

Tạp chí Y tế Công cộng
ĐẠI Y TẾ CÔNG CỘNG VIỆT NAM XUẤT BẢN

Vietnam Journal of Public Health Published by Vietnam Public Health Association

Tổng biên tập:

GS. Lê Vũ Anh

Phó tổng biên tập:

GS. Colin W.Binns (Curtin University)

Ban biên tập:

GS. Andy H.Lee (Curtin University)

PGS.TS. Đỗ Văn Dũng (Đại học Y Dược thành phố HCM)

GS. Guy Lanza (The State University of New York, United States)

TS. Lê Cự Linh (Trường Đại học VinUni)

PGS.TS. Hoàng Văn Minh (Trường Đại học Y tế Công cộng)

GS. Juhwan Oh (Seoul National University)

GS. Kevin Mulvey (SAMHSA/Northeastern University)

GS. Lembit Sihver (Technische Universität Wien – Atominstitut)

GS. Mike Capra (University of Queensland, Australia)

TS. Nguyễn Ngọc Bích (Trường Đại học Y tế Công cộng)

PGS.TS. Nguyễn Thanh Hương (Trường Đại học Y tế Công cộng)

TS. Phạm Đức Phúc (Trường Đại học Y tế công cộng)

PGS.TS. Phạm Việt Cường (Trường Đại học Y tế Công cộng)

TS. Phùng Trí Dũng (Griffith University, Australia)

TS. Trần Thị Tuyết Hạnh (Trường Đại học Y tế Công cộng)

GS. Trude Bennett (University of North Carolina, United States)

PGS.TS. Vũ Thị Hoàng Lan (Trường Đại học Y tế Công cộng)

Hội đồng cố vấn:

GS. Đặng Nguyên Anh (Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam)

PGS.TS. Jennifer S. Hirsch (Columbia University)

GS. Nguyễn Công Khẩn (Bộ Y tế)

GS. Nguyễn Văn Tuấn (Garvan Institute)

Tòa soạn:

Phòng 503 - 504, Nhà E1, Khu Ngoại giao đoàn Trung Tự.

Số 06 Đặng Văn Ngữ, Đống Đa, Hà Nội.

Điện thoại: 024.37368065/ Fax: 024.37366265

Email: tapchiytcc@vpha.org.vn

Giấy phép số: 531/GP-BTTTT. Cấp ngày: 24-04-2009



MỤC LỤC

Tình trạng thiếu máu và một số yếu tố liên quan ở trẻ 7-9 tuổi suy dinh dưỡng và nguy cơ suy dinh dưỡng thấp còi tại huyện Phú Bình, Thái Nguyên năm 2017 [6]

Hoàng Nguyễn Phương Linh, Trần Khánh Vân, Trần Thúy Nga, Nguyễn Song Tú, Phạm Vĩnh An

Thực trạng tự kỳ thị của người bệnh HIV/AIDS điều trị ngoại trú tại bệnh viện đa khoa huyện Mường La, tỉnh Sơn La năm 2019 và một số yếu tố liên quan [16]

Nguyễn Thị Huyền Trang, Sa Phương Băng, Sa Trọng Kiên, Quảng Văn An, Nguyễn Thị Bình An

Một số yếu tố nghề nghiệp liên quan tới stress sau sang chấn ở nhân viên y tế tại một số bệnh viện khu vực phía Bắc Việt Nam trong thời kỳ Covid-19 [26]

Nguyễn Kim Thư, Trần Thơ Nhi, Trần Thanh Hương

Văn hóa an toàn người bệnh và một số yếu tố liên quan tại bệnh viện Phạm Ngọc Thạch năm 2018 [34]

Nguyễn Thiện Minh, Đỗ Châu Giang, Nguyễn Thanh Phương, Nguyễn Thị Hoàng Huệ, Nguyễn Thị Bạch Ngọc.

Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục quận Nam Từ Liêm, Hà Nội [44]

Đỗ Thị Hạnh Trang, Lê Thuý An

Thực trạng thừa cân béo phì của sinh viên Đại học Xây Dựng và một số yếu tố liên quan [54]

Nguyễn Thị Thu Hiền, Nguyễn Bạch Ngọc, Nguyễn Thị Huyền Trang, Hà Minh Trang



CONTENTS

- Anemia status and some associated risk factors in students 7-9 years old stunting and risk of stunting in Phu Binh district, Thai Nguyen province, 2017** [6]
Hoang Nguyen Phuong Linh, Tran Khanh Van, Tran Thuy Nga, Nguyen Song Tu, Pham Vinh An
- Situation of self-stigmatization of HIV / AIDS patients outpatient treatment in Muong La district general hospital, Son La province in 2019 and some related factors** [16]
Nguyen Thi Huyen Trang, Sa Phuong Bang, Sa Trong Kien, Quang Van An, Nguyen Thi Binh An
- Occupational factors related to post-traumatic stress disorders in health care workers at some hospitals in the North of Vietnam during Covid-19 pandemic** [26]
Nguyen Kim Thu, Tran Tho Nhi, Tran Thanh Huong
- Safety culture and some associated factors at Pham Ngoc Thach hospital in 2018** [34]
Nguyen Thien Minh, Do Chau Giang, Nguyen Thanh Phuong, Nguyen Thi Hoang Hue, Nguyen Thi Bach Ngoc.
- Food safety facilities and practice at canteens of small private kindergartens in Nam Tu Liem district, Hanoi** [44]
Do Thi Hanh Trang, Le Thuy An
- Overweight and obesity status of students of National University of Civil Engineering and some associated factors** [54]
Nguyen Thi Thu Hien, Nguyen Bach Ngoc, Ha Minh Trang, Nguyen Thi Huyen Trang

Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực quận Nam Từ Liêm, Hà Nội

Đỗ Thị Hạnh Trang*, Lê Thuý An**

Tóm tắt

Mục tiêu: Nghiên cứu nhằm đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể (BATT) nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực tại quận Nam Từ Liêm, Hà Nội.

Phương pháp: Nghiên cứu có thiết kế mô tả cắt ngang. Số liệu được thu thập trên 118 BATT trong năm 2020 tại quận Nam Từ Liêm, Hà Nội. Điều kiện ATTP được đánh giá qua quan sát, sử dụng bảng kiểm.

Kết quả: tỷ lệ BATT có điều kiện ATTP chung đạt chiếm 51.2%. Tỷ lệ BATT đạt các nhóm tiêu chí về điều kiện vệ sinh cơ sở, điều kiện vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị, điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm, hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm và điều kiện về con người chiếm lần lượt là 52.5%, 95.8%, 84.7%, 95.8% và 99.2%.

Kết luận: Tỷ lệ BATT có điều kiện ATTP đạt ở mức chưa cao. Điều này cho thấy tính cấp thiết trong việc triển khai các biện pháp nhằm cải thiện điều kiện ATTP tại các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập, tư thực trên địa bàn quận Nam Từ Liêm.

Từ khoá: an toàn thực phẩm, bếp ăn tập thể, nhóm trẻ, mẫu giáo độc lập tư thực, Nam Từ Liêm.

Food safety facilities and practice at canteens of small private kindergartens in Nam Tu Liem district, Hanoi

Do Thi Hanh Trang*, Le Thuy An**

Abstract:

Aim: The study aimed to assess food safety facilities and practice at canteens of small private kindergartens in Nam Tu Liem district, Hanoi.

Methods: This is a cross-sectional study. Data were collected from 118 canteens in 2020 of small private kindergartens in Nam Tu Liem district. Food safety facilities and practices were assessed via observation with a checklist.

Results: The proportion of canteens meeting overall food safety requirements was 51.2%. The

rates of canteens meeting requirements of infrastructure, equipment and utensils, food processing practice, food sources documentation, and human capacity were 52.5%, 95.8%, 84.7%, 95.8%, and 99.2%, respectively.

Conclusions: The proportion of canteens meeting overall food safety requirements was not high, which reflects an urgent need for interventions to improve food safety at canteens of small private kindergartens in Nam Tu Liem district.

Keywords: food safety, canteen, small private kindergarten, Nam Tu Liem district.

Tác giả:

*Trường Đại học y tế Công cộng

**Trung tâm y tế quận Nam Từ Liêm

1. GIỚI THIỆU

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề quan trọng đặc biệt. Nhằm đảm bảo sức khỏe cho con người cần phải có thực phẩm để duy trì chất lượng cuộc sống và chất lượng giống nòi. Ngộ độc thực phẩm và các bệnh do thực phẩm gây ra không chỉ gây ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe và cuộc sống của mỗi người, mà còn gây thiệt hại lớn về kinh tế, là gánh nặng chi phí cho chăm sóc sức khỏe. Tại thành phố Hà Nội 10 năm trở lại đây từ năm 2009 đến năm 2018 có ghi nhận 27 vụ ngộ độc thực phẩm trong đó có 716 người mắc với 11 vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại bếp ăn tập thể các trường học, khu công nghiệp chiếm 40,79% tổng số vụ ngộ độc do thực phẩm. Năm 2018, có 100% vụ xảy ra tại các bếp ăn tập thể với 257 người mắc chiếm 35,9% tổng số người mắc. Năm 2019, thành phố ghi nhận 01 ca ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể¹. Trên thực tế số vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) có thể còn nhiều hơn so với số báo cáo do công tác thống kê báo cáo chưa đầy đủ.

ATTP tại bếp ăn tập thể (BATT) các trường

mầm non là một vấn đề đáng quan tâm bởi đối tượng thụ hưởng là trẻ em do đặc điểm phát triển lứa tuổi rất dễ bị tổn thương và nhạy cảm với các tác động về an toàn thực phẩm tới sức khỏe. Việc đảm bảo ATTP tại BATT các trường mầm non góp phần bảo vệ sức khỏe cho thế hệ tương lai.

Quận Nam Từ Liêm, theo quy hoạch chung của thủ đô Hà Nội đến năm 2030, tầm nhìn 2050, là một trong những trung tâm hành chính, dịch vụ, thương mại của Thủ đô Hà Nội². Trên địa bàn quận hiện có 287 BATT trường học các cấp từ mầm non đến trung học phổ thông. Trong đó có tới 205 BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực chiếm tỷ lệ 71.4%. Năm học 2018-2019 quận Nam Từ Liêm có tổng số trẻ trong độ tuổi mầm non là 25,415, số trẻ học tại các trường mầm non (bao gồm công lập và ngoài công lập) là 22,669, số trẻ đang theo học tại 205 nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực là 11,384, chiếm tỷ lệ 50.2%³. Theo báo cáo của Ủy ban nhân dân quận Nam Từ Liêm thì tất cả các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực này

đều tự tổ chức nấu ăn tại chỗ. Phần lớn trẻ ở độ tuổi mầm non (từ 3 tháng tuổi đến 6 tuổi) hiện nay được gửi chăm sóc tại các trường mầm non và nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục. Nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục là cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân. Cơ cấu, tổ chức bao gồm: chủ nhóm trẻ, nhân viên và các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo. Ủy ban nhân dân xã, phường, thị trấn thực hiện chức năng quản lý nhà nước về giáo dục đối với nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục⁴.

Quận Nam Từ Liêm mặc dù chưa ghi nhận vụ ngộ độc thực phẩm nào tại BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục trong những năm qua nhưng với số lượng trẻ ăn bán trú lớn và một số nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục chưa tuân thủ Luật ATTP hoặc thực hiện mang tính chất hình thức thì nguy cơ NĐTP có thể xảy ra bất kỳ lúc nào³. Chúng tôi thực hiện nghiên cứu này nhằm đánh giá thực trạng điều kiện vệ sinh ATTP tại các BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục trên địa bàn quận và với mong muốn kết quả nghiên cứu sẽ làm bằng chứng để các nhà quản lý thực hiện các giải pháp cải thiện tình hình ATTP nhằm ngăn ngừa xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận trong thời gian tới.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Nghiên cứu có thiết kế mô tả cắt ngang. Để mô tả thực trạng điều kiện ATTP của các BATT chúng tôi thu thập số liệu trên gồm 118 BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo tư thục (sau đây gọi là BATT) đang hoạt động trên địa bàn quận Nam Từ Liêm, Hà Nội tại thời điểm nghiên cứu. Tất cả cả BATT này đều phục vụ bữa ăn tại chỗ cho trẻ.

Cỡ mẫu được tính dựa trên công thức sau:

$$n = \frac{Z_{1-\alpha/2}^2 \cdot p(1-p)}{d^2}$$

Trong đó:

n: là số bếp ăn tập thể

p: Tỷ lệ cơ sở đạt về điều kiện ATTP là 88,5% (Theo nghiên cứu Lê Thị Thúy Hà năm 2016 tại các BATT trường tiểu học và mầm non thuộc quận Hai Bà Trưng, Hà Nội)⁵.

d: Độ chính xác tuyệt đối (lấy $d = 0,06$)

α : Chọn mức ý nghĩa thống kê 95%, có $\alpha = 0,05$.

$Z_{1-\alpha/2}$: Giá trị thu được bằng cách tra bảng Z, có $\alpha = 0,05$; **Z = 1,96**.

Từ các dữ liệu trên, cỡ mẫu tối thiểu làm tròn thành 108, dự trừ 10% cơ sở từ chối tham gia nghiên cứu, được cỡ mẫu là 118.

Các BATT được lựa chọn vào nghiên cứu theo phương pháp chọn mẫu ngẫu nhiên hệ thống (với khoảng cách mẫu $k = 205/118 \sim 2$).

Để mô tả điều kiện ATTP, nhóm nghiên cứu đã tiến hành quan sát điều kiện ATTP của cơ sở kết hợp với kiểm tra hồ sơ, hợp đồng mua bán thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước... Quá trình quan sát cơ sở (không báo trước thời điểm quan sát chính xác) và thu thập thông tin được thực hiện với bảng kiểm.

Dựa trên những tiêu chí của Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 về việc Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn

uồng, kinh doanh thức ăn đường phố và dựa trên các nghiên cứu đã được thực hiện trong cùng lĩnh vực tại Việt Nam, nhóm nghiên cứu đã xây dựng bảng kiểm gồm 31 tiêu chí đánh giá điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, bảo quản thực phẩm tại các BATT⁶, trong đó, các tiêu chí được chia thành 5 nhóm gồm: 1) Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở; 2) Điều kiện vệ sinh đối với trang thiết bị, dụng cụ; 3) Điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm; 4) Hồ sơ hành chính; 5) Điều kiện về con người. Các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ trong chế biến, bảo quản thực phẩm, hồ sơ ghi chép và con người được cho là đạt khi 100% các tiêu chí trong bảng kiểm đều đạt.

Số liệu được nhập bằng phần mềm EPIDATA 3.1 và các thống kê mô tả (tần suất, tỉ lệ%) được phân tích bằng phần mềm SPSS 18.0.

Nghiên cứu tuân thủ các nguyên tắc đạo đức chung được nêu trong Tuyên bố Helsinki và đã được Hội đồng Đạo đức của Trường Đại học Y tế

công cộng thông qua theo Quyết định số 05/2020/YTCC-HD3 ngày 30 tháng 01 năm 2020.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Trong 118 BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tự thực tham gia nghiên cứu, hầu hết đều tự tổ chức nấu ăn với 117/118 cơ sở (chiếm 99,2%), chỉ có duy nhất 01/118 chiếm (0.8%) cơ sở là thuê dịch vụ nấu ăn. Về quy mô phục vụ, tất cả các BATT này đều phục vụ trên 30 suất ăn/ngày. Giá tiền suất ăn của trẻ trong ngày tại tất cả các BATT của nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tự thực đều trên 20.000 đồng. Tại tất cả các BATT thuộc nghiên cứu đều có số người phục vụ bếp dưới 3 người. Đa số (86,4%) các BATT đều có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc bản cam kết còn hiệu lực.

Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở của 118 BATT được đánh giá qua 13 tiêu chí như trình bày trong bảng 1 dưới đây.

Bảng 1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở (N=118)

STT	Chỉ số	Số BATT đạt tiêu chí (tỷ lệ %)
1	Vị trí bếp cách biệt công trình vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác trên 10m	100 (84.7%)
2	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) theo nguyên tắc một chiều	62 (52.5%)
3	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) bảo đảm sạch, dễ vệ sinh. Sàn nhà sạch, không đọng nước	69 (58.5%)
4	Môi trường chung của khu vực bếp: Cao ráo, khô thoáng, đầy đủ ánh sáng, có hệ thống thoát nước thải kín, bảo đảm vệ sinh	115 (97.5%)
5	Khu vực sơ chế nguyên liệu thực phẩm riêng	112 (94.9%)

6	Khu vực chế biến thực phẩm riêng	112 (94.9%)
7	Khu vực ăn uống riêng, bảo đảm vệ sinh	118 (100%)
8	Thùng rác, thức ăn thừa có nắp đậy kín, không rỉ nước ra bên ngoài, được chuyển đi trong ngày	118 (100%)
9	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	100 (84.7%)
10	Bồn rửa tay có xà phòng hoặc nước rửa tay chuyên dụng, có đủ số lượng cho 50 người ăn/bồn rửa tay	118 (100%)
11	Có phòng thay trang phục bảo hộ riêng biệt	64 (54.2%)
12	Nhà vệ sinh đạt tiêu chuẩn và có đủ số lượng cho 25 người ăn/1 nhà vệ sinh	118 (100%)
13	Cống rãnh thoát nước thải được che kín và vệ sinh thường xuyên	118 (100%)
Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở đạt (13/13)		62 (52.5%)

Bảng 1 cho thấy tất cả các BATT đều đạt điều kiện về vị trí bếp, có khu vực ăn uống riêng, bảo đảm vệ sinh, có thùng rác, thức ăn thừa có nắp đậy kín, không rỉ nước ra bên ngoài, được chuyển đi trong ngày, có bồn rửa tay có xà phòng hoặc nước rửa tay chuyên dụng, có đủ số lượng cho 50 người ăn /bồn rửa tay, có nhà vệ sinh đạt tiêu chuẩn và phục vụ đủ số lượng trên 25 người, có cống rãnh thoát nước thải được

che kín và vệ sinh thường xuyên. Tiêu chí “thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) theo nguyên tắc một chiều” và tiêu chí “có phòng thay trang phục bảo hộ riêng biệt” có tỷ lệ đạt thấp nhất trong số 13 tiêu chí, chỉ chiếm lần lượt là 52.5% và 54.2%. Số BATT đáp ứng các tiêu chí vệ sinh chung của cơ sở chiếm tỷ lệ là 52.5%.

Điều kiện vệ sinh dụng cụ, thiết bị của các BATT được mô tả trong Bảng 2 dưới đây.

Bảng 2. Điều kiện vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị

TT	Chỉ số	Số BATT đạt tiêu chí (tỷ lệ %)
1	Bàn sơ chế, chế biến thực phẩm cao cách mặt đất từ 60 cm trở lên, phẳng, nhẵn, dễ vệ sinh, riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín	117 (99.2%)
2	Dao, thớt dùng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến	114 (96.6%)

3	Dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến	118 (100%)
4	Dụng cụ chia, gấp, xúc dùng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến	118 (100%)
5	Dụng cụ phục vụ ăn uống bảo đảm vệ sinh	118 (100%)
6	Thực phẩm sống và thực phẩm chín để tách biệt	118 (100%)
7	Chất tẩy rửa dụng cụ: có đầy đủ nhãn mác và được phép sử dụng	118 (100%)
Điều kiện vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị đối với cơ sở đạt (7/7)		113 (95.8%)

Bảng 2 cho thấy tỷ lệ các BATT đáp ứng các tiêu chí về vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị ở mức cao (95.8%). Trong đó, toàn bộ các BATT đều đáp ứng các tiêu chí “Có dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến”, “có dụng cụ chia, gấp, xúc dùng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến”, “có dụng cụ phục vụ ăn uống đảm

bảo vệ sinh”, “thực phẩm sống và chín để tách biệt”, và “chất tẩy rửa dụng cụ có đầy đủ nhãn mác và được phép sử dụng”.

Điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm của các BATT được mô tả trong bảng 3.

Bảng 3. Điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm

TT	Vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm	Số BATT đạt tiêu chí (tỷ lệ %)
1	Nguồn nước chế biến thực phẩm được kiểm nghiệm định kỳ 6 tháng/lần	115 (94.7%)
2	Nguyên liệu thực phẩm để chế biến: Tươi, nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng	117 (99.2%)
3	Thiết bị bảo quản thực phẩm: Có tủ lạnh, tủ đá	118 (100%)
Điều kiện chung đạt trong chế biến bảo quản thực phẩm (3/3)		100 (84.7%)

Bảng 3 cho thấy tất cả các BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tự thực trong nghiên cứu đều có

thiết bị bảo quản thực phẩm: có tủ lạnh, tủ đá đạt tiêu chuẩn theo quy định. Hầu hết BATT (99.2%) đều sử dụng nguyên liệu thực phẩm để chế biến tươi, nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng. Riêng tiêu chí “nguồn nước chế biến thực phẩm được kiểm nghiệm định kỳ 6 tháng/

lần” có tỷ lệ đạt thấp hơn, ở mức 94.7%. Tỷ lệ BATT có điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm nói chung đạt là 84.7%.

Thực trạng hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm của các BATT được trình bày trong bảng 4 dưới đây

Bảng 4. Hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm

TT	Chỉ số	Số đạt Số BATT đạt tiêu chí (tỷ lệ %)
1	Hồ sơ theo dõi nguồn gốc thực phẩm	117 (99.2%)
2	Sổ ghi chép nguồn gốc các loại nguyên liệu thực phẩm	114 (96.6%)
3	Hợp đồng cam kết trách nhiệm của người cung cấp nguyên liệu thực phẩm bảo đảm ATTP với công ty	117 (99.2%)
4	Đơn vị cung cấp có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP do cơ quan có thẩm quyền cấp	117 (99.2%)
Điều kiện về hồ sơ hành chính đạt (4/4)		113 (95.8%)

Bảng 4 cho thấy với từng tiêu chí về hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm, tỷ lệ đạt rất cao, trên 96%. Tỷ lệ BATT đạt tiêu chí về hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm nói chung đạt mức 95.8%.

Về điều kiện con người, kết quả nghiên cứu cho thấy ở hầu hết các BATT (99.2%), các nhân viên nấu ăn chính đều có giấy chứng nhận sức khỏe trong vòng 6 tháng trở lại. Đa số nhân viên nấu ăn chính (84.7%) được tập huấn kiến thức về ATTP hoặc có bằng trung cấp nấu ăn.

Về đáp ứng các điều kiện ATTP nói chung, trong tổng số 118 BATT đưa vào nghiên cứu, có, tỷ lệ BATT có điều kiện ATTP đạt (đạt 100% tiêu chí) là 51.7%.

4. BÀN LUẬN

Điều kiện về vệ sinh cơ sở vật chất của bếp ăn tập thể nói chung và đặc biệt là trong bếp ăn tập thể tại các trường mầm non trong và ngoài công lập là một trong những điều kiện quan trọng để đảm bảo an toàn thực phẩm, điều này đã được ban hành và có hiệu lực quy định rõ trong Luật an toàn thực phẩm năm 2010. Nghiên cứu của

chúng tôi khảo sát thực trạng ATTP của 118 BATT nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực trên địa bàn quận Nam Từ Liêm, dựa trên các nhóm tiêu chí về điều kiện vệ sinh cơ sở, điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện đảm bảo ATTP trong chế biến, bảo quản thực phẩm, hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm và các tiêu chí về con người trong đảm bảo ATTP. Kết quả nghiên cứu cho thấy, có 52.5% BATT đạt điều kiện về thiết kế, bố trí khu vực chế biến theo nguyên tắc một chiều. Kết quả này thấp hơn nhiều so với kết quả trong nghiên cứu của Đặng Quang Tân về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể của một số trường tiểu học tại thành phố Hà Nội (96.1%)⁷. Sự khác biệt này gợi ý sự khác biệt về điều kiện vệ sinh cơ sở giữa trường mẫu giáo ngoài công lập và công lập, cho thấy tầm quan trọng của việc giám sát, đảm bảo sự tuân thủ của các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực về điều kiện vệ sinh cơ sở trong đảm bảo ATTP nhằm giảm thiểu các nguy cơ ngộ độc thực phẩm ở trẻ mầm non.

Theo quy định của Bộ Y tế, trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được

thiết kế và làm bằng chất liệu an toàn, phù hợp với yêu cầu của sản phẩm, dễ làm sạch, tẩy trùng và không bị thôi nhiễm hóa chất, chất độc ra thức ăn. Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ các BATT có điều kiện về vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đạt rất cao, chiếm 95.8%. Điều này cho thấy những năm gần đây công tác đảm bảo ATTP tại nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực được chú trọng đặc biệt là tại quận Nam Từ Liêm. Kết quả nghiên cứu này của chúng tôi cũng tương đồng với kết quả nghiên cứu của Phạm Thu Trang năm tại Hoài Đức⁸ và nghiên cứu của Phạm Hùng Sơn tại các BATT trường mầm non Thị xã Sơn Tây⁹. Tuy nhiên do hạn chế về kinh phí nên nghiên cứu không thực hiện các xét nghiệm mà chỉ dựa vào đánh giá cảm quan điều kiện vệ sinh của trang thiết bị, dụng cụ chế biến, ăn uống.

Hầu hết các BATT trong nghiên cứu đều có nguyên liệu thực phẩm để chế biến tươi, nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng (đạt 99.2%). Tỷ lệ này cao hơn so nghiên cứu của Phạm Thu Trang và Nguyễn Ánh Hồng thực hiện tại các trường mầm non ở huyện Hoài Đức, Hà Nội (tỷ lệ đạt lần lượt là 94.6% và 46.4%^{8 10}). Điều này cho thấy các cơ sở nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực trên địa bàn quận Nam Từ Liêm, là nơi có điều kiện kinh tế xã hội phát triển hơn, đã chú trọng rất nhiều trong việc mua và sử dụng thực phẩm an toàn đối với sức khỏe của trẻ.

Với các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực, nhu cầu cung cấp suất ăn ngày càng lớn, nếu không kiểm soát tốt vấn đề ATTP thì nguy cơ ngộ độc thực phẩm xảy ra là rất cao. Đặc biệt là phần lớn suất ăn được cung cấp cho các cháu nhỏ đang ở độ tuổi phát triển về thể chất và trí

tuệ, sức đề kháng của cơ thể không tốt bằng các đối tượng khác. Vì vậy, việc đảm bảo điều kiện vệ sinh cơ sở tại BATT phục vụ trẻ mầm non là vô cùng quan trọng. Kết quả nghiên cứu cho thấy, trên tổng số 118 BATT của nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực thì chỉ có một nửa (51.7%) đạt điều kiện ATTP chung. Điều này cho thấy sự cần thiết phải thực hiện các giải pháp nhằm cải thiện điều kiện ATTP tại các BATT của các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực tại quận Nam Từ Liêm, đặc biệt chú trọng đến các nhóm yếu tố có tỷ lệ đạt thấp hơn như điều kiện vệ sinh cơ sở (52.5%), điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm (84.7%) và điều kiện về hồ sơ ghi chép nguồn gốc thực phẩm (84.7%).

Nghiên cứu này đánh giá điều kiện ATTP của BATT dựa trên các tiêu chí của Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố. Các nghiên cứu được sử dụng để so sánh kết quả với nghiên cứu này sử dụng tiêu chí đánh giá điều kiện ATTP của BATT dựa trên các văn bản quy phạm pháp luật cũ như Thông tư 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm và thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 5 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố. Tuy nhiên các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành và các văn bản cũ nêu trên đều thống nhất

về tiêu chuẩn ATTP đối với BATT của Luật an toàn thực phẩm 2010.

Đây là nghiên cứu được thực hiện trong thời gian tương đối ngắn, nguồn lực hạn chế chưa thực hiện được việc đánh giá các chỉ số ATTP về vi sinh của các BATT nhóm trẻ, mẫu giáo tư thực tại quận Nam Từ Liêm, Hà Nội. Cần có các nghiên cứu tiếp theo thực hiện đo lường các chỉ số vi sinh tại các BATT này để có thể đánh giá một cách toàn diện hơn thực trạng ATTP.

5. KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ đạt điều kiện về ATTP tại các BATT của nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực tại quận Nam Từ Liêm còn ở mức chưa cao (51.7%). Điều này phản ánh tính cấp thiết trong việc triển khai các biện pháp nhằm cải thiện điều kiện ATTP tại các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập, tư thực trên địa bàn quận.

Để thực hiện được điều này, cần có sự kết hợp của nhiều bên liên quan khác nhau bao gồm các cơ quan quản lý ATTP, các cơ quan quản lý giáo dục cũng như người quản lý, nhân viên ở các BATT của các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực. Các biện pháp can thiệp có thể bao gồm tăng cường truyền thông nâng cao nhận thức về ATTP, tăng cường kiểm tra, giám sát về ATTP của cơ quan quản lý đối với các BATT và của người quản lý các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo tư thực đối với BATT tại cơ sở. Tuy nhiên, để các biện pháp can thiệp mang tính thực tiễn, khả thi, cần thực hiện các đánh giá để cung cấp bằng chứng về những yếu tố ảnh hưởng đến việc đảm bảo ATTP tại các BATT này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội. *Báo cáo hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm thành phố Hà Nội giai đoạn 2009, 2018*. Hà Nội 2019.
2. Ủy ban Nhân dân Quận Nam Từ Liêm. Giới thiệu chung về Quận Nam Từ Liêm Ủy ban Nhân dân Quận Nam Từ Liêm. <https://namtuliem.hanoi.gov.vn/gioi-thieu-chung>. Xuất bản năm 2021. Truy cập ngày 2 tháng 5 năm 2021.
3. Phòng Giáo dục & Đào tạo quận Nam Từ Liêm *Báo cáo tổng kết năm học 2018-2019 cấp học mầm non quận Nam Từ Liêm*. 2019.
4. Bộ Giáo dục và Đào tạo. Thông tư số 06/VBHN-BGDĐT ngày 18/6/2018 Ban hành quy chế tổ chức và hoạt động trường mầm non tư thực. In:2018.
5. Lê Thị Thúy Hà. *Thực trạng công tác quản lý và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong các trường tiểu học và mầm non thuộc quận Hai Bà Trưng - Hà Nội năm 2016* [Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng]. Hà Nội, Đại học Y tế Công cộng; 2016.
6. Chính phủ. Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế. Năm xuất bản: 2018.
7. Đặng Văn Tân. *Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của một số trường tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2018* [Luận văn Thạc sĩ Y học dự phòng], Đại học Y Hà Nội; 2018.
8. Phạm Thu Trang. Đánh giá sự tuân thủ

quy định an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội năm 2018 [Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng]. Hà Nội, Đại học Y tế Công cộng; 2018.

9. Phạm Hùng Sơn. Đánh giá công tác quản lý và thực hiện các quy định an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non thị xã Sơn Tây năm 2016 [Luận văn chuyên khoa II Tổ chức quản lý y tế], Trường Đại học Y tế công cộng 2016.

10. Nguyễn Ánh Hồng. Điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể; kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Hoài Đức năm 2015 [Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng]. Hà Nội, Đại học Y tế Công cộng; 2015.