

ĐIỀU KIỆN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN BÁN TRÚ TRONG CÁC TRƯỜNG HỌC CỦA THÀNH PHỐ THANH HÓA NĂM 2020

Lê Hồng Quang¹, Lê Thị Hương², Nguyễn Thị Thu Liễu^{2,✉},
Dương Thị Thu Hiền², Nguyễn Thùy Ninh²

¹Sở Y tế Thanh Hoá

²Viện Đào tạo YHDP và YTCC, Trường Đại học Y Hà Nội

Nghiên cứu mô tả cắt ngang được thực hiện ở 91 trường học tổ chức ăn bán trú trên địa bàn thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa. Kết quả của nghiên cứu cho thấy: Tỷ lệ các trường đạt điều kiện an toàn thực phẩm với bếp ăn tập thể còn thấp với 73,3% bếp ăn tập thể đạt điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm chung. Trong đó có 73,3% bếp đạt điều kiện về sinh cơ sở; 87,8% số bếp đạt điều kiện về vệ sinh dụng cụ; 81,2% số bếp đạt điều kiện vệ sinh, bảo quản thực phẩm; trên 93,3% số bếp đạt điều kiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm và điều kiện hồ sơ pháp lý, sổ sách.

Từ khóa: Điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, bếp ăn bán trú, trường học, Thanh Hóa, năm 2020.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Để đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trong các trường học, Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo đã ban hành các văn bản quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể như Thông tư liên tịch số 18/2011/TTLT-BGDĐT-BYT về đánh giá công tác y tế tại các trường học;¹ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BGDĐT-BYT về công tác y tế trường học.² Thành phố Thanh Hóa là trung tâm về kinh tế, chính trị, văn hóa của tỉnh Thanh Hóa, thu hút dân cư từ các vùng lân cận đến sinh sống và làm việc dẫn đến dân số tại đây ngày càng gia tăng, kéo theo vấn đề chăm sóc y tế và vấn đề sử dụng thực phẩm cũng tăng lên. Kết quả điều tra của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa cho thấy năm 2015,³ trên địa bàn

thành phố có khoảng 182 bếp ăn tập thể, năm 2017⁴ là 204 bếp ăn tập thể, năm 2019 là 234 bếp ăn tập thể. Bếp ăn tập thể trường học, năm 2015 là 54 bếp ăn tập thể, năm 2019 là 91 bếp ăn tập thể.⁵ Những năm gần đây, tỷ lệ học sinh ăn bán trú tại trường học có xu hướng tăng lên, bên cạnh việc đảm bảo về dinh dưỡng, vấn đề an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể là rất quan trọng. Do đó, chúng tôi tiến hành nghiên cứu “Điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn bán trú trong các trường học của thành phố Thanh Hóa năm 2020” với mục tiêu mô tả điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn bán trú trong các trường học của thành phố Thanh Hóa năm 2020.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

1. Đối tượng

Các bếp ăn bán trú thuộc địa bàn thành phố Thanh Hóa theo thống kê của Chi cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm Thanh Hóa có 90 trường tổ chức bếp ăn bán trú.

Tác giả liên hệ: Nguyễn Thị Thu Liễu

Viện Đào tạo YHDP và YTCC, Trường Đại học Y Hà Nội

Email: nguyenthulieu@hmu.edu.vn

Ngày nhận: 02/04/2021

Ngày được chấp nhận: 22/07/2021

2. Phương pháp

Thiết kế nghiên cứu

Mô tả cắt ngang.

Cỡ mẫu, chọn mẫu

Lấy toàn bộ 90 trường có bếp ăn bán trú trên địa bàn thành phố Thanh Hóa.

Nội dung, chỉ số nghiên cứu

- Nhóm biến số về điều kiện vệ sinh cơ sở (thiết kế bếp, khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, nhà ăn, khu vực ăn uống, khu chia đồ ăn, kết cấu trần, sàn, tường bếp, nước sạch, cống rãnh, thùng chứa rác, nhà vệ sinh, phòng thay bảo hộ lao động).

- Nhóm biến số về dụng cụ (chất liệu dụng cụ chế biến và chứa đựng, tủ đựng dụng cụ, dao thớt, tủ lạnh, dụng cụ chia gấp thức ăn, bàn sơ chế, giá kệ đựng dụng cụ chế biến và chứa đựng, vệ sinh dụng cụ, chất tẩy rửa dụng cụ).

- Nhóm biến số về vệ sinh, bảo quản thực phẩm (kho bảo quản thực phẩm, tên và nội quy sử dụng kho, giá kệ trong kho, phụ gia thực phẩm, hạn sử dụng thực phẩm bảo gói, bảo quản thực phẩm chín trước khi ăn).

- Nhóm biến số về thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn (lưu mẫu thức ăn, số lượng mẫu lưu, nhãn mẫu lưu, tủ lưu mẫu).

- Nhóm biến số về thủ tục pháp lý của bếp ăn tập thể (giấy CNCSDĐKATTP/Bản cam kết, hợp đồng cung cấp thực phẩm, hóa đơn mua thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, giấy kiểm dịch thú y, giấy khám sức khỏe, hồ sơ ghi chép).

Các biến số này được thu thập bằng phương pháp quan sát có sử dụng bảng kiểm, kết hợp xem xét hồ sơ, sổ sách (sổ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm, hồ sơ hợp đồng

mua nguyên liệu thực phẩm...).

Đánh giá bếp ăn tập thể đạt điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm khi đạt 100% tổng số điểm trong bảng kiểm, tương ứng 46 điểm. Bảng kiểm này dựa theo “Tài liệu hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể” của Sở Y tế Thanh Hóa để đánh giá điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường.

+ Tổng số điểm = 46: đạt điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Tổng số điểm < 46: không đạt điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm.

Quy trình tiến hành nghiên cứu

Xây dựng phiếu thu thập thông tin, bảng kiểm. Trước khi điều tra chính thức, tiến hành điều tra thử và hoàn thiện phiếu điều tra. Sau đó, tiến hành tập huấn điều tra viên. Cuối cùng là tiến hành thu thập bằng phương pháp quan sát có sử dụng bảng kiểm tại các trường học có tổ chức ăn bán trú tại thành phố Thanh Hóa.

3. Xử lý số liệu

Số liệu được làm sạch, được nhập bằng phần mềm Excel, xử lý bằng phần mềm thống kê STATA 14.0.

Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Từ tháng 8 đến tháng 11/2020 tại các trường học có tổ chức ăn bán trú tại thành phố Thanh Hóa.

4. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu chỉ thu thập số liệu khi được sự chấp thuận và đồng ý tham gia của đối tượng nghiên cứu. Mọi thông tin đều chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu.

III. KẾT QUẢ

Bảng 1: Điều kiện vệ sinh cơ sở tại các bếp ăn tập thể (n = 90)

Điều kiện vệ sinh cơ sở	Đạt		Không đạt	
	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Thiết kế và tổ chức bếp ăn				
Thiết kế bếp một chiều	82	91,1	8	8,9
Phân khu riêng biệt	80	88,9	10	11,1
Khu vực sơ chế, CBTP đảm bảo vệ sinh	76	84,4	14	15,6
Nhà ăn riêng biệt với khu CBTP	46	51,1	44	48,9
Khu chia đồ ăn chín riêng biệt, hợp vệ sinh	78	86,7	12	13,3
Kết cấu nền, tường, trần, cửa nhà bếp				
Nền bếp	84	93,3	6	6,7
Tường bếp	84	93,3	6	6,7
Trần bếp	82	91,1	8	8,9
Cửa sổ, cửa ra vào	86	95,6	4	4,4
Nguồn nước sử dụng CBTP				
Đủ nước sạch	90	100	0	0
Giếng/bể chứa có nắp đậy	90	100	0	0
Vệ sinh cống rãnh khu vực chế biến				
Thông thoáng, không ứ đọng	86	95,6	4	4,4
Có nắp đậy	88	97,8	2	2,2
Thùng chứa rác				
Có nắp đậy kín	84	93,3	6	6,7
Không rò rỉ nước ra bên ngoài	80	88,9	10	11,1
Được đổ hàng ngày	90	100	0	0,0
Nhà vệ sinh khu bếp				
Ngăn với khu chế biến, BQTP	90	100	0	0,0
Đầy đủ nước, chất tẩy rửa	90	100	0	0,0
Đảm bảo vệ sinh sạch sẽ	88	97,8	2	2,2
Phòng thay bảo hộ lao động	64	71,1	26	28,9

Thông tin về điều kiện vệ sinh cơ sở tại các BẮTT được trình bày trong Bảng 1. Theo bảng 1, về thiết kế và tổ chức bếp ăn, tỉ lệ

nhà ăn riêng biệt với khu chế biến thực phẩm chỉ có 51,1% bếp ăn đạt tiêu chuẩn. Về kết cấu nền, tường, trần, cửa nhà bếp trên 90%

bếp ăn đạt tiêu chuẩn. Về nguồn nước sử dụng chế biến thực phẩm, thùng chứa rác,

nhà vệ sinh khu bếp hầu hết các bếp ăn đều đạt tiêu chuẩn.

Bảng 2. Điều kiện vệ sinh dụng cụ, bảo quản thực phẩm tại các BĂTT (n = 90)

Điều kiện về dụng cụ	Đạt		Không đạt	
	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Chất liệu của dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm	82	91,1	8	8,9
Bát, đĩa, cốc, thìa, đũa	90	100	0	0,0
Dao, thớt phân loại riêng dùng trong chế biến thực phẩm sống và chín	90	100	0	0,0
Tủ đông, tủ lạnh vệ sinh	90	100	0	0,0
Dụng cụ chế biến chia đồ ăn sống chín	80	88,9	10	11,1
Bàn cao để sơ chế, phân loại thực phẩm	84	93,3	6	6,7
Giá, kệ đựng rửa, giá, dụng cụ chế biến thực phẩm	88	97,8	2	2,2
Vệ sinh dụng cụ chế biến	86	95,6	4	4,4
Chất tẩy rửa dụng cụ chế biến	90	100	0	0,0
Điều kiện vệ sinh, bảo quản thực phẩm				
Kho bảo quản thực phẩm, có hệ thống chống côn trùng	80	88,9	10	11,1
Biển tên, nội quy sử dụng kho	74	82,2	16	17,8
Giá kệ kê cao thực phẩm	84	93,3	6	6,7
Phụ gia thực phẩm	90	100,0	0	0,0
Hạn sử dụng của thực phẩm bao gói sẵn	90	100,0	0	0,0
Bảo quản, che đậy thức ăn chín trước khi ăn	82	91,1	8	8,9

Thông tin về điều kiện vệ sinh dụng cụ và bảo quản thực phẩm tại các bếp ăn tập thể được trình bày trong Bảng 2. Kết quả cho thấy về chất liệu của dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm có 8,9% các bếp ăn không đạt tiêu chuẩn; về dụng cụ chế biến chia đồ ăn sống chín có 11,1% không đạt; bàn cao để sơ chế,

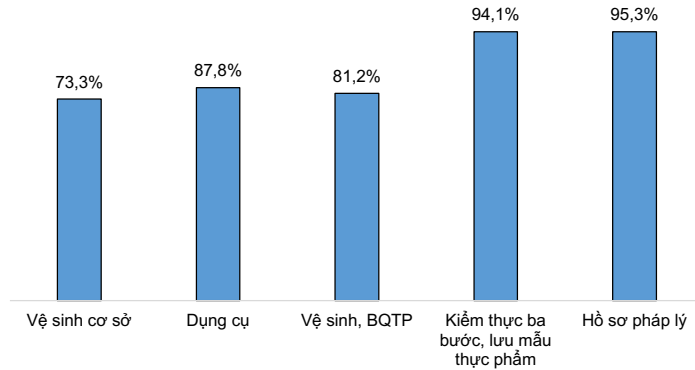
phần lại thực phẩm có 6,7% bếp ăn không đạt. Bảng 2 cũng chỉ ra rằng có 11,1% các kho bảo quản thực phẩm, có hệ thống chống côn trùng không đạt tiêu chuẩn. Về biển tên, nội quy sử dụng kho có 17,8% bếp ăn không đạt tiêu chuẩn. Về việc bảo quản, che đậy thức ăn chín trước khi ăn có 8,9% không đạt tiêu chuẩn.

Bảng 3. Điều kiện thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm, thủ tục pháp lý tại các bếp ăn tập thể (n = 90)

Điều kiện thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm	Đạt		Không đạt	
	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Lưu mẫu thực phẩm	90	100,0	0	0,0
Lưu mẫu thực phẩm đủ số lượng	88	97,8	2	2,2
Nhãn mẫu thực phẩm lưu	84	93,3	6	6,7
Tủ bảo quản mẫu thực phẩm lưu	90	100,0	0	0,0
Điều kiện về thủ tục pháp lý				
Giấy CNCSDĐKATTP/Bản cam kết	90	100,0	0	0,0
Sổ kiểm thực ba bước của bếp ăn tập thể	90	100,0	0	0,0
Hợp đồng cung cấp thực phẩm	90	100,0	0	0,0
Hóa đơn mua thực phẩm hàng ngày	84	93,3	6	6,7
Giấy chứng nhận học tập kiến thức an toàn thực phẩm	90	100,0	0	0,0
Giấy khám sức khỏe người chế biến thực phẩm	90	100,0	0	0,0
Có hồ sơ ghi chép theo dõi hàng ngày (nguồn gốc các loại nguyên liệu thực phẩm, mẫu lưu thức ăn đã chế biến, thực đơn)	80	88,9	10	11,1

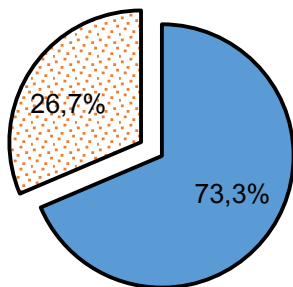
Điều kiện thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm, điều kiện hồ sơ pháp lý, sổ sách tại các bếp ăn tập thể được trình bày trong Bảng 3. Có 6,7% bếp ăn không đạt về nhãn mẫu thực phẩm lưu và 2,2% bếp ăn không đạt về lưu mẫu thực phẩm đủ số lượng. Qua bảng

3, ta cũng thấy hầu hết các tiêu chí về điều kiện hồ sơ pháp lý, sổ sách các bếp ăn bán trú đều đạt. Chỉ có 6,7% bếp ăn không đạt về hóa đơn mua thực phẩm hàng ngày và 11,1% bếp ăn không có hồ sơ ghi chép theo dõi hàng ngày.



Biểu đồ 1. Tỷ lệ các trường đạt tiêu chuẩn chung về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo các nhóm điều kiện (n = 90)

Tỷ lệ các trường đạt tiêu chuẩn chung về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo các nhóm điều kiện được trình bày trong Biểu đồ 1. Có 73,3% bếp đạt điều kiện về sinh cơ sở; 87,8% số bếp đạt điều kiện về vệ sinh dụng cụ; 81,2% số bếp đạt điều kiện vệ sinh, bảo quản thực phẩm; trên 94% số bếp đạt điều kiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm và điều kiện hồ sơ pháp lý, sổ sách.



■ Đạt ■ Không đạt

Biểu đồ 2: Tỷ lệ các trường học đạt tiêu chuẩn chung về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể

Tỷ lệ các trường học đạt tiêu chuẩn chung về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể được trình bày trong Biểu đồ 2. Qua biểu đồ 2, ta thấy có 26,7% số bếp ăn không đạt tiêu chuẩn chung về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể.

IV. BÀN LUẬN

Nghiên cứu của chúng tôi đã được tiến hành điều tra về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên 90 bếp ăn của các trường học có tổ chức ăn bán trú tại thành phố Thanh Hóa. Về điều kiện vệ sinh cơ sở trong nghiên cứu này có 73,3% bếp ăn đạt tiêu chuẩn. Kết quả này thấp hơn một khảo sát thực trạng bếp ăn tập thể trường mầm non và tiểu học bán trú ở thành phố Đà Nẵng năm 2001 đã ghi nhận được: điều kiện cơ sở bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại nghiên cứu tại Đà Nẵng đạt 85,3%.⁶ Tuy nhiên, kết quả về điều kiện vệ sinh cơ sở trong nghiên cứu này tại thành phố Thanh Hóa cao hơn nghiên cứu của của Nguyễn Thùy Dương và cộng sự năm 2011 về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các trường mầm non khu vực nội thành Hà Nội cho thấy 42,9% bếp ăn tập thể đạt các tiêu chí về an toàn thực phẩm vệ sinh cơ sở.⁷ Theo báo cáo đánh giá công tác quản lý, điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học năm 2015 của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa về điều kiện vệ sinh cơ sở 87,9% tuân theo nguyên lý bếp một chiều; 90% cơ sở có khu vực ăn uống đảm bảo. Về điều kiện vệ sinh dụng cụ 90% dụng cụ sống chín riêng biệt và đủ dụng cụ chia gấp thức ăn. Về bảo quản thực phẩm thì 92,5% cơ sở có lưới chống côn trùng

và đủ giá kê kê cao. Như vậy, tỷ lệ bếp ăn ở các trường học tổ chức ăn bán trú trong nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn trong báo cáo của chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa tại các bếp ăn tập thể năm 2015.

Về vệ sinh dụng cụ, 87,8% số bếp đạt điều kiện. Kết quả này khá cao so với một số các nghiên cứu khác. Kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương về thực trạng an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học khu vực nội thành Hà Nội năm 2015 cho thấy 72,2% số trường đạt điều kiện vệ sinh dụng cụ chế biến, chứa đựng. Theo báo cáo của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa năm 2017 về kết quả công tác an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn thành phố: Về điều kiện dụng cụ thì có 89,5% cơ sở có dụng cụ chế biến riêng biệt; 91,3% có đủ dụng cụ chia gắp thức ăn; 83,9% có tủ lười phòng chống côn trùng. Như vậy, điều kiện vệ sinh dụng cụ ở các bếp ăn bán trú tại thành phố Thanh Hóa khá tốt, chứng tỏ việc trang thiết bị về dụng cụ chế biến đã được đầu tư, chú trọng hơn.

Trong nghiên cứu của chúng tôi, 81,2% số bếp đạt điều kiện vệ sinh, bảo quản thực phẩm, trên 94% số bếp đạt điều kiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm và điều kiện hồ sơ pháp lý, sổ sách. Kết quả nghiên cứu này khá cao so với các nghiên cứu trước đây. Một nghiên cứu an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể các trường mầm non tại tỉnh Hưng Yên năm 2012 cho thấy 71% bếp ăn tập thể không lưu mẫu thực phẩm.⁸ Năm 2009, nghiên cứu của Lê Thị Hằng về an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non, tiểu học trên địa bàn quận Hà Đông, Hà Nội cho thấy chỉ có 38,7% các bếp ăn tập thể tuân theo nguyên tắc một chiều và 51,6% bếp có trang bị lười chắn côn trùng. Theo báo cáo của Chi

cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa năm 2017 về kết quả công tác an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn thành phố: 83,9% có tủ lười phòng chống côn trùng. Về bảo quản thực phẩm thì 87,6% cơ sở có đủ giá kê kê cao; 86% không để hóa chất và phương tiện khác trong kho bảo quản. Về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn: 88,1% cơ sở thực hiện kiểm thực ba bước và 88,4% thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn đảm bảo đúng theo quy định. Báo cáo năm 2019 thì chỉ ra về bảo quản thực phẩm, 87,6% số bếp có đủ giá kê kê cao bảo quản thực phẩm; 86% có lười chắn côn trùng và động vật gây hại.⁵

V. KẾT LUẬN

Tỷ lệ các trường đạt điều kiện an toàn thực phẩm với bếp ăn tập thể còn thấp với 73,3% bếp ăn tập thể đạt điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm chung. Trong đó có 73,3% bếp đạt điều kiện vệ sinh cơ sở; 87,8% số bếp đạt điều kiện về vệ sinh dụng cụ; 81,2% số bếp đạt điều kiện vệ sinh, bảo quản thực phẩm; trên 94% số bếp đạt điều kiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm và điều kiện hồ sơ pháp lý, sổ sách.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo. (Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BGDĐT-BYT về công tác y tế trường học. Published online 2016.
2. Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (2011). Thông tư liên tịch số 18/2011/TTLT-BGDĐT-BYT về đánh giá công tác y tế tại các trường học.
3. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa. *Báo Cáo Đánh Giá Công Tác Quản Lý, Điều Kiện Đảm Bảo ATTP Bếp Ăn Tập Thể Trường Học Năm 2015*; 2015.
4. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa. *Báo Cáo Số Liệu Điều Tra Cơ Bản Các Cơ Sở Sản Xuất, Chế Biến, Kinh Doanh Thực Phẩm Trên Địa Bàn Tỉnh Thanh Hóa 2017*; 2017.

5. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa. *Báo Cáo Đánh Giá Công Tác Quản Lý, Điều Kiện Đảm Bảo An Toàn Thực Phẩm Bếp Ăn Tập Thể Trường Học Năm 2019.*; 2019.

6. Trương Quốc Khanh (2001). Bước đầu khảo sát thực trạng các bếp ăn tập thể tại các trường mầm non và tiểu học bán trú ở thành phố Đà Nẵng năm 2001. *Kỷ yếu hội nghị khoa học Vệ sinh an toàn thực phẩm.* 315-323.

7. Lê Đức Thọ, Nguyễn Thùy Dương, Đỗ

An Thắng. Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành về An toàn thực phẩm của người quản lý, người chế biến và điều kiện An toàn thực phẩm tại Bếp ăn tập thể các trường mầm non khu vực nội thành Hà Nội năm 2011. *Tạp chí Y tế công cộng.* 10-15.

8. Phạm Vân Thành, Đỗ Mạnh Hùng. Thực trạng quy mô, các hoạt động bảo đảm An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2012. *Tạp chí Y học thực hành.* 15-20.

Summary

FOOD SAFETY AND HYGIENE IN DAY-SCHOOL KITCHENS, THANH HOA CITY IN 2020

This cross-sectional descriptive study was conducted in 91 day-schools in Thanh Hoa city. The proportion of day-school kitchens met the requirement of food safety and hygiene conditions was at 73.3%. Overall, 73.3% of the kitchens had the basic hygienic environments; 87.8% met the conditions for clean tools; 81.2% met hygienic conditions; and over 93.3% of the kitchens met the conditions for three-step verification, food storage, and organization of legal documents and books.

Keywords: Food safety and hygiene conditions, day-school, kitchen, Thanh Hoa city, 2020.