

Thực hành tuân thủ một số quy định về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ, Yên Phong, Bắc Ninh năm 2013

Lê Đức Sang¹, Nguyễn Thanh Hà¹

Người dân Việt Nam hiện nay chủ yếu mua thực phẩm từ các chợ địa phương là chính. Hàng hóa ở các chợ được bày bán một cách lộn xộn, không được kiểm soát do đó vấn đề về ô nhiễm thực phẩm và đặc biệt là thực phẩm tươi sống đang là một vấn đề đáng báo động. Bài báo này tiến hành nhằm đánh giá việc tuân thủ một số quy định về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh. Với phương pháp mô tả cắt ngang có phân tích - kết hợp định lượng và định tính, tiến hành từ tháng 12/2012 đến tháng 07/2013; toàn bộ người kinh doanh mặt hàng tươi sống (98 người) tại chợ Chờ được phỏng vấn theo bảng kiểm và bộ câu hỏi để thu thập thông tin dựa trên các Quy định/hướng dẫn về đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm do các Bộ và Chính phủ ban hành. Kết quả cho thấy: 29,4% người kinh doanh có thực hành đúng về an toàn thực phẩm theo quy định. Khuyến nghị cần tăng cường công tác truyền thông tới người kinh doanh thực phẩm các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở kinh doanh thực phẩm và các cơ quan quản lý nhà nước cần tăng cường giám sát thực hiện các quy định này.

Từ khóa: An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP), An toàn thực phẩm (ATTP)

Practical compliance with regulations of food safety of fresh food business at Cho market, Yen Phong district, Bac Ninh province in 2013

Le Duc Sang¹, Nguyen Thanh Ha¹

Vietnamese people now mainly buy food from their local markets. General goods are sold at the market in disordered and uncontrolled manner, leading to problem of food, especially fresh food contamination which is now an alarming threat. This paper is aimed at assessing fresh food vendors' compliance with some regulations of food safety at Cho market, Yen Phong district, Bac Ninh province. A cross-sectional, analytical study using a combination of quantitative and qualitative methods was conducted from 12/2012 to 07/2013. All fresh food vendors (98 people) were interviewed

with checklists and questionnaires to collect information based on regulations / guidelines to ensure food hygiene and safety in food stalls issued by Ministries and the Government. Results show that 29.4 % of vendors practice proper food safety as prescribed. It is recommended that communication on regulations to ensure food safety at food trading facilities should be enhanced while supervision and enforcement on observation of those regulations should be strengthened by state management agencies.

Keywords: Food Safety and Food Sanitation, food safety

Tác giả:

1. Trường Đại học Y tế Công cộng.

1. Đặt vấn đề

Ở Việt Nam, vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) đã trở thành mối quan tâm hàng đầu của các cấp, các ngành và của toàn xã hội. Đảm bảo ATVSTP vì mục tiêu nâng cao chất lượng cuộc sống con người, ổn định phát triển sản xuất kinh doanh có ý nghĩa hết sức quan trọng trong đời sống xã hội. Người dân Việt Nam có thói quen đi đến các chợ truyền thống mua thực phẩm là chính mà ít khi đến siêu thị, đặc biệt là ở vùng nông thôn. Theo báo cáo của Cục An toàn thực phẩm và một số báo cáo chuyên ngành cho thấy từ năm 2006 - 2010, cả nước có 944 vụ ngộ độc thực phẩm, với 33,168 người mắc và 259 người tử vong [2]. Thực phẩm ô nhiễm gây ra các vụ ngộ độc trong năm 2011 là thực phẩm hỗn hợp với 78 vụ (chiếm 52,7%), tiếp đến là thủy sản và thịt với tỷ lệ lần lượt là 11,5% và 10,8%. Trong khi đó, hàng hóa ở các chợ nông thôn được bày bán một cách lộn xộn không được kiểm soát, thực phẩm sống được bày bán lẫn lộn với những đồ ăn chín do đó vấn đề về ô nhiễm thực phẩm và đặc biệt là thực phẩm tươi sống tại chợ đang là một vấn đề đáng báo động. Hơn thế nữa, những người bán thực phẩm tươi sống tại các chợ thường có trình độ dân trí không cao và ít khi quan tâm đến vấn đề về sức khỏe của người tiêu dùng [3].

Chợ Chờ thuộc thị trấn Chờ là chợ lớn nhất trên địa bàn huyện Yên Phong với quy mô 400 gian hàng trong đó có khoảng 120 gian hàng kinh doanh thực phẩm tươi sống và 14 gian hàng kinh doanh thực phẩm đã được chế biến sẵn. Mặc dù là một chợ lớn

nhưng qua đánh giá nhanh về điều kiện vệ sinh tại chợ vẫn chưa đảm bảo an toàn: rác thải vẫn chưa được thu gom thường xuyên, số lượng và chất lượng nhà vệ sinh chưa đảm bảo. Bên cạnh đó, hầu hết những người kinh doanh về thực phẩm tươi sống không sử dụng đồ bảo hộ, không có thiết bị che chắn cho thực phẩm, không được khám sức khỏe định kỳ và không được tập huấn về ATVSTP.

Trong bài báo này nhằm mô tả và đánh giá việc tuân thủ một số quy định về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, năm 2013.

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1. Đối tượng nghiên cứu:

- Người kinh doanh thực phẩm tươi sống trong chợ.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Từ tháng 12 năm 2012 đến tháng 07 năm 2013.
- Tại chợ Chờ, thị trấn Chờ, Yên Phong, Bắc Ninh.

2.3. Thiết kế nghiên cứu:

Nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích.

2.4. Mẫu và phương pháp chọn mẫu:

- Cỡ mẫu: toàn bộ người kinh doanh thực phẩm tươi sống trong chợ Chờ tại thời điểm nghiên cứu, có khả năng trả lời phỏng vấn (98 người).

- Phương pháp chọn mẫu: chọn toàn bộ.

- Tiêu chuẩn lựa chọn cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống:

+ Các cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống phải nằm bên trong khu buôn bán thực phẩm của chợ.

+ Các cơ sở phải buôn bán một trong ba mặt hàng: thịt, thủy sản và rau quả.

+ Chủ cơ sở có khả năng trả lời phỏng vấn và đồng ý tham gia vào nghiên cứu.

2.5. Phương pháp thu thập số liệu

- Bộ câu hỏi đánh giá thực hành được xây dựng dựa theo Thông tư 15/2012/TT-BYT [1] gồm các nội dung liên quan đến thông tin chung của đối tượng kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ, các vấn đề liên quan đến thực hành gồm: thực hành về rửa tay trong quá trình buôn bán thực phẩm, thực hành về thực phẩm đảm bảo an toàn, thực hành về vệ sinh nơi bày bán thực phẩm, thực hành về điều kiện vệ sinh cơ sở, thực hành về vệ sinh cá nhân.

- 5 điều tra viên và 1 giám sát viên có kinh nghiệm trong điều tra cộng đồng thu thập thông tin bằng cách quan sát và phỏng vấn trực tiếp người kinh doanh thực phẩm tươi sống dựa theo bộ câu hỏi đánh giá thực hành đã thiết kế sẵn.

2.6. Phân tích số liệu:

Sử dụng phần mềm SPSS 16.0 với thống kê mô tả và kiểm định χ^2 để xác định tỷ lệ và mối liên quan.

2.7. Các tiêu chí đánh giá

Đánh giá thực hành của người kinh doanh được xây dựng dựa theo Thông tư 15/2012/TT-BYT [1]: Đạt yêu cầu khi trả lời đúng 2/3 số điểm trở lên của bộ câu hỏi.

Tổng số điểm <11 → Thực hành không đạt

Tổng số điểm ≥ 11 → Thực hành đạt

2.8. Đạo đức nghiên cứu:

Nghiên cứu đã xin phép và thông qua Ban quản lý chợ Chờ, Hội đồng đạo đức trường Đại học Y tế Công cộng, đối tượng tự nguyện tham gia vào nghiên cứu và ký vào bản cam kết đồng ý tham gia nghiên cứu trước khi trả lời bộ câu hỏi.

3. Kết quả

Tổng số đối tượng nghiên cứu được điều tra là

98 người, trong đó tỷ lệ nữ chiếm 96,9%, nhóm tuổi chủ yếu từ 30 - 45 tuổi chiếm 63,3%; đối tượng có trình độ học vấn từ Trung học cơ sở trở xuống chiếm 87,8%; thời gian hành nghề từ 10 năm trở lên chiếm 79,6%; Mặt hàng kinh doanh thịt: 46,9%, thủy sản: 17,4%, rau quả: 35,7%; Khám sức khỏe định kỳ: 44,9%; Tập huấn kiến thức về ATVSTP: 28,6%.

Bảng 1. Thực hành rửa tay của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ

TT	Chỉ số	Số người thực hành đạt (%)				P (χ^2 test)
		Thịt (n=46)	Thủy sản (n=17)	Rau quả (n=35)	Chung (n=98)	
1	Rửa tay thường xuyên	37 (80,4%)	16 (94,1%)	12 (34,3%)	65 (66,3%)	p < 0,001
2	Thời gian rửa tay	41 (89,1%)	17 (100%)	33 (94,3%)	91 (92,9%)	p > 0,05
3	Rửa tay bằng xà phòng	31 (67,4%)	10 (58,8%)	18 (51,4%)	59 (60,2%)	p > 0,05
Thực hành chung		43 (93,5%)	17 (100%)	19 (54,3%)	79 (80,6%)	p < 0,001

Bảng 1 cho thấy, có 79/98 người kinh doanh có thực hành đạt về rửa tay trong quá trình buôn bán (80,6%) trong đó tỷ lệ đạt cao nhất là ở nhóm những người kinh doanh thủy sản (100%) và thấp nhất là những người kinh doanh rau quả (54,3%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p < 0,001).

Bảng 2. Thực hành đảm bảo an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ

TT	Chỉ số	Số người thực hành đạt (%)				P (χ^2 test)
		Thịt (n=46)	Thủy sản (n=17)	Rau quả (n=35)	Chung (n=98)	
1	Bảo quản lạnh thực phẩm bán không hết trong ngày	43 (93,5%)	2 (11,8%)	9 (25,7%)	54 (55,1%)	p < 0,001
2	Thực phẩm có hộp đóng mua bán	3 (6,5%)	1 (5,9%)	0 (0%)	4 (4,1%)	p > 0,05
3	Không sử dụng hóa chất để bảo quản thực phẩm	46 (100%)	17 (100%)	35 (100%)	98 (100%)	
Thực hành chung		43 (93,5%)	3 (17,6%)	9 (25,7%)	55 (56,1%)	p < 0,001

Bảng 2 cho thấy, có 56,1% người kinh doanh có thực hành đạt về thực phẩm đảm bảo an toàn trong đó tỷ lệ đạt cao nhất là ở nhóm những người kinh doanh thịt (93,5%), thấp nhất là những người kinh doanh thủy sản (17,6%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p < 0,001).

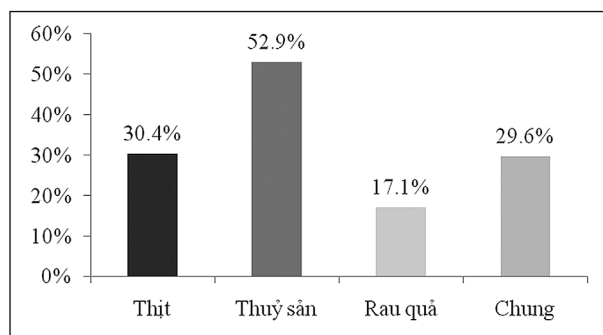
Trong đó, bảo quản thực phẩm không bán hết trong ngày có tỷ lệ đạt thấp. Đặc biệt người kinh doanh thủy sản thường để thủy sản cùng với đá lạnh

và những người bán rau thì thường để rau ở nhiệt độ thường. Tỷ lệ thực phẩm có hợp đồng mua bán cũng rất thấp (4,1%) do các hộ kinh doanh tại chợ đều là những hộ kinh doanh nhỏ lẻ nên chưa quan tâm đến điều này.

Bảng 3. Thực hành sử dụng trang phục chuyên dụng và vệ sinh móng tay của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ

TT	Chỉ số	Số người thực hành đạt (%)				P (χ^2 test)
		Thịt n (%) (n=46)	Thủy sản n (%) (n=17)	Rau quả n (%) (n=35)	Chung n (%) (n=98)	
1	Sử dụng găng tay trong quá trình bán hàng	4 (8,7%)	10 (58,8%)	5 (14,3%)	19 (19,4%)	p < 0,001
2	Sử dụng tạp dề/áo bảo hộ	17 (37%)	5 (29,4%)	6 (17,1%)	28 (28,6%)	p > 0,05
3	Móng tay cắt ngắn	0 (0%)	12 (70,6%)	5 (14,3%)	17 (17,3%)	p < 0,001
Thực hành chung		4 (8,7%)	9 (52,9%)	3 (8,6%)	16 (16,3%)	p < 0,001

Bảng 3 cho thấy, chỉ có 16,3% người kinh doanh có thực hành đạt về việc sử dụng trang phục chuyên dụng và vệ sinh móng tay trong đó tỷ lệ đạt cao nhất là ở nhóm những người kinh doanh thủy sản (52,9%), thấp nhất là những người kinh doanh rau quả (8,6%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p < 0,001).



Biểu đồ 1. Đánh giá thực hành chung về ATTP của người kinh doanh (N=98)

Hình 1 cho thấy: tỷ lệ thực hành đạt ở người kinh doanh thực phẩm tươi sống tương đối thấp (29,6%), trong đó tỷ lệ thực hành đạt cao nhất là ở nhóm kinh doanh thủy sản (52,9%), tiếp đến là nhóm kinh doanh thịt (30,4%) và thấp nhất là nhóm kinh doanh rau quả (17,1%), sự khác biệt này có ý nghĩa thống kê (p < 0,05).

4. Bàn luận

Kết quả điều tra trong nghiên cứu cho thấy, tỷ lệ thực hành đạt ở người kinh doanh thực phẩm tươi sống tương đối thấp (29,6%), trong đó tỷ lệ thực hành đạt cao nhất là ở nhóm kinh doanh thủy sản (52,9%), tiếp đến là nhóm kinh doanh thịt (30,4%) và thấp nhất là nhóm kinh doanh rau quả (17,1%) (biểu đồ 1). Kết quả này thấp hơn kết quả nghiên cứu của La Kim Luân tại phường Bùi Thị Xuân, quận Hai Bà Trưng năm 2008 (55,71%)[5]. Sự khác biệt này có thể là do kiến thức của họ về ATVSTP còn hạn chế dẫn đến không biết cách giữ vệ sinh cho thực phẩm mà mình đang bày bán. Những người kinh doanh thủy sản có tỷ lệ thực hành đạt cao nhất là do họ thường xuyên tiếp xúc với nước và các đồ tanh nên ý thức về giữ vệ sinh cá nhân và vệ sinh cơ sở cao hơn hẳn so với những người kinh doanh thịt và rau quả. Mặt khác, thực hành của người kinh doanh rau quả thấp còn do trong quá trình buôn bán họ ít khi rửa tay và sau mỗi buổi bán hàng họ cũng không vệ sinh sạch sẽ nơi bày bán.

Theo kết quả nghiên cứu của chúng tôi: thực hành rửa tay trong quá trình buôn bán thực phẩm được thực hiện tốt nhất (80,6%). Điều này cho thấy, những người kinh doanh thực phẩm đã biết quan tâm đến vấn đề vệ sinh bàn tay trong quá trình bán hàng vừa để giữ vệ sinh cho bản thân vừa tránh lây nhiễm vi khuẩn từ người sang thực phẩm. Trong đó những người kinh doanh thủy sản có tỷ lệ thực hành đạt rửa tay là cao nhất (100%) nguyên nhân là do họ thường xuyên phải tiếp xúc với các đồ tanh và các cơ sở này thường dự trữ rất nhiều nước nên việc rửa tay cũng thuận tiện hơn. Tuy nhiên nghiên cứu chưa tìm hiểu sâu xem quy trình rửa tay đã đạt hay chưa.

Nhóm biến liên quan đến bảo quản thực phẩm là nhóm biến có tỷ lệ thực hành đạt tương đối thấp. Tỷ lệ thực hành bảo quản thực phẩm đạt trong nghiên cứu của chúng tôi (bảng 2) thấp hơn so với nghiên cứu của Huỳnh Thị Phương và cộng sự tại tỉnh Bến Tre năm 2009: thực hành đạt về bảo quản thịt là 97,2%, bảo quản cá là 98,3%[4]. Những người kinh doanh thịt khi bán không hết thì thường để trong tủ lạnh, những người kinh doanh thủy sản thường để thủy sản cùng với đá lạnh và những người bán rau thì thường để rau ở nhiệt độ thường.

Kết quả nghiên cứu cũng cho thấy, hầu hết những người kinh doanh đều mua thực phẩm tự do ở nhiều nơi mà không có hợp đồng mua bán. Những

người kinh doanh thực phẩm trong chợ thường là buôn bán nhỏ và thường không có hợp đồng mua bán. Đây chính là một trong những khó khăn trong công tác quản lý, giám sát về nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm mà người kinh doanh đang buôn bán trong chợ.

Nhóm thực hành về trang phục chuyên dụng và móng tay của người kinh doanh cũng đạt tỷ lệ thấp. Tỷ lệ đeo găng tay là 19,4% và đeo tạp dề là 28,6% (bảng 3). Những người kinh doanh thực phẩm tại chợ thường cảm thấy không thoải mái khi đeo tạp dề hoặc đeo găng tay vì không quen và cảm thấy không cần thiết. Vấn đề vệ sinh móng tay của người kinh doanh còn hạn chế và chưa được chú ý. Móng tay chính là nơi giun sán phát triển cộng với việc

người kinh doanh không đeo găng tay sẽ làm cho nguy cơ lây nhiễm giun sán vào thực phẩm cao hơn.

Tại chợ Chờ, huyện Yên Phong thuộc tỉnh Bắc Ninh, tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm tươi sống có thực hành đúng về ATTP theo qui định chiếm tỷ lệ thấp 29,4%. Trong đó có sự khác biệt về tỷ lệ thực hành đạt ở những người kinh doanh các mặt hàng khác nhau (thực hành đạt ở người kinh doanh thủy sản là 52,9%, người kinh doanh thịt là 30,4% và người kinh doanh rau quả là 17,1% với $p < 0,05$).

Do vậy, các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cần tăng cường công tác truyền thông tới người kinh doanh thực phẩm các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở kinh doanh thực phẩm và tăng cường giám sát việc thực hiện các quy định này.

Tài liệu tham khảo

1. Bộ Y tế (2012), Quyết định số 15/2012/TT-BYT về việc ban hành "Thông tư quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm".
2. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2011), Báo cáo hàng năm của Cục An toàn vệ sinh thực phẩm: Tình hình ngộ độc thực phẩm 2006-2010.
3. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2012), Tài liệu hội nghị tổng kết chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2011 và triển khai kế hoạch năm 2012.
4. Huỳnh Thị Phương và cộng sự (2009), Khảo sát nhận thức

vệ sinh an toàn thực phẩm của người dân về thực phẩm tiêu dùng hàng ngày trên địa bàn tỉnh Bến Tre năm 2009, Kỷ yếu hội nghị khoa học An toàn thực phẩm lần thứ 5 năm 2009, NXB Hà Nội năm 2009, tr 347.

5. La Kim Luân (2008), Kiến thức, thái độ và thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người trực tiếp là dịch vụ thức ăn đường phố tại phường Bùi Thị Xuân, quận Hai Bà Trưng năm 2008, Luận văn Chuyên khoa 1 Y tế Công cộng.

6. Trần Thị Thu Hương (2004), Kiến thức, thực hành của người phục vụ bữa ăn trưa và thực trạng vệ sinh bếp ăn bán trú các Trường Mẫu giáo quận Tây Hồ - Hà Nội năm 2004, Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.