



ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ CỦA CÁC NHÀ MÁY, XÍ NGHIỆP CÓ VỐN ĐẦU TƯ NƯỚC NGOÀI THUỘC TỈNH HƯNG YÊN NĂM 2018 VÀ THỰC HIỆN CÁC GIẢI PHÁP CAN THIỆP

*Đỗ Mạnh Hùng, Nguyễn Thanh Long**

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên

(Ngày đến tòa soạn: 29/6/2019; Ngày sửa bài sau phản biện: 30/8/2019;

Ngày chấp nhận đăng: 6/9/2019)

Tóm tắt

Nghiên cứu cắt ngang được tiến hành để đánh giá thực trạng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm tại bếp ăn tập thể doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2018. Kết quả nghiên cứu cho thấy khối lượng rau ăn lá, rau ăn củ, rau ăn quả, thủy sản mua tại đơn vị sản xuất được xác định có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác chiếm tỷ lệ không cao lần lượt là 2,3%, 2,9%, 2,4%, 3,6%. Có 11,1% cơ sở sản xuất rau, củ, quả có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương khác. Chỉ điều tra được 01 cơ sở nuôi trồng thủy sản đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, phần lớn thủy sản còn lại được thu mua từ các hộ nuôi trồng nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương khác. Cần mở rộng các mô hình sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh nguyên liệu thực phẩm trên địa bàn tỉnh theo hướng an toàn như: mô hình trồng rau, củ, quả an toàn, mô hình nuôi cá an toàn, mô hình chăn nuôi, giết mổ an toàn theo hướng VietGAP... nhằm đáp ứng nhu cầu cho các bếp ăn tập thể cũng như người dân trên địa bàn tỉnh.

Từ khóa: *Bếp ăn tập thể của doanh nghiệp vốn đầu tư nước ngoài, nguồn gốc nguyên liệu, an toàn thực phẩm, Hưng Yên.*

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề ảnh hưởng lớn, trực tiếp đến sức khỏe con người cũng là vấn đề có tính thời sự nóng bỏng. Hiện nay ATTP đang gây bức xúc của toàn xã hội, trong thời gian qua các ngành chức năng đã phát hiện nhiều loại thực phẩm không an toàn được bày bán trên thị trường, đưa vào các bếp ăn tập thể, tiềm ẩn nguy cơ rất lớn đối với sức khỏe người sử dụng. Để đảm bảo ATTP thì tất cả các khâu trong chuỗi bảo đảm chất lượng thực phẩm (từ khâu nuôi trồng, đánh bắt đến sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh, sử dụng) đều phải an toàn. Nếu bất kỳ khâu nào không đạt yêu cầu thì nguy cơ ngộ độc thực phẩm vẫn có thể xảy ra.

Theo báo cáo của Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) từ năm 2011 đến năm 2015, cả nước xảy ra 856 vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) làm 26.554 người mắc, trong đó 155 người tử vong [4]. Riêng trong năm 2018, trên địa bàn cả nước xảy ra 84 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 3.174 người bị ngộ độc, trong đó 11 người tử vong [9]. Tại tỉnh Hưng Yên, theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, từ năm 2010 đến năm 2017 đã xảy ra 10 vụ NĐTP, với tổng số 529 người mắc, trong đó 05 vụ xảy ra tại các bếp ăn tập thể (BATT) doanh nghiệp, 04/05 vụ xảy ra tại BATT các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài [1-3]. Điều này ảnh hưởng nghiêm trọng tới sức khỏe của người lao động và tình hình sản xuất, kinh doanh của các doanh nghiệp.

Việc kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm là một khâu quan trọng trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các BATT. Qua công tác thanh tra, kiểm tra cho thấy còn nhiều BATT nguyên

* Điện thoại: 0914031085 Email: trihatrangthi@gmail.com

liệu thực phẩm nhập vào chưa đảm bảo an toàn thực phẩm. Thực tế việc sản xuất, chế biến, kinh doanh nguyên liệu thực phẩm cung cấp cho các BATT trên địa bàn tỉnh, đặc biệt là BATT của các nhà máy, xí nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài còn nhỏ lẻ, manh mún, khó kiểm soát, đây là mối nguy gây mất an toàn thực phẩm.

Xuất phát từ thực tiễn công tác quản lý an toàn thực phẩm tại địa phương, cần có cơ sở khoa học để nâng cao chất lượng ATTP trong thời gian tới, đặc biệt là đánh giá nguồn nguyên liệu thực phẩm cung cấp cho các BATT nhà máy, xí nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài, chúng tôi nghiên cứu đề tài: “Đánh giá thực trạng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các nhà máy, xí nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài thuộc tỉnh Hưng Yên năm 2018 và thực hiện các giải pháp can thiệp”.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu (ĐTNC) là các BATT doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài đang hoạt động trên địa bàn tỉnh Hưng Yên.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Nghiên cứu đã được tiến hành từ tháng 01 đến tháng 10 năm 2018.

Địa điểm nghiên cứu tại tất cả bếp ăn tập thể của các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên.

2.3. Thiết kế nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang.

2.4. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

Cỡ mẫu: Theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, năm 2018 trên địa bàn tỉnh Hưng Yên có 86 doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài có BATT. Tuy nhiên, khi điều tra thực tế số BATT đang hoạt động là 73 bếp. Có 63 cơ sở (địa chỉ tại tỉnh Hưng Yên) đang cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho 73 bếp ăn tập thể. Chọn mẫu toàn bộ 63 cơ sở này.

2.5. Phương pháp thu thập số liệu

Điều tra viên xem xét các hồ sơ, giấy tờ liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện, giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc giấy tờ khác tương đương), hợp đồng, hóa đơn, sổ ghi chép mua bán nguyên liệu, thống kê khối lượng nguyên liệu đã sử dụng trong 6 tháng đầu năm 2018,... để tổng hợp và đánh giá.

2.6. Phương pháp phân tích số liệu

Làm sạch và xử lý thông tin trên các phiếu phỏng vấn trước khi nhập liệu. Số liệu được nhập bằng phần mềm EPIDATA 3.1 được làm sạch và phân tích bằng phần mềm SPSS 18.0.

Sử dụng thống kê mô tả: dùng tần số và tỷ lệ% để biểu diễn sự phân bố của các biến số. Sử dụng bảng để biểu diễn số liệu.

2.7. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu đã được sự chấp thuận của đối tượng tham gia. Các số liệu được bảo mật thông tin cá nhân và chỉ phục vụ cho nghiên cứu.

3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

3.1. Đánh giá thực trạng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm

3.1.1. Đánh giá nguồn gốc rau, củ quả đã tiêu thụ trong 06 tháng đầu năm 2018

Rau là nguồn nguyên liệu thiết yếu trong bữa ăn hàng ngày, ăn ít rau được xem là nguyên nhân của 1,7 triệu trường hợp tử vong, chiếm 2,8% tổng số tử vong trên thế giới, là nguyên nhân của 19% số ung thư dạ dày ruột, 31% các bệnh thiếu máu cục bộ, 11% số trường hợp đột quỵ [5]. Rau thường được chia thành 3 nhóm rau ăn lá, rau ăn củ, rau ăn quả [6].



Bảng 1. Đánh giá nguồn gốc rau, củ quả đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018 theo khối lượng

Nội dung đánh giá	Tên nguyên liệu					
	Rau ăn lá (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %	Rau ăn củ (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %	Rau ăn quả (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %
Tổng khối lượng tiêu thụ	770	100	340	100	501	100
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác	18	2,3	10	2,9	12	2,4
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương	347	45,1	227	66,8	238	47,5
Khối lượng chưa kiểm soát được nguồn gốc	405	52,6	103	30,3	251	50,1

Kết quả nghiên cứu tại Bảng 1 cho thấy trong 6 tháng đầu năm 2018 các bếp ăn tập thể đã tiêu thụ:

770 tấn rau ăn lá trong đó 18 tấn được mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 2,3%). Có 347 tấn được mua tại các đơn vị sản xuất quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương (chiếm 45,1%), 405 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do được cung cấp bởi đơn vị nằm ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 52,6%).

340 tấn rau ăn củ trong đó có 10 tấn được mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 2,9%). Có 227 tấn được mua tại các đơn vị sản xuất quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương (chiếm 66,8%), 103 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do được cung cấp bởi đơn vị nằm ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 30,3%).

501 tấn rau ăn quả trong đó có 12 tấn được mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 2,4%). Có 238 tấn được mua tại các đơn vị sản xuất quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương (chiếm 47,5%), 251 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do được cung cấp bởi đơn vị nằm ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 50,1%).

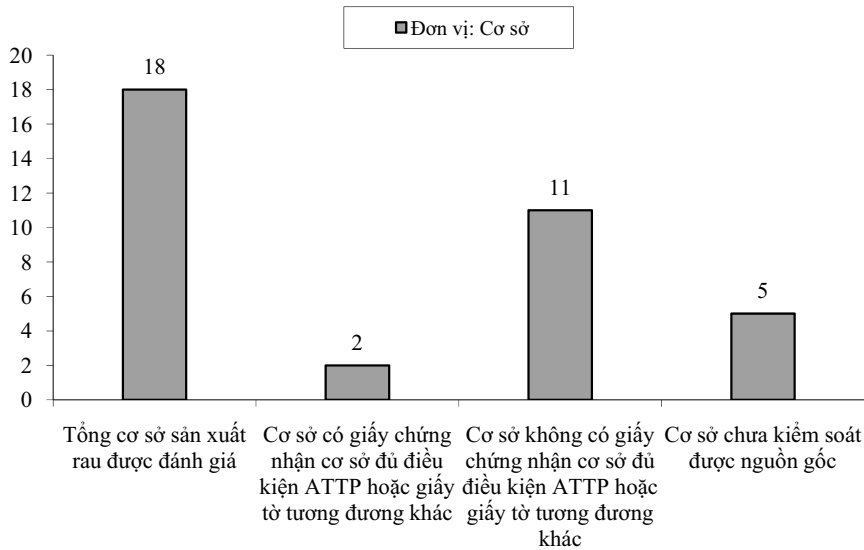
Số cơ sở cung cấp rau được chứng nhận đủ điều kiện ATTP cung cấp cho các BATT còn ở mức hạn chế.

Kết quả nghiên cứu tại Biểu đồ 1 cho thấy: Trong tổng số 18 cơ sở sản xuất rau, củ, quả có 2 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương (chiếm 11,1%). Có 11 cơ sở sản xuất quy mô nhỏ lẻ, hộ gia đình không có các giấy tờ liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm (chiếm 61,1%). Có 5 cơ sở bên ngoài tỉnh Hưng Yên chưa kiểm soát được nguồn gốc (chiếm 27,8%).

3.1.2. Đánh giá nguồn gốc thịt gia súc, gia cầm đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018

Hưng Yên có thế mạnh về chăn nuôi, tỉnh đã cơ bản đáp ứng đủ nhu cầu thực phẩm trên địa bàn [8]. Nhiều cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm đã được chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm [7].

Trong 06 tháng đầu năm 2018, tổng số 73 bếp ăn tập thể đã tiêu thụ 605 tấn thịt gia súc, gia cầm trong đó 329 tấn được mua tại các cơ sở giết mổ có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 54,4%). Còn lại 276 tấn thịt gia súc, gia cầm chưa kiểm soát được do cơ sở bên ngoài tỉnh Hưng Yên cung cấp (chiếm 45,6%).

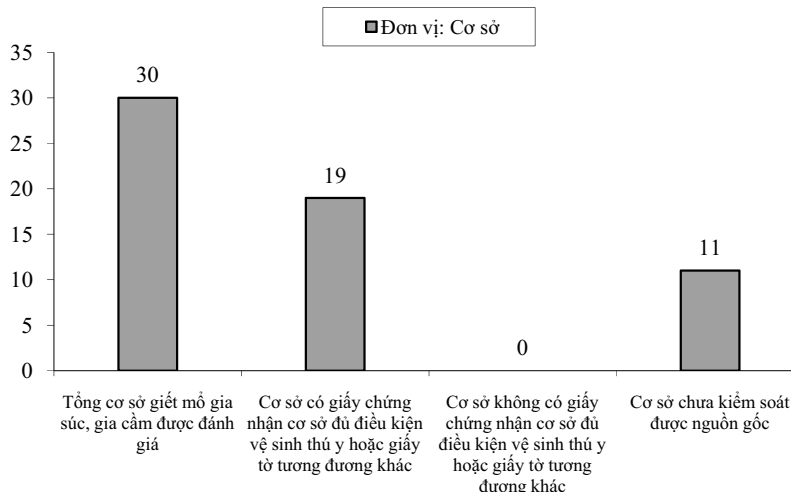


Hình 1. Đánh giá đối với cơ sở sản xuất rau, củ, quả

Bảng 2. Nguồn gốc thịt gia súc, gia cầm đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018 theo khối lượng

Nội dung đánh giá	Khối lượng (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %
Tổng khối lượng tiêu thụ	605	100
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc giấy tờ tương đương khác	329	54,4
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc giấy tờ tương đương khác	0	0
Khối lượng chưa kiểm soát được nguồn gốc	276	45,6

Kết quả nghiên cứu tại Biểu đồ 2 cho thấy: Trong tổng số 30 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm được đánh giá có 19 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y và các giấy tờ tương



Hình 2. Đánh giá đối với cơ sở giết mổ, gia súc, gia cầm



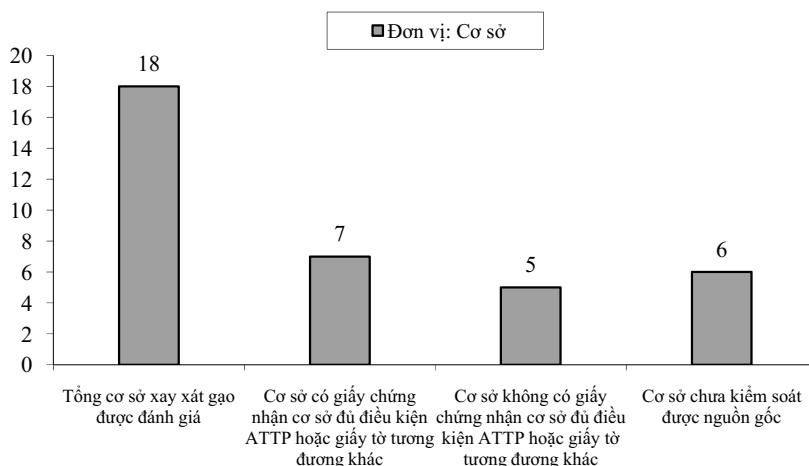
đương khác (chiếm 63,3%). Có 11 cơ sở bên ngoài tỉnh Hưng Yên chưa kiểm soát được nguồn gốc (chiếm 36,7%).

3.1.3. Đánh giá nguồn gốc gạo đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018

Kết quả nghiên cứu cho thấy trong 6 tháng đầu năm 2018, 73 bếp ăn tập thể đã tiêu thụ 1120 tấn gạo, trong đó: 520 tấn được mua tại cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 46,4%); 115 tấn được mua tại đơn vị xây sát quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương (chiếm 10,3%); 485 tấn (chiếm 43,3%) chưa kiểm soát được do cơ sở cung cấp ở bên ngoài tỉnh Hưng Yên (chi tiết xem bảng 3).

Bảng 3. Đánh giá nguồn gốc gạo đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018 theo khối lượng

Nội dung đánh giá	Khối lượng (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %
Tổng khối lượng tiêu thụ	1120	100
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác	520	46,4
Khối lượng mua tại đơn vị xây sát quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương	115	10,3
Khối lượng chưa kiểm soát được nguồn gốc	485	43,3



Hình 3. Đánh giá đối với cơ sở xây sát gạo

Kết quả nghiên cứu tại hình 3 cho thấy: Trong tổng số 18 cơ sở sản xuất gạo có 7 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương (chiếm 38,9%). Có 5 cơ sở sản xuất quy mô nhỏ lẻ, hộ gia đình không có giấy tờ liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm (chiếm 27,8%). Có 6 cơ sở bên ngoài tỉnh Hưng Yên chưa kiểm soát được nguồn gốc (chiếm 33,3%).

3.1.4. Đánh giá nguồn gốc thủy hải sản đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018

Kết quả nghiên cứu tại Bảng 4 cho thấy trong 6 tháng đầu năm 2018, 73 bếp ăn tập thể đã tiêu thụ 195 tấn thủy sản, trong đó: 7 tấn được mua tại cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương (chiếm 3,6%); 105 tấn mua tại đơn vị nuôi trồng quy mô

nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương (chiếm 53,8%), 83 tấn chưa kiểm soát được do cơ sở cung cấp ở bên ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 42,6%).

Bảng 4. Đánh giá nguồn gốc thủy hải sản đã tiêu thụ trong 6 tháng đầu năm 2018 theo khối lượng

<i>Nội dung đánh giá</i>	<i>Khối lượng (tấn/ 6 tháng)</i>	<i>Tỷ lệ %</i>
Tổng khối lượng tiêu thụ	195	100
Khối lượng mua tại đơn vị nuôi trồng có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương	7	3,6
Khối lượng mua tại đơn vị nuôi trồng quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương	105	53,8
Khối lượng mua chưa kiểm soát được nguồn gốc	83	42,6

Qua đánh giá thực tế chỉ có 01 cơ sở trực tiếp nuôi trồng thủy sản được ký kết hợp đồng cung cấp thủy sản cho các BATT có vốn đầu tư nước ngoài, cơ sở đã được cấp chứng nhận đủ điều kiện ATTP và chứng nhận VietGap. Còn lại đa số các cơ sở khác thu mua thủy sản từ các hộ nuôi trồng nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương khác.

3.2. Thực hiện các biện pháp can thiệp

3.2.1. Hướng dẫn cơ sở cung cấp nguyên liệu lập các loại sổ ghi chép, chứng từ mua bán nguyên liệu thực phẩm

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm hướng dẫn các cơ sở cung cấp nguyên liệu lập các sổ ghi chép, chứng từ hóa đơn nhập hàng, xuất hàng và cách tổng hợp số lượng nguyên liệu, thực phẩm nhập, xuất hàng tháng.

Kết quả nghiên cứu cho thấy có 29/82 cơ sở cung cấp nguyên liệu (chiếm 35,4%) không có hóa đơn, chứng từ hoặc sổ ghi chép mua bán nguyên liệu, đã được hướng dẫn lập bảng kê, sổ ghi chép. Kết quả 29/29 cơ sở sau khi được hướng dẫn đã nghiêm túc thực hiện (đạt tỷ lệ 100%).

3.2.2. Gửi Công văn yêu cầu bếp ăn tập thể đôn đốc các cơ sở cung cấp nhập nguyên liệu rõ nguồn gốc, xuất xứ

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tiến hành tổng hợp, đánh giá đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu, kết quả cho thấy có 12/73 BATT được đánh giá (chiếm 16,4%) có cơ sở cung cấp nhập nguyên liệu, thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ. Kết quả 12/12 BATT (chiếm 100%) được gửi công văn đã cung cấp được các hợp đồng chứng từ, hóa đơn chứng minh việc mua nguyên liệu có xuất xứ rõ ràng.

Kết quả nghiên cứu cũng cho thấy trong 12 BATT có cơ sở cung cấp nguyên liệu vi phạm về nguồn gốc, xuất xứ: có 03 BATT có cơ sở cung cấp vi phạm về nguồn gốc về rau, củ, quả (chiếm 25%), số BATT có cơ sở cung cấp vi phạm nguồn gốc rau và thịt tươi sống là 02 bếp (chiếm 16,7%), có 03 BATT có cơ sở cung cấp vi phạm về nguồn gốc rau và gạo (chiếm 25%), có 04 BATT có cơ sở cung cấp vi phạm nguồn gốc cả 3 nhóm nguyên liệu là rau, thịt và gạo (chiếm 33,3%).

3.2.3. Tổ chức hội nghị can thiệp, ký cam kết mua bán nguyên liệu thực phẩm an toàn

Hội nghị can ký cam kết và tiêu thụ nguyên liệu thực phẩm an toàn với sự tham dự của lãnh đạo UBND tỉnh, đại diện các Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công thương, Báo Hưng Yên, Đài Phát thanh và Truyền hình Hưng Yên, đại diện một số sở ban ngành liên quan, đại diện 10 bếp ăn tập thể vốn đầu tư nước ngoài (bên mua nguyên liệu) có số lượng công nhân lớn, 07 cơ sở sản xuất rau, củ quả an toàn (đại diện bên bán nguyên liệu) đã được cấp chứng nhận VietGap ở trong và ngoài



tỉnh Hưng Yên do tổ chức JICA giới thiệu. Các bếp ăn tập thể đã ký kết hợp đồng trực tiếp với các đơn vị sản xuất thực phẩm an toàn. Đây cũng là dịp để báo cáo lãnh đạo UBND tỉnh về thực trạng sử dụng, mua bán nguyên liệu tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh đồng thời có tham mưu Ủy ban nhân dân tỉnh triển khai các giải pháp nâng cao hiệu quả quản lý an toàn thực phẩm trong thời gian tới.

4. KẾT LUẬN

Qua quá trình thu thập và phân tích số liệu, chúng tôi đưa ra một số kết luận sau:

4.1. Thực trạng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm tại các bếp ăn tập thể nhà máy, xí nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên

- Khối lượng nguyên liệu các loại rau mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương lần lượt là rau ăn lá 2,3%, rau ăn củ 2,9%, rau ăn quả 2,4%.

- Khối lượng thịt gia súc, gia cầm mua tại các cơ sở giết mổ tại tỉnh Hưng Yên được kiểm soát có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc giấy tờ tương đương chiếm 54,4%.

- Khối lượng gạo được mua tại các cơ sở xay xát tại tỉnh Hưng Yên được kiểm soát có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương chiếm 46,4%.

- Chỉ có 3,6% khối lượng thủy sản được mua tại đơn vị nuôi trồng có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương.

4.2. Thực trạng việc cung cấp nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể

- Có 11,1% cơ sở sản xuất rau, củ, quả có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương.

- Có 63,3% cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc các giấy tờ khác tương đương.

- Chỉ có 01 cơ sở nuôi trồng thủy sản đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, phần lớn thủy sản còn lại được thu mua thủy sản từ các hộ nuôi trồng nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương.

4.3. Thực hiện các biện pháp can thiệp

Can thiệp thông qua hướng dẫn cơ sở lập các loại sổ ghi chép, chứng từ mua bán nguyên liệu thực phẩm: có 33,4% cơ sở cung cấp nguyên liệu không có hóa đơn hoặc sổ ghi chép mua bán nguyên liệu đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm hướng dẫn lập bảng kê, sổ ghi chép việc mua bán nguyên liệu thực phẩm. Kết quả 100% cơ sở đã thực hiện theo hướng dẫn.

Can thiệp bằng hình thức gửi Công văn yêu cầu các BATT đơn đốc cơ sở cung cấp mua nguyên liệu rõ nguồn gốc, xuất xứ: Có 16,4% BATT được điều tra có cơ sở cung cấp mua nguyên liệu, thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm gửi công văn can thiệp yêu cầu mua nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng. Kết quả 100% BATT được yêu cầu đã cung cấp được các hợp đồng chứng từ, hóa đơn chứng minh việc mua nguyên liệu có xuất xứ rõ ràng.

Can thiệp bằng hình thức ký cam kết mua bán nguyên liệu thực phẩm an toàn tại hội nghị can thiệp: có 10 bếp ăn tập thể vốn đầu tư nước ngoài quy mô lớn, tập trung đông công nhân ký cam kết mua bán nguyên liệu thực phẩm an toàn với 07 cơ sở sản xuất rau, củ quả an toàn đã được cấp chứng nhận VietGap.

5. KHUYẾN NGHỊ

Từ kết quả nghiên cứu, chúng tôi xin đưa ra một số khuyến nghị:

- Cần khuyến khích, hỗ trợ để mở rộng các mô hình sản xuất rau, củ, quả và nuôi trồng thủy sản, chăn nuôi gia súc an toàn được chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, VietGAP,... nhằm đáp ứng nhu cầu cho các bếp ăn tập thể cũng như người dân trên địa bàn tỉnh.

- Các bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh đặc biệt là các bếp ăn quy mô lớn, tập trung đông công nhân cần tăng cường mua nguyên liệu, thực phẩm tại các cơ sở sản xuất đã được chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, VietGAP,... các đơn vị sản xuất, nuôi trồng cần đa dạng hóa chủng loại nguyên liệu để phục vụ nhu cầu thị trường.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên (2015), Báo cáo tổng kết hoạt động quản lý an toàn thực phẩm tại tỉnh Hưng Yên giai đoạn từ năm 2010 đến năm 2015.
2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên (2016), Báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2016 tỉnh Hưng Yên.
3. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên (2017), Báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2017 tỉnh Hưng Yên.
4. Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế (2016), Báo cáo số 7970/BC-ATTP ngày 22/12/2016 của Cục An toàn thực phẩm báo cáo kết quả thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia VSATTP năm 2015, giai đoạn 2011-2015 và định hướng kế hoạch giai đoạn 2016-2020.
5. Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế (2017), Rau và hoa quả trong bữa ăn gia đình, truy cập ngày 18/7/2019, tại trang web <http://www.vfa.gov.vn/dinh-duong-hop-ly/rau-va-hoa-qua-trong-bua-an-gia-dinh.html>.
6. Thanh Sơn (2019), 7 cơ sở giết mổ lợn ở Hưng Yên được chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y và ATTP, truy cập ngày 18/7/2019, tại trang web <http://hungyentv.vn/kinh-te/47-co-so-giet-mo-lon-o-hung-yen-duoc-chung-nhan-dieu-kien-ve-sinh-thu-y-va-attp>.
7. Đức Toàn (2018), Hưng Yên: Nâng cao giá trị sản xuất nông nghiệp, truy cập ngày 18/7/2019, tại trang web <http://baohungyen.vn/kinh-te/201811/hung-yen-nang-cao-gia-tri-san-xuat-nong-nghiep-822293/>.
8. Tổng cục Thống kê (2018), Tình hình kinh tế - xã hội năm 2018, truy cập ngày 07/02/2019, tại trang web <https://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=621&ItemID=19037>.

Summary

**ASSESSING THE ORIGIN FOOD RAW MATERIALS AT CAFETERIA
KITCHENS OF FOREIGN INVESTED ENTERPRISES, HUNG YEN PROVINCE-2018
AND IMPLEMENTING INTERVENTION SOLUTIONS**

Do Manh Hung, Nguyen Thanh Long

Hung Yen Provincial Department of Food Safety and Hygiene

A cross sectional study was conducted to assess the current status of food raw materials at cafeteria kitchens of foreign invested enterprises in Hung Yen Province, 2018. The results showed that the rates of leaf vegetables, root vegetables, fruits, and seafood purchased from approved-suppliers with certificates of food safety eligibility were of 2.3%, 2.9%, 2.4%, and 3.6%, respectively. There were 11.1% of vegetable and fruit supplier shaving certificates of satisfaction of food safety conditions or other equivalent certificates. Only one seafood supplier has been granted a certificate of food safety eligibility. Most of the remaining seafood was purchased from small farms that have not been approved. It is necessary to develop the models of producing, preliminary processing, processing, and trading of food and food materials in the province in a safe direction such as Vietnamese Good Agricultural Practices (VietGAP) in order to satisfy the local food demand.

Keywords: *Collective kitchens at foreign invested enterprises, origin of food, food safety, Hung Yen province*