

Điều kiện cơ sở, trang thiết bị vật chất đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống dự phòng dịch Covid -19 trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020

Nguyễn Thị Thanh Nga^{1*}, Nguyễn Hùng Long², Ninh Thị Nhung³, Phạm Thị Kiều Chinh³

¹Đại học Tây Bắc, Sơn La, Việt Nam

²Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế, Hà Nội, Việt Nam

³Bộ môn Dinh dưỡng & ATTP, Đại học Y Dược Thái Bình, Thái Bình, Việt Nam

(Ngày đến tòa soạn: 26/07/2021; Ngày chấp nhận đăng: 03/03/2022)

Tóm tắt

Tình hình dịch Covid 19 hiện nay vẫn còn diễn biến phức tạp, việc bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là hết sức quan trọng và cần thiết. Nghiên cứu tiến hành đánh giá điều kiện cơ sở, trang thiết bị vật chất đảm bảo an toàn thực phẩm tại 61 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống dự phòng dịch Covid -19 trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020 cho thấy 100% khu vực chế biến của các cơ sở có nơi rửa tay, nước sạch và xà phòng, có đầy đủ thiết bị bảo quản thực phẩm, và thu dọn rác thải hàng ngày sạch sẽ, tuy nhiên chỉ có 29,5% cơ sở có bếp ăn bố trí theo nguyên tắc 1 chiều. 100% cơ sở đạt điều kiện về trang thiết bị dụng cụ. Trên 80% cơ sở bố trí ăn theo nhiều ca để bảo đảm khoảng cách và đủ bàn ghế có tấm chắn ngăn cách và bố trí khoảng cách giữa người ăn. 100 % các cơ sở có poster truyền thông về Covid 19 tại khu vực ăn uống.

Từ khóa: Covid-19, an toàn thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề quan tâm hàng đầu ở hầu hết các Quốc gia trên thế giới do nó không chỉ có vai trò to lớn cho sức khỏe con người mà còn tác động mạnh mẽ đến năng suất, hiệu quả phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội.

Nhiều năm trở lại đây, do tốc độ phát triển nhanh về kinh tế - xã hội, đời sống nên lĩnh vực sản xuất, chế biến thực phẩm đang được chú trọng, các dịch vụ ăn uống công cộng ngày càng được mở rộng, đa dạng phong phú kéo theo đó là việc gia tăng nhanh chóng số lượng các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống như nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể. Không bảo đảm ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, là một trong những nguy cơ tiềm ẩn gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP), bệnh truyền qua thực phẩm.

*Điện thoại: 0389987259

Email: ngantt253@gmail.com

Tính đến ngày 12/9/2021, đại dịch Covid 19 đã lan rộng hơn 210 quốc gia và vùng lãnh thổ, tổng số ca mắc là trên 219 triệu ca, trong đó có 4,55 triệu người tử vong, tại Việt Nam, tổng số ca nhiễm trên 613 nghìn ca trong đó có 15.279 ca tử vong [1]. Hiện tại chưa thuốc điều trị đặc hiệu, vắc xin là vũ khí được nhân loại trông chờ tuy nhiên hiện nay nhu cầu vắc xin Covid -19 vượt xa khả năng cung ứng [2].

Tại Việt Nam với sự chỉ đạo quyết liệt của Chính phủ, các Bộ ngành, địa phương và sự tham gia tích cực của toàn dân, công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 bước đầu được kiểm soát. Tuy nhiên, tình hình dịch còn diễn biến hết sức phức tạp, các biện pháp dự phòng bệnh chủ yếu là thực hiện tốt thông điệp “5k” của Bộ y tế kết hợp tăng cường khả năng miễn dịch như: cải thiện chất lượng bữa ăn. Vì vậy triển khai các biện pháp đảm bảo ATTP tại gia đình cũng như các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống càng trở nên cấp thiết, Thủ tướng Chính phủ, Cục An toàn thực phẩm đã có công văn số 965/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 thực hiện đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống [3]. Thành phố Sơn La hiện có hơn 50 nhà hàng, khách sạn có phục vụ 50 suất ăn trở lên, trên 30 bếp ăn tập thể phục vụ 200 suất ăn trở lên. Tuy nhiên chưa có nghiên cứu nào được công bố về việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đáp ứng với các diễn biến phức tạp của dịch Covid -19. Vì vậy chúng tôi thực hiện nghiên cứu đánh giá điều kiện cơ sở, trang thiết bị vật chất đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống dự phòng dịch Covid -19 trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020.

2. VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, người phục vụ trong các nhà hàng phục vụ ăn uống được chọn vào nghiên cứu.
- Chủ cơ sở trong các nhà hàng phục vụ ăn uống được chọn vào nghiên cứu.
- Khách hàng (người tiêu dùng): Là những người đến ăn tại các nhà hàng ăn uống.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu điều tra cắt ngang bằng phỏng vấn người trực tiếp người chế biến, chủ cơ sở và khách hàng tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống dự phòng dịch Covid -19 trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020.

2.2.2. Phương pháp chọn mẫu và cỡ mẫu nghiên cứu

- Cỡ mẫu phỏng vấn chủ cơ sở gồm toàn bộ chủ các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được chọn vào nghiên cứu là 61 người.

- Cỡ mẫu phỏng vấn người chế biến và khách hàng: $n = Z^2_{(1-\alpha/2)} \frac{p \cdot (1-p)}{d^2}$

z: Với độ tin cậy 95 %, ta có $Z_{(1-\alpha/2)} = 1,96$;

d: Sai số cho phép;

p = tỷ lệ người có nhận thức đúng về ATTP để dự phòng dịch Covid.

* Đối tượng là người trực tiếp chế biến thực phẩm tại nhà hàng ăn uống: chọn p = 0,75 qua điều tra thử. d = 0,05, ta có n = 288 người. Thực tế chúng tôi phỏng vấn 288 người.

* Đối tượng là khách hàng: chọn p = 0,7 qua điều tra thử ; d = 0,06, ta có n = 224. Thực tế điều tra 233 người.

* Đối tượng là người trực tiếp chế biến thực phẩm tại nhà hàng ăn uống: chọn p = 0,75 qua điều tra thử. d = 0,05, ta có n = 288 người. Thực tế chúng tôi phỏng vấn 288 người.

* Đối tượng là khách hàng: chọn p = 0,7 qua điều tra thử ; d = 0,06, ta có n = 224. Thực tế điều tra 233 người.

* Phương pháp chọn mẫu

- Chọn chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: là toàn bộ các chủ nhà hàng ăn uống được chọn để đánh giá điều kiện ATTP.

- Chọn nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, người phục vụ của các nhà hàng ăn uống: Mỗi nhà hàng ăn uống có từ 4-5 người chế biến và phục vụ, chọn toàn bộ số người chế biến và phục vụ tại các nhà hàng ăn uống được chọn nghiên cứu đáp ứng các tiêu chuẩn.

- Chọn khách hàng: Chọn toàn bộ những khách hàng đến ăn tại các nhà hàng chọn vào nghiên cứu trong thời gian từ 7 giờ đến 21h30 các ngày trong tuần đồng ý tham gia nghiên cứu.

2.2.3. Các biến số và chỉ số nghiên cứu

- Kiến thức của chủ cơ sở về các quy định đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19;

- Tỷ lệ chủ cơ sở tham gia tập huấn đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19;

- Kiến thức và thực hành của người kinh doanh chế biến thực phẩm về đảm bảo ATTP trong phòng chống dịch Covid-19;
- Khách hàng đã nghe thông tin về ATTP trong phòng chống dịch Covid-19;
- Kiến thức khách hàng về yêu cầu đối với người bán hàng để phòng chống dịch Covid-19;
- Khách hàng biết về thông điệp 5K của Bộ y tế và kể tên chính xác 5K;
- Các yêu cầu đối với người ăn uống cần thực hiện phòng chống dịch Covid-19 trong khi ăn;
- Tỷ lệ khách hàng khai báo y tế và thực hiện đeo khẩu trang thường xuyên.

2.2.4. Phương pháp thu thập thông tin

+ Phỏng vấn kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến sử dụng bộ câu hỏi theo quyết định 37/QĐ-ATTP cục ATTP ngày 2/2/2015; công văn 965/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 của Cục ATTP về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Phỏng vấn kiến thức và thực hành về ATTP của chủ cơ sở sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn, tiến hành phỏng vấn trực tiếp.

+ Phỏng vấn kiến thức và thực hành về ATTP của khách hàng sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn để thu thập thông tin kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm.

2.2.5. Các kỹ thuật áp dụng trong nghiên cứu

Phỏng vấn trực tiếp kiến thức, thực hành về ATTP của các nhóm đối tượng chọn vào nghiên cứu: Sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn.

2.2.6. Tiêu chuẩn đánh giá

Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về ATTP cho chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và đáp án trả lời, Các tiêu chí được đánh giá theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ, quyết định 37/QĐ-ATTP cục ATTP ngày 2/2/2015 và Công văn Số: 965/ATTP-NĐTT 23/4/2020 về việc hướng dẫn bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch Covid-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

2.2.7. Phương pháp xử lý số liệu

Làm sạch số liệu trước khi nhập vào máy tính bằng phần mềm Epidata 3.1. Phân tích số liệu bằng phần mềm SPSS stastics 20.

3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

Kết quả khảo sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống được trình bày tại Bảng 1.

Bảng 1. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (n = 61)

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh	Đạt	
	Số lượng	%
Bếp ăn bố trí theo nguyên tắc 1 chiều	18	29,5
Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật	60	98,4
Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác, chất thải	58	95,1
Công rãnh thông thoát, không ú đọng.	60	98,4
Có thiết bị bảo quản thực phẩm	61	100,0
Thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.	61	100,0
Khu vực chế biến có nơi rửa tay, nước sạch và xà phòng, trang bị thêm dung dịch khử khuẩn cho người sơ chế, chế biến	61	100,0

Kết quả tại Bảng 1 cho thấy 61 cơ sở đều có khu vực chế biến có nơi rửa tay, nước sạch và xà phòng, dung dịch khử khuẩn cho người sơ chế, chế biến và có đầy đủ các thiết bị bảo quản thực phẩm và thu dọn rác thải hàng ngày. Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của tác giả Eyer Jerusalem Kassa Menthaays cho thấy chỉ 65,7% có khu vực chế biến có nơi rửa tay và xà phòng, cho người chế biến, sơ chế thực phẩm [4]. Nghiên cứu của tác giả Jayant D Deshpande về điều kiện vệ sinh của các cơ sở thực phẩm ở vùng nông thôn phía tây Maharashtra, Ấn Độ cho thấy các thùng chứa chất thải rắn tại nhà bếp chỉ có sẵn tại 16% cơ sở. 40% cơ sở có chậu rửa có sẵn xà phòng. Quét và rửa sàn bằng nước và chất khử trùng được thực hiện tại 32% cơ sở thực phẩm [5]. Tuy nhiên chỉ có 29,5% cơ sở có bếp ăn bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, thấp hơn so với nghiên cứu của tác giả Nguyễn Thị Thùy Dương được tiến hành tại 596 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Hà Nội sử dụng kỹ thuật quan sát thông qua bảng kiểm. Các cơ sở nghiên cứu đã thực hiện yêu cầu quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở và trang thiết bị, dụng cụ tương đối tốt, với tỷ lệ cơ sở có bếp ăn 1 chiều đạt trên 70% [6].

Kết quả khảo sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với khu vực ăn uống trong tình hình dịch Covid 19 được trình bày tại Bảng 2.

Bảng 2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với khu vực ăn uống trong tình hình dịch Covid 19 (n = 61)

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Khu vực ăn uống	Đạt	
	Số lượng	%
Có nơi rửa tay, nước sạch và xà phòng để rửa tay sạch	39	63,9
Có dung dịch khử khuẩn bàn tay	39	63,9
Có tấm chắn ngăn cách giữa người ăn	52	85,2
Có đủ dụng cụ ăn uống riêng biệt, vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng	61	100,0
Có đủ thùng đựng rác, có nắp đậy và có lót túi.	44	72,1
Bảo đảm khoảng cách giữa các bàn là 2m	49	80,3
Có poster truyền thông về Covid 19 tại khu vực ăn uống	61	100,0

Kết quả tại Bảng 2 cho thấy 61 cơ sở có đủ dụng cụ ăn uống riêng biệt cho từng người, được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng. Trên 80% cơ sở bảo đảm khoảng cách giữa các bàn ăn, đủ bàn ghế có tấm chắn ngăn cách và bố trí khoảng cách giữa người ăn. Cơ sở có nơi rửa tay, nước sạch, xà phòng, dung dịch khử khuẩn chỉ đạt 39/61 cơ sở chiếm 63,9%. 100% có poster truyền thông về Covid 19 tại khu vực ăn uống. Tất cả các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đều đã nhận thức được tầm quan trọng của công tác tuyên truyền phòng chống Covid-19, biết cần phải thực hiện thường xuyên, liên tục, kết hợp đa dạng nhiều hình thức để mọi người tiêu dùng đều hiểu đúng, chủ động nâng cao nhận thức, trách nhiệm phòng ngừa dịch cho bản thân, gia đình cũng như cộng đồng, trong đó chú trọng treo các poster truyền thông về Covid 19 tại khu vực ăn uống vì đây được coi là nơi cộng đồng, thường có đông người.

Kết quả khảo sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, trang thiết bị được trình bày tại Bảng 3.

Bảng 3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, trang thiết bị (n = 61)

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, trang thiết bị	Đạt	
	Số lượng	%
Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và chín	61	100
Dụng cụ nấu nướng, chế biến bảo đảm an toàn vệ sinh.	61	100
Dụng cụ được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.	61	100
Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.	61	100

Kết quả tại Bảng 3 cho thấy khi dụng cụ bị nhiễm vi khuẩn sẽ gây nhiễm khuẩn trực tiếp cho thực phẩm. Vì vậy dụng cụ sạch để chế biến, ăn uống là khâu không thể thiếu trong đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Trong nghiên cứu của chúng tôi, 100% cơ sở có đủ dụng cụ ăn uống riêng biệt cho từng người, được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng. Tỷ lệ này đạt cao vì đây là tiêu chí mà các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đều phải cần cố gắng để đảm bảo phục vụ và giữ khách.

Kết quả khảo sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với việc lưu mẫu thức ăn được trình bày tại Bảng 4.

Bảng 4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với việc lưu mẫu thức ăn (n = 61)

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với việc lưu mẫu thức ăn	Đạt	
	Số lượng	%
Có tủ lưu mẫu	42	68,9
Đủ dụng cụ lưu mẫu	31	50,8
Có thực hiện lưu mẫu đúng	24	39,3
Sổ theo dõi lưu mẫu	20	32,8

Kết quả tại Bảng 4 cho thấy 68,9% cơ sở có tủ lưu mẫu; 50,8% đủ dụng cụ lưu mẫu và 39,3% thực hiện lưu mẫu đúng; chỉ 32,8% có sổ theo dõi lưu mẫu. Nghiên cứu của tác giả Vũ Văn Kiên thực hiện tại 270 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ở thành phố Điện Biên Phủ cho thấy tỷ lệ cơ sở thực hiện đúng chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn thấp từ 31,9%-52,2% [7]. Điều này cho thấy các chủ cơ sở vẫn chưa ý thức được tầm quan trọng và thực hiện nghiêm túc việc lưu mẫu để xét nghiệm khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Kết quả khảo sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối bày bán sẵn được trình bày tại Bảng 5.

Bảng 5. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm, suất ăn sẵn (n = 61)

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm, suất ăn sẵn	Đạt	
	Số lượng	%
Thực phẩm được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	60	98,4
Thực phẩm bày bán để trong tủ kính, thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống bụi, mưa, nắng, sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại	61	100,0
Thực phẩm được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất	61	100,0

Kết quả tại Bảng 5 cho thấy 100% cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống bày bán thực phẩm để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại và được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất. Kết quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của một số tác giả như tác giả Al-Ghazali đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm tại các nhà hàng ở Muscat, Oman [8], hay nghiên cứu của tác giả Ngô Thu Huyền về điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của các cửa hàng ăn uống tại thành phố Thái Nguyên năm 2018 [9].

4. KẾT LUẬN

Kết quả đánh giá điều kiện cơ sở, trang thiết bị vật chất đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống dự phòng dịch Covid -19 trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020: 100% cơ sở có khu vực chế biến có nơi rửa tay, nước sạch và xà phòng, có đầy đủ các thiết bị bảo quản thực phẩm, và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ, 29,5% cơ sở có bếp ăn bố trí theo nguyên tắc 1 chiều. 100% cơ sở có đủ dụng cụ ăn uống riêng biệt cho từng người, được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng. Trên 80% bố trí ăn theo nhiều ca để bảo đảm khoảng cách và đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế có tấm chắn ngăn cách và bố trí khoảng cách giữa người ăn. 68,9% cơ sở có tủ lưu mẫu, 50,8% đủ dụng cụ lưu mẫu và 39,3% có thực hiện lưu mẫu đúng. 100 % các cơ sở có poster truyền thông về Covid 19 tại khu vực ăn uống. Từ các kết quả trên đưa ra khuyến nghị tiếp tục đánh giá điều kiện cơ sở, trang thiết bị vật chất đảm bảo an toàn thực phẩm dự phòng dịch Covid -19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2021. Tăng cường hơn nữa công tác tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm dự phòng dịch Covid - 19 để 100% chủ cơ sở, người kinh doanh, chế biến, đội ngũ nhân viên phục vụ và khách hàng hiểu rõ về các quy định của Bộ Y tế, Chính phủ, các Sở, Ngành về đảm bảo ATTP phòng chống Covid -19 và thực hành tốt các quy định nêu trên.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. WHO (2021), *COVID-19 Weekly Epidemiological Update*.
- [2]. Bloomberg (2021), *More Than 3.14 Billion Shots Given: Covid-19 Tracker*.
- [3]. Vietnam Food Administration, Official Letter No. 965/ATTP-NDTT food safety guidelines for COVID-19 prevention and control for food and beverage establishments and street food vendors, 2020.

- [4]. E. K. Mendedo and Y. Berhane, "Factors associated with sanitary conditions of food and drinking establishments in Addis Ababa, Ethiopia: cross-sectional study," *Pan African Medical Journal*, vol. 28, no. 13, pp. 237-245, 2017.
- [5]. J. D. Deshpande and D. B. Phalke, "The sanitary condition of food establishments and health status and personal hygiene among food handlers in a rural area of Western Maharashtra, India," *Asian Journal of Medical Science*. 4(2), pp. 23-29, 2013.
- [6]. N. T. T. Duong and C. T. Hoa, "Actual situation of facility hygiene and processing equipment and tools of some food service businesses in Hanoi," *Journal of community medicine*, vol. 37, pp. 55-57, 2017.
- [7]. V. V. Kien, H. N. Trong, and T. T. G. Huong, "Food safety status of food service establishments in Dien Bien Phu city in 2014," *Vietnam Journal of preventive medicine*, vol. 4, no. 177, pp. 25-29, 2016.
- [8]. Al-Ghazali Maryam, "Food Safety Knowledge and Hygienic Practices among Different Groups of Restaurants in Muscat, Oman," *International Journal of Food Science*, DOI: 8872981 10.1155/2020/8872981. eCollection, 2020.
- [9]. N. T. Huyen, *Food safety conditions and some related factors of restaurants in Thai Nguyen city in 2018*, Master's Thesis in Public Health, Thang Long University, 2018.

Facility conditions, equipment, and materials to ensure food safety at food service establishments to prevent Covid-19 epidemic in Son La city in 2020

Nguyen Thi Thanh Nga¹, Nguyen Hung Long², Ninh Thi Nhung³, Pham Thi Kieu Chinh³

¹*Northwestern University, Son La, Vietnam*

²*Vietnam Food Administration, Ministry of Health, Hanoi, Vietnam*

³*Department of Nutrition & Food Safety, Thai Binh University of Medicine and Pharmacy, Vietnam*

Abstract

The current situation of the Covid-19 epidemic is still complicated, ensuring food safety for food service businesses is very important and necessary. The study conducted to assess the facility conditions, equipment and materials to ensure food safety at 61 food service businesses to prevent Covid-19 epidemic in Son La City in 2020 showed that 100% of the processing areas of establishments with a place to wash hands, clean water and soap, fully equipped with food preservation equipment, and clean daily waste collection. However, only 29.5% of establishments arrange kitchen on the principle of one-way. 100% of establishments meet the conditions on equipment and tools. Over 80% of establishments arrange to eat in several shifts to ensure the distance and enough tables and chairs with barriers to separate and arrange the distance between customers. 100% of establishments have communication posters about Covid 19 in the dining area.

Keywords: Covid 19, food safety, food service business.