

5. Trần Đình Toán, Nguyễn Thị Phương Ngọc và CS (2003), “*Tình trạng cholesterol, triglycerid, glucoza, acid uric huyết thanh, bệnh tiểu đường, tăng huyết áp và mối liên quan đến thừa cân - béo phì ở cán bộ viên chức đến khám bệnh, kiểm tra sức khỏe tại bệnh viện Hữu Nghị*”, Sinh hoạt khoa học đánh giá một số yếu tố dinh dưỡng có nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng và các giải pháp can thiệp. Viện Dinh Dưỡng, Hà Nội, tr106 - 113.
6. JNC VI (1997), *High blood pressure*
7. Kaplan .N.M (1998), *Clinical hypertension*, 7 Edition, William - Wilkin.
8. Jaya Rao K.S, Mukerjee S, Rao U.K (1972), *A survey of diabetes mellitus in a rural population of India*, Diabetes, 21, p. 1192 - 1196.
9. Levine G.N, Keaney J.A (1995), *Cholesterol reduction in cardiovascular disease*, New Eng L. J, Med, 332, (8), p 512 - 521.
10. WHO/FAO (2003), *Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases*. WHO technical report series 916, Geneva.

## Summary

### EFFICACY ASSESSMENT OF MULTI-FACTOR CONTROL IN TYPE II DIABETIS PATIENTS ADMITTED TO THAI BINH PREVENTIVE HEALTH CENTER

The study was conducted in 165 type II diabetes patients who have been treated in Thai Binh Preventive Health Center. The results showed that the prevalence of diabetes was higher in males than in females with  $p < 0.05$ . There was a difference between the rates of different age groups and it is highest in 60-70 years old. The efficacy of multi-factor control in those patients showed that: the proportion of compliance was 62.4%, in this group a number of indicators such as blood Glucose, HbA<sub>1c</sub>, Cholesterol, LDL-C... have reduced significantly compared to un-compliance group ( $p < 0.05$ ). The indicators that were optimally controlled are BMI (65.5%); blood pressure (40.0%), cholesterol (32.1%), triglyceride (33.3%); Blood glucose and HbA<sub>1c</sub> were well controlled (30.3% and 31.5%, respectively)

**Keywords:** *Diabetes, Blood glucose, HbA1C; Cholesterol, LDL-C; BMI; Overweight/obese*



## THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SẴN TẠI CÁC CHỢ TRUNG TÂM THÀNH PHỐ THÁI NGUYÊN

Phạm Tiến Thọ<sup>1</sup>, Đỗ Hàm<sup>2</sup>

với mục tiêu nghiên cứu thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm chế biến sẵn tại các chợ trung tâm thành phố Thái nguyên, một nghiên cứu mô tả cắt ngang tại hai chợ Đồng Quang và chợ trung tâm của thành phố Thái nguyên. Kết quả: Tỷ lệ kém hiểu biết của người chế biến và kinh doanh thực phẩm về an toàn vệ sinh thực phẩm còn cao (20-67%). Tỷ lệ thực hành tốt của người chế biến và kinh doanh thực phẩm về an toàn vệ sinh thực phẩm chưa cao (28%). Chỉ số nguy cơ ô nhiễm của người chế biến và kinh doanh thực phẩm về an toàn vệ sinh thực phẩm cao (64% - 81%). Tỷ lệ hạn the trong các thực phẩm chế biến sẵn còn cao (như giò, chả...từ 15,4% đến 22,8%).

**Từ khóa:** *An toàn vệ sinh thực phẩm, kiến thức, thực hành, người chế biến/kinh doanh thực phẩm*

<sup>1</sup> SV - ĐHY Dược Thái Nguyên

<sup>2</sup> PGS.TS - ĐHY - Dược Thái Nguyên

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Vệ sinh an toàn thực phẩm đang là vấn đề thời sự, luôn được cộng đồng quan tâm. Việc sử dụng thực phẩm không đảm bảo chất lượng, vệ sinh sẽ dẫn đến nhiều hiện tượng bệnh lý, ngộ độc cấp tính, mạn tính, các bệnh nhiễm trùng do thực phẩm. Cùng với sự phát triển nền kinh tế theo cơ chế thị trường, thức ăn chế biến sẵn ngày càng đa dạng và phong phú. Người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn thường ít quan tâm đến chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, mặt khác, loại hình dịch vụ này thường mang tính chất nhỏ lẻ, không ổn định, cơ sở hạ tầng không đảm bảo, mất vệ sinh... Hiện nay ở các tỉnh, thành phía Bắc vẫn tồn tại dịch tiêu chảy cũng như các ngộ độc khác, nguyên nhân chủ yếu do thực phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật. Đề tài được triển khai thành phố Thái Nguyên với mục tiêu:

1. *Mô tả thực trạng kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn.*

2. *Tìm hiểu thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của một số thực phẩm.*

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Đối tượng nghiên cứu.

- Đối tượng:

+ Các loại thực phẩm chế biến sẵn.  
+ Chủ và nhân viên các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn.

- Địa điểm: Hai chợ lớn của Thành phố Thái Nguyên: Chợ Đồng Quang và chợ Trung tâm,

- Thời gian: Từ ngày 05 tháng 09 đến ngày 30 tháng 10 năm 2007.

2. **Phương pháp nghiên cứu:** nghiên cứu mô tả, cắt ngang.

Mẫu chủ đích, toàn bộ những người chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn (gồm 142 người). Mẫu thực phẩm được lấy ngẫu nhiên tại các quầy, không báo trước (250g/1 mẫu/ 105 mẫu).

Thu thập số liệu bằng bộ câu hỏi kết hợp với quan sát. Kỹ thuật xét nghiệm theo thường quy kỹ thuật của Viện Dinh dưỡng

Xử lý số liệu: theo phương pháp thống kê y học.

## III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

1. **Thực trạng về kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của những người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn.**

Bảng 1: Trình độ văn hoá (TDVH) của những người kinh doanh, chế biến thực phẩm

Giới TDVH	Nam		Nữ		Tổng (n= 142)	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
Tiểu học	0	0,0	13	9,1	13	9,1
THCS	7	4,9	64	45,1	71	50,0
PTTH	4	2,8	44	31,0	48	33,8
Trung cấp	0	0,0	5	3,5	5	3,5
Đại học	0	0,0	3	2,1	3	2,1
Không đi học	0	0,0	2	1,4	2	1,4

Người tham gia kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn có trình độ văn hoá trung học cơ sở chiếm tỷ lệ cao nhất 50%. Sau đó đến trình độ văn hoá phổ thông trung học. Vẫn còn 1,4 % không đi học.

Bảng 2: Tuổi nghề của những người kinh doanh thực phẩm (n = 142).

Nghề nghiệp Tuổi nghề	Công việc hiện tại							
	Chủ quầy		Chế biến		Bán hàng		Khác	
	n	Tỷ lệ (%)	n	Tỷ lệ (%)	n	Tỷ lệ (%)	n	Tỷ lệ (%)
< 5 năm	52	36,6	3	2,1	4	2,8	1	0,7
5- 9 năm	31	21,8	1	0,7	1	0,7	0	0,0
10-14 năm	24	16,9	0	0,0	3	2,1	0	0,0
≥ 15 năm	21	14,8	1	0,7	0	0,0	0	0,0
<b>Cộng</b>	<b>128</b>	<b>90,2</b>	<b>5</b>	<b>3,5</b>	<b>8</b>	<b>5,6</b>	<b>1</b>	<b>0,7</b>

Đa số những người làm kinh doanh thực phẩm có tuổi nghề dưới 5 năm trong mọi vị trí kinh doanh.

Bảng 3: Tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP)

Nội dung	Thực hiện	n	Tỷ lệ (%)
Kiến thức VSATTP (n= 142)	Được học	78	54,9
	Không được học	64	45,1
Lý do không được học VSATTP (n = 64)	Không được báo	28	43,7
	Bận	5	7,8
	Chù cơ sở đi	7	10,9
	Khác	24	37,5

Tổng số lần tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm/đầu người = 290/143 = 2,0.

Số người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn được học về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm chiếm tỷ lệ khá cao 54,9%

Bảng 4: Kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm của những người kinh doanh thực phẩm (n= 142)

Chỉ tiêu	Kiến thức	Có hiểu biết đúng, Không hiểu biết đúng,			
		biết đủ		biết chưa đủ	
		n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
1. Hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm		61	43,0	81	57,0
2. Biết lý do gây ô nhiễm thực phẩm và thực phẩm bị ô nhiễm		47	33,1	95	66,9
3. Biết chọn thực phẩm an toàn		54	38,0	88	62,0
4. Biết rửa rau, quả sạch		109	76,8	33	23,2
5. Biết chế biến thực phẩm an toàn		74	52,1	68	47,9
6. Biết rửa bát, đĩa sạch		92	64,8	50	35,2

- Số người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn không hiểu biết đúng, biết chưa đủ về các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm: về lý do ô nhiễm thực phẩm và thực phẩm bị ô nhiễm cũng như cách chọn thực phẩm an toàn chiếm tỷ lệ khá cao ( 66,9%; 57,0% )

- Số người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn có hiểu biết đúng, biết đủ về cách chế biến thực phẩm an toàn; cách rửa rau, quả, bát; đĩa sạch đảm bảo vệ sinh chiếm tỷ lệ cao ( 52,1% ; 76,8%; 64,79% )

Bảng 5: Thực hành của người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn (n=142)

Chỉ tiêu	Thực hành		Thực hành không tốt	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
1. Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi tiếp xúc, chế biến, kinh doanh thực phẩm.	98	69,0	44	31,0
2. Rửa tay sau khi tiếp xúc với nguyên liệu tươi sống	100	70,4	42	29,6
3. Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch sau khi đi vệ sinh	113	79,6	29	20,4
4. Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch khi tiếp xúc với bề mặt bàn	83	58,4	59	41,5
5. Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi tiếp xúc với thực phẩm ăn ngay	67	47,2	75	52,8
6. Đeo găng tay để bốc thức ăn	40	28,2	102	71,8
7. Sử dụng thớt riêng cho TP sống và chín	102	71,8	40	28,2
8. Sử dụng dao riêng cho chế biến TP sống và chín	70	49,3	72	50,7
9. Có trang phục riêng khi chế biến, kinh doanh thực phẩm	25	17,6	117	82,4
10. Để móng tay dài, đen, bẩn	42	29,6	100	70,4
11. Có túi đựng phù hợp với các loại thực phẩm cho khách hàng	66	46,5	76	53,5

Đa số những người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn đã có thực hành tốt trong rửa tay bằng xà phòng trước và sau khi chế biến, sau khi đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm, sử dụng thớt riêng trong chế biến thực phẩm sống, chín.

Bảng 6: Một số yếu tố nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm của người kinh doanh, chế biến thực phẩm

Các chỉ số nguy cơ	Học vệ sinh an toàn thực phẩm (n = 78)		Không học vệ sinh an toàn thực phẩm (n=64)	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
1. Không rửa tay trước khi tiếp xúc, chế biến kinh doanh thực phẩm (n= 44)	19	24,4	25	39,06
2. Không rửa tay sau khi tiếp xúc với nguyên liệu tươi sống (n = 42)	18	23,1	24	37,5
3. Không rửa tay sau khi đi vệ sinh (n= 29)	14	17,9	15	23,4
4. Không rửa tay sau khi tiếp xúc với bề mặt bàn (n=59)	31	39,7	28	43,7
5. Không rửa tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm ăn ngay (n = 75)	42	53,8	33	51,6
6. Bốc thức ăn bằng tay không mang găng chuyên dùng (n = 102)	50	64,1	52	81,2
7. Sử dụng thớt chung cho thực phẩm sống và chín (n= 40)	24	30,8	16	25,0
8. Sử dụng dao chung cho chế biến thực phẩm sống và chín (n= 72)	40	51,3	32	50,0
9. Không có trang phục riêng (n = 117)	59	75,6	58	90,6
10. Không để móng tay dài đen bẩn (n =100)	52	66,7	48	75,0
11. Túi đựng không phù hợp (n =76)	50	64,1	26	40,6

Nhìn chung các chỉ số nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm, chế biến sẵn ở nhóm không được học về vệ sinh an toàn thực phẩm luôn cao hơn

so với nhóm được học. Đa số người kinh doanh và chế biến thực phẩm không có trang phục riêng (90,62%)

**Bảng 7: Mối liên quan giữa hành vi bốc thức ăn bằng tay không mang găng chuyên dùng với trình độ văn hoá (TĐVH)**

Bốc thức ăn bằng tay	có		Không	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
<b>Trình độ văn hóa</b>				
Từ không biết chữ đến THCS (n=86)	62	72,1	24	27,9
Từ THPT trở lên (n=56)	40	71,4	16	28,6
<b>Tổng</b>	102		40	
<b>Hiểu về VSATTP</b>				
Không hiểu biết về VSATTP (n = 81)	65	80,2	16	19,75
Có hiểu biết về VSATTP (n = 61)	37	60,7	24	39,34
<b>Tổng</b>	102		40	

Hành vi không mang găng tay khi bốc thức ăn là như nhau ở cả hai nhóm có trình độ văn hóa khác nhau với  $p > 0,05$ .

Hành vi không mang găng chuyên dùng khi bốc thức ăn bằng tay là có sự khác biệt ở hai nhóm có hiểu biết về VSATTP và không hiểu biết về VSATTP, với  $p < 0,02$ .

**Bảng 8: Kết quả xét nghiệm hàn the trong thực phẩm chế biến sẵn**

Loại thực phẩm xét nghiệm (n = 105)	Không có hàn the		Có hàn the	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
Giò, chả (n = 92)	71	77,2	21	22,8
Bún, bánh phở (n = 13)	11	84,6	2	15,4

Bảng 8 cho thấy vẫn còn 22,82% mẫu giò, chả và 15,4% mẫu bún và bánh phở không đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm

**IV. KẾT LUẬN**

**1. Thực trạng kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn chưa được tập huấn về ATVSTP cao (45,1%). Số người kinh doanh chế biến thực phẩm ăn sẵn không hiểu biết đúng, biết chưa đủ về ATVSTP, không biết lý do gây ô nhiễm thực phẩm cao (57,0 % đến 66,9%) .

- Số người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn thực hành không tốt chiếm tỷ lệ từ 20,4% đến 52,8%.

- Số người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn bốc thức ăn bằng tay không mang găng chuyên dùng chiếm tỷ lệ rất cao 71,8%.

- Chi số nguy cơ gây Ô nhiễm thực phẩm của nhóm người kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn không học về vệ sinh an toàn

thực phẩm luôn cao (bốc thức ăn bằng tay không mang găng chuyên dùng 8 1,2 %)

**2. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của thực phẩm chế biến sẵn.**

- Có 22,8 % số mẫu giò, chả được xét nghiệm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm về hàn the.

- Có 15,4 % số mẫu bún, bánh phở được xét nghiệm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm về hàn the.

**V. KIẾN NGHỊ**

Trên cơ sở những kết quả nghiên cứu thu được, chúng tôi có một số kiến nghị sau:

1. Tăng cường công tác giáo dục, truyền thông kiến thức thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Tăng cường công tác giám sát, thanh tra, kiểm tra việc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ môn Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm - Trường Đại học Y Thái Nguyên (2007), *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nxb Y học, Hà Nội, 128 tr.
2. Bộ Y tế, *Danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm* - Ban hành kèm theo quyết định số 3742/2001/QĐ - BYT ngày 31/08/2001 của Bộ trưởng Bộ y tế.
3. Bộ Y tế, Quyết định số 39/2005/QĐ - BYT ngày 28/11/2005 của Bộ trưởng Bộ y tế về việc ban hành “ quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm “.
4. Nguyễn Văn Cường (2007), *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm của các cơ sở kinh doanh, phục vụ tại thị xã Lai Châu năm 2005 - 2006*, Chuyên đề tốt nghiệp bác sỹ chuyên khoa cấp 1, Đại học y khoa Thái Nguyên 2007.
5. Phan Bích Hoà, Nguyễn Thị Định, Nguyễn Hoàng Anh, *Đánh giá thực trạng vệ sinh và sự lạm dụng hàn the trong bảo quản và chế biến thực phẩm tại TP Thái Nguyên*, Hội nghị khoa học VSATTP lần thứ 2 năm 2003, Nxb Y học, Hà Nội, Tr. 114 - 124.
6. Thái Thị Phương Thảo và c.s (2002), *Thực trạng vệ sinh và kiến thức thái độ thực hành của nhân viên ở các cơ sở dịch vụ thức ăn đường phố tại Quận Đống Đa - Thành phố Hà Nội*. Báo cáo Hội nghị khoa học công nghệ tuổi trẻ các trường Đại học y dược lần thứ 11, năm 2002.

## Summary

## CURRENT SITUATION OF FOOD HYGIENE AND SAFETY IN CENTER MARKETS OF THAINGUYEN CITY

The study aimed to investigate current situation of ready-to-eat food hygiene and safety in center markets of Thainguyen city. A cross-sectional was carried out. The results showed that: The rate of poor knowledge of food salesmen and producers is quite high (20% - 67%). The rate of good practice of food salesmen and producers is quite low (28%). The risk for food pollution from food salesmen and producers is high (64% - 81 %). The high proportion of the borax has found in some ready-to-eat foods (in meat-rolls, lean pork paste... it is from 15.4% to 22.8%).

**Keywords:** *Food hygiene and safety, knowledge and practice, food salesmen and producers*



## THỰC TRẠNG SỬ DỤNG HÀN THE TRONG THỰC PHẨM VÀ KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ VỀ HÀN THE CỦA NGƯỜI SẢN XUẤT, KINH DOANH, TIÊU DÙNG TẠI THÀNH PHỐ THÁI BÌNH NĂM 2009

*Phạm Ngọc Trâm<sup>2</sup>, Nguyễn Trung Thành<sup>2</sup>, Phạm Thị Lan<sup>2</sup>,  
Vũ Công Định<sup>2</sup>, Nguyễn Văn Cảnh<sup>2</sup>, Ninh Thị Nhung<sup>1</sup>*

Đề tài được tiến hành với **mục tiêu**: 1. Tìm hiểu thực trạng sử dụng hàn the trong 1 số thực phẩm tại 5 xã/phường thành phố Thái Bình.; 2. Đánh giá nhận thức, thái độ về hàn the của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng tại 5 xã/phường thành phố Thái Bình. **Phương pháp** nghiên cứu: cắt ngang mô tả có phân tích về thực trạng sử dụng hàn the trong một số thực phẩm thông dụng và kiến thức, thái độ của người sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng về hàn the tại 5 xã /phường của thành phố Thái Bình. **Kết quả** xét nghiệm định tính hàn the trong 150 mẫu thuộc

<sup>1</sup> TS - ĐHY Thái Bình

<sup>2</sup> SV - ĐHY Thái Bình