

KIẾN THỨC VÀ THỰC HÀNH VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC HUYỆN HÓC MÔN NĂM 2009

Đỗ Thị Thu Trang*, Tô Gia Kiên**

TÓM TẮT

Đặt vấn đề: Vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học là một trong những vấn đề y tế công cộng quan trọng hàng đầu. Tại Hóc Môn, có 42% (36/86) bếp ăn tập thể có nhân viên chế biến thực phẩm chưa tham gia đầy đủ lớp tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế; vẫn còn trường hợp nhân viên chế biến thực phẩm có kiến thức và thực hành sai trong quá trình chế biến thực phẩm.

Mục tiêu: Xác định tỷ lệ kiến thức, thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm của nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học huyện Hóc Môn trong năm 2009.

Phương pháp: Nghiên cứu cắt ngang mô tả trên toàn bộ 300 nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm ở 86 bếp ăn tập thể trường học tại huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh từ tháng 5/2009 đến tháng 8/2009. Đối tượng nghiên cứu được phỏng vấn trực tiếp về các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và được quan sát thực hành trong lúc chế biến thực phẩm.

Kết quả: Có 29% nhân viên chế biến thực phẩm có kiến thức chung đúng, 59% thực hành chung đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm. Những yếu tố có liên quan đến kiến thức và thực hành là trình độ học vấn và tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

Kết luận: Cần xây dựng kế hoạch tập huấn cho nhân viên chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể. Kiểm tra, giám sát các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học, chú trọng các bếp ăn chưa đủ điều kiện.

Từ khóa: Vệ sinh thực phẩm, An toàn thực phẩm, bếp ăn trường học, huyện Hóc Môn.

ABSTRACT

KNOWLEDGE AND PRACTICES ON FOOD HYGIENE AND SAFETY AMONG COOKS AT SCHOOL KITCHENS IN HOC MON DISTRICT IN 2009

Do Thi Thu Trang, To Gia Kien * Y Hoc TP.Ho Chi Minh * Vol. 14 - Supplement of No 1 - 2010: 121-126

Background: Food safety in school kitchens is a public health priority. In Hoc Mon district, it was found 42% (36/86) of school kitchens whose cooks had not fully participated in food hygiene and safety training in accordance with Ministry of Health regulations. There were cooks with wrong knowledge and practice on food preparation.

Objective to identify the percentage of cooks with correct knowledge and practice on food preparation at school kitchens in Hoc Mon District in 2009.

Method: A cross-sectional study was conducted on the entire population of 300 cooks in 86 school kitchens at Hoc Mon district, Ho Chi Minh city from May 2009 to August 2009. Participants were directly interviewed on knowledge of food hygiene and safety, and observed their practices during actual food preparation process.

* Trung tâm Y tế Dự phòng huyện Hóc Môn

** Bộ môn Tổ chức - Quản lý Y tế, khoa Y tế Công cộng - Đại học Y Dược Tp.Hồ Chí Minh

Địa chỉ liên hệ: BSDỗ Thị Thu Trang

ĐT: 0908415274

Email: thutrang64@gmail.com

Results: About 29% and 59% of cooks had correct knowledge and practice on food safety and making food, respectively. Educational level and ever been trained in food hygiene and safety were factors associated with correct knowledge and practices.

Conclusions: More training in food hygiene and safety should be delivered to the cooks, and regular supervision is needed for the kitchens with insufficient infrastructure conditions.

Keywords: food hygiene, food safety, school kitchen, Hoc Mon district.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) hiện nay là vấn đề quan tâm hàng đầu của nhiều quốc gia, đặc biệt là những nước đang phát triển. Trên thế giới, các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm có xu hướng ngày càng tăng. Theo báo cáo của Tổ chức Y tế thế giới, hơn 1/3 dân số các nước phát triển bị ảnh hưởng của các bệnh do thực phẩm gây ra mỗi năm. Đối với các nước đang phát triển, tình trạng lại càng trầm trọng hơn nhiều, hàng năm hơn 2,2 triệu người tử vong, trong đó hầu hết là trẻ em ⁽¹⁾. Tại Việt Nam, công tác bảo đảm VSATTP diễn ra trong bối cảnh vô cùng phức tạp. Nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm đã và đang đe dọa nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng. Tình hình ngộ độc thực phẩm gia tăng, đặc biệt tại các bếp ăn tập thể trường học. Tại thành phố Hồ Chí Minh, tình hình ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học cũng đáng báo động. Theo thống kê của Sở Y tế thành phố Hồ Chí Minh, trong năm 2008, số vụ ngộ độc thực phẩm tại các trường học trên địa bàn thành phố là 8 vụ với 642 người mắc, trong đó có 586 học sinh tiểu học bị ngộ độc chiếm 91%. Huyện Hóc Môn có 86 bếp ăn tập thể trường học, nhưng chỉ có 38% (33/86) bếp ăn được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP ⁽⁴⁾. Kết quả kiểm tra định kỳ về VSATTP cũng cho thấy các bếp ăn tập thể vẫn còn một số nội dung chưa đạt yêu cầu. Một số nhân viên trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể vẫn chưa được trang bị đầy đủ kiến thức và thực hành VSATTP, đáng lưu ý là có đến 42% số trường học chưa tham gia tập huấn đầy đủ theo quy định ⁽⁴⁾. Thực trạng này là một cảnh báo về nguy cơ ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra bất cứ lúc

nào tại các bếp ăn tập thể trường học. Nghiên cứu này được thực hiện nhằm xác định tỷ lệ kiến thức và thực hành đúng về VSATTP của nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn Huyện Hóc Môn trong năm 2009. Kết quả của của nghiên cứu này giúp xây dựng chương trình giáo dục về VSATTP cho nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện.

ĐỐI TƯỢNG - PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Nghiên cứu cắt ngang mô tả được tiến hành trên toàn bộ 300 nhân viên chế biến thực phẩm tại 86 bếp ăn tập thể huyện Hóc Môn. Tiêu chí đưa vào là những người chế biến thực phẩm làm việc từ 2 tháng trở lên và có khả năng trả lời phỏng vấn. Đối tượng nghiên cứu được phỏng vấn trực tiếp về các kiến thức VSATTP thuộc 5 nội dung, bao gồm vệ sinh cơ sở, vệ sinh nhân viên, vệ sinh dụng cụ và nguồn nước, vệ sinh trong chế biến bảo quản thực phẩm và kiến thức hiểu biết về ngộ độc thực phẩm. Những người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng khi trả lời đúng tất cả 40 câu hỏi về kiến thức VSATTP. Thực hành của nhân viên được quan sát và ghi nhận trong quá trình chế biến thực phẩm. Thực hành đúng khi người chế biến thực phẩm thực hiện các thao tác đúng theo quy định VSATTP. Ngoài ra, các thông tin về tuổi, giới, dân tộc, trình độ học vấn và thời gian làm việc cũng được thu thập. Dữ kiện được nhập và xử lý bằng phần mềm SPSS 11.5. Số thống kê mô tả gồm tần số và tỷ lệ phần trăm. Phép kiểm Chi bình phương (hoặc chính xác Fisher) được sử dụng để so sánh tỷ lệ.

KẾT QUẢ

Thông tin thu thập được từ 270 nhân viên chế biến thực phẩm tại 86 bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Hóc Môn. Tỷ lệ tham gia là 90%.

Bảng 1: Đặc tính của người chế biến thực phẩm (n=270)

Đặc tính	Tần số	(%)
Tuổi		
18 - <30	72	(27)
30 - <40	68	(25)
40 - <50	92	(34)
50 - <60	35	(13)
60 +	3	(1)
Giới		
Nam	8	(3)
Nữ	262	(97)
Dân tộc		
Kinh	267	(99)
Hoa	2	(0,6)
Khác	1	(0,4)
Trình độ học vấn		
Cấp 1	15	(6)
Cấp 2	125	(46)
Cấp 3	130	(48)
Thời gian làm việc		
Dưới 24 tháng	141	(52)
Từ 24 tháng trở lên	129	(48)

Phần lớn những người chế biến thực phẩm có độ tuổi từ 18-49 tuổi, chỉ có 13% từ 50- 59 tuổi, hầu hết là nữ (97%). Trình độ học vấn chủ yếu là cấp 2 và cấp 3 chiếm 94%; có 52% nhân viên làm việc dưới 24 tháng và 48% nhân viên làm việc từ 24 tháng trở lên (Bảng 1).

Bảng 2: Kiến thức của nhân viên chế biến thực phẩm (n=270)

Kiến thức đúng	Tần số	(%)
Về vệ sinh cơ sở	141	(52)
Về vệ sinh nhân viên	216	(80)
Về vệ sinh dụng cụ và nguồn nước	214	(79)
Về VS trong chế biến bảo quản TP	196	(73)
Về ngộ độc thực phẩm	253	(94)
KT đúng chung về VSATTP	78	(29)

Kiến thức đúng chung của người chế biến thực phẩm chiếm tỷ lệ thấp (29%). Các kiến thức thành phần có tỷ lệ đúng là khá cao, riêng kiến thức đúng về vệ sinh cơ sở chỉ đạt 52% (Bảng 2).

Bảng 3: Thực hành của nhân viên chế biến thực phẩm (n=270)

Thực hành	Tần số	(%)
Rửa tay đúng cách	235	(87)
Móng tay cắt ngắn, sạch, không sơn, và không đeo trang sức, đồng hồ	198	(73)
Bàn tay không có các vết thương nhiễm trùng như nấm móng tay, viêm bàn tay, ngón tay, tay có vết thương	249	(92)
Người chế biến thực phẩm có đồng phục và bảo hộ lao động: quần áo, nón, tạp dề, khẩu trang	257	(95)
Rửa rau an toàn (Ngâm nước muối, rửa 3 lần dưới vòi nước chảy)	257	(95)
Không hút thuốc, ăn uống hay nói chuyện trong khi chế biến thực phẩm	255	(94)
Có khám sức khỏe	239	(88)
Có tập huấn về VSATTP	240	(89)
Thực hành đúng chung	159	(59)

Tỷ lệ thực hành đúng chung của người chế biến thực phẩm là 59%. Có 95% những người chế biến thực phẩm có trang bị bảo hộ lao động và thực hành về rửa rau đúng cách. Quan sát trong thời gian chế biến thực phẩm có 94% số người không nói chuyện hay ăn uống. Tuy nhiên, vẫn còn 27% người chế biến thực phẩm có mang trang sức, đồng hồ hoặc móng tay chưa được cắt ngắn. Có 88% đã thực hiện khám sức khỏe định kỳ và 89% số người đã dự lớp tập huấn VSATTP. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm biết rửa tay đúng cách chiếm 87% (Bảng 3).

Bảng 4: Mối liên quan giữa kiến thức đúng chung với đặc điểm dân số, tần số và (%) (n=270)

Biến số	Kiến thức đúng N (%)	p
Tuổi		
Dưới 40 tuổi	52 (35)	0,01
40 tuổi trở lên	26 (21)	
Giới		
Nam	1 (12)	0,26
Nữ	77 (29)	
Trình độ học vấn		
Cấp 3	51(39)	0,001
Cấp 1 và 2	27(19)	
Thời gian làm việc		
Dưới 24 tháng	48(34)	0,05
24 tháng trở lên	30(23)	

Tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng về VSATTP ở nhóm học vấn cấp 3 cao hơn gấp đôi so với nhóm có học vấn cấp 1, 2, và sự khác biệt là có ý nghĩa thống kê (Bảng 4).

Bảng 5: Sự khác biệt về kiến thức đúng giữa nhóm tuổi, phân tầng theo học vấn (n = 270)

Biến số	Kiến thức đúng	p
Học vấn cấp 3		
Tuổi dưới 40	39 (44)	0,11
Từ 40 trở lên	12 (29)	
Học vấn cấp 1 và 2		
Tuổi dưới 40	13 (22)	0,43
Từ 40 trở lên	14 (17)	

Bảng 6: Những yếu tố liên quan với thực hành đúng, tần số và (%) (n=270)

	Thực hành đúng	p
Về vệ sinh cơ sở		
Đúng	93 (66)	0,01
Sai	66 (51)	
Về vệ sinh nhân viên		
Đúng	135 (62)	0,02
Sai	24 (44)	
Về vệ sinh dụng cụ nguồn nước		
Đúng	134 (63)	0,02
Sai	25 (45)	
Về VS chế biến bảo quản		
Đúng	121 (62)	0,12
Sai	38 (51)	
Về ngộ độc thực phẩm		
Đúng	157 (62)	0,01
Sai	2 (12)	
Kiến thức chung		
Đúng	55 (70)	0,01
Sai	104 (54)	
Được tập huấn VSATTP		
Có	148 (62)	0,01
Không	11 (37)	

Kiến thức đúng và được tập huấn về VSATTP liên quan có ý nghĩa thống kê với thực hành đúng (Bảng 6).

BÀN LUẬN

Đa số những người chế biến thực phẩm ở độ tuổi từ 18 đến 49 tuổi chiếm tỷ lệ 86%, hầu hết là nữ (97%). Có thể do công việc chế biến thực phẩm là một ngành nghề mang tính nội trợ, thích hợp với phụ nữ hơn và tại các bếp ăn tập

thể trong giai đoạn hiện nay có nhu cầu về lao động nữ nhiều hơn nam nên kết quả cho thấy tỷ lệ nữ cao hơn nam rất nhiều. Trình độ học vấn của những người chế biến thực phẩm không cao, cấp 1, 2 chiếm 46% và cấp 3 chiếm 48%. Chế biến thức ăn là ngành nghề đặc biệt, những người chế biến thức ăn cần phải có một trình độ hiểu biết nhất định về thực phẩm và những điều kiện để đảm bảo an toàn thực phẩm. Vì vậy, nếu trình độ học vấn của nhân viên thấp sẽ ảnh hưởng nhiều đến kiến thức và thực hành của họ trong việc chế biến thực phẩm.

Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

Tỷ lệ nhân viên chế biến thực phẩm có kiến thức đúng chung về VSATTP chỉ đạt 29%, bao gồm 5 nội dung theo bảng câu hỏi. Có 52% người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng về vệ sinh cơ sở. Tỷ lệ này tương đối thấp, có thể do các quy định về vệ sinh cơ sở của quyết định 4128/2001/QĐ-BYT khá chặt chẽ, trong khi điều kiện vệ sinh tại nơi chế biến chưa được xây dựng đúng chuẩn nên cũng làm cho sự hiểu biết của người chế biến thực phẩm có phần hạn chế. Tỷ lệ người có kiến thức đúng về vệ sinh nhân viên khá cao 80%, có thể là do những người chế biến thực phẩm được làm việc trong một môi trường giáo dục, việc thực hành vệ sinh cá nhân được nhắc nhở thường xuyên tại trường nên cũng tác động trực tiếp đến kiến thức của người chế biến thực phẩm. Tương tự, các tỷ lệ kiến thức đúng về vệ sinh nguồn nước là 79%, về vệ sinh trong chế biến và bảo quản là 73%. Đặc biệt có 94% số người có kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm. Tỷ lệ này là khá cao, có thể nhờ vào những tác động tích cực từ hệ thống thông tin đại chúng như báo, đài truyền hình đã góp phần nâng cao kiến thức về ngộ độc thực phẩm của những người chế biến thực phẩm. Ở nghiên cứu này, khi khảo sát từng nội dung kiến thức thành phần thì người có kiến thức đúng đạt tỷ lệ tương đối cao từ 52% đến 94% nhưng khi đánh giá kiến thức chung bao gồm cả 5 nội dung thì tỷ lệ kiến thức đúng chung khá thấp. Điều này có thể do

định nghĩa biến số là quá chặt làm cho tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng thấp hơn so với kết quả một số nghiên cứu khác. Tuy nhiên cũng cần xem lại hiệu quả của công tác truyền thông, tập huấn tại địa phương. Cần phải tổ chức tập huấn thường xuyên, trong tập huấn chú ý đến phương pháp truyền thông cụ thể, sinh động nhằm cập nhật kịp thời các quy định về VSATTP cho những người chế biến thực phẩm một cách đầy đủ hơn.

Thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm

Tỷ lệ thực hành đúng chung của người chế biến thực phẩm tương đối thấp 59%. Thực hành thường sai ở nội dung vệ sinh bàn tay, người chế biến thực phẩm thường để móng tay dài, còn đeo trang sức, đồng hồ khi chế biến thực phẩm. Điều đáng quan tâm là còn một số người rửa tay chưa đúng cách, chưa trang bị bảo hộ lao động đầy đủ trong khi chế biến thực phẩm. Có 88% số người đã thực hiện khám sức khỏe định kỳ. Tuy việc khám sức khỏe và tập huấn đạt tỷ lệ tương đối cao nhưng xét theo quy định^(2,3), vẫn còn 11% số người đang tham gia chế biến thực phẩm nhưng chưa có tập huấn kiến thức về VSATTP và cũng chưa được kiểm tra sức khỏe. Nếu những người này là những người lành mang trùng và thiếu kiến thức đúng về VSATTP thì đây sẽ là nguồn lây truyền mầm bệnh qua đường thực phẩm. Tỷ lệ thực hành đúng chung là 59% trong khi tỷ lệ có kiến thức đúng chung chỉ có 29%. Thực tế cho thấy có nhiều người thiếu kiến thức về VSATTP nhưng vẫn thực hành đúng. Bởi vì trong quá trình tham gia chế biến thực phẩm, việc thực hành của người chế biến luôn được sự giám sát nhắc nhở thường xuyên theo đúng nội quy, quy trình của bếp ăn tập thể. Bên cạnh đó, có những quy định buộc họ phải chấp hành chứ không phải ý thức tự giác chủ quan của bản thân. Chẳng hạn như việc khám sức khỏe định kỳ, tập huấn kiến thức VSATTP được phối hợp với ngành y tế tổ chức

thực hiện định kỳ hàng năm nên người lao động phải chấp hành.

Những yếu tố liên quan đến kiến thức và thực hành VSATTP của người chế biến thực phẩm

Trình độ học vấn cao có ảnh hưởng đến tỷ lệ kiến thức đúng và thực hành đúng về VSATTP của nhân viên chế biến thực phẩm. Những người trình độ học vấn cấp 3 có kiến thức đúng và thực hành đúng cao hơn so với những người học vấn cấp 1 và 2. Khi xét tỷ lệ có kiến thức đúng ở hai nhóm trên và dưới 40 tuổi (bảng 4) cho thấy có sự khác biệt, tuy nhiên, sau khi phân tầng theo trình độ học vấn ở từng nhóm tuổi, kết quả cho thấy không có sự khác biệt về kiến thức đúng ở hai nhóm tuổi trên và dưới 40 tuổi (bảng 5). Những yếu tố ảnh hưởng đến khả năng thực hành đúng của người chế biến thực phẩm là kiến thức và tập huấn. Những người có kiến thức đúng về VSATTP thì thực hành đúng nhiều hơn những người có kiến thức sai. Đặc biệt người có kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm thì thực hành đúng nhiều hơn những người có kiến thức sai. Người được tập huấn có thực hành đúng cao hơn những người không được tập huấn.

Những điểm mạnh và hạn chế của nghiên cứu

Nghiên cứu được tiến hành với cỡ mẫu là toàn bộ nhân viên chế biến thực phẩm đang làm việc tại bếp ăn, tỷ lệ mất mẫu 10% do bị từ chối từ nhóm trẻ gia đình có thể sẽ làm cho tỷ lệ người có kiến thức đúng và thực hành đúng trong nghiên cứu này cao hơn kết quả thực tế. Bộ câu hỏi tuy được xây dựng dựa trên chuẩn của Bộ Y tế và các nội dung khá đầy đủ theo quy định về VSATTP, nhưng do định nghĩa của các biến số là quá chặt nên có thể làm cho tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng thấp hơn so với kết quả một số nghiên cứu khác. Sai lệch thông tin trong nghiên cứu này có thể xảy ra vì những biến số về VSATTP không thể đo lường chính xác được mà chỉ đánh giá qua yếu tố chủ

quan của người phỏng vấn. Ngoài ra, trong khi tiến hành quan sát, nghiên cứu này có thể bị ảnh hưởng bởi hiệu ứng Hawthorne, do phải báo trước cho người chế biến thực phẩm biết về cuộc khảo sát nên họ có thể sẽ làm tốt hơn bình thường, làm cho tỷ lệ thực hành của người chế biến thực phẩm cao hơn thực tế. Đây là nghiên cứu cắt ngang nên chỉ xác định tỷ lệ kiến thức và thực hành đúng của nhân viên chế biến thực phẩm ở một thời điểm nhất định. Do vậy nghiên cứu khó có thể kết luận nhân quả trong mối liên quan giữa kiến thức và thực hành. Hạn chế của đề tài là chỉ khảo sát về kiến thức và thực hành VSATTP, chưa khảo sát đến những điều kiện về cơ sở vật chất của bếp ăn nên cũng hạn chế một số biện pháp can thiệp nhằm cải thiện tình hình VSATTP.

Để cải thiện tình hình VSATTP tại các bếp ăn tập thể trường học ở huyện Hóc Môn, cần cập nhật và nâng cao kiến thức những người sản xuất chế biến thực phẩm. Tập trung hướng dẫn về kỹ năng thực hành cho người chế biến thực phẩm, chú ý đến những thao tác thực hành sai có nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm. Tăng cường kiểm tra giám sát điều kiện vệ sinh tại những bếp ăn tập thể chưa đủ điều kiện cơ sở vật chất, chú trọng về vệ sinh cơ sở và thực hành của nhân viên chế biến thực phẩm. Cần đặt ra tiêu chuẩn khi tuyển dụng nhân viên chế biến thực phẩm về trình độ học vấn, điều kiện sức khỏe và được tập huấn kiến thức VSATTP trước khi tuyển dụng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm (2007), Báo cáo hội nghị toàn quốc về công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.
2. Bộ Y tế (2007), Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay, ban hành kèm theo quyết định số 21/2007/QĐ-BYT.
3. Bộ Y tế (2005), Quyết định 43/2005/QĐ, BYT ngày 20/12/2005 của Bộ Y tế v/v Yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm.
4. Trung tâm Y tế Dự phòng Hóc Môn (2009). Báo cáo hoạt động VSATTP năm 2008 huyện Hóc Môn.

