

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

VSATTP	Vệ sinh an toàn thực phẩm
NĐ-CP	Nghị định-Chính phủ
TT-BYT	Thông tư-Bộ Y tế
Tp	Thành phố
CASE	Center of Analytical Services Experimentation of HCMC
QCVN	Quy chuẩn Việt Nam
ATVSTP	An toàn vệ sinh thực phẩm

DANH MỤC HÌNH

Hình 2.1. Bản đồ phường Chánh Nghĩa - Tp. Thủ Dầu Một và phân bố các nhà hàng ăn uống được khảo sát	11
Hình 2.2. Sơ đồ nghiên cứu chung	14
Hình 2.3. Sơ đồ bố trí nghiên cứu 1	15
Hình 2.4. Sơ đồ bố trí nghiên cứu 2	16
Hình 2.5. Mô hình hệ thống LC-MS/MS	20
Hình 2.6. Sơ đồ cấu trúc của máy khối phổ MS	20
Hình 2.7. Máy Agilent 6410 Triple quad LC-MS/MS	21
Hình 3.1. Tỷ lệ các nhà hàng đạt chuẩn VSATTP tại khu vực chế biến, ăn uống	24
Hình 3.2. Tỷ lệ các tiêu chí đạt chuẩn VSATTP tại khu vực chế biến, ăn uống	24
Hình 3.3. Thể hiện tỷ lệ các tiêu chí Đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm về trang thiết bị dụng cụ	25
Hình 3.4. Tỷ lệ các nhà hàng đạt vệ sinh an toàn thực phẩm về nguyên liệu và thực phẩm đã chế biến	26
Hình 3.5. Tỷ lệ các tiêu chí đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm về nguyên liệu và thực phẩm đã chế biến	26
Hình 3.6. Tỷ lệ các nhà hàng đạt vệ sinh an toàn thực phẩm về con người trực tiếp chế biến, kinh doanh	27
Hình 3.7. Tỷ lệ các tiêu chí đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm về con người trực tiếp chế biến, kinh doanh	27
Hình 3.8. Tỷ lệ các nhà hàng đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm	28
Hình 3.9. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % các nhà hàng ĐẠT CHUẨN ATVSTP TOÀN DIỆN	33

Hình 3.10. Bản đồ đánh dấu vị trí các nhà hàng ăn uống KHÔNG ĐẠT CHUẨN ATVSTP TOÀN DIỆN	33
Hình 3.11. biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	35
Hình 3.12. Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	36
Hình 3.13. Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế	36
Hình 3.14. Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ,... , tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm	37
Hình 3.15. Người đứng đầu đơn vị bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm	37

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1. Nhóm sản phẩm có quy chuẩn kỹ thuật	9
Bảng 1.2. Nhóm sản phẩm không có quy chuẩn kỹ thuật	9
Bảng 2.1. 18 Nhà hàng được khảo sát tại Phường Chánh Nghĩa	11
Bảng 2.2. Tiêu chí đánh giá khu vực chế biến, ăn uống	14
Bảng 2.3. Tiêu chí đánh giá trang thiết bị dụng cụ	15
Bảng 2.4. Tiêu chí đánh giá nguyên liệu và Thực phẩm đã chế biến	17
Bảng 2.5. Tiêu chí đánh giá về con người trực tiếp chế biến, kinh doanh	17
Bảng 2.6. Mẫu và chỉ tiêu kiểm nghiệm	19
Bảng 2.7. Phương pháp lấy mẫu	19
Bảng 3.1. Kết quả khảo sát khu vực chế biến, ăn uống	24
Bảng 3.2. Kết quả khảo sát trang thiết bị dụng cụ	25
Bảng 3.3. Kết quả khảo sát nguyên liệu và thực phẩm đã chế biến	26
Bảng 3.4. Kết quả khảo sát về con người trực tiếp chế biến, kinh doanh	27
Bảng 3.5. Kết quả khảo sát tổng hợp	28
Bảng 3.6. Kết quả kiểm nghiệm hàm lượng vi sinh vật trên nền mẫu thức ăn đã chế biến	30
Bảng 3.7. Kết quả kiểm nghiệm hàm lượng vi sinh vật trên nền mẫu nước sinh hoạt	30
Bảng 3.8. Kết quả kiểm nghiệm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trên nền mẫu rau sống	30
Bảng 3.9. Tổng hợp tỷ lệ các chỉ tiêu	31
Bảng 3.10. Kết quả kiểm nghiệm đánh giá tay nghề sinh viên	32
Bảng 3.11. Kết quả quán đạt chuẩn ATVSTP toàn diện	32