

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH
KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM VÀ MÔI TRƯỜNG



KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

KHẢO SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ
THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM MỘT SỐ NHÀ HÀNG
ĂN UỐNG Ở PHƯỜNG CHÁNH NGHĨA
TP.THỦ DẦU MỘT-BÌNH DƯƠNG

NGUYỄN QUỐC ĐẠT

Tp.HCM, tháng 10 năm 2023

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH
KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM VÀ MÔI TRƯỜNG



KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

**KHẢO SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ
THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM MỘT SỐ NHÀ HÀNG
ĂN UỐNG Ở PHƯỜNG CHÁNH NGHĨA
TP.THỦ DẦU MỘT-BÌNH DƯƠNG**

SV: NGUYỄN QUỐC DẠT

GVHD: TS. VŨ THỊ KIM NGỌC

Tp.HCM, tháng 10 năm 2023

**CÔNG TRÌNH ĐƯỢC HOÀN THÀNH TẠI
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH**

Cán bộ hướng dẫn: *(ghi tên và ký duyệt)*

Cán bộ chấm phản biện: *(ghi tên và ký duyệt)*

Khóa luận được bảo vệ tại HỘI ĐỒNG CHẤM BẢO VỆ LUẬN VĂN ĐẠI HỌC
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH, ngày 25 tháng 09 năm 2023

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH
KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM & MÔI TRƯỜNG
BỘ MÔN: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

NHIỆM VỤ LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP

HỌ VÀ TÊN: NGUYỄN QUỐC ĐẠT

MSSV:1900007005

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

LỚP: 19DTP1A

Tên Khóa luận:

Tiếng Việt: Khảo sát và đánh giá thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm một số nhà hàng ăn uống ở phường Chánh Nghĩa, Tp.Thủ Dầu Một-Bình Dương

Tiếng Anh: Survey and evaluate the current status of food safety and hygiene at some restaurants in Chanh Nghia ward, Thu Dau Mot City - Binh Duong

Nhiệm vụ Khóa luận:

1. Khảo sát điều kiện an toàn thực phẩm về cơ sở, về trang thiết bị dụng cụ, về con người ở các nhà hàng ăn uống trên địa bàn phường Chánh Nghĩa, Thành Phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương.
2. Kiểm nghiệm một số mẫu thức ăn bán tại các nhà hàng ăn uống và đánh giá an toàn theo các quy chuẩn quốc gia hiện hành.
3. Đề xuất các biện pháp cải tiến chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các nhà hàng trên địa bàn phường Chánh Nghĩa, Thành Phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương.

Ngày giao Khóa luận: 03/2023

Ngày hoàn thành nhiệm vụ: 09/2023

Họ tên cán bộ hướng dẫn: TS. VŨ THỊ KIM NGỌC

Nội dung và yêu cầu KLTN đã được Hội Đồng chuyên ngành thông qua.

Tp.HCM, ngày 14 tháng 09 năm 2023

TRƯỞNG BỘ MÔN

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. Đặng Thanh Thủy

TS. Vũ Thị Kim Ngọc

TRƯỞNG/PHÓ KHOA

LỜI CẢM ƠN

Trước tiên, em xin gửi lời cảm ơn đến toàn thể các thầy cô trường Đại học Nguyễn Tất Thành trong khoa Kỹ thuật thực phẩm và Môi trường đã giảng dạy, và tạo điều kiện cho em trong quá trình học tập và nghiên cứu tại trường. Những kiến thức mà chúng em nhận được sẽ là hành trang giúp chúng em vững bước trong tương lai.

Tiếp theo, em xin gửi lời cảm ơn đến Ban lãnh đạo và các phòng ban của Trung tâm Dịch vụ Phân tích Thí nghiệm (CASE) đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được học thêm kỹ năng phân tích trên thực tế và hoàn thành trong 2 tháng làm đề tài tại trung tâm. Em xin cảm ơn các anh chị phòng Vi sinh đã giúp đỡ, tin tưởng em để hỗ trợ các anh chị trong việc phân tích. Em được bổ sung thêm các kỹ năng phân tích vi sinh để hoàn thành đề tài khóa luận tốt nghiệp này.

Đặc biệt em xin gửi lời cảm ơn và biết ơn sâu sắc đến cô TS. Vũ Thị Kim Ngọc, người đã tận tình hướng dẫn, chỉ bảo, giúp đỡ em trong suốt thời gian qua để hoàn thành khóa luận này.

Cuối cùng, em xin cảm ơn gia đình, bạn bè đã luôn động viên và tạo điều kiện tốt nhất để em có thể nỗ lực hoàn thành tốt bài nghiên cứu

Em xin chân thành cảm ơn.

TÓM TẮT

Nghiên cứu này nhằm khảo sát tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm đã chế biến, trang thiết bị, cơ sở vật chất, người trực tiếp chế biến tại tất cả 18 nhà hàng tại phường Chánh Nghĩa, Tp. Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương.

Kết quả nghiên cứu cho thấy toàn bộ (100%) các nhà hàng được khảo sát đều đạt an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) về trang thiết bị dụng cụ, thực phẩm đã qua chế biến, có 94,4% nhà hàng được khảo sát đạt VSATTP về điều kiện ở khu vực chế biến, khu vực ăn uống và trang thiết bị dụng cụ. Đặc biệt chỉ có 77.8% số nhà hàng được khảo sát là đạt các tiêu chí về con người, chủ yếu là vi phạm về tiêu chí sức khỏe, kiến thức và thực hành của nhân viên trực tiếp chế biến và kinh doanh. Điều này khiến cho chỉ có 77.8% các nhà hàng được xếp loại chung là Đạt về ATVSTP. Tuy nhiên số liệu này vẫn khả quan hơn so với số liệu trong các nghiên cứu tương tự về các tỉnh thành khác trên cả nước.

Kết quả nghiên cứu cho thấy hiện trạng nhiều các vấn đề liên quan đến ATVSTP tại các nhà hàng. Từ đó, nghiên cứu này cũng đề xuất các giải pháp cho từng nhóm tiêu chí, nhóm đối tượng liên quan, nhằm cải thiện và đảm bảo ATVSTP trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

ABSTRACT

This study aims to survey the food hygiene and safety situation, especially processed food, equipment, facilities, and direct processing people at all 30 restaurants in Chanh Nghia ward, City Thu Dau Mot, Binh Duong province.

Research results show that all (100%) of the surveyed restaurants met food hygiene and safety in terms of equipment tools, processed foods, with 94.4% of the surveyed restaurants. Achieve food hygiene and safety in terms of conditions in processing areas, dining areas and equipment. In particular, only 77.8% of surveyed restaurants met human criteria, mainly violating health criteria, knowledge and practices of direct processing and sales staff. This causes only 77.8% of restaurants to be generally classified as Satisfactory in terms of food hygiene and safety. However, this data is still better than the data in similar studies on other provinces and cities across the country.

Research results show the current status of many issues related to food safety and hygiene at restaurants. From there, this study also proposes solutions for each group of criteria and related groups of subjects, in order to improve and ensure food safety and hygiene in Binh Duong province.

MỞ ĐẦU

1. Đặt vấn đề

An toàn thực phẩm có sức ảnh hưởng rất lớn đến sự phát triển của con người. Thực phẩm không an toàn không chỉ gây ra bệnh tật, ảnh hưởng đến chất lượng cuộc sống toàn xã hội, mà có ảnh hưởng thiệt hại đáng kể về kinh tế và chi phí khám chữa bệnh. An toàn thực phẩm còn gắn chặt với hiệu suất các chính sách tài chính, tình hình kinh tế, đầu tư, thị trường, thương mại và du lịch. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm là công cụ đáng được đề cao hỗ trợ cho công nghiệp, nông nghiệp,... và là tiền đề để giúp các nước đang phát triển công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước, giảm nghèo và hội nhập quốc tế. Tuy nhiên theo thống kê của Bộ Y tế cho thấy trong 3 tháng đầu năm 2018 tổng số người mắc ngộ độc vẫn tăng đáng kể.

Bình Dương là tỉnh có dân số tăng nhanh. Đến năm 2021 dân số tỉnh Bình Dương là 2.692.089 người. Do đó nhu cầu ăn uống thực phẩm của người dân cũng tăng nhanh chóng. Tuy nhiên vấn đề an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như nhà hàng, quán ăn vẫn là nỗi lo lắng của người dân và các cơ quan quản lý. Vấn đề này mang tính cấp thiết cần phải được nghiên cứu khảo sát và kiểm soát chặt chẽ.

Vì vậy tôi tiến hành đề tài nghiên cứu **“Nghiên cứu và khảo sát thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm một số nhà hàng ăn uống ở Tp. Thủ Dầu Một-Bình Dương”** nhằm đánh giá về tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm ở khu vực đông dân cư này. Từ đó đưa ra những khuyến cáo phù hợp cho người tiêu dùng và hỗ trợ các cơ quan chức năng trong việc tăng cường việc quản lý.

2. Mục tiêu nghiên cứu

Mục tiêu của đề tài là nghiên cứu quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, làm cơ sở để khảo sát và đánh giá thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm một số nhà hàng ăn uống “phường Chánh Nghĩa, Tp.Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương”.

- Ý nghĩa khoa học của đề tài: Hỗ trợ sinh viên biết thêm nhiều về kiến thức liên quan đến VSATTP, trải nghiệm khám phá và bổ sung các kinh nghiệm thực tế.

- Ý nghĩa thực tế: qua việc đánh giá đề xuất thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các nhà hàng ăn uống. Sẽ có cái nhìn khái quát về tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm khu vực “Tp.Thủ Dầu Một nói riêng và tỉnh Bình Dương nói chung”. Từ đó đề xuất các giải pháp nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại tỉnh Bình Dương.

3. Nội dung nghiên cứu

Nội dung 1. Khảo sát điều kiện an toàn thực phẩm về cơ sở, về trang thiết bị dụng cụ, về con người ở các nhà hàng ăn uống trên địa bàn “phường Chánh Nghĩa, Thành Phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương”.

Nội dung 2. Kiểm nghiệm một số mẫu thức ăn bán tại các nhà hàng ăn uống và đánh giá an toàn theo các quy chuẩn quốc gia hiện hành.

Nội dung 3. Đề xuất các biện pháp cải tiến chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa bàn “phường Chánh Nghĩa - Tp. Thủ Dầu Một nói riêng và trên quy mô tỉnh Bình Dương” nói chung