốt động vật, gia cầm.

Bảng 3. Đặc điểm trang thiết bị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

| Chỉ tiêu đánh giá  | Bếp ăn tập thể (n=3) |      | KD dịch vụ ăn uống (n=55) |      | SX, chế biến thực phẩm (n=6) |      |
|--|----------------------|------|---------------------------|------|------------------------------|------|
|  | SL                   | %    | SL                        | %    | SL                           | %    |
| Trang bị bảo hộ lao động                                 | 3                    | 100  | 28                        | 50,9 | 2                            | 33,3 |
| Có tủ bảo quản thực phẩm                                 | 3                    | 100  | 26                        | 47,2 | 0                            | 0    |
| Có tủ lưu mẫu thức ăn                                    | 3                    | 100  | 23                        | 41,8 | 0                            | 0    |
| Bàn ăn cách nền nhà ≥60cm, làm bằng vật liệu dễ cọ rửa   | 3                    | 100  | 28                        | 50,9 | 0                            | 0    |
| Bàn chia cách nền nhà ≥60cm, làm bằng vật liệu dễ cọ rửa | 3                    | 100  | 32                        | 41,8 | 3                            | 33,3 |
| Trang bị dụng cụ chứa chất thải và sản phẩm phế phẩm     | 3                    | 100  | 27                        | 49   | 0                            | 0    |
| Trang bị phòng chống động vật gây hại                    | 2                    | 66,7 | 27                        | 49,1 | 0                            | 0    |

Kết quả bảng 3 cho thấy: Trong 64 cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và bếp ăn tập thể tại huyện Mường Tè qua bảng các chỉ tiêu đánh giá trang thiết bị tại các cơ sở cho thấy: Trong 6 cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm và 55 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có cơ sở nào thực hiện đầy đủ các chỉ tiêu đã quy định trên.

Bảng 4. Đặc điểm nguồn nước sử dụng chế biến kinh doanh thực phẩm

| Đặc điểm hạ tầng | Loại hình            |      |                           |      |                             |      |
|------------------|----------------------|------|---------------------------|------|-----------------------------|------|
|                  | Bếp ăn tập thể (n=3) |      | KD dịch vụ ăn uống (n=55) |      | SX chế biến thực phẩm (n=6) |      |
|                  | SL                   | %    | SL                        | %    | SL                          | %    |
| Nước giếng khoan | 1                    | 33,3 | 0                         | 0    | 0                           | 0    |
| Nước giếng khơi  | 2                    | 66,7 | 43                        | 78,2 | 5                           | 83,3 |
| Nước máng lẩn    | 0                    | 0    | 12                        | 21,8 | 1                           | 16,7 |

Kết quả bảng 4 cho thấy: Nguồn nước sử dụng chế biến kinh doanh thực phẩm ăn ngay của các cơ sở chủ yếu là nước giếng khơi chiếm 78,1%, nước máng lẩn 20,3% và 1 cơ sở sử dụng nước giếng khoan. Có 21,8% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và 16,7% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm sử dụng nước máng lẩn trong quá trình chế biến và kinh doanh thực phẩm.

Bảng 5. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm được tập huấn và khám sức khỏe

| Đặc điểm                     | Loại hình            |     |                           |      |                              |      |
|------------------------------|----------------------|-----|---------------------------|------|------------------------------|------|
|                              | Bếp ăn tập thể (n=5) |     | KD dịch vụ ăn uống (n=94) |      | SX chế biến thực phẩm (n=35) |      |
|                              | SL                   | %   | SL                        | %    | SL                           | %    |
| Tập huấn VSATTP              | 0                    | 0   | 32                        | 34,0 | 0                            | 0    |
| Khám sức khỏe định kỳ        | 0                    | 0   | 0                         | 0    | 0                            | 0    |
| Tập huấn VSATTP và khám SKĐK | 5                    | 100 | 7                         | 7,4  | 30                           | 85,7 |

Kết quả bảng 5 cho thấy: Tỷ lệ người lao động được khám sức khỏe định kỳ và được tập huấn VSATTP của các cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm đạt tỷ lệ thấp (31,3%). Trong số này chủ yếu là người lao động ở các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm 30/42 người. Tỷ lệ người lao động được tập huấn và khám sức khỏe định kỳ ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chỉ là 7,4%;

## KẾT LUẬN

- Hạ tầng cơ sở dịch vụ ăn uống trong 64 cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm có 33,4% cơ sở cố định không đảm bảo vệ sinh; 25% cơ sở không cố định. Trong 55 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có 34,5% cơ sở kinh doanh cố định không đạt tiêu chuẩn vệ sinh; 29,1% không có điểm kinh doanh cố định. 50% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm có cơ sở cố định nhưng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh.

- Cơ sở thiết kế xây dựng cho thấy: Trong 6 cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm và 55 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chưa có cơ sở nào thực hiện đầy đủ theo các chỉ tiêu quy định.

- Trang thiết bị bảo quản: 100% cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống không có cơ sở nào thực hiện đầy đủ hết các chỉ tiêu đã quy định trên. 100% cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm ăn uống và bếp ăn tập thể không có cơ sở nào thực hiện đầy đủ theo các chỉ tiêu quy định về thiết bị đảm bảo vệ sinh ngoại cảnh. Nước giếng khơi là nguồn nước sử dụng chủ yếu.

- Tỷ lệ người lao động được khám sức khỏe định kỳ và được tập huấn VSATTP của các cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm đạt tỷ lệ thấp 31,3%.

## KHUYẾN NGHỊ

1. Tăng cường quản lý đối với các cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ về thực phẩm bằng những dự án triển khai riêng. Đưa các mục tiêu ATTP hàng năm vào nghị quyết của Hội đồng Nhân dân.

2. Tăng cường phối hợp liên ngành trong công tác thanh kiểm tra. Đặc biệt xử lý nghiêm các tình trạng vi phạm của các cơ sở kinh doanh dịch vụ.

3. Tăng cường công tác thông tin, giáo dục truyền thông nâng cao nhận thức cho người chế biến, kinh doanh thực phẩm.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Vũ Văn Kiên (2007). *Thực trạng công tác thanh tra y tế về an toàn vệ sinh thực phẩm tại tỉnh Điện Biên. Chuyên đề tốt nghiệp chuyên khoa cấp I/ Y tế công cộng. Đại học Y Dược Thái Nguyên.*

2. Trần Việt Nga - Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2007). *Thực trạng điều kiện vệ sinh và kiến trúc, thực hành VSATTP của người chế biến trong các bếp ăn tập thể của các trường mầm non quận Hoàn Kiếm, Hà Nội năm 2007. Kỷ yếu Hội nghị khoa học vệ sinh an toàn thực phẩm, lần thứ 4 - 2007, Nhà xuất bản Y học, tr. 337*

3. Bùi Ngọc Quang (2007). *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm của các cơ sở kinh doanh, dịch vụ thực phẩm tại thị xã Cao Bằng. Chuyên đề tốt nghiệp BS chuyên khoa cấp I, Y tế công cộng. Đại học Y Dược Thái Nguyên.*

4. Trương Thị Thuý Thu (2005). *Phòng chống ngộ độc thực phẩm là vấn đề thường xuyên, bức xúc của xã hội, Bản tin vệ sinh an toàn thực phẩm số 2, tháng 3 - 4, tr.31.*

5. Ủy ban thường vụ quốc hội (2003). *Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm số: 12/2003/PL- UBTVQH 11, ngày 26 tháng 7 năm 2003 của Quốc hội khóa XI.*

6. Viện dinh dưỡng Quốc gia (1999). *Vệ sinh an toàn thức ăn đường phố, NXB Y học.*