

TÌNH HÌNH AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM BẾP ĂN TẬP THỂ TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH VÀ CÁC GIẢI PHÁP PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Nguyễn Minh Hùng *, Nguyễn Thị Huỳnh Mai *, Lê Trường Giang *

TÓM TẮT

Mục tiêu: Xác định tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm ở các bếp ăn tập thể trong công ty, xí nghiệp tại thành phố Hồ Chí Minh năm 2007 và các yếu tố liên quan nhằm đề ra các giải pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.

Phương pháp: Nghiên cứu cắt ngang mô tả được tiến hành ở 258 bếp ăn tập thể của công ty, xí nghiệp tại thành phố Hồ Chí Minh từ tháng 4/2007 – 8/2007.

Kết quả: Kết quả nghiên cứu cho thấy có 89% bếp ăn tập thể không đảm bảo về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, 2% bếp ăn tập thể sử dụng rau, củ, quả không an toàn về hóa chất bảo vệ thực vật, 4% bếp ăn tập thể sử dụng nguyên liệu thịt, chả, cá có chứa hàn the. 95% người phụ trách bếp chưa có kiến thức đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm. 88% bếp ăn tập thể có nhân viên chưa thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm. Ở những bếp ăn tập thể đảm bảo đủ về điều kiện vệ sinh thì có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng cao hơn (5,5 lần) và bếp ăn tập thể có nhân viên đã tham gia tập huấn đầy đủ thì có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm cao hơn (4,6 lần).

Bàn luận: Kết quả nghiên cứu cho thấy tính cấp thiết của công tác tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và vai trò quan trọng của công tác thanh tra, kiểm tra, chấn chỉnh, xử lý kịp thời các vi phạm nhằm góp phần đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong bếp ăn tập thể.

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

ABSTRACT

FOOD SAFETY STATUS OF PUBLIC KITCHEN IN COMPANY, ENTERPRISE AT HO CHI MINH CITY AND SOLUTION TO PREVENT FOOD POISONING

Nguyen Minh Hung, Nguyen Thi Huynh Mai, Le Truong Giang

* Y Hoc TP. Ho Chi Minh * Vol. 14 - Supplement of No 1 - 2010: 88 - 94

Objectives: To identify food safety status of public kitchen in company, enterprise at Ho Chi Minh city, in 2007 and relative factors for setting solution to prevent food poisoning.

Method: A cross-sectional study was carried out with 258 public kitchen in company, enterprise at Ho Chi Minh city from April to August 2007.

Result: The result showed that 89% the public kitchen unsafe of hygiene condition, 2% the public kitchen with material raws such as vegetables having pesticide, 4% the public kitchen with material raws having borax such as meat row, fish. 95% chief of kitchen hadn't right knowledge of food safety. 88% the public kitchen with their staff hadn't proper practice of food safety. It is a sinificiant relation of hygiene condition and practice, with a higher propotion of proper practice found among the ones having safe of hygiene condition (5.5), and relation of

* Sở Y tế Tp. Hồ Chí Minh

Địa chỉ liên hệ: Nguyễn Minh Hùng

ĐT: 0919892677

Email: hoatc.syt@tphcm.gov.vn

training and practice, with a higher proportion of proper practice found among the ones having training food safety (4.6).

Conclusion: The result from this survey showed that training food safety safe of hygiene condition are necessary, and the important role of inspector, timely correction, treatment all breaking the Law to ensure food safety in public kitchen.

Keywords: Food safety, food poisoning, public kitchen.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Hiện nay nhu cầu sử dụng thực phẩm được chế biến tại bếp ăn tập thể rất lớn bởi tính tiện ích của nó đối với người tiêu dùng. Đây là loại hình dịch vụ ăn uống phổ biến tập trung tại khu vực đông công nhân như trong công ty, xí nghiệp. Việc tiêu thụ thực phẩm không an toàn chính là mối tiềm ẩn nguy cơ ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho cộng đồng.

Tại thành phố Hồ Chí Minh, tình hình ngộ độc thực phẩm hiện đang có chiều hướng gia tăng cả về số người mắc lẫn số người tử vong. Số vụ ngộ độc thực phẩm ≥ 30 người mắc tại các bếp ăn tập thể (BATT), đặc biệt các bếp phục vụ trong các công ty, xí nghiệp gia tăng rõ rệt từ tỷ lệ 22% trên tổng số vụ năm 2001 lên 50% trên tổng số vụ năm 2006. Mặc dù thành phố Hồ Chí Minh đã không ngừng tăng cường và cải tiến công tác quản lý, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), xác định vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những vấn đề quan trọng cần được quan tâm, tuy nhiên việc giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm đối với nhóm có nguy cơ cao như BATT thuộc công ty, xí nghiệp vì nhiều lý do, vẫn còn hạn chế, mặc dù trong những năm gần đây ngộ độc thực phẩm xảy ra thường xuyên hơn trên nhóm đối tượng này. Vì vậy, việc xác định thực trạng VSATTP tại các BATT của công ty, xí nghiệp trên địa bàn thành phố trong giai đoạn hiện nay là vô cùng cần thiết, giúp cho các cơ quan chức năng có thêm cơ sở khoa học để đưa ra những quyết định can thiệp kịp thời và hiệu quả.

ĐỐI TƯỢNG – PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đây là một nghiên cứu cắt ngang mô tả với quần thể đích là tất cả các BATT của công ty, xí nghiệp đang có tổ chức nấu ăn cho công nhân

trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh. Quần thể chọn mẫu bao gồm 463 BATT thuộc công ty, xí nghiệp có tổ chức nấu ăn do 24 Quận/Huyện trên địa bàn thành phố thống kê và quản lý năm 2006. Chưa có báo cáo chính thức về tỉ lệ BATT thành phố Hồ Chí Minh không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nên để có 95% tin tưởng xác định 50% BATT của công ty xí nghiệp không đảm bảo an toàn vệ sinh, với sai số cho phép 6%, cỡ mẫu được ước lượng là 267. Mẫu được chọn theo kỹ thuật ngẫu nhiên đơn theo danh sách thống kê từ 24 Quận/Huyện. Tiêu chí đưa vào là tất cả các BATT do chính công ty tự tổ chức nấu tại công ty/xí nghiệp hay BATT do công ty/xí nghiệp hợp đồng với cơ sở bên ngoài vào nấu tại công ty, xí nghiệp; BATT thuộc tiêu chí nêu trên phải đang hoạt động. Người phụ trách bếp hiện còn đang làm việc tại cơ sở khảo sát, có khả năng trả lời phỏng vấn.

Dữ kiện được thu thập bằng cách quan sát về điều kiện vệ sinh và thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm tại cơ sở, lấy mẫu kiểm nghiệm nhanh tại cơ sở về hàn the trên nguyên liệu thịt, cá, chả,..., lấy mẫu gửi xét nghiệm dư lượng hóa chất bảo vệ thực phẩm trên nguyên liệu rau, củ, quả nguyên liệu, xét nghiệm vi sinh trên thực phẩm đã chế biến. Phỏng vấn trực tiếp người phụ trách bếp về kiến thức VSATTP. Những biến số nghiên cứu bao gồm các biến số về điều kiện VSATTP của BATT (về vệ sinh cơ sở, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh chế biến - bảo quản thực phẩm và vệ sinh nhân viên), thực hành VSATTP (về chọn nguyên liệu, rửa rau, sử dụng dụng cụ khi chia thức ăn, bàn tay sạch, mặc đồng phục), hàn the, dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, kiến thức VSATTP (về điều kiện vệ sinh cơ sở, dụng cụ, chế biến, bảo quản thực phẩm, vệ sinh nhân

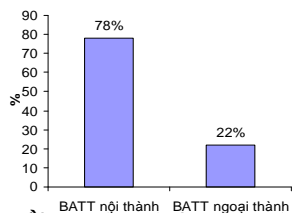
viên và ngộ độc thực phẩm). Nhóm biến số nền gồm loại hình bếp (tự nấu, hợp đồng nấu tại công ty, xí nghiệp), đặc tính của phụ trách bếp (tuổi, giới, trình độ học vấn và thời gian làm việc). Dữ kiện được nhập theo chương trình Epidata 3.0, xử lý thống kê bằng phần mềm Stata 8.0.

KẾT QUẢ

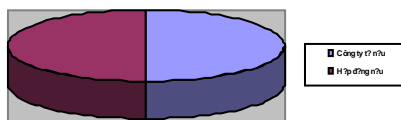
Theo kế hoạch mẫu nghiên cứu $n = 267$ BATT, tuy nhiên thực tế điều tra chỉ thực hiện được 258 BATT, mất 9 mẫu chiếm tỷ lệ 3,4%.

Bảng 1: Tình hình phân bố BATT theo Quận/Huyện

Quận/Huyện	Tần số (%)	Quận/Huyện	Tần số (%)	Quận/Huyện	Tần số (%)
Quận 1	7 (3)	Quận 10	8 (3)	Gò Vấp	5 (2)
Quận 2	15 (6)	Quận 11	6 (2)	Thủ Đức	6 (2)
Quận 4	9 (4)	Quận 12	35 (14)	Hóc Môn	13 (5)
Quận 5	2 (1)	Bình Thạnh	8 (3)	Bình Chánh	27 (10)
Quận 6	10 (4)	Tân Bình	10 (4)	Nhà Bè	3 (1)
Quận 7	24 (9)	Tân Phú	16 (6)	Củ Chi	14 (5)
Quận 8	6 (2)	Phú Nhuận	4 (2)		
Quận 9	7 (3)	Bình Tân	23 (10)		
Tổng cộng		258 (100)			



Biểu đồ 1: Phân bố BATT theo khu vực nội và ngoại thành



Biểu đồ 2: Phân bố BATT theo loại hình nấu ăn

Bảng 2: Đặc tính của người phụ trách trong BATT ($n=258$)

Đặc tính	Tần số (%)	
Tuổi	18 – 34	3 (1)
	35 - 49	198 (77)
	≥ 50	57 (22)
Giới	Nam	48 (19)
	Nữ	210 (81)
Trình độ học vấn	\leq lớp 5	26 (10)
	Từ 6 – 11	150 (58)
	\geq lớp 12	82 (32)
Thời gian làm việc	< 1 năm	19 (7)
	1 - 5 năm	107 (42)
	> 5 năm	131 (51)

Phần lớn người phụ trách bếp có độ tuổi từ 35 đến 49 (77%), đa số là nữ (81%), trình độ học vấn từ lớp 6 đến dưới lớp 12 (58%) và có thời gian làm việc trên 5 năm (51%).

Bảng 3: Tỷ lệ BATT không đạt VSATTP theo từng nội dung và theo cả 4 nội dung ($n = 258$)

Nội dung	Đạt	Không đạt
	n (%)	n (%)
Vệ sinh cơ sở	71 (28)	187 (73)
Vệ sinh dụng cụ	97 (38)	161 (62)
vs chế biến, bảo quản	100 (39)	158 (61)
Vệ sinh nhân viên	93 (36)	165 (64)
Cả 4 nội dung	28 (11)	230 (89)

BATT không đạt điều kiện về VSATTP chiếm tỷ lệ rất cao (89%), trong đó nội dung không đạt chiếm tỷ lệ cao nhất là vệ sinh cơ sở (73%).

Bảng 4: Tình trạng dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật (HCBVTV) và hàn the trong nguyên liệu chế biến tại bếp ăn tập thể, $n = 258$

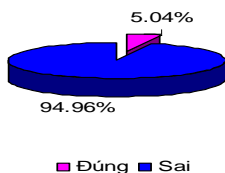
Chỉ tiêu xét nghiệm	Đạt n (%)	Không đạt n (%)
Dư lượng HCBVTV	252 (98)	6 (2)
Hàn the	248 (96)	10 (4)

BATT có nguyên liệu rau, củ, quả không an toàn về dư lượng HCBVTV chiếm tỷ lệ 2% và bếp có nguyên liệu thịt heo, cá, chả,...không đảm bảo an toàn về hàn the chiếm tỷ lệ 4%.

Bảng 5: Kiến thức về VSATTP của người phụ trách bếp (n=258):

Nội dung	Đúng	Không đúng
	n (%)	n (%)
Hiểu biết về vệ sinh cơ sở, dụng cụ chế biến	167 (65)	91 (35)
Hiểu biết về vệ sinh chế biến, bảo quản thực phẩm	25 (10)	233 (90)
Hiểu biết về vệ sinh nhân viên	133 (52)	125 (48)
Hiểu biết về ngộ độc thực phẩm	185 (72)	73 (28)
Cả 4 nội dung	13 (5)	245 (95)

Kết quả phân tích cho thấy người phụ trách trong BATT chưa có kiến thức đúng về VSATTP là 95%.

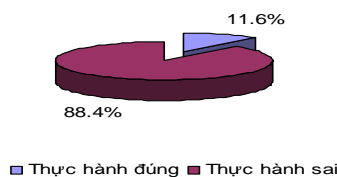


Biểu đồ 3: Biểu đồ kiến thức về VSATTP

Bảng 6: Thực hành của nhân viên tại BATT (n = 258)

Thực hành VSATTP	Đúng	Sai
	n (%)	n (%)
Chọn nguyên liệu an toàn về mặt cảm quan	248 (96)	10 (4)
Rửa rau an toàn	242 (94)	16 (6)
Sử dụng kẹp gấp, dụng cụ khi chia thức ăn	239 (93)	19 (7)
Bàn tay sạch, móng tay cắt ngắn, không sơn	88 (34)	170 (66)
Không bị nấm móng, viêm da bàn, ngón tay	190 (74)	68 (26)
Không đeo nữ trang; nhẫn, đồng hồ, xuyên	98 (38)	160 (62)
Bảo vệ đúng cách vết thương bàn tay	224 (87)	34 (13)
Mang mặc đồng phục đủ	156 (60)	102 (40)
Thực hành đúng VSATTP	30 (12)	228 (88)

Bếp ăn tập thể có người trực tiếp tham gia chế biến chưa thực hành đúng về VSATTP chiếm tỷ lệ 88%.



Biểu đồ 4: Biểu đồ thực hành về VSATTP

Trong thực hành VSATTP, tỉ lệ bếp có người chế biến thức ăn thường sai phạm về nội dung như bàn tay, móng tay không sạch là 66%, đeo tư trang là 62%, không mang mặc đồng phục khi tham gia chế biến là 40%.

Bảng 7: Sự khác biệt giữa thực hành VSATTP với tình trạng tập huấn kiến thức VSATTP

Tập huấn kiến thức VSATTP	Thực hành của nhân viên chế biến		
	Đúng (n, %)	Sai (n, %)	p
Có (n = 151)	26 (17,2)	125 (82,8)	0.001
Không (n = 107)	4 (3,7)	103 (96,3)	*
Tổng (n = 258)	30 (11,6)	228 (88,4)	

(*) PR = 4,61, KTC = 1,66 – 12,81

Có sự khác biệt giữa tập huấn kiến thức VSATTP với thực hành đúng về VSATTP. BATT có nhân viên đã tham gia tập huấn có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng nhiều hơn gấp 4,6 lần so với BATT có nhân viên không tham gia tập huấn kiến thức VSATTP và sự khác biệt này có ý nghĩa thống kê. (*)

Bảng 8: Mối liên hệ giữa điều kiện VSATTP với thực hành đúng, n = 258

Các điều kiện vệ sinh ATTP	Thực hành VSATTP		
	Đúng, n (%)	Sai, n (%)	p
Đạt (n = 28)	12 (42,9)	16 (57,1)	0,000
Không đạt (n = 230)	18 (7,8)	212 (92,2)	*
Tổng (n = 258)	30 (11,6)	228 (88,4)	

(*) PR = 5,48, KTC 95% = 2,96 – 10,14, p = 0,000

Có sự khác biệt giữa thực hành và điều kiện vệ sinh của BATT, BATT đảm bảo các điều kiện vệ sinh thì có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng nhiều hơn gấp 5,5 lần so với BATT không đảm bảo các điều kiện vệ sinh, và sự khác biệt này có ý nghĩa thống kê. (*)

BÀN LUẬN

Đặc tính của mẫu:

Điều tra cắt ngang tiến hành trên cỡ mẫu là 267 BATT với tỷ lệ mất mẫu thấp (3,4%), mẫu được phân bố trên 22 quận/huyện của thành phố với tỷ lệ loại hình BATT nấu tại chỗ và hợp đồng

nấu tương đương nhau ((50%), người phụ trách bếp có độ tuổi từ 35 đến 49 (77%), đa số là nữ (81%), trình độ học vấn từ lớp 6 đến dưới lớp 12 (58%) và có thời gian làm việc trên 5 năm (51%). Sự phân bố này phù hợp với cơ cấu loại hình bếp, các đặc tính độ tuổi, giới tính, trình độ học vấn và thời gian làm việc của người phụ trách bếp của các BATT thuộc công ty, xí nghiệp trên địa bàn thành phố. Như vậy mẫu nghiên cứu mang tính đại diện cho quần thể đích cần khảo sát.

Tình hình VSATTP của BATT thuộc công ty, xí nghiệp tại thành phố Hồ Chí Minh năm 2007:

Tỷ lệ BATT tại công ty, xí nghiệp tại thành phố Hồ Chí Minh không đạt điều kiện VSATTP là 89% cao hơn gấp 4 lần so với báo cáo hoạt động kiểm tra về BATT của Trung tâm y tế dự phòng thành phố Hồ Chí Minh và các Đội Y tế dự phòng Q/H năm 2002 (21%), năm 2004 (19%)⁽⁶⁾, kết quả trên cho thấy tình hình VSATTP trong BATT cần phải được quan tâm nhiều hơn.

Tỷ lệ BATT sử dụng nguyên liệu rau, củ có dư lượng HCBVTV vượt giới hạn cho phép là 2,3%, theo báo cáo của Chi cục Bảo vệ thực vật tỷ lệ mẫu rau vượt mức an toàn trên thị trường thành phố năm 2006 là 1,2%⁽⁶⁾. Như vậy tỷ lệ ô nhiễm HCBVTV trên các mẫu rau, củ, quả của nguyên liệu thực phẩm trong BATT gần gấp 2 lần so với kết quả khảo sát trên thị trường thành phố của Chi cục Bảo vệ thực vật năm 2006.

Tỷ lệ BATT có hàn the trong nguyên liệu thịt, cá, mực, chả là 4%, tỷ lệ thấp hơn 10 lần so với tỷ lệ các mẫu thịt sống có chứa hàn the là 40%, trong đó mẫu có hàn the trong thịt heo chiếm tỷ lệ 38,3%, thịt trâu 45%, thịt bò 40% trong nghiên cứu 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 năm 2002 của tác giả Phan Bích Hòa và cộng sự.⁽⁴⁾

Có 95% người phụ trách trong BATT chưa có kiến thức đúng về VSATTP. Có sự khác biệt giữa tỷ lệ người phụ trách bếp có kiến thức đúng về vệ sinh cơ sở, dụng cụ chế biến với trình độ trình

độ từ lớp 12 trở lên sẽ có tỷ lệ người có kiến thức đúng nhiều hơn gấp 1,4 lần nhóm từ lớp 12 trở xuống. Tỷ lệ người phụ trách bếp trực tiếp chế biến có thời gian làm việc trên 5 năm có kiến thức đúng nhiều hơn gấp 1,3 lần tỷ lệ người có thời gian làm việc dưới 5 năm. Tỷ lệ người có kiến thức đúng về vệ sinh nhân viên ở tuổi dưới 50 nhiều hơn ở tuổi trên 50. Tỷ lệ nam giới trả lời đúng về kiến thức ngộ độc thực phẩm nhiều hơn nữ giới. Ở trình độ học vấn từ lớp 12 trở lên, thì tỷ lệ người trả lời đúng về kiến thức ngộ độc nhiều hơn gấp 1,2 lần ở trình độ dưới lớp 12. Tỷ lệ người phụ trách bếp trực tiếp trong BATT có kiến thức đúng là rất thấp, nhiều nội dung kiến thức quan trọng chưa được trả lời đúng, cho thấy muốn đạt hiệu quả trong công tác đảm bảo VSATTP trên nhóm đối tượng BATT thì cần phải đẩy mạnh chương trình tập huấn kiến thức VSATTP riêng cho nhóm đối tượng này.

Tỷ lệ BATT có người trực tiếp tham gia chế biến chưa thực hành đúng về VSATTP là 88% BATT có nhân viên đã tham gia tập huấn đầy đủ thì có tỷ lệ thực hành đúng về VSATTP cao hơn (4,6 lần) so với BATT có nhân viên không tham gia tập huấn kiến thức VSATTP, và BATT đảm bảo các điều kiện VSATTP thì có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng nhiều hơn gấp 5,5 lần so với BATT không đảm bảo VSATTP. Điều này khẳng định một lần nữa về tính cần thiết của việc tập huấn kiến thức VSATTP trên đối tượng BATT và tại BATT thực hiện tốt các quy định về điều kiện vệ sinh thì nhân viên tại đó sẽ có ý thức về VSATTP hơn.

KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu cắt ngang 258 BATT thuộc công ty, xí nghiệp trên địa bàn thành phố năm 2007 cho thấy tỷ lệ BATT không đảm bảo điều kiện VSATTP là 89%, tỷ lệ BATT có nguồn nguyên liệu không đảm bảo an toàn về HCBVTV là 2,3%; không an toàn về hàn the là 4%. Tỷ lệ người phụ trách bếp chưa có kiến thức đúng về VSATTP là 95%. Tỷ lệ BATT có nhân viên chưa thực hành đúng về VSATTP là 88%.

Tỷ lệ người phụ trách BATT ở độ tuổi dưới 50, trình độ học vấn từ lớp 12 trở lên, thời gian làm việc trên 5 năm và giới tính là nam có kiến thức đúng về VSATP thì chiếm tỷ lệ nhiều hơn. BATT đảm bảo các điều kiện vệ sinh thì có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng nhiều hơn và BATT có nhân viên đã tham gia tập huấn đầy đủ thì có tỷ lệ nhân viên thực hành đúng về VSATTP cao hơn.

GIẢI PHÁP

Tình hình ngộ độc thực phẩm trong khu vực BATT và nguy cơ ô nhiễm thực phẩm đang là một trong những thách thức trong công tác đảm bảo VSATTP hiện nay đứng trước những thách thức như sau:

(1) Nguồn thực phẩm nguyên liệu cung cấp cho BATT thường lớn, do đó phải thu gom từ rất nhiều nguồn khác nhau do đó khó bảo đảm VSATTP.

(2) Điều kiện cơ sở chế biến thực phẩm tại BATT thường rất thủ công, khó kiểm soát theo yêu cầu về VSATTP. Nhận thức về VSATTP của người chế biến, kinh doanh dịch vụ chưa cao.

(3) Tổ chức bộ máy quản lý VSATTP ở các cấp, hệ thống thanh tra chuyên ngành, hệ thống kiểm nghiệm chưa đủ nguồn nhân lực, trang thiết bị đáp ứng nhu cầu phân tích.

(4) Nhân sự ở các BATT trong công ty, xí nghiệp thường không ổn định, trình độ học vấn thấp nên kiến thức về VSATTP rất hạn chế.

Mặc dù các biện pháp kiểm soát ngộ độc thực phẩm BATT đã được triển khai khá đồng bộ, tích cực nhưng hiện nay nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm bếp ăn tập thể vẫn còn cao, do vậy cần triển khai đồng bộ, triệt để các giải pháp kiểm soát trong thời gian tới như:

*** Đối với Ban lãnh đạo công ty, xí nghiệp:**

Cần có sự quan tâm đầu tư đúng mức về điều kiện mặt bằng, dụng cụ, thiết bị cho phòng ăn, bếp nấu ăn tập thể. Có chế độ giám sát hoạt động của BATT, chấn chỉnh kịp thời các sai phạm. Thực hiện 03 bước tự kiểm thực tại BATT.

Cần phải đặt ra tiêu chuẩn khi tuyển dụng nhân viên nấu bếp về trình độ học vấn, về thâm niên làm việc và đảm bảo đủ các điều kiện về sức khỏe và tập huấn kiến thức VSATTP trước khi tuyển dụng hoặc định kỳ khám sức khỏe và tập huấn kiến thức VSATTP cho nhân viên phục vụ tại BATT theo quy định

Nâng giá thành bữa ăn cho công nhân cho phù hợp thời giá để có thể đảm bảo giá trị dinh dưỡng và tính an toàn về vệ sinh thực phẩm.

Nên tự tổ chức BATT tại công ty, xí nghiệp hơn là hợp đồng nấu với đơn vị ngoài.

*** Đối với cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm:**

- Tăng cường hoạt động quản lý, chỉ đạo của Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP tại địa phương.

- Tăng cường thông tin tuyên truyền phổ biến kiến thức, quy định của pháp luật cho các đối tượng sử dụng dịch vụ, cung cấp dịch vụ thức ăn sẵn và người tiêu dùng về VSATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm. Yêu cầu các doanh nghiệp chịu trách nhiệm bảo đảm VSATTP cho đơn vị, ký cam kết giữa doanh nghiệp với y tế địa phương, Ban quản lý khu công nghiệp, khu chế xuất.

- Triển khai đồng loạt trên 24Q/H Quyết định 11/2006/QĐ-BYT của Bộ Y tế về việc cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao, ưu tiên trước cho đối tượng là cơ sở BATT, các chợ lớn, nhỏ và chợ đầu mối.

- Thiết lập hệ thống kiểm soát ô nhiễm thực phẩm đồng bộ từ lúc nuôi trồng, canh, cấy đến lưu thông phân phối, sử dụng. Cần xây dựng, phát triển và duy trì các chuỗi thực phẩm an toàn về rau, thịt, cá,...

- Tăng cường nhân lực và năng lực của đội ngũ quản lý, thanh kiểm tra, kiểm nghiệm vệ sinh thực phẩm trên địa bàn thành phố. Thiết lập hệ thống thanh tra chuyên ngành vệ sinh thực phẩm để kịp thời chấn chỉnh, xử lý các vi phạm về VSATP, triển khai và duy trì sử dụng bộ test nhanh khi thanh tra, kiểm tra.

- Thiết lập một hệ thống thông tin về tình trạng an toàn vệ sinh, chất lượng của các loại thực phẩm đang lưu thông trên địa bàn thành phố.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Codex, Alimentarius Commission (1997). Food Hygiene basis texts. Rome FAO/WHO, pp 18-25.
2. FAO (1998), Management of food control programmes. FAO of the united National , pp 16-19.
3. FDA (1982), Guidelines for Determination of the Absorption Distribution, Metabolism and Elimination. Characteristics of food Additives. FDA USA, pp 123-130.
4. Hà Thị Anh Đào, Phạm Thanh Yến (2003), Thực trạng vệ sinh an toàn thức ăn chế biến sẵn trên thị trường Hà Nội, Nxb Y học, Hà Nội, tr 99-105.
5. 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, Nxb Y học, Hà Nội, tr 114-126.
6. 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 TP.Hồ Chí Minh, tr 6-30.
7. WHO (1992), Evaluation of programmes to ensure food safety, In: food safety assesment (Finbaby J.W Robinson SF and Amstrong), WHO, Washington, 484, pp 232-242.

