

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGHIÊN CỨU

1.1. THỰC PHẨM VÀ VẤN ĐỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

1.1.1. Đặc điểm vệ sinh an toàn thực phẩm

An toàn thực phẩm (ATTP) là một vấn đề quan trọng liên quan đến sức khỏe và chất lượng cuộc sống của mọi người. Để đánh giá an toàn thực phẩm, không thể chỉ dựa vào cảm quan mà cần phải thực hiện thêm các phân tích khoa học bằng các thiết bị, máy móc chuyên dụng. Các nhân viên kiểm tra thực phẩm cũng cần có nền tảng kiến thức và kỹ năng chuyên môn, được đào tạo và huấn luyện theo các quy trình và tiêu chuẩn quốc tế. Các hoạt động liên quan đến thực phẩm phải tuân thủ các tiêu chuẩn kỹ thuật nghiêm ngặt từ khâu nuôi trồng, thu hoạch, sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển đến khi tiêu thụ. Nếu có sự cố xảy ra ở bất kỳ khâu nào, thực phẩm sẽ mất an toàn và có thể gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng (Đỗ Minh Nguyệt, 2021).

Ngoài ra, người tiêu dùng cũng phải sử dụng thực phẩm an toàn. Thực phẩm an toàn là thực phẩm được sản xuất, chế biến, bảo quản và lưu hành theo các quy định pháp luật, đảm bảo vệ sinh, không bị ô nhiễm hoặc nhiễm các chất độc hại, có chất lượng và giá trị dinh dưỡng phù hợp với tiêu chuẩn kỹ thuật. Thực phẩm không an toàn thì người tiêu dùng sẽ mắc phải những căn bệnh nguy hiểm cho con người như là: tiêu chảy, viêm gan, nhiễm trùng máu, ung thư và hội chứng suy giảm miễn dịch do vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng, chất hóa học hoặc chất độc sinh học có trong thực phẩm hoặc do cách xử lý, bảo quản và vận chuyển thực phẩm không đúng cách gây ra. Việc sử dụng thực phẩm không an toàn có thể ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe và chất lượng cuộc sống của cá nhân và xã hội. Vì vậy, việc bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mỗi cá nhân và tổ chức liên quan (Đỗ Minh Nguyệt, 2021).

1.1.2. Tình hình về ngộ độc thực phẩm

Tình hình ngộ độc thực phẩm trên Thế giới

Ước tính có khoảng 600 triệu người bị mắc bệnh sau khi ăn thực phẩm bị ô nhiễm và khoảng 420 000 người tử vong/ năm. Có khoảng 550 triệu người tiêu dùng thường mắc phải bệnh tiêu chảy, là bệnh thường gặp nhất do sử dụng thực phẩm bị ô nhiễm gây ra. Khoảng 230.000 trường hợp tử vong do tiêu chảy hàng năm. Trẻ em dưới 5

tuổi chiếm 40% các ca bệnh tật do thực phẩm với 125 000 ca tử vong mỗi năm (Infographic, 2023).

Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam

Theo báo cáo của Bộ Y tế, tình trạng ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam rất nghiêm trọng. Mỗi năm có trung bình gần 170 trường hợp với hơn 5.000 bệnh nhân và hơn 27 ca tử vong do ngộ độc thực phẩm. Trong 11 tháng đầu năm 2022, cả nước ghi nhận 46 trường hợp ngộ độc thực phẩm với 60 bệnh nhân, trong đó có 14 ca tử vong (Infographic, 2023)

Bảng 1.1. Bảng số liệu tình hình ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam

Năm	Số vụ ngộ độc	Số người mắc	Số người tử vong
2010	132	4700	41
2011	105	4800	17
2012	168	5541	34
2013	139	4700	26
2014	131	4300	30
2015	140	4273	20
2016	129	4139	12
2017	139	3869	24
2018 (3 tháng đầu)	20	502	3

Nguyên nhân chính của ngộ độc thực phẩm là do ăn phải thực phẩm bị nhiễm khuẩn, virus, ký sinh trùng, độc tố hoặc hóa chất độc hại. Những triệu chứng thường gặp của ngộ độc thực phẩm là đau bụng, buồn nôn, nôn mửa, tiêu chảy, sốt và đau đầu. Nếu không được điều trị kịp thời, ngộ độc thực phẩm có thể gây ra biến chứng như mất nước, mất cân bằng điện giải, suy gan, suy thận hoặc sốc nhiễm khuẩn. Vì thế nhà nước nên có biện pháp đẩy mạnh công tác phòng chống, công tác tuyên truyền, giáo dục đạt hiệu quả cao, góp phần bảo vệ sức khỏe và an toàn của người tiêu dùng.

1.1.3. Mối nguy ô nhiễm thực phẩm

Mối nguy là những yếu tố sinh học, hóa học hoặc vật lý gây ra làm cho thực phẩm trở nên không an toàn cho người tiêu dùng. Ô nhiễm thực phẩm là những tác nhân làm cho thực phẩm bị hư hại, gây ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng, có 3

loại mối nguy ô nhiễm thường thấy trong thực phẩm là: mối nguy sinh học, hóa học và vật lý.

1.1.3.1. Mối nguy ô nhiễm vật lý

Những mối nguy vật lý thường xuất hiện trong thực phẩm là các dị vật lạ như cát bụi, lông, tóc, móng tay nguyên nhân có thể là do không đậy kín thức ăn, từ con người vô ý để lẫn vào thực phẩm hoặc là từ nguồn nguyên liệu. Nếu bị lẫn vào thực phẩm có thể gây nguy hại đến sức khỏe con người và ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.

1.1.3.2. Mối nguy hóa học

Một số nguyên nhân gây ra nguy cơ hóa học trong thực phẩm bao gồm: kim loại nặng (Chì, Cadimi,..), thuốc (kích thích tăng trưởng, bảo vệ thực vật, kháng sinh), chất phụ gia thực phẩm có gây hại cho sức khỏe, đặc biệt là các chất độc trong tự nhiên từ mầm khoai tây, các nóc, cóc,...

1.1.3.3. Mối nguy sinh học

Theo thống kê, ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn gây ra chiếm đến 50-60% các vụ ngộ độc ở Việt Nam.

Virus là những sinh vật siêu nhỏ, chỉ có thể quan sát được bằng kính hiển vi điện tử. Chúng có khả năng xâm nhập vào tế bào ruột của người và gây nhiễm trùng. Thực phẩm có thể bị ô nhiễm bởi virus nếu tiếp xúc với phân người hoặc nước thải.

Ký sinh trùng là những đơn vị sinh học có quan hệ cộng sinh với các đơn vị sinh học khác, trong đó chúng lấy chất dinh dưỡng từ cơ thể của đơn vị sinh học chủ và gây ra các biến đổi bất lợi cho chúng. Ký sinh trùng bị tiêu diệt và mất tính năng sinh lý khi bị phơi nhiệt ở nhiệt độ -15°C.

Các ký sinh trùng phổ biến trong thực phẩm bao gồm các loại giun và sán.

1.2. MÔ HÌNH CHỢ TRUYỀN THỐNG VÀ QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC CÁC CHỢ TRUYỀN THỐNG

1.2.1. Đặc điểm chợ truyền thống

Chợ là loại hình kinh doanh thương mại được hình thành và phát triển mang tính truyền thống, được tổ chức tại một địa điểm theo quy hoạch, đáp ứng nhu cầu mua bán, trao đổi hàng hóa và nhu cầu tiêu dùng của khu vực dân cư. Hiểu theo nghĩa đơn giản,

chợ truyền thống hay còn hiểu được biết với cái tên chợ dân sinh, là nơi cung cấp thực phẩm tươi sống, đồ dùng dân dụng quen thuộc cho nhiều thế hệ người Việt. Đây là một loại mô hình kinh doanh được phát triển dựa trên những hoạt động thương mại mang tính truyền thống, được tổ chức tại một điểm theo quy hoạch, đáp ứng nhu cầu mua bán, trao đổi hàng hóa – dịch vụ và nhu cầu tiêu dùng của khu vực dân cư. Yêu tố dân dã, tiện lợi, giá rẻ đã tạo nên nét đặc trưng riêng chỉ có ở chợ truyền thống Việt so với các Trung tâm thương mại, siêu thị hiện đại.

Phân loại chợ dân sinh

Loại chợ được chọn khảo sát trong nghiên cứu này là chợ dân sinh, là nơi cung cấp thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng.

Tại điều 3 Nghị định 02/2003/NĐ-CP được sửa đổi bởi khoản 2 điều 1. Nghị định 114/2009/NĐ-CP có quy định về tiêu chuẩn phân loại chợ như sau:

- Chợ hạng 1: là những chợ lớn có trên 400 sạp kinh doanh, hiện đại, nằm ở những nơi trọng điểm kinh tế thương mại hoặc là chợ đầu mối của một ngành hàng hay một khu vực, được xây dựng kiên cố theo quy hoạch và có đầy đủ các dịch vụ phục vụ cho hoạt động kinh doanh và tiêu dùng.
- Chợ hạng 2: là những chợ có quy mô trung bình, có từ 200 đến 400 sạp kinh doanh, nằm ở những nơi giao lưu kinh tế của khu vực, được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố theo quy hoạch và có các dịch vụ cơ bản tại chợ.
- Chợ hạng 3: là những chợ nhỏ, có dưới 200 sạp kinh doanh, phục vụ cho nhu cầu mua bán hàng hóa của người dân trong địa bàn, chưa được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố.

1.2.2. Nội dung quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ truyền thống

Các văn bản pháp luật hiện hành về quản lý và phát triển chợ gồm có:

- Nghị định 02/2003/NĐ-CP về quản lý và phát triển chợ.
- Nghị định 144/2009/NĐ-CP về sửa đổi, bổ sung một số điều của nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14 tháng 01 năm 2003 của chính phủ về phát triển và quản lý chợ.

- Năm 2022, Nhà nước ban hành dự thảo NĐ.../2022/NĐ-CP về phát triển và quản lý chợ sẽ thay thế cho 2 Nghị định trên. Nghị định này quy định về phát triển và quản lý chợ, áp dụng đối với cơ quan, tổ chức, cá nhân tham gia các hoạt động về chợ, bao gồm các lĩnh vực: kế hoạch phát triển mạng lưới chợ; đầu tư sửa chữa, cải tạo, nâng cấp và xây dựng chợ mới; kinh doanh khai thác và quản lý chợ; quản lý, sử dụng và khai thác tài sản kết cấu hạ tầng chợ do Nhà nước đầu tư hoặc hỗ trợ đầu tư; hoạt động kinh doanh tại chợ (Điều 1 dự thảo Nghị định về quản lý và phát triển chợ)

1.2.3. Tiêu chuẩn Quốc gia về chợ kinh doanh thực phẩm (TCVN 11856:2017)

Tiêu chuẩn này do Viện Nghiên cứu Thương mại và Dịch vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương biên soạn, Bộ Công Thương đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định và Bộ Khoa học và Công nghệ công bố. Tiêu chuẩn này đưa ra các yêu cầu về vị trí, quy mô, cơ sở vật chất, quản lý, an toàn vệ sinh thực phẩm và phương pháp đánh giá chợ kinh doanh thực phẩm.

Tiêu chuẩn TCVN 11856:2017 quy định các yêu cầu và phương pháp đánh giá chợ kinh doanh thực phẩm. Một số yêu cầu của tiêu chuẩn này bao gồm:

Tiêu chí quản lý về đầu tư, phát triển chợ

- Hệ thống rãnh kín, thoát nước tốt, không gây ô nhiễm các vùng xung quanh; dụng cụ chứa đựng rác thải phải có nắp đậy và được thu gom xử lý hàng ngày.
- Khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm được chia theo nhóm hàng riêng biệt để ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có hệ thống cấp nước sinh hoạt, nhà vệ sinh, chậu rửa tay và thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ.
- Không được bố trí khu giết mổ gia cầm tại chợ.
- Có khu thu gom chất thải trong chợ theo quy định. Ủy ban nhân dân các cấp tổ chức thực hiện các quy hoạch cơ sở hạ tầng thương mại đã được phê duyệt cho từng thời kỳ để đảm bảo đáp ứng nhu cầu giao thương hàng hóa của khu vực. Sự gia tăng dân số tự nhiên và cơ học như hiện nay nếu không tính đến việc phát triển hệ thống hỗ trợ hợp lý cả về số lượng và

chất lượng tương xứng với mật độ dân cư đông đúc sẽ dẫn đến sự xuất hiện của chợ cóc, chợ tạm. Đây là câu hỏi về quản lý đầu tư và phát triển thị trường khi nguồn lực địa phương có hạn.

Tiêu chí đánh giá việc quản lý thương nhân

Tiêu chí đánh giá công tác quản lý thương nhân thể hiện qua việc chấp hành các quy định của pháp luật và hiệu quả kinh doanh trong quá trình hoạt động của mỗi thương nhân. Việc chấp hành các quy định của pháp luật nội quy trong quá trình kinh doanh của thương nhân là cơ sở tạo ra môi trường cạnh tranh lành mạnh văn minh thương mại tại các chợ.

- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm không mắc các bệnh truyền nhiễm.
- Có giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định. Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- 100% thương nhân kinh doanh thực phẩm được phổ biến quy định của pháp luật về vệ sinh ATTP; có Giấy xác nhận kiến thức về vệ sinh ATTP theo quy định.
- 100% thương nhân kinh doanh thực phẩm có cam kết thực hiện đúng quy định của pháp luật về vệ sinh ATTP.
- Có biển niêm yết công khai tên tiểu thương, địa chỉ, số điện thoại. + Có giấy chứng nhận hoặc cam kết cơ sở đủ điều kiện ATTP
- Có bảng niêm yết giá.

Tiêu chí đánh giá việc quản lý mặt hàng kinh doanh tại chợ

- Thực phẩm kinh doanh trong chợ có nguồn gốc rõ ràng; không bán thực phẩm giả, thực phẩm đã quá hạn sử dụng, chất lượng không đảm bảo
- Các sản phẩm thịt gia súc, gia cầm phải có sự kiểm soát và chứng nhận ATTP của cơ quan thú y.
- Các sản phẩm rau, củ, quả phải có giấy xác nhận xuất xứ, nguồn gốc.
- Hàng thực phẩm chế biến được bảo quản trong tủ kính, tủ bảo ôn hoặc che đậy, bao gói hợp vệ sinh; phải có ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi đầy đủ trên bao, gói sản phẩm.
- Nước sử dụng chế biến thực phẩm đạt tiêu chuẩn về chất lượng nước sinh hoạt theo QCVN 02: 2099/BYT của Bộ Y tế. Đối với chợ tại khu vực chưa

có nước sinh hoạt thì áp dụng nước giếng khoan qua bể lọc. Tại chợ có nhiều loại mặt hàng buôn bán, chủng loại, giá cả tương đối phong phú nên việc quản lý tương đối phức tạp. Nếu quản lý không tốt có thể xảy ra hàng giả, hàng nhái, hàng kém chất lượng, không ghi giá cả gây thiệt hại cho người tiêu dùng và ảnh hưởng đến lòng tin của khách hàng. Vì vậy, chất lượng sản phẩm và tiêu chuẩn giá cả là những yếu tố được quan tâm hàng đầu trong khâu quản lý sản phẩm, vì đây là những yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến sự hài lòng của khách hàng.

Tiêu chí về cơ sở vật chất của tiểu thương kinh doanh thực phẩm tươi sống

- Bàn, giá bày bán thực phẩm cao cách mặt đất ít nhất 60 cm.
- Mặt bàn bày bán thực phẩm tươi sống (gia súc, gia cầm, thủy sản, hải sản...) được chế tạo bằng chất liệu dễ dàng làm sạch vệ sinh (Inox, gạch men,...)
- Trang thiết bị, dụng cụ có bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm được chế tạo bằng chất liệu đảm bảo theo quy định của pháp luật vệ sinh ATTP.
- Đồ chứa đựng, thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh, được rửa sạch trước và sau khi sử dụng, không gây ô nhiễm thực phẩm.
- Sử dụng chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn, không gây ảnh hưởng xấu đến sức khỏe, tính mạng con người và không gây ô nhiễm môi trường.

Tiêu chí về cơ sở vật chất của tiểu thương kinh doanh thực phẩm chín và dịch vụ ăn uống

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng và khu vực trưng bày riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm) ít nhất 20m
- Có bao tay trang bị cho người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- Có bàn hoặc giá bày bán thực phẩm cao cách mặt đất ít nhất 60 cm
- Có tủ kính hoặc thiết bị bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa nắng; ngăn được sự xâm nhập của ruồi và các côn trùng, động vật khác.
- Có dụng cụ chứa đựng rác thải có nắp đậy và được chuyên đi trong ngày.

Tiêu chí đánh giá công tác quản lý vệ sinh môi trường

Việc tuân thủ và chấp hành các nội dung tại báo cáo đánh giá tác động môi trường hoặc kế hoạch bảo vệ môi trường tại mỗi chợ là cơ sở đánh giá công tác vệ sinh môi trường tại mỗi chợ. Các điều kiện thực tế đảm bảo vệ sinh môi trường cần được duy trì thường xuyên, liên tục như: việc thu gom xử lý rác thải, nước thải, vệ sinh tiêu độc khử trùng định kỳ, tránh mầm mống dịch bệnh, không để nước thải, rác thải tồn đọng tạo điều kiện cho ruồi muỗi phát triển... Hàng năm các chợ tiến hành quan trắc môi trường định kỳ, kịp thời khắc phục, xử lý nếu các chỉ tiêu phản ánh chất lượng môi trường không đảm bảo theo hướng dẫn của cơ quan chuyên môn.

1.3. QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Các tiêu chuẩn về định lượng, hạn mức cho phép, quy cách chất lượng sản phẩm được quy định rất cụ thể tại tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN)

1.3.1. Nhóm sản phẩm đã có quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN):

Đối với các sản phẩm đã có QCVN thì bắt buộc tất cả các tiêu chí xác định thông số kỹ thuật hoặc tất cả những gì liên quan đến sản phẩm đều phải đáp ứng mọi yêu cầu nêu trong QCVN tương ứng. Sau đây là nhóm 10 sản phẩm đã có QCVN:

STT	Sản phẩm	Số/ ký hiệu	Cơ quan ban hành	Ngày ban hành	Trích yếu
1	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	QCVN 01-1:2018/BYT	Bộ Y tế	14/12/2018	Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia QCVN 01-1:2018/BYT về Chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt
	Nước đá dùng liền	10:2011/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 10:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật

					Quốc Gia đối với nước đá dùng liền
Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, đồ uống không cồn và đồ uống có cồn	6-3:2010/BYT	Bộ Y tế	03/06/2011	QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn	
	6-2:2010/BYT	Bộ Y tế	02/06/2011	QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn	
	6-1:2010/BYT	Bộ Y tế	02/06/2011	QCVN 6-1: 2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	
2	Sữa và các sản phẩm từ sữa	5-5:2010/BYT	Bộ Y tế	18/11/2010	QCVN 5-5:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men
		5-2:2010/BYT	Bộ Y tế	02/06/2010	QCVN 5-2:2010/BYT Quy

					chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng bột
		5-1:2010/BYT	Bộ Y tế	02/06/2010	QCVN 5-1:2010/BYT về các sản phẩm sữa dạng lỏng do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành
		5-4:2010/BYT	Bộ Y Tế	02/06/2010	QCVN 5-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa
		5-3:2010/BYT	Bộ Y tế	02/06/2010	QCVN 5-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat
3	Sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ	11-2:2012/BYT	Bộ Y tế	15/11/2012	QCVN 5-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm dưỡng công thức với mục đích y tế

					đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi
		11-1:2012/BYT	Bộ Y tế	15/11/2012	QCVN 11-1:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi
		11-4:2012/BYT	Bộ Y tế	15/11/2012	QCVN 11-4:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi
		11-3:2012/BYT	Bộ Y tế	15/11/2012	QCVN 11-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi

4	Các chất được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm	19-1:2015/BYT	Bộ Y tế	15/11/2012	QCVN 19-1:2015/BYT về hương liệu thực phẩm - các chất tạo hương Vani
		3-6:2010/BYT	Bộ Y tế	01/12/2015	QCVN 3-6:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung Iod vào thực phẩm
		3-5:2010/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 3-5:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung Magnesi vào thực phẩm
		3-2:2010/BYT	Bộ Y tế	20/05/2010	QCVN 3-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về acid folic được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm
		3-1:2010/BYT	Bộ Y tế	20/05/2010	QCVN 3-2:2010/BYT Quy

					chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung kẽm vào thực phẩm
5	Thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng	9-1:2011/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 9-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia với muối Iod
		9-2:2011/BYT	Bộ Y tế	30/05/2011	QCVN 9-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng (đối với sản phẩm nước mắt, bột mỳ, dầu ăn, đường bổ sung vi chất)
6	Phụ gia thực phẩm	16-1:2015/BYT	Bộ Y tế	20/08/2015	QCVN 16-1:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về thuốc lá điếu
		4-23:2010/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 4-23:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ

					gia thực phẩm – Nhóm chất tạo bọt
		4- 22:2010/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 4- 23:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất nhũ hóa
		4- 21:2010/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 4- 21:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất làm dày
		4- 20:2010/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 4- 20:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Nhóm chất làm bóng
7	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	12- 4:2015/BYT	Bộ Y tế	28/10/2011	QCVN 12- 4:2015/BYT về vệ sinh ATTP đối với bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng

					men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
		12-1:2015/BYT	Bộ Y tế	30/08/2011	QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp
		12-3:2015/BYT	Bộ Y tế	30/08/2011	QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại
		12-2:2015/BYT	Bộ Y tế	30/08/2011	QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với

					thực phẩm bằng cao
--	--	--	--	--	-----------------------

1.3.2. Nhóm sản phẩm chưa có quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN):

Đối với trường hợp này, khi sản xuất và đưa vào kinh doanh, các doanh nghiệp phải tự xây dựng tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm dựa theo các quy định hiện hành về VSATTP của Bộ Y tế

Sản phẩm	Số/ Ký hiệu	Cơ quan ban hành	Ngày ban hành	Trích yếu
Giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm	8-3:2012/BYT	Bộ Y tế	01/03/2012	QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
	8-2:2012/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
	8-1:2012/BYT	Bộ Y tế	13/01/2011	QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
	50/2016/TT_BYT	Bộ Y tế	30/12/2016	Thông tư 50/2016/TT_BYT Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

1.4. TỔNG QUAN CÁC CÔNG TRÌNH NGHIÊN CỨU LIÊN QUAN

- ❖ Khóa luận tốt nghiệp “Quản lý nhà nước về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ truyền thống trên địa bàn Thành phố Hà Nội” của Đỗ Minh Nguyệt (2021). Khóa luận đã nghiên cứu về thực trạng quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ truyền thống trên địa bàn Thành phố Hà Nội. Đề tài hệ thống hóa các lý luận và thực tiễn về vệ sinh an toàn thực phẩm, phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến quản lý nhà nước, đánh giá các thành công và hạn chế trong quá trình thực hiện từ đó đề xuất các giải pháp và kiến nghị nhằm hoàn thiện công tác quản lý thực hiện dựa trên phương pháp khảo sát thực tế thu thập và xử lý dữ liệu khác nhau tại một số chợ truyền thống ở Hà Nội.. Đề tài cũng chỉ ra những vấn đề cần tiếp tục nghiên cứu trong lĩnh vực này..
- ❖ Luận văn Thạc sĩ “Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ truyền thống ở Hà Nội hiện nay dưới góc nhìn xã hội học (Nghiên cứu tại chợ Phùng Khoang, phường Trung Văn, quận Nam Từ Liêm và chợ Đình, thôn Thượng Hiệp, xã Tam Hiệp, huyện Phúc Thọ, Hà Nội)”, tác giả Nguyễn Khánh Linh (2018). Luận văn đã nghiên cứu về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ truyền thống ở Hà Nội từ góc nhìn xã hội học, bằng cách khảo sát thực tế tại hai chợ Phùng Khoang và Đình. Đề tài phân tích các yếu tố xã hội, văn hoá, kinh tế, chính trị ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm, cũng như nhận thức, thái độ và hành vi của các đối tượng liên quan, bao gồm người bán hàng, người mua hàng và cơ quan quản lý. Đề tài cũng đề xuất các giải pháp và kiến nghị nhằm nâng cao vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ truyền thống ở Hà Nội, dựa trên sự tham gia của các bên có liên quan và sự phối hợp giữa các cấp chính quyền.
- ❖ Luận văn Thạc sĩ “Quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh”, tác giả Nguyễn Văn Anh (2017). Đã nghiên cứu thực trạng, các yếu tố ảnh hưởng và các giải pháp nhằm hoàn thiện công tác quản lý nhà nước về vấn đề này. Luận văn dựa trên các tài liệu tham khảo, số liệu thống kê và khảo sát thực tế tại các chợ truyền thống của quận 8.

Trên đây đều là các công trình nghiên cứu công phu của các tác giả, tuy nhiên vẫn chưa có đề tài nào nghiên cứu và kiểm nghiệm cụ thể, toàn diện các thực phẩm bày bán tại các chợ truyền thống trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh.

Chương 2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. ĐỐI TƯỢNG NGHIÊN CỨU

2.1.1. Chợ Bình Tây Quận 6 – TPHCM

Chợ Bình Tây còn được gọi là Chợ Lớn tọa lạc tại Quận 6 TPHCM – nằm giữa 4 tuyến đường Tháp Mười - Lê Tấn Kế - Phan Văn Khỏe - Trần Bình. Chợ có mặt bằng hình chữ nhật, 12 công (gồm cả chính lẫn phụ) và được thiết kế theo lối kiến trúc Á Đông (Hằng báp, 2019).

Chợ Bình Tây có 2300 sạp, sau đợt trùng tu và dịch Covid-19 thì chợ còn 1400 sạp, kinh doanh hơn 30 mặt hàng khác nhau, chủ yếu là các loại gia vị, bánh, mứt, quần áo may sẵn, giày dép, đồ gia dụng... Trong số đó có khoảng 876 gian hàng buôn bán về các loại thực phẩm và gia vị. Đây là mặt hàng chiếm tỉ lệ cao nhất ở chợ (Hằng báp, 2019). Đặc biệt, chợ Bình Tây nổi tiếng với các mặt hàng đồ khô và gia vị.

Trải qua đợt trùng tu sửa chữa và đợt dịch Covid-19, nhiều tiểu thương đã gặp nhiều khó khăn vì thời tiết, vì đại dịch nên đã dừng hoạt động vĩnh viễn. Dẫn đến số lượng quầy kinh doanh thực phẩm bị giảm từ 876 quầy xuống còn khoảng 300 quầy (giảm 66,78%) so với lúc trước. Số lượng các quầy kinh doanh các loại thực phẩm hiện nay còn khoảng 300 quầy, các quầy kinh doanh thực phẩm được phân chia thành 5 nhóm thực phẩm theo TCVN 11856:2017 – Chợ kinh doanh thực phẩm, như sau:

1. Nhóm sản phẩm động vật: gồm 8 quầy (Thịt heo, thịt gà, thịt bò,...)
2. Nhóm sản phẩm thủy hải sản: gồm 3 quầy (Cá, tôm, mực,...)
3. Nhóm sản phẩm rau, củ, quả: gồm 5 quầy (cà chua, xà lách, dưa leo,...)
4. Nhóm kinh doanh dịch vụ ăn uống: gồm 17 quầy (Cơm sườn, hủ tiếu,...)
5. Nhóm kinh doanh thực phẩm khác: gồm 258 quầy (Tôm khô, dầu hào,...)

➔ Tổng cộng: 291 quầy

Khu vực kinh doanh 5 nhóm thực phẩm được bố trí trong hình 2.1



Hình 2.1. Sơ đồ bố trí các quầy kinh doanh thực phẩm chợ Bình Tây (Nguồn: chobinhay.gov.vn)

2.2. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU:

2.2.1. Thời gian nghiên cứu

Nội dung công việc	Thời gian (Tháng)						
	3	4	5	6	7	8	9
Nội dung 1: Tìm kiếm, tổng hợp tài liệu và xây dựng đề cương nghiên cứu	■	■					
Nội dung 2: Lập bảng tiêu chí chấm điểm và khảo sát thực tế			■	■			
Nội dung 3: Thu thập mẫu, bảo quản mẫu tại phòng thí nghiệm, học phương pháp kiểm nghiệm và tiền xử lý mẫu					■		
Nội dung 4: Phân tích mẫu theo chỉ tiêu cần phân tích						■	
Nội dung 5: Tổng hợp số liệu và viết báo cáo tổng hợp							■

2.2.2. Địa điểm nghiên cứu

Chợ Bình Tây - Quận 6, TP. Hồ Chí Minh: khảo sát đánh giá chấm điểm các quầy bày bán thực phẩm

Trung Tâm Dịch vụ Phân tích Thí nghiệm TP.HCM CASE: kiểm nghiệm mẫu thực phẩm theo chỉ tiêu và phương pháp của Trung Tâm và sinh viên học phương pháp kiểm nghiệm dư lượng thuốc kích thích tăng trưởng động vật, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, vi sinh.

2.3. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

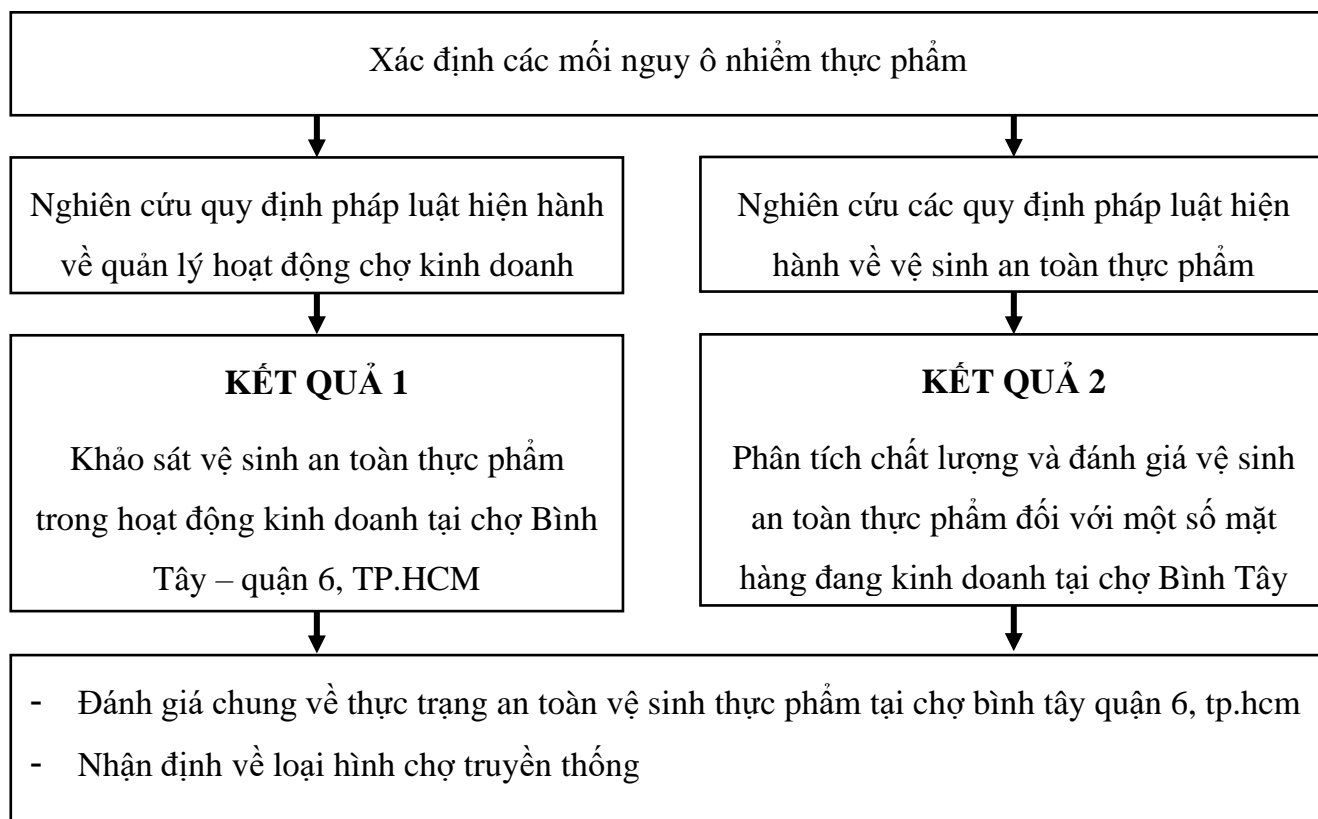
2.3.1. Thiết kế nghiên cứu:

Nghiên cứu điều tra cắt ngang tại thời điểm tháng 7/2023, bằng cách kết hợp nghiên cứu định lượng. Phương pháp đánh giá chấm điểm người trực tiếp kinh doanh, và môi trường kinh doanh tại cơ sở kinh doanh thực phẩm chợ Bình Tây – quận 6 –

TP.HCM được quy định tại TCVN 11856:2017 – Chợ kinh doanh thực phẩm. Đồng thời kiểm tra đánh giá một số mẫu thực phẩm đang được bày bán tại các quầy kinh doanh 5 nhóm thực phẩm và so sánh với các tiêu chuẩn kỹ thuật Quốc gia.

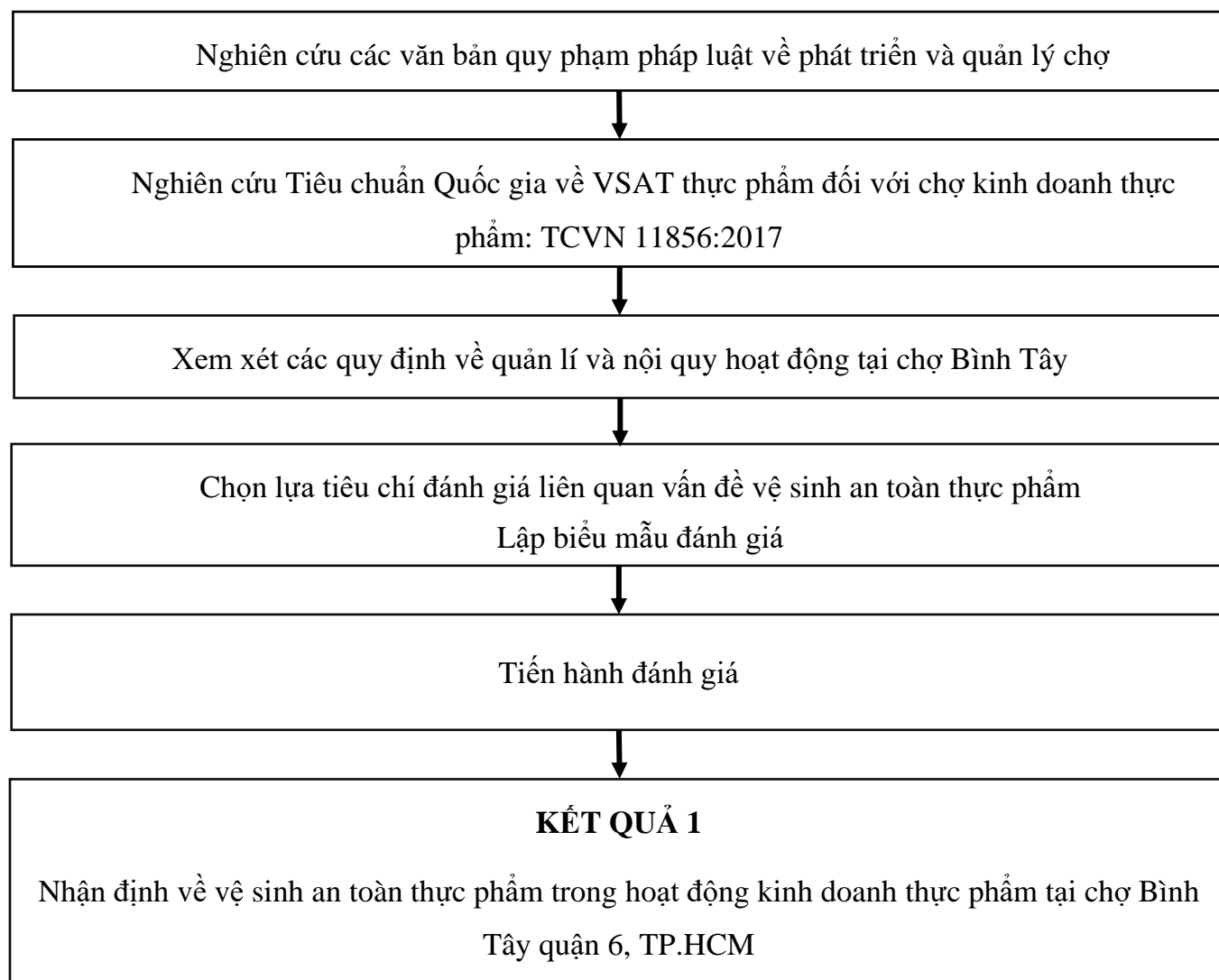
2.3.2. Sơ đồ nghiên cứu

2.3.2.1. Sơ đồ nghiên cứu chung



Hình 2.2. Sơ đồ nghiên cứu chung

2.3.2.2. Nghiên cứu 1: Khảo sát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh thực phẩm tại chợ Bình Tây quận 6, TP.HCM

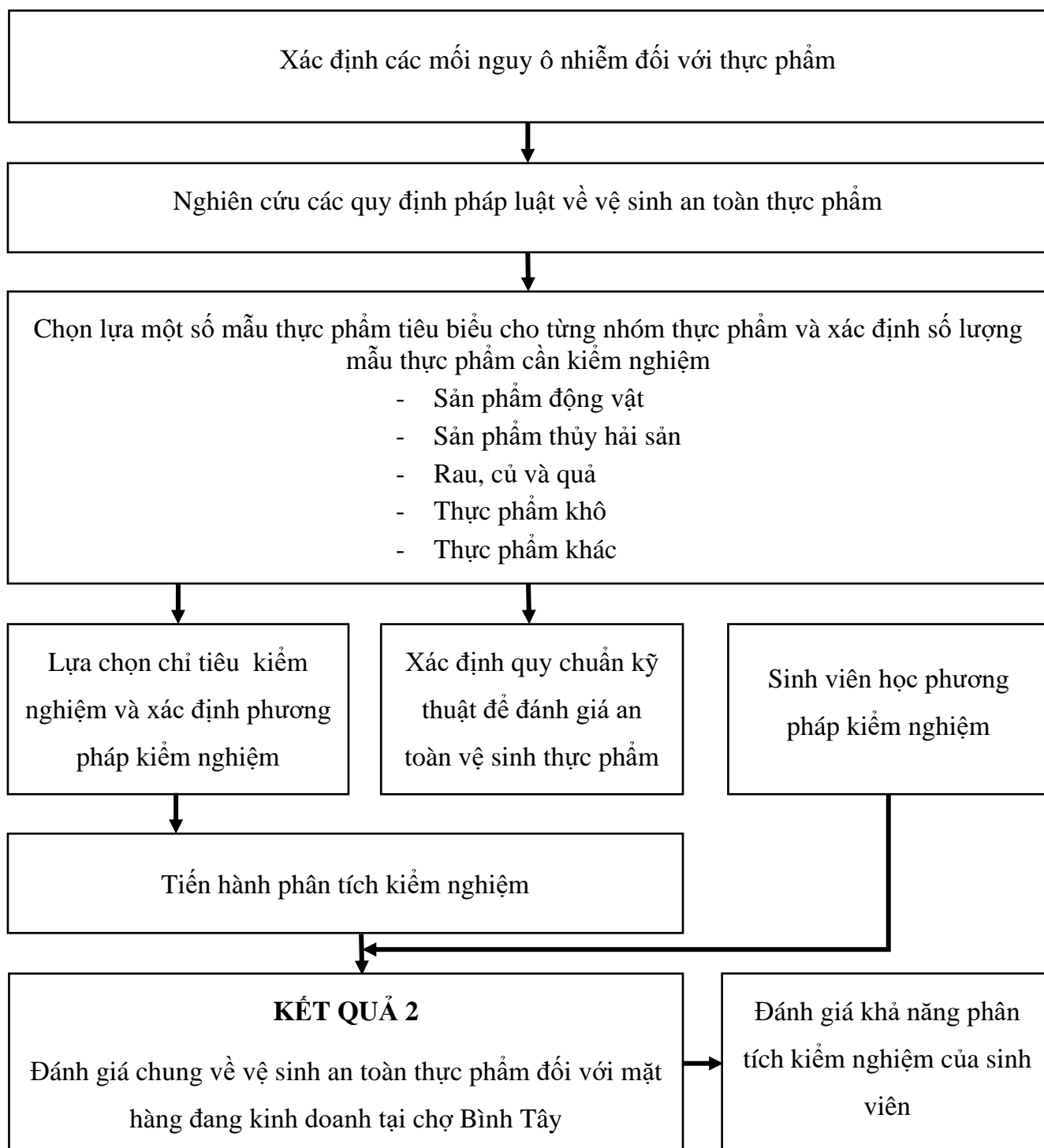


Hình 2.3. Sơ đồ bố trí nghiên cứu 1

Thuyết minh

Sàng lọc những văn bản cụ thể về kinh doanh thực phẩm, cho đối tượng là các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ truyền thống. Dựa vào đó xây dựng những tiêu chí đánh giá cho các cơ sở kinh doanh trong khuôn khổ đề tài này. Sau đó sẽ thực hiện khảo sát làm nhiều đợt, mỗi đợt cho 1 nhóm sản phẩm ở mục 2.1. Sau khi tổng hợp kết quả khảo sát cụ thể sẽ đưa ra những nhận xét về điều kiện cơ sở kinh doanh của các quán cơm tại chợ Bình Tây – Quận 6.

2.3.2.3. Nghiên cứu 2: Phân tích chất lượng và đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm đối với một số mặt hàng đang kinh doanh tại chợ Bình Tây



Hình 2.4. Sơ đồ bố trí nghiên cứu 2

Thuyết minh:

Các mẫu thực phẩm được thu thập từ các quầy kinh doanh thực phẩm đã khảo sát. Mỗi nhóm thực phẩm sẽ chọn 1 quầy để mua mẫu thực phẩm. Mẫu được thực hiện những chỉ tiêu kiểm nghiệm theo yêu cầu của quy chuẩn Quốc gia. Tất cả các mẫu đều do sinh viên tự thực hiện phân tích, 1 mẫu được phân tích song song bởi CASE để đánh giá khả năng phân tích của sinh viên và độ tin cậy kết quả do sinh viên thực hiện. Từ đó nhận xét và đánh về mặt an toàn thực phẩm đối với những thức ăn đang được bày bán tại các quán cơm bình dân tại chợ Bình Tây – Quận 6.

2.3.3. Phương pháp khảo sát

2.3.3.1. Phương pháp đánh giá chấm điểm

Phương pháp được thực hiện theo TCVN 11856:2017 – Chợ kinh doanh thực phẩm

Các yêu cầu của TCVN 11856:2017 được phân bổ vào 6 bảng đánh giá và sẽ được sử dụng làm nội dung phiếu đánh giá chấm điểm trong nghiên cứu này.

6 bảng đánh giá tại TCVN 11856:2017 – Chợ kinh doanh thực phẩm gồm có:

Bảng 1: Bảng tiêu chí đánh giá chợ kinh doanh thực phẩm (Xem phụ lục A1-1)

Bảng 2: Bảng tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật (Xem phụ lục A1-2)

Bảng 3: Bảng tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm thủy hải sản tươi sống (Xem phụ lục A1-3)

Bảng 4: Bảng tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm rau củ quả (Xem phụ lục A1-4)

Bảng 5: Bảng tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (Xem phụ lục A1-5)

Bảng 6: Bảng tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm khác (Xem phụ lục A1-6)

2.3.3.2. Biểu mẫu phiếu đánh giá chấm điểm

Biểu mẫu phiếu đánh giá chấm điểm có hình thức trình bày như hình 2.5

PHIẾU ĐÁNH GIÁ CHẤM ĐIỂM

Về vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ kinh doanh thực phẩm

Theo TCVN 11856:2017 – CHỢ KINH DOANH THỰC PHẨM

CHỢ BÌNH TÂY

๑๐๐๐๐๓



I. THÔNG TIN CHUNG

- Họ và tên người thực hiện: ĐỖ TẤN TÀI
- Khu vực kinh doanh thực hiện chấm điểm:
Quầy: Mã số nghiên cứu:
- Thời gian thực hiện:

II. PHẦN ĐÁNH GIÁ CHẤM ĐIỂM

STT	TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ	MỨC ĐỘ ĐÁNH GIÁ A/B	ĐÁNH GIÁ	
			ĐẠT	KHÔNG ĐẠT
1				
2				
3				
4				
5				

2.3.3.3. Cách thức tính điểm – Xếp loại

Cách thức tính điểm – Xếp loại được thực hiện theo TCVN 11856:2017 – Chợ kinh doanh thực phẩm.

Phương pháp đánh giá trong tiêu chuẩn này là phương pháp chuyên gia và trên cơ sở các bằng chứng đánh giá theo mức độ A và B của bảng đánh giá. (Xem phụ lục A-2)

2.3.4. Số lượng quầy kinh doanh cần khảo sát

- Nhóm 1: Sản phẩm động vật: Khảo sát tất cả 8 quầy
- Nhóm 2: Sản phẩm thủy hải sản: Khảo sát tất cả 3 quầy
- Nhóm 3: Sản phẩm rau, củ, quả: Khảo sát tất cả 5 quầy
- Nhóm 4: Dịch vụ ăn uống: Khảo sát tất cả 17 quầy
- Nhóm 5: Sản phẩm thực phẩm khác: Khảo sát tất cả 20 quầy (Tính số quầy khảo sát theo công thức. (Xem phụ lục A-3)

Vậy tổng số quầy kinh doanh được khảo sát tại chợ Bình Tây là 53 quầy, được liệt kê chi tiết trong bảng như sau (Phụ lục A-4)

2.3.5. Số lượng mẫu và chỉ tiêu cần kiểm nghiệm

Việc xác định số lượng mẫu và chỉ tiêu kiểm nghiệm được thực hiện như sau:

Tại khu vực kinh doanh mỗi nhóm thực phẩm, chọn 1 quầy bất kỳ trong khu vực. Chọn mua 01 thực phẩm đại diện đang được bày bán như thịt heo, tôm, rau... Mẫu được mã hóa rồi kiểm tra 01 chỉ tiêu ATVSTP có nguy cơ ô nhiễm cao nhất như:

Nhóm sản phẩm động vật: chỉ tiêu có nguy cơ ô nhiễm cao nhất là dư lượng thuốc kích thích tăng trưởng

Nhóm sản phẩm thủy hải sản tươi sống: chỉ tiêu có nguy cơ ô nhiễm cao nhất là dư lượng kim loại nặng (Hg)

Nhóm sản phẩm rau củ quả: chỉ tiêu có nguy cơ ô nhiễm cao nhất là dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Nhóm sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn và thực phẩm khác (gia vị, đồ khô,...): chỉ tiêu có nguy cơ ô nhiễm cao nhất là vi sinh vật

Bảng 2.1. Bảng mẫu phân tích

STT	Nhóm sản phẩm	Tên mẫu	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Giới hạn cho phép		Tiêu chuẩn so sánh
1	Sản phẩm động vật	Thịt heo	Dư lượng thuốc kích thích tăng trưởng (Salbutamol)	0,005 mg/kg		Thông tư 01/2016/TT-BNNPTNT
2	Sản phẩm thủy hải sản	Tôm	Chỉ tiêu kim loại nặng (Hg)	0,5 mg/kg		QCVN 8-2:2011/BYT
3	Sản phẩm rau củ quả	Cà chua	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc trừ sâu (Nhóm Carbamate)	Dao động từ 1 → 5 (Xem mục cà chua và tham khảo các mục quả)		Thông tư 50/2016/TT-BYT
4	Dịch vụ ăn uống	Sườn nướng	Chỉ tiêu vi sinh (<i>E. Coli</i> , <i>Salmonella</i>)	m	M	QCVN 8-3:2012/BYT
			<i>E. Coli</i>	5x10 ²	5x10 ³	
			<i>Salmonella</i>	Không phát hiện		
5	Thực phẩm khác	Khô cá	Chỉ tiêu vi sinh (<i>E. Coli</i>)	m	M	QCVN 8-3:2012/BYT
			<i>E. Coli</i>	1 CFU/g	10 ² CFU/g	
			<i>E. Coli</i>	Không phát hiện (CFU/g)		QĐ 46/2007/BYT

2.3.6. Phương pháp lấy mẫu

STT	Loại mẫu	Lượng lấy mẫu (g)	Phương pháp lấy mẫu	Mô tả chung
1	Thịt heo	150	TCVN 7925:2018 - Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - lấy mẫu thân thịt để phân tích vi sinh vật	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Không làm ô nhiễm chéo từ bàn tay người lấy mẫu (rửa sạch tay với xà phòng, mang găng vô trùng, khẩu trang). ➤ Mẫu thử phải mang tính đại diện ➤ Các mẫu được lấy riêng lẻ, không được trộn lẫn các sản phẩm hoặc các lô khác nhau. - Các mẫu thử riêng lẻ cần được lấy trong cùng thời điểm. ➤ Không làm hư hỏng mẫu trong quá trình vận chuyển
2	Tôm		TCVN 5276:1990 - Thủy sản - lấy mẫu và chuẩn bị mẫu	
3	Cà chua		TCVN 5102:1990 – Rau quả tươi Lấy mẫu	
4	Sườn nướng		Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4886:1989 (ST SEV 3013 – 81) về sản phẩm thực phẩm và gia vị - trình tự lấy mẫu để phân tích vi sinh vật	
5	Khô cá			

2.3.7. Phương pháp kiểm nghiệm

2.3.7.1. Phương pháp sắc ký ghép khối phổ 2 lần (LC-MS/MS)

❖ Phương pháp kiểm nghiệm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Thực hiện theo AOAC 2007.01.

Cách tiến hành cụ thể: Xem Phụ lục A-5

- ❖ Phương pháp kiểm nghiệm dư lượng thuốc kích thích tăng trưởng động vật:

Thực hiện theo TCVN 11294:2016

Cách tiến hành cụ thể: Xem phụ lục A-6

2.3.7.2. *Chỉ tiêu dư lượng kim loại nặng (Hg) trong thủy hải sản. Phân tích trên thiết bị MA-3000, Hãng Nippon Instruments Corporation*

- ❖ Phương pháp kiểm nghiệm kim loại nặng (Hg) trong tôm

Thực hiện bằng máy MA-3000 (Máy được sản xuất tham khảo EPA 7473)

Cách tiến hành cụ thể: xem phụ lục A-7

2.3.7.3. *Phương pháp kiểm nghiệm vi sinh vật*

- ❖ Phương pháp kiểm nghiệm *Salmonella* trên nền mẫu thực phẩm

Thực hiện theo Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

Cách tiến hành cụ thể : Xem Phụ lục A-8

- ❖ Phương pháp kiểm nghiệm *Escherichia coli* (*E. Coli*) trên nền mẫu thực phẩm

Thực hiện theo TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

Cách tiến hành cụ thể : Xem Phụ lục A-8

2.3.8. Phương pháp xử lý kết quả và khảo sát

2.3.8.1. *Kết quả khảo sát*

Sử dụng phần mềm Excel xử lý số liệu và biểu đồ hình tròn/ biểu đồ cột

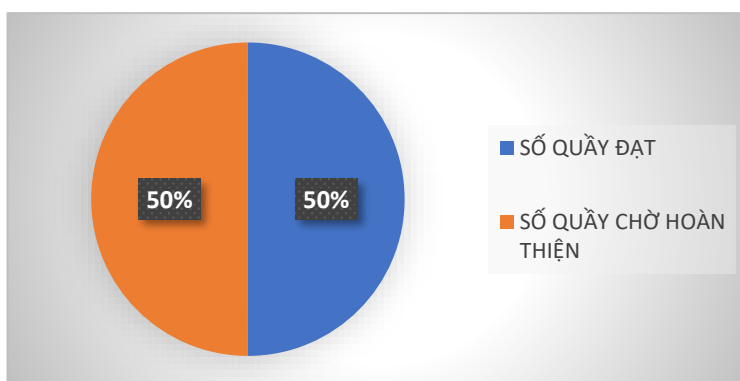
Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. KẾT QUẢ 1: KHẢO SÁT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG HOẠT ĐỘNG KINH DOANH THỰC PHẨM TẠI CHỢ BÌNH TÂY QUẬN 6, TP.HCM

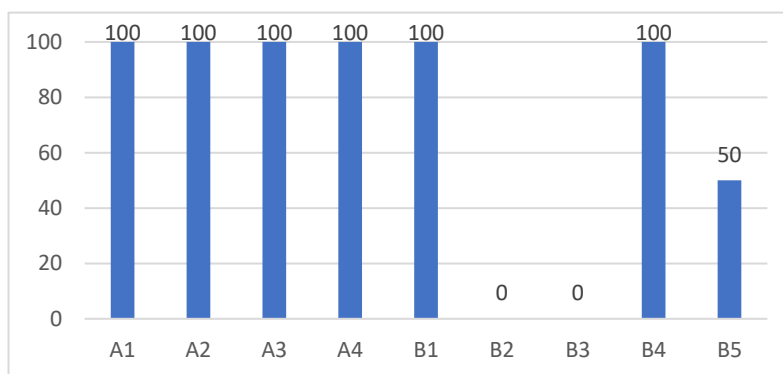
Tiến hành đánh giá chấm điểm như trình bày ở mục 2.3.3

3.1.1. Kết quả khảo sát cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật

Xem kết quả đánh giá ở phụ lục B-2



Hình 3.1. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % các quầy kinh doanh sản phẩm động vật ĐẠT VSATTP



Hình 3.2. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh sản phẩm động vật

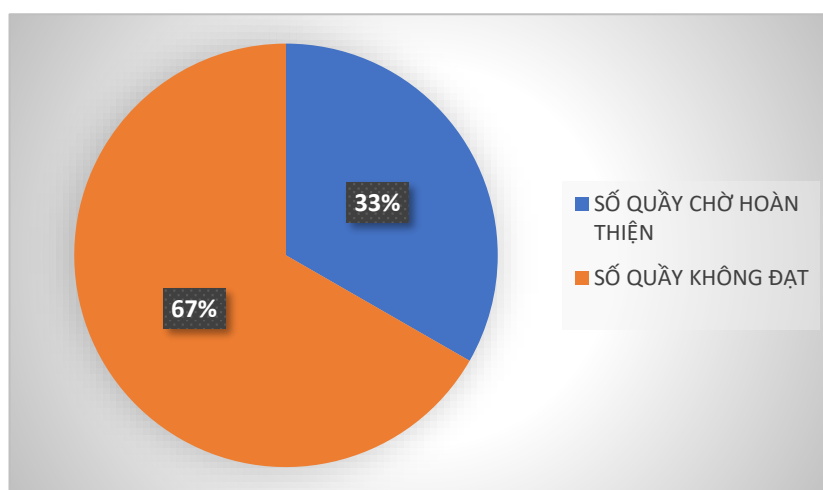
Nhận xét:

Nhìn chung biểu đồ 3.1 cho thấy chỉ có phần nửa số quầy đạt vệ sinh an toàn thực phẩm tại quầy (50%). Trong đó các tiêu chí có mức độ quan trọng loại A đều được các quầy tuân thủ tốt (100%). Điều này cho thấy việc quy hoạch tổ chức kinh doanh tại chợ

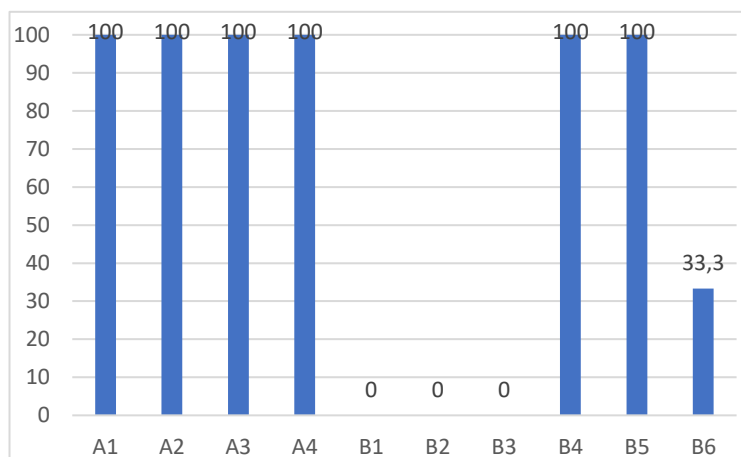
Bình Tây khá tốt như: khu bán thịt động vật được bố trí xa các khu ăn uống, bán thực phẩm chín (như thịt heo quay,...); thịt được đưa vào chợ có đầy đủ dấu kiểm dịch, các quầy bán được xây dựng đồng bộ trên bệ xi măng, các bề mặt quầy được lót bằng những gạch men có thể vệ sinh chùi rửa dễ dàng, có biển số quầy. Trong lúc quan sát đánh giá, chúng tôi không nhận thấy việc sử dụng các chất phụ gia, chất tẩy rửa, diệt khuẩn,...

3.1.2. Kết quả khảo sát cơ sở kinh doanh sản phẩm thủy hải sản tươi sống

Xem kết quả đánh giá tại phụ lục B-2



Hình 3.3. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % số quầy kinh doanh thủy hải sản tươi sống



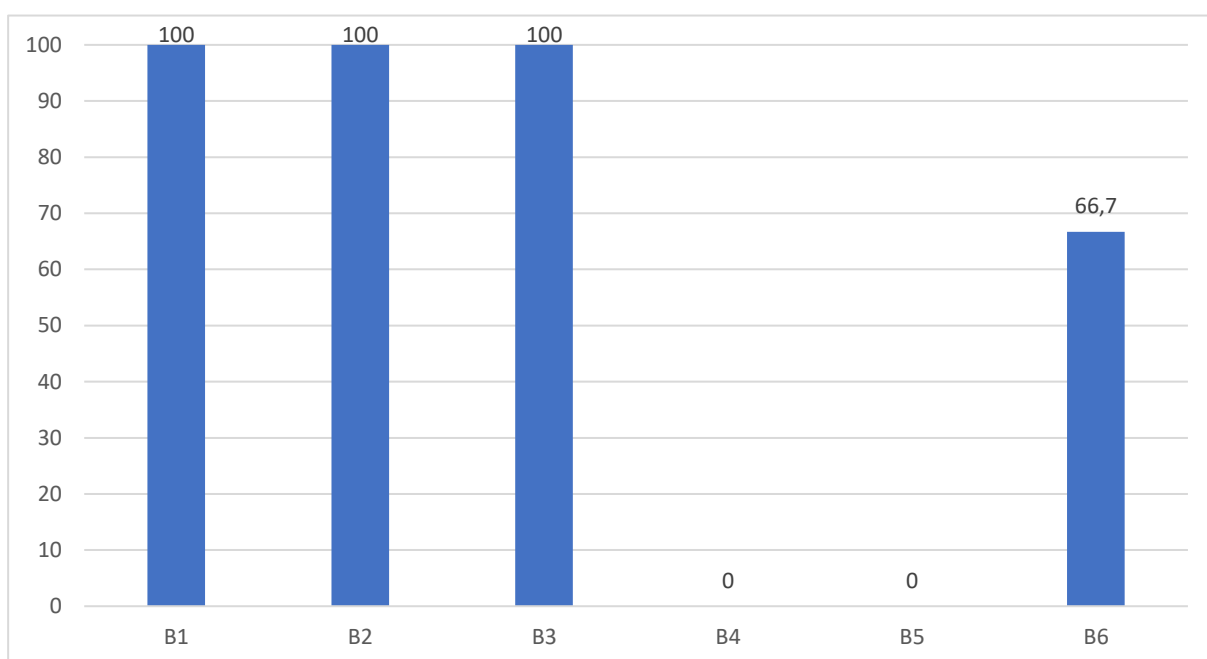
Hình 3.4. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh thủy hải sản tươi sống

Nhận xét:

Nhìn chung biểu đồ 3.3, đa số các quầy đều không đạt (67%). Biểu đồ 3.4 cho thấy được các tiêu chí A đều đạt 100%, nhưng rất ít quầy đạt được tiêu chí B4 là sử dụng đồ bảo hộ khi chế biến (Chiếm 33,3%). Đặc biệt, không có quầy nào đạt biên hiệu cơ sở

(Tiêu chí B1), vệ sinh xung quanh quầy (Tiêu chí B2) và thùng rác tại quầy (Tiêu chí B3). Còn các tiêu chí trang thiết bị bày bán (Tiêu chí B4) và Sàn bày bán (Tiêu chí B5) thì các quầy đều tuân thủ đúng (100%).

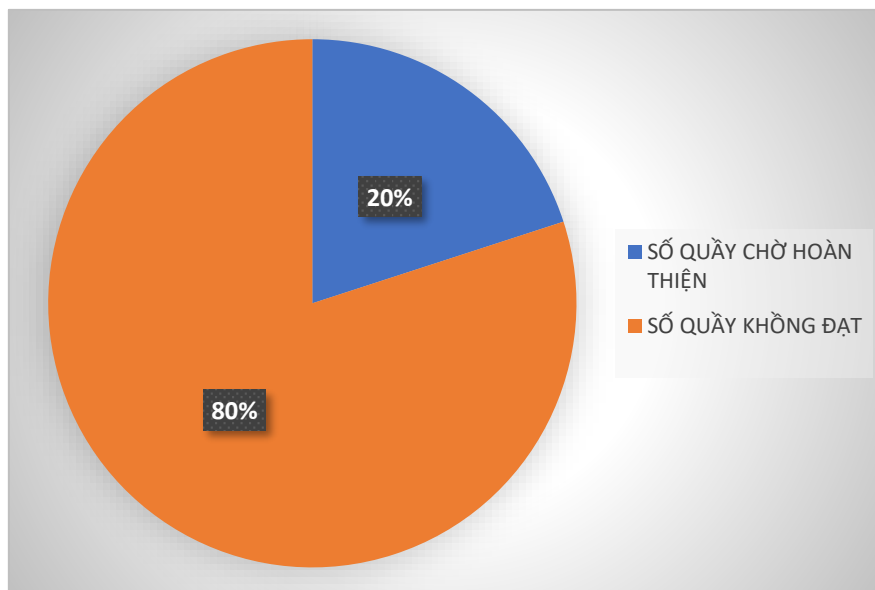
Có 2 quầy mang mã số D2, D3 là đánh giá chung KHÔNG ĐẠT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM tại quầy kinh doanh thủy hải sản tươi sống (Chiếm 67%). Đồ thị 3.3 cho thấy ở các quầy, một số yêu cầu về VSATTP không được kiểm soát (100% không đạt) như biển hiệu cơ sở (Tiêu chí B1), vệ sinh xung quanh quầy (Tiêu chí B2), thùng rác (Tiêu chí B3) và đặc biệt là không sử dụng đồ bảo hộ khi chế biến (Tiêu chí B4).



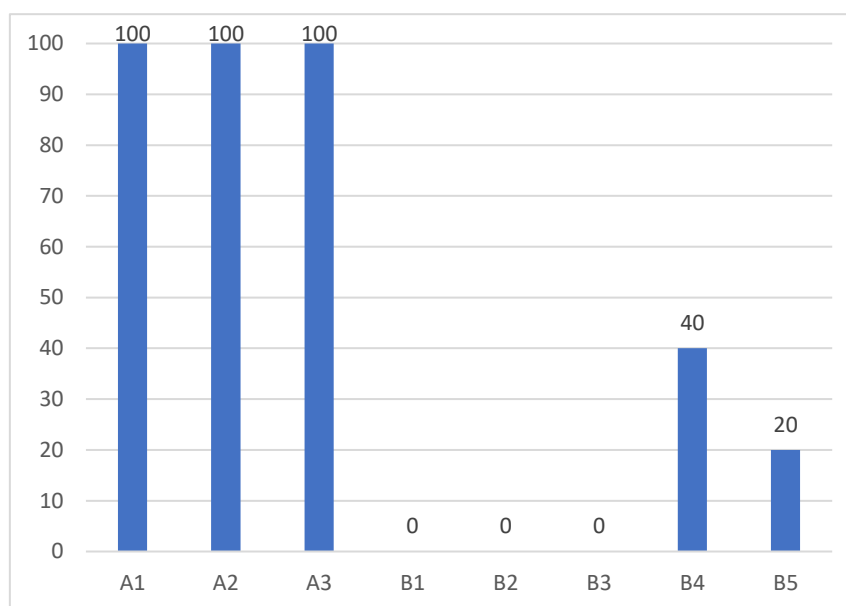
Hình 3.5. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí KHÔNG ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh thủy hải sản tươi sống

3.1.3. Kết quả khảo sát cơ sở kinh doanh sản phẩm rau củ quả

Xem kết quả đánh giá ở phụ lục B-2



Hình 3.6. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % số quầy kinh doanh rau củ quả



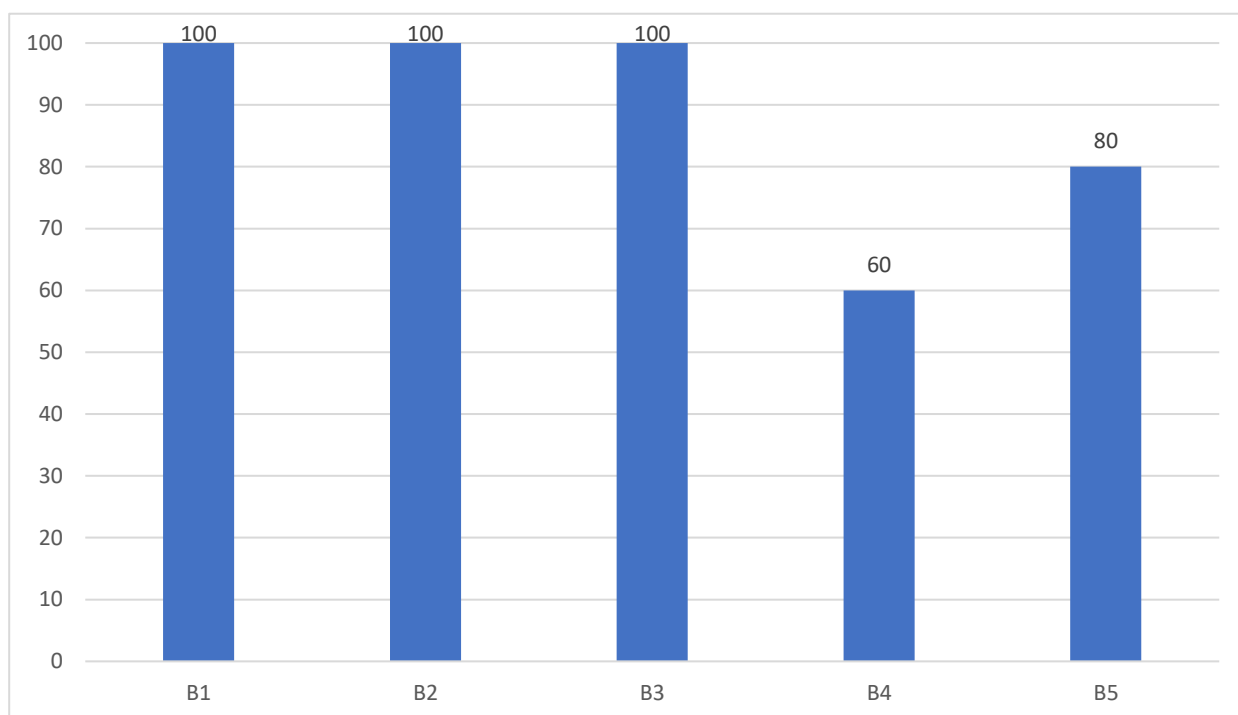
Hình 3.7. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh sản phẩm rau củ quả

Nhận xét:

Nhìn chung biểu đồ 3.6, đa số các quầy đều không đạt (80%). Biểu đồ 3.7 cho thấy được các tiêu chí A đều đạt 100%, nhưng rất ít quầy đạt được tiêu chí B4 là trang thiết bị bày bán và bảo quản (40%) và tiêu chí B5 là sử dụng đồ bảo hộ khi chế biến (Chiếm

20%). Đặc biệt, không có quầy nào đạt biển hiệu cơ sở (Tiêu chí B1), vệ sinh xung quanh quầy (Tiêu chí B2) và thùng rác tại quầy (Tiêu chí B3).

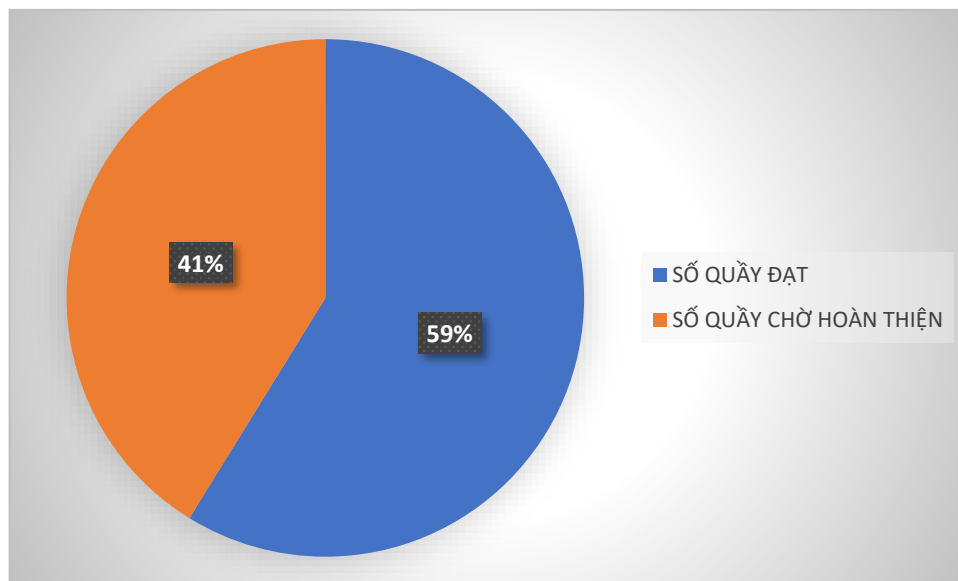
Có 4 quầy mang mã số E1, E2, E4 và E5 là đánh giá chung KHÔNG ĐẠT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM tại quầy kinh doanh rau củ quả (Chiếm 80%). Đồ thị 3.8 cho thấy ở các quầy, một số yêu cầu về VSATTP không được kiểm soát (100% không đạt) như biển hiệu cơ sở (Tiêu chí B1), vệ sinh xung quanh quầy (Tiêu chí B2), thùng rác (Tiêu chí B3) và đặc biệt là không sử dụng đồ bảo hộ khi chế biến (Tiêu chí B4) rất thấp (Chiếm 80%).



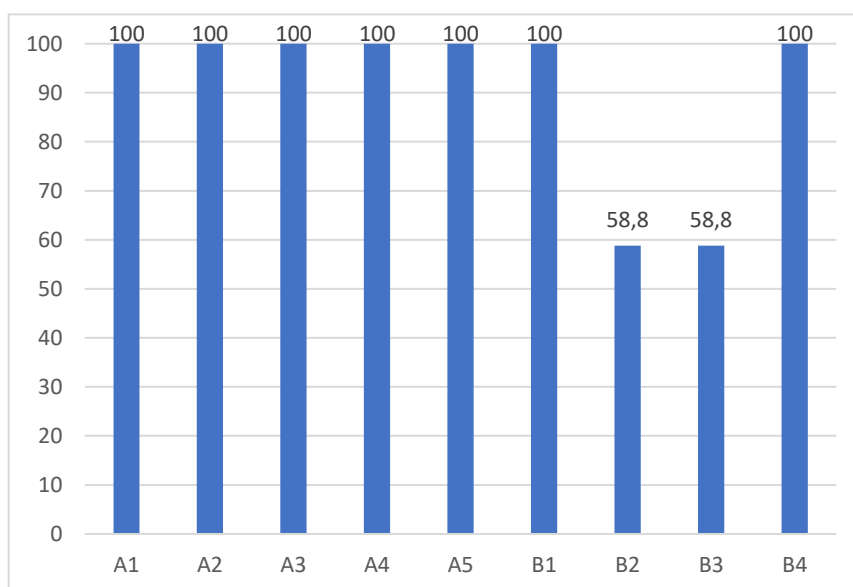
Hình 3.8. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí KHÔNG ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh sản phẩm rau củ quả

3.1.4. Kết quả khảo sát cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Xem kết quả đánh giá ở phụ lục B-2



Hình 3.9. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % số quầy ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh dịch vụ ăn uống



Hình 3.10. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh dịch vụ ăn uống

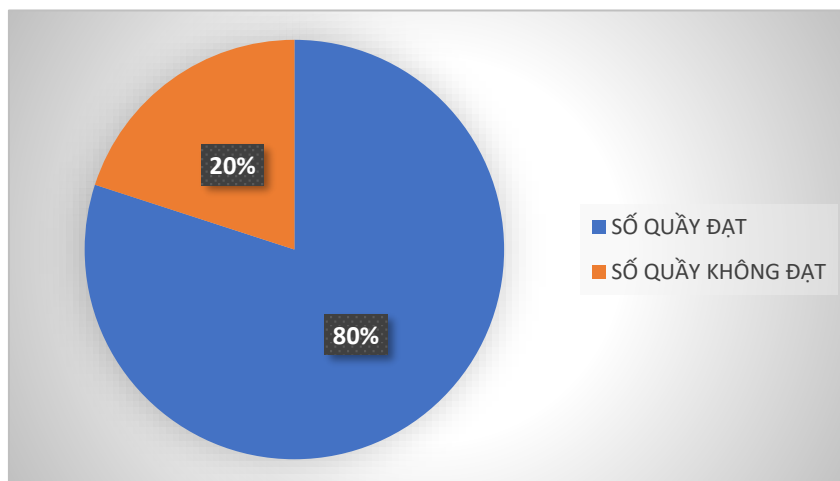
Nhận xét:

Nhìn chung biểu đồ 3.9 cho thấy đa số quầy đạt vệ sinh an toàn thực phẩm tại quầy (Chiếm 59%). Tuy nhiên, biểu đồ 3.10 chỉ ra rằng tất cả các quầy đều tuân thủ đúng về

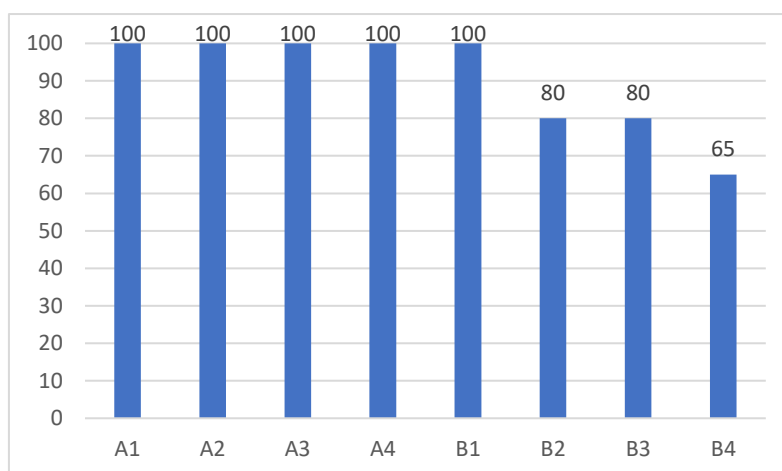
các tiêu chí loại A (100%). Tiêu chí loại B thì tiêu chí B1 và B4 đạt 100% còn tiêu chí B2 và B3 thì ở mức tạm ổn (Chiếm 58,8%).

3.1.5. Kết quả khảo sát cơ sở kinh doanh thực phẩm khác

Xem kết quả đánh giá ở phụ lục B-2



Hình 3.11. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % các quầy ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh thực phẩm khác



Hình 3.12. Biểu đồ biểu diễn tỷ lệ % những tiêu chí ĐẠT VSATTP tại quầy kinh doanh thực phẩm khác

Nhận xét:

Nhìn chung biểu đồ 3.11 cho thấy đa số quầy đạt vệ sinh an toàn thực phẩm tại quầy (Chiếm 80%). Tuy nhiên, biểu đồ 3.12 chỉ ra rằng tất cả các quầy đều tuân thủ đúng về các tiêu chí loại A (100%). Tiêu chí loại B thì tiêu chí B1 được tuân thủ đúng, còn tiêu chí B2 B3 B4 thì ở mức khá (Chiếm từ 60% - 80%).

3.1.6. Kết quả đánh giá chợ kinh doanh thực phẩm

Sau khi đánh giá 5 khu vực kinh doanh tại chợ Bình Tây, tiếp đến sẽ đánh giá toàn diện chợ Bình Tây theo bảng đánh giá chấm điểm chợ kinh doanh thực phẩm.

Bảng 3.1. Bảng tổng hợp kết quả đánh giá chấm điểm chợ kinh doanh thực phẩm

	TIÊU CHÍ		ĐÁNH GIÁ
1	A	A1	ĐẠT
2		A2	ĐẠT
3		A3	ĐẠT
4		A4	ĐẠT
5		A5	ĐẠT
6		A6	ĐẠT
7		A7	ĐẠT
8		A8	KHÔNG ĐẠT
9		A9	KHÔNG ĐẠT
10		A10	KHÔNG ĐẠT
11		A11	KHÔNG ĐẠT
12		A12	KHÔNG ĐẠT
TỶ LỆ % A ĐẠT			58,3%
TỶ LỆ % A KHÔNG ĐẠT			41,7%
13	B	B1	ĐẠT
14		B2	ĐẠT
15		B3	ĐẠT
16		B4	ĐẠT
17		B5	ĐẠT
18		B6	ĐẠT

19		B7	ĐẠT
20		B8	ĐẠT
TỶ LỆ % B ĐẠT			100%
TỶ LỆ % B KHÔNG ĐẠT			0
XẾP LOẠI			KHÔNG ĐẠT CHUẨN CHỢ KINH DOANH THỰC PHẨM

Nhận xét:

Kết quả cho thấy có 7/12 tiêu chí A đạt (58,3%). Vì vậy đánh giá chung là Chợ Bình Tây chưa đạt chứng nhận “Đạt chuẩn chợ kinh doanh thực phẩm”.

5/12 tiêu chí A là A8, A9, A10, A11. A12 đánh giá không đạt vì đây là tiêu chí đánh giá các cơ sở kinh doanh động vật (Bảng 3.1), các cơ sở kinh doanh thủy hải sản tươi sống (Bảng 3.2), các cơ sở kinh doanh rau củ quả (Bảng 3.3), các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (Bảng 3.4) và các cơ sở kinh doanh thực phẩm khác (Bảng 3.5) đều có quây “Chờ hoàn thiện” và “Không đạt”. Điều này dẫn đến chợ Bình Tây không đạt chứng nhận.

Kết quả khảo sát này phù hợp với báo cáo kết quả tự đánh giá 24 chợ trong báo cáo tổng kết 6 năm thí điểm thành lập ban quản lý ATTP TPHCM của UBND TPHCM 7/2022 (Quang Tuấn, 2022). Báo cáo này nêu rõ: qua kết quả tự đánh giá, đến nay TPHCM chưa có chợ đạt chứng nhận “Đạt chuẩn chợ kinh doanh thực phẩm” theo TCVN 11856:2018 do có 1 số tiêu chí đánh giá chưa đạt.

Theo đó, về tiêu chí đánh giá đối với chợ kinh doanh thực phẩm: Có 5/24 chợ "Đạt" và 19 chợ còn lại "Không đạt" do có ít nhất một tiêu chí mức độ A không đạt. Cụ thể như: Nguồn nước sử dụng trong chợ và hệ thống cấp thoát nước chưa đáp ứng yêu cầu; cán bộ quản lý an toàn thực phẩm tại chợ chưa được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm đầy đủ và có 1 tiêu chí tiêu mức độ A không đạt...

3.2. KẾT QUẢ 2: PHÂN TÍCH CHẤT LƯỢNG VÀ ĐÁNH GIÁ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI MỘT SỐ MẶT HÀNG ĐANG KINH DOANH TẠI CHỢ BÌNH TÂY

Tiến hành lấy mẫu và kiểm nghiệm các chỉ tiêu đã liệt kê trong bảng 2.7. Chọn ngẫu nhiên mẫu E3 để gửi Trung Tâm Dịch vụ Phân tích Thí nghiệm chỉ tiêu “Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật”. Kết quả E3 sẽ được dùng để đối chiếu với kết quả do sinh viên kiểm nghiệm song song nhằm đánh giá tay nghề phân tích của sinh viên xác nhận độ tin cậy của bộ kết quả kiểm nghiệm.

Bảng 3.2. Bảng tổng kết kết quả kiểm nghiệm

STT	Nhóm sản phẩm	Tên mẫu	Mã quầy nghiên cứu	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Kết quả	Giới hạn cho phép	Đánh giá	Người thực hiện
1	Sản phẩm động vật	Thịt heo	C4	Dư lượng thuốc kích thích tăng trưởng (Salbutamol)	Không phát hiện	0,005 mg/kg	Đạt	Sinh viên
2	Sản phẩm thủy hải sản	Tôm	D2	Chỉ tiêu kim loại nặng (Hg)	Không phát hiện	0,5 mg/kg	Đạt	Sinh viên
3	Sản phẩm rau củ quả	Cà chua	E3	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc trừ	Không phát hiện	Dao động từ 1 → 5 (Xem mục	Đạt	CASE

			E5	sâu (Nhóm Carbamate)	Không phát hiện	cà chua và tham khảo các mục quả)			Sinh viên
4	Dịch vụ ăn uống	Sườn nướng	F7	Chỉ tiêu vi sinh (<i>E. Coli, Salmonella</i>)		m	M	ĐẠT	Sinh viên
				<i>E. Coli</i>	< 10	5x10 ²	5x10 ³		
				<i>Salmonella</i>	Không phát hiện	Không phát hiện			
5	Thực phẩm khác	Cá khô	G20	Chỉ tiêu vi sinh (<i>E. Coli</i>)	Không phát hiện	Không phát hiện (CFU/g)		ĐẠT	Sinh viên
				<i>E. Coli</i>					

Nhận xét:

Kết quả kiểm nghiệm cho thấy tất cả 100% các mẫu thực phẩm đều có các chỉ tiêu VSATTP nằm trong giới hạn cho phép theo quy định pháp luật hiện hành

Đây là 1 kết quả khả quan, tương đồng với kết quả đánh giá tại chợ Tân Mỹ - Quận 7 của Ban Quản Lý ATTP TPHCM vào 9/2022. Tuy nhiên, cũng như đánh giá của Ban Quản Lý ATTP TPHCM, trong nghiên cứu này cũng cho thấy chợ Bình Tây còn nhiều vấn đề vệ sinh tại quây ở cả 5 khu vực kinh doanh thực phẩm như: vệ sinh xung quanh quây kinh doanh (Tiêu chí B2), thùng rác chưa đạt chuẩn (Tiêu chí B3),...

Điều này cho thấy trong thực phẩm đang bày bán đều đạt chất lượng tại thời điểm khảo sát nhưng đây chỉ là nghiên cứu cắt ngang tại thời điểm tháng 8/2023. Thực tế còn nhiều nguy cơ tiềm ẩn từ các điều kiện vệ sinh các khu kinh doanh thực phẩm trong chợ Bình Tây.

Do đó người kinh doanh, người tiêu dùng không thể chủ quan lơ là trong việc kinh doanh và sử dụng thực phẩm, các cơ quan QLNN cũng tăng cường công tác thanh kiểm tra.

3.3. KẾT QUẢ 3: ĐƯA RA NHẬN XÉT ĐÁNH GIÁ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM Ở CHỢ BÌNH TÂY QUẬN 6 TPHCM:

Dựa trên kết quả khảo sát quây kinh doanh và kiểm nghiệm vệ sinh thực phẩm bày bán, chúng tôi đề xuất các nhóm giải pháp như sau:

Đề xuất dành cho người kinh doanh

Cần trang bị đầy đủ các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết phục vụ quá trình chế biến, phục vụ, đảm bảo yêu cầu vệ sinh thực phẩm. Người trực tiếp chế biến phải luôn đeo những dụng cụ bảo hộ, vệ sinh tay trước và sau khi chế biến.

Vệ sinh xung quanh quây kinh doanh phải được đảm bảo môi trường xung quanh quây kinh doanh luôn sạch, khô ráo, không có côn trùng.

Người kinh doanh phải tự nâng cao ý kiến thức cho bản thân về ATVSTP thông qua việc tham gia các buổi tập huấn về ATVSTP do Bộ Y tế hoặc cơ quan quản lý chợ Bình Tây tổ chức.

Đề xuất dành cho người tiêu dùng

Người tiêu dùng nên lựa chọn các nguyên liệu thực phẩm cảm thấy an toàn, tuyệt đối không mua những thực phẩm để lâu, ôi thiu.

Khi phát hiện vi phạm liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm của các quầy kinh doanh trong chợ, người tiêu dùng nên cần sớm trình báo với các cơ quan chức năng.

Đề xuất dành cho cơ quan quản lý

Các cơ quan chức năng thường xuyên kiểm tra phối hợp các đoàn kiểm tra liên ngành như thanh tra, Sở Y tế, Sở Tài nguyên môi trường, Sở Khoa học tự nhiên, công an khu vực phát hiện sớm các nguy cơ, môi nguy mất ATTP tại các cơ sở chế biến, kinh doanh thức ăn.

Thực hiện kiểm tra giấy phép định kỳ của các quầy kinh doanh, nghiêm khắc áp dụng biện pháp xử phạt, chế tài nếu có dấu hiệu sai phạm.

Tổ chức tập huấn định kỳ về ATTP cho tất cả đối tượng kinh doanh thực phẩm. Tuyên truyền ưu tiên sử dụng thực phẩm sạch bao bì an toàn, thân thiện với môi trường. Đa dạng hóa các hình thức truyền thông để phổ biến sâu rộng đến mọi đối tượng người tiêu dùng.

Phổ biến, cập nhật đầy đủ các quy định của Nhà nước về ATTP cho các chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm. Có chế tài xử lý mạnh với các trường hợp vi phạm vệ sinh an toàn thực phẩm.

KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu tại chợ Bình Tây – Quận 6 - TPHCM, thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại khu vực này có một số đặc điểm như sau:

Từ những kết quả nghiên cứu, cho thấy có 31/53 (58,5%) được xếp là đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm về cơ sở kinh doanh. Tuy nhiên, về chất lượng các thực phẩm đang kinh doanh, có 5/5 số mẫu (100%) đạt an toàn vệ sinh thực phẩm cho thấy được chất lượng thực phẩm tại quầy kinh doanh trong chợ Bình Tây ở mức khá tốt, đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

Như vậy, xét toàn diện, có 58,5% các quầy kinh doanh trong chợ Bình Tây – Quận 6 – TPHCM đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm toàn diện. Đây là con số không mấy khả quan vì cho thấy còn nhiều nguy cơ tiềm ẩn từ các điều kiện vệ sinh các khu kinh doanh thực phẩm trong chợ Bình Tây. Để khắc phục tình trạng này, cần thực hiện các nhóm giải pháp đã được đề ra trong nghiên cứu.

KIẾN NGHỊ

Nghiên cứu đã cho thấy toàn cảnh an toàn vệ sinh thực phẩm đối với đối tượng là các quầy kinh doanh thực phẩm tại chợ Bình Tây – Quận 6 – TPHCM. Tuy nhiên, còn những khó khăn và hạn chế mà nghiên cứu gặp phải. Một trong những hạn chế lớn nhất là thời gian, chi phí và quy mô nghiên cứu không đủ lớn để có thể thu thập thêm nhiều mẫu thực phẩm để kiểm nghiệm nhằm tăng độ tin cậy của nghiên cứu.

Qua đó, nếu có đủ điều kiện, chi phí thì nghiên cứu này sẽ mở rộng nghiên cứu ra toàn bộ các loại hình cơ sở kinh doanh,... để có cái nhìn toàn diện hơn về thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở Quận 6 và mở rộng ra quy mô toàn TP. Hồ Chí Minh.