

KHẢO SÁT KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NHÂN VIÊN BẾP ĂN TẬP THỂ MỘT SỐ ĐƠN VỊ QUÂN ĐỘI PHÍA NAM NĂM 2018-2019

BSCKI. BÙI XUÂN BÁCH

KTV. NGUYỄN THỊ THU HIỀN

Trung tâm Y học dự phòng Quân đội phía Nam

Phản biện khoa học: TS. NGUYỄN CHÍNH PHONG

Trưởng phòng Vệ sinh phòng dịch, Cục Quân y

TÓM TẮT: Nghiên cứu mô tả cắt ngang kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của 87 nhân viên trực tiếp tham gia chế biến thức ăn, tại 11 bếp ăn tập thể một số đơn vị quân đội khu vực phía Nam, từ tháng 8/2018 đến tháng 5/2019. **Kết quả:** 43,7% nhân viên có kiến thức chung đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm. 47,1% nhân viên có thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm. Tỷ lệ nhân viên có kiến thức chung đúng và có thực hành đúng cao hơn 1,65 lần so với nhân viên có thực hành đúng và không có kiến thức chung đúng. Tỷ lệ nhân viên được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và có thực hành đúng cao hơn 3 lần so với nhân viên có thực hành đúng và không được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

Từ khóa: An toàn vệ sinh thực phẩm, bếp ăn tập thể.

ABSTRACT: Descriptive cross-sectional study on the knowledge, the practice of food hygiene and safety of 87 workers directly involved in food processing, at the 11 collective kitchens of some military units in the South, from August 2018 to May 2019. **Results:** There were 43.7% of workers with the correct general knowledge about food hygiene and safety. 47.1% of workers have the correct practice of food hygiene and safety. The percentage of workers with correct general knowledge and correct practice was higher 1.65 times than workers with correct practice and without correct general knowledge. The percentage of workers who have training in food hygiene and safety knowledge and with the right practice was higher 3 times than those who have a good practice and have no training in food hygiene and safety knowledge.

Keywords: Food hygiene and safety, collective kitchen.

Chịu trách nhiệm nội dung: BSCKI. Bùi Xuân Bách, Email: bachbui83@gmail.com

Ngày nhận bài: 14/6/2019; mời phản biện khoa học: 02/8/2019; chấp nhận đăng: 30/8/2019.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ.

Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) hiện đang là vấn đề quan trọng đối với sức khỏe con người, được dư luận và xã hội quan tâm. Bảo đảm ATVSTP là nhu cầu và là một nội dung công tác hết sức cần thiết ở cả những nước kém phát triển, đang phát triển và ở cả các nước phát triển (có trình độ khoa học, kỹ thuật tiên tiến). Ở Việt Nam, tình hình VSATTP đã được đề cập đến trong nhiều hội nghị chuyên ngành, có sự vào cuộc của cả hệ thống chính trị, được thể chế hóa (Luật an toàn thực phẩm)... nhằm khuyến khích người dân và doanh nghiệp sản xuất thực phẩm sạch phục vụ nhu cầu xã hội.

Tại các đơn vị quân đội, đặc biệt với các đơn vị thường trực, việc ăn, uống của cán bộ, chiến sĩ luôn được bảo đảm tại bếp ăn tập thể của đơn vị. Do đó, bảo đảm VSATTP tại đây là rất quan trọng. Bảo đảm thực phẩm an toàn giúp nâng cao sức khỏe, thể chất và sức chiến đấu của bộ đội.

Đã có nhiều nghiên cứu về ATVSTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ngoài quân đội. Song, nghiên cứu về công tác ATVSTP tại các bếp ăn tập thể ở các đơn vị quân đội còn hạn chế.

Xuất phát từ thực tế trên, chúng tôi triển khai đề tài này nhằm khảo sát kiến thức, thực hành VSATTP của cán bộ, chiến sĩ, nhân viên (sau đây gọi tắt là nhân viên - NV) trực tiếp tham gia chế biến thức ăn tại bếp ăn tập thể một số đơn vị quân đội khu vực phía Nam.

2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU.

2.1. Đối tượng nghiên cứu:

87 NV trực tiếp tham gia chế biến thức ăn tại 11 bếp ăn tập thể một số đơn vị quân đội khu vực phía Nam, từ tháng 8/2018 đến tháng 5/2019.

2.2. Phương pháp nghiên cứu:

- Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang.
- Cỡ mẫu: chọn mẫu toàn thể.

- Phương pháp thu thập dữ liệu: phỏng vấn và quan sát trực tiếp những người tham gia nghiên cứu dựa trên bảng câu hỏi có sẵn; quan sát trực tiếp quá trình thực hành VSATTP và điền thông tin thu thập được vào bảng liệt kê có sẵn.

- Các chỉ tiêu nghiên cứu:

+ Kiến thức đúng về VSATTP: nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, triệu chứng ngộ độc thực phẩm, môi trường chế biến, nguồn nước sử dụng chế biến, dụng cụ chế biến, khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm, vệ sinh cá nhân, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, kĩ thuật rửa tay, kĩ thuật rửa rau, khám sức khỏe định kì, tập huấn kiến thức VSATTP.

+ Thực hành vệ sinh cá nhân đúng về VSATTP: có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức VSATTP 1 năm/1 lần, có giấy chứng nhận sức khỏe 1 năm/1 lần, nhân viên trực tiếp chế biến có mang tạp dề, mũ, khẩu trang, găng tay khi chế biến thực phẩm, NV trực tiếp chế biến thực phẩm không đeo trang sức, đồng hồ... khi chế biến, NV trực tiếp chế biến không để móng tay dài và sơn móng tay, NV trực tiếp chế biến không ăn uống, nhai kẹo, hút thuốc lá trong khu vực chế biến.

+ Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành VSATTP.

- Đánh giá kiến thức và thực hành đúng về VSATTP theo các quy định, hướng dẫn hiện hành của cơ quan có thẩm quyền về VSATTP.

- Xử lí số liệu: nhập dữ liệu theo chương trình Epidata, xử lí thống kê bằng phần mềm Stata 10.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN.

3.1. Kiến thức đúng về VSATTP (n = 87):

- Kiến thức đúng về nguyên nhân ngộ độc thực phẩm: 61 NV (70,1%).

- Kiến thức đúng về triệu chứng ngộ độc thực phẩm: 73 NV (83,9%).

- Kiến thức đúng về môi trường chế biến: 81 NV (79,4%).

- Kiến thức đúng về nguồn nước sử dụng: 66 NV (75,9%).

- Kiến thức đúng về dụng cụ chế biến: 76 NV (87,4%).

- Kiến thức đúng về khu vực chế biến: 63 NV (72,4%).

- Kiến thức đúng về bảo quản thực phẩm: 62 NV (71,3%).

- Kiến thức đúng về rửa rau: 70 NV (80,5%).

- Kiến thức đúng về vệ sinh cá nhân: 52 NV (59,8%).

- Kiến thức đúng về bệnh truyền nhiễm: 43 NV (49,4%).

- Kiến thức đúng về kĩ thuật rửa tay: 71 NV (81,6%).

- Kiến thức đúng về khám sức khỏe: 55 NV (63,2%).

- Kiến thức đúng về tập huấn kiến thức VSATTP: 49 NV (56,3%).

- Kiến thức chung đúng (đủ 13 yếu tố): 38 NV (43,7%).

NV nấu ăn có kiến thức đúng về VSATTP đạt từ 49,4-87,4%. Kiến thức chung đúng (đủ 13 yếu tố) về ATVSTP đạt 43,7%. Trong đó, tỉ lệ cao NV có kiến thức đúng về dụng cụ chế biến (87,4%), về triệu chứng ngộ độc thực phẩm (83,9%), về kĩ thuật rửa tay (81,6%), về rửa rau (80,5%), về môi trường chế biến (79,4%), về nguồn nước sử dụng (75,9%)... Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Minh Hùng, Nguyễn Thị Huỳnh Mai, Lê Trường Giang (tỉ lệ có kiến thức chung đúng là 5%) [3]; phù hợp với nghiên cứu của Trần Văn Lập (2013) [4]. Có thể do công tác VSATTP tại bếp ăn tập thể các đơn vị quân đội ngày càng được quan tâm hơn, NV có ý thức hơn trong tìm hiểu các kiến thức về AVSATTP.

Tuy nhiên, NV nghiên cứu còn hạn chế về một số kiến thức khác, như về thực phẩm chứa độc tố có sẵn, bệnh lây nhiễm qua đường thực phẩm, thời gian định kì cần tập huấn về kiến thức VSATTP, quy trình bếp ăn một chiều, thời gian bảo quản thực phẩm, dụng cụ chứa nước phải có tráng men bên trong, có nắp đậy kín và súc rửa định kỳ, thời gian bảo quản thức ăn chín...

3.2. Thực hành vệ sinh cá nhân đúng về VSATTP (n = 87):

- Có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức 1 năm/1 lần: 56 NV (64,4%).

- Có giấy chứng nhận sức khỏe 1 năm/1 lần: 63 NV (72,4%).

- Có mang tạp dề, mũ, khẩu trang, găng tay khi chế biến thực phẩm: 55 NV (63,2%).

- Không đeo trang sức, đồng hồ... khi chế biến: 84 NV (96,6%).

- Không để móng tay dài và không sơn móng tay: 83 NV (95,4%).

- Không ăn uống nhai kẹo, hút thuốc trong khu vực chế biến: 85 NV (97,7%).

- Thực hành chung đúng (đủ 6 tiêu chí): 41 NV (47,1%).

NV thực hành đúng về VSATTP đạt từ 63,2-97,7%. Thực hành vệ sinh cá nhân chung đúng

đạt 47,1%. Trong đó, 64,4% NV có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức VSATTP 1 năm/1 lần, 72,4% NV có giấy chứng nhận khám sức khỏe 1 năm/1 lần, 63,2% NV có mang tạp dề, mũ, khẩu trang, găng tay khi chế biến thực phẩm. NV nấu ăn cũng tuân thủ tốt nguyên tắc vệ sinh cá nhân khi chế biến thực phẩm, như không đeo trang sức, đồng hồ; không để móng tay dài, không sơn móng tay; không ăn uống, hút thuốc, nhai kẹo trong khu vực chế biến chiếm tỉ lệ cao (đều trên 95%). Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Minh Hùng (tỉ lệ thực hành chung đúng là 12%) [3]; phù hợp với nghiên cứu của Trần Văn Lập (2013) [4].

3.3. Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành VSATTP:

Bảng 1. Mối liên quan giữa kiến thức chung đúng với thực hành đúng VSATTP (n = 87).

Thực hành đúng	Kiến thức đúng	
	Có	Không
Có	23 (60,5%)	18 (36,7%)
Không	15 (39,5%)	31 (63,3%)
p	0,027	
PR (CI 95%)	1,65 (1,1-2,6)	

Có mối liên quan giữa kiến thức chung đúng và thực hành đúng của NV trực tiếp tham gia chế biến thức ăn ($p < 0,05$). Tỉ lệ NV nấu ăn có kiến thức đúng và có thực hành đúng cao gấp 1,65 lần NV có thực hành đúng và không có kiến thức đúng. Kết quả này tương đương với nghiên cứu của Nguyễn Minh Hùng (2007) [3] và nghiên cứu của Trần Văn Lập (2013) [4].

Bảng 2. Mối liên quan giữa tham gia tập huấn kiến thức VSATTP với thực hành đúng (n = 87).

Thực hành đúng	Tập huấn kiến thức VSATTP	
	Có	Không
Có	23 (88,5%)	18 (29,5%)
Không	3 (11,5%)	43 (70,5%)
p	< 0,0001	
PR (CI 95%)	3 (1,5-7,6)	

Có mối liên quan giữa tham gia tập huấn kiến thức VSATTP với thực hành đúng. Tỉ lệ NV được tập huấn kiến thức VSATTP và có thực hành đúng cao gấp 3 lần so với NV có thực hành đúng và không được tập huấn. Điều này cũng phù hợp với thực tế.

4. KẾT LUẬN.

Nghiên cứu 87 NV trực tiếp tham gia chế biến thức ăn tại 11 bếp ăn tập thể một số đơn vị quân

đội khu vực phía Nam, từ tháng 8/2018 đến tháng 5/2019, chúng tôi kết luận:

- Trong số đối tượng nghiên cứu, kiến thức chung đúng về VSATTP đạt 43,7%. Thực hành chung đúng về VSATTP đạt 47,1%.

- Có mối liên quan giữa kiến thức chung đúng và thực hành đúng của NV trực tiếp tham gia chế biến thức ăn ($p < 0,05$). Tỉ lệ NV nấu ăn có kiến thức đúng và có thực hành đúng cao gấp 1,65 lần so với NV có thực hành đúng và không có kiến thức đúng.

- Có mối liên quan giữa việc tham gia tập huấn kiến thức VSATTP với thực hành đúng về VSATTP. Tỉ lệ NV được tập huấn kiến thức VSATTP và có thực hành đúng cao gấp 3 lần so với NV có thực hành đúng và không được tập huấn.

Từ kết quả nghiên cứu này, chúng tôi có một số kiến nghị sau:

- Các đơn vị cần tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đối với NV trực tiếp tham gia chế biến thức ăn; nâng cao tỉ lệ NV nấu ăn có kiến thức đúng về VSATTP.

- Các đơn vị chuyên môn cần tăng cường công tác tập huấn kiến thức VSATTP cho NV nấu ăn; nâng cao tỉ lệ NV được tập huấn kiến thức về VSATTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Hà Thị Anh Đào, Phạm Thanh Yến (2003), *Thực trạng vệ sinh an toàn thức ăn chế biến sẵn trên thị trường Hà Nội*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội, tr. 99-105.
2. Phan Bích Hòa, Nguyễn Thị Định, Nguyễn Hoàng Anh (2003), *Đánh giá thực trạng vệ sinh và sự lạm dụng hàn the trong bảo quản và chế biến thực phẩm tại thành phố Thái Nguyên*, Nhà xuất bản Y học Y học, Hà Nội, tr. 114-126.
3. Nguyễn Minh Hùng, Nguyễn Thị Huỳnh Mai, Lê Trường Giang (2007), "Tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm ở các bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh và các giải pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm", *Báo cáo hội nghị Y học Thành phố Hồ Chí Minh*.
4. Trần Văn Lập (2013), *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở người tham gia nhóm nấu ăn gia đình tại huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An*, Luận văn thạc sĩ y khoa.
5. Sở Y tế thành phố Hồ Chí Minh (2002, 2004, 2006), *Hội nghị tổng kết chương trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm*, Sở Y tế thành phố Hồ Chí Minh, tr. 6-30.
6. FAO (1998), *Management of food control programmes*, FAO of the united National, pp. 16-19. □