

THỰC TRẠNG VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN ĐẾN THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC, TỈNH KON TUM, NĂM 2019

Phùng Thanh Hùng¹, Hoàng Minh Trí², Phạm Quỳnh Anh¹, Nguyễn Đức Thành¹

TÓM TẮT

Nghiên cứu thực hiện với hai mục tiêu mô tả và phân tích các yếu tố liên quan đến thực hành của người chế biến thực phẩm (CBTP) tại các bếp ăn tập thể (BATT) trường học. Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích, sử dụng phương pháp nghiên cứu định lượng. Kết quả nghiên cứu cho thấy kiến thức chung về an toàn thực phẩm (ATTP) của người CBTP đạt 88,1%, thực hành chung về ATTP của người CBTP tại BATT đạt 54,3%. Có mối liên quan giữa thực hành đạt về ATTP với nhóm tuổi, trình độ học vấn, trình độ chuyên môn về ATTP, tiếp xúc với đoàn kiểm tra, tiếp nhận thông tin về ATTP, kiến thức về ATTP. Kết quả nghiên cứu này cho thấy để nâng cao thực hành của người CBTP tại BATT thì Ban giám hiệu nhà trường cần tổ chức cho người CBTP của mình được tập huấn kiến thức trong chế biến của cơ quan quản lý cho người chế biến thực phẩm; cơ quan quản lý tăng cường kiểm tra kết hợp tuyên truyền cho người CBTP về bảo đảm ATTP.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, chế biến thực phẩm, bếp ăn tập thể trường học.

ABSTRACT:

STATUS AND SOME FACTORS RELATED TO FOOD SAFETY PRACTICE OF COOKS IN SCHOOL KITCHENS IN KONTUM, 2019

This research was conducted with two objectives: 1/ to describe status on practice and 2/ to analysis some factors related to practice of cooks in the school kitchens. Methodology is cross-sectional descriptive study design, using quantitative method. Results show that the rate of cooks at school kitchens having general knowledge about food safety is 88,1% while the rate of cooks having general practice about food is 54,3%. There is a relationship

between practicing of food safety with age, educational level, qualification about food safety, contact with inspection team, information receives and knowledge about food safety. Research results also show that in order to improve the practice of food cooks at school kitchens, it is necessary for school administrators to organize training for cooks about food safety regulations, regulatory authorities should strengthen inspection, combining communicate cooks to guarantee food safety.

Keywords: Food safety, cooks, school kitchens.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hiện nay, ngoài các bệnh truyền nhiễm, bệnh không lây mới nổi thì vấn đề ATTP cũng là nỗi cộm trong sự nghiệp bảo vệ sức khỏe của người dân. Đặc biệt là vấn đề ATTP tại các BATT trường học nơi diễn ra bữa ăn tập trung số lượng lớn của các cháu học sinh, nếu ngộ độc thực phẩm xảy ra sẽ tác động tiêu cực đến sức khỏe của trẻ nhỏ, là đối tượng dễ bị tổn thương và ảnh hưởng đến thể hệ sau này. Theo ghi nhận lại từ các báo cáo hàng năm Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Kon Tum, thì từ năm 2012 đến nay trên toàn tỉnh Kon Tum ghi nhận 03 vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) tại các BATT trường học làm 341 em học sinh bị NĐTP. Theo ghi nhận từ công tác kiểm tra định kỳ về ATTP tại các BATT ở trường học của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm năm 2018 có đến 19,2% trường chưa thực hiện tốt các nội dung trong quy định bảo đảm ATTP có liên quan đến thực hành của người CBTP. Từ đó chúng tôi tiến hành nghiên cứu “*Thực trạng và một số yếu tố liên quan đến thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học, tỉnh Kon Tum, năm 2019*” với 2 mục tiêu: 1/ Mô tả kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến

1. Trường Đại học Y tế Công cộng

2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Kon Tum

» Ngày nhận bài: 25/09/2019 | » Ngày phản biện: 02/10/2019 | » Ngày duyệt đăng: 16/10/2019

thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học và 2/ Xác định một số yếu tố liên quan đến thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn tỉnh Kon Tum, năm 2019.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng nghiên cứu

Toàn bộ người CBTP tại 91 BATT trường học do nhà trường xây dựng và tổ chức tự nấu phục vụ cho học sinh ăn bán trú hoặc nội trú quy mô phục vụ từ 100 suất ăn trở lên được Sở Y tế phân cấp cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm quản lý.

Thiết kế nghiên cứu

Mô tả cắt ngang có phân tích, sử dụng phương pháp nghiên cứu định lượng.

Cỡ mẫu

Chọn toàn bộ 302 người CBTP tại 91 BATT trường học thuộc tuyến tỉnh quản lý.

Phương pháp thu thập phân tích số liệu

Phòng vấn trực tiếp và quan sát thực hành của người CBTP theo bộ công cụ được xây dựng sẵn dựa trên: Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP, Nghị định số 67/2016/NĐ-CP, Quyết định số 37/QĐ – ATTP gồm: thông tin chung của ĐTNC: tuổi, giới, TĐHV, đào tạo chuyên môn liên quan đến ATTP, tập huấn về ATTP, thời gian tham gia vào quá trình CBTP, tiếp xúc với đoàn kiểm tra, tiếp nhận thông tin về ATTP; kiến thức trong CBTP: 20 biến số; thực hành trong quá trình CBTP: Điều kiện tham gia CBTP; vệ sinh cá nhân; vệ sinh trong quá trình CBTP; bảo quản thực phẩm, vận chuyển thực phẩm.

Số liệu được nhập bằng phần mềm Epi-data 3.1, kiểm tra làm sạch lỗi, mã hóa và được xử lý bằng phần mềm Stata 10.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Sau khi tiến hành nghiên cứu đối với 302 người CBTP tại BATT trường học trên địa bàn tỉnh Kon Tum chúng tôi đưa ra một số thông tin chính như sau:

Bảng 1: Thông tin của đối tượng nghiên cứu

Các đặc điểm		Tần số	Tỷ lệ (%)
Nhóm tuổi	<35	111	36,7
	≥35	191	63,3
Giới tính	Nam	0	0
	Nữ	302	100
Trình độ học vấn	THCS trở xuống	202	66,9
	THPT	100	33,1
Trình độ chuyên môn liên quan đến ATTP	Chưa đào tạo	261	86,4
	Sơ cấp trở lên	41	13,6
Thời gian làm việc	Trên 5 năm	199	65,9
	Từ 5 năm trở xuống	103	34,1
Đoàn kiểm tra, giám sát về ATTP của cơ quan quản lý	0 lần	73	24,2
	1 lần	68	22,5
	2 lần	101	33,4
	Trên 2 lần	60	19,9
Tập huấn ATTP của các ngành chức năng	Chưa được tập huấn	92	30,5
	1 lần	75	24,8
	2 lần trở lên	135	44,7
Tiếp nhận các nguồn thông tin liên quan đến ATTP	Có tiếp nhận thông tin	278	92,1
	Không muốn tiếp nhận thông tin về ATTP	24	7,9

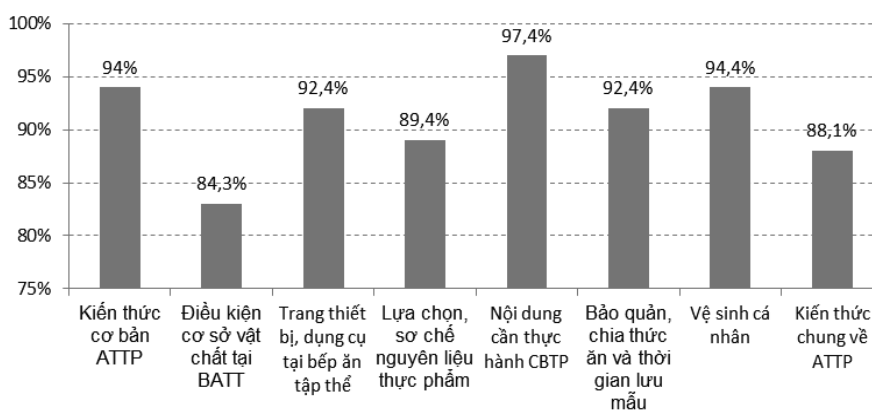
Kết quả nghiên cứu từ bảng 3.2 cho thấy, đặc điểm về nhóm tuổi của người CBTP tại BATT là 63,3% trên 35 tuổi, 35,7% là từ 35 tuổi trở xuống. Tất cả người CBTP trên địa bàn là nữ giới và không có nam giới tham gia vào quá trình CBTP tại BATT trường học trên địa bàn. Có 33,1% người CBTP có trình độ THPT và 66,9% có trình độ từ THCS trở xuống, 13,6% được đào tạo về chuyên môn liên quan đến ATTP 34,1% người CBTP có thời gian

làm việc từ 5 năm trở xuống và 65,9% có thời gian làm việc trên 5 năm. Tỷ lệ người CBTP được các ngành chức năng tập huấn về ATTP từ 2 lần trở lên là 44,7%, chưa được tập huấn về ATTP là 30,5%.

3.2. Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

3.2.1. Kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Hình 1: Tỷ lệ đạt kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

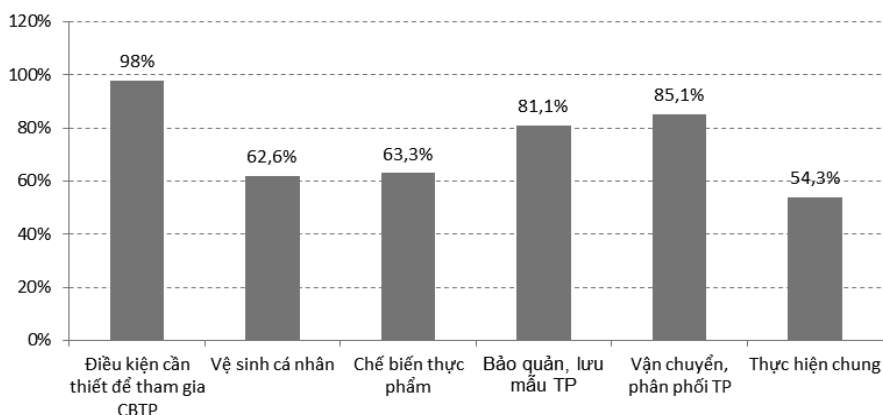


Với việc đánh giá kiến thức người CBTP đạt khi trả lời đạt 80% số câu hỏi được đưa ra, thì người CBTP tại BATT có kiến thức chung về ATTP đạt là 88,1% và 11,9% không đạt về kiến thức ATTP, trong đó kiến thức đạt cao nhất là nội dung cần thực hành trong CBTP đạt

97,4%, kiến thức đạt thấp nhất là điều kiện cơ sở vật chất tại BATT đạt 83,4%.

3.2.2. Thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Hình 2: Tỷ lệ thực hành đạt về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm



Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ chấp hành điều kiện khi tham gia CBTP là rất cao đạt 98,7%; tỷ lệ chấp hành về vệ sinh cá nhân của người CBTP chỉ đạt 62,6%; tỷ lệ chấp hành về vệ sinh trong quá trình CBTP là 63,3%; tỷ lệ chấp hành về bảo quản thực phẩm và

vận chuyển thực phẩm lần lượt là 81,1% và 85,1%. Tỷ lệ thực hành đạt chung về ATTP của người CBTP tại BATT là 54,3%.

3.3. Một số yếu tố liên quan đến thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Bảng 2: Một số yếu tố liên quan đến thực hành về an toàn thực phẩm

Yếu tố liên quan		Thực hành		OR	95% CI	P
		Đạt	Không đạt			
Nhóm tuổi	>35 tuổi	127 (66,5%)	64 (33,5%)	3,52	2,1 – 5,89	p<0,01
	18 - 35 tuổi	40 (36%)	71 (64%)			
Trình độ chuyên môn	≥ Sơ cấp	36 (87,8%)	5 (12,2%)	7,14	2,62-19,46	p<0,01
	<Sơ cấp	131 (50,2%)	130 (49,8%)			
Tập huấn về ATTP	≥ 2 lần	106 (78,5%)	29 (21,5%)	6,35	3,58-11,24	p<0,01
	<2 lần	61 (36,5%)	106 (63,5%)			
Thâm niên làm việc	≥5 năm	150 (75,4%)	49 (24,6%)	15,48	7,38-32,48	p<0,01
	< 5 năm	17 (16,5%)	86 (83,5%)			
Kiểm tra ATTP	>1lần	124 (77%)	37 (23%)	7,63	4,27-13,65	p<0,01
	≤ 1lần	43 (30,5%)	98 (69,5%)			
Thông tin ATTP	Có tiếp nhận thông tin	162 (58,3%)	116 (41,7%)	5,3	1,88-14,97	p<0,01
	Không quan tâm	5 (20,8%)	19 (79,2%)			
Kiến thức ATTP	Đạt	165 (62%)	101 (38%)	27,8	5,8-132,1	p<0,01
	Không đạt	2 (5,6%)	34 (94,4%)			

Kết quả thống kê từ bảng 2 cho thấy, các yếu tố về nhóm tuổi, trình độ học vấn, trình độ chuyên môn, tiếp xúc với đoàn kiểm tra, thời gian tham gia vào quá trình CBTP, tiếp nhận các nguồn thông tin, tập huấn, kiến thức chung về ATTP có liên quan đến thực hành ATTP. Cụ thể:

- Người CBTP có độ tuổi trên 35 tuổi có thực hành đạt về ATTP cao gấp 3,52 lần so với người CBTP có độ tuổi từ 18-35 tuổi;

- Người CBTP có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 3,86 lần so với người CBTP có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở xuống

- Người CBTP được đào tạo chuyên môn về ATTP có thực hành đạt về ATTP cao gấp 7,14 lần so với người CBTP không có trình độ chuyên về ATTP

- Người CBTP được tập huấn ATTP từ 2 lần trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 6,35 lần so với người CBTP được tập huấn về ATTP 01 lần và chưa được tập huấn với

- Người CBTP có thâm niên làm việc về ATTP từ 5 năm trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 15,48 lần so

với người CBTP có thâm niên làm việc dưới 5 năm

- Người CBTP có tiếp xúc với đoàn kiểm tra từ 2 lần trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 7,63 lần so với người CBTP tiếp xúc với đoàn kiểm tra từ 1 lần hoặc chưa tiếp xúc

- Người CBTP có quan tâm đến thông tin về ATTP có thực hành đạt về ATTP cao gấp 5,3 lần so với người CBTP không quan tâm đến thông tin về ATTP

- Người CBTP có kiến thức chung về ATTP đạt thì có thực hành chung về ATTP đạt cao gấp 27,8 lần so với người CBTP có kiến thức chung về ATTP không đạt

IV. BÀN LUẬN

Tỷ lệ người CBTP tại BATT trường học có kiến thức đạt về ATTP là 88,08%. Kết quả này cao hơn nghiên cứu của Đào Thị Thanh Thủy (2015) tại tỉnh Đồng Tháp 72,7%, nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc 73,1%, nghiên cứu của Nguyễn Thanh Bình (2016) 82,8% nhưng vẫn thấp hơn nghiên cứu của Lưu Thị Minh Lý (2018) 90,4% [1, 5, 6, 7]. Từ đó, cho thấy hiểu biết của đối tượng nghiên cứu về ATTP cần được cải thiện thêm, vì vậy việc tăng

cường truyền thông, giáo dục kiến thức về ATTP cho người CBTP tại BATT là rất cần thiết.

Thực hành chung của người CBTP 54,3%, kết quả này thấp hơn với nghiên cứu của Nguyễn Thanh Bình (2016) 81,3%, nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc (2016) 71,2%, nghiên cứu của Đào Thị Thanh Thủy (2015) 63,6%, tuy nhiên cao hơn nghiên cứu của Lưu Thị Minh Lý (2018) 32,9% [1, 5, 6, 7].

Những người CBTP có độ trên 35 tuổi có thực hành đạt về ATTP đạt cao hơn 3,52 lần so với người từ 18- 35 tuổi. Kết quả này tương đồng với nghiên cứu của Đinh Trung Kiên người CBTP từ 26-55 tuổi có thực hành đạt cao gấp 4,6 lần so với những người từ 18-25 tuổi [4]. Người CBTP có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 3,86 lần so với người CBTP có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở xuống. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc (2015), nhóm trình độ học vấn trên trung học cơ sở có thực hành đạt về ATTP cao gấp 4,3 lần nhóm có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở xuống và nghiên cứu của Nguyễn Thanh Bình (2016) những người có trình độ trung học cơ sở trở lên có thực hành tốt về ATTP cao gấp 6,5 lần người có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở xuống [1, 6]. Những người CBTP có trình độ học vấn cao hơn thường có nhận thức về kiến thức ATTP tốt hơn từ đó ý thức chấp hành trong thực hành được tăng cao hơn những người CBTP có trình độ học vấn từ trung học cơ sở trở xuống. Người CBTP được đào tạo chuyên môn về ATTP có thực hành đạt về ATTP cao gấp 7,14 lần so với người CBTP chưa được đào tạo chuyên môn về ATTP. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc (2015) người được đào tạo chuyên môn về ATTP thực phẩm có thực hành cao gấp 5,1 lần người chưa được đào tạo về ATTP. Người được đào tạo chuyên môn liên quan đến ATTP sẽ giúp cho việc nhận biết trình các tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm một cách tốt hơn, từ đó có ý thức cao hơn trong việc thực hành các điều kiện bảo đảm ATTP. Người CBTP được tập huấn ATTP

từ 2 lần trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 6,35 lần so với người CBTP được tập huấn ATTP 1 lần, chưa tập huấn. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc những người được tập huấn có thực hành đạt về ATTP cao gấp 7,22 lần so với người chưa được tập huấn [6]. Những người đã qua lớp tập huấn ATTP thì họ sẽ được cung cấp các kiến thức để lựa chọn thực phẩm hướng dẫn cách CBTP bảo đảm vệ sinh. Người CBTP tham gia tập huấn cũng nhận thức tốt hơn việc thực hành không đảm bảo vệ sinh sẽ dẫn đến nguy cơ về NĐTP. Từ đó góp phần nâng cao việc chấp hành về thực hành trong CBTP hơn những người không được tập huấn ATTP. Người CBTP có tiếp xúc với đoàn kiểm tra từ 2 lần trở lên có thực hành đạt về ATTP cao gấp 7,63 lần so với người CBTP tiếp xúc với đoàn kiểm tra từ 1 lần trở xuống. Điều này chứng tỏ việc kết hợp hướng dẫn và tuyên truyền trực tiếp về công tác bảo đảm ATTP trong lúc kiểm tra ATTP thực phẩm sẽ giúp người CBTP hiểu rõ hơn về bảo đảm ATTP trong quá trình chế biến. Người CBTP có kiến thức chung về ATTP đạt thì thực hành chung về ATTP đạt cao gấp 27,7 lần so với người CBTP có kiến thức chung về ATTP không đạt. Kết quả này cao hơn nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc người, người có kiến thức đạt sẽ có thực hành đạt ATTP cao gấp 7,49 lần người có kiến thức không đạt về ATTP, nghiên cứu của Lưu Thị Minh Lý (2018) người có kiến thức đạt sẽ có thực hành đạt ATTP cao gấp 4,34 lần người có kiến thức không đạt về ATTP [6].

V. KẾT LUẬN

Kiến thức chung về ATTP của người CBTP đạt khá cao 88,08%. Thực hành chung về ATTP của người CBTP tại BATT đạt vẫn còn thấp 54,3%, trong đó thực hiện trong quá trình chế biến là đạt thấp nhất 62,58%. Nghiên cứu cũng tìm ra mối liên quan giữa một số yếu tố như tuổi, trình độ học vấn, trình độ chuyên môn về ATTP, tiếp xúc đoàn kiểm tra về ATTP, tiếp nhận thông tin về ATTP, kiến thức về ATTP với thực hành chung về ATTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Thanh Bình (2016), *Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan ở người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non huyện Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp năm 2016*, Luận văn Thạc sỹ Y tế công cộng, trường Đại học Y tế Công cộng Hà Nội.
2. Cục An toàn thực phẩm (2015), *Quyết định số 37/2015/QĐ-ATTP về việc ban hành "Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và đáp án trả lời"*.
3. Chính phủ (2018), *Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế*.

4. Đinh Trung Kiên (2014), *Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non thuộc huyện Yên Mô, Ninh Bình năm 2014*, Luận văn Thạc sỹ Y tế công cộng, trường Đại học Y tế Công cộng Hà Nội.

5. Lưu Thị Minh Lý (2018), *Thực trạng an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại khu công nghiệp tỉnh Tiền Giang năm 2018*, Luận văn thạc sĩ, Trường đại học Y tế Công cộng Hà Nội.

6. Nguyễn Văn Phúc (2016), *Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non tại thành phố Sóc Trăng năm 2016*, luận văn thạc sĩ, Trường đại học Y tế Công cộng Hà Nội.

7. Đào Thị Thanh Thuý (2015), *Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và điều kiện vệ sinh tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Bình, Đồng Tháp năm 2015*, Luận văn Thạc sỹ Y tế công cộng, trường Đại học Y tế Công cộng Hà Nội.

