

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
TÓM TẮT	ii
ABSTRACT	iii
MỤC LỤC	iv
DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT.....	vii
DANH MỤC HÌNH.....	viii
DANH MỤC BẢNG	x
MỞ ĐẦU	1
Chương 1. TỔNG QUAN TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU	3
1.1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ THỰC PHẨM.....	3
1.2. CÁC MỐI NGUY ẢNH HƯỞNG ĐẾN AN TOÀN THỰC PHẨM....	4
1.2.1. Mối nguy sinh học	4
1.2.2. Mối nguy hóa học	4
1.2.3. Mối nguy vật lý.....	5
1.3. TÌNH HÌNH NGỘ THỰC PHẨM TRÊN THẾ GIỚI VÀ TẠI VIỆT NAM.....	5
1.3.1. Tình hình ngộ độc thực phẩm trên thế giới.....	5
1.3.2. Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam	6
1.4. QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	7
1.4.1. Quản lý nhà nước về điều kiện kinh doanh tại nhà hàng	7
1.4.2. Quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.....	9
1.5. CÁC CÔNG TRÌNH NGHIÊN CỨU TƯƠNG TỰ	9

Chương 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	11
2.1. ĐỐI TƯỢNG NGHIÊN CỨU	11
2.2. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU	12
2.2.1. Thời gian thực hiện	12
2.2.2. Địa điểm nghiên cứu	12
2.3. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	13
2.3.1. Thiết kế nghiên cứu	13
2.3.2. Sơ đồ nghiên cứu	13
2.3.3. Phương pháp khảo sát	17
2.3.4. Phương pháp lấy mẫu	19
2.3.5. Phương pháp kiểm nghiệm	19
2.3.6. Phương pháp xử lý kết quả thực nghiệm	23
Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN	24
3.1. KẾT QUẢ 1: KHẢO SÁT ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM VỀ CƠ SỞ, VỀ TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ, VỀ CON NGƯỜI Ở CÁC NHÀ HÀNG ĂN UỐNG TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG CHÁNH NGHĨA, THÀNH PHỐ THỦ DẦU MỘT, TỈNH BÌNH DƯƠNG	24
3.1.1. Kết quả khảo sát khu vực chế biến, ăn uống	24
3.1.2. Kết quả khảo sát trang thiết bị dụng cụ	25
3.1.3. Kết quả khảo sát nguyên liệu và thực phẩm đã chế biến	26
3.1.4. Kết quả khảo sát về con người trực tiếp chế biến, kinh doanh	27
3.1.5. Kết quả tổng hợp	28
3.1.6. Thảo luận kết quả 1	29
3.2. KẾT QUẢ 2: KIỂM NGHIỆM MỘT SỐ MẪU THỨC ĂN BÁN TẠI CÁC NHÀ HÀNG ĂN UỐNG VÀ ĐÁNH GIÁ AN TOÀN THEO CÁC QUY CHUẨN QUỐC GIA HIỆN HÀNH	30
3.2.1. Kết quả kiểm nghiệm	30

3.2.2. Xác nhận độ tin cậy của các kết quả kiểm nghiệm	32
3.2.3. Tổng hợp kết quả 1 và 2	32
3.3. KẾT QUẢ 3: ĐỀ XUẤT CÁC BIỆN PHÁP CẢI TIẾN CHẤT LƯỢNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TẠI CÁC NHÀ HÀNG TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG CHÁNH NGHĨA, THÀNH PHỐ THỦ DẦU MỘT, TỈNH BÌNH DƯƠNG.	34
3.3.1. Khu vực nơi chế biến, ăn uống	35
3.3.2. Trang thiết bị dụng cụ	35
3.3.3. Nguyên liệu và thực phẩm đã chế biến	36
3.3.4. Về con người	37
3.3.5. Đối với cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm	38
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	39
TÀI LIỆU THAM KHẢO	41
PHỤ LỤC A – PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	43
PHỤ LỤC B – KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU	48