THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN VỆ SINH TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ CÁC TRƯỜNG MẦM NON THÀNH PHỐ HẢI DƯƠNG NĂM 2020

Nguyễn Thị Thắm[1], Đào Thị Thu Thủy[2] và Cáp Minh Đức[1,✉]

[1]Trường Đại học Y Dược Hải Phòng

[2]Trung tâm Y tế Dự phòng Thành phố Hải Dương

Nghiên cứu mô tả cắt ngang tiến hành trên 59 bếp ăn tập thể tại các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hải Dương từ tháng 1 năm 2020 đến tháng 10 năm 2020 nhằm mô tả thực trạng điều kiện vệ sinh tại các bếp ăn tập thể. Kết quả cho thấy, tỷ lệ bếp ăn đạt các tiêu chí về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị từ 71,2% - 100%, có 21 bếp ăn đạt cả 11 tiêu chí (chiếm 35,6%); 45,7% bếp ăn đạt yêu cầu về thủ tục hành chính; 72,9% bếp ăn đạt tiêu chí dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn; tỷ lệ các bếp ăn đạt tiêu chí lưu mẫu thực phẩm là 89,8%. Tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện chung về vệ sinh an toàn thực phẩm là 25,4%. Cần tăng cường công tác kiểm tra, giám sát để các bếp ăn đảm bảo điều kiện vệ sinh trong quá trình hoạt động.

Từ khóa: điều kiện vệ sinh, bếp ăn tập thể, mầm non, Hải Dương.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người, đây là vấn đề có tính thời sự nóng bỏng. Bảo đảm an toàn thực phẩm không chỉ làm giảm bệnh tật, tăng cường sức lao động mà còn nâng cao sự phát triển về kinh tế, văn hóa, xã hội và thể hiện nếp sống văn minh của mỗi quốc gia. Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong thời gian qua đã được xã hội quan tâm nên đã có những chuyển biến tích cực,[1] tuy nhiên còn gặp nhiều thách thức như ô nhiễm môi trường, tồn dư hóa chất độc hại trong thực phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc, nhập lậu, kém chất lượng…[2]

Theo báo cáo của Tổ chức Y tế thế giới, tại Việt Nam từ năm 2011 đến năm 2016, trung bình có khoảng 668.673 trường hợp mắc bệnh do thực phẩm, 21 trường hợp tử vong mỗi năm. Ngoài ra, trong cùng thời gian đã xảy ra 1.007 vụ ngộ độc thực phẩm với 30.335 vụ đã được báo cáo.[3]

Mặc dù những năm gần đây các bếp ăn tập thể nói chung và bếp ăn tại các trường mầm non nói riêng đã có chuyển biến tích cực trong việc đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ cho bếp ăn bán trú… nhằm đáp ứng nhu cầu của các bậc phụ huynh và của toàn xã hội, tuy nhiên tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn còn ở mức thấp. Kết quả nghiên cứu của Phạm Minh Khuê tại các bếp ăn mầm non quận Ngô Quyền, Hải Phòng năm 2016 cho thấy tiêu chuẩn vệ sinh dụng cụ đạt ở mức cao (97,3%), nhưng các tiêu chuẩn chung với cơ sở hạ tầng (24,0%), vệ sinh trong chế biến bảo quản (33,3%) còn rất thấp, tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện an toàn thực phẩm rất thấp ở cả nhóm đã có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, chỉ có chỉ có 13,3% bếp ăn đạt tất cả các điều kiện an toàn thực phẩm.[4] Kết quả nghiên cứu của tác giả Lê Lợi và cộng sự (2016 - 2017) tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thành phố Nam Định, chỉ có 75% các bếp ăn được thiết kế theo nguyên tắc một chiều, 25% bếp ăn

Tác giả liên hệ: Cáp Minh Đức
Trường Đại học Y Dược Hải Phòng
Email: minhduc.ydhp@gmail.com
Ngày nhận: 04/08/2021
Ngày được chấp nhận: 23/09/2021

không có thiết bị phòng chống côn trùng, vi sinh vật gây hại, 93,8% cách nguồn ô nhiễm, 50% bếp ăn có khu nhà vệ sinh và thay đồ riêng cho nhân viên...[5]

Trên địa bàn thành phố Hải Dương có 59 bếp ăn tập thể tại các trường mầm non, vấn đề đặt ra là điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể đã đảm bảo đúng theo quy định chưa, và để có bằng chứng khoa học đề xuất các giải pháp can thiệp chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài nhằm mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

1. Đối tượng

Bếp ăn tập thể các trường mầm non đang hoạt động trên địa bàn thành phố Hải Dương.

2. Phương pháp

Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu mô tả cắt ngang.

Thời gian nghiên cứu

Từ tháng 1 năm 2020 đến tháng 10 năm 2020.

Địa điểm nghiên cứu

Thành phố Hải Dương.

Cỡ mẫu

Chọn toàn bộ 59 bếp ăn tập thể tại các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hải Dương tại thời điểm nghiên cứu.

Nội dung/chỉ số nghiên cứu

Thông tin chung của bếp ăn tập thể (mô hình hoạt động công lập hay tư thục, quy mô bếp ăn, diện tích); các tiêu chí về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị; tiêu chí về thủ tục hành chính; tiêu chí về dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn, lưu mẫu thực phẩm. Tỷ lệ bếp ăn tập thể đạt các nhóm tiêu chí và đạt điều kiện chung về an toàn thực phẩm.

Quy trình tiến hành nghiên cứu

Lập danh sách toàn bộ các bếp ăn tập thể đang hoạt động trên địa bàn thành phố Hải Dương. Tập huấn cho điều tra viên về nội dung bảng kiểm, cách ghi thông tin vào bảng kiểm, điều tra viên là cán bộ Trung tâm Y tế dự phòng thành phố Hải Dương. Điều tra viên tiến hành thu thập thông tin vào buổi sáng, thời điểm các bếp ăn tập thể tiến hành chế biến thức ăn cho học sinh. Để đảm bảo tính khách quan, bếp ăn tập thể không được thông báo trước về cuộc điều tra. Trước khi quan sát, đánh giá điều kiện thực tế tại các trường, điều tra viên giới thiệu về mục đích của nghiên cứu, sự đồng thuận tham gia vào nghiên cứu cũng như giới thiệu qua nội dung của bảng kiểm.

Tiêu chuẩn đánh giá

Theo thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;[6] Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/09/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.[7] Điều kiện an toàn thực phẩm gồm 4 mục lớn (cơ sở hạ tầng, trang thiết bị bếp ăn; thủ tục hành chính; dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn chín; lưu mẫu thực phẩm) mỗi mục có một số tiêu chí riêng. Tổng cộng có 25 tiêu chí, mỗi tiêu chí ứng với 1 điểm, tổng số điểm tối đa là 25 điểm, điều kiện về an toàn thực phẩm được cho là đạt khi 100% các tiêu chí đều đạt. Điều kiện an toàn thực phẩm không đạt yêu cầu khi tổng số điểm < 25 điểm, đạt yêu cầu khi tổng số điểm = 25 điểm.

3. Xử lý số liệu

Số liệu được nhập và phân tích bằng phần mềm SPSS 20.0. Sử dụng các thuật toán thống kê mô tả: Các giá trị biến định tính được trình bày dưới dạng tần số, tỷ lệ %; các giá trị biến định lượng được trình bày dưới dạng giá trị trung bình và độ lệch chuẩn.

4. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu tuân thủ theo đề cương được Hội đồng đánh giá Đề cương Trường Đại học Y Dược Hải Phòng phê duyệt. Nghiên cứu được sự đồng ý của Ban Giám hiệu các trường mầm non, toàn bộ thông tin thu thập được quản lý bởi nghiên cứu viên, được bảo mật và chỉ sử dụng cho mục đích nghiên cứu.

III. KẾT QUẢ

Bảng 1. Thông tin chung của bếp ăn tập thể (n = 59)

Thông tin		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Mô hình hoạt động	Cơ sở công lập	26	44,1
	Cơ sở tư thục	33	55,9
Diện tích (m^2)	Cơ sở công lập	$\overline{X}$ ± SD: 62,9 ± 25,3	Min = 25 Max = 120
	Cơ sở tư thục	$\overline{X}$ ± SD: 45,2 ± 37,4	Min = 15 Max = 200
Quy mô bếp	< 200 suất ăn	25	42,4
	200 - 500 suất ăn	25	42,4
	> 500 suất ăn	9	15,2

Các trường mầm non hoạt động theo mô hình công lập chiếm 44,1%; mô hình tư thục chiếm 55,9%. Diện tích trung bình của c***ác*** trường mầm non công lập là 62,9m^2; trường mầm non tư thục là 45,2m^2. Tỷ lệ bếp ăn có quy mô dưới 200 suất ăn là 42,4%; quy mô từ 200 - 500 suất ăn là 42,4%; chỉ có 15,2% bếp ăn có quy mô trên 500 suất ăn.

Bảng 2. Tỷ lệ bếp ăn đạt các tiêu chí về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị (n = 59)

Tiêu chí	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Xây dựng xa khu vực ô nhiễm	57	96,6
Tường, nền nhà làm bằng vật liệu dễ cọ rửa	53	89,8
Thiết kế theo nguyên tắc một chiều	44	74,6
Đảm bảo thông gió, thoáng khí, đủ ánh sáng	49	83,1
Có lưới ngăn côn trùng (ruồi, nhặng…)	42	71,2
Hệ thống rửa tay, nhà vệ sinh đảm bảo	56	94,9
Đủ nước hợp vệ sinh để sử dụng trong chế biến thực phẩm	59	100
Chiều cao bàn ăn cách nền tối thiểu 60 cm	51	86,4
Mặt bàn chế biến, bàn ăn làm bằng vật liệu dễ cọ rửa	56	94,9

Tiêu chí	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Dụng cụ chứa đựng rác thải	59	100
Khu vực bếp được vệ sinh hàng ngày	59	100
Đạt cả 11 tiêu chí	21	35,6

Tỷ lệ bếp ăn đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở hạ tầng, trang thiết bị từ 71,2 - 100%. Đánh chung về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị, có 21 bếp ăn đạt cả 11 tiêu chí (chiếm 35,6%).

Bảng 3. Tỷ lệ bếp ăn đạt các tiêu chí về thủ tục hành chính (n = 59*)*

Tiêu chí	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Hồ sơ bán trú đầy đủ thủ tục hành chính	49	83,1
Hợp đồng cung ứng thực phẩm	49	83,1
Hóa đơn giao nhận thực phẩm hàng ngày	52	88,1
Có sổ kiểm thực 3 bước	43	72,9
Có giám sát của hội cha mẹ học sinh	49	83,1

Trên 70% các bếp ăn tập thể có đủ các thủ tục hành chính cần thiết theo quy định, trong đó tỷ lệ các trường có hồ sơ bán trú đầy đủ thủ tục hành chính, hợp đồng cung ứng thực phẩm, giám sát của hội cha mẹ học sinh đạt (83,1%); tỷ lệ các bếp ăn có hóa đơn giao nhận thực phẩm hàng ngày là 88,1%; có sổ kiểm thực 3 bước là 72,9%.

Bảng 4. Tỷ lệ bếp ăn đạt các tiêu chí về dụng cụ chế biến, phân phối thức ăn và lưu mẫu thực phẩm (n = 59)

Tiêu chí	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Tiêu chí về dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn		
Dụng cụ chế biến sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng	53	89,8
Khay đựng thức ăn chín riêng biệt với thức ăn sống	59	100
Dao, thớt chế biến thực phẩm sống/ chín riêng biệt	58	98,3
Dụng cụ gắp, múc riêng từng loại thức ăn	50	84,7
Có dụng cụ bảo quản (quầy bảo quản…)	59	100
Tiêu chí về lưu mẫu thực phẩm		
Tủ lạnh lưu mẫu thức ăn riêng biệt	59	100
Nhiệt độ tủ lưu mẫu 2^0C - 8^0C	59	100
Thời gian lưu mẫu 24 giờ	59	100
Sổ sách ghi chép đầy đủ	53	89,8

Trên 84% các bếp an tập thể đạt về sử dụng dụng cụ chế biến và phân phối thực phẩm, trong đó tỷ lệ các bếp ăn đạt về tiêu chuẩn "Khay đựng thức ăn chín riêng biệt với thức ăn sống", "Có dụng cụ bảo quản" là 100%. 89,8% các bếp ăn có sổ ghi chép lưu mẫu thực phẩm đầy đủ, các tiêu chuẩn khác đạt tỷ lệ 100%.

Bảng 5. Tỷ lệ bếp ăn đạt các nhóm tiêu chí và đạt điều kiện chung về vệ sinh an toàn thực phẩm (n = 59)

Nhóm tiêu chí	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Cơ sở hạ tầng, trang thiết bị	21	35,6
Thủ tục hành chính	28	47,5
Dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn	43	72,9
Lưu mẫu thực phẩm	53	89,8
Điều kiện chung về an toàn thực phẩm	15	25,4

Tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị là 35,6%. 47,5% bếp ăn đạt điều kiện về nhóm tiêu chí thủ tục hành chính. Tỷ lệ bếp ăn đạt về nhóm tiêu chí dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn; lưu mẫu thực phẩm lần lượt là 72,9% và 89,8%. Trong tổng số 59 bếp ăn, có 15 bếp ăn đạt tiêu chí về điều kiện an toàn thực phẩm (chiếm 25,4%).

IV. BÀN LUẬN

Nghiên cứu mô tả điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể tại 59 trường mầm non trong đó 26 bếp ăn tập thể của các trường Công lập, 33 bếp ăn tập thể của các trường Tư thục theo 04 nhóm điều kiện chính: Cơ sở hạ tầng, trang thiết bị; thủ tục hành chính; dụng cụ chế biến và phân phối thức ăn; lưu mẫu thực phẩm. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy, bếp ăn tập thể các trường công lập có diện tích trung bình là 62,9 m^2, các trường tư thục có diện tích trung bình 45,2 m^2. Trong tổng số 59 bếp ăn tập thể có 42,4% bếp ăn có quy mô dưới 200 suất ăn; 42,4% bếp ăn có quy mô từ 200 - 500 suất ăn; chỉ có 15,2% bếp ăn có quy mô trên 500 suất ăn.

Điều kiện về cơ sở vật chất là một trong những điều kiện quan trọng để đảm bảo an toàn thực phẩm, vị trí bếp ăn xa nguồn ô nhiễm và bếp ăn tổ chức theo nguyên tắc một chiều là 02 tiêu chí quyết định hàng đầu. Kết quả nghiên cứu cho thấy cả 02 tiêu chí này có tỷ lệ đạt tương đối cao, 96,6% bếp ăn tập thể các trường mầm non có vị trí cách biệt nguồn ô nhiễm trên 10m, 74,6% bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc một chiều. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Nguyễn Văn Phúc (2016) tại Sóc Trăng, hai tỷ lệ này lần lượt là 88,2% và 70,6%;[8] tương đồng với kết quả nghiên cứu của tác giả Lê Lợi và cộng sự tại Nam Định (2016 - 2017), 93,8% bếp cách biệt nguồn ô nhiễm, chỉ 75% bếp có thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều.[5] Vấn đề về kết cấu tường, nền nhà của bếp ăn tập thể được quan tâm vì đây chính là nguy cơ để các côn trùng gây hại như gián, chuột xâm nhập vào, 89,8% các trường mầm non đã đầu tư ốp lát tường bếp bằng gạch men để dễ vệ sinh, cọ rửa, nền nhà cũng được lát bằng gạch men, sáng màu, sạch sẽ và không bị ứ đọng nước, kết quả này tương đồng với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Văn

Phúc (2016) tại Sóc Trăng, tỷ lệ này là 88,2%;[8] tương đồng với kết quả nghiên cứu của tác giả Hoàng Thị Thuận tại Ninh Bình (2017), điều kiện kết cấu nền, tường bếp đảm bảo nhẵn, dễ vệ sinh ở nhóm trường mầm non đạt 89,7%.[9] 83,1% bếp ăn đảm bảo thông gió, thoáng khí, đủ ánh sáng; 94,9% bếp ăn có hệ thống rửa tay, nhà vệ sinh đảm bảo; và đặc biệt là 100% có đủ nước hợp vệ sinh để đảm bảo chế biến thực phẩm, có dụng cụ chứa đựng rác thải và có khu vực bếp được vệ sinh hàng ngày. Tỷ lệ các bếp ăn có đầy đủ bàn chế biến thực phẩm và chia thức ăn theo quy định là khá cao (86,4%), vẫn còn 13,6% các bếp ăn của các trường có chiều cao bàn ăn không đúng theo quy định. Ở điều kiện khí hậu nhiệt đới ẩm, mưa nhiều như nước ta thì khả năng thực phẩm dễ bị ôi thiu, mốc gây ô nhiễm thực phẩm, qua kết quả nghiên cứu cho thấy 71,2% các bếp ăn có phương tiện bảo quản, lưới ngăn côn trùng, 28,8% bếp ăn không có lưới ngăn côn trùng (ruồi, nhặng…). Mất vệ sinh an toàn thực phẩm đa phần do thói quen thao tác và ý thức chủ quan phòng tránh nhiễm bẩn, điều này cho thấy người phụ trách một số bếp ăn vẫn chưa ý thức được tầm quan trọng của việc bảo quản thức ăn, đây có thể là một trong những nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. Vì vậy trong thời gian tới các nhà quản lý cần phải đưa tiêu chí dụng cụ bảo quản thành tiêu chí bắt buộc đối với các cơ sở bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố. Bếp ăn các trường mầm non đạt đủ 11/11 tiêu chí về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị chiếm tỷ lệ thấp 35,6%.

Trang thiết bị, dụng cụ chế biến một khi không đảm bảo vệ sinh thì ăn uống trở thành con đường trực tiếp và ngắn nhất để các yếu tố xâm nhập vào cơ thể. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy, 100% các bếp ăn có khay đựng thức ăn sống, chín riêng biệt; 100% có dụng cụ bảo quản (quầy bảo quản…); 98,3% có dao, thớt chế biến thực phẩm sống, chín riêng; 89,8% có dụng cụ chế biến sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng; 84,7% có dụng cụ gắp, múc riêng từng loại thức ăn. Kết quả nghiên cứu này thấp hơn kết quả nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc tại Sóc Trăng (2016), 05/05 tiêu chí về vệ sinh dụng cụ của các trường đều thực hiện rất nghiêm túc điều kiện này với tỷ lệ đạt 100%,[8] và kết quả của tác giả Hoàng Thị Thuận tại Ninh Bình (2017) 89,7% dụng cụ chế biến đầy đủ, đảm bảo theo quy định.[9]

Kết quả nghiên cứu cho thấy phần lớn các bếp ăn tập thể có đủ các thủ tục hành chính cần thiết theo quy định: có hồ sơ bán trú đầy đủ thủ tục hành chính (83,1%), có hợp đồng cung cấp thực phẩm (83,1%), hóa đơn giao nhận thực phẩm hàng ngày (88,1%), sổ kiểm thực 3 bước (72,9%), có giám sát của hội cha mẹ học sinh (83,1%), kết quả này thấp hơn kết quả nghiên cứu của Phạm Minh Khuê (2016) tại Hải Phòng, 100% các trường mầm non có sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm và hợp đồng trách nhiệm với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm phục vụ bữa ăn cho các cháu,[4] kết quả của tác giả Hoàng Thị Thuận tại Ninh Bình (2017) 89,7% trường mầm non có sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm, 100% bếp ăn có hợp đồng trách nhiệm người cung cấp nguyên liệu thực phẩm.[9] Thực tế cho thấy nếu không có sổ sách theo dõi và hợp đồng với cơ sở cung cấp thực phẩm thì rất khó để kiểm soát chất lượng thực phẩm đầu vào và khi xảy ra ngộ độc thì rất khó có thể quy trách nhiệm thuộc về người cung cấp thực phẩm. Mức độ đạt về thủ tục hành chính, kết quả nghiên cứu cho thấy 47,5% bếp ăn tập thể đạt đầy đủ 5 tiêu chí về thủ tục hành chính.

Về lưu mẫu thực phẩm, 100% các bếp ăn có tủ lạnh lưu mẫu thức ăn riêng biệt, nhiệt độ tủ lưu mẫu đúng theo quy định từ 20 C - 80 C, thời gian lưu mẫu 24 giờ, 89,8% các bếp ăn có sổ ghi chép lưu mẫu thực phẩm đầy đủ.

Đánh giá chung về điều kiện an toàn thực phẩm, kết quả nghiên cứu cho thấy trong tổng số 59 bếp ăn, có 15 bếp ăn đạt tiêu chí về điều kiện an toàn thực phẩm (chiếm 25,4%), kết quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Phạm Minh Khuê nghiên cứu tại các bếp ăn mầm non quận Ngô Quyền, Hải Phòng năm 2016, chỉ có 13,3% bếp ăn đạt tất cả các điều kiện an toàn thực phẩm,[4] thấp hơn rất nhiều so với nghiên cứu của tác giả Trần Quang Trung tại các trường mầm non quận Ba Đình, Hà Nội năm 2013, số bếp ăn tập thể đạt điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế là 76,2%.[10] Các bếp ăn mầm non tại Hải Dương đạt điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm với tỷ lệ rất thấp, do đó cần tăng cường hơn nữa công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát để các bếp ăn hoàn thiện cũng như duy trì điều kiện vệ sinh trong suốt quá trình hoạt động.

V. KẾT LUẬN

Nghiên cứu trên 59 bếp ăn tập thể tại các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hải Dương, kết quả nghiên cứu cho thấy, tỷ lệ bếp ăn đạt điều kiện chung về vệ sinh an toàn thực phẩm là rất thấp. Trung tâm Y tế dự phòng thành phố Hải Dương cần phải tăng cường hơn nữa công tác kiểm tra, thanh tra và có các chế tài xử lý khi các bếp ăn không đạt điều kiện về an toàn thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Thủ tướng Chính phủ. Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/05/2016 chỉ thị về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Hà Nội, 2016.

2. Thủ tướng Chính phủ. Chỉ thị số 34/CT-TTg ngày 11/12/2014 chỉ thị về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới, Hà Nội, 2014.

3. WHO. Food safety in Viet Nam, access date 10/09/2020, at website https://www.who.int/vietnam/health-topics/food-safety, 2020.

4. Phạm Minh Khuê, Vũ Thị Lượng, Nguyễn Thị Thắm và cộng sự. Thực trạng điều kiện vệ sinh tại các bếp ăn mầm non quận Ngô Quyền, Hải Phòng năm 2016, *Tạp chí Y học dự phòng 2021*; 31 (1): 98-103.

5. Lê Lợi, Nguyễn Thị Tâm, Hoàng Thanh Bình. Thực trạng an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thành phố Nam Định năm 2016-2017, *Tạp chí Y học dự phòng 2017*; 27(8): 422-428.

6. Bộ Y tế. Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, Hà Nội, 2012.

7. Bộ Y tế. Thông tư số 15/2012/TT-BYT, ngày 12/09/2012, Quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, Hà Nội, 2012.

8. Nguyễn Văn Phúc. Điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non tại thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng năm 2016, Luận văn Thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2016.

9. Hoàng Thị Thuận, Phạm Minh Khuê, Phạm Thanh Hải và cộng sự. Thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường mầm non thành phố Ninh Bình năm 2017, *Tạp chí Y học dự phòng 2018*; 28 (9): 260-266.

10. Trần Quang Trung. Kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm tại các trường mầm non quận Ba Đình, Hà Nội năm 2013, *Tạp chí Y học dự phòng 2014*, XXIV (3): 70-74.

Summary

SANITATION CONDITIONS AT COLLECTIVE KITCHENS OF KINDERGARTENS IN HAI DUONG CITY IN 2020

A cross-sectional study was conducted on 59 collective kitchens of the kindergartens in Hai Duong city, from January 2020 to October 2020 to describe the sanitation conditions of the collective kitchens. The results showed that the percentage of collective kitchens meeting the criteria of infrastructure and equipment was from 71.2% - 100%; there were 21 collective kitchens meeting all 11 criteria (accounting for 35.6%); 45.7% of collective kitchens met the requirements of administrative procedures; 72.9% of collective kitchens met the criteria of food processing and distribution tools; the percentage of collective kitchens meeting the criteria for storing food samples was 89.8%. The percentage of collective kitchens meeting the general conditions of food sanitation and safety was 25.4%. It is necessary to strengthen inspection and supervision to ensure that the collective kitchens maintain sanitation standard during operation.

Keywords: sanitation conditions, collective kitchen, kindergarten, Hai Duong.