

THỰC TRẠNG CÔNG TÁC AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN TẠI 45 BẾP ĂN TẬP THỂ ĐƠN VỊ QUÂN ĐỘI KHU VỰC PHÍA BẮC

Lê Thị Bách Diệp^{1*}, Nguyễn Thị Hoài¹
Lương Minh Tuấn¹, Nguyễn Trường An¹, Nguyễn Hải Yên¹

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá thực trạng công tác an toàn thực phẩm và phân tích một số yếu tố liên quan tại 45 bếp ăn tập thể các đơn vị quân đội khu vực phía Bắc năm 2026.

Đối tượng và phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang, hồi cứu hồ sơ kiểm tra công tác an toàn thực phẩm trên 45 bếp ăn tập thể (gồm 5 nhóm điều kiện an toàn thực phẩm), kiểm tra độ sạch 900 dụng cụ bếp và phỏng vấn kiến thức, quan sát thực hành 180 nhân viên bếp ăn thuộc các đơn vị khu vực phía Bắc. Phân tích hồi quy logistic đơn biến đánh giá mối liên quan.

Kết quả: Ở mỗi nhóm đánh giá về công tác an toàn thực phẩm, các tiêu chí có tỉ lệ đạt thấp nhất gồm: áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (28,89%), kế hoạch ứng phó sự cố về an toàn thực phẩm (42,22%), tách biệt từng công đoạn sơ chế, chế biến (75,56%), thử vết tinh bột (80,56%), phòng tránh ô nhiễm chéo (67,22%), kiểm thực ba bước (68,33%) và lưu mẫu thức ăn (71,67%). Đánh giá chung: bếp nhà máy đạt 100%; bếp đơn vị đạt 92,3% - thấp nhất ở nhóm kiến thức về an toàn thực phẩm (76,9%); bếp hành chính đạt 61,9% - thấp nhất ở hai nhóm quản lý an toàn thực phẩm và thực hành về an toàn thực phẩm (đều đạt 57,1%). Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm có liên quan đến định kỳ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, kiến thức chung và thực hành chung về an toàn thực phẩm ($p < 0,05$); Vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ có liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm chung, kiến thức chung và thực hành chung về an toàn thực phẩm ($p < 0,05$).

Kết luận: Công tác an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể nghiên cứu còn hạn chế ở các tiêu chí tách biệt từng công đoạn sơ chế, chế biến, phòng tránh ô nhiễm chéo, kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, bếp ăn tập thể, kiểm tra độ sạch dụng cụ.

STATUS OF FOOD SAFETY PRACTICE AND SOME RELATED FACTORS AT 45 MILITARY COLLECTIVE KITCHENS IN THE NORTH

ABSTRACT

Objectives: Assessing food safety practice status and analyzing some related factors at military collective kitchens in the North in 2026.

Subjects and methods: A description, cross-sectional and retrospective study was conducted to assess food safety practice at 45 military collective kitchens (including 5 groups of food safety condition), hygiene testing of 900 utensils and interviewing the knowledge, observing the practice skill of 180 food handlers. Evaluating the related factors using univariate logistic regression analysis.

Results: In each group, the lowest pass rate criterias involves: application of quality management system is 28.89%, food safety incident response plan is 42.22%, separation of each stage of food preparation and processing is 75.56%, starch trace testing is 80.56%, prevention of cross-contamination is 67.22%, three-step food inspection is 68.33% and food sample retention is 71.67%. Overall assessment, Factory kitchen achieved 100%; Soldier kitchen achieved 92.3%, lowest in the food safety knowledge group (76.9%); Office kitchen achieved 61.9%, lowest in food safety management and food safety practice groups (57.1%). Food safety assurance is related to periodic food safety inspection, food safety knowledge and food safety practice ($p < 0.05$); Hygiene, safety of utensil is related to food safety management, food safety knowledge and food safety practice ($p < 0.05$).

Conclusions: Food safety practice status at military collective kitchens still has some limitations, especially the separation of each stage of food preparation and processing, prevention of cross-contamination, three-step food inspection and food sample retention.

Keywords: Food safety practice, collective kitchen, hygiene testing of utensil.

Chịu trách nhiệm nội dung: Lê Thị Bách Diệp; Email: pttp.yhdpqd@gmail.com

Ngày nhận bài: 28/5/2026; mời phản biện khoa học: 6/2026; chấp nhận đăng: 21/8/2026.

¹Viện Y học dự phòng Quân đội.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) có tác động rất lớn tới sức khỏe cộng đồng, là lĩnh vực hoạt động được các cơ quan quản lý nhà nước từ Trung ương đến các địa phương, bộ, ngành nước ta hết sức quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo và tổ chức thực hiện. Tuy nhiên, thực tiễn cho thấy việc bảo đảm ATTP tại nhiều địa phương còn những bất cập, tồn tại. Năm 2025, cả nước ghi nhận 84 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 2.301 người mắc, 19 người tử vong; kiểm tra 334.764 cơ sở sản xuất, chế biến, cung ứng, phát hiện hơn 6,2% có vi phạm về ATTP; phải tiêu hủy 635 loại thực phẩm, chuyển cơ quan điều tra 2 vụ, xử phạt hơn 33,83 tỉ đồng. Chỉ trong quý I năm 2026, cả nước ghi nhận 36 vụ ngộ độc thực phẩm, tăng 20 vụ so với cùng kỳ năm 2025 [1], [2]. Số liệu này cho thấy tình trạng đáng báo động về mất ATTP, nhất là tại các bếp ăn tập thể (BATT) và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thức ăn nhanh, thực phẩm chế biến.

Trong quân đội, quân nhân và người lao động ở các đơn vị thường sinh hoạt, ăn uống tập trung tại các BATT với số lượng đông. Sự cố mất ATTP nếu xảy ra sẽ không chỉ ảnh hưởng đến sức khỏe, tinh thần của cá nhân, mà còn làm giảm tỉ lệ quân số khỏe, ảnh hưởng đến khả năng sẵn sàng chiến đấu và mức độ hoàn thành nhiệm vụ của đơn vị. Vì vậy, công tác ATTP trong quân đội có ý nghĩa đặc biệt quan trọng, được quan tâm hết sức sâu sắc. Nhiều quy định, hướng dẫn về bảo đảm ATTP trong quân đội đã được ban hành, quán triệt và triển khai. Đặc biệt, năm 2025, Cục Quân y đồng thời ban hành công văn chỉ đạo và tài liệu "Hướng dẫn công tác ATTP trong quân đội" nhằm hệ thống hóa các quy định hiện hành của Nhà nước và Bộ Quốc phòng; cập nhật kiến thức chuyên môn; hướng dẫn các biện pháp quản lý, thực hành tốt ATTP phù hợp với đặc thù hoạt động của quân đội [3], [4]. Đây là cơ sở để các cơ quan, đơn vị tổ chức quán triệt, thực hiện, giám sát và kiểm tra, đánh giá. Tuy nhiên, trong quá trình thực hiện, có nhiều đơn vị còn gặp những khó khăn về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, thực hành tốt ATTP, nguồn cung ứng thực phẩm an toàn... Mặt khác, các nghiên cứu đánh giá toàn diện về thực trạng công tác ATTP tại bếp ăn các đơn vị còn hạn chế. Cùng với đó, việc quản lý, kiểm soát chất lượng, ATTP trên địa bàn đóng quân và trong đơn vị còn có những bất cập, lúng túng. Vì vậy, việc đánh giá thực trạng này là rất cần thiết, nhằm tạo căn cứ khoa học góp phần đề xuất các giải

pháp can thiệp, nâng cao hiệu quả công tác ATTP trong quân đội.

Góp phần tạo cơ sở dữ liệu về tình hình thực hiện công tác ATTP, từ đó nâng cao chất lượng bảo đảm, ngăn ngừa sự cố ATTP, cải thiện bữa ăn và chăm sóc sức khỏe bộ đội, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này nhằm đánh giá thực trạng công tác ATTP và các yếu tố liên quan tại một số BATT đơn vị quân đội khu vực phía Bắc.

2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- 45 BATT thuộc các đơn vị quân đội đóng quân trên địa bàn khu vực phía Bắc.

- 180 nhân viên bếp đang trực tiếp làm việc tại BATT các đơn vị tham gia nghiên cứu.

- 900 dụng cụ bếp ăn đang sử dụng tại các BATT nghiên cứu.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang, hồi cứu hồ sơ kiểm tra, giám sát các BATT và dụng cụ BATT; phỏng vấn nhân viên bếp ăn bằng phiếu in sẵn.

- Cỡ mẫu và chọn mẫu: chọn mẫu thuận tiện.

+ Chọn toàn bộ BATT các đơn vị khu vực phía Bắc được Viện Y học dự phòng Quân đội kiểm tra, giám sát về công tác ATTP, từ tháng 12/2025 đến tháng 5/2026. Tổng số BATT đưa vào nghiên cứu là 45, gồm: 21 BATT phục vụ đơn vị hành chính sự nghiệp, nhà khách (bếp hành chính), 11 BATT phục vụ người lao động ăn ca nhà máy, xí nghiệp (bếp nhà máy), 13 BATT phục vụ học viên, quân nhân đơn vị chiến đấu (bếp đơn vị).

+ Mỗi BATT chọn 1 quản lý bếp và 3 nhân viên chế biến, phục vụ chính để phỏng vấn kiến thức và quan sát thực hành về ATTP.

+ Mỗi BATT chọn ngẫu nhiên 8 dụng cụ ăn uống (bát ăn cơm, đĩa ăn, thìa, đĩa, khay chia suất, muôi), 8 dụng cụ chứa đựng thức ăn (đĩa, tô, âu), 4 dụng cụ chế biến thực phẩm (dao, thớt, khay nồi hơi, máy thái) để kiểm tra độ sạch.

- Phương pháp tiến hành:

+ Xây dựng bộ câu hỏi phỏng vấn và bảng kiểm quan sát dựa trên các quy định của pháp luật [5], Bộ Y tế [6], [7], hướng dẫn của Cục Quân y [3] và tham chiếu tài liệu quốc tế [8] về ATTP.

+ Khảo sát về công tác quản lý ATTP (8 tiêu chí), công tác bảo đảm ATTP (12 tiêu chí), thực trạng vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ (5 tiêu

chí), về người quản lý, nhân viên bếp (15 tiêu chí về kiến thức ATTP và 10 tiêu chí về thực hành ATTP). Đánh giá đạt khi $\geq 80\%$ tiêu chí đạt [6], [7].

+ Kiểm tra độ sạch dụng cụ bằng các kỹ thuật phát hiện nhanh tinh bột, chất béo còn bám trên bề mặt dụng cụ [9].

- Đạo đức: nghiên cứu được chỉ huy Viện Y học dự phòng Quân đội và chỉ huy các đơn vị quản lý BATT chấp thuận; các đối tượng phỏng vấn đồng ý tham gia nghiên cứu và được bảo mật thông tin cá nhân.

- Xử lý số liệu: bằng phần mềm Epi Data 3.1 và phần mềm SPSS 20.0. Kết quả nghiên cứu trình bày dưới dạng tần suất và tỉ lệ %. Đánh giá mối liên quan dùng phân tích hồi quy logistic đơn biến để sàng lọc yếu tố liên quan đến điều kiện bảo đảm ATTP, điều kiện vệ sinh thiết bị, dụng cụ của BATT. Khác biệt có ý nghĩa khi $p < 0,05$ và KTC 95 % của OR không bao gồm 1.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thực trạng công tác quản lý và bảo đảm ATTP tại các BATT nghiên cứu

Bảng 1. Đánh giá thực trạng quản lý và bảo đảm ATTP tại các BATT nghiên cứu

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	
		Tần số (n = 45)	Tỉ lệ (%)
QUẢN LÝ ATTP			
1	Kế hoạch công tác ATTP năm 2026	42	93,33
2	Kế hoạch (phương án) ứng phó sự cố về ATTP	19	42,22
3	Định kì hàng tháng kiểm tra, giám sát ATTP	38	84,44
4	Sổ theo dõi kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn	35	77,78
5	Tập huấn, tuyên truyền giáo dục về ATTP	45	100
6	Quản lý nhà ăn, nhà bếp (nội quy, quy trình, theo dõi phân công nhân sự, nguyên liệu, vệ sinh, an toàn)	45	100
7	Quản lý sức khỏe lực lượng nuôi quân	45	100
8	Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (giám sát nội bộ)	13	28,89
BẢO ĐẢM ATTP			
9	Khai thác nguồn lương thực, thực phẩm an toàn	41	91,11
10	Bảo quản lương thực, thực phẩm an toàn	43	95,56
11	Nguồn nước chế biến thực phẩm, ăn uống	45	100
12	Chế biến thực phẩm theo nguyên tắc 1 chiều	41	91,11
13	Tách biệt từng công đoạn sơ chế, chế biến	34	75,56
14	Thực hành tốt vệ sinh cơ sở, thu gom xử lý chất thải	38	84,44
15	Định kỳ hàng tuần vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị	45	100
16	Bảo quản, vận chuyển thức ăn chín an toàn	43	95,56
17	Giám sát hành vi cá nhân trong chế biến thực phẩm	37	82,22
18	Giám sát hành vi cá nhân trong tiêu dùng thực phẩm	44	97,78
19	Duy trì nền nếp ăn uống hợp vệ sinh	45	100
20	Phương án bảo đảm ATTP trong hành, trú quân dã ngoại	45	100

Trong nhóm tiêu chí “Quản lý ATTP”, có 4 tiêu chí có tỉ lệ đạt cao trên 93%; song, tiêu chí áp dụng hệ thống quản lý chất lượng và phương án ứng phó sự cố về ATTP có tỉ lệ đạt thấp (dưới 43%). Trong nhóm tiêu chí “Bảo đảm ATTP”, có 9 tiêu chí đạt tỉ lệ đạt cao trên 91%; song, tiêu chí tách biệt từng công đoạn sơ chế, chế biến có tỉ lệ đạt thấp nhất (75,56%).

3.2. Thực trạng vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ tại các BATT

Bảng 2. Đánh giá thực trạng vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ tại các BATT nghiên cứu

TT	Nội dung đánh giá vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ	Đạt	
		Số lượng	Tỉ lệ (%)
1	Dụng cụ ăn uống, chứa đựng bằng vật liệu an toàn	39/45	86,67
2	Dùng riêng biệt dụng cụ, thiết bị cho thực phẩm sống và thức ăn chín	43/45	95,56
3	Thực hành tốt vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ	43/45	95,56
4	Thử vết tinh bột bám trên bề mặt	725/900	80,56
5	Thử vết dầu mỡ bám trên bề mặt	794/900	88,22

Nhóm tiêu chí “Vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ” đều có tỉ lệ đạt cao trên 80% (từ 80,56-95,56%).

3.3. Thực trạng kiến thức, thực hành về ATTP của người quản lý, nhân viên bếp

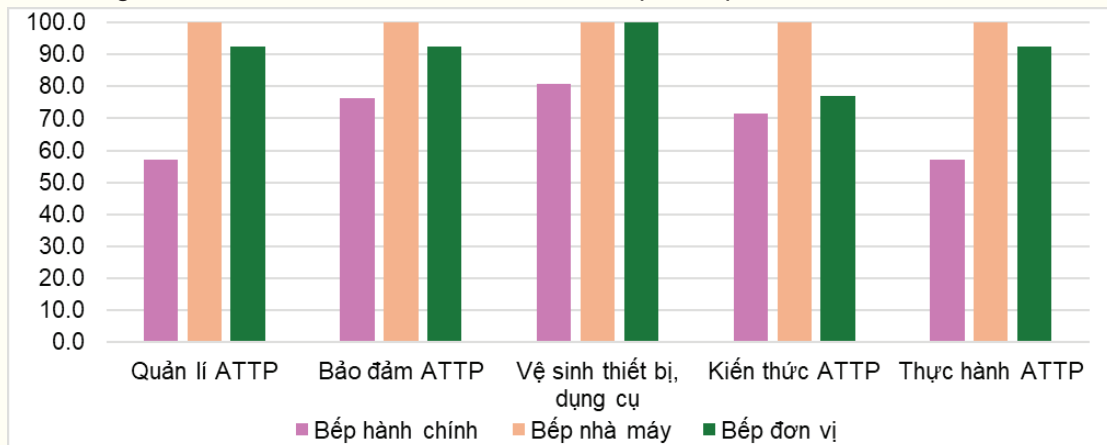
Bảng 3. Đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của người quản lý, nhân viên bếp

TT	Nội dung đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP	Đạt	
		Số người (n = 180)	Tỉ lệ (%)
KIẾN THỨC			
1	Đọc và hiểu thông tin nhãn hàng hóa	166	92,22
2	Lựa chọn và sử dụng nguyên liệu, phụ gia thực phẩm	165	91,67
3	Nguyên tắc chế biến một chiều	173	96,11
4	Ngộ độc thực phẩm và biện pháp phòng tránh	178	98,89
5	Bảo quản lương thực, thực phẩm	180	100,0
6	Chế biến thực phẩm an toàn	173	96,11
7	Vệ sinh cá nhân	167	92,78
8	Vệ sinh đôi bàn tay	160	88,89
9	Vệ sinh cơ sở, thu gom rác thải	164	91,11
10	Dụng cụ, bao bì chứa đựng thực phẩm an toàn	167	92,78
11	Phòng tránh ô nhiễm chéo	121	67,22
12	Bảo quản, vận chuyển thức ăn chín	148	82,22
13	Các nguồn gây ô nhiễm (động vật nuôi, hóa chất)	168	93,33
14	Hiểu về kiểm thực ba bước	136	75,56
15	Hiểu về lưu mẫu thức ăn	135	75,00
THỰC HÀNH			
1	Thực hành tốt thông tin nhãn hàng hóa	163	90,56
2	Lựa chọn, sử dụng thực phẩm an toàn, đúng cách	159	88,33
3	Đủ trang phục bảo hộ	144	80,00
4	Thực hành tốt vệ sinh cá nhân, đôi bàn tay	164	91,11
5	Dọn vệ sinh ngay sau khi kết thúc mỗi công đoạn chế biến	171	95,00
6	Sử dụng găng tay, kẹp gấp khi chia thức ăn chín	158	87,78
7	Tách biệt sạch-bẩn, sống-chín và cách ly các nguồn gây ô nhiễm	158	87,78
8	Bảo quản thực phẩm, thức ăn chín đúng cách	175	97,22
9	Kiểm thực ba bước	123	68,33
10	Lưu mẫu thức ăn	129	71,67

Kiến thức về ATTP của nhân viên bếp đạt yêu cầu từ 67,22% (hiểu biết về “Phòng tránh ô nhiễm chéo”) đến 100% (hiểu biết về “Bảo quản lương thực, thực phẩm”). Đồng thời, thực hành về ATTP có tỉ lệ đạt từ 68,33% (Kiểm thực ba bước) đến 97,22% (Bảo quản thực phẩm, thức ăn chín đúng cách).

3.4. Đánh giá thực trạng công tác ATTP của các loại hình BATT

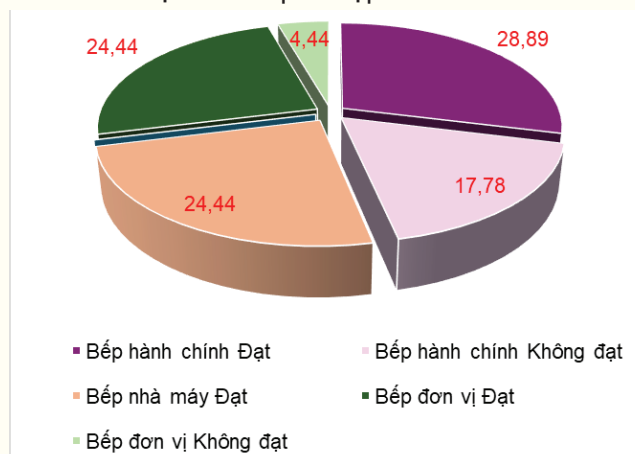
- Tỷ lệ đạt từng nhóm tiêu chí ATTP của các loại hình bếp ăn tập thể:



Biểu đồ 1. Tỷ lệ đạt từng nhóm tiêu chí ATTP của các loại hình BATT.

Đánh giá từng nhóm tiêu chí theo loại hình BATT, thấy loại hình bếp nhà máy đạt 100% ở cả 5 nhóm tiêu chí. Loại hình bếp đơn vị đạt từ 92,3% trở lên ở 4 nhóm tiêu chí và 76,9% ở nhóm tiêu chí “kiến thức ATTP”. Loại hình bếp hành chính có tỷ lệ đạt thấp hơn (81,0% ở nhóm tiêu chí vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ; 57,1% ở cả 2 nhóm tiêu chí quản lý ATTP và thực hành về ATTP).

- Tỷ lệ đạt công tác ATTP của các loại hình bếp ăn tập thể:



Biểu đồ 2. Tỷ lệ đạt công tác ATTP của các loại hình BATT.

Đánh giá chung công tác ATTP, thấy bếp nhà máy đạt 100% (11/11 bếp), bếp đơn vị đạt 92,3% (11/13 bếp) và bếp hành chính đạt 61,9% (13/21 bếp). Có 10 BATT không đạt công tác ATTP, trong đó bếp đơn vị chiếm 4,44% và bếp hành chính là 17,78% trên tổng số 45 bếp được kiểm tra, giám sát.

3.5. Một số yếu tố liên quan đến công tác ATTP và điều kiện vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ

Bảng 4. Một số yếu tố liên quan đến công tác bảo đảm ATTP

Yếu tố		Công tác bảo đảm ATTP		OR (KTC 95%)	P
		Đạt (n)	Không đạt (n)		
Định kỳ hàng tháng kiểm tra, giám sát ATTP	Đạt	37	1	92,5 (7,04-122)	< 0,05
	Không đạt	2	5		
Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng	Đạt	13	0	1,23 (1,04-1,45)	> 0,05
	Không đạt	26	6		
Kiến thức chung về ATTP	Đạt	35	1	43 (4,036-45)	< 0,05
	Không đạt	4	5		
Thực hành chung về ATTP	Đạt	35	0	2,5 (1,17-5,34)	< 0,05
	Không đạt	4	6		

Yếu tố liên quan đến công tác bảo đảm ATTP gồm: định kỳ hàng tháng kiểm tra giám sát ATTP ($p < 0,05$), kiến thức chung về ATTP ($p < 0,05$) và thực hành chung về ATTP ($p < 0,05$). Không có sự khác biệt giữa công tác bảo đảm ATTP với việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ($p > 0,05$).

Bảng 5. Một số yếu tố liên quan đến vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ

Yếu tố		Vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ		OR (KTC 95%)	p
		Đạt (n)	Không đạt (n)		
Công tác quản lý ATTP chung	Đạt	39	0	3 (0,97-9,30)	< 0,05
	Không đạt	2	4		
Kiến thức chung về ATTP	Đạt	35	1	17,5 (1,55-197,4)	< 0,05
	Không đạt	6	3		
Thực hành chung về ATTP	Đạt	35	0	1,16 (1,00-2,76)	< 0,05
	Không đạt	4	6		

Yếu tố liên quan đến vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ gồm: quản lý ATTP chung (OR = 3,0; KTC: 0,97-9,30; $p < 0,05$); kiến thức chung về ATTP (OR = 17,5; KTC: 1,55-197,4; $p = 0,02$); thực hành chung về ATTP (OR = 1,16; KTC: 1,00-2,76; $p < 0,05$).

4. BÀN LUẬN

4.1. Thực trạng công tác quản lý và bảo đảm ATTP tại các BATT

Nghiên cứu cho thấy, 100% BATT thực hiện đủ các nội dung: tập huấn, tuyên truyền giáo dục về ATTP; quản lý nhà ăn, nhà bếp; quản lý sức khỏe lực lượng nuôi quân và 93,33% BATT có kế hoạch công tác ATTP năm 2026. Như vậy, các đơn vị đều chú trọng đến việc truyền thông về ATTP, sức khỏe của quân nhân và xây dựng, ban hành quy định, quy trình, kế hoạch hành động, phân công nhiệm vụ công tác ATTP trong đơn vị dựa trên kế hoạch của Ban chỉ đạo ATTP Bộ Quốc phòng [10]. Kết quả này tương đồng với nghiên cứu của Lê Quỳnh Nga [11]. Tuy nhiên, tiêu chí định kỳ hàng tháng kiểm tra, giám sát ATTP và sổ theo dõi kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn có 84,44% và 77,78% các bếp thực hiện đúng, bởi một số đơn vị chưa kịp thời nắm bắt Hướng dẫn công tác ATTP trong Quân đội [3], [4], còn lúng túng trong phân công các bộ phận triển khai thực hiện. Tỷ lệ này thấp hơn nhiều so với nghiên cứu của Nguyễn Thị Lan Thu (96%) [12].

Hạn chế nhất trong công tác quản lý ATTP tại các đơn vị là lập kế hoạch ứng phó sự cố ATTP (42,22%) và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (28,89%). Có thể đa số các đơn vị chưa từng xảy ra sự cố ATTP hoặc chỉ có sự cố nhỏ nên chưa quan tâm đúng mức đến việc lập kế hoạch ứng phó và áp dụng tiêu chuẩn quản lý chất lượng (ISO 22000, HACCP...) hoặc giám sát nội bộ (đánh giá 5S, tự xây dựng bộ tiêu chí kiểm soát) [13]. Kết quả này thấp hơn nhiều so với nghiên cứu của Nguyễn Văn Toại (70%; 75%) [14].

Có 100% BATT đạt các tiêu chí nguồn nước chế biến thực phẩm, ăn uống; định kỳ hàng tuần vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị; duy trì nền nếp ăn uống hợp vệ sinh; phương án bảo đảm ATTP trong hành, trú quân dã ngoại. Tiếp đến là các tiêu chí có tỉ lệ bếp đạt trên 80%, như bảo quản lương thực, thực phẩm an toàn; bảo quản, vận chuyển thức ăn chín an toàn; tạo nguồn lương thực, thực phẩm an toàn; chế biến thực phẩm theo nguyên tắc 1 chiều... Đa số kết quả này cao hơn nghiên cứu của Nguyễn Thành Anh Thư [15]; tương tự nghiên cứu của Lê Quỳnh Nga [11], Nguyễn Thị Lan Thu [12]. Tuy nhiên, tiêu chí tách biệt từng công đoạn sơ chế, chế biến có tỉ lệ bếp đạt thấp nhất (75,56%). Nguyên nhân do cơ sở hạ tầng chật hẹp, xuống cấp, không đủ diện tích để tách biệt từng công đoạn hoặc do người quản lý, chế biến bố trí, sắp đặt các khâu chưa hợp lý.

4.2. Thực trạng vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ tại các BATT

Công tác vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ của các đơn vị có tỉ lệ đạt cao, các tiêu chí đều trên 80%. Kết quả này thấp hơn so với nghiên cứu của Lê Quỳnh Nga [11], Nguyễn Thị Lan Thu [12], nhưng cao hơn Nguyễn Thành Anh Thư [15], Nguyễn Thị Ngọc Ngân [16]. 80,56% dụng cụ đạt về tiêu chí thử vết tinh bột, do một số dụng cụ cũ, bị trầy xước hoặc khay chia suất ăn sâu, nhiều góc, cạnh nên khó vệ sinh sạch; 86,67% dụng cụ đạt tiêu chí dụng cụ an toàn, do một số bếp dùng dụng cụ chứa đựng bằng chất liệu nhựa, xốp không phải loại an toàn cho thực phẩm.

4.3. Thực trạng kiến thức, thực hành về ATTP của nhân viên bếp

Về kiến thức ATTP: 12/15 tiêu chí có tỉ lệ đạt trên 80%. Tiêu chí có tỉ lệ đạt thấp nhất là phòng tránh ô nhiễm chéo (67,22%), bởi nhiều nhân viên bếp cho rằng sử dụng găng tay nilon để bảo vệ bàn tay và

có thể dùng cùng một đôi gang tay chia nhiều món ăn khác nhau hoặc có thể dùng chung dụng cụ, bề mặt, thiết bị để chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm sống và thức ăn chín. Tiêu chí hiểu biết về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đạt dưới 80%, do một số nhân viên bếp không nắm được cụ thể từng bước và cho rằng nội dung của kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn chỉ là việc ghi chép hình thức.

Về thực hành ATTP: 8/10 nội dung đánh giá có tỉ lệ đạt trên 80%, riêng tiêu chí kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn có tỉ lệ đạt thấp nhất lần lượt là 68,33% và 71,67%. Nguyên nhân chủ yếu do chưa hiểu biết đầy đủ nên nhân viên bếp không kiểm tra nguyên liệu thực phẩm ngay khi nhập về, không đánh giá cảm quan món ăn ngay sau chế biến, trước khi bày bàn ăn, ghi chép thời gian sơ chế, chế biến xong không phù hợp hoặc lưu mẫu thức ăn không đủ số lượng, khối lượng. Tiêu chí đủ trang phục bảo hộ có tỉ lệ đạt 80%, do nhân viên bếp ngại mang khẩu trang, mũ trong khi chế biến vì cho rằng ngột ngột, khó chịu.

Nhìn chung, tỉ lệ đạt các tiêu chí nhóm kiến thức và thực hành ATTP đã nêu đều cao hơn kết quả của Nguyễn Thành Anh Thư [15], tương đương hoặc thấp hơn của Nguyễn Thị Lan Thu [12].

4.4. Đánh giá thực trạng công tác ATTP của các loại hình BATT

Có 100% BATT loại hình bếp ăn nhà máy đạt cả 5 nhóm tiêu chí ATTP. Điều này phản ánh việc thực hiện công tác ATTP của các bếp nhà máy hết sức nghiêm túc, đầy đủ, dù phục vụ công nhân ăn ca (có ca đêm). Thực tế, hầu hết các bếp đã có chứng chỉ hoặc đang vận hành quản lý chất lượng theo hệ thống tiêu chuẩn quốc tế. Do đó, kiểm soát chặt chẽ chất lượng, ATTP trong toàn bộ quá trình. Loại hình bếp ăn đơn vị có tỉ lệ đạt các nhóm tiêu chí khá cao, đa số trên 92,3% (4/5 nhóm), riêng nhóm tiêu chí kiến thức về ATTP chỉ đạt 76,9% và hiểu biết về “Phòng tránh ô nhiễm chéo”, “Lưu mẫu thức ăn” có tỉ lệ đạt thấp nhất. Loại hình bếp ăn hành chính chủ yếu phục vụ bữa trưa và đôi khi phục vụ tiệc cho cơ quan. Do đó, số lượng người ăn thường biến động, ảnh hưởng đến mọi công tác bảo đảm và chuẩn bị. Từ đó, công tác quản lý ATTP dễ bị buông lỏng và hạn chế việc kiểm soát chất lượng. Vì thế, hầu hết các nhóm tiêu chí có tỉ lệ đạt rất thấp; trong đó, thấp nhất là quản lý ATTP, thực hành về ATTP.

Nhận thức và thực hành về “Phòng tránh ô nhiễm chéo” bị ảnh hưởng nhiều bởi thói quen sử dụng cùng 1 đôi gang tay tiếp xúc nhiều loại thức ăn, thực phẩm, vật dụng khác nhau và việc dùng chung không gian, chung bề mặt, dụng cụ cho các khâu sơ chế, chế biến, chia thức ăn là do điều kiện cơ sở hạ

tầng ở một số đơn vị còn khó khăn. Về nội dung này, chỉ có các bếp nhà máy thường xuyên kiểm soát ô nhiễm chéo và tự đánh giá nội bộ (hoặc 5S) hằng ngày để tách biệt từng công đoạn trong chế biến thực phẩm, giữ gìn vệ sinh cơ sở một cách tốt nhất.

Đánh giá chung công tác ATTP, bếp nhà máy đạt 100% (11/11), bếp đơn vị đạt 92,3% (11/13), bếp hành chính đạt 61,9% (13/21). So với các nghiên cứu đánh giá chung tuân thủ ATTP của BATT khu Công nghiệp Quảng Ninh [12], bếp ăn trường học Cần Thơ [15] và bếp ăn công ty, trường học Cai Lậy [16] (tỉ lệ đạt lần lượt là 76%, 56,5%, 69,7%) thì các loại hình BATT trong Quân đội có tỉ lệ đạt cao hơn hoặc tương tự.

4.5. Đánh giá một số yếu tố liên quan đến công tác bảo đảm ATTP tại các BATT

Phân tích cho thấy, yếu tố định kỳ kiểm tra, giám sát ATTP có ảnh hưởng đến công tác bảo đảm ATTP. Đơn vị (quân y, ban chỉ đạo ATTP) định kỳ hằng tháng thực hiện kiểm tra, giám sát thì công tác bảo đảm ATTP tốt hơn so với bếp ăn không được giám sát thường xuyên. Kết quả này tương tự với nghiên cứu của Nguyễn Thành Anh Thư [15], Nguyễn Thị Ngọc Ngân [16].

Có mối liên quan giữa bảo đảm ATTP với kiến thức chung về ATTP ($p < 0,05$) và thực hành chung về ATTP ($p < 0,05$). Nhân viên bếp có kiến thức đúng và thực hành đúng về ATTP thì công tác bảo đảm ATTP đạt cao gấp 43 lần và 2,5 lần so với các bếp không đạt. Điều này cho thấy, kiến thức, thực hành của người quản lý, nhân viên chế biến và phục vụ bếp có vai trò rất quan trọng trong việc bảo đảm ATTP của bếp ăn đơn vị, vì họ là người trực tiếp thực hiện và phân công, giám sát, nhắc nhở các nhân viên khác. Kết quả này tương tự nghiên cứu của Nguyễn Thành Anh Thư [15], Nguyễn Thị Ngọc Ngân [16].

Mặc dù khác biệt không có ý nghĩa thống kê giữa công tác bảo đảm ATTP với việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng, nhưng thực tế cho thấy tất cả các BATT nếu có áp dụng hệ thống quản lý chất lượng thì gần như đạt tuyệt đối tất cả các tiêu chí đánh giá về công tác ATTP.

4.6. Đánh giá một số yếu tố liên quan đến điều kiện vệ sinh, an toàn thiết bị và dụng cụ

Kết quả phân tích cho thấy, vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ ảnh hưởng bởi các yếu tố công tác quản lý ATTP chung, kiến thức chung về ATTP, thực hành chung về ATTP. Quản lý ATTP có ảnh hưởng đến vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ, đối với các bếp có công tác quản lý ATTP chung đạt thì nhóm tiêu chí vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ có tỉ lệ đạt cao gấp 3 lần bếp không đạt về công tác quản lý ATTP (OR = 3,0; KTC 95%: 0,97-9,30; $p < 0,05$). Kiến thức, thực

hành về ATTP ảnh hưởng rõ rệt đến nhóm tiêu chí vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ. Bếp ăn đạt kiến thức chung và thực hành chung về ATTP thì vệ sinh thiết bị, dụng cụ có tỉ lệ đạt cao gấp 1,55 lần và 1,16 lần so với bếp ăn không đạt.

5. KẾT LUẬN

Công tác an toàn thực phẩm tại 45 bếp ăn đơn vị khu vực phía Bắc còn nhiều hạn chế, cụ thể các tiêu chí đạt tỉ lệ thấp nhất ở mỗi nhóm: “Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng” (28,89%); “Tách biệt từng công đoạn sơ chế, chế biến” (75,56%); “Thử vết tinh bột” (80,56%); “Phòng tránh ô nhiễm chéo” (67,22%); “Kiểm thực ba bước” (68,33%). Đánh giá chung công tác an toàn thực theo loại hình bếp ăn: bếp nhà máy đạt 100%; bếp đơn vị đạt 92,3%, trong đó, tỉ lệ đạt thấp nhất ở nhóm tiêu chí kiến thức về an toàn thực phẩm (76,9%); bếp hành chính đạt 61,9%, trong đó tỉ lệ đạt thấp ở nhóm tiêu chí quản lý an toàn thực phẩm và thực hành về an toàn thực phẩm (57,1%). Phân tích các mối liên quan cho thấy, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm có liên quan đến các yếu tố “Định kỳ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm”, “Kiến thức chung về an toàn thực phẩm” và “Thực hành chung về an toàn thực phẩm”; công tác vệ sinh, an toàn thiết bị, dụng cụ có liên quan đến các yếu tố “Quản lý an toàn thực phẩm chung”, “Kiến thức chung về an toàn thực phẩm” và “Thực hành chung về an toàn thực phẩm”.

Từ kết quả trên, để nâng cao hiệu quả công tác an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong Quân đội, chúng tôi kiến nghị: (1) Tổ chức tập huấn liên tục kiến thức về an toàn thực phẩm cho nhân viên bếp; trong đó, chú trọng nội dung phòng tránh ô nhiễm chéo, vệ sinh cá nhân, đôi bàn tay và kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn; (2) Tu sửa, cải tạo bếp ăn, nhà ăn và trang bị đủ dụng cụ an toàn cho thực phẩm để tách biệt từng công đoạn, phòng tránh ô nhiễm chéo và thời nhiễm độc chất từ dụng cụ sang thực phẩm; (3) Các đơn vị áp dụng hệ thống quản lý chất lượng hoặc giám sát nội bộ; thực hiện đúng kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Y tế, *Tổng kết công tác y tế năm 2025 và 5 năm 2021-2025; định hướng công tác y tế 5 năm 2026-2030, các nhiệm vụ trọng tâm năm 2026*, Báo cáo Tổng kết công tác y tế, ngày 29/12/2025.
2. Cục An toàn thực phẩm, *Siết chặt quản lý ATTP tại BATT và thức ăn đường phố để bảo vệ sức khỏe từ bữa ăn hằng ngày*, ngày 24/4/2026.
3. Cục Quân y, *Hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong quân đội*, Công văn số 2084/QY-YHDP ngày 18/5/2025.

4. Cục Quân y, *Hướng dẫn công tác ATTP trong Quân đội*, NXB Quân đội Nhân dân, 2025.
5. Luật An toàn thực phẩm, số 55/2010/QH12, 2010.
6. Bộ Y tế, *Thông tư Quy định hoạt động kiểm tra ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế*, Thông tư số 10/VBHN-BYT, ngày 02/11/2023.
7. Cục An toàn thực phẩm, *Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP cho chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và đáp án trả lời*, Quyết định số 75/QĐ-ATTP, ngày 27/3/2024.
8. FAO/WHO, “Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control System”, *FAO Food and Nutrition Paper*, No. 76. Rome, 2003.
9. Thái Nguyễn Hùng Thu, Phạm Thị Thanh Hà, Lê Thị Hồng Hào, *Kiểm nghiệm thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, tr. 129-145, 2023.
10. Bộ Quốc phòng, *Kế hoạch Công tác ATTP trong quân đội năm 2026*, Kế hoạch số 09/KH-BCĐ, ngày 12/01/2026.
11. Lê Quỳnh Nga, Cung Thị Tố Quỳnh, “Đánh giá thực trạng công tác ATTP ở một số bếp ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì, Thành phố Hà Nội năm 2015-2016”, *Tạp chí Kiểm nghiệm và an toàn thực phẩm*, (1-2019), tr. 15-23, 2019.
12. Nguyễn Thị Lan Thu, Đỗ Thị Hạnh Trang, “Thực trạng điều kiện ATTP của BATT khu công nghiệp tại Quảng Ninh”, *Tạp chí Y học Việt Nam*, Tập 513 (2-2022), tr. 138-142, 2022.
13. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/Bộ Nông nghiệp và Môi trường, *Bảng tự kiểm soát ATTP bếp ăn/canteen trường học*, Dự án Safegro, 2025.
14. Nguyễn Văn Toại, “Nghiên cứu giải pháp nâng cao hiệu quả quản lý bếp ăn công nghiệp tại các khu chế xuất và công nghiệp tại Thành phố Hồ Chí Minh”, *Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm*, (3- 2025), tr. 69-76, 2025.
15. Nguyễn Thành Anh Thư, Hồ Đắc Toàn, “Tuân thủ quy định ATTP của các BATT trường học tại Cần Thơ năm 2022 và một số yếu tố ảnh hưởng”, *Tạp chí Y học dự phòng*, Tập 33 (6PB-2023), tr. 346-354, 2023.
16. Nguyễn Thị Ngọc Ngân, Hồ Đắc Toàn, “Đánh giá thực trạng ATTP của BATT và một số yếu tố liên quan ở huyện Cai Lậy, Tiền Giang năm 2024”, *Tạp chí Y học dự phòng*, Tập 35 (6PB-2025), tr. 456-463, 2025. □