

## **Thực trạng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm tại các bếp ăn tập thể doanh nghiệp, trường học có vốn đầu tư trong nước - tỉnh Hưng Yên năm 2019**

**Đỗ Mạnh Hùng, Nguyễn Thanh Long\***

*Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên, Việt Nam*

*(Ngày đến tòa soạn: 14/05/2022; Ngày chấp nhận đăng: 27/07/2022)*

### **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, trường học có vốn đầu tư trong nước trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2019. 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 1,9%, 0,9%, 0,9%, 0,4%. Trong đó, 01% cơ sở sản xuất rau, củ, quả, 41,9% cơ sở xay xát gạo và 1,5% cơ sở nuôi trồng thủy sản có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương, phần lớn nguyên liệu còn lại được thu mua từ các hộ sản xuất 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. Trên cơ sở các kết quả thu được, nhóm nghiên cứu đề xuất kiến nghị UBND tỉnh cần có chính sách mở rộng các mô hình trồng rau an toàn nhằm đáp ứng nhu cầu cho các bếp ăn tập thể cũng như người dân trên địa bàn tỉnh. Các bếp ăn tập thể đặc biệt là các bếp ăn quy mô lớn, tập trung đông công nhân cần tăng cường mua nguyên liệu rau, củ, quả tại các cơ sở sản xuất đã được chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, VietGAP.

**Từ khóa:** *Bếp ăn tập thể, doanh nghiệp, trường học, nguồn gốc nguyên liệu, an toàn thực phẩm.*

### **1. ĐẶT VẤN ĐỀ**

An toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể là vấn đề quan trọng đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội, tuy nhiên công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) vẫn còn một số hạn chế, luôn tiềm ẩn nguy cơ xảy ra NĐTP.

Theo Cục An toàn thực phẩm, từ năm 2010 - 2019, trên cả nước ghi nhận 1.556 vụ NĐTP, với hơn 47.400 người mắc; trong đó có 271 người chết, gần 40.190 người phải nhập viện điều trị [1]. Riêng năm 2019, xảy ra 65 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 1.765 người bị ngộ độc, trong đó 9 người tử vong [2].

Tại tỉnh Hưng Yên, tình hình ATTP cũng đang diễn biến rất phức tạp. Tính từ năm 2010 đến 2019, trên địa bàn tỉnh đã xảy ra 11 vụ ngộ độc thực phẩm, với tổng số 543 người bị ngộ độc, trong đó 06/11 vụ xảy ra tại các bếp ăn tập thể (BATT) của doanh nghiệp, trường

\* Điện thoại: 0985001684

Email: [long.attphy@gmail.com](mailto:long.attphy@gmail.com)

học với 459 người bị ngộ độc, nguyên nhân chủ yếu là do vi sinh vật [3-5]. Điều này ảnh hưởng nghiêm trọng tới sức khỏe của người lao động và tình hình sản xuất, kinh doanh của các doanh nghiệp, trường học. Qua công tác thanh tra, kiểm tra cho thấy còn nhiều BATT có nguyên liệu thực phẩm đầu 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 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, nghiên cứu này đã được thực hiện nhằm đánh giá thực trạng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm tại các BATT doanh nghiệp, trường học có vốn đầu tư trong nước tỉnh Hưng Yên năm 2019 với mục tiêu đánh giá thực trạng nguồn gốc nguyên liệu tại BATT của các nhà máy, xí nghiệp, trường học; việc cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm.

## 2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Các BATT doanh nghiệp, trường học có vốn đầu tư trong nước đang hoạt động trên địa bàn tỉnh Hưng Yên.

- Nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

### 2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Nghiên cứu đã được tiến hành từ tháng 01 đến tháng 10 năm 2019.

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

### 2.3. Thiết kế nghiên cứu, cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

- Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang.

- Cỡ mẫu: Theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, năm 2018 trên địa bàn tỉnh Hưng Yên có số lượng BATT và cơ sở cung cấp nguyên liệu như sau [6]:

- Đối với BATT có vốn đầu tư trong nước: có 301 BATT, trong đó: có 90 BATT doanh nghiệp và 211 BATT trường học. Chọn mẫu toàn bộ 301 BATT.

- Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm: Có 465 cơ sở (địa chỉ tại tỉnh Hưng Yên) đang cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho bếp ăn tập thể của 301 BATT doanh nghiệp, trường học có vốn đầu tư trong nước. Chọn mẫu toàn bộ 465 cơ sở cung cấp nguyên liệu.

### 2.4. Phương pháp thu thập số liệu

- Đánh giá thực trạng nguồn gốc nguyên liệu tại bếp ăn tập thể của các nhà máy, xí nghiệp, trường học: Xem xét hồ sơ, hợp đồng mua bán nguyên liệu, ... để đánh giá dựa theo bảng kiểm.

- Đánh giá thực trạng việc cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm: Xem xét giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ khác tương đương hồ sơ, hợp đồng mua bán nguyên liệu, ... để đánh giá theo bảng kiểm.

## 2.5. Phương pháp phân tích số liệu

Số liệu thu thập được làm sạch, mã hóa và nhập vào phần mềm Epidata 3.1. Số liệu sử dụng các thuật toán thống kê trên phần mềm SPSS 18.0 để phân tích mô tả, so sánh các tỷ lệ.

## 2.6. 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 nguồn gốc rau, củ quả đã tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018

Rau xanh cung cấp các yếu tố vi lượng cũng như các chất bảo vệ, giúp cơ thể phát triển khỏe mạnh, tăng cường sức đề kháng [7]. Nhu cầu rau an toàn cho các bếp ăn tập thể là rất lớn nhưng để rau an toàn vào được các bếp ăn tập thể vẫn luôn là bài toán khó. Nhiều bếp ăn cung cấp thức ăn không bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh, trong đó phần lớn là nguồn gốc, xuất xứ của hàng hóa không rõ ràng. Thực trạng này cho thấy, sự phức tạp trong quản lý, kiểm soát đầu vào của lương thực, thực phẩm.

Kết quả tổng hợp về nguồn gốc rau, củ quả được các BATT doanh nghiệp, trường học có vốn đầu tư trong nước đang hoạt động trên địa bàn tỉnh Hưng Yên đã tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018 tính theo khối lượng thể hiện trong Bảng 1.

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

Nội dung đánh giá	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	836	100	885	100	973	100
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác	15,6	1,9	8	0,9	9	0,9
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	776,4	92,9	851	96,2	916	94,2
Khối lượng chưa kiểm soát được nguồn gốc	44	5,3	26	2,9	48	4,9

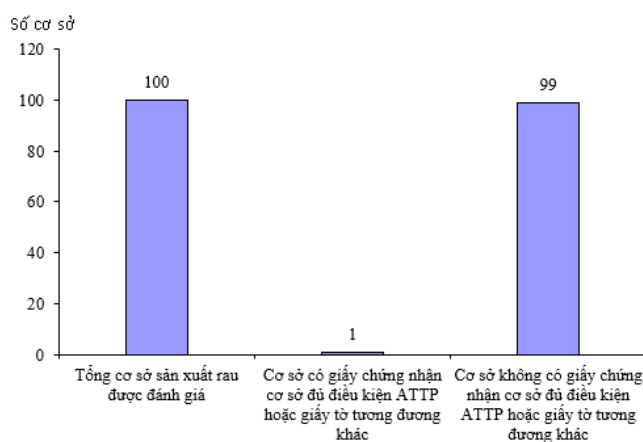
Kết quả tại Bảng 1 cho thấy trong 6 tháng cuối năm 2018 các bếp ăn tập thể đã tiêu thụ khối lượng rau, củ, quả như sau:

- 836 tấn rau ăn lá, trong đó 15,6 tấn được mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 1,9%); có 776,4 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 92,9%), 44 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do được cung cấp bởi đơn vị nằm ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 5,3%).

- 885 tấn rau ăn củ trong đó có 8 tấn được mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 0,9%); có 851 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 96,2%), 26 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do được cung cấp bởi đơn vị nằm ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 2,9%).

- 973 tấn rau ăn quả trong đó có 9 tấn được mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 0,9%); có 916 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 94,2%), 48 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do được cung cấp bởi đơn vị nằm ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 4,9%).

Kết quả đánh giá về giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương của cơ sở sản xuất rau, củ, quả cung cấp cho các BATT doanh nghiệp, trường học trong 6 tháng cuối năm 2018 được thể hiện trong Hình 1.



**Hình 1.** Biểu đồ thể hiện tỉ lệ đánh giá về cơ sở sản xuất rau, củ, quả

Kết quả tại Hình 1 cho thấy, số cơ sở cung cấp rau, củ, quả được chứng nhận đủ điều kiện ATTP cung cấp cho các BATT còn hạn chế. Tổng số cơ sở thu mua nguyên liệu cung cấp cho 301 BATT có vốn đầu tư trong nước là 100 cơ sở, trong đó: có 01 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương (chiếm 1,0%); có 99 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 99%).

### 3.2. Đánh giá nguồn gốc thịt gia súc, gia cầm đã tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018

Thịt gia súc, gia cầm giúp đóng góp vào cơ thể rất nhiều loại vitamin và khoáng chất khác nhau như photpho, kali, nito, caxin, vitamin B6, vitamin B12, kẽm, có nhiều protein, lipid, ... (8). Hưng Yên có thế mạnh về chăn nuôi, tỉnh đã cơ bản đáp ứng đủ nhu cầu thực phẩm trên địa bàn (9). 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 (10).

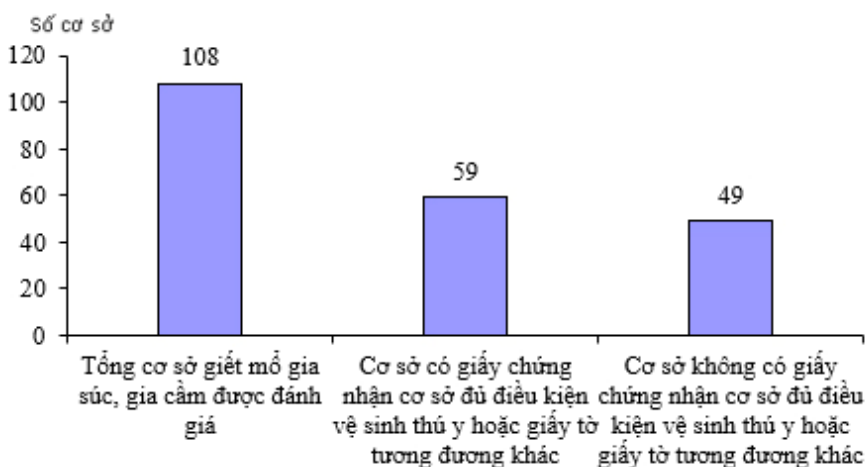
Kết quả tổng hợp về nguồn gốc thịt gia súc, gia cầm được các BATT trong nghiên cứu tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018 tính theo khối lượng thể hiện trong Bảng 2.

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

Nội dung đánh giá	Khối lượng (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %
Tổng khối lượng tiêu thụ	2286	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	1486	65
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	742	32,5
Khối lượng chưa kiểm soát được nguồn gốc	58	2,5

Kết quả tại Bảng 2 cho thấy, trong 6 tháng cuối năm 2018, 301 bếp ăn tập thể có vốn đầu tư trong nước đã tiêu thụ 2286 tấn thịt gia súc, gia cầm trong đó 1486 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 65%); có 742 tấn được mua tại các cơ sở giết mổ có không giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y hoặc giấy tờ tương đương khác (chiếm 32,5%); có 58 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do cơ sở bên ngoài tỉnh Hưng Yên cung cấp (chiếm 2,5%).

So với các cơ sở sản xuất rau, củ, quả, các cơ sở giết mổ gia súc gia cầm được cấp giấy tờ về an toàn thực phẩm tương đối cao. Kết quả đánh giá về giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y và các giấy tờ tương đương khác của cơ sở giết mổ thịt gia súc, gia cầm cung cấp cho các BATT doanh nghiệp, trường học trong 6 tháng cuối năm 2018 được thể hiện trong Hình 2.

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

Kết quả tại Hình 2 cho thấy, trong tổng số 108 cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm cung cấp cho 301 BATT có vốn đầu tư trong nước: có 59 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y và các giấy tờ tương đương khác (chiếm 54,6%); có 49 cơ sở không có các giấy tờ về an toàn thực phẩm (chiếm 45,4%).

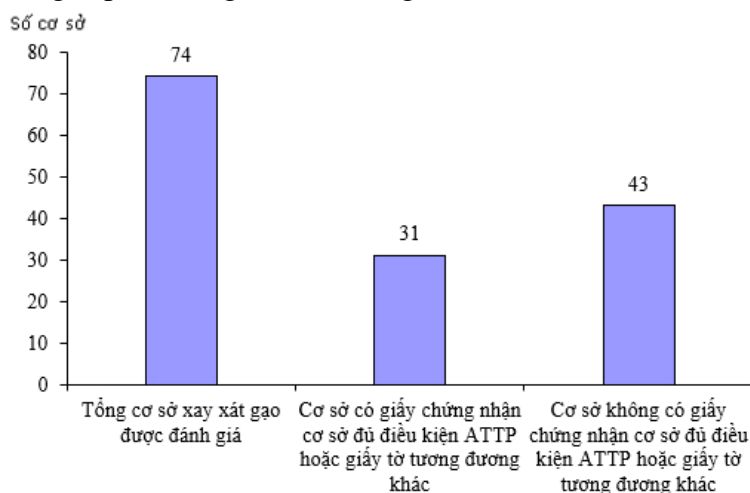
### 3.3.Đánh giá nguồn gốc gạo đã tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018

Kết quả tổng hợp về nguồn gốc nguyên liệu gạo được các BATT trong nghiên cứu tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018 tính theo khối lượng thể hiện trong Bảng 3.

**Bảng 3.** Đánh giá nguồn gốc gạo đã tiêu thụ trong 6 tháng cuối 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	3093	100
Khối lượng mua tại đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương khác	1390	44,9
Khối lượng mua tại đơn vị xay xát quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương	1652,7	53,3
Khối lượng chưa kiểm soát được nguồn gốc	50,3	1,6

Kết quả tại Bảng 3 cho thấy, trong 6 tháng cuối năm 2018, 301 bếp ăn tập thể có vốn đầu tư trong nước đã tiêu thụ 3093 tấn gạo, trong đó 1390 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 44,9%), có 1652,7 tấn được mua tại các đơn vị xay xát quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương chiếm (53,5%); có 50,3 tấn chưa kiểm soát được nguồn gốc do cơ sở cấp ở bên ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 1,6%).



**Hình 3.** Đánh giá đối với cơ sở xay xát gạo

Kết quả đánh giá về giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương của cơ sở xay xát gạo cung cấp cho các BATT doanh nghiệp, trường học trong 6 tháng cuối năm 2018 được thể hiện trong Hình 3.

Kết quả tại Hình 3 cho thấy, trong tổng số cơ sở xay xát gạo cung cấp cho 301 BATT có vốn đầu tư trong nước là 74 cơ sở, trong đó có 31 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương (chiếm 41,9%); hộ gia đình không có các giấy tờ liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm (chiếm 58,1%).



### 3.4. Đánh giá nguồn gốc thủy hải sản đã tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018

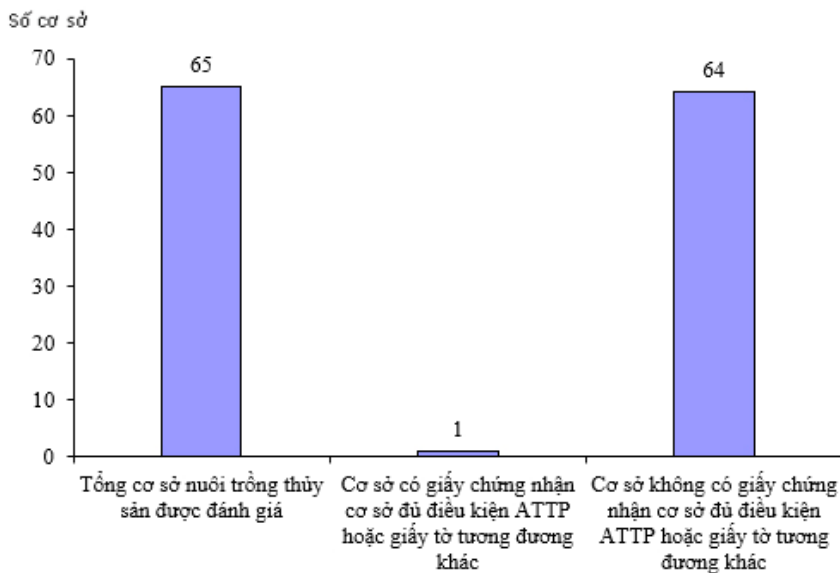
Kết quả tổng hợp về nguồn gốc nguyên liệu thủy sản được các BATT trong nghiên cứu tiêu thụ trong 6 tháng cuối năm 2018 tính theo khối lượng thể hiện trong Bảng 4.

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

Nội dung đánh giá	Khối lượng (tấn/ 6 tháng)	Tỷ lệ %
Tổng khối lượng tiêu thụ	271,7	100
Khối lượng mua tại đơn vị nuôi trồng có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương	1,2	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	235,8	53,8
Khối lượng mua chưa kiểm soát được nguồn gốc	34,7	42,6

Kết quả tại Bảng 4 cho thấy, trong 6 tháng cuối năm 2018, 301 bếp ăn tập thể có vốn đầu tư trong nước đã tiêu thụ 271,7 tấn thủy sản, trong đó 1,2 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 0,4%); có 235,8 tấn mua tại các đơn vị nuôi trồng quy mô nhỏ lẻ không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc tương đương (chiếm 86,8%); có 34,7 tấn chưa kiểm soát được do cơ sở cung cấp ở bên ngoài tỉnh Hưng Yên (chiếm 12,8%).

Kết quả đánh giá về giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương của cơ sở nuôi trồng thủy sản cung cấp cho các BATT doanh nghiệp, trường học trong 6 tháng cuối năm 2018 được thể hiện trong Hình 4.



**Hình 4.** Đánh giá đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản

Kết quả tại Hình 4 cho thấy, tổng số cơ sở nuôi trồng thủy sản cung cấp cho 301 BATT có vốn đầu tư trong nước là 65 cơ sở, trong đó chỉ có 01 cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và các giấy tờ khác tương đương (chiếm 1,5%); có 64 cơ sở nuôi trồng quy mô nhỏ lẻ, hộ gia đình không có các giấy tờ liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm (chiếm 98,5%).

#### 4. KẾT LUẬN

Qua kết quả nghiên cứu cho thấy, khối lượng nguyên liệu thực phẩm sử dụng tại các bếp ăn tập thể nhà máy, xí nghiệp, trường học có vốn đầu tư trong nước trên địa bàn tỉnh Hưng Yên được mua tại các đơn vị sản xuất có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện hoặc giấy tờ tương đương còn chiếm tỷ lệ thấp (rau ăn lá 1,9%, rau ăn củ 0,9%, rau ăn quả 0,9%, thịt gia súc, gia cầm 65%, gạo 44,9% thủy sản 0,4%). Số lượng các cơ sở cung cấp nguyên liệu có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hạn chế (rau, củ, quả 1%, giết mổ gia súc, gia cầm 54,6%, nuôi trồng thủy sản 1,5%). Các bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh 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, ...

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Ho Chi Minh City website. 70% of food poisoning cases are caused by using meals shipped from elsewhere until 2020 [July 19, 2022]. Available from: <https://hcmcpv.org.vn/tin-tuc/70-so-vu-ngo-doc-thucpham-la-do-su-dung-suat-an-tu-noi-khac-van-chuyen-den-1491866258>.
- [2]. General Statistics Office. Socio-economic situation in 11 months of 2019 [02/12/2019]. Available from: <https://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=621&ItemID=19424>.
- [3]. Hung Yen Food Safety and Hygiene Branch. Summary report on food safety management activities in Hung Yen province in the period from 2010 to 2015, 2015.
- [4]. Hung Yen Food Safety and Hygiene Branch. Report on food safety assurance in 2016 Hung Yen province, 2016.
- [5]. Hung Yen Food Safety and Hygiene Branch. Report on food safety assurance in 2017 Hung Yen province, 2017.
- [6]. Hung Yen Food Safety and Hygiene Branch. Report on the work of Hung Yen Food Safety and Hygiene Sub-Department. Report on food safety assurance in 2018 Hung Yen province, 2018.
- [7]. Son La Provincial Center for Disease Control. Ensuring nutrition, improving resistance in the prevention of Covid-19 epidemic 2021 [21/07/2022]. Available from: <https://cdcsonla.gov.vn/ttksb/80/1594/3235/28874/Phong--chong-benh-khong-lay-nhiem/Bao-dam-dinh-duong--nang-cao-suc-de-khang-trong-phong-chong-dich-Covid-19.aspx>.
- [8]. Department of Preventive Medicine. Diet - improve immunity against corona virus 2020 [21/07/2022] [9].



- [9]. D. Toan. Hung Yen: Improving agricultural production value 2018 Available from: <http://baohungyen.vn/kinh-te/201811/hung-yen-nang-cao-gia-tri-san-xuat-nong-nghiep-822293/> [18/07/2019].
- [10]. T. Son. 7 pig slaughtering facilities in Hung Yen is certified for veterinary hygiene and food safety conditions 2019. Available from: <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>.

## Source of food in the kitchen collectives of enterprises, schools with domestic investment capital ingredients - Hung Yen province in 2019

Do Manh Hung, Nguyen Thanh Long

*Hung Yen Provincial Department of Food Safety and Hygiene, Hung Yen, Vietnam*

### *Abstract*

A cross-sectional study was conducted to evaluate the current status of food ingredients in the collective kitchens of businesses and schools with domestic capital in Hung Yen province in 2019. The results of the study showed that the amount of leafy vegetables, root vegetables, fruit and aquatic products purchased at the production unit determined to have a certificate of eligibility for the establishment or other equivalent papers accounts for a small proportion of 1.9%, 0.9%, 0.9%, 0.4%, respectively. 01% of vegetable and fruit providers, 41.9% of rice millers and 1.5% of aquaculture providers have certificates of eligibility for food safety or other documents. Most of the remaining raw materials were purchased from small-scale, household-scale production households that do not have a certificate of eligibility for food safety or other equivalent papers. Based on the obtained results, the research team proposes to the Provincial People's Committee to have a policy to expand the models of safe vegetable growing to meet the needs of collective kitchens as well as people in the province. Collective kitchens, especially large-scale kitchens with a large concentration of workers, need to increase the purchase of raw materials for vegetables, tubers and fruits at production facilities that have been certified to meet food safety conditions, VietGAP.

**Keywords:** *the kitchen collectives, enterprises, schools, origin of food, food safety.*