

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGHIÊN CỨU

1.1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1.1.1. Thực phẩm

Tất cả các chất đã hoặc chưa chế biến nhằm sử dụng cho con người bao gồm đồ ăn, uống, nhai, ngậm, hút và các chất được sử dụng để sản xuất, chế biến hoặc xử lý thực phẩm, nhưng không bao gồm mỹ phẩm và những chất chỉ dùng như dược phẩm.

Các thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật, động vật, vi sinh vật hay các sản phẩm chế biến từ phương pháp lên men rượu, bia. Thực phẩm được thu nhận thông qua việc gieo trồng, chăn nuôi, đánh bắt và các phương pháp khác (ĐHTN, 2015).

1.1.2. An toàn thực phẩm

Là đảm bảo cho thực phẩm không gây hại cho người tiêu dùng khi nó được chế biến hay ăn uống theo mục đích sử dụng đã định trước (ĐHTN, 2015).

1.1.3. Ô nhiễm thực phẩm

Là tình trạng bất kỳ một chất nào không được chú ý cho vào thực phẩm mà có mặt trong thực phẩm do kết quả của việc sản xuất, chế biến, xử lý, đóng gói, vận chuyển, lưu giữ thực phẩm hoặc do ảnh hưởng của môi trường tới thực phẩm (ĐHTN, 2015).

1.1.4. Ngộ độc thực phẩm

Là tình trạng bệnh lý xảy ra do ăn uống phải các thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hại đối với sức khỏe con người

Ngộ độc thực phẩm có hai dạng: ngộ độc cấp tính và ngộ độc mãn tính

Ngộ độc cấp tính: nguyên nhân thường do ăn thức ăn bị ô nhiễm vi sinh vật gây bệnh hay các hóa chất số lượng lớn. Thường 30 phút đến vài ngày sau khi thức ăn bị ô nhiễm, có các biểu hiện rối loạn tiêu hóa kèm các dấu hiệu ngộ độc như đau đầu, hoa mắt, chóng mặt...

Ngộ độc mãn tính: do ăn phải các thức ăn bị ô nhiễm các hóa chất hóa học liên tục trong thời gian dài. Thường không có dấu hiệu rõ ràng sau khi ăn phải thức ăn bị ô nhiễm,

nhưng chất độc có trong thức ăn sẽ tích lũy ở những bộ phận trong cơ thể, gây ảnh hưởng đến quá trình chuyển hóa, rối loạn hấp thu, suy nhược cơ thể, mệt mỏi kéo dài hay các bệnh mãn tính khác. Cũng có khi chất độc gây biến đổi các tế bào và gây ung thư.

Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn thường chiếm tỉ lệ tương đối cao, trong đó thịt cá là thức ăn chủ yếu gây ngộ độc thực phẩm, tuy vậy tỉ lệ tử vong thấp, ngược lại ngộ độc thức ăn do vi khuẩn tuy ít xảy ra hơn nhưng tỉ lệ tử vong lại cao hơn nhiều. Ngộ độc thức ăn phụ thuộc nhiều vào thời tiết, mùa hè thường xảy ra nhiều hơn mùa đông. Ngoài ra nó còn phụ thuộc vào khu vực địa lý, tập quán ăn uống, điều kiện sinh hoạt ăn uống ở từng nơi (ĐHTN, 2015).

1.1.5. Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm

Mối nguy ô nhiễm 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. Các mối nguy thường xuất hiện từ các điều kiện, tạp chất có trong thực phẩm có thể gây mất an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng và cần phải kiểm soát những mối nguy đó trong quá trình tiếp nhận nguyên liệu, chế biến, bảo quản, kinh doanh thực phẩm.

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 (Bộ Y Tế, 2009).

1.1.5.1. Mối nguy 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 đội kính thức ăn, từ con người vô ý để lẫn vào thực phẩm hoặc là từ nguồn nguyên liệu. Nếu bị lẫn vào thực phẩm, dị vật có thể gây nguy hại đến sức khỏe con người và ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn (Bộ Y Tế, 2009).

1.1.5.2. Mối nguy hóa học

Một số nguyên nhân gây ra nguy cơ hóa học trong thực phẩm bao gồm:

- Chì và cadimi từ bao bì hoặc ô nhiễm môi trường có thể tích tụ trong thực phẩm.

- Thuốc bảo vệ thực vật, thuốc kháng sinh, thuốc kích thích tăng trưởng có thể dư lượng trong thực phẩm nếu không tuân thủ quy định về thời gian để phân rã.

- Các chất phụ gia thực phẩm như chất tạo màu, tạo ngọt, hương liệu, chất ổn định, chất chống oxy hóa, chất tẩy rửa... có thể gây hại cho sức khỏe nếu sử dụng quá liều hoặc không đúng danh mục cho phép.

- Các chất độc tự nhiên có trong thực phẩm như solanin trong mầm khoai tây, axit cyanhydric trong sắn và măng, các loại nấm độc, cá nóc, cóc, các loài nhuyễn thể hai mảnh vỏ có chứa độc tố sinh học hoặc vi khuẩn gây bệnh (Bộ Y Tế, 2009).

1.1.5.3. Môi nguy sinh học

Vi khuẩn là môi nguy hay gặp nhất trong các môi nguy gây ô nhiễm thực phẩm. Theo thống kê, 50-60% các vụ ngộ độc ở Việt Nam là do vi khuẩn gây ra.

Do các siêu vi trùng (virus): Virus là những sinh vật nhỏ nhất, chỉ có thể nhìn thấy bằng kính hiển vi điện tử. Chúng thường lây nhiễm từ ruột người sang thực phẩm.

Từ ký sinh trùng là những sinh vật sống nhờ (ký sinh) trong cơ thể các sinh vật khác (vật chủ) đang sống, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại và phát triển. Hầu hết ký sinh trùng bị chết và mất khả năng gây bệnh ở nhiệt độ -15°C. Các loại ký sinh trùng hay gặp trong thực phẩm là giun, sán (Bộ Y Tế, 2009).

1.1.6. Quán cơm bình dân

Quán cơm bình dân là mô hình kinh doanh thực phẩm, được quản lý bởi Bộ Y Tế để đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng. Nói đến quán cơm bình dân là nói đến sự đa dạng và phong phú của các nguyên liệu và gia vị trong nước. Một phần ăn thường được kết hợp giữa một phần cơm trắng, canh và các loại đồ mặn kèm đa dạng tùy thuộc vào quy mô kinh doanh của quán cơm. Thường một suất ăn có giá giao động từ không quá 50 nghìn đồng, phù hợp mọi người tiêu dùng. Điểm chung của cơm bình dân là giá cả hợp lý, chất lượng đảm bảo và hương vị ngon miệng.



Hình 1.1. Quán cơm bình dân

Nguồn: xebanhmithonhiky.vn

1.2. THỰC TRẠNG VỀ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Tại Việt Nam, theo thống kê, mỗi năm có chừng 250-500 vụ ngộ độc thực phẩm với 70.000-10.000 nạn nhân và 100-200 ca tử vong. Nhà nước cũng phải chi trên 3 tỷ đồng/năm cho việc điều trị, xét nghiệm, điều tra tìm nguyên nhân. Tiền thuốc và viện phí mà nạn nhân phải trả khi ngộ độc vi sinh vật tốn khoảng 300.000-500.000 đồng/ca, các ngộ độc do hóa chất (thuốc trừ sâu, phẩm màu,...) từ 3-5 triệu đồng/ca. Nhưng chi phí do bệnh viện và nhà nước phải chịu còn lớn hơn nhiều (Bùi Thanh Hà, 2019).

Vì thế nhà nước tổ chức tuyên truyền, giáo dục về VSATTP cho nhân dân để nâng cao ý thức và hiểu biết về vấn đề này. Chỉ đạo tổ chức tháng hành động vì chất lượng VSATTP, đẩy mạnh công tác phòng chống, công tác tuyên truyền, giáo dục đạt hiệu quả. Thông qua việc quy định và kiểm soát về vệ sinh, an toàn, môi trường, Nhà nước đảm bảo sản phẩm hàng hóa, nguyên vật liệu...nhập khẩu vào Việt Nam phải đảm bảo vệ sinh, an toàn cho người tiêu dùng, an toàn cho môi trường tự nhiên và xã hội. Bằng các hoạt động kiểm tra giám sát thường xuyên các khu vực cửa khẩu, các khu vực buôn bán để kịp thời phát hiện và xử lý những vi phạm (Thientan, 2019).

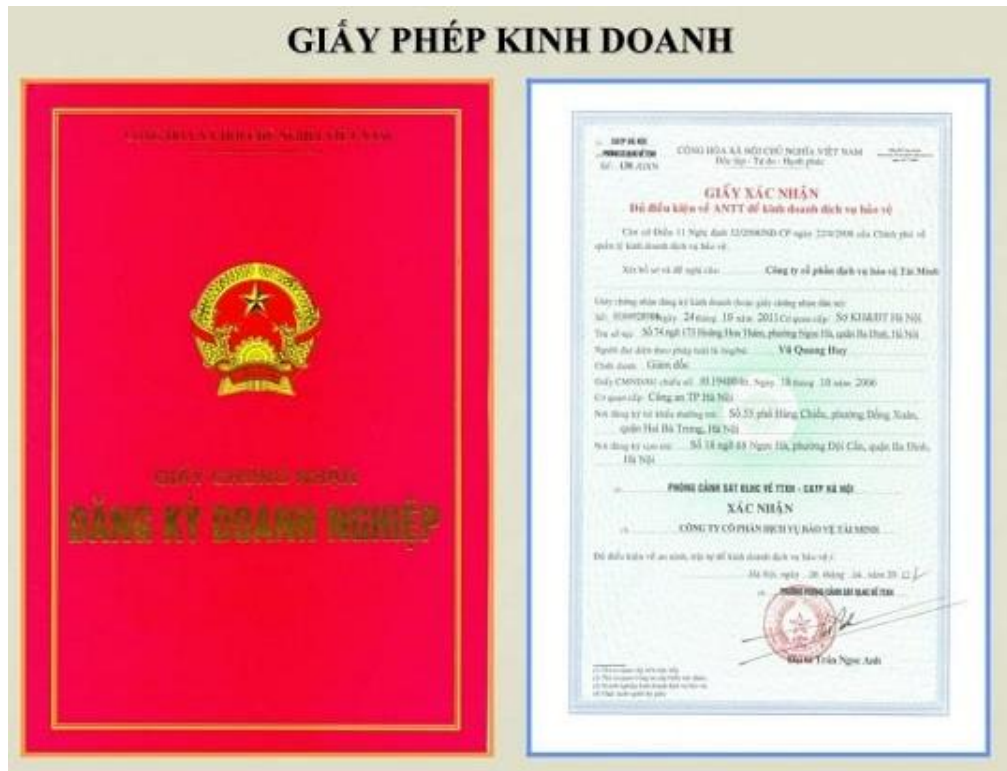
Tuy nhiên, các quán cơm bình dân và kinh doanh dịch vụ ăn uống đang đứng trước nhiều nguy cơ mất an toàn. Theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm, hiện cả nước có

256 khu công nghiệp, khu chế xuất (KCN, KCX) phân bố tại 63 tỉnh thành phố, phục vụ suất cho hơn 1,17 triệu lao động trực tiếp và khoảng 1,5 triệu lao động gián tiếp. Cùng với sự phát triển của các KCN, KCN việc bảo đảm cho bữa ăn của công nhân làm việc tại KCN, KCX rất quan trọng, nên nhu cầu đối với các quán cơm bình dân, kinh doanh dịch vụ ăn uống hiện nay là rất lớn (Thientan, 2019).

Ngoài những KCN, KCX thì địa bàn các trường Đại học, ký túc xá, nhà trọ sinh viên cũng là những khu vực có nhu cầu ăn uống lớn, nên có nhiều quán cơm bình dân và nhiều vấn đề phát sinh về an toàn thực phẩm. Điển hình như khu vực Làng Đại Học – Thủ Đức, các khu nhà trọ, ký túc xá sinh viên tại Phường An Phú Đông và khu vực tại trường Đại Học Nguyễn Tất Thành nơi có nhiều sinh viên ở trọ và học tập.

1.3. QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG THEO CÁC QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT HIỆN HÀNH.

Hộ kinh doanh là một loại hình kinh doanh rất phổ biến tại Việt Nam. Đặc biệt dành cho các cá nhân, hộ gia đình kinh doanh buôn bán nhỏ, những ngành nghề truyền thống hoặc ngành nghề không cần xuất hoá đơn giá trị gia tăng. Khi đăng ký kinh doanh quán ăn nhỏ thì hình thức hộ kinh doanh là lựa chọn tối ưu so với việc thành lập doanh nghiệp. Người đại diện hộ gia đình, cá nhân hoặc nhóm cá nhân muốn xin giấy đăng ký hộ kinh doanh cá thể cho quán ăn cần gửi Giấy đề nghị đăng ký hộ kinh doanh đến Phòng đăng ký kinh doanh nơi đặt quán ăn (Đức An Company, 2022).



Hình 1.2. Mẫu giấy phép kinh doanh

Nguồn: Đức Anh Company

Theo Điều 34 Luật an toàn vệ sinh thực phẩm, ngoài Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, cơ sở kinh doanh quán ăn cần có thêm Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.

1.3.1. Các văn bản quy phạm pháp luật liên quan vấn đề kinh doanh thực phẩm

Hiện tại có 07 văn bản quy phạm pháp luật trong vấn đề quản lý kinh doanh thực phẩm tại các quán cơm bình dân, bao gồm 02 Luật, 04 Nghị định, 01 Thông tư, được liệt kê trong bảng 1.1.

Bảng 1.1. Các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến kinh doanh thực phẩm

STT	Số hiệu văn bản	Cơ quan ban hành	Ngày ban hành	Trích yếu
1	55/2010/QH12	Quốc hội	28/06/2010	Luật số 55/2010/QH12: Luật An toàn thực phẩm

2	59/2020/QH14	Quốc hội	17/06/2020	Luật số 59/2020/QH14 của Quốc hội: Luật Doanh nghiệp
3	67/2016/NĐ-CP	Chính phủ	01/07/2016	Nghị định số 67/2016/NĐ-CP: Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế
4	155/2018/NĐ-CP	Chính phủ	12/11/2018	Nghị định số 155/2018/NĐ-CP: Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế
5	01/2021/NĐ-CP	Chính phủ	04/01/2021	Nghị định 01/2021/NĐ-CP : về đăng ký doanh nghiệp
6	01/2021/TT-BKHĐT	Bộ Kế hoạch và Đầu tư	16/03/2021	Thông tư số 01/2021/TT-BKHĐT của Bộ Kế hoạch và Đầu tư: Hướng dẫn về đăng ký doanh nghiệp
7	15/2018/NĐ-CP	Chính phủ	02/02/2018	Nghị định số 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

1.3.2. Quy chuẩn quốc gia về an toàn vệ sinh thực phẩm

Thực phẩm kinh doanh tại các quán cơm bình dân cần tuân thủ các điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm dựa theo các Quy chuẩn quốc gia đã được tổng hợp chi tiết tại bảng 1.2.

(Xem phụ lục A-1)

1.4. CÁC CÔNG TRÌNH NGHIÊN CỨU TƯƠNG TỰ

Một số công trình nghiên cứu tương tự về vệ sinh an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các địa phương khác:

“Thực trạng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến trong các cửa hàng ăn tại xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư Tỉnh Ninh Bình năm 2019” của Phạm Thị Công Thắm từ tạp chí Dinh dưỡng và Thực Phẩm-2020 (Phạm Thị Công Thắm, 2019).

“Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và kinh doanh thức ăn đường phố tại phường Tân Thịnh, thành phố Thái Nguyên năm 2021” của Đào Văn Thắng Tạp chí Y Học Việt Nam (Đào Văn Thắng, 2021).

“Thực trạng tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của các quán ăn và một số yếu tố ảnh hưởng tại phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều, cần thơ năm 2021” của Võ Tuấn Ngọc từ Tạp chí Y Học Việt Nam tập 515 (Võ Tuấn Ngọc, 2021).

“Thực trạng điều kiện vệ sinh cơ sở và trang thiết bị dụng cụ chế biến của một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại hà nội năm 2013” của Nguyễn Thị Thùy Dương từ Tạp chí Y Học Cộng Đồng 2017 (Nguyễn Thị Thùy Dương, 2013).

“Thực trạng điều kiện ATTP và một số yếu tố liên quan của cửa hàng ăn tại khu du lịch chùa Hương mùa lễ hội năm 2014” của Trần Thị Ánh Hồng và Công sự (Trần Thị Ánh Hồng & nnk, 2014).

“Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm, kiến thức, thực hành của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống và nhà hàng ăn uống của phường Việt Hưng, quận Long Biên, Hà Nội” năm 2015, Luận văn tốt nghiệp thạc sỹ Y tế công cộng của Lê Thị Thanh Lương (Lê Thị Thanh Lương, 2015).

“Đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quận Đống Đa, Hà Nội” của Hoàng Hương Giang (Hoàng Hương Giang, 2018).

Những công trình nghiên cứu trên đã phản ánh thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại Việt Nam. An toàn thực phẩm tại các quán cơm bình dân nói riêng và mô hình

kinh doanh thực phẩm nói chung vẫn còn nhiều nguy cơ tiềm ẩn và bất cập trong việc quản lý của các cơ quan chức năng.

Tuy nhiên chưa có nghiên cứu tương tự nào được thực hiện tại địa bàn Tp.HCM. Vì vậy khóa luận này thực hiện khảo sát và đánh giá an toàn thực phẩm tại Phường An Phú Đông – Quận 12 nhằm đem đến những thông tin hữu ích, qua đó đưa ra một số đề xuất cải tiến nhằm bảo vệ, nâng cao sức khỏe cho người dân trong khu vực, đặc biệt là dành cho đối tượng đông đảo là sinh viên trường Đại học Nguyễn Tất Thành - quận 12 – TP.HCM.

Chương 2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. ĐỐI TƯỢNG NGHIÊN CỨU

2.1.1. Tiêu chí lựa chọn

Các quán cơm bình dân, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Phường An Phú Đông, Quận 12, TP.Hồ Chí Minh.

Người trực tiếp chế biến, kinh doanh tại các quán cơm bình dân được đưa vào nghiên cứu

Mẫu thức ăn đang bày bán tại các quán cơm bình dân được đưa vào nghiên cứu

2.1.2. Tiêu chí loại trừ

Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn từ chối tham gia nghiên cứu.

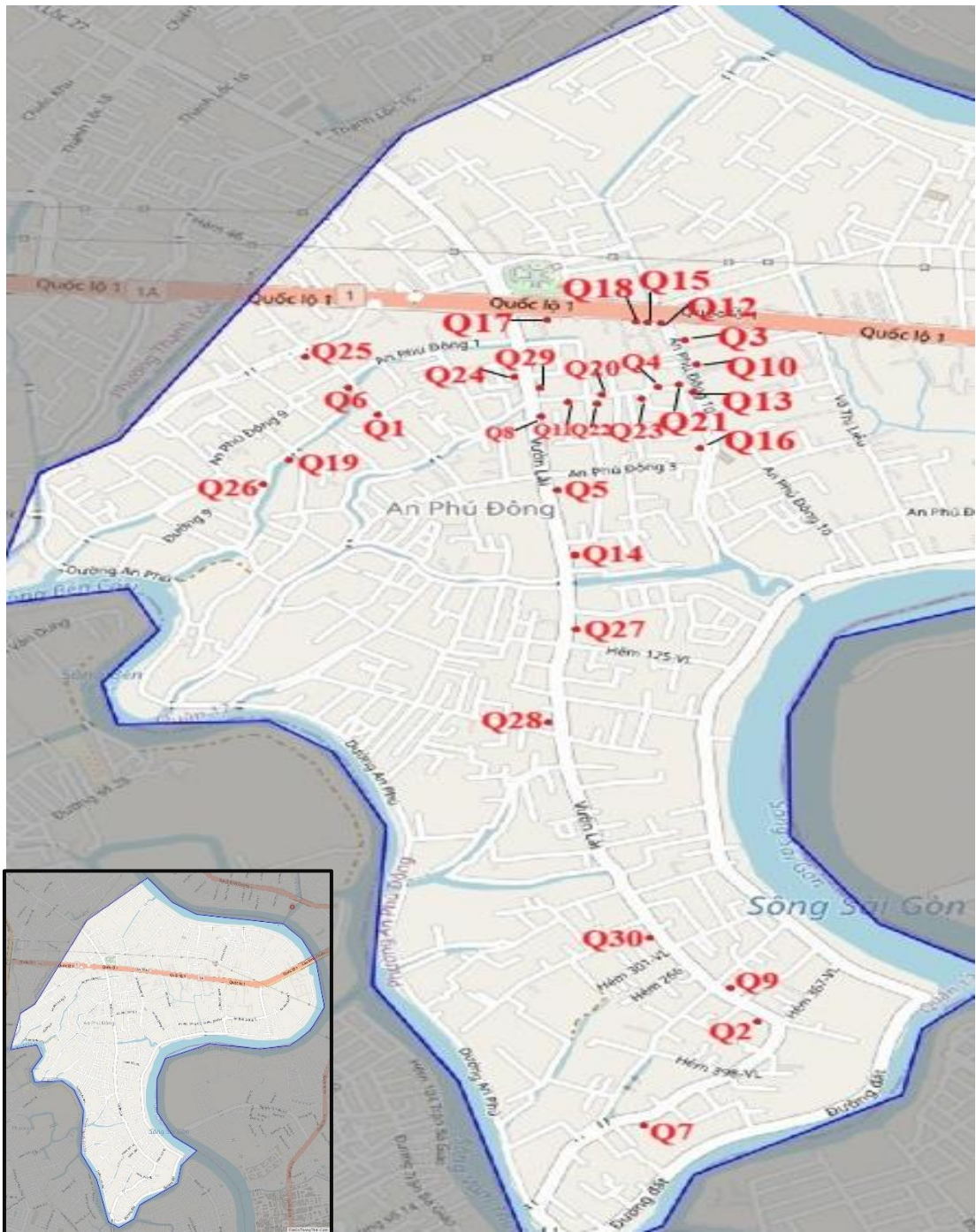
Đáp ứng các tiêu chí trên, có 30 quán cơm bình dân được đưa vào khảo sát liệt kê chi tiết trong bảng 2.1

Bảng 2.1. Vị trí của các quán cơm khảo sát

STT	TÊN QUÁN	ĐỊA CHỈ	MÃ SỐ QUÁN
1	Út linh	19 An Phú Đông 9, P.An Phú Đông, Q.12	Q1
2	Quán cơm 186	318 Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q2
3	Ngọc trâm	03 An Phú Đông 10 , P.An Phú Đông, Q.12	Q3
4	Thành mập	43/15 Hẻm Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q4
5	Cơm chay thiện duyên	125 Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q5

6	Nha trang 2	15 An Phú Đông 9, P.An Phú Đông, Q.12	Q6
7	Vườn tre	493A Vườn lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q7
8	Diệu giác	45 Vườn lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q8
9	Quán bầu bí	97C Vườn lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q9
10	Cơm tấm An phú đông	33 An Phú Đông 10, P.An Phú Đông, Q.12	Q10
11	Cơm 3 miền	7 Đường D9	Q11
12	Ngô quyền	1580/1A QL1A, P.An Phú Đông, Q.12	Q12
13	Như ý	50/3B Hẻm Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q13
14	Thành ký 6	185/1A Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q14
15	Ngoại tôi	43/7 Hẻm Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q15
16	Quán cơm tấm Chị Bé	867 Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q16
17	Hà Linh	1750 QL1A, P.An Phú Đông, Q.12	Q17
18	Hùng Lĩnh	2276 QL1A, P.An Phú Đông, Q.12	Q18
19	Cơm tấm	93 Nguyễn Thị Thuần, P.An Phú Đông, Q.12	Q19
20	Quán Dì Ba	1578 QL1A, P.An Phú Đông, Q.12	Q20

21	Quán Hiếu Thảo	43/3B Hẻm Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q21
22	Quán Titi	43/10 Hẻm Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q22
23	Cơm gà 368	43/16 Hẻm Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q23
24	Quán cơm 43	43 Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q24
25	Cơm tấm Thùy vân	41 Nguyễn Thị Thuần, P.An Phú Đông, Q.12	Q25
26	Cơm tấm	89 Nguyễn Thị Thuần, P.An Phú Đông, Q.12	Q26
27	Đặc Nhân Tâm 79	185 vườn lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q27
28	Cô Ánh	136A Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q28
29	Hùng Thịnh	37 Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q29
30	Cơm trưa	413/8 Vườn Lài, P.An Phú Đông, Q.12	Q30



Hình 2.1. Bản đồ phân bố các quán cơm bình dân và Phường An Phú Đông

2.2. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU

2.2.1. Thời gian thực hiện

Bảng 2.2. Thời gian thực hiện 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

- Khảo sát đánh giá: tại các quán cơm trên địa bàn Phường An Phú Đông – Quận 12 – TP.HCM
- Thu thập mẫu: tại các quán cơm trên địa bàn Phường An Phú Đông – Quận 12 – TP.HCM
- Học phân tích: tại Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM (CASE)
- Gửi kiểm nghiệm: tại Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM (CASE)

2.3. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.3.1. Thiết kế nghiên cứu

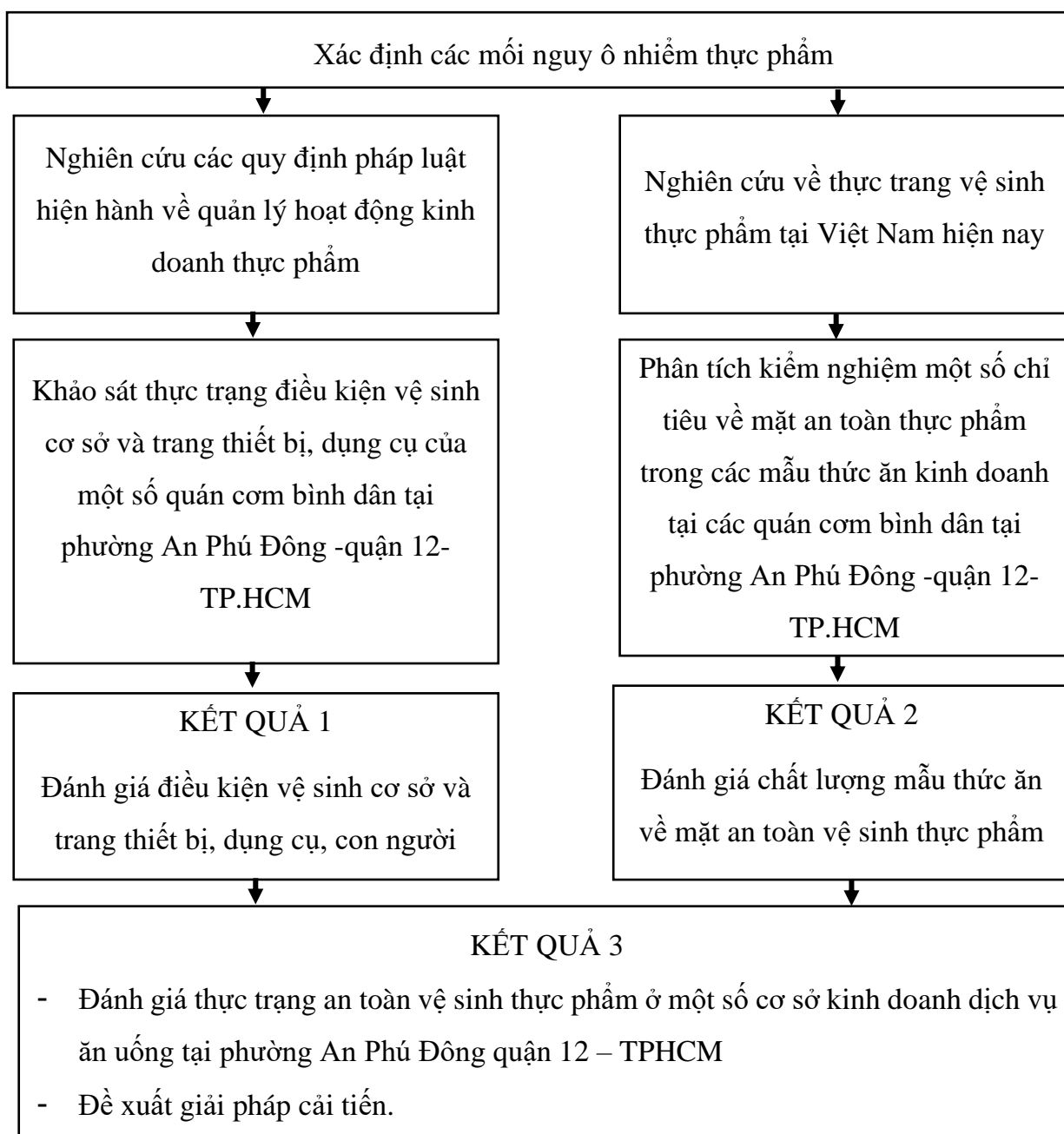
Nghiên cứu khảo sát cắt ngang tại thời điểm tháng 6/2023, bằng phương pháp khảo sát phỏng vấn kết hợp quan sát trực tiếp người chế biến kinh doanh và môi trường chế biến, kinh doanh tại các quán cơm bình dân trên địa bàn Phường An Phú Đông – quận

12 – TP.HCM. Đồng thời kiểm tra đánh giá một số mẫu thức ăn đang được bày bán tại các địa điểm nêu trên.

- Thời gian khảo sát: 60 phút/quán
- Thời gian lấy mẫu kiểm nghiệm: khoảng 10 giờ đến 12 giờ

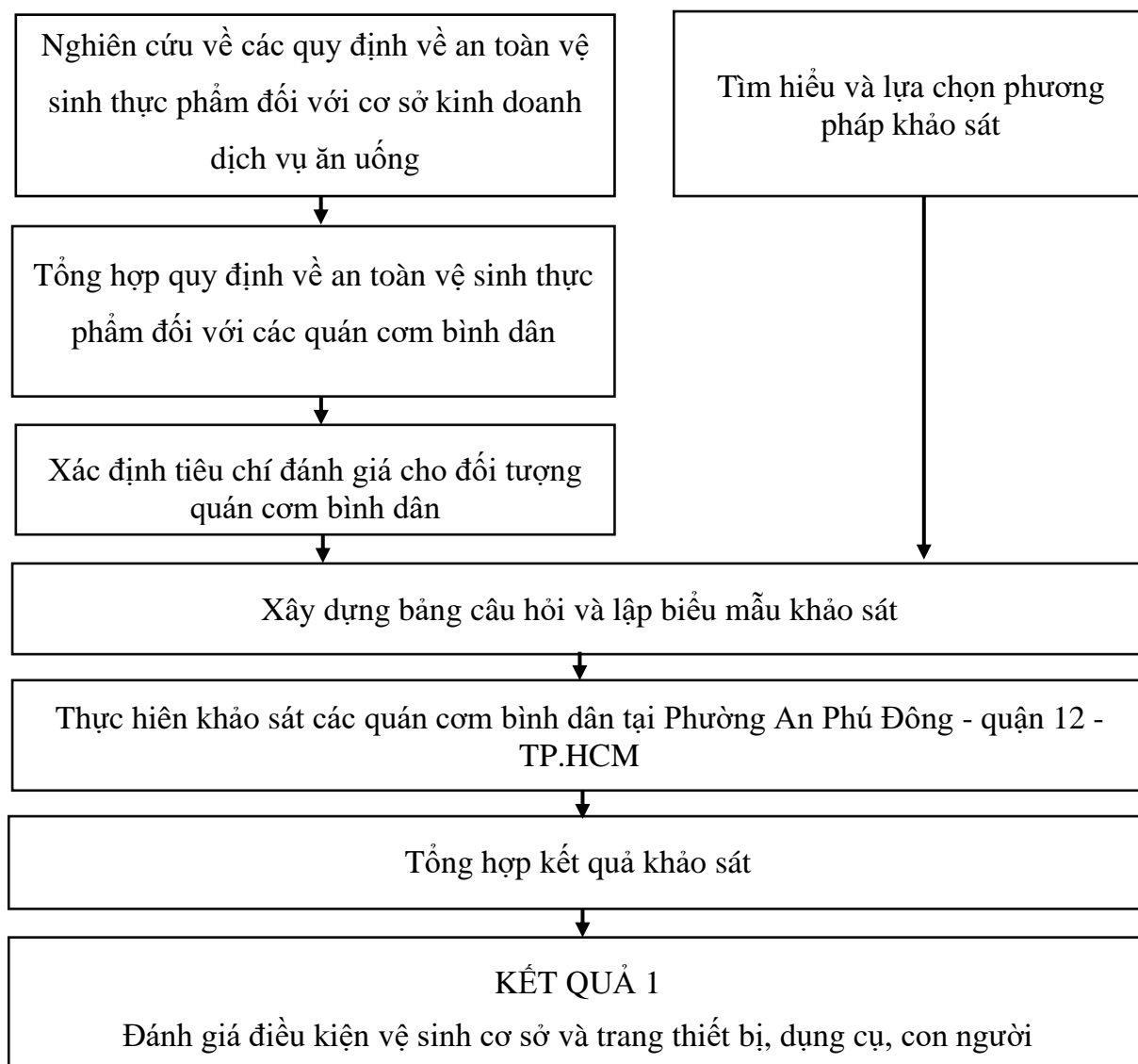
2.3.2. Sơ đồ nghiên cứu

Sơ đồ nghiên cứu tổng quát được thể hiện trong hình 2.1



Hình 2.2. Sơ đồ nghiên cứu tổng quát

2.3.2.1. *Bố trí nghiên cứu 1: Khảo sát thực trạng điều kiện vệ sinh cơ sở và trang thiết bị, dụng cụ, nhân viên của một số quán cơm bình dân trên địa bàn phường An Phú Đông -quận 12-TP.HCM*

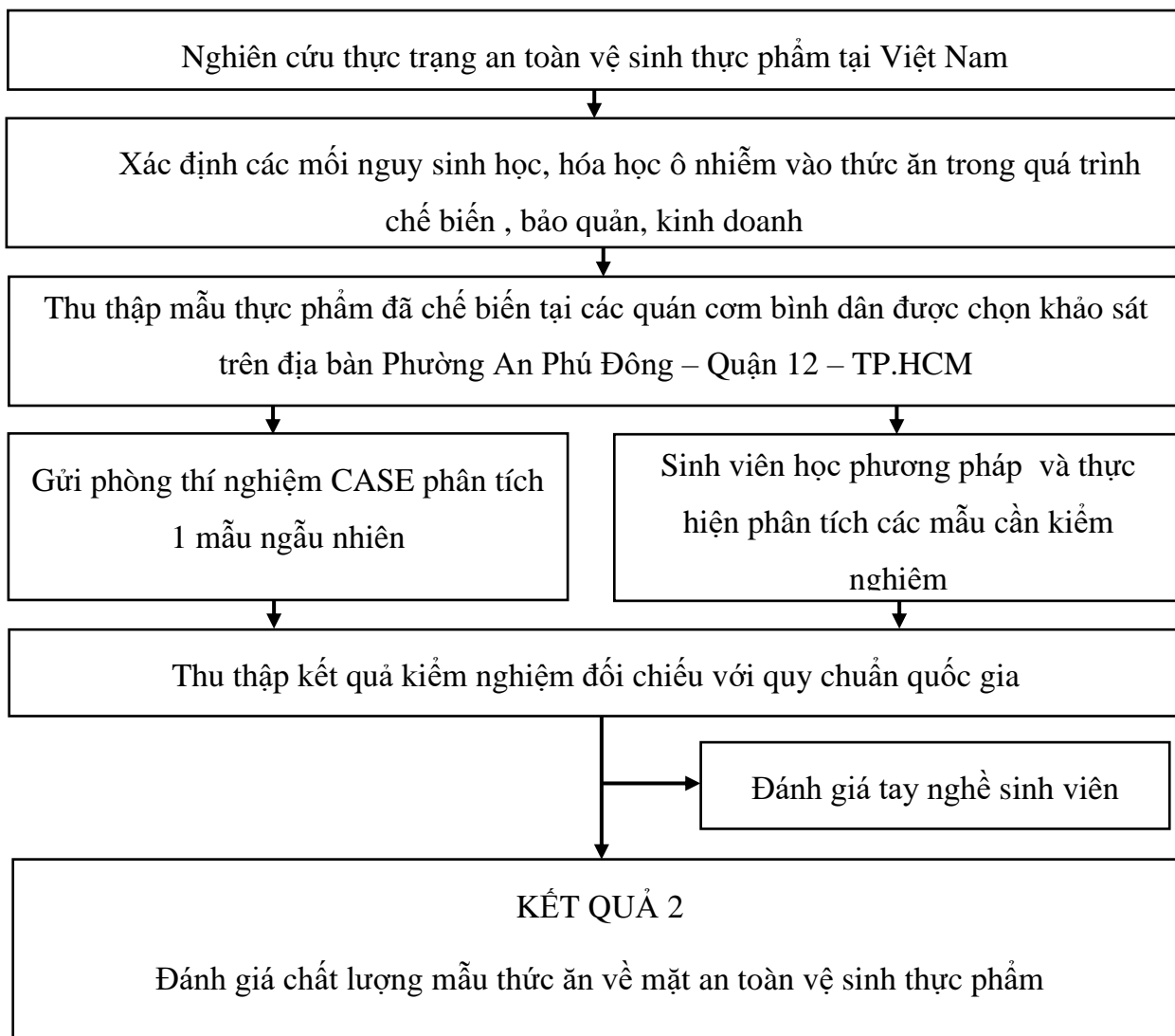


Hình 2.3. Sơ đồ bố trí nghiên cứu 1

➤ ***Thuyết minh sơ đồ bố trí nghiên cứu 1***

Sàng lọc những văn bản cụ thể về kinh doanh thực phẩm, cho đối tượng là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (quán cơm bình dân). Dựa vào đó xây dựng những tiêu chí đánh giá cho các quán cơm trong khuôn khổ đề tài này và sẽ thực hiện khảo sát. Sau khi tổng hợp kết quả khảo sát cụ thể sẽ đưa ra những nhận xét sơ bộ về điều kiện cơ sở kinh doanh của các quán cơm tại Phường An Phú Đông – quận 12.

2.3.2.2. *Bố trí nghiên cứu 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.*



Hình 2.4. Sơ đồ bố trí nghiên cứu 2

➤ *Thuyết minh sơ đồ bố trí nghiên cứu 2:*

Các mẫu thức ăn được thu thập từ các quán cơm đã khảo sát và thực hiện những chỉ tiêu kiểm nghiệm theo yêu cầu của quy chuẩn quốc gia. Từ đó nhận xét và đánh giá về mặt an toàn thực phẩm đối với những thức ăn đang được bày bán tại các quán cơm bình dân tại Phường An Phú Đông – quận 12.

2.3.3. Phương pháp khảo sát

2.3.3.1. Phương pháp sử dụng bảng câu hỏi

Nghiên cứu định lượng là phương pháp thu thập các thông tin và dữ liệu dưới dạng số học, số liệu có tính chất thống kê để có được những thông tin cơ bản, tổng quát về đối tượng nghiên cứu nhằm phục vụ mục đích thống kê, phân tích; hay nói cách khác là lượng hoá việc thu thập và phân tích dữ liệu. Các thông tin, dữ liệu thường được thu thập thông qua khảo sát sử dụng bảng hỏi trên diện rộng.

Khảo sát sử dụng bảng hỏi (questionnaire survey) là phương pháp thu thập thông tin định lượng trên diện rộng, sử dụng bảng câu hỏi (bảng hỏi) khảo sát, điều tra; trong đó, tổng hợp tất cả các câu hỏi đã soạn sẵn để thu thập thông tin từ đối tượng nghiên cứu. Các câu hỏi thường ở dạng đóng với phương án trả lời cho sẵn và hoặc có thêm lựa chọn mở để người trả lời chia sẻ, giải thích thêm cho câu trả lời của mình.

Bảng câu hỏi được chuẩn bị sẵn và phỏng vấn trực tiếp đối tượng nghiên cứu, kết hợp với quan sát để hoàn thành bảng câu hỏi khảo sát.

2.3.3.2. Tiêu chí khảo sát để đánh giá ATVSTP tại các quán cơm bình dân

Dựa theo Luật an toàn thực phẩm 2010, điều 19, 20, 21, 28, 29, 30 chương 4 và điều 4 của Nghị Định 155/2018/NĐ-CP, những quy định cơ bản về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại Việt Nam, được tổng hợp lại các điểm sau:

Điểm 1: Điều kiện chung đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

- a) Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- b) Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh 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, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- c) Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.

d) Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.

Điểm 2: Điều kiện bảo quản nguyên liệu thực phẩm

a) Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản;

b) Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm;

Điểm 3: Điều kiện đối với nơi chế biến, của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

a) Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Quy trình sản xuất thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

b) Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

c) Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Tường, trần, nền nhà khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc;

d) Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

e) Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm

Điểm 4: Điều kiện đối với nơi bày bán của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

a) Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại. Bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động

vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm;

- b) Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.
- c) Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.
- d) Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm.

2.3.3.3. Xây dựng phiếu khảo sát

Căn cứ vào các điểm ở mục 2.3.3.2 kết hợp với điều kiện thực tế để xây dựng phiếu khảo sát.

Nội dung phiếu khảo sát được chia thành 2 phần:

Phần 1- Phỏng vấn thông tin: về những thông tin cơ bản của quán, gồm 10 câu hỏi (Xem chi tiết bảng câu hỏi dưới phụ lục A-2)

Phần 2- Quan sát và đánh giá: dựa vào tiêu chí đánh giá mục 2.3.3.2 để phân chia thành 3 vị trí để khảo sát:

A) Vị trí khảo sát 1: Nơi chế biến, gồm 9 tiêu chí khảo sát

B) Vị trí khảo sát 2: Khu vực bày bán và khu vực ăn uống, gồm 10 tiêu chí khảo sát

C) Vị trí khảo sát 3: Về con người, gồm 4 tiêu chí khảo sát

(Xem chi tiết bảng tiêu chí đánh giá dưới phụ lục A-3)

Cách tính điểm – xếp loại

- Các tiêu chí trong phiếu khảo sát được cụ thể hóa thành nhiều mục. Mỗi mục nếu được đánh giá “ĐẠT” sẽ được tính 1 điểm. Khi quan sát đánh giá thấy bất cứ vi phạm

từ 1 nhân viên hay 1 hoạt động xảy ra trong quá trình quan sát thì sẽ được đánh giá là “KHÔNG ĐẠT” và không được điểm.

- Kết quả đánh giá được tính riêng cho từng phần khảo sát tương ứng với các bảng 2.4, 2.5, 2.6. Đối với mỗi bảng, khi đạt trên $\geq 60\%$ tổng số điểm thì phần khảo sát ở bảng đó được xem là “ĐẠT”.

✓ Chỉ khi cả 3 phần khảo sát tương ứng với 3 bảng 2.4, 2.5, 2.6 đều “ĐẠT” thì kết quả chung mới được xem là quán cơm bình dân “ĐẠT CHUẨN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM”.

✓ **Mẫu phiếu khảo sát**

(Xem mẫu phiếu khảo sát dưới phụ lục B-10)

2.3.4. Lựa chọn mẫu thức ăn và chỉ tiêu cần kiểm nghiệm

Mẫu được mã hóa rồi kiểm tra 1 chỉ tiêu mà loại mẫu đó có nhiều nguy cơ ô nhiễm nhất. Nguyên tắc lựa chọn như sau:

- Mẫu thức ăn đã chế biến (thịt/trứng/cá đã chế biến như chiên/ kho/ luộc) kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh vật theo QCVN 8-3:2012/BYT.
- Mẫu nước sinh hoạt: kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh vật theo QCVN 01-1:2018/BYT
- Mẫu rau sống: kiểm nghiệm chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo Thông Tư 50/2016/TT-BYT.

Loại mẫu và chỉ tiêu kiểm nghiệm được tổng hợp trong bảng

(bảng mẫu và chỉ tiêu kiểm nghiệm được trình bày dưới phụ lục A-5)

2.3.5. Phương pháp thu thập mẫu

Thực hiện theo Thông Tư 14/2011/TT-BYT: Hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

(bảng mẫu thu thập được trình bày dưới phụ lục A-6)

Thời điểm lấy mẫu: khoảng 10 giờ đến 12 giờ trưa

2.3.6. Phương pháp kiểm nghiệm

2.3.6.1. Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ 2 lần (LC-MC/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-6)

2.3.6.2. Phương pháp kiểm nghiệm vi sinh vật

- ✓ Phương pháp kiểm nghiệm *Escherichia coli* và *Coliform* trên nền mẫu nước sinh hoạt

(Cách tiến hành cụ thể : Xem Phụ lục A-7)

- ✓ Phương pháp kiểm nghiệm *E.coli* trên nền mẫu thực phẩm

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

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

(Cách tiến hành cụ thể : Xem Phụ lục A-9)

2.3.7. Phương pháp xử lý kết quả thực nghiệm

Tất cả kết quả khảo sát sẽ được tổng hợp dưới dạng bảng thông kê, biểu diễn bằng biểu đồ cột hoặc biểu đồ tròn bằng phần mềm Excel.

Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. KẾT QUẢ 1: KẾT QUẢ KHẢO SÁT THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN VỆ SINH CƠ SỞ VÀ TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ VÀ CON NGƯỜI (NHÂN VIÊN) CỦA MỘT SỐ QUÁN CƠM BÌNH DÂN TẠI ĐỊA BÀN PHƯỜNG AN PHÚ ĐÔNG - QUẬN 12 - TP.HCM

Tiến hành khảo sát 30 quán cơm bình dân trên địa bàn phường An Phú Đông - Q12-TPHCM như mô tả ở mục 2.3.2.1. Kết quả khảo sát như sau:

3.1.1. Phần 1: Phỏng vấn thông tin quán

3.1.1.1. Kết quả phỏng vấn

(Xem kết quả dưới phụ lục B-1)

3.1.1.2. Nhận xét phần 1

Về quy mô: đa số các quán cơm đều chỉ mới kinh doanh dưới 5 năm (70,6%) và kinh doanh cả ngày (70%). Số lượng suất cơm bán ra không nhiều, chỉ từ 100 đến 200 suất/ngày (63,3%). Rất ít quán bán được trên 200 suất ăn/ ngày (6,7%). Tuy nhiên quy mô của các quán cơm bình dân tại phường An Phú Đông, quận 12, TP.HCM vẫn lớn hơn những khu vực khác, ví dụ trong nghiên cứu của Hoàng Hương Giang (2018) về các quán cơm trên địa bàn Quận Đống Đa, Hà Nội (Hoàng Hương Giang, 2018). Điều này cho thấy Phường An Phú Đông là khu vực trọng điểm cần có những nghiên cứu về an toàn vệ sinh thực phẩm

Về quản lý: đa số các quán cơm này đều có giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh (86,7%) và chủ quán đều đã được tập huấn về an toàn thực phẩm (86,7%), nhân viên quán cũng được thường xuyên khám sức khỏe định kỳ (86,7%).

Về khách hàng: khách hàng của quán rất đa dạng, là những người tiêu dùng có trình độ học vấn như sinh viên, công nhân viên và cả người lao động chân tay, lao động tự do.

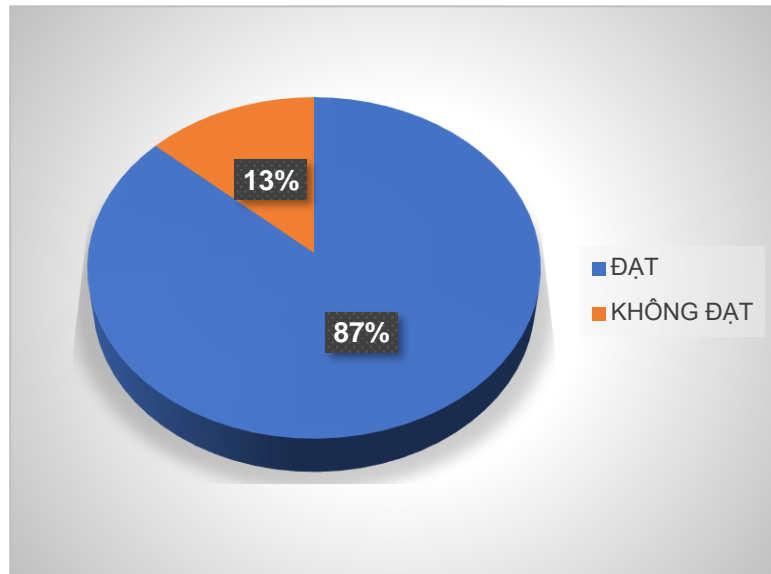
Về thức ăn: tất cả các quán cơm bình dân được khảo sát đều dùng thủy cục để chế biến thực phẩm (100%), không có hộ nào dùng nước giếng, đây là ưu điểm của các quán

com bình dân tại Phường An Phú Đông, quận 12, TP.HCM so với 7,23% các quán com tại quận Đống Đa, Hà Nội còn sử dụng cả nước giếng khoan (Hoàng Hương Giang, 2018). Tuy nhiên thức ăn bán mang đi đều được đựng trong các dụng cụ bằng nhựa (100%) như: bao nilon, hộp nhựa tròn, hộp xốp chữ nhật. Thực phẩm bán không hết trong ngày thường được các quán bảo quản để hôm sau bán tiếp (46,7%).

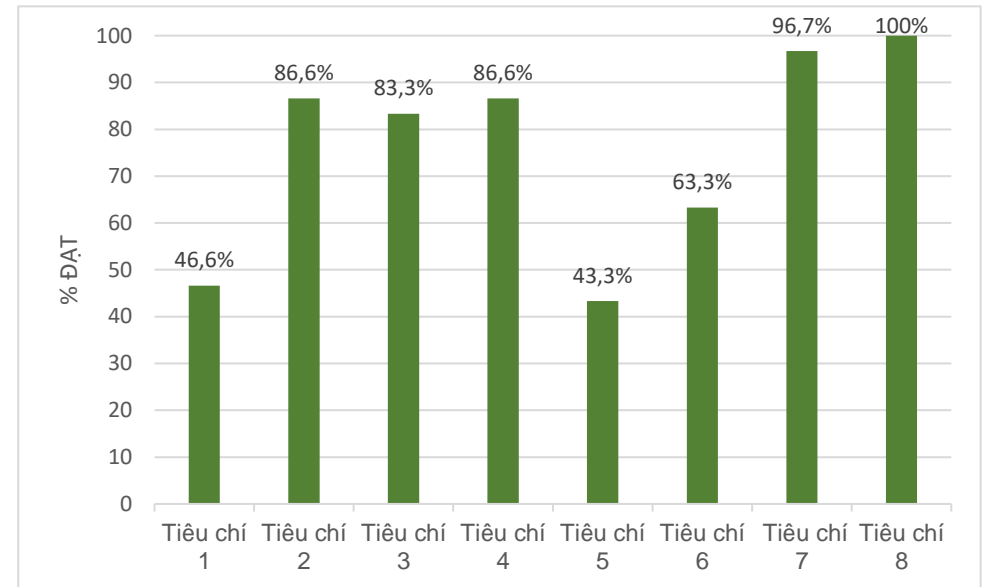
3.1.2. Phần 2: kết quả khảo sát đánh giá

3.1.2.1. Kết quả khảo sát khu vực nơi chế biến

(Xem kết quả dưới phụ lục B-2)



Hình 3.1. Biểu đồ tỷ lệ % các quán ĐẠT ATVSTP ở khu vực nơi chế biến



Hình 3.2. Đồ thị tỷ lệ % những tiêu chí ĐẠT ATVSTP ở khu vực nơi chế biến

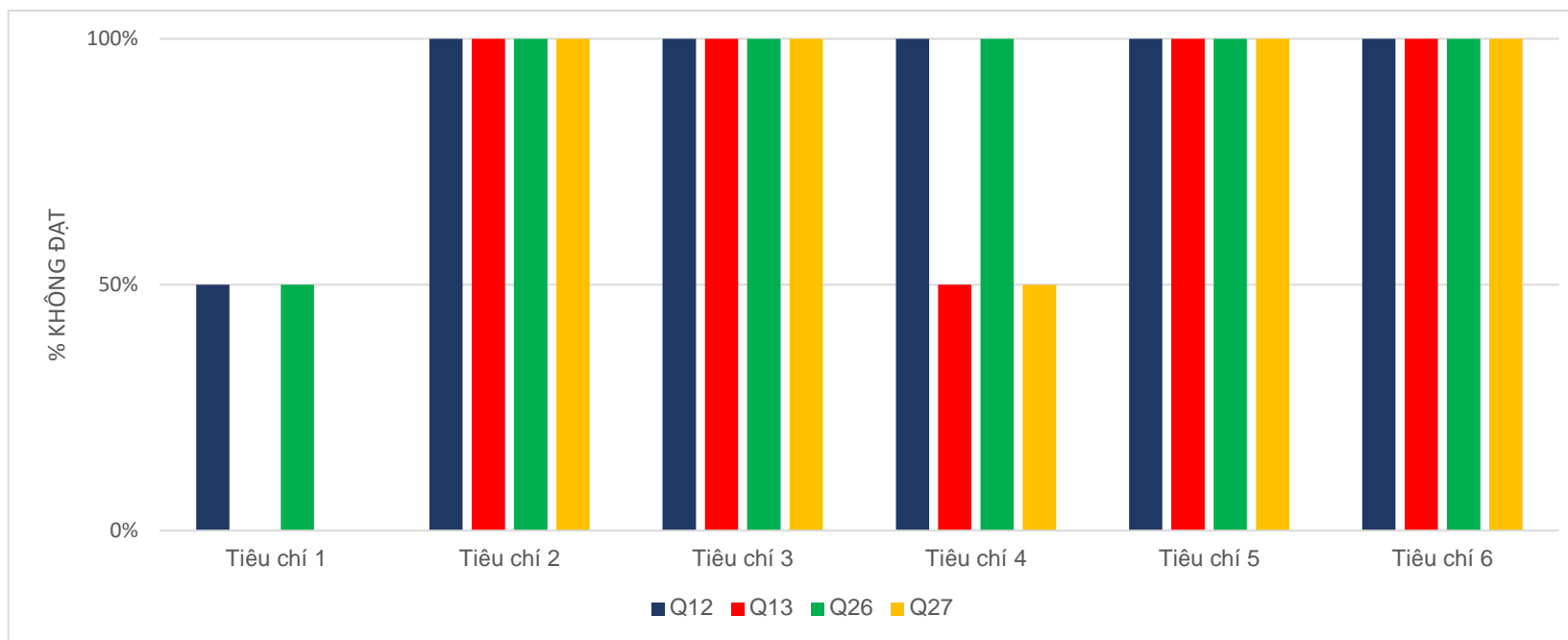
Nhận xét:

Nhìn chung đồ thị 3.1 cho thấy, đa số các quán đều đạt an toàn vệ sinh thực phẩm ở khu vực nơi chế biến (86,6%). Tuy nhiên đồ thị 3.2 chỉ ra rằng chỉ có tiêu chí về dụng cụ chứa rác thải (tiêu chí 8) thì 100% các quán tuân thủ đúng và 96,7% quán có thiết bị quạt thông gió đầy đủ hợp lý (tiêu chí 7), còn lại các tiêu chí khác đều có quán vi phạm.

Đặc biệt, tiêu chí 1 về dụng cụ nấu nướng và tiêu chí 5 về việc ngăn chặn côn trùng thì hơn nữa số quán khảo sát còn vi phạm. Kết quả này thấp hơn đáng kể so với tỷ lệ trong nghiên cứu của Lê Thị Thanh Lương là 70% (Lê Thị Thanh Lương, 2015) trong nghiên cứu của Nguyễn Thế Hiền là 84,6% (Nguyễn Thế Hiền, 2010) và trong nghiên cứu của Phạm Thị Lan Anh là 93,7% (Anh, 2014).

Tình trạng ở các quán này là dụng cụ chứa đựng thực phẩm sống và thực phẩm chín dùng còn lẫn lộn, chỉ được rửa sơ sài sau mỗi lần sử dụng. Quán chưa có biện pháp ngăn ngừa nên tình trạng ruồi, bọ, chuột, côn trùng vẫn còn rất nhiều ở khu vực chế biến.

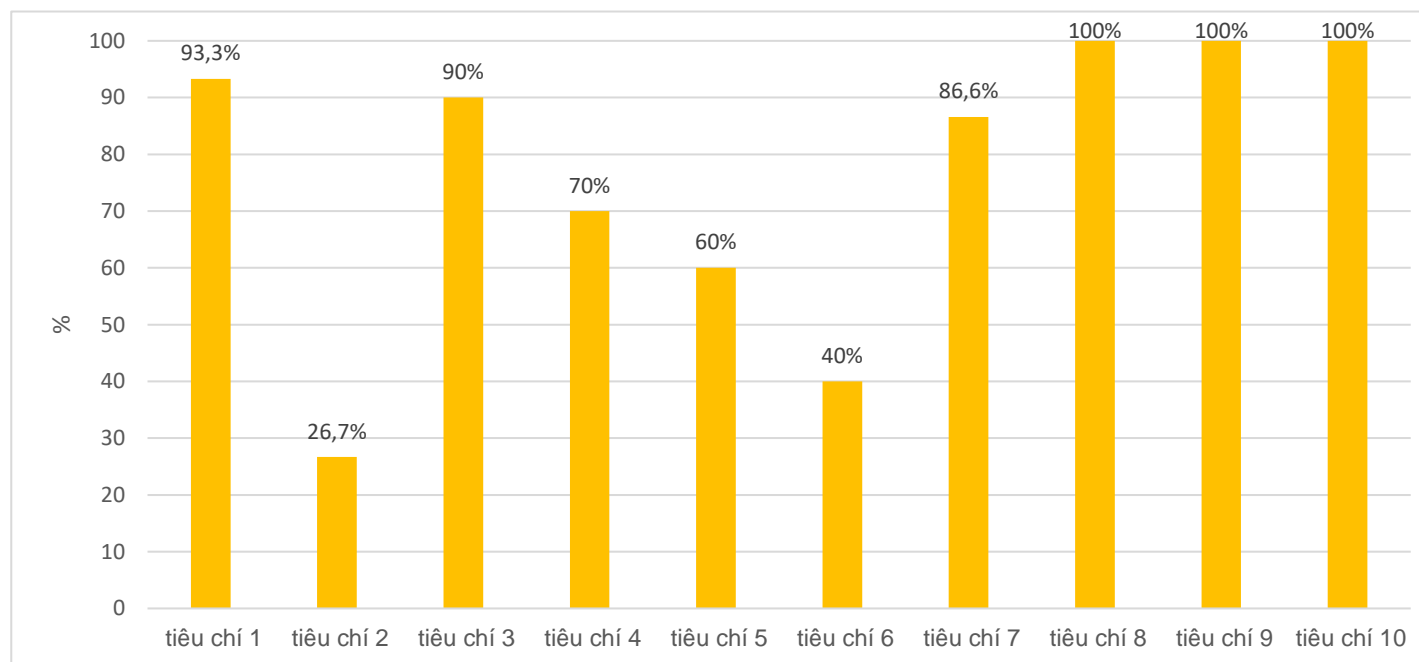
Có 4 quán mang mã số Q12, Q13, Q26, Q27 là đánh giá chung KHÔNG ĐẠT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM tại khu vực bếp (chiếm 13,4%). Đồ thị 3.3 cho thấy ở các quán này, một số yêu cầu về vệ sinh hoàn toàn không được kiểm soát (100% không đạt) như khu bảo quản nguyên liệu không đảm bảo vệ sinh, không phân chia rõ thực phẩm chín và sống (tiêu chí 2 và 3), khu vực bếp được bố trí không hợp lý vẫn bị ảnh hưởng bởi các yếu tố môi trường, cửa đi – cửa sổ không có lưới ngăn côn trùng (tiêu chí 5), tường - nền ít vệ sinh gây ẩm thấp có mùi khó chịu (tiêu chí 6).



Hình 3.3. Đồ thị tỉ lệ % tiêu chí KHÔNG ĐẠT ATVSTP của các quán Q12, Q13, Q26, Q27

3.1.2.2. Kết quả khảo sát khu vực trưng bày bán và ăn uống

(Xem kết quả dưới phụ lục B-3)



Hình 3.4 Đồ thị tỷ lệ % số tiêu chí các quán ĐẠT được ở khu vực ăn uống và trưng bày bán

Nhận xét:

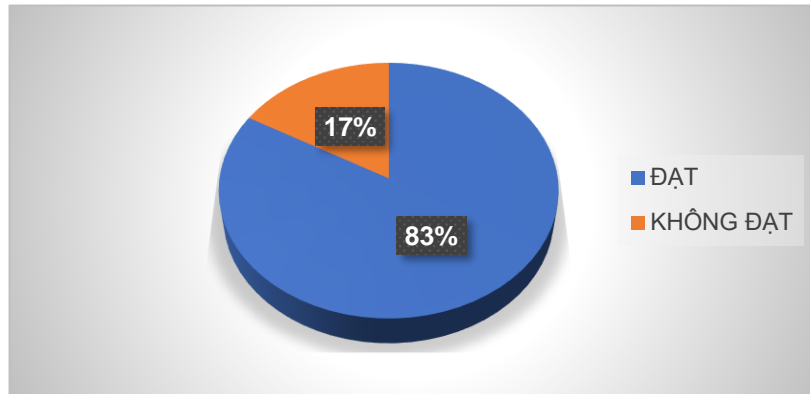
Tất cả đều đạt ATVSTP tại khu vực trưng bày bán và ăn uống (100%). Đồ thị 3.1 cho thấy, tiêu chí về dụng cụ ăn uống phải đồng bộ và vệ sinh sạch sẽ (tiêu chí 8), dụng cụ thu gom rác thải đầy đủ, bố trí thuận lợi cho khách hàng (tiêu chí 9) và đồ ăn thừa được thu gom riêng biệt (tiêu chí 10) thì tất cả các quán cơm đều đạt (100%).

Tuy nhiên, dù được đánh giá ĐẠT vệ sinh khu vực ăn uống và trưng bày bán nhưng không gian tại khu vực này chưa thực sự thoáng mát, sáng sủa, cách biệt nơi nấu nướng (tiêu chí 4 chỉ đạt 70%), cửa đi và cửa sổ của nhiều quán vẫn không có lưới nên côn trùng còn nhiều tại các bàn ăn (tiêu chí 5 chỉ đạt 60%). Tỷ lệ đạt này thấp hơn so với các nghiên cứu ở quận Đống Đa, Hà Nội là 87,75% (Hoàng Hương Giang, 2018), hơn 90% ở Quận Long Biên, Hà Nội (Lê Thị Thanh Lương, 2015) và ở Quy Nhơn là 97,7% (Trần Thị Ánh Hồng & nnk, 2014).

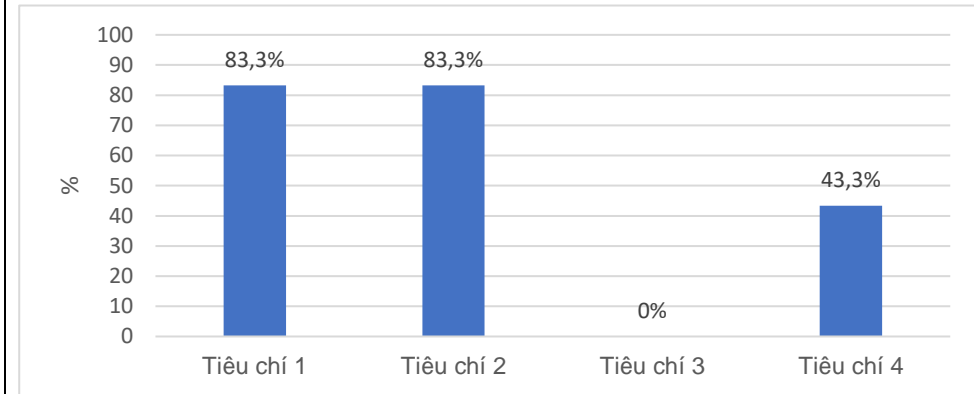
Đặc biệt, một số quán có không gian nơi bày bán thức ăn chưa được vệ sinh, nền chỉ là tráng xi – măng tạm bợ chưa có lát gạch sạch sẽ (tiêu chí 6 – đạt 40%) và dụng cụ gấp thức ăn được sử dụng rất nhiều lần mà không được vệ sinh lại, gấp lẫn lộn giữa rau củ sống và thức ăn đã nấu chín (tiêu chí 2 – đạt 26,5%).

3.1.2.3. Kết quả khảo sát về con người

Xem kết quả dưới phụ lục B-4



Hình 3.5. Đồ thị tỷ lệ % các quán ĐẠT ATVSTP về con người



Hình 3.6. Đồ thị tỷ lệ % số tiêu chí các quán ĐẠT về con người

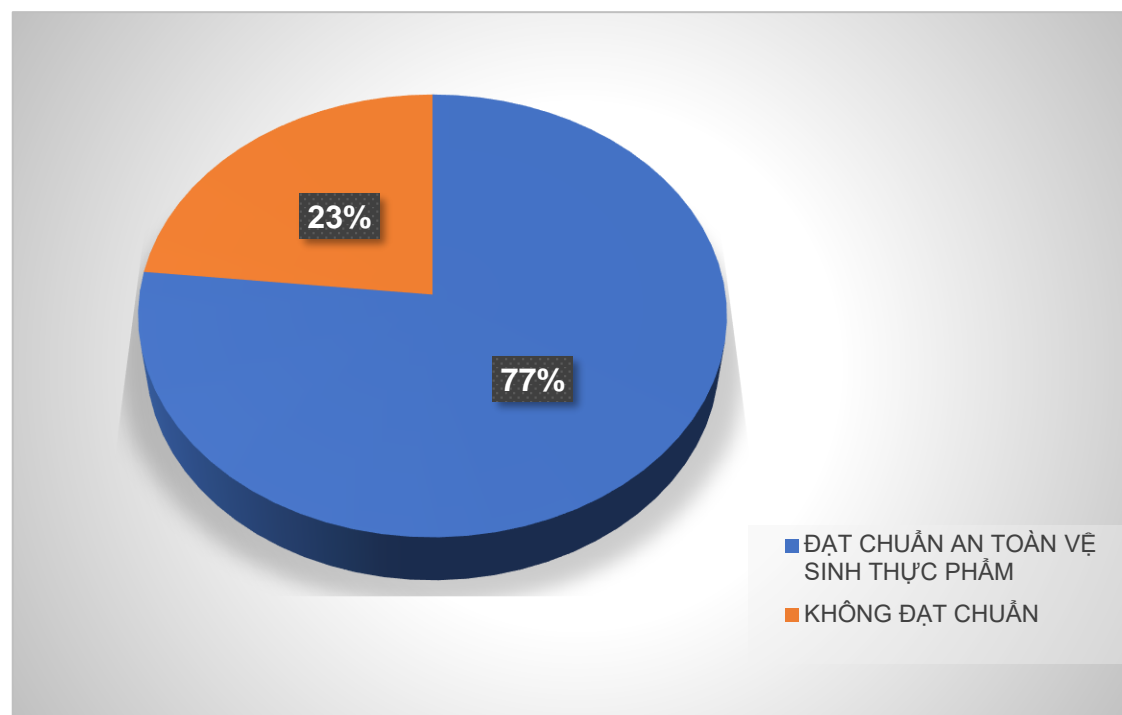
Nhận xét:

Đồ thị 3.5 cho thấy đa số các quán đều đạt ATVSTP về con người 23/28 (82,2%). Tuy nhiên, rất ít quán đạt được tiêu chí 4 là sử dụng đầy đủ đồ bảo hộ khi chế biến (chiếm 42%). Đặc biệt, trên đồ thị 3.6 không có quán nào đạt tiêu chí 3 là nhân viên sử dụng xà phòng trước và sau khi chế biến. Thực trạng này cũng tương đương các quán ăn được khảo sát trong nghiên cứu của Hoàng Hương Giang trên địa bàn quận Đống Đa, Hà Nội năm 2018 là 30,12% (Hoàng Hương Giang, 2018).

Các tiêu chí về vệ sinh cá nhân (tiêu chí 1) và kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm (tiêu chí 2) của nhân viên tất cả các quán đều chỉ đạt ở mức độ tạm ổn (chiếm 83,3%).

3.1.2.4. Kết quả xếp loại chung

(xem kết quả dưới phụ lục B-5)



Hình 3.7. Đồ thị tỷ lệ % các quán ĐẠT CHUẨN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Nhận xét:

Đánh giá về điều kiện an toàn thực phẩm chung của 30 quán cơm bình dân trong nghiên cứu thì không có cơ sở nào đạt 100% số điểm ở tất cả 23 tiêu chí đánh giá. Vì vậy, chỉ có 23/30 quán (76,4%) là ĐẠT CHUẨN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM về điều kiện môi trường nơi chế biến, khu vực trưng bày bán, khu vực ăn uống và nhân viên kinh doanh.

Kết quả của chúng tôi tương đồng với kết quả của Phạm Thị Lan Anh năm (2014) tại chùa Hương là 100% các cửa hàng không đạt đủ từng chỉ tiêu. Kết quả nghiên cứu của Võ Tuấn Ngọc (2021) tại Ninh kiều, Cần Thơ là từ 52,3% - 74,5% (Võ Tuấn Ngọc, 2021). Kết quả những nghiên cứu trên cho thấy tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm, điều kiện ATTP chung khá kém.

Tất cả các quán đều đạt chuẩn ở nơi bày bán và ăn uống (100%), tuy nhiên nơi chế biến vẫn còn nhiều vi phạm về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (chỉ đạt 86,6%) và vi phạm liên quan đến nhân viên trực tiếp chế biến và kinh doanh (chỉ đạt 83,3%).

3.1.2.5. Nhận xét chung về kết quả khảo sát điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ và con người

A) Đa số các quán cơm đều chỉ mới kinh doanh dưới 5 năm và quy mô nhỏ nên vẫn còn thiếu kinh nghiệm trong việc quản lý ATVSTP. Đây là 1 khó khăn trong công tác quản lý nhà nước.

B) 86,7% quán cơm có giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, nhưng chỉ có 76,4% các quán được đánh giá sau khảo sát là xếp loại ĐẠT về tất cả các khu vực chế biến, trưng bày bán ăn uống và con người. Từ đó cho thấy việc quản lý nhà nước, thanh kiểm tra định kỳ vẫn còn lỏng lẻo.

Đặc biệt một số quán vi phạm về bố trí ngay từ đầu khi bắt đầu mở bán về nơi chế biến để tránh nhiễm chéo, nơi trưng bày và ăn uống cần cách ly với nguồn lây nhiễm côn trùng, bụi bặm, nhưng vẫn được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh. Vì vậy cần xem xét lại tính khác quan và chặt chẽ trong việc cấp phép.

C) Khách hàng của các quán cơm bình dân gồm đủ mọi trình độ nên phương pháp tuyên truyền về ý thức an toàn vệ sinh thực phẩm cho người tiêu dùng cần hết sức dễ hiểu, trực quan, phổ cập.

D) Tất cả các quán cơm bình dân đều sử dụng bao bì bằng nhựa và việc sử dụng rất tùy tiện. Điều này có thể đem đến nhiều tác hại cho người tiêu dùng nếu đựng thực phẩm nóng ở nhiệt độ 100°C thì hàm lượng monostyren (một loại chất độc) trong nhựa sẽ được giải phóng, ngấm vào thức ăn, gây tổn hại nghiêm trọng cho gan và gây ra nhiều bệnh nguy hiểm cho con người (Báo TN VÀ MT, n.d.). Vì vậy các cơ quan quản lý Nhà nước cần tuyên truyền cho người kinh doanh thực phẩm sử dụng bao bì nhựa đúng cách. Đồng thời ưu tiên chuyển sang sử dụng bao bì giấy hoặc vật liệu khác thân thiện với môi trường hơn nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

E) Đa số các quán cơm bình dân vì để tiết kiệm nên thường tồn trữ thức ăn dư trong ngày để bán tiếp vào hôm sau. Điều này có thể dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm rất cao nếu người kinh doanh bảo quản không đúng cách, nên bọc kín thức ăn bằng những bao bì như túi nilon, túi zip, túi hút chân không hoặc các hộp đựng thực phẩm, không được để chung thực phẩm chín và sống lẫn lộn, để nguội trước khi bỏ vào tủ lạnh và nấu nóng lại trước khi sử dụng (24htin, 2023).

F) Trong nghiên cứu này và tất cả các nghiên cứu tương tự ở các địa phương khác, lĩnh vực thường xảy ra vi phạm nhất về các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm chính là vệ sinh và sức khỏe của người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm. Điều này đòi hỏi sự tăng cường kiểm tra, quản lý của các cơ quan quản lý Nhà nước và cả ý thức của chính người kinh doanh thực phẩm đối với sức khỏe của cộng đồng và chính mình.

3.2. KẾT QUẢ 2: KẾT QUẢ PHÂN TÍCH MỘT SỐ CHỈ TIÊU TRONG MỘT SỐ MẪU THỨC ĂN BÁN TẠI 30 QUÁN CƠM BÌNH DÂN ĐÃ KHẢO SÁT

3.2.1. Kết quả kiểm nghiệm

Tiến hành lấy mẫu và kiểm nghiệm các chỉ tiêu đã liệt kê trong bảng 2.7.

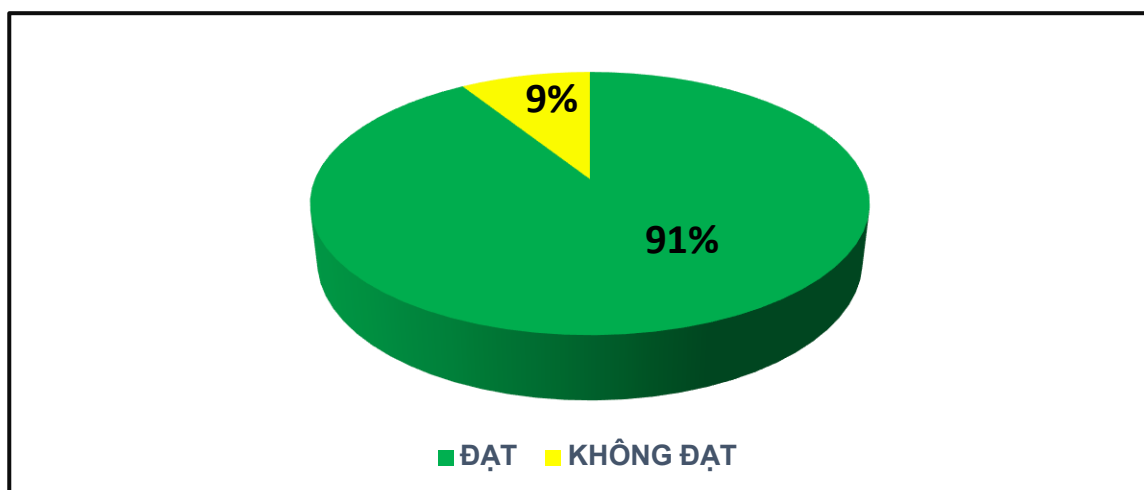
Phương pháp kiểm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật như mô tả ở mục 2.3.6.1 . Xem sắc ký đồ và kết quả tính ở Phụ lục A-2

Phương pháp kiểm vi sinh vật như mô tả ở mục 2.3.6.2 . Xem hình Kết quả kiểm vi sinh vật ở Phụ lục A-3

30 kết quả kiểm nghiệm được tổng hợp trong các bảng sau:

3.2.1.1. Kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh vật trên mẫu thức ăn đã chế biến

(Xem kết quả phụ lục B-6)



Hình 3.8. Biểu đồ tỷ lệ % các quán ĐẠT kết quả kiểm nghiệm mẫu thức ăn

3.2.1.2. Kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh vật trên mẫu nước sinh hoạt

(Xem kết quả dưới phụ lục B-7)

3.2.1.3. Kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong mẫu rau sống.

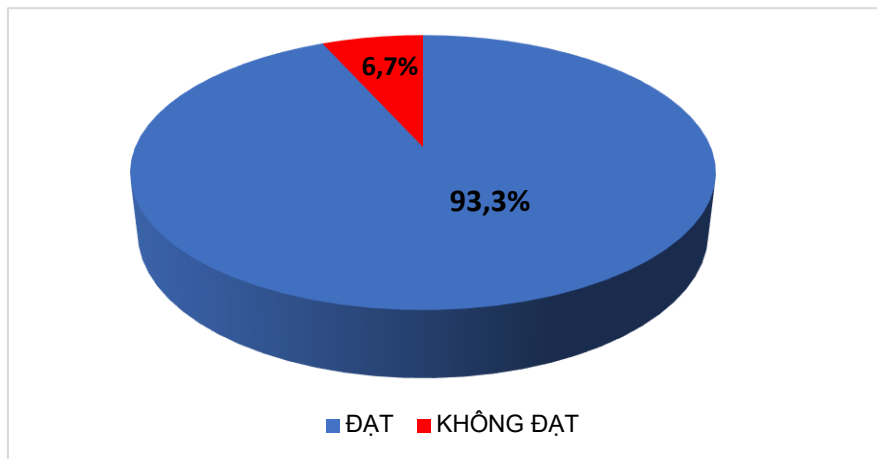
(Xem kết quả dưới phụ lục B-8)

Nhận xét:

Trong 30 mẫu kiểm nghiệm thì có:

- 2/22 mẫu thức ăn đã chế biến chưa ĐẠT chỉ tiêu vi sinh tiến hành theo QCVN:8-3:2012/BYT (9%) (xem hình 3.8). Trong đó, 2 mẫu của quán Q7, Q9 kiểm E.coli vượt mức giới hạn cho phép gấp 10 lần so với QCVN:8-3:2012/BYT.
- 3/3 mẫu nước sinh hoạt đều Đạt chỉ tiêu vi sinh tiến hành theo QCVN 01-1:2018/BYT (100%).
- 5/5 mẫu rau sống đều đạt chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật tiến hành theo Thông Tư 50/2016/TT-BYT (100%).

Tổng quát, có 2/30 mẫu thực phẩm KHÔNG ĐẠT tiêu chuẩn kiểm nghiệm chiếm tỷ lệ (6,7%), được thể hiện trong biểu đồ 3.9.



Hình 3.9. Biểu đồ tỷ lệ % các quán KHÔNG ĐẠT tiêu chuẩn kiểm nghiệm

3.2.1. Xác nhận độ tin cậy của các kết quả kiểm nghiệm

Chọn ngẫu nhiên mẫu MQ14, MQ15 để gửi Trung tâm Dịch vụ Phân tích Thí nghiệm kiểm chỉ tiêu *E.coli*, *Salmonella*. Kết quả MQ14, MQ15 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. (Xem Phiếu kết quả kiểm vi sinh vật của CASE ở Phụ lục B-13). Kết quả được so sánh trong bảng 3.9.

Bảng 3.1. Kết quả kiểm nghiệm đánh giá tay nghề sinh viên

Mẫu	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Kết quả của CASE	Kết quả của sinh viên	Đánh giá	Phương pháp/ <i>Test method</i>
Sườn nướng	<i>E. coli</i>	Không phát hiện ^(*)	Không phát hiện ^(*)	ĐẠT	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2/-3:2001)
	<i>Salmonella</i>	Không phát hiện ^(*)	Không phát hiện ^(*)	ĐẠT	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

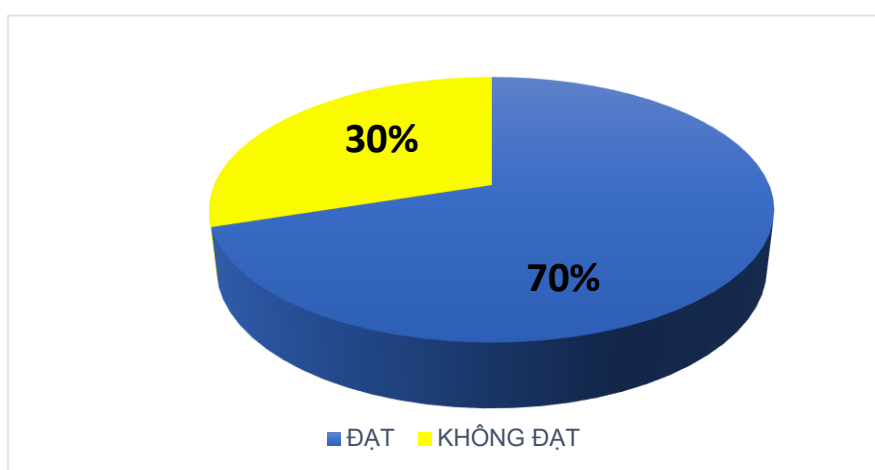
(*): trong 25g mẫu

Hai kết quả kiểm nghiệm trùng khớp, vậy có thể tin cậy vào số liệu trong các bảng 3.6, 3.7, 3.8 do sinh viên thực hiện.

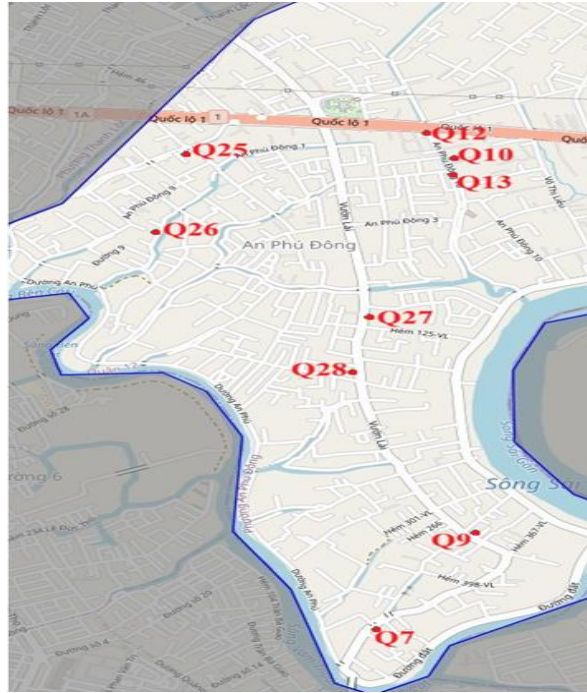
3.2.2. Tổng hợp kết quả 1 và kết quả 2

Kết quả 1 và kết quả 2 được tổng hợp chung trong bảng 3.10. Các quán đạt cả 2 phần khảo sát và kiểm nghiệm thì được xem là “ĐẠT CHUẨN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TOÀN DIỆN”.

(Xem kết quả dưới phụ lục B-9)



Hình 3.10. Biểu đồ tỷ lệ % các quán ĐẠT CHUẨN ATVSTP TOÀN DIỆN



Hình 3.11. Bản đồ đánh dấu vị trí các quán cơm bình dân KHÔNG ĐẠT CHUẨN ATVSTP TOÀN DIỆN

Nhận xét:

Biểu đồ 3.10 cho thấy chỉ có 70% các quán ĐẠT CHUẨN ATVSTP TOÀN DIỆN, cả về cơ sở kinh doanh, con người và chất lượng thực phẩm. Tỷ lệ này khá cao so với các nghiên cứu trên thành phố lớn khác như: Quận Ninh Kiều, Cần Thơ năm 2021 là 36,8% (Võ Tuấn Ngọc, 2021) và Quận Đống Đa, Hà Nội 2018 là 61,6% (Hoàng Hương Giang, 2018).

Có 9/30 quán (30%) không đạt chuẩn ATVSTP toàn diện. Trong đó, quán Q10, Q25, Q28 do không đạt về con người (bảng 3.5). Quán Q12, Q13 không đạt do về những tiêu chí khu nơi chế biến (bảng 3.5), đặc biệt, quán Q25, Q26 đều không đạt những tiêu chí ở khu nơi chế biến và cả về con người (bảng 3.5). Quán Q7, Q9 có mẫu thực phẩm cũng bị nhiễm *E.Coli* (bảng 3.6) vượt mức giới hạn cho phép gấp 10 so với QCVN:8-3:2012/BYT nguyên nhân có thể đến từ việc bảo quản thực phẩm chưa đủ an toàn vẫn còn bị từ ảnh hưởng môi trường. Điều này cho thấy có mối tương quan hệ quả rõ rệt giữa việc vệ sinh trong chế biến, kinh doanh, kiến thức và thực hành của người đến an toàn vệ sinh của thực phẩm cung cấp đều cho người tiêu dùng.

Tỷ lệ không đạt điều kiện cơ sở kinh doanh lớn hơn nhiều so với tỷ lệ không đạt lượng thực phẩm (23,3% so với 9%). Điều này cho thấy tuy số máy thực phẩm kiểm nghiệm không đạt chỉ là 2/30 mẫu (6,7%) nhưng nguy cơ tiềm ẩn mất vệ sinh an toàn thực phẩm là rất cao từ các yếu tố về điều kiện kinh doanh, đặc biệt là từ vệ sinh cá nhân, sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp chế biến, kinh doanh tại các quán ăn. Mặt khác, số liệu kiểm nghiệm chỉ là tại thời điểm khảo sát trong nghiên cứu cắt ngang. Cần tiếp tục được theo dõi trong những nghiên cứu theo thời gian dài.

3.3. KẾT QUẢ 3: ĐỀ XUẤT 1 SỐ GIẢI PHÁP ĐỂ CẢI TIẾN TÌNH TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TẠI CÁC QUÁN CƠM BÌNH DÂN TẠI PHƯỜNG AN PHÚ ĐÔNG - QUẬN 12 – TP.HCM VÀ TĂNG CƯỜNG QUẢN LÝ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN TP.HCM

Dựa trên kết quả khảo sát quán cơm bình dân và kiểm nghiệm vệ sinh thực phẩm thức ăn bày bán, chúng tôi đề xuất các nhóm giải pháp như sau:

A) Nhóm giải pháp dành cho người kinh doanh thực phẩm:

Quán cơm bình dân là những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ. Thêm vào đó, Phường An Phú Đông - Quận 12 là khu vực lao động, tập chung đối tượng xã hội thu nhập thấp, các quán cơm bình dân cũng không được đầu tư nhiều. Tuy nhiên, vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm vẫn phải đặt lên hàng đầu trong kinh doanh. Do đó, chủ quán cơm bình dân cần cải thiện những khuyết điểm trong quán cơm sao cho phù hợp với quy định của Bộ Y Tế. Bản thân chủ quán cần nâng cao ý thức về ATTP, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định của Bộ Y Tế. Thường xuyên tổ chức đi khám bệnh định kỳ nhân viên đặc biệt các bệnh ngoài da thường dễ ảnh hưởng đến thức ăn nhất.

Dù trang thiết bị dụng cụ không được mua sắm nhiều nhưng 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, phân chia rõ thực phẩm chín và sống và thường xuyên vệ sinh dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thức ăn. Nhân viên chế biến phải luôn đeo những dụng cụ bảo hộ, vệ sinh tay trước và sau khi chế biến.

Cần tổ chức khu vực bếp đúng vị trí, thiết kế theo nguyên tắc một chiều để tránh nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín. Tường, nền phải được lát gạch, vệ sinh liên

tục đảm bảo không bị ứ đọng, trơn trượt, có mùi khó chịu có thể gây ảnh hưởng đến thức ăn.

Đồ ăn luôn phải được hâm nóng liên tục có nắp đậy hoặc tủ kính tránh những tác động từ môi trường, nắp đậy giảm thiểu các côn trùng gây hại.

Vị trí trưng bày bán thức ăn phải cách biệt với các nguồn ô nhiễm bụi từ các con đường đông xe cộ trong khu vực như Quốc lộ 1A, đường Vườn lài.

B) Nhóm giải pháp dành cho cơ quan quản lý Nhà nước:

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, mối nguy mất ATTP tại các cơ sở chế biến, kinh doanh thức ăn.

Thực hiện kiểm tra giấy phép định kỳ của các quán cơm, 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 phục vụ, 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.

C) Nhóm giải pháp cho người tiêu dùng:

Cẩn thận lựa chọn các quán cơm, cửa hàng ăn uống đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Chỉ ăn những thức ăn cảm thấy an toàn, không mua những thức ăn đã để lâu, bị ôi thiu. Khi mua về phải tự bảo quản đúng cách, hâm nóng trước khi ăn

Khi phát hiện các vi phạm liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở là nhà hàng, cửa hàng ăn uống cần sớm trình báo với các cơ quan chức năng để bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

KẾT LUẬN

Qua việc khảo sát nhận thấy được quy mô kinh doanh của các quán cơm trên địa bàn chỉ thuộc dạng nhỏ và vừa, số lượng thức ăn đủ phục vụ đáp ứng nhu cầu suất ăn. Sử dụng nguồn nước máy cục bộ để sinh hoạt và chế biến theo đúng quy định của Bộ Y tế.

Từ những kết quả nghiên cứu, 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 tại khu vực này.

Về chất lượng các thức ăn đang kinh doanh, có 28/30 quán (93,3%) đạt an toàn vệ sinh thực phẩm cho thấy được chất lượng thức ăn tại các quán cơm bình dân ở Phường An Phú Đông này ở mức khá tốt đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

Kết quả tổng hợp cho thấy có 73,3% 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. Đây là con số khá quan trọng cho có thể tạm yên tâm khi các quán cơm bình dân trong khu vực này không chỉ cung cấp những bữa ăn ngon, chất lượng và còn phù hợp với túi tiền.

KIẾN NGHỊ

Nghiên cứu đã cho thấy toàn cảnh an toàn vệ sinh thực phẩm trong đối tượng là các quán cơm bình dân trong khu vực Đại học Nguyễn Tất Thành – Quận 12. 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, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căn – tin, bếp ăn tập thể,... để có cái nhìn toàn diện hơn về thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở Quận 12 và mở rộng ra quy mô toàn TP. Hồ Chí Minh.