

**ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y - DƯỢC**

**NGUYỄN ĐỨC TOÀN**

**THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**  
**TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ THỰC PHẨM**  
**CHẾ BIẾN SẴN TẠI THÀNH PHỐ VĨNH YÊN,**  
**TỈNH VĨNH PHÚC**

**Chuyên ngành: Y học dự phòng**

**Mã số : 60.72.73**

**LUẬN VĂN THẠC SĨ Y HỌC**

**HƯỚNG DẪN KHOA HỌC: TS. NGUYỄN NGỌC ANH**

**Thái Nguyên, 2010**

## *Lời cảm ơn*

*Tôi xin trân trọng cảm ơn Ban Giám hiệu, Phòng đào tạo Sau đại học, Bộ môn Sức khỏe nghề nghiệp, Bộ môn Y tế Công cộng - Trường Đại học Y - Dược Thái Nguyên, đã tạo điều kiện giúp đỡ tôi trong suốt quá trình học tập, nghiên cứu và hoàn thành Luận văn.*

*Với lòng kính trọng và biết ơn sâu sắc, tôi xin chân thành cảm ơn **TS. Nguyễn Ngọc Anh** - người thầy luôn tận tình dành nhiều thời gian hướng dẫn, giúp đỡ tôi trong quá trình nghiên cứu và hoàn thành Luận văn tốt nghiệp của mình*

*Tôi xin chân thành cảm ơn Ban giám đốc, các phòng ban chức và cán bộ, bác sĩ, kỹ thuật viên Trung tâm y tế thành phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc tạo điều kiện thuận lợi giúp đỡ tôi trong quá trình học tập và thực hiện nghiên cứu để hoàn thành Luận văn.*

*Tôi xin chân thành cảm ơn gia đình, đồng nghiệp, những người bạn thân thiết đã luôn giúp đỡ, động viên, khích lệ, chia sẻ khó khăn trong thời gian tôi học tập để hoàn thành khóa học.*

***Xin chân thành cảm ơn./.***

*Thái Nguyên, tháng 11 năm 2010*

**HỌC VIÊN**

***Nguyễn Đức Toàn***

## *Lời cam đoan*

*Tôi xin cam đoan rằng số liệu và kết quả nghiên cứu trong luận văn do tôi thu thập là trung thực và chưa được công bố trong bất kỳ công trình nghiên cứu khoa học nào.*

*Tôi xin cam đoan rằng mọi sự giúp đỡ trong việc thực hiện Luận văn này đã được cảm ơn và các thông tin trích dẫn trong khóa luận đã được chỉ rõ nguồn gốc.*

*Thái Nguyên, tháng 11 năm 2010*

**HỌC VIÊN**

***Nguyễn Đức Toàn***

**BẢNG CÁC CHỮ VIẾT TẮT**

ATVSTP	: An toàn vệ sinh thực phẩm
BVTV	: Bảo vệ thực vật
BYT	: Bộ y tế
CBKDTP	: Chế biến kinh doanh thực phẩm
FAO	: Food Agriculture Organization Tổ chức Nông lương Thế giới
KDCBTP	: Kinh doanh chế biến thực phẩm
NĐTP	: Ngô độc thực phẩm
Nxb	: Nhà xuất bản
SL	: Số lượng
THCS	: Trung học cơ sở
THPT	: Trung học phổ thông
TSVKHK	: Tổng số vi khuẩn hiếu khí
WHO	: World Health Organization Tổ chức Y tế Thế giới

## MỤC LỤC

<i>Lời cảm ơn</i> .....	i
<i>Lời cam đoan</i> .....	ii
<i>Danh mục chữ viết tắt</i> .....	iii
<i>Mục lục</i> .....	iv
<i>Danh mục bảng</i> .....	vii
<i>Danh mục biểu đồ</i> .....	vii
<i>Đặt vấn đề</i> .....	1
<b>Chương 1: Tổng quan tài liệu</b> .....	3
1.1. Tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh, dịch vụ thực phẩm chế biến sẵn hiện nay .....	3
1.2. Một số nguyên nhân liên quan đến thực trạng ATVSTP tại các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn .....	15
1.3. Thực trạng kiến thức, thái độ và thực hành về ATVSTP của người tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn .....	20
1.4. Một số yếu tố liên quan đến thực trạng ATVSTP tại các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn .....	21
<b>Chương 2: Đối tượng và phương pháp nghiên cứu</b> .....	23
2.1. Đối tượng nghiên cứu .....	23
2.2. Địa điểm nghiên cứu .....	23
2.3. Thời gian nghiên cứu .....	23
2.4. Phương pháp nghiên cứu .....	23
2.5. Kỹ thuật thu thập số liệu và tiêu chuẩn đánh giá .....	25
2.6. Vật liệu nghiên cứu .....	28
2.7. Vấn đề đạo đức trong nghiên cứu .....	29
<b>Chương 3: Kết quả nghiên cứu</b> .....	30
3.1. Thông tin chung về người làm dịch vụ CBKDTP .....	30

3.2. Thực trạng ATVSTP .....	33
3.3. Thực trạng kiến thức, thái độ, thực hành của người tham gia chế biến kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn .....	41
3.4. Một số yếu tố liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm .....	42
<b>Chương 4: Bàn luận</b> .....	46
4.1. Đặc điểm của những người kinh doanh chế biến thực phẩm .....	46
4.2. Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến và kinh doanh thức ăn sẵn .....	47
4.3. Thực trạng kiến thức, thái độ và thực hành và một số yếu tố liên quan đến ATVSTP trong chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn tại thành phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc .....	50
<b>Kết luận</b> .....	54
<b>Kiến nghị</b> .....	56
<b>Tài liệu tham khảo</b> .....	57
<b>Phụ lục</b> .....	

## DANH MỤC BẢNG

Bảng 3.1. Một số thông tin chung của người làm dịch vụ CBKDTP .....	30
Bảng 3.2. Thực trạng tham dự tập huấn ATVSTP của người CBKDTP .....	32
Bảng 3.3. Tình hình kiểm tra sức khỏe và vệ sinh, bảo hộ cá nhân .....	33
Bảng 3.4. Thực trạng ATVSTP tại các quầy hàng .....	34
Bảng 3.5. Thực trạng vệ sinh, nguồn nước nơi phục vụ thức ăn chế biến sẵn .....	36
Bảng 3.6. Sự phân bố các mẫu thực phẩm trong quá trình điều tra .....	37
Bảng 3.7. Kết quả xét nghiệm vi sinh vật trong các mẫu thức ăn chế biến sẵn .....	37
Bảng 3.8. Tỷ lệ mẫu thức ăn không đạt tiêu chuẩn vệ sinh về vi sinh vật .....	38
Bảng 3.9. Kết quả xét nghiệm hàn the trong thực phẩm .....	39
Bảng 3.10. Phân bố mẫu ô nhiễm hàn the theo loại thực phẩm .....	40
Bảng 3.11. Kết quả phân tích phẩm màu của 2 nhóm mẫu thực phẩm .....	40
Bảng 3.12. Thực trạng kiến thức của người KDCBTP .....	41
Bảng 3.13. Thực trạng thái độ của người KDCBTP .....	41
Bảng 3.14. Thực trạng thực hành ATVSTP .....	42
Bảng 3.15. Mối liên quan giữa kiến thức và thực trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm .....	42
Bảng 3.16. Mối liên quan giữa thái độ và thực hành mất an toàn vệ sinh thực phẩm .....	43
Bảng 3.17. Mối liên quan giữa thực hành và thực trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm .....	43
Bảng 3.18. Mối liên quan giữa học nội qui an toàn vệ sinh thực phẩm với ô nhiễm phẩm màu.....	44
Bảng 3.19. Mối liên quan giữa học nội quy ATVSTP với ô nhiễm hàn the .....	44
Bảng 3.20. Mối liên quan giữa học nội qui an toàn vệ sinh thực phẩm với ô nhiễm Coliforms món luộc .....	45
Bảng 3.21. Mối liên quan giữa học nội qui an toàn vệ sinh thực phẩm với ô nhiễm Cl. pefringens món luộc .....	45

## DANH MỤC BIỂU ĐỒ

Biểu đồ 3.1. Trình độ học vấn của người tham gia kinh doanh chế biến thức ăn sẵn .....	31
Biểu đồ 3.2. Thực trạng tham dự lớp tập huấn ATVSTP .....	32
Biểu đồ 3.3. Thực trạng xử lý món rau sống của người KDCBTA sẵn .....	35
Biểu đồ 3.4. Tỷ lệ mẫu thức ăn không đạt tiêu chuẩn vệ sinh về vi sinh vật ...	39



## **ĐẶT VẤN ĐỀ**

Ngày nay, an toàn vệ sinh thực phẩm luôn là một vấn đề thời sự. Nó có tầm quan trọng đặc biệt không chỉ đối với phát triển thể chất của mỗi con người mà còn liên quan đến kinh tế, xã hội và an ninh chính trị của mỗi quốc gia, mỗi địa phương [2], [5].

Chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) có vai trò quan trọng, có liên quan trực tiếp hàng ngày, thường xuyên, lâu dài tới sức khỏe cộng đồng. Bảo đảm ATVSTP không chỉ làm giảm bệnh tật nhằm nâng cao đời sống, lợi ích và hạnh phúc của nhân dân mà còn tăng cường sự phát triển và giao lưu quốc tế trong thời kỳ hội nhập [26], [45].

Dịch vụ cung cấp thực phẩm chế biến sẵn có vai trò quan trọng về nhiều mặt. Đối với người tiêu dùng là sự thuận tiện về địa điểm, phong phú về chủng loại thức ăn, giá cả phù hợp với mọi đối tượng, nhất là trong đời sống sinh hoạt của đại đa số cán bộ công nhân, viên chức, học sinh, sinh viên... Đối với người bán hàng thường là vì lợi nhuận, trên cơ sở trình độ kiến thức về ATVSTP còn hạn chế nên không quan tâm nhiều tới chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm. Mặt khác địa điểm kinh doanh, phục vụ thường không ổn định, cơ sở hạ tầng không đảm bảo, chật hẹp, thiếu nước sạch, vệ sinh cá nhân và dụng cụ chế biến không đảm bảo vệ sinh, thiếu sự quản lý của các cơ quan chức năng nên các loại dịch vụ ăn uống này thường là nguyên nhân gây mất ATVSTP và đặc biệt là các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm gây ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Tình hình ngộ độc thực phẩm (NĐTP) ở nước ta có chiều hướng gia tăng, năm 2006 có 155 vụ NĐTP làm 3.584 người mắc và 41 ca tử vong, năm 2007 có 165 vụ, 6.977 người mắc và 55 ca tử vong, năm 2008 theo Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bộ Y tế, trên toàn quốc đã xảy ra 205 vụ NĐTP làm

7.828 người mắc và 61 người tử vong, từ ngày 18/12/2008 đến hết ngày 17/11/2009, toàn quốc đã xảy ra 84 vụ NĐTP với 3946 người mắc, trong đó có 17 người tử vong. Các vụ ngộ độc chiếm tỷ lệ lần lượt là do thực phẩm hỗn hợp, thủy sản, nấm độc, ngũ cốc và các sản phẩm ô nhiễm... Ngoài ra, các sản phẩm khác như củ quả, bánh kẹo, rượu... cũng là những thực phẩm có nguy cơ, hoặc là nguyên nhân gây ra các vụ ngộ độc. Nguyên nhân chủ yếu là do ô nhiễm vi sinh vật và hoá học [18], [19], [20].

Thành Phố Vĩnh Yên là trung tâm văn hoá, chính trị của tỉnh và là đầu mối giao lưu, trung chuyển thực phẩm cho các huyện trong tỉnh. Với sự phát triển mạnh mẽ về dịch vụ du lịch và thương mại của thành phố, dịch vụ thức ăn chế biến sẵn ngày càng đa dạng và phong phú. Trong những năm qua đã có một số vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra do nhiễm vi sinh vật, hoá chất và độc tố tự nhiên. Theo thống kê báo cáo của Trung tâm y tế dự phòng tỉnh Vĩnh Phúc năm 2006 có 16 vụ ngộ độc thực phẩm, 485 người mắc không có trường hợp nào tử vong, năm 2008 có 21 vụ ngộ độc, 621 người mắc không có trường hợp nào tử vong, 9 tháng đầu năm 2009 đã có 12 vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra, số mắc là 214.

Để đánh giá thực trạng ATVSTP trong chế biến kinh doanh và phục vụ ăn uống, tìm ra giải pháp nhằm đảm bảo ATVSTP chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài: "***Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ thực phẩm chế biến sẵn tại Thành Phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc năm 2010***" với 2 mục tiêu sau:

1. *Mô tả thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn tại Thành Phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc.*
2. *Đánh giá thực trạng kiến thức, thái độ và thực hành và một số yếu tố liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn tại Thành Phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc.*