

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

∞ 000 ∞



**KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP**

**KHẢO SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ  
THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM Ở MỘT SỐ  
QUÁN CƠM BÌNH DÂN TẠI PHƯỜNG  
AN PHÚ ĐÔNG QUẬN 12-TP.HCM**

**PHẠM TRẦN QUỐC TUẤN**

Tp.HCM, tháng 10 năm 2023

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



ĐỀ CƯƠNG KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

**KHẢO SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ  
THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM Ở MỘT SỐ  
QUÁN CƠM BÌNH DÂN TẠI PHƯỜNG  
AN PHÚ ĐÔNG - QUẬN 12 -TPHCM**

Sinh viên: **PHẠM TRẦN QUỐC TUẤN**

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 phân 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 tháng năm

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM & MÔI TRƯỜNG

BỘ MÔN: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

**NHIỆM VỤ LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP**

HỌ VÀ TÊN: Phạm Trần Quốc Tuấn  
NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

MSSV: 1900001869  
LỚP: 19DTP1B

Tên Khóa luận:

Tiếng Việt: Khảo sát và đánh giá thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở một số quán cơm bình dân tại phường An Phú Đông quận 12-TPHCM

Tiếng Anh: Survey and evaluate the current status of food safety and hygiene in some chophouse in An Phu Dong ward, district 12, HCMC

Nhiệm vụ Khóa luận:

- Nội dung 1. Khảo sát thực trạng điều kiện vệ sinh cơ sở và trang thiết bị, dụng cụ, nhân viên kinh doanh của một số quán cơm bình dân trên địa bàn phường An Phú Đông - quận 12 - TP.HCM
- Nội dung 2. Kiểm nghiệm một số mẫu thức ăn bán tại các quán cơm bình dân 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 An Phú Đông – Quận 12 nói riêng và trên quy mô TP. HCM nói chung.

Ngày giao Khóa luận: 3/2023

Ngày hoàn thành nhiệm vụ: 9/2023

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 tháng năm 2023

**Q.TRƯỞNG BỘ MÔN**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**ThS. Đặng Thanh Thủy**

**TS. VŨ THỊ KIM NGỌC**

**TRƯỞNG/PHÓ KHOA**

## LỜI CẢM ƠN

Quá trình thực hiện khóa luận tốt nghiệp được xem là khoảng thời gian quan trọng nhất của sinh viên ngành công nghệ thực phẩm. Trong những lúc này, em đã học được nhiều kỹ năng thực hành, phân tích, trình bày trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và em đã nhận được rất nhiều sự giúp đỡ, hướng dẫn tận tình từ thầy cô, bạn bè.

Đầu tiên, em xin cảm ơn các thầy cô trong khoa Kỹ Thuật Thực Phẩm Và Môi Trường đã dạy dỗ, cho nền móng kiến thức và tạo điều kiện giúp đỡ em trong suốt quá trình học tập đề em thực hiện tốt bài khóa luận này. Em chúc khoa luôn thành công và phát triển trên con đường đã đặt ra.

Tiếp đến, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm CASE - TP.HCM đã tạo điều kiện cho em đến thực hiện khóa luận. Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến các thành viên trong phòng Labo Vi Sinh đã hướng dẫn, chỉ dạy em những phương pháp kiểm nghiệm, những thao tác phòng thí nghiệm để em hoàn thành bài khóa luận này.

Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến cô TS. Vũ Thị Kim Ngọc đã tận tình chỉ bảo, hướng dẫn em từng bước trong những thàng qua. Những kiến thức mà cô đã chỉ dạy là nền tảng giúp em hoàn thành tốt được bài khóa luận tốt nghiệp này.

Cuối cùng, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến gia đình, bạn bè đã luôn hỗ trợ, quan tâm, giúp đỡ và động viên em trong suốt quá trình thực hiện bài tốt nghiệp này.

Xin chân thành cảm ơn!

## TÓM TẮT

*Quán cơm bình dân là nơi chế biến, phục vụ suất ăn tại chỗ, thuận tiện với nhu cầu lớn của mọi người. Trên địa bàn Phường An Phú Đông – quận 12, hiện nay có hơn 30 quán cơm bình dân. Điều kiện vệ sinh chung, nơi sản xuất chế biến thực phẩm của các quán cơm này là mối quan tâm hàng đầu của hàng ngàn người dân, người lao động cư trú trong khu vực và hàng ngàn sinh viên Đại học Nguyễn Tất Thành – quận 12.*

*Kết quả khảo sát cho thấy có 23/30 quán (76,7%) được xem là đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm về cơ sở kinh doanh, con người. Kết quả kiểm nghiệm chất lượng thức ăn đang bày bán tại các quán cơm này thì có 28/30 quán (93,3%) đạt an toàn vệ sinh thực phẩm theo các mức giới hạn cho phép trong các quy chuẩn Việt nam. Tổng hợp 2 kết quả này cho tỷ lệ 70% các quán cơm bình dân trên địa bàn Phường An Phú Đông – Quận 12 – TP.HCM đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm toàn diện cả về cơ sở kinh doanh, con người và chất lượng thực phẩm.*

*Kết quả nghiên cứu đem đến cái nhìn tổng quát về các quán cơm bình dân trên khu vực này. Từ đó, khóa luận đã đề xuất các nhóm giải pháp toàn diện cho các nhóm đối tượng người kinh doanh thực phẩm, các cơ quan quản lý nhà nước, người tiêu dùng nhằm nâng cao hơn nữa tình trạng VASTTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn TPHCM.*

## ABSTRACT

*Chophouse is a place that prepares and serves meals on the spot, conveniently meeting everyone's needs. In An Phu Dong Ward - District 12, there are currently more than 30 popular chophouse. The general hygienic conditions of the food production and processing areas of these restaurants are the top concerns of thousands of people, workers residing in the area and thousands of students at Nguyen Tat Thanh University – district 12.*

*Survey results show that 23/30 (76.7%) are considered to meet food safety and hygiene standards for business establishments and people. The results of testing the quality of food on sale at these restaurants showed that 28/30 (93.3%) met food safety and hygiene according to the allowable limits in Vietnamese standards. Combining these two results shows that 70% of popular rice restaurants in An Phu Dong Ward - District 12 - Ho Chi Minh City meet comprehensive food safety and hygiene standards for both business establishments and children. people and food quality.*

*The research results provide an overview of popular rice restaurants in this area. Since then, the thesis has proposed comprehensive solution groups for food business groups, state management agencies, and consumers to further improve the food hygiene status at business establishments. Food and beverage services in Ho Chi Minh City.*

# MỞ ĐẦU

## 1. Đặt vấn đề

Ăn uống là nhu cầu thiết yếu của con người. Ngày nay khi mức sống con người ngày càng cao thì nhu cầu ăn uống của con người càng được chú trọng về mặt vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP).

Quán cơm bình dân là nơi chế biến, phục vụ suất ăn tại chỗ, thuận tiện với nhu cầu lớn của mọi người. Không thể phủ nhận những ưu điểm của quán cơm bình dân như: tính tiện lợi, phong phú về thực đơn, giá thành hợp lý với túi tiền của nhiều người... đặc biệt đối với những người có lối sống công nghiệp như công nhân viên chức, nhân viên văn phòng, học sinh, sinh viên ít có thời gian chuẩn bị bữa ăn, nấu nướng tại nhà thì các quán cơm được xem là sự lựa chọn phù hợp nhất. Những quán cơm bình dân thường có giá bán rất rẻ để phù hợp với túi tiền của nhiều người. Tuy nhiên thực trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra phần lớn ở quán cơm bình dân với số lượng người mắc rất lớn và rất khó xác định nguyên nhân. Theo số liệu thống kê của Bộ Y Tế, Việt Nam là một trong những nước có tỉ lệ thực phẩm bẩn cao nhất thế giới. Trong quý 1 năm 2016, cả nước có 969 người bị ngộ độc thực phẩm, trong đó 699 người nhập viện, 2 người tử vong. Số ca bị ngộ độc hằng năm trong khoảng 250-500, 7.000-10.000 người nhập viện và 100-200 người tử vong, cho thấy tình trạng nhức nhối của vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay.

Trên địa bàn Phường An Phú Đông – quận 12, hiện nay có hơn 30 quán cơm bình dân. Điều kiện vệ sinh chung, nơi sản xuất chế biến thực phẩm của các quán cơm này là mối quan tâm hàng đầu của hàng ngàn người dân, người lao động cư trú trong khu vực và hàng ngàn sinh viên Đại học Nguyễn Tất Thành – quận 12.

Vì vậy, để có toàn cảnh tình trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các quán cơm bình dân, tôi đã tiến hành thực hiện đề tài: “Khảo sát và đánh giá thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở một số quán cơm bình dân tại phường An Phú Đông quận 12-TPHCM”.

## **2. Mục tiêu nghiên cứu**

Mục tiêu của đề tài là nghiên cứu quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, khảo sát, căn cứ vào đó để đánh giá thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm một số quán cơm bình dân tại Phường An Phú Đông quận 12 – TP.HCM.

- Ý nghĩa khoa học của đề tài: Giúp sinh viên hiểu và nắm rõ kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, trao đổi kiến thức, tích lũy kinh nghiệm về phương pháp nghiên cứu thực trạng xã hội.
- Ý nghĩa thực tiễn: qua việc đánh giá thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại các quán cơm bình dân sẽ có cái nhìn khái quát về tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm khu vực quận 12 nói riêng và TP.HCM nói chung. Từ đó đề xuất các giải pháp nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại TP.HCM

## **3. Nội dung nghiên cứu**

Nội dung 1. Khảo sát thực trạng điều kiện vệ sinh cơ sở và trang thiết bị, dụng cụ, nhân viên kinh doanh của một số quán cơm bình dân trên địa bàn phường An Phú Đông - quận 12 - TP.HCM

Nội dung 2. Kiểm nghiệm một số mẫu thức ăn bán tại các quán cơm bình dân 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 An Phú Đông – Quận 12 nói riêng và trên quy mô TP. HCM nói chung.