

THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN TẠI CÁC CỬA HÀNG ĂN PHƯỜNG HỒNG HẢI, THÀNH PHỐ HẠ LONG, QUẢNG NINH NĂM 2021

Đỗ Thị Hồng Hạnh*; Vũ Văn Công*; Đỗ Trung Hiếu*; Trần Gia Lâm*; Hoàng Nhật Lệ*

Nhận bài: 15/03/2022; Nhận kết quả bình duyệt: 05/10/2022; Chấp nhận đăng: 03/02/2023

©2023 Trường Đại học Thăng Long

Tóm tắt

Nghiên cứu mô tả cắt ngang được thực hiện trên 185 cửa hàng ăn tại phường Hồng Hải, thành phố Hạ Long, Quảng Ninh nhằm đánh giá thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và phân tích một số yếu tố liên quan. Nghiên cứu cho thấy tỷ lệ cơ sở kinh doanh đạt điều kiện về an toàn thực phẩm chưa cao, chỉ 49,7%. Nghiên cứu đưa ra một số yếu tố có liên quan đến thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở tham gia nghiên cứu như: số lượng nhân viên của cửa hàng ($p=0,01$; $OR=2,4$); cơ sở có giấy phép chứng nhận an toàn thực phẩm ($p<0,01$; $OR=2,33$); tần suất kiểm tra giám sát trong năm ($p<0,01$; $OR=3,92$); tình trạng bị xử phạt về vệ sinh an toàn thực phẩm ($p<0,01$; $OR=3,27$).

Từ khóa: Điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP)

1. Đặt vấn đề

Theo báo cáo của Tổ chức Y tế Thế Giới (WHO), mỗi năm có khoảng 1/3 số người mắc bệnh do thực phẩm gây ra, trong đó bệnh tiêu chảy thường gặp nhất và gây tử vong khoảng 2,2 triệu người, các vụ ngộ độc thực phẩm đang có xu hướng tăng dần. Tại Việt Nam tình hình ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm diễn ra khá nghiêm trọng ở một số địa phương, trung bình có 167,8 vụ/năm với 5065,8 người mắc/năm và 27,3 người chết do ngộ độc thực phẩm mỗi năm. Theo báo cáo của Phòng Y tế thành phố Hạ Long, tại thành phố Hạ Long giai đoạn 2015 -

2020 xảy ra 21 vụ ngộ độc thực phẩm với 93 người mắc, không có ca tử vong [1]. Vì vậy, việc ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại các cửa hàng ăn vẫn là một thách thức lớn và cũng là mối quan tâm hàng đầu của các cấp chính quyền.

Vậy điều kiện an toàn thực phẩm của các cửa hàng tại phường Hồng Hải, thành phố Hạ Long, Quảng Ninh hiện nay như thế nào? Yếu tố nào có liên quan đến điều kiện an toàn thực phẩm của cửa hàng ăn uống? Để trả lời các câu hỏi trên, chúng tôi tiến hành nghiên cứu này với mục tiêu đánh giá thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các

* Phòng Y tế thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

cửa hàng ăn phường Hồng Hải, Hạ Long, Quảng Ninh năm 2021 và phân tích một số yếu tố liên quan đến điều kiện an toàn thực phẩm của các cửa hàng ăn được nghiên cứu.

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1. Đối tượng, địa điểm, thời gian nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu là các cửa hàng ăn uống quy mô phục vụ từ 50 suất ăn/bữa trở lên tại phường Hồng Hải do Ủy ban nhân dân thành phố Hạ Long quản lý, có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

Địa điểm nghiên cứu: Phường Hồng Hải, thành phố Hạ Long, Quảng Ninh.

Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 04/2021 đến tháng 10/2021.

2.2. Thiết kế nghiên cứu

Sử dụng thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích. Cỡ mẫu trong nghiên cứu là toàn bộ các cửa hàng ăn đáp ứng được tiêu chuẩn chọn mẫu, tổng số cửa hàng tham gia nghiên cứu là 185.

2.3. Phương pháp thu thập thông tin

Thông tin trong nghiên cứu được thu thập bằng hình thức phỏng vấn và

quan sát trực tiếp chủ cửa hàng, người chế biến chính và điều kiện cơ sở vật chất của cửa hàng. Thông tin trong nghiên cứu được thu thập bằng bộ công cụ và bảng kiểm được thiết kế sẵn dựa trên các thông tư, quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.

2.4. Đánh giá một số chỉ số trong nghiên cứu

Theo điều 28, 29, 30 Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010, Chương 2, điều 4 của Nghị định số 155/2018 ngày 12/11/2018 về “Nghị định 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 quy định tổng cộng 40 tiêu chí. Trong khảo sát này, mỗi tiêu chí tương ứng với 1 điểm, tổng số điểm tối đa là 40. Điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) của cửa hàng ăn uống đạt khi 100% các tiêu chí trong bảng điểm đều đạt.

- Tổng số điểm = 40 là đạt yêu cầu
- Tổng số điểm < 40 là không đạt yêu cầu
- Trong mỗi tiêu chí có nhiều chỉ số, nếu một chỉ số không đạt thì tiêu chí đó được đánh giá là không đạt.

3. Kết quả nghiên cứu

Bảng 1. Thông tin chung của các cửa hàng ăn uống (n=185)

Thông tin của cửa hàng	Số lượng	Tỷ lệ (%)
<i>Loại hình kinh doanh</i>		
Lẩu, các loại	40	21,6
Cơm bình dân	28	15,1
Bún phở	24	13,0
Tổng hợp	93	50,3
<i>Thời gian hoạt động</i>		
Dưới 2 năm	45	24,3
Từ 2-5 năm	65	35,2
Trên 5 năm	75	40,5
<i>Số nhân viên phục vụ</i>		
3 nhân viên	50	27,1
4 - <10 nhân viên	92	49,7
≥10 nhân viên	43	23,2
<i>Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP</i>		
Còn hiệu lực	126	68,1
Không còn hiệu lực	35	18,9
Không có giấy chứng nhận	24	13,0
<i>Xử lý vi phạm</i>		
Có	36	19,5
Không	149	80,5

Các cơ sở tham gia nghiên cứu có loại hình kinh doanh đa dạng, trong đó chiếm tỷ lệ cao nhất là các cơ sở kinh doanh ăn uống tổng hợp (50,3%). Cơ sở kinh doanh trên 5 năm chiếm 40,5%. Có 48,7% cơ sở có số lượng nhân viên từ 4 – 10 người và 23,2% số cơ sở có trên 10 nhân viên. Số cơ sở có giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực chiếm 68,1%. Tỷ lệ cơ sở từng bị xử lý do vi phạm ATTP chiếm 19,5%.

Bảng 2. Đánh giá chung an toàn thực phẩm của các nhà hàng (n=185)

Đánh giá an toàn thực phẩm	Đạt		Chưa đạt	
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Điều kiện cơ sở	98	52,9	87	47,1
Điều kiện dụng cụ, trang bị	101	54,6	84	45,4

Đánh giá an toàn thực phẩm	Đạt		Chưa đạt	
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Điều kiện con người	97	52,4	88	47,6
Điều kiện hồ sơ pháp lý	108	58,4	77	41,6
An toàn thực phẩm	92	49,7	93	51,3

Kết quả đánh giá chung cho thấy tỷ lệ cơ sở đạt đầy đủ các điều kiện về ATTP còn thấp, chỉ chiếm 49,7%.

Bảng 3. Mối liên quan giữa số lượng nhân viên và điều kiện an toàn thực phẩm (n=185)

Số lượng nhân viên	An toàn thực phẩm		OR (CI95%)	p
	Chưa đạt	Đạt		
≤ 3 nhân viên	26 (52,0)	24 (48,0)	2,02 (0,8 – 5,1)	0,09
4 - 9 nhân viên	52 (56,5)	40 (43,5)	2,4 (1,1 – 5,5)	0,01
≥10 nhân viên	15 (34,9)	28 (65,1)	1	1

Kết quả nghiên cứu cho thấy mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa số lượng nhân viên và điều kiện ATTP ($p = 0,01$). Những cơ sở kinh doanh từ 4 - 9 nhân viên có khả năng không đạt điều kiện ATTP cao hơn 2,4 lần so với cơ sở kinh doanh có ≥ 10 nhân viên.

Bảng 4. Mối liên quan giữa giấy chứng nhận an toàn thực phẩm và điều kiện an toàn thực phẩm (n=185)

Giấy chứng nhận ATTP	An toàn thực phẩm		OR (CI95%)	p
	Chưa đạt	Đạt		
Không có/hết hiệu lực	38 (64,4)	71 (56,3)	2,33 (1,2 – 4,7)	<0,01
Còn hiệu lực	55 (43,7)	21 (35,6)		

Kết quả nghiên cứu cho thấy mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa yếu tố giấy xác nhận ATTP còn hiệu lực và điều kiện an toàn thực phẩm ($p < 0,01$). Những cơ sở kinh doanh giấy phép ATTP không có hoặc không còn hiệu lực có khả năng không đạt điều kiện an toàn thực phẩm cao hơn 2,33 lần so với các cơ sở kinh doanh có giấy phép ATTP còn hiệu lực.

Bảng 5. Mối liên quan giữa số lần kiểm tra, giám sát và điều kiện an toàn thực phẩm (n=185)

Số lần kiểm tra	An toàn thực phẩm		OR (CI95%)	p
	Chưa đạt	Đạt		
Không kiểm tra	14 (77,8)	4 (22,2)	11,8 (2,6 – 60,5)	<0,01
1 lần	71 (53,8)	61 (46,2)	3,92 (1,6 – 10,7)	<0,01
> 1 lần	8 (22,8)	27 (77,1)	1	1

Kết quả cho thấy mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa số lần kiểm tra, giám sát ATTP và điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở ($p < 0,01$). Những cơ sở kinh doanh không được kiểm tra, giám sát có khả năng không đạt điều kiện ATTP cao hơn 11,8 lần so với những cơ sở được giám sát trên 1 lần trong năm, trong khi những cơ sở được giám sát 1 lần duy nhất trong năm có khả năng không đạt điều kiện ATTP cao hơn 3,92 lần so với những cơ sở được kiểm tra giám sát trên 1 lần.

Bảng 6. Mối liên quan giữa việc từng bị xử phạt và điều kiện an toàn thực phẩm (n=185)

Từng bị xử phạt trong năm qua	An toàn thực phẩm		OR (CI95%)	p
	Chưa đạt	Đạt		
Không bị xử phạt	83 (55,7)	66 (44,3)	3,27 (1,4 – 8,1)	<0,01
Có bị xử phạt	10 (27,8)	26 (72,2)		

Kết quả cho thấy mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa yếu tố từng bị xử phạt về ATTP và điều kiện ATTP của cơ sở ($p < 0,01$). Những cơ sở không bị xử phạt về ATTP trong 1 năm qua có khả năng không đạt điều kiện ATTP cao hơn 3,27 lần so với những cơ sở kinh doanh từng bị xử phạt.

4. Bàn luận

Theo các quy định về ATTP của các cơ sở kinh doanh (CSKD) ăn uống, CSKD cần đạt 100% các tiêu chí mới được coi là đạt điều kiện ATTP chung. Theo kết quả nghiên cứu của chúng tôi, có 49,7% CSKD đạt điều kiện ATTP chung. Kết quả của chúng tôi phù hợp

với kết quả nghiên cứu của tác giả Ngô Thu Huyền (53,1%) [2]. Tỷ lệ đạt điều kiện ATTP trong nghiên cứu của chúng tôi cao hơn khá nhiều so với nghiên cứu của một số tác giả khác như Lê Thị Thanh Lương (35,3%); Đoàn Huy Dũng (0%); Lê Thị Hằng (4,6%) [3], [4], [5]. Mặc dù có sự khác nhau giữa các nghiên

cứu về tỷ lệ CSKD đạt 100% tiêu chí về điều kiện ATTP chung, các kết quả này vẫn cho thấy tỷ lệ các đơn vị kinh doanh đạt điều kiện ATTP ở địa bàn nghiên cứu là rất thấp. Điều này thể hiện sự yếu kém và lơ là trong việc đảm bảo ATTP chung tại các CSKD thực phẩm ăn uống. Trong nghiên cứu của chúng tôi có chỉ ra nguyên nhân một phần là do người kinh doanh thiếu ý thức, còn chủ quan, có tính chất đối phó trong việc bảo đảm vệ sinh cá nhân, vệ sinh cơ sở và do công tác thanh tra, kiểm tra, xử phạt chưa thực sự quyết liệt mang tính răn đe cao.

Nghiên cứu chỉ ra những CSKD có giấy phép ATTP còn hiệu lực có khả năng đạt điều kiện an toàn thực phẩm cao hơn 2,33 lần cơ sở kinh doanh chưa có giấy phép ATTP hoặc giấy phép đã hết hạn ($p < 0,01$). Như vậy, việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP là có ý nghĩa cả về quản lý và thực tiễn, là động lực thúc đẩy các cơ sở hoàn thiện các điều kiện để đảm bảo ATTP. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi phù hợp với kết quả nghiên cứu của tác giả Lê Thị Hằng khi cũng chỉ ra kết quả tương tự: những CSKD có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc giấy cam kết bảo đảm ATTP với UBND phường có khả năng đạt các chỉ tiêu về ATTP chung của cửa hàng gấp 2,9 lần (95% CI: 1,2 - 7,4) so với các CSKD không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc giấy cam kết bảo đảm ATTP [6]. Kết quả nghiên cứu cũng chỉ ra những CSKD từng bị xử phạt về ATTP

trong 1 năm qua có khả năng đạt điều kiện an toàn thực phẩm cao hơn 3,27 lần CSKD chưa từng bị xử phạt. Tương tự như chúng tôi, kết quả nghiên cứu của các tác giả khác cũng chỉ ra, những cơ sở đã từng bị xử phạt vi phạm phần lớn đều đáp ứng tốt hơn các tiêu chí về ATTP chung với tỷ lệ cao gấp 5,8 lần so với các cơ sở chưa từng bị xử phạt ($p < 0,05$, 95% CI: 1,4 - 23,8) [3].

Nghiên cứu của chúng tôi là một nghiên cứu mô tả cắt ngang với quy mô nhỏ tiến hành trên 185 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoạt động chỉ tại phường Hồng Hải, Hạ Long, Quảng Ninh nên các kết quả thể hiện có thể chưa phản ánh được thực trạng chung về điều kiện ATTP của các CSKD dịch vụ ăn uống trên toàn địa bàn toàn thành phố Hạ Long

5. Kết luận

Nghiên cứu cho thấy tỷ lệ cơ sở kinh doanh đạt điều kiện về an toàn thực phẩm chưa cao, chỉ đạt 49,7% số cơ sở nghiên cứu. Cụ thể, tỷ lệ cơ sở đạt các điều kiện về cơ sở chiếm 52,9%; tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện về dụng cụ, trang bị chiếm 54,6%; đạt các điều kiện về con người chiếm 52,4% và tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện hồ sơ pháp lý 58,4%. Nghiên cứu cho thấy một số yếu tố có liên quan đến đến thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở tham gia nghiên cứu là số lượng nhân viên của cửa hàng ($p = 0,01$; OR=2,4); cơ sở có giấy phép chứng nhận an toàn thực phẩm ($p < 0,01$; OR=2,33); tần suất kiểm

tra giám sát trong năm ($p < 0,01$; $OR = 3,92$); tình trạng bị xử phạt về vệ sinh an toàn thực phẩm ($p < 0,01$; $OR = 3,27$).

Tài liệu tham khảo

- [1] Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Ninh (2020). Báo cáo số 48/BC-BCĐLNATTP về Kết quả thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2020 của cơ quan thường trực BCĐ liên ngành ATTP tỉnh Quảng Ninh. Ngày 30/12/2020.
- [2] Ngô Thu Huyền (2018). Điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của các cửa hàng ăn uống tại thành phố Thái Nguyên, năm 2018. Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Thăng Long.
- [3] Nguyễn Thái Hồng (2018). Khảo sát các điều kiện vệ sinh, ô nhiễm một số vi sinh vật và sử dụng hàn the tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh giò chả trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn năm 2017, Viện Dinh dưỡng, Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm – tập 48 số 6, tr 78 -84.
- [4] Hà Thu Huyền (2015), Đánh giá chất lượng nước đá và mô tả các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng nước đá tại thành phố Hà Nội năm 2015. Luận văn tốt nghiệp Thạc sỹ, Trường Đại học Y tế Công cộng Hà Nội..
- [5] Lê Thị Thanh Lương (2015), Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm, kiến thức, thực hành của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống và nhà hàng ăn uống của phường Việt Hưng, quận Long Biên, Hà Nội năm 2015. Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.
- [6] Lê Thị Hằng (2016), Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống trên hai phường của quận Đống Đa, Hà Nội, năm 2016. Luận văn tốt nghiệp Thạc sỹ, Trường Đại học Y tế Công cộng.