

# ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ HIỆU QUẢ CAN THIỆP TẠI CÁC BẾP ĂN DÃ NGOẠI PHỤC VỤ SỰ KIỆN K.

Lê Thị Bách Diệp<sup>1\*</sup>, Nguyễn Thị Hoài<sup>1</sup>

## TÓM TẮT

**Mục tiêu:** Đánh giá thực trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và hiệu quả can thiệp tại các bếp ăn dã ngoại phục vụ sự kiện K., năm 2024.

**Đối tượng và phương pháp:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang có can thiệp về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của 20 bếp ăn dã ngoại phục vụ sự kiện K., năm 2024. Đánh giá 40 tiêu chí thuộc 04 nhóm điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể thông qua xem xét hồ sơ và quan sát về các điều kiện của bếp ăn, quan sát kỹ năng thực hành của nhân viên bếp. Các hoạt động can thiệp gồm: tuyên truyền, nhắc nhở trực tiếp; tăng số lượt kiểm tra, giám sát; hướng dẫn khắc phục.

**Kết quả:** Trước can thiệp, có 5% bếp ăn dã ngoại đạt các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, 25% bếp ăn dã ngoại ở mức độ cảnh báo về an toàn thực phẩm. Sau can thiệp, có 95% bếp ăn dã ngoại đạt các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, 5% bếp ăn dã ngoại ở mức độ cảnh báo về an toàn thực phẩm. Hiệu quả can thiệp thể hiện rõ rệt trên cả 4 nhóm tiêu chí đánh giá về an toàn thực phẩm: điều kiện nguyên liệu thực phẩm; điều kiện cơ sở vật chất; điều kiện trang thiết bị, dụng cụ và nhân lực.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, bếp ăn dã ngoại, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

## ABSTRACT

**Objectives:** Assess food safety assurance conditions and the effectiveness of intervention at the field kitchens which server for event K. in 2024.

**Subjects and methods:** A descriptive, cross-sectional study with intervention was conducted to assess food safety assurance conditions at 20 field kitchens which server for event K. in 2024. The study assessed 40 criterias that belong to 04 food safety assurance condition groups by checking profile, observing conditions of the kitchens and the practice skill of the staffs. The interventions included: training, direct communication, increased inspection, testing and problem fixing consultancy.

**Results:** Before intervention, 5% of kitchens achieve food safety assurance conditions and 25% of kitchens are warned but after intervention, 95% of kitchens achieve food safety assurance conditions and only 5% of kitchens are warned. The intervention was effective to 4 food safety assurance condition groups: food materials, facilities, food processing equipments, eating utensils and human resources.

**Keywords:** Food safety, field kitchen, food safety assurance condition.

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

Ngày nhận bài: 05/8/2024; mời phản biện khoa học: 8/2024; chấp nhận đăng: 18/9/2024.

<sup>1</sup>Viện Y học dự phòng Quân đội.

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể vẫn đang là một thách thức lớn trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) và an sinh xã hội. Bếp ăn tập thể không bảo đảm vệ sinh ATTP có thể gây ngộ độc thực phẩm hàng loạt và có thể là nơi lây lan các bệnh truyền qua thực phẩm cho nhiều người cùng một lúc. Theo báo cáo của Bộ Y tế, trong giai đoạn từ 2016-2021, toàn quốc ghi nhận 722 vụ ngộ độc thực phẩm với 18.553 người mắc và 106 người tử vong; trong đó, có 65 vụ ngộ độc

tại bếp ăn tập thể, làm 2.801 người mắc, 2.709 người nhập viện [3].

Những năm vừa qua, trong toàn quân chưa ghi nhận vụ ngộ độc thực phẩm nào nghiêm trọng xảy ra gây ảnh hưởng đến sức khỏe bộ đội và khả năng học tập, huấn luyện, công tác của các đơn vị. Tuy nhiên, trong các sự kiện quan trọng của Đảng, Nhà nước và Quân đội, do có sự tập trung nhiều đơn vị, quân số đông; nhà bếp thường sử dụng các cơ sở hạ tầng tạm thời, chật hẹp; địa bàn khai thác nguồn thực phẩm cung cấp cho bếp ăn không ổn định, việc

bảo đảm ATTP tại các bếp ăn phục vụ sự kiện sẽ gặp nhiều khó khăn, thách thức. Vì thế, luôn tiềm ẩn những mối nguy ô nhiễm vào thực phẩm nếu các quy trình chế biến, bảo quản, sử dụng thực phẩm không tuân thủ quy định và các điều kiện ATTP.

Chúng tôi tiến hành nghiên cứu này nhằm đánh giá thực trạng điều kiện đảm bảo ATTP và hiệu quả can thiệp tại các bếp ăn dã ngoại phục vụ các lực lượng quân đội tham gia vào sự kiện K.; từ đó, đề xuất giải pháp nâng cao năng lực công tác bảo đảm ATTP với các ự kiện tương tự.

## 2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

20 bếp ăn dã ngoại phục vụ các lực lượng quân đội tham gia vào sự kiện K., từ tháng 4 đến tháng 5 năm 2024.

### 2.2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang và nghiên cứu can thiệp.

- Cỡ mẫu: chọn mẫu toàn bộ (20 bếp ăn dã ngoại do các đơn vị quân đội tổ chức, quản lí, vận hành, tại sự kiện K., năm 2024).

- Phương pháp mô tả: xem xét hồ sơ và giám sát các điều kiện ATTP của bếp ăn, kĩ năng thực hành của nhân viên bếp; đánh giá theo bảng kiểm ATTP gồm 40 tiêu chí. Bảng kiểm được xây dựng dựa trên các quy định pháp luật [9], Bộ Y tế [2] và tham chiếu tài liệu quốc tế [10]; gồm 5 tiêu chí về điều kiện nguyên liệu thực phẩm; 15 tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất; 10 tiêu chí về điều kiện trang thiết bị dụng cụ; 10 tiêu chí về nhân lực. Mỗi tiêu chí không đạt: tính 0 điểm; tiêu

chí đạt: tính 1 điểm; phân loại điều kiện bảo đảm ATTP bếp ăn theo tổng số điểm các tiêu chí (đạt: từ 36-40 điểm; cảnh báo: từ 32-35 điểm; không đạt: dưới 32 điểm). Thời điểm thực hiện đánh giá lần 1: sau khi các bếp ăn đã ổn định hoạt động 1 ngày. Thực hiện đánh giá lần 2: sau khi tổ chức các hoạt động can thiệp.

- Nghiên cứu can thiệp: tuyên truyền, nhắc nhở trực tiếp; tăng số lượt kiểm tra, giám sát; hướng dẫn khắc phục; gửi quy định, biểu mẫu kiểm soát về ATTP và kiểm tra đột xuất 4 đầu mỗi cung cấp thực phẩm chính, yêu cầu khắc phục những điểm chưa phù hợp. Thời điểm can thiệp ngay sau khi đánh giá lần 1. Tổ chức các hoạt động can thiệp trong 5 ngày. Tất cả các hoạt động đánh giá, can thiệp đều có biên bản, nhật kí làm việc.

- Đánh giá chỉ số hiệu quả (CSHQ) can thiệp theo công thức:

$$CSHQ = \frac{(P_1 - P_2)}{P_1} \times 100\%$$

Trong đó:  $P_1$  là tỉ lệ đạt các điều kiện bảo đảm ATTP trước can thiệp,  $P_2$  là tỉ lệ đạt các điều kiện bảo đảm ATTP sau can thiệp.

- Xử lí số liệu: số liệu thu thập được xử lí bằng phần mềm SPSS 20.0. Các kết quả tính toán được trình bày dưới dạng tỉ lệ %. Sử dụng T-test để so sánh giá trị trung bình thông qua giá trị p.

- Vấn đề đạo đức nghiên cứu: đề cương nghiên cứu được Hội đồng khoa học Viện Y học dự phòng Quân đội thông qua và chỉ huy các đơn vị quản lí bếp ăn chấp thuận. Kết quả nghiên cứu chỉ sử dụng phục vụ mục tiêu khoa học.

## 3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN

### 3.1. Các hoạt động can thiệp

Bảng 1. Các hoạt động can thiệp đã thực hiện

TT	Nội dung hoạt động can thiệp	Đơn vị tính	Số lượng
1	Tuyên truyền, nhắc nhở trực tiếp	Lượt	200
2	Hoạt động kiểm tra, giám sát	Lượt	100
3	Hướng dẫn khắc phục	Lượt	200
4	Gửi quy định, biểu mẫu kiểm soát về ATTP	Bản	40
5	Kiểm tra các đầu mối cung cấp thực phẩm chính	Lượt	20
6	Yêu cầu các đầu mối cung cấp thực phẩm chính khắc phục những điểm chưa phù hợp	Lượt	12

Tại thời điểm trước can thiệp, các đơn vị và đầu mối cung cấp thực phẩm chưa nắm rõ các quy định về ATTP của Nhà nước và Quân đội [1], [4], [9]. Do đó, hoạt động can thiệp thực hiện hàng ngày để tuyên truyền, tác động thay đổi nhận thức, hành vi của các tổ chức, cá nhân có vai trò bảo đảm ATTP tại các bếp ăn tập thể (như quân nhu, quân y, quản lí bếp, nhân viên chế biến thực phẩm, nhân viên phục vụ ăn uống, nhà/người cung cấp thực phẩm), hướng tới mục đích đạt được các điều kiện đảm bảo ATTP. Các hoạt động can thiệp phù hợp với hướng dẫn và nghiên cứu trước đây [6], [7], [10].

**3.2. Điều kiện đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trước và sau khi can thiệp**

**Bảng 2. Hiệu quả can thiệp về điều kiện nguồn gốc, xuất xứ và tình trạng thực phẩm (n = 20)**

TT	Tiêu chí đánh giá về điều kiện, nguồn gốc xuất xứ và tình trạng thực phẩm	Số bếp đạt tiêu chí (%)		Chỉ số hiệu quả
		Trước can thiệp	Sau can thiệp	
1	Cơ sở cung ứng thực phẩm có chứng nhận đủ điều kiện ATTP (hoặc cam kết ATTP)	7 bếp (35,0%)	15 bếp (75,0%)	114,0%
2	Bếp ăn sử dụng nguyên liệu, thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng	8 bếp (40,0%)	15 bếp (75,0%)	87,5%
3	Nguyên liệu, thực phẩm chế biến có đủ hợp đồng, chứng từ mua bán	13 bếp (65,0%)	20 bếp (100%)	53,8%
4	Nguyên liệu, thực phẩm chế biến đạt cảm quan chất lượng	17 bếp (85,0%)	20 bếp (100%)	17,6%
5	Nguyên liệu, thực phẩm còn hạn sử dụng	18 bếp (90,0%)	20 bếp (100%)	11,1%

Tỉ lệ bếp ăn đạt tiêu chí cơ sở cung ứng có đủ chứng nhận điều kiện ATTP và nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng trước khi can thiệp ở mức thấp (35%), song nâng cao rõ rệt sau can thiệp (75%). Tuy nhiên, yếu tố cảm quan chất lượng thực phẩm (như còn tươi, mới, nguyên vẹn, không có dấu hiệu hư hỏng...) và còn hạn sử dụng có hiệu quả can thiệp thấp (lần lượt là 17,6% và 11,1%). Có thể do các bếp chưa quan tâm đúng mức đến nguồn gốc, xuất xứ, chứng nhận của thực phẩm nhưng đã chủ động lựa chọn dựa vào cảm quan bề ngoài. Sau can thiệp, vẫn còn 25% bếp ăn khai thác thực phẩm từ cơ sở cung cấp chưa đủ chứng nhận ATTP hoặc sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc. Địa bàn triển khai sự kiện K. là khu vực miền núi, các cơ sở kinh doanh thực phẩm trên địa bàn không đủ khả năng đáp ứng nhu cầu cho tất cả các bếp ăn. Vì vậy, một số bếp ăn phải khai thác nguyên liệu, thực phẩm từ các nguồn cung cấp khác, như từ chợ dân sinh, người buôn bán nhỏ lẻ, hộ trồng trọt... (không có chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc cam kết ATTP). Tỉ lệ bếp ăn đạt điều kiện về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm trong nghiên cứu này thấp hơn so với các nghiên cứu của Trần Duy Hiển [5], Nguyễn Thị Lan Thu [8]. Có thể do đối tượng nghiên cứu ở đây là các bếp ăn dã ngoại, chỉ thực hiện nhiệm vụ trong một thời gian nhất định, trong điều kiện địa bàn chưa nhiều nguồn cung cấp để lựa chọn.

**Bảng 3. Hiệu quả can thiệp về điều kiện cơ sở vật chất bếp ăn (n = 20)**

TT	Tiêu chí đánh giá về điều kiện cơ sở vật chất bếp ăn	Số bếp đạt tiêu chí (%)		Chỉ số hiệu quả
		Trước can thiệp	Sau can thiệp	
1	Thực hiện nguyên tắc bếp ăn một chiều	7 bếp (35,0%)	18 bếp (90,0%)	157,1%
2	Bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và đã qua chế biến	4 bếp (20,0%)	18 bếp (90,0%)	350%
3	Bếp ăn cách biệt với các nguồn gây ô nhiễm	14 bếp (70,0%)	17 bếp (85,0%)	21,4%
4	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh	8 bếp (40,0%)	20 bếp (100%)	150%
5	Khu vực sơ chế, chế biến sạch sẽ	9 bếp (45,0%)	19 bếp (95,0%)	111,1%
6	Cống rãnh thông thoát, che kín và không ứ đọng	5 bếp (25,0%)	15 bếp (75,0%)	200%
7	Nhà ăn thoáng mát, đủ ánh sáng, có biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại	16 bếp (80,0%)	19 bếp (95,0%)	18,8%
8	Vệ sinh nhà ăn, bàn ăn sạch sẽ	18 bếp (90,0%)	20 bếp (100%)	11,1%
9	Tường, sàn, trần các khu vực sạch sẽ, không gây ô nhiễm	16 bếp (80,0%)	17 bếp (85,0%)	6,3%
10	Thức ăn chín bảo quản hợp vệ sinh, chống bụi và côn trùng xâm nhập, để cao hơn cách mặt đất	15 bếp (75,0%)	19 bếp (95,0%)	26,7%
11	Nhà vệ sinh sạch sẽ, không gây ô nhiễm cho bếp	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0%
12	Kho và bảo quản lương thực, thực phẩm đúng quy định	18 bếp (90,0%)	20 bếp (100%)	11,1%
13	Thực hiện đúng kiểm thực ba bước	3 bếp (15,0%)	13 bếp (65,0%)	333,3%
14	Thực hiện đúng lưu mẫu thức ăn	10 bếp (50,0%)	20 bếp (100%)	100%
15	Sử dụng nước đạt quy chuẩn kĩ thuật trong chế biến	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0%

Tiêu chí thực hiện theo nguyên tắc bếp ăn một chiều và bảo đảm không nhiễm chéo có chỉ số hiệu quả can thiệp trên 157%, do trong điều kiện dã ngoại, hầu hết các bếp được bố trí được bố trí tại các cơ sở thiết kế bếp chưa đúng theo nguyên tắc một chiều trời hoặc dựng tạm lán bên ngoài. Hơn nữa, nhân lực các bếp ăn chưa đủ biên chế (một người phải đảm nhiệm nhiều công đoạn khác nhau), lực lượng tăng cường chưa được tập huấn kiến thức về ATTP. Tuy nhiên, sau khi tuyên truyền, giám sát, hướng dẫn khắc phục, các bếp đã từng bước tạo ra sự tách biệt các công đoạn chế biến, nhất là tách biệt sống - chín, sạch - bẩn và thu dọn vệ sinh ngay sau mỗi công đoạn. Một số bếp có quân số ăn đông, nhưng điều kiện cơ sở hạ tầng chật hẹp, quá tải, nên khu vực chế biến, ăn uống phải tận dụng đến phần không gian ngoài trời, thậm chí gần khu chăn nuôi, khu vực tập kết rác thải, úng ngập nước, cống rãnh không che đậy kín, hoặc khu sơ chế trên nền đất, nền xi măng bám bụi, khó vệ sinh sạch. Do đó, hiệu quả can thiệp điều kiện cách biệt với các nguồn gây ô nhiễm không cao, trước can thiệp có 30% không đạt và sau can thiệp còn 15% không đạt.

Về tiêu chí thu gom rác thải; vệ sinh sạch khu sơ chế, chế biến và cống rãnh thông thoát ban đầu nhiều bếp chưa đủ thùng rác đậy nắp kín, đổ rác đầy tràn ra ngoài, không thu dọn, vệ sinh ngay sau mỗi công đoạn, để rác rơi xuống cống gây ứ đọng. Nhưng sau can thiệp, 100% bếp ăn đã thực hiện đúng và hiệu quả can thiệp đạt trên 111%.

Đa số nhà ăn của các bếp thoáng mát, đủ ánh sáng, vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp ngăn ngừa côn trùng, tránh bụi; bảo quản thức ăn đúng cách; kho bảo quản đúng quy định; nhà vệ sinh không gây ô nhiễm. Chỉ vài bếp do cơ sở mượn tạm đã xuống cấp nên tường, trần, nền xi măng bong tróc dễ gây ô nhiễm và vài bếp ban đầu chưa sắp xếp kho lương thực, thực phẩm đúng quy định.

Trong Quân đội, chưa có hướng dẫn cụ thể về việc thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn, nên ban đầu, các bếp ăn chưa hiểu cách thức thực hiện, không đủ dụng cụ chứa đựng mẫu lưu, chưa phân công rõ trách nhiệm người thực hiện. Sau can thiệp, vẫn còn 35% bếp ăn chưa thực hiện đúng kiểm thực ba bước hoặc ghi chép chưa đầy đủ, chính xác.

Tại địa bàn diễn ra sự kiện K., các địa điểm triển khai bếp ăn tập thể đều có nguồn nước máy, lại được quân đội trang bị hệ thống lọc nước tinh khiết, nên 100% bếp ăn đều sử dụng nước đạt quy chuẩn kĩ thuật trong chế biến thực phẩm và ăn uống.

**Bảng 4. Hiệu quả can thiệp về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ bếp ăn (n = 20)**

TT	Tiêu chí đánh giá về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	Số bếp đạt tiêu chí (%)		Chỉ số hiệu quả
		Trước can thiệp	Sau can thiệp	
1	Có thiết bị bảo quản thực phẩm đảm bảo	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0
2	Có dụng cụ, thiết bị chế biến, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	19 bếp (95,0%)	20 bếp (100%)	5,3%
3	Dụng cụ nấu nướng, chế biến an toàn, hợp vệ sinh	19 bếp (95,0%)	20 bếp (100%)	5,3%
4	Dụng cụ ăn uống làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0
5	Dụng cụ chứa đựng thức ăn bằng vật liệu an toàn, sạch	19 bếp (95,0%)	20 bếp (100%)	5,3%
6	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm bảo đảm vệ sinh, không gây ô nhiễm thực phẩm	18 bếp (90,0%)	20 bếp (100%)	11,1%
7	Phương tiện rửa tay, khử trùng tay bảo đảm	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0
8	Có đủ thiết bị, dụng cụ che đậy thức ăn chín	18 bếp (90,0%)	20 bếp (100%)	11,1%
9	Có giá, kệ kê cao lương thực, nguyên liệu, thực phẩm	16 bếp (80,0%)	20 bếp (100%)	25,0%
10	Có đủ bàn sơ chế thực phẩm	17 bếp (85,0%)	20 bếp (100%)	17,6%

Chỉ số hiệu quả can thiệp ở các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị dụng cụ thấp ( $\leq 25\%$ ) bởi trước đó, đa số bếp ăn đã được trang bị đủ thiết bị, dụng cụ; nhân lực bếp có ý thức tốt về giữ vệ sinh nhà ăn, nhà bếp. Chỉ số ít bếp ăn ban đầu còn thiếu giá, kệ bảo quản lương thực, thực phẩm, bàn sơ chế thực phẩm; thiếu thiết bị dụng cụ bảo quản, vận chuyển, che đậy thức ăn chín nên đã chứa đựng thức ăn bằng thùng nhựa, chậu nhựa có nguy cơ cao thôi nhiễm độc chất. Các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ trước và sau can thiệp có tỉ lệ đạt cao ( $\geq 80\%$ ), phù hợp các nghiên cứu đánh giá trước đây [5], [8].

**Bảng 5. Hiệu quả can thiệp về điều kiện nhân lực bếp ăn (n = 20)**

TT	Tiêu chí thuộc đánh giá về điều kiện nhân lực bếp ăn	Số bếp đạt tiêu chí (%)		Chỉ số hiệu quả
		Trước can thiệp	Sau can thiệp	
1	Có tập huấn kiến thức ATTP	14 bếp (70,0%)	20 bếp (100%)	42,9%
2	Có khám sức khỏe định kì, không mắc bệnh truyền nhiễm	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0
3	Đủ trang phục bảo hộ	16 bếp (80,0%)	20 bếp (100%)	25%
4	Rửa tay sạch, giữ vệ sinh bàn tay	20 bếp (100%)	20 bếp (100%)	0
5	Không đeo trang sức, đồng hồ, để móng tay dài	15 bếp (75,0%)	20 bếp (100%)	33,3%
6	Không hút thuốc, nhai kẹo, khạc nhổ trong khu vực chế biến, ăn uống	9 bếp (45,0%)	20 bếp (100%)	122,2%
7	Sử dụng găng tay, kẹp gấp khi chia thức ăn chín	4 bếp (20,0%)	18 bếp (90,0%)	350%
8	Dọn vệ sinh ngay sau khi kết thúc mỗi công đoạn chế biến	8 bếp (40,0%)	20 bếp (100%)	150%
9	Thực hành tốt thông tin nhãn hàng hóa và lựa chọn thực phẩm an toàn	17 bếp (85,0%)	20 bếp (100%)	17,6%
10	Thực hành tốt bảo quản, vận chuyển thức ăn chín	10 bếp (50,0%)	18 bếp (90,0%)	80%

Hầu hết các bếp ăn đều có lực lượng tăng cường (thường là chiến sĩ, thanh niên xung kích, lái xe) chưa được tập huấn và chưa hiểu biết đúng về ATTP. Bên cạnh đó, số ít lực lượng chế biến chính vẫn còn cầu thả trong thực hành ATTP. Do đó, các hoạt động can thiệp (bám sát để truyền thông, nhắc nhở, huấn luyện, hướng dẫn khắc phục và tăng cường kiểm tra, giám sát...) đã tạo những chuyển biến tích cực rõ nét lên điều kiện nhân lực bếp ăn. Cụ thể: 100% nắm được kiến thức ATTP; 100% đủ trang bị bảo hộ; 100% không để móng tay dài, không đeo đồ trang sức; 100% không hút thuốc, không khạc nhổ trong khi đang thực hiện nhiệm vụ; 100% thu dọn vệ sinh ngay sau mỗi công đoạn; 100% biết lựa chọn thực phẩm an toàn. Tuy nhiên, vẫn còn một số nhân viên có thói quen hành vi chưa đúng, như không sử dụng găng tay dùng một lần hoặc kẹp, gấp khi chặt, thái, chia thức ăn chín; quên che đậy tránh bụi, côn trùng trong bảo quản, vận chuyển thức ăn chín hoặc chế biến xong món ăn trước khi ăn quá 2 giờ mà không có biện pháp bảo quản đúng.

**3.3. Điểm trung bình và tỉ lệ đạt đối với từng nhóm điều kiện**

**Bảng 6. Điểm trung bình và tỉ lệ đạt đối với từng nhóm điều kiện bảo đảm ATTP**

TT	Các nhóm điều kiện bảo đảm ATTP	Trước can thiệp		Sau can thiệp		p (T-test)
		Điểm TB	Tỉ lệ đạt	Điểm TB	Tỉ lệ đạt	
1	Điều kiện về nguồn nguyên liệu thực phẩm	3,1	63%	4,2	90%	< 0,001
2	Điều kiện về cơ sở vật chất	9,25	61,3%	13,75	91,7%	< 0,001
3	Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ	9,3	93%	10	100%	< 0,005
4	Điều kiện về nhân lực	6,85	66,5%	9,85	98%	< 0,001

Hiệu quả can thiệp rõ rệt đối với ba nhóm điều kiện: nguyên liệu thực phẩm; cơ sở vật chất và nhân lực. Đối với nhóm điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ, mặc dù hiệu quả can thiệp không cao (bởi trước khi can thiệp, các bếp đạt 93%) nhưng sau khi can thiệp, các bếp đạt tối đa 100%. Sau can thiệp, điểm trung bình cả 4 nhóm điều kiện bảo đảm ATTP đều tăng lên; hiệu quả thay đổi tích cực này có ý nghĩa thống kê ( $p < 0,005$ ).

**3.4. Đánh giá mức đạt điều kiện bảo đảm ATTP của các bếp**

**Bảng 7. Tỉ lệ các mức đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP của các bếp**

TT	Mức đánh giá bếp ăn về bảo đảm ATTP	Trước can thiệp (n = 20)		Sau can thiệp (n = 20)	
		Số bếp	Tỉ lệ (%)	Số bếp	Tỉ lệ (%)
1	Đạt	1	5	19	95
2	Cảnh báo	5	25	1	5
3	Không đạt	14	70	0	0

Trước can thiệp, chỉ có 5% bếp ăn đạt các điều kiện bảo đảm ATTP và 25% bếp ăn ở mức độ cảnh báo về ATTP. Có thể ở thời điểm này, các đơn vị mới di chuyển đến địa bàn, bếp ăn được thiết lập trong điều kiện dã ngoại; công tác tổ chức, hoạt động của các bếp ăn gặp những khó khăn nhất định về cả 4 nhóm điều kiện bảo đảm ATTP. Sau can thiệp, có 95% bếp ăn đạt các điều kiện bảo đảm ATTP và chỉ còn 5% bếp ăn ở mức độ cảnh báo ATTP. Kết quả này không chỉ phụ thuộc vào các biện pháp can thiệp, mà còn có cả quá trình bám sát lãnh đạo, chỉ đạo của thủ trưởng các đơn vị, các ngành chuyên môn, đặc biệt là sự hợp tác tích cực của đội ngũ cán bộ, nhân viên trực tiếp quản lý, điều hành, làm việc tại các bếp ăn dã ngoại này.

Kết quả can thiệp của chúng tôi tương tự các nghiên cứu đánh giá can thiệp của Nguyễn Thanh Phong [6], Hoàng Cao Sạ [7].

#### 4. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

Nghiên cứu mô tả cắt ngang có can thiệp về điều kiện bảo đảm ATTP tại 20 bếp ăn dã ngoại phục vụ sự kiện K., năm 2024, kết quả:

- Trước can thiệp, tỉ lệ bếp ăn đạt các điều kiện bảo đảm ATTP chỉ ở mức có 5% và 25% bếp ăn ở mức độ cảnh báo. Riêng các điều kiện về nguồn nguyên liệu thực phẩm đạt 63%, cơ sở vật chất đạt 61,3%, trang thiết bị dụng cụ đạt 93%, nhân lực đạt 66,5%. Sau can thiệp, có 95% bếp ăn đạt các điều kiện bảo đảm ATTP và 5% bếp ăn ở mức độ cảnh báo. Riêng các điều kiện về nguồn nguyên liệu thực phẩm đạt 90%, cơ sở vật chất đạt 91,7%, trang thiết bị dụng cụ đạt 100%, nhân lực đạt 98%

- Các biện pháp can thiệp có hiệu quả thay đổi rõ rệt đối với cả 4 nhóm điều kiện bảo đảm ATTP: nguyên liệu thực phẩm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ và nhân lực.

Từ kết quả nghiên cứu này, chúng tôi kiến nghị một số giải pháp nâng cao năng lực công tác bảo đảm ATTP tại các bếp ăn tập thể trong dã ngoại phục vụ các sự kiện lớn của quân đội như sau:

- Tập huấn, đào tạo liên tục kiến thức về ATTP cho toàn bộ đối tượng quản lý, phụ trách, tham gia vào chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống.

- Các đơn vị cần có những quy định về chức trách, nhiệm vụ đối với từng bộ phận, từng vị trí làm việc nhất là đối với lực lượng kiêm nhiệm; tăng cường sự lãnh đạo, chỉ đạo của chỉ huy đơn vị; phát huy vai trò nghiệp vụ và sự phối hợp hoạt động giữa các đầu mối quân nhu, quân y; rèn luyện các hoạt động tự kiểm tra, giám sát, bảo đảm chất lượng, ATTP của nhân viên chế biến, phục vụ ăn uống.

- Ban Tổ chức sự kiện quan tâm đúng mức đến việc hiệp đồng với cơ quan chức năng địa phương nơi diễn ra sự kiện để tạo đủ nguồn nguyên liệu, thực phẩm bảo đảm an toàn, đúng quy định; có sự phối hợp kiểm soát chất lượng, ATTP của y tế địa phương. Đồng thời, bố trí các bếp ăn tập thể đủ diện tích, đủ cơ sở vật chất, tránh xa nguồn gây ô nhiễm, tạo điều kiện cho các bếp ăn đủ khả năng triển khai hoạt động thuận lợi, bảo đảm ATTP, giữ vững và nâng cao sức khỏe bộ đội, kiên quyết không để xảy ra mất an toàn thực phẩm.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Y tế (2017), *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*, Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017.
2. Bộ Y tế (2023), *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.
3. Bộ Y tế (2020), *Tổng kết tình hình thực hiện Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số giai đoạn 2016-2020*, Báo cáo số 2094/BC-BYT ngày 31/12/2020.
4. Cục Quân y (2024), *Tăng cường biện pháp bảo đảm ATTP bếp ăn tập thể tại các đơn vị*, Công văn số 1072/QY-YHDP ngày 19/3/2024.
5. Trần Duy Hiền (2023), *"Thực trạng điều kiện ATTP tại một số bếp ăn tập thể khu công nghiệp Việt Yên, Bắc Giang năm 2022"*, Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 19(4+5): 128-134.
6. Nguyễn Thanh Phong (2012), *"Đánh giá điều kiện vệ sinh ATTP tại 3 làng nghề sản xuất chế biến thực phẩm của Hà Tây và hiệu quả một số giải pháp can thiệp"*, Luận án tiến sĩ y học, Học viện Quân y.
7. Hoàng Cao Sạ (2011), *"Thực trạng vệ sinh ATTP và hiệu quả của mô hình can thiệp dựa vào cộng đồng tại một số xã phường tỉnh Nam Định"*, Luận án tiến sĩ y tế công cộng, Viện Vệ sinh dịch tễ Trung ương.
8. Nguyễn Thị Lan Thu (2022), *"Thực trạng điều kiện ATTP của bếp ăn tập thể khu công nghiệp tại tỉnh Quảng Ninh năm 2022"*, Tạp chí Y học Việt Nam, 2(4): 138-142.
9. Ủy ban Thường vụ Quốc hội (2010), *Luật An toàn thực phẩm*, số 55/2010/QH12.
10. FAO/WHO (2003), *"Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control System"*, FAO Food and Nutrition Paper No. 76. Rome. □