

BÀI BÁO NGHIÊN CỨU GÓC

Tuân thủ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn của người chế biến tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn Thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp năm 2021

Nguyễn Thanh Hà^{1*}, Nguyễn Phước Thọ²

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả thực trạng tuân thủ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn của các cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp năm 2021.

Phương pháp nghiên cứu: Thiết kế nghiên cứu cắt ngang tại toàn bộ 45 cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp.

Kết quả: Tỷ lệ cơ sở chế biến suất ăn sẵn tuân thủ đầy đủ quy trình kiểm thực ba bước là 44,4%; trong đó bước 3 tuân thủ với tỷ lệ cao nhất (64,4%), tiếp đến là bước 1 (57,8%), thấp nhất là bước 2 (44,4%); tỷ lệ tuân thủ đầy đủ quy định về lưu mẫu thức ăn là 48,9%.

Kết luận: Người trực tiếp chế biến cần thực hiện đúng các hướng dẫn về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; chủ cơ sở cần tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện của nhân viên tại cơ sở mình.

Từ khóa: Kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, an toàn thực phẩm, cơ sở chế biến suất ăn sẵn.

ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là một trong những vấn đề đang được quan tâm hàng đầu hiện nay của nhiều quốc gia trên thế giới. Giai đoạn 2010 - 2019, cả nước xảy ra 1.556 vụ ngộ độc thực phẩm, làm hơn 47.400 người mắc; trong đó có 271 người tử vong, gần 40.190 người phải điều trị tại bệnh viện. Một trong các mối nguy, Mối nguy lớn nhất chính là từ các suất ăn chế biến sẵn.

Tháng 3/2017 Bộ Y tế đã ban hành Quyết định số 1246/QĐ-BYT về hướng dẫn kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm kiểm soát ATTP trong quá trình từ khâu nhập nguyên liệu, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và

vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở, góp phần hạn chế các nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm (1).

Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn là một yêu cầu bắt buộc đối với cơ sở dịch vụ ăn uống nhằm xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, tuy nhiên trong thời gian gần đây, các nghiên cứu chủ yếu tiến hành tại các bếp ăn tập thể (BATT), rất ít nghiên cứu triển khai tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn. Một số nghiên cứu triển khai tại các BATT ở một số địa phương cho thấy, việc thực hiện đầy đủ kiểm thực ba bước ở bếp ăn một số trường học của Hà Nội, Hưng Yên và thành phố Hồ Chí Minh lần lượt là 97,2%; 95% và 94,9% (2-4). Tuy nhiên kết quả này ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống rất thấp. Nghiên cứu



*Địa chỉ liên hệ: Nguyễn Thanh Hà

Email: nth1@huph.edu.vn

¹ Trường Đại học Y tế công cộng

² Trung tâm Y tế TP. Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp

Ngày nhận bài: 24/9/2021

Ngày phản biện: 12/10/2021

Ngày đăng bài: 28/02/2022

Mã DOI: <https://doi.org/10.38148/JHDS.0601SKPT21-122>

của Vũ Thị Tám tại các nhà hàng và cửa hàng ăn uống chỉ ra kiến thức về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm chỉ đạt 56,3%; 20% cơ sở có kiểm thực ba bước; 8,9% cơ sở có ghi chép kiểm thực ba bước (5).

Thành phố Cao Lãnh là trung tâm kinh tế - văn hóa của Tỉnh Đồng Tháp, hiện trên địa bàn có 52 cơ sở chế biến suất ăn sẵn nhưng hiện chỉ còn 45 cơ sở đang hoạt động, 7 cơ sở đóng cửa do dịch Covid 19. Qua kiểm tra, nhiều cơ sở còn lúng túng trong thực hiện kiểm thực ba bước, chưa biết lưu lượng mẫu thực phẩm bao nhiêu, bảo quản mẫu ra sao và dùng dụng cụ gì để lưu mẫu, thậm chí chưa thực hiện quy định này hoặc thực hiện không thường xuyên.

Bài báo này nhằm mô tả thực trạng tuân thủ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn của cơ sở chế biến suất ăn sẵn tại thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp năm 2021, từ đó khuyến nghị một số giải pháp nhằm góp phần đảm bảo an toàn thực phẩm tại địa phương.

PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu cắt ngang.

Địa điểm và thời gian nghiên cứu: Thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp từ tháng 12/2020 – 4/2021.

Đối tượng nghiên cứu

Người trực tiếp thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn tại cơ sở chế biến suất ăn sẵn thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp từ 18 tuổi trở lên có thời gian làm việc từ 03 tháng trở lên và đồng ý tham gia nghiên cứu.

Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

Mỗi cơ sở chọn 1 người trực tiếp thực hiện đủ 3 bước của quá trình kiểm thực và lưu mẫu thức ăn tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố Cao Lãnh còn hoạt động,

phù hợp tiêu chuẩn lựa chọn tham gia nghiên cứu, tổng số người được chọn là 45 người tại 45 cơ sở.

Phương pháp thu thập số liệu

Công cụ thu thập số liệu: Nghiên cứu đã xây dựng bảng kiểm quan sát thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Phương pháp thu thập số liệu: Mỗi cơ sở chế biến suất ăn sẵn, quan sát 01 người được chọn. Việc quan sát được tiến hành từ khi bắt đầu khâu nhập nguyên liệu thực phẩm, trong khi chế biến thức ăn, trước khi ăn đến khi hoàn thành việc lưu mẫu thức ăn và ghi vào bảng kiểm. Trong quá trình quan sát kết hợp xem hồ sơ, sổ sách liên quan đến thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn tại cơ sở. Trường hợp đối tượng nghiên cứu không làm việc ngày quan sát sẽ hẹn lại vào lần sau.

Các biến số nghiên cứu

- Nhóm biến số tuân thủ về kiểm thực ba bước gồm:

+ Tuân thủ bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn gồm: kiểm tra nguyên liệu khi nhập thực phẩm, kiểm tra chủng loại và giấy tờ đi kèm của mỗi loại sản phẩm; kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về mùi vị, màu sắc, tính nguyên vẹn của từng loại thực phẩm nhập vào.

+ Tuân thủ bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn gồm kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ khi bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong gồm người chế biến, trang thiết bị, dụng cụ, vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ, ghi chép các biểu mẫu.

+ Tuân thủ bước 3: kiểm tra trước khi ăn: kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn; đối chiếu món ăn với thực đơn bữa ăn; kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống; kiểm tra

dụng cụ che đậy, trang thiết bị, phương tiện bảo quản thức ăn; đánh giá cảm quan món ăn; xử lý dấu hiệu bất thường của món ăn và ghi chép biểu mẫu.

- Nhóm biến số tuân thủ về lưu mẫu thức ăn gồm kiểm tra dụng cụ lưu mẫu thức ăn, lượng mẫu thức ăn lưu, bảo quản thức ăn lưu, ghi chép mẫu lưu.

Xử lý và phân tích số liệu: Các bảng kiểm quan sát được kiểm tra, bổ sung những thông tin sai, thiếu ngay thời điểm khảo sát. Số liệu được nhập bằng phần mềm Epi Data và phân tích bằng phần mềm SPSS.

Đạo đức nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành sau khi được sự chấp thuận của Hội đồng đạo đức trong nghiên cứu y sinh học Trường Đại học Y tế công cộng theo Quyết định số 7/2021/YTCC-HD3 ngày 11 tháng 01 năm 2021 và được sự đồng ý của lãnh đạo

Trung tâm Y tế thành phố Cao Lãnh, cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố Cao Lãnh.

KẾT QUẢ

Nghiên cứu đã thực hiện tại 45 cơ sở chế biến suất ăn sẵn, trong đó có 75,6% cơ sở có qui mô phục vụ nhỏ hơn 200 suất ăn/lần phục vụ; chủ yếu các cơ sở đã kinh doanh trên 3 năm (77,8%); 88,9% cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; 86,7% cơ sở hoạt động với ít hơn 5 nhân viên; 86,7% cơ sở phục vụ với hình thức suất ăn lưu động. Về đối tượng trực tiếp kiểm thực và lưu mẫu thức ăn tham gia nghiên cứu có 60% là nữ; 55,6% là người trong độ tuổi từ 18-30 và 80% là làm việc từ 3 tháng đến dưới 3 năm.

Tuân thủ quy định kiểm thực ba bước

Bảng 1. Tuân thủ kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (bước 1) (n=45)

Tiêu chí	Tần số	Tỷ lệ đạt (%)
Thực phẩm tươi sống, đông lạnh		
Kiểm tra tên thực phẩm	45	100
Kiểm tra khối lượng thực phẩm	45	100
Giấy kiểm dịch động vật	34	75,6
Kiểm tra thông tin trên nhãn sản phẩm	45	100
Thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm		
Kiểm tra tên sản phẩm	45	100
Kiểm tra khối lượng sản phẩm	44	97,8
Kiểm tra nhãn sản phẩm	45	100
Kiểm tra cảm quan	45	100
Có biện pháp xử lý khi thực phẩm không đạt yêu cầu	45	100
Ghi chép đầy đủ vào mẫu biểu	27	60
Chung	26	57,8

Về các nội dung kiểm tra trong bước 1: 100% các cơ sở chế biến suất ăn sẵn đều thực hiện

kiểm tra tên thực phẩm, khối lượng sản phẩm, thông tin trên nhãn sản phẩm, kiểm tra cảm

quan nguyên liệu thực phẩm và có loại bỏ khi thực phẩm không đạt yêu cầu. Việc kiểm tra và lưu giấy kiểm dịch đối với các sản phẩm động vật chỉ có 75,6% cơ sở có thực hiện,

có 60% cơ sở ghi chép đầy đủ các thông tin vào mẫu biểu của bước 1. Đánh giá chung về tuân thủ bước 1, chỉ có 57,8% các cơ sở đạt yêu cầu.

Bảng 2. Tuân thủ kiểm tra khi chế biến thức ăn (bước 2) (n=45)

Tiêu chí	Tần số	Tỷ lệ đạt (%)
Kiểm tra điều kiện vệ sinh của người tham gia chế biến		
Trang phục	45	100
Đội mũ	23	51,1
Sử dụng găng tay	45	100
Trang sức	35	77,8
Cắt ngắn móng tay	44	97,8
Vệ sinh tốt bàn tay	44	97,8
Kiểm tra điều kiện sức khỏe khi tham gia chế biến	45	100
Kiểm tra điều kiện vệ sinh của trang thiết bị dụng cụ		
Chứa đựng riêng thực phẩm sống và chín	45	100
Có đủ dụng cụ đựng riêng cho nguyên liệu, đóng gói, vận chuyển thực phẩm	45	100
Vật liệu an toàn, không thôi nhiễm vào thực phẩm	45	100
Dễ làm sạch	45	100
Không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm	45	100
Kiểm tra khu vực chế biến và phụ trợ		
Sàn nhà sạch, khô thoáng, dễ vệ sinh	45	100
Không đọng nước	45	100
Thùng rác có nắp đậy	37	82,2
Kiểm tra cảm quan món ăn sau khi chế biến		
Có biện pháp xử lý khi thực phẩm không đạt yêu cầu	45	100
Ghi chép đầy đủ vào mẫu biểu	24	53,3
Chung	20	44,4

Kết quả bảng 2 về kiểm tra khi chế biến cho thấy, các tiêu chí có 100% các cơ sở đạt gồm: có kiểm tra trang phục và điều kiện sức khỏe khi tham gia chế biến, thực hiện tốt việc kiểm tra vệ sinh của trang thiết bị dụng cụ khi chế biến; sàn nhà sạch, khô thoáng, dễ vệ sinh và không đọng nước; thực hiện đánh giá cảm

quan món ăn sau khi chế biến và loại bỏ thực phẩm không đạt yêu cầu. Vẫn còn 17,8% cơ sở chưa trang bị thùng rác có nắp đậy và 46,7% cơ sở chưa ghi chép đầy đủ vào mẫu biểu của bước 2. Đánh giá chung việc thực hiện bước 2 chỉ có 44,4% cơ sở đạt.

Bảng 3. Tuân thủ kiểm tra trước khi ăn (bước 3) (n=45)

Tiêu chí	Tần số	Tỷ lệ đạt (%)
Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn	45	100
Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn	45	100
Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống	45	100
Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị bảo quản thức ăn	45	100
Kiểm tra cảm quan món ăn	45	100
Có biện pháp xử lý khi thực phẩm không đạt yêu cầu	45	100
Ghi chép đầy đủ vào mẫu biểu	29	64,4
Chung	29	64,4

Về kiểm tra trước khi ăn (bước 3), 100% cơ sở CBSAS thực hiện tốt các nội dung của bước 3 như kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn, đối chiếu với thực đơn bữa ăn, kiểm tra về vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống, dụng cụ che đậy, bảo quản thức ăn, kiểm tra cảm quan món ăn và loại bỏ

những thực phẩm không đạt yêu cầu; tuy nhiên việc ghi chép đầy đủ vào biểu mẫu của bước 3 chỉ đạt 64,4%. Đánh giá chung việc thực hiện bước 3 chỉ có 64,4% cơ sở đạt yêu cầu (bảng 3).

Tuân thủ quy định lưu mẫu thức ăn

Bảng 4. Tuân thủ quy định về lưu mẫu thức ăn(n=45)

Nội dung	Tần số	Tỷ lệ đạt (%)
Dụng cụ lưu mẫu		
Có nắp đậy kín	45	100
Chứa được ít nhất 100gam đối với thức ăn khô	45	100
Chứa được ít nhất 150 ml đối với thức ăn lỏng	44	97,8
Được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng	31	68,9
Chung	31	68,9
Lấy mẫu thức ăn		
Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng	45	100
Mẫu thức ăn được niêm phong	24	53,3
Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác	45	100
Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy	33	73,3
Chung	23	51,1
Lượng mẫu thức ăn		
Thức ăn đặc tối thiểu 100 gam	41	91,1
Thức ăn lỏng tối thiểu 150 ml	44	97,8

Nội dung	Tần số	Tỷ lệ đạt (%)
Chung	40	88,9
Ghi đầy đủ thông tin mẫu lưu		
Bữa ăn	44	97,8
Tên mẫu thức ăn	45	100
Thời gian lấy	45	100
Người lấy mẫu	30	66,7
Thông tin được cố định vào dụng cụ lưu mẫu	45	100
Chung	30	66,7
Bảo quản mẫu thức ăn lưu		
Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các TP khác	34	75,6
Nhiệt độ bảo quản mẫu từ 2 -8°C	45	100
Thời gian lưu mẫu ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu	39	86,7
Chung	30	66,7

Bảng 4 cho thấy trong các nội dung về lưu mẫu thức ăn, tỷ lệ các cơ sở tuân thủ lấy lượng mẫu thức ăn lưu đạt cao nhất (88,9%), các nội dung tuân thủ về xử lý dụng cụ lưu mẫu, ghi

thông tin đầy đủ mẫu lưu và bảo quản mẫu thức ăn lưu có dao động từ 66,7% đến 68,9%. Tỷ lệ tuân thủ lấy mẫu thức ăn đạt thấp nhất (51,1%).



Biểu đồ 1. Đánh giá chung về tuân thủ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

Biểu đồ 1 cho thấy chỉ có 44,4% cơ sở tuân thủ đầy đủ kiểm thực ba bước và 48,9% cơ sở tuân thủ đầy đủ quy định về lưu mẫu thức ăn.

BÀN LUẬN

Thực trạng tuân thủ quy định kiểm thực ba bước

Tỷ lệ tuân thủ quy trình kiểm thực ba bước tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn ở thành phố Cao Lãnh chỉ đạt 44,4 %, thấp hơn rất nhiều so với kết quả nghiên cứu tại BATT tại

Hà Nội (93,1%) (7), tại Hưng Yên (95%), tại Nam Định (93,8%) (8), tại thành phố Hồ Chí Minh (94,9%) (2). Tuy nhiên nghiên cứu của chúng tôi có kết quả khả quan hơn nghiên cứu tại các nhà hàng và cửa hàng ăn tại phường Bãi Cháy Hạ Long năm 2019 cho biết chỉ có 20% cơ sở có kiểm thực ba bước và chỉ có 8,9% cơ sở có ghi chép kiểm thực ba bước (5).

Tỷ lệ tuân thủ đầy đủ bước 1 của các cơ sở chế biến suất ăn sẵn tại thành phố Cao Lãnh chỉ đạt 57,8 %; trong đó có 24,4%

cơ sở chưa quan tâm đến việc phải lưu lại giấy kiểm dịch của cơ quan thú y khi nhập nguyên liệu thực phẩm do các cơ sở này chủ yếu tin tưởng vào hợp đồng đã được ký kết và tin tưởng vào người bán thực phẩm. Hạn chế khi thực hiện bước 1 là vẫn còn 40% cơ sở chưa ghi chép vào các biểu mẫu quy định tại Quyết định 1246 năm 2017 của Bộ Y tế vì họ cho rằng các mẫu biểu phức tạp, lằng lể đi lặp lại đối với các nguyên liệu phụ gia và thực phẩm bao gói sẵn nên không có thời gian để thực hiện.

Tỷ lệ tuân thủ đầy đủ bước 2 là 44,4%, trong đó, tồn tại chủ yếu là chỉ có 51,1% người chế biến đội mũ chụp tóc và 22,2% cơ sở vẫn có người đeo trang sức ở tay. Kết quả này tương đồng với một số nghiên cứu về thực hành của người chế biến tại khu công nghiệp tỉnh Tiền Giang chỉ ra NCB thực hành đội mũ 52,7%; 45,2% người chế biến không mang đồ trang sức (9); nghiên cứu của Nguyễn Thanh Long cho thấy 68,6% người chế biến không đeo trang sức khi chế biến thực phẩm (10) và nghiên cứu của Lê Như Huỳnh với tỷ lệ thực hành đúng đội mũ che tóc là 77,5% (11); Việc người chế biến không đội mũ che tóc và còn đeo trang sức trong khi chế biến thực phẩm sẽ gây ra nguy cơ nhiễm vi sinh vật từ con người vào thực phẩm, nguy cơ càng lớn khi người chế biến vô tình tiếp xúc với nguồn ô nhiễm sau đó lại tiếp xúc với thực phẩm.

Tỷ lệ tuân thủ đầy đủ bước 3 là 64,4%; các cơ sở chưa ghi chép đầy đủ biểu mẫu bước 3 theo quy định, thông tin thời gian chia món ăn xong thường bị bỏ sót. Nguyên nhân là do đa số các cơ sở chế biến suất ăn sẵn tại thành phố Cao Lãnh phục vụ lưu động, chế biến cùng lúc nhiều món ăn và với thời gian khác nhau nên người thực hiện không chú ý ghi chép thời gian theo từng món.

Thực trạng tuân thủ quy định lưu mẫu thức ăn

Kết quả cho thấy chỉ có 48,9% cơ sở chế biến suất ăn sẵn tại địa bàn nghiên cứu tuân thủ đầy đủ quy định về lưu mẫu thức ăn. Kết quả này thấp hơn kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương có 94,4% cơ sở đạt (3), kết quả của Đặng Quang Tân (100%) (12) và kết quả của Ban Quản lý ATTP tỉnh Bắc Ninh (91,3%) (13). Các kết quả nghiên cứu khác nhau có thể do các tác giả khi khảo sát chỉ xem việc lưu mẫu thức ăn khi đã đến giai đoạn bảo quản mẫu lưu, chưa đánh giá được quy trình thực hiện theo quy định.

Thực hành xử lý dụng cụ lưu mẫu đúng quy định thấp, chỉ có 68,9% cơ sở đạt yêu cầu, hạn chế thường gặp nhất là các dụng cụ dù được rửa sạch nhưng không được tiệt trùng trước khi chứa thức ăn lưu, việc này có thể dẫn đến một số vi sinh vật còn sót lại trên dụng cụ sẽ ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm được lưu, nếu xảy ra sự cố sẽ khó xác định được nguyên nhân, do bản thân dụng cụ lưu mẫu nhiễm chéo vi sinh vật vào thực phẩm. Có 51,1% cơ sở lấy mẫu đúng quy định thấp, nguyên nhân có thể do các cơ sở chế biến suất ăn sẵn chủ yếu phục vụ di động nên việc chế biến một số món ăn phải thực hiện ngay tại địa điểm phục vụ dẫn đến các mẫu chưa được bảo quản kịp thời. Bảo quản mẫu lưu rất quan trọng trong thực hiện lưu mẫu thức ăn nhưng còn 24,4% cơ sở chưa bảo quản mẫu lưu riêng với các thực phẩm khác do các cơ sở chưa trang bị tủ lưu mẫu riêng và còn sử dụng chung với tủ lạnh chứa nhiều loại thực phẩm dẫn đến nguy cơ nhiễm bẩn từ các thực phẩm khác khi bảo quản chung. Việc ghi chép biểu mẫu lưu mẫu thức ăn cũng chưa tốt (đạt 62,2%) các cơ sở còn lại đa số thiếu thông tin về số lượng suất ăn và khối lượng, thể tích mẫu. Tỷ lệ này cao hơn so với nghiên cứu tại các nhà hàng và cửa hàng ăn tại phường Bãi Cháy Hạ Long (đạt 12,6%) có sổ sách ghi chép lại việc lưu mẫu thức ăn (5).

Hạn chế của nghiên cứu: Nghiên cứu thực

hiện chọn tất cả cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn còn đang hoạt động nhưng với cỡ mẫu nhỏ, chỉ phản ánh được thực trạng tại địa điểm nghiên cứu. Do ảnh hưởng của dịch bệnh Covid-19 tại thành phố Cao Lãnh diễn ra khá phức tạp nên các cơ sở chế biến suất ăn sẵn hoạt động không thường xuyên, quy mô kinh doanh thu hẹp, số lượng suất ăn phục vụ không nhiều nên việc tuân thủ đầy đủ các quy định có thể bị ảnh hưởng nên việc quan sát, đánh giá sẽ có xảy ra sai số.

KẾT LUẬN

Tỷ lệ tuân thủ đầy đủ quy trình kiểm thực ba bước tại cơ sở chế biến suất ăn sẵn của TP Cao Lãnh còn thấp (44,4%). Trong đó, bước 3 đạt tỷ lệ cao nhất (64,4%), tiếp theo là bước 1 (57,8%) và thấp nhất là bước 2 (44,4%). Tỷ lệ tuân thủ đầy đủ quy định về lưu mẫu thức ăn là 48,9%, trong đó tỷ lệ tuân thủ về lượng thức ăn khi lưu mẫu đạt cao nhất (88,9%), thấp nhất là tuân thủ quy định về lấy mẫu (51,1%).

Người trực tiếp thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn cần tìm hiểu các hướng dẫn, nguyên tắc thực hiện và nghiêm túc chấp hành quy định kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn. Chủ cơ sở cần tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện từng bước và ghi chép mẫu biểu theo đúng quy định tại cơ sở của mình.

Khuyến nghị: Nghiên cứu về tình trạng căng thẳng của nhân viên y tế tại Trung tâm y tế huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên, đưa ra các gợi ý cho nhà quản lý về công tác tầm soát và chăm sóc sức khỏe tinh thần cho nhân viên y tế. Bổ sung các kỹ năng chuyên môn cho nhân viên y tế đặc biệt là nhân viên mới tuyển dụng. Cải thiện môi trường vật lý tại các khoa phòng làm việc. Tạo cơ hội cho nhân viên y tế gắn bó, cống hiến và phát triển sự nghiệp, cung cấp dịch vụ y tế an toàn cho người thụ hưởng dịch vụ y tế tại cơ sở.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Y tế. Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 về việc ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”. Hà Nội. 2017.
2. Nguyễn Thị Mười LTNA, Lê Vinh, . Tỷ lệ bếp ăn tập thể - căn tin trường học tại Quận 5, TP. Hồ Chí Minh đạt điều kiện an toàn thực phẩm, năm 2015, . Tạp chí nghiên cứu Y Học TP Hồ Chí Minh, . 2016; 20(5):10-5.
3. Nguyễn Thùy Dương (2016). Thực trạng an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học khu vực nội thành Hà Nội năm 2015, . Luận văn thạc sỹ Y học, Trường Đại học Y Hà Nội. 2016:37-9.
4. Trần Quang Cảnh. Thực trạng công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2017, . Tạp chí Y học Việt Nam 2018;2:13-8.
5. Vũ Thị Tám. Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến an toàn thực phẩm tại các nhà hàng và cửa hàng ăn tại phường Bãi Cháy Hạ Long năm 2019, . Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng Hà Nội. 2019:40-2.
6. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Tháp. Báo cáo kết quả thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm 6 tháng đầu năm 2020. Đồng Tháp. 2020.
7. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội. Báo cáo kết quả công tác an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn Thành phố năm 2017. Hà Nội. 2017.
8. Lê Lợi NTT, Hoàng Tiến Cường, Trần Thị Hương (2018), Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể doanh nghiệp tỉnh Nam Định năm 2018, . Tạp chí Y Học TP Hồ Chí Minh;23(5):17-22.
9. Lưu Thị Minh Lý. Thực trạng an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại khu công nghiệp tỉnh Tiền Giang năm 2018,
10. Nguyễn Thanh Long. Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố ảnh hưởng tại bếp ăn tập thể của các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2018, . Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng Hà Nội. 2018:46-7.
11. Lê Như Huỳnh. Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người

- trực tiếp chế biến tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố Mỹ Tho năm 2020, . Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng Hà Nội. 2020:32-3.
12. Đặng Quang Tân. Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể của một số trường tiểu học thành phố Hà Nội,. Luận văn thạc sỹ y học dự phòng, Trường Đại học Y Hà Nội. 2019:39-41.
13. Trần Danh Phương. Đánh giá thực trạng, phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện an toàn thực phẩm của các bếp ăn tập thể trong khu công nghiệp tỉnh Bắc Ninh năm 2019 – 2020. Luận văn thạc sỹ y học dự phòng, Trường Đại học Y Hà Nội. 2020:46-8.

The compliance with three-step food checking and food sample storage of preparing ready-to-eat food facility in Cao Lanh city, Dong Thap province in 2021

Nguyen Thanh Ha¹, Nguyen Phuoc Tho²

¹Hanoi University of Public Health

²Medical Center Cao Lanh City, Dong Thap Province

Objective: To describe the status of compliance with three-step food checking, food sample storage of preparing ready-to-eat food facility. Methodology: The cross-sectional study was conducted from December 2020 to April 2021 at all 45 facilities preparing ready-to-eat food portion in Cao Lanh district, Dong Thap province. The checklist for 3-step food checking and storing food samples was developed based on the regulations of the Ministry of Health. The results showed that the rate of facility preparing ready-to-eat food portions that fully complied with the three-step food checking is 44.4%; in which, step 3 was the highest rate (64.4%), following was step 1 (57.8%) and the lowest was step 2 (44.4%); the rate of full compliance with the regulation on food sample storage is 48.9%. The person who directly performing the inspection carefully reviewed the instructions and principles of the three-step food checking and food sample storage, the food facility owners regularly pay attention to inspect and supervise at their facilities.

Key words: *Three-step food checking, food sample storage, preparing ready-to-eat food facility, food safety.*