

THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CHỢ HÒA NGÃI, XÃ THANH HÀ, HUYỆN THANH LIÊM, TỈNH HÀ NAM NĂM 2020 VÀ NHỮNG YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG

Đinh Văn Hùng¹, Nguyễn Bạch Ngọc¹

TÓM TẮT

Đảm bảo an ninh về thực phẩm là nhiệm vụ cần quan tâm ở tất cả các quốc gia. Ở Việt Nam, đảm bảo an toàn thực phẩm ở các khu chợ tập trung là cần thiết. **Thiết kế nghiên cứu:** Nghiên cứu cắt ngang được thực hiện tại chợ Hòa Ngãi, Thanh Hà, Thanh Liêm tỉnh Hà Nam năm 2020 nhằm đánh giá việc thực hiện điều kiện an toàn thực phẩm của chợ và điều kiện vệ sinh của cơ sở kinh doanh thực phẩm theo 8 ngành hàng tại chợ Hòa Ngãi, Thanh Hà, huyện Thanh Liêm tỉnh Hà Nam năm 2020 và một số yếu tố liên quan. **Kết quả:** Đa số các cửa hàng đều đạt tiêu chuẩn vệ sinh cho phép của Bộ Y tế. Tuy nhiên, vấn đề xử lý rác thải và khám sức khỏe cho nhân viên bán hàng cần được chú ý hơn.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, chợ truyền thống.

SUMMARY:

SITUATION OF FOOD SAFETY IN AT HOA NGAI MARKET, THANH HA, THANH LIEM DISTRICT, HA NAM PROVINCE 2020 AND SOME AFFECTING FACTORS

Ensuring food security is a duty of concern in all countries. In Vietnam, ensuring food safety in centralized markets is essential. Research design: A cross-sectional study was conducted at Hoa Ngai, Thanh Ha, Thanh Liem market, Ha Nam province in 2020 to evaluate the implementation of the market's food safety and hygiene conditions of food business by 8 categories at Hoa Ngai market, Thanh Ha, Thanh Liem district, Ha Nam province by 2020. Results: : Most of the stores met the hygienic standards permitted by the Ministry of Health. However, the issue of waste disposal and health examination for sales staff needs more attention.

Keywords: Food safety, traditional market.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm có tầm quan trọng rất lớn đối với

người dân ở các nước đang phát triển do sự phức tạp của các cuộc khủng hoảng kinh tế và môi trường đem lại. Việc tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản đối với mỗi con người [1]. Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn trong việc cải thiện sức khỏe con người, 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. Đảm bảo an toàn thực phẩm góp phần quan trọng thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội, xoá đói giảm nghèo và hội nhập quốc tế. Theo báo cáo của Tổ chức Y tế thế giới (WHO), hơn 1/3 dân số của các nước phát triển bị bệnh do thực phẩm gây ra mỗi năm. Ước tính 600 triệu người, tức 1/10 trên thế giới bị bệnh sau khi ăn uống và 420 000 người chết mỗi năm. [2]. Tại Mỹ, ước tính mỗi năm có khoảng 76 triệu trường hợp bị bệnh truyền qua thực phẩm, kết quả là làm 325 nghìn ca nhập viện và 5 nghìn ca tử vong [1]. Xu hướng ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra ở quy mô nhiều quốc gia càng trở nên phổ biến. Chính vì vậy, an ninh lương thực và an toàn thực phẩm có mối liên hệ chặt chẽ và song hành với nhau. Đảm bảo an toàn thực phẩm và giảm thiểu tác động của rủi ro liên quan đến thực phẩm là trách nhiệm đối với các bên liên quan, không chỉ với quốc gia mà còn với các tổ chức quốc tế.

Ở Việt Nam, các loại thực phẩm lưu hành trên thị trường ngày càng nhiều chủng loại. Hàng năm, có tới thiếu 1,5 triệu người bị mắc bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, chi phí cho các thiệt hại tới trên 100 tỷ đồng [3]. Theo báo cáo của Cục An toàn thực phẩm và một số báo cáo chuyên ngành cho thấy từ năm 2006 – 2010, cả nước ghi nhận 944 vụ ngộ độc thực phẩm, với 33.168 người mắc và 259 người tử vong [4]. Hà Nam là một tỉnh thuộc vùng Đồng bằng sông Hồng, có tốc độ tăng trưởng đứng thứ 6 cả nước theo GDP. Hà Nam là một tỉnh tập trung

1. Trường Đại học Thăng Long

» Ngày nhận bài: 03/07/2020 | » Ngày phản biện: 17/07/2020 | Ngày duyệt đăng: 25/07/2020

rất nhiều nhà máy vì vậy công nhân tập trung rất đông. Huyện Thanh Liêm, tỉnh Hà Nam là 1 trong những huyện có nền kinh tế tăng trưởng cao của tỉnh Hà Nam, vấn đề kiểm soát an ninh thực phẩm tại các chợ truyền thống còn gặp nhiều khó khăn do vấn đề về điều kiện vệ sinh tại chợ vẫn chưa đảm bảo an toàn, thực phẩm không rõ nguồn gốc không được kiểm soát hàng ngày, sự sắp xếp các gian hàng bày bán thực phẩm chưa được đảm bảo vệ sinh, lẫn lộn cùng với các mặt hàng khác, bày bán chung thực phẩm sống, chín. Hệ thống thoát nước chưa phù hợp làm cho nền chợ ẩm thấp, rác thải vẫn chưa được thu gom thường xuyên, nguồn nước sử dụng chưa đạt chuẩn nước sinh hoạt. Bên cạnh đó, hầu hết những người kinh doanh về thực phẩm tươi sống không sử dụng đồ bảo hộ, không có thiết bị che chắn cho thực phẩm, không được khám sức khỏe định kỳ, phân loại các bệnh truyền nhiễm và không được tập huấn về kiến thức ATTP. Vì vậy, tôi tiến hành nghiên cứu có tên: “Thực trạng an toàn thực phẩm tại chợ Hoà Ngãi, Thanh Liêm, tỉnh Hà Nam” với mục tiêu: Đánh giá việc thực hiện điều kiện an toàn thực phẩm của chợ và điều kiện vệ sinh của cơ sở kinh doanh thực phẩm theo 8 ngành hàng tại chợ.

II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- ✓ Điều kiện an toàn thực phẩm tại chợ Hoà Ngãi
- ✓ Các cơ sở kinh doanh thực phẩm theo 8 ngành hàng (thịt, thủy sản, rau quả và gạo, lương thực, ngũ cốc)

và chủ của các cơ sở này trong chợ Hoà Ngãi.

Tiêu chuẩn chọn:

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm theo 8 ngành hàng, bán cố định tại chợ Hòa Ngãi.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện từ tháng 4 đến tháng 8 năm 2020 tại chợ Hoà Ngãi, xã Thanh Hà, huyện Thanh Liêm, tỉnh Hà Nam.

2.3. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu dịch tễ học mô tả cắt ngang

2.4. Mẫu và phương pháp chọn mẫu:

Chọn 8/9 cơ sở kinh doanh thực phẩm theo ngành hàng trong chợ Hoà Ngãi (gồm: thức ăn chín, bánh kẹo, dưa cà tương mắm gia vị dầu ăn, sữa đường, thịt, thủy sản, rau quả, gạo + ngũ cốc + lương thực).

2.5. Xử lý và phân tích số liệu

Số liệu được nhập trên phần mềm EPI DATA và xử lý trên phần mềm SPSS 20.0.

2.6. Đạo đức trong nghiên cứu

Nghiên cứu được thông qua bởi Hội đồng Nghiên cứu khoa học Trường Đại học Thăng Long và được sự chấp thuận của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Liêm. Đối tượng nghiên cứu được giải thích rõ ràng về mục đích nghiên cứu và chỉ được tiến hành phỏng vấn khi có sự đồng ý.

III. Kết quả nghiên cứu

3.1. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ

Tiêu chí	Quy định	Kết quả đánh giá	
		Đạt	Chưa đạt
Quy hoạch chợ	Bố trí riêng biệt các khu	✓	
	Khu giết mổ cách biệt khu bày bán	✓	
	Tách biệt khu bán thực phẩm sống và chín	✓	
	Có đủ nước sạch dùng trong chợ	✓	
Hệ thống cống rãnh	Hệ thống cống rãnh kín	✓	
	Thoát nước tốt, không ứ đọng nước trên bề mặt	✓	
	Không gây ô nhiễm sang các vùng xung quanh	✓	
Dụng cụ chứa đựng chất thải	Dụng cụ chứa đựng chất thải kín, có nắp đậy	✓	
	Chất thải được thu gom, xử lý hàng ngày		✓
	Không để ứ đọng ô nhiễm		✓

Nhà vệ sinh	Có đủ nhà vệ sinh		✓
	Nhà vệ sinh có bồn rửa tay	✓	
	Có đủ nước rửa tay	✓	
	Nhà vệ sinh được giữ vệ sinh sạch sẽ		✓
Bày bán thực phẩm	Tất cả thực phẩm được bày bán trên bàn, giá, kệ, tủ cao cách mặt đất ≥ 60 cm		✓
	Các thực phẩm bán ở chợ có nguồn gốc an toàn, có hợp đồng mua bán		✓
	Chất lượng thực phẩm phải đảm bảo: không quá hạn, gia súc, gia cầm không bị bệnh và đã được kiểm dịch thú y	✓	
	Không sử dụng và bày bán các chất phụ gia ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế	✓	

Các điều kiện về quy hoạch chợ, hệ thống cống rãnh đều đảm bảo đạt tiêu chuẩn, dụng cụ đựng chất thải có nắp đậy tuy nhiên rác chưa được thu gom hàng ngày, chưa có đủ nhà vệ sinh đảm bảo tiêu chuẩn sạch. Việc bày bán thực phẩm đã đạt tiêu chuẩn.

3.2. Điều kiện vệ sinh của 8 ngành hàng tại chợ

TT	Tiêu chí quy định điều kiện vệ sinh	Đạt	Tỷ lệ %
Thức ăn chín (n=18)			
1	Thức ăn được bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của các côn trùng, động vật khác. Không được bán thức ăn có dấu hiệu ôi thiu, quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.	6	33,3
2	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và có thực hành tốt vệ sinh cá nhân.	12	66,6
3	Tuyệt đối không dùng phụ gia, phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.	18	100
4	Có dụng cụ gấp, xúc thức ăn để bán cho khách.	13	72,2
5	Đồ bao gói thức ăn phải sạch, chỉ dùng các loại chuyên dùng cho thực phẩm	3	16,6
Bánh kẹo (n=18)			
1	Chỉ được bán bánh, kẹo có đầy đủ nhãn mác theo quy định và còn hạn sử dụng. Tuyệt đối không bày bán các thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm không bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm..	18	100
2	Phải có giá, tủ, kệ, kê xếp thực phẩm thông thoáng, chống được bụi, mưa, nắng, gió, côn trùng và động vật gây hại	17	94,4
3	Phải kiểm tra thường xuyên về nhãn mác, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của thực phẩm được bày bán trong cửa hàng, kịp thời loại bỏ các thực phẩm quá hạn, biến chất hư hỏng.	18	100
4	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và có thực hành tốt vệ sinh cá nhân.	11	61,1
5	Phải có thiết bị bảo quản chuyên dụng phù hợp với các loại thực phẩm khác nhau.	13	72,2

TT	Tiêu chí quy định điều kiện vệ sinh	Đạt	Tỷ lệ %
Dưa, cà ,tương, mắm, gia vị, dầu ăn (Số lượng n = 23)			
1	Nơi bán hàng và chứa hàng phải cao ráo, thoáng mát, sạch sẽ, không có ruồi, côn trùng, động vật gây hại.	10	83,3
2	Dụng cụ chứa đựng phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.	9	75,0
3	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân. Nguyên liệu và sản phẩm bày, bán phải có nguồn gốc an toàn.	16	69,5
4	Tuyệt đối không dùng các phụ gia, chất bảo quản ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.	23	100
5	Các bao bì thực phẩm phải bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định	23	100
Ngành hàng sữa, đường (n=19)			
1	Phải bảo đảm đầy đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ, phải có giá, bàn tủ, kệ để trưng bày thực phẩm.	19	100
2	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân	12	63,2
3	Hàng hoá được bày bán phải có nguồn gốc an toàn và đầy đủ nhãn mác theo quy định, không bày bán thực phẩm giả, quá hạn và kém chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.	19	100
4	Thường xuyên kiểm tra về nhãn mác, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của hàng hoá, kịp thời loại bỏ những thực phẩm bị hư hỏng, biến chất, quá hạn sử dụng.	19	100
5	Phải có thiết bị bảo quản thực phẩm phù hợp với các loại thực phẩm khác nhau.	19	100
Thịt (n=24)			
1	Tất cả thực phẩm được bày bán trên bàn, giá, tủ cao cách mặt đất ≥ 60 cm	22	91,7
2	Thực phẩm có hợp đồng mua bán	4	16,6
3	Thực phẩm đóng gói sẵn trong hạn sử dụng	24	100
4	Thịt gia súc, gia cầm có dấu kiểm dịch thú y	24	100
5	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân	18	75,0
Thủy sản (n=21)			
1	Phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ, thiết bị chứa đựng bảo quản thủy sản theo quy định. Phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ, thiết bị chứa đựng bảo quản thủy sản theo quy định.	8	38,1
2	Thủy sản bày bán phải có nguồn gốc an toàn. Không được bày bán các loại thủy sản bị bệnh, ô nhiễm và uon thối.	21	100



TT	Tiêu chí quy định điều kiện vệ sinh	Đạt	Tỷ lệ %
3	Tuyệt đối không được dùng các loại hoá chất độc hại để bảo quản thủy sản (hàn the, phân urê...).	21	100
4	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.	11	52,4
5	Nước sử dụng để rửa, bảo quản thủy sản phải sạch.	21	100
Rau quả (n=19)			
1	Rau quả bày bán phải có nguồn gốc an toàn.	5	26,3
2	Nơi bán hàng, kho chứa, phương tiện bán hàng, phương tiện vận chuyển, phương tiện bảo quản phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.	11	57,9
3	Tuyệt đối không được phun, ngâm, tẩm các hoá chất để bảo quản rau quả. Không được bày bán rau quả úa, nát, ô nhiễm và rau quả bảo quản bằng hoá chất độc hại.	12	63,2
4	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.	6	31,6
5	Không được bày bán lẫn lộn giữa “rau quả sạch” và “rau quả không sạch”.	7	36,8
Lương thực, ngũ cốc (n=26)			
1	Mọi loại gạo, ngũ cốc bày bán phải có nguồn gốc an toàn.	8	30,7
2	Phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, kho chứa, dụng cụ chứa đựng, phải có thiết bị chống chuột, bọ, gián.	21	80,8
3	Tuyệt đối không dùng các loại hoá chất để bảo quản gạo và ngũ cốc.	26	100
4	Không bán các loại gạo, ngũ cốc có dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật, kim loại nặng, độc tố nấm mốc và gạo, ngũ cốc mốc, hư hỏng, có sạn	22	84,6
5	Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân	18	69,2

Đối với cửa hàng ăn chín, tỉ lệ cửa hàng có đồ bao gói thức ăn sạch chuyên dụng chỉ đạt 16%. Đối với cửa hàng bán bánh kẹo, tỉ lệ nhân viên được khám sức khỏe định kì chỉ chiếm 2/3, tương tự với cửa hàng dưa cà, tương, mắm, gia vị, dầu ăn, đường sữa, thịt chỉ có 2/3 cửa hàng khám sức khỏe định kì cho nhân viên. 38,3% cửa hàng thủy hải sản đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị, dụng cụ và một nửa số nhân viên được khám sức khỏe định kì. Đối với cửa hàng rau củ quả, tỉ lệ cửa hàng đạt 5 tiêu chuẩn chỉ hơn 50%.

IV. BÀN LUẬN

Chợ Hoà Ngãi là trung tâm buôn bán thực phẩm của huyện Thanh Liêm và phục vụ cho toàn bộ người

dân sống trên địa bàn thuộc huyện, do đó vấn đề về điều kiện vệ sinh tại chợ là mối quan tâm hàng đầu của các cấp, các ngành và của toàn bộ người dân sống trên địa bàn huyện. Trên thực tế, trong nghiên cứu của Nguyễn Minh Tuấn được tiến hành tại địa bàn chợ Phú Thọ đã chỉ ra rằng vấn đề lớn đối với các khu chợ là vấn đề xử lý rác thải và nguồn nước. Kết quả của nghiên cứu này hoàn toàn phù hợp với các kết quả từ các nghiên cứu trước. Ngoài ra, vấn đề nhà tiêu còn là thách thức đối với hầu hết chợ tại Việt Nam, nhà tiêu không đảm bảo tiêu chuẩn khoảng cách cách xa khu bán hàng, chưa được vệ sinh thường xuyên [5]. Theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT quy định: ít nhất phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người sử dụng nhưng trên thực tế tại chợ có khoảng 168

gian hàng buôn bán quanh năm nhưng chỉ có 2 nhà vệ sinh phục vụ cho cả người bán hàng và người mua hàng do đó vấn đề thiếu nhà vệ sinh tại chợ đang là vấn đề cần quan tâm. Trong khu vệ sinh của chợ có 2 bồn rửa tay được cấp đủ nước hàng ngày cho người dân sử dụng để rửa tay sau khi đi vệ sinh và sau khi cầm nắm vào các vật bẩn để tránh nhiễm bẩn vào thực phẩm mà người kinh doanh đang buôn bán. Nhà vệ sinh của chợ không có nhân viên lau dọn thường xuyên nên môi trường trong nhà vệ sinh thường không được sạch sẽ và tạo cảm giác khó chịu cho người sử dụng.

Khi xem xét các vấn đề về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm cần xem xét cả những yếu tố ảnh hưởng đến việc đảm bảo điều kiện vệ sinh. Hiện nay, công tác quản lý chợ còn gặp nhiều khó khăn do thiếu sự quản lý nghiêm ngặt từ ban quản lý chợ, chưa có hình thức xử

phạt đối với các cửa hàng vi phạm ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh chung của chợ. Ngoài ra, cần đẩy mạnh việc cập nhật kiến thức cho các cán bộ chịu trách nhiệm quản lý chợ. Về phía người bán hàng, cần có những biện pháp truyền thông nâng cao ý thức trách nhiệm bảo vệ vệ sinh chung, niêm yết giá và đảm bảo công bằng cạnh tranh trong buôn bán.

V. KẾT LUẬN

Chợ Hòa Ngãi đã đảm bảo được các tiêu chuẩn mà Bộ Y tế đã đề ra theo Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT về điều kiện vệ sinh tại chợ. Tuy nhiên còn một số vấn đề cần giải quyết như rác thải chưa được xử lý kịp thời. Các cửa hàng cần tăng cường khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên. Tăng cường kiểm tra giám sát hoạt động kinh doanh buôn bán của các doanh nghiệp tại chợ.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục Quản lý chất lượng (2012). Báo cáo tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm tại TP Hà Nội.
2. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2011). Báo cáo hàng năm của Cục An toàn vệ sinh thực phẩm: Tình hình ngộ độc thực phẩm 2006-2010.
3. Nguyễn Minh Tuấn (2015). Đánh giá thực trạng vệ sinh môi trường và điều kiện an toàn thực phẩm tại các chợ đô thị, tỉnh Phú Thọ. Luận văn thạc sĩ y học. Trường Đại học Kinh tế Kỹ thuật Hải Dương.
4. WHO (2007). Fact sheets No 237: Food safety and foodborne illness.
5. WHO (2016). Food safety.

