tr. 84-87.
2. **Abdin S.M., Elgendy S.M., Alyammahi S.K., et al. (2020)**. Tackling the cytokine storm in COVID-19, challenges and hopes. Life Sci, 257, 118054.
3. **Nguyễn Đăng Tuân, Nguyễn Gia Bình (2008),** Nhận xét kỹ thuật lọc máu liên tục qua 190 lần lọc máu tại khoa điều trị tích cực bệnh viện Bạch Mai, tạp chí Y học lâm sàng số 34, trang 51-56.
4. **Payen D., Mateo J., Cavaillon J.M., et al. (2009)**. Impact of continuous venovenous hemofiltration on organ failure during the early phase of severe sepsis: A randomized controlled trial. Crit Care Med, 37(3), 803-810.
5. **Nguyễn Gia Bình, Đặng Quốc Tuấn, Đỗ Quốc Huy và cs (2013).** Nghiên cứu ứng dụng một số kỹ thuật lọc máu hiện đại trong cấp cứu, điều trị một số bệnh, Đề tài cấp nhà nước, Bộ Khoa học và Công nghệ - Bộ Y tế, tr 93-100.
6. **Ronco C., Tetta C., Mariano F., et al. (2003)**. Interpreting the Mechanisms of Continuous Renal Replacement Therapy in Sepsis: The Peak Concentration Hypothesis. Artif Organs, 27(9), 792-801.
7. **Elizabeth B, Desanka D, Sanja D, Sebastiao A, Antonio, Renato G.G, Terzi (2001):** "Multiple organ failure in septic patients", Brazilian journal of infectious diseases, 5 (3): 1-8. Braz J Infect Dis, 5(3).
8. **Hoàng Văn Quang (2011).** Nghiên cứu đặc điểm lâm sàng và kết quả điều trị suy đa tạng ở bệnh nhân sốc nhiễm khuẩn, Luận án Tiến sĩ y học, Trường đại học Y Hà Nội.

THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BẾP ĂN TẬP THỂ KHU CÔNG NGHIỆP TẠI TỈNH QUẢNG NINH

Nguyễn Thị Lan Thu[1], Đỗ Thị Hạnh Trang[2]

TÓM TẮT

Nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể (BATT) khu công nghiệp (KCN) ngày càng gia tăng. Nghiên cứu này nhằm mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) tại các BATT KCN thuộc tỉnh Quảng Ninh. Đây là nghiên cứu định lượng, sử dụng thiết kế cắt ngang. Số liệu được thu thập trên toàn bộ 25 BATT KCN đang hoạt động trên địa bàn tỉnh từ tháng 12 năm 2021 đến tháng 3 năm 2022, sử dụng bảng kiểm quan sát và xét nghiệm vi sinh dụng cụ. Tỷ lệ BATT đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất; trang thiết bị, dụng cụ; con người và hồ sơ hành chính lần lượt là 64%, 80%, 80% và 88%. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện ATTP chung là 76%. Như vậy, tỷ lệ BATT KCN tại tỉnh Quảng Ninh đạt điều kiện ATTP còn thấp. Các doanh nghiệp cần tăng cường công tác nâng cao nhận thức về ATTP của người chế biến, tăng cường giám sát các điều kiện ATTP của BATT hàng ngày, nâng cấp sửa chữa các hạng mục sàn nhà, tường nhà, mua sắm bổ sung bàn chế biến, tủ lưu mẫu, lưới chắn côn trùng và tập huấn lại thực hành ghi chép sổ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

Từ khóa: an toàn thực phẩm, bếp ăn tập thể, khu công nghiệp, Quảng Ninh.

SUMMARY

FOOD SAFETY CONDITION OF PUBLIC CANTEENS IN INDUSTRIAL ZONES IN QUANG NINH PROVINCE IN 2022

There has been an increasing risk of food contamination and food poisoning at public canteens in industrial zones. This study was aimed to investigate the level that public canteens in industrial zones in Quang Ninh province meet the Government's food safety standards. This was a quantitative cross-sectional study. Data were collected from all 25 public canteens at industrial zones in Quang Ninh province from November 2021 to March 2022, using an observation checklist and microbiology testing. The results showed that the proportions of public canteens meeting food safety standards related to infrastructure, equipment, personnel, and food safety administrative records was 64%, 80%, 80% and 88%, respectively. The proportion of public cateens meeting the overall food safety standards was 76%. These results revealed that overall food safe condition at public canteens in industrial zones in Quang Ninh province was poor, implying that enterprises need to strengthen self-inspection and monitoring of food safety conditions of their canteens on a daily basis, upgrade and repair items of floors and walls, purchase additional tables. Training in food safety practices for food handlers, especially in three-step verification and food sampling is also important.

Keywords: public canteen, industrial zone, food safety, Quang Ninh province.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề luôn được các cấp, các ngành và toàn xã hội đặc biệt quan tâm. ATTP không chỉ tác động trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe của mọi người, mọi nhà, mà còn ảnh hưởng không nhỏ đến kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội, về lâu dài còn ảnh hưởng đến sự phát triển giống nòi của dân tộc. Tại Việt Nam, trong giai đoạn 2016-2021 (tính đến hết tháng 6/ 2021), toàn quốc ghi nhận 722 vụ ngộ độc thực phẩm với 18.553

[1]Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh
[2]Trường Đại học Y tế công cộng
Chịu trách nhiệm chính: Nguyễn Thị Lan Thu
Email: lanthunguyenulis@gmail.com
Ngày nhận bài: 11.2.2022
Ngày phản biện khoa học: 30.3.2022
Ngày duyệt bài: 11.4.2022

người mắc và 106 người tử vong; trong đó có 65 vụ tại BATT làm 2.801 người mắc, 2.709 người nhập viện. Có 39 vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại BATT KCN, làm 1.966 người mắc và 1.908 người nhập viện (3) .

Theo thống kê, toàn tỉnh Quảng Ninh có 05 KCN đã đi vào hoạt động với 32 doanh nghiệp có BATT trong KCN (4). Trong những năm qua, mặc dù chưa có vụ ngộ độc thực phẩm nào xảy ra tại BATT KCN của tỉnh. Tuy nhiên, theo định hướng phát triển kinh tế xã hội của tỉnh đến năm 2030-2050, các KCN sẽ là những mũi nhọn kinh tế. Các BATT KCN có nhiệm vụ phục vụ cho hàng trăm, hàng ngàn suất ăn. Thực phẩm cung cấp cho BATT có số lượng lớn, thu gom từ rất nhiều nguồn khác nhau, do đó khó có thể bảo đảm ATTP. Những nguy cơ ngộ độc thực phẩm và lây nhiễm các bệnh truyền qua thực phẩm ở các BATT luôn tiềm ẩn và có thể xảy ra nếu như công tác bảo đảm ATTP không được bảo đảm. Và hậu quả sẽ là rất lớn, ảnh hưởng không nhỏ đến sức khoẻ ông nhân lao động trong KCN và tâm lý cộng đồng. Theo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh, kết quả giám sát giai đoạn 2010-2020, có 5% doanh nghiệp có BATT KCN vi phạm quy định về ATTP (4). Nhiều chủ doanh nghiệp còn chưa quan tâm đầu tư cơ sở, vẫn còn tình trạng chưa quan tâm nhiều hồ sơ pháp lý như: hợp đồng mua bán thực phẩm còn sơ sài và chưa có tính ràng buộc pháp lý; công tác tự xác nhận kiến thức ATTP cho nhân viên; việc ghi chép sổ kiểm thực 3 bước còn chưa đầy đủ. Để có cơ sở đánh giá việc chấp hành quy định của pháp luật về ATTP của các doanh nghiệp có BATT KCN từ đó đưa ra giải pháp phù hợp cho các cơ quan chức năng trong công tác quản lý, chúng tôi tiến hành một nghiên cứu với mục tiêu đánh giá thực trạng điều kiện ATTP của BATT KCN tại tỉnh Quảng Ninh.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu: Nghiên cứu được thực hiện trên các đối tượng gồm: 1) BATT của doanh nghiệp trong KCN; 2) Mẫu bát, đĩa tại BATT; 3) Hồ sơ hành chính pháp lý của BATT; 4) Người chế biến chính của BATT.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Thiết kế nghiên cứu: Mô tả cắt ngang

2.2.2. Cỡ mẫu và chọn mẫu: Chọn toàn bộ 25 BATT KCN hiện đang hoạt động tại Quảng Ninh để đánh giá điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị; tại mỗi BATT chọn: 03 mẫu bát, đĩa (khay) để thực hiện xét nghiệm nhanh độ sạch tinh bột và 03 mẫu bát, đĩa (khay) để thực hiện xét nghiệm nhanh độ sạch dầu mỡ; chọn có chủ đích 01 người chế biến chính để quan sát thực hành và chọn toàn bộ hồ sơ hành chính pháp lý về ATTP của BATT.

2.2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu: từ tháng 12/2021-03/2022 tại BATT của 25 doanh nghiệp KCN tại Quảng Ninh**.**

2.2.4. Phương pháp thu thập số liệu: sử dụng bảng kiểm đánh giá điều kiện ATTP tại BATT thông qua quan sát các điều kiện tại BATT, xem xét hồ sơ, xét nghiệm nhanh độ sạch bát đĩa (tinh bột, dầu mỡ) và quan sát kỹ năng thực hành của người chế biến chính; bảng kiểm được xây dựng theo Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế (1) và các văn bản pháp luật liên quan về ATTP.

Đánh giá điều kiện ATTP gồm 40 tiêu chí: 15 tiêu chí về cơ sở vật chất, 11 tiêu chí về trang thiết bị dụng cụ; 07 tiêu chí về con người và 07 tiêu chí về hồ sơ hành chính pháp lý. Mỗi tiêu chí đạt được 01 điểm, không đạt không được điểm. BATT đạt điều kiện cơ sở vật chất khi được 15 điểm; đạt điều kiện trang thiết bị, dụng cụ khi đạt 11 điểm; đạt điều kiện con người khi đạt 07 điểm và đạt điều kiện hồ sơ hành chính pháp lý khi đạt 07 điểm. BATT được đánh giá đạt điều kiện ATTP khi đạt 40 điểm, dưới 40 điểm là không đạt (1).

2.3. Xử lý số liệu: Số liệu được nhập, làm sạch bằng phần mềm Epidata 3.1 và xử lý bằng phần mềm SPSS 20. Thống kê mô tả được sử dụng để tính toán tần số và tỷ lệ %. Số liệu được trình bày bằng bảng và biểu đồ.

2.4. Đạo đức nghiên cứu. Nghiên cứu được Hội đồng đạo đức, Trường Đại học Y tế Công cộng chấp thuận theo Quyết định số 418/2021/YTCC-HD3 ngày 06/12/2021 và việc thực hiện nghiên cứu đã được sự đồng ý của các chủ doanh nghiệp có BATT KCN. Đối tượng nghiên cứu được giải thích rõ ràng về mục đích, ý nghĩa nghiên cứu và tự nguyện tham gia nghiên cứu. Kết quả nghiên cứu không sử dụng cho mục đích khác và được bảo mật tuyệt đối.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Bảng 1. Thông tin chung về các BATT trong nghiên cứu (n=25)

Thông tin chung		Tần số n	Tỷ lệ %
Hình thức phục vụ	Tự phục vụ	13	52
	Thuê dịch vụ	12	48
Quy mô phục vụ (suất ăn/bữa)	≤ 200	8	32
	≥ 200	17	68

Số ca/ngày	1ca	8	32
	≥2 ca	17	68
Số người chế biến	Dưới 05 người	8	32
	Từ 05 người trở lên	17	68
Cơ sở được kiểm tra, giám sát năm 2021	Có	25	100
	Không	0	0
Đã được nghe tuyên truyền kiến thức ATTP	Có	25	100
	Không	0	0

Bảng 1 cho thấy tỷ lệ BATT thuê dịch vụ thấp hơn tự phục vụ (48% so với 52%). Phần lớn BATT từ 200 suất ăn/ bữa trở lên; phục vụ từ 02 ca/ ngày trở lên và có số người chế biến từ 05 người trở lên (68%). Toàn bộ 25 BATT đã được cơ quan quản lý tuyên truyền kiến thức ATTP trực tiếp hoặc qua các phương tiện thông tin đại chúng và được kiểm tra, giám sát năm 2021.

Bảng 1. Điều kiện cơ sở vật chất (n= 25)

Biến số	Đạt	
	Tần số n	Tỷ lệ %
Địa điểm, môi trường	25	100
Vệ sinh khu vực sơ chế, chế biến	25	100
Thiết kế, bố trí khu vực sơ chế, chế biến	24	96
Tường khu vực chế biến	23	92
Sàn nhà	23	92
Khu vực ăn uống	25	100
Kho bảo quản	25	100
Hệ thống cung cấp nước cho chế biến	25	100
Hệ thống xử lý chất thải	24	96
Phòng thay quần áo, bảo hộ	25	100
Nhà vệ sinh	24	96
Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ	25	100
Nguyên liệu thực phẩm còn hạn sử dụng	25	100
Phụ gia thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ	25	100
Phụ gia thực phẩm còn hạn sử dụng	25	100
Số lượng BATT đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất	**16**	**64**

Bảng 2 cho thấy 100% các BATT đạt 08 tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất bao gồm địa điểm, môi trường; vệ sinh khu vực sơ chế, chế biến; khu vực ăn uống; kho bảo quản; hệ thống cung cấp nước cho chế biến; phòng thay quần áo, bảo hộ; nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng của nguyên liệu và phụ gia thực phẩm. Vẫn còn một số BATT chưa đạt yêu cầu về thiết kế, bố trí khu vực sơ chế, chế biến; hệ thống xử lý chất thải và điều kiện nhà vệ sinh (chỉ đạt 96%), tường và sàn nhà khu vực chế biến (chỉ đạt 92%). Tỷ lệ BATT đạt các tiêu chí về điều kiện cơ sở vật chất chỉ đạt 64%.

Bảng 3. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở (n=25)

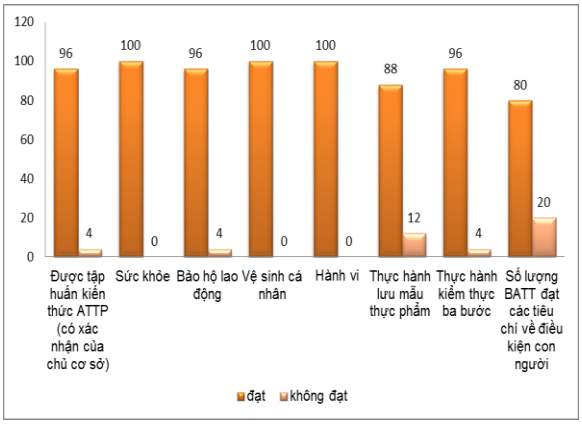
Biến số	Đạt	
	Tần số n	Tỷ lệ %
Phương tiện rửa tay và khử trùng tay	25	100
Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	22	88
Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, khẩu trang	25	100
Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	25	100
Thiết bị, dụng cụ chế biến riêng biệt thức ăn sống và chín	24	96
Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến	25	100
Thiết bị, dụng cụ kẹp gắp thức ăn	25	100
Trang thiết bị, dụng cụ lưu mẫu	24	96
Dụng cụ chứa đựng chất thải	24	96
Thiết bị trong kho bảo quản	25	100
Số lượng BATT đạt các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	**20**	**80**

Bảng 3 cho thấy đối với điều kiện trang thiết bị, dụng cụ có 06/10 tiêu chí 100% các BATT đạt theo quy định, cụ thể là: Phương tiện rửa tay và khử trùng tay, bồn rửa tay có đủ nước sạch cho nhân viên và chất sát khuẩn (nước rửa tay, cồn sát trùng…); quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, khẩu trang; Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm; Thiết bị, dụng cụ bảo, che đậy thức ăn đã được chế biến; Thiết bị, dụng cụ kẹp gắp thức ăn; Thiết bị trong kho bảo quản, các giá kệ cao, có điều hòa, quạt thông gió, có nhiệt kế, ẩm kế để giám sát nhiệt độ, độ ẩm. Ba tiêu chí trang thiết bị, dụng cụ lưu mẫu; thiết bị, dụng cụ chế biến riêng biệt thức ăn sống và chín và dụng cụ chứa đựng chất thải đạt 96%. Tiêu chí còn lại thiết bị phòng chống côn trùng, động vật đạt thấp nhất là 88%. Tỷ lệ BATT đạt các tiêu chí về điều kiện trang thiết bị dụng cụ chỉ đạt 80%.

Bảng 4. Tỷ lệ cơ sở test nhanh bát đĩa sạch tinh bột và dầu mỡ (n=25)

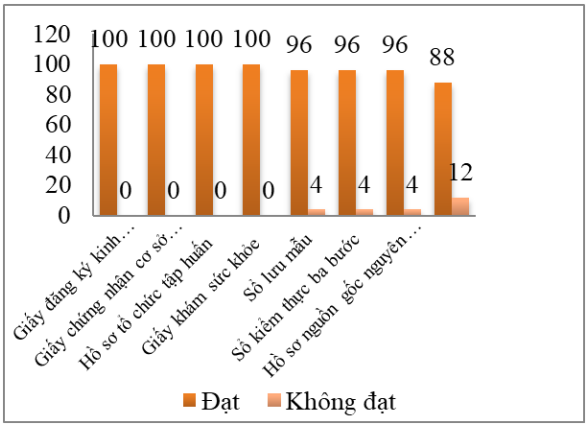
Biến số	Đạt	
	Tần số n	Tỷ lệ %
Dụng cụ chứa đựng thực phẩm (bát, đĩa) sạch tinh bột	25	100
Dụng cụ chứa đựng thực phẩm (bát, đĩa) sạch dầu mỡ	25	100

Bảng 4 cho thấy các chỉ tiêu thực hiện xét nghiệm nhanh kiểm tra độ sạch bát đĩa (dầu mỡ, tinh bột) đạt 100%.



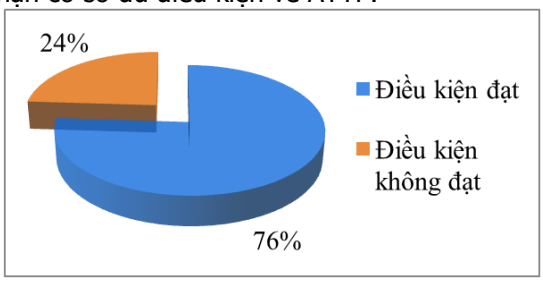
Biểu đồ 1. Điều kiện con người (n=25)

Biểu đồ 1 cho thấy chủ cơ sở và người chế biến thực phẩm tại các BATT đã có đủ giấy chứng nhận sức khỏe đạt yêu cầu; thực hiện vệ sinh cá nhân tốt và thực hiện đúng các hành vi cắt ngắn móng tay, không đeo trang sức không cười nói, khạc nhổ trong quá trình chế biến thực phẩm (100%). Tuy nhiên, vẫn còn có BATT có người chế biến chưa được tập huấn kiến thức về ATTP trong năm (4%); chưa tuân thủ về bảo hộ lao động (4%); chưa thực hành ghi chép đầy đủ sổ kiểm thực ba bước (4%) và chưa thực hành lưu mẫu thực phẩm đủ số mẫu, lượng mẫu, thời gian lưu mẫu (12%). Tỷ lệ BATT đạt các tiêu chí về điều kiện con người chỉ đạt 80%.



Biểu đồ 2. Điều kiện hồ sơ hành chính (n=25)

Biểu đồ 2 cho thấy 96% các BATT đạt yêu cầu về hợp đồng trách nhiệm với đơn vị cung cấp nguyên liệu; 96% các BATT đạt yêu cầu về ghi chép sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; tỷ lệ BATT có hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu, nguồn nước sạch để sản xuất chế biến (có kết quả kiểm nghiệm nguồn nước đạt các chỉ tiêu theo quy định đối với các cơ sở không sử dụng nước máy) là 96%. 100% các BATT có chủ cơ sở và người tham gia chế biến thực phẩm được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm (có xác nhận của chủ cơ sở); đảm bảo sức khỏe theo quy định (Có giấy khám sức khỏe). Trong số BATT hợp đồng với đơn vị khác nấu ăn tại chỗ, 100% các đơn vị có giấy đăng ký kinh doanh và giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.



Biểu đồ 3. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện ATTP

Đánh giá 4 nhóm tiêu chí về điều kiện ATTP đối với BATT của doanh nghiệp KCN trên địa bàn tỉnh Quảng Ninh, cho thấy tỷ lệ BATT KCN đạt các điều kiện ATTP là 76%.

IV. BÀN LUẬN

Nghiên cứu này tìm hiểu mức độ tuân thủ các yêu cầu về ATTP của toàn bộ 25 BATT KCN tại tỉnh Quảng Ninh, sử dụng bảng kiểm quan sát kết hợp với xét nghiệm vi sinh đối với dụng cụ chế biến tại các BATT này. Đối với điều kiện cơ sở vật chất, chỉ có 64% BATT đạt theo quy định nguyên nhân là do một số BATT chưa có thiết kế, bố trí khu vực sơ chế, chế biến cách biệt; cống rãnh thoát nước thải trong khu vực chế biến còn chưa có nắp đậy kín và còn bị ứ đọng; tường và sàn nhà tại một số vị trí trong khu vực chế biến đã bong tróc. Kết quả này thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Thanh Long (2018) với tỷ lệ 88,4% và có điểm tương đồng là điều kiện cơ sở vật chất đạt thấp nhất trong 4 điều kiện ATTP (6). Nguyên nhân là vì một số BATT không thể thực hiện việc sửa chữa, nâng cấp cơ sở vật chất nói chung và các hạng mục sàn nhà, tường nhà do thời gian dịch COVID-19 kéo dài. Vấn đề này cần được chú trọng cải thiện thông qua việc Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm phối hợp với Ban quản lý KCN kiểm tra, giám sát thường xuyên và có văn bản yêu cầu các doanh nghiệp khẩn trương hoàn thiện nội dung này trong một thời hạn nhất định.

Về điều kiện trang thiết bị dụng cụ, có 80% BATT đạt quy định, thấp hơn nhiều so với kết

quả nghiên cứu của Nguyễn Thanh Long (2018) là 93,0% (6). Kết quả này thấp là do vẫn còn một số BATT sử dụng thùng rác không có nắp đậy tại khu sơ chế, chế biến thực phẩm; tại quạt hút mùi của một số BATT, lưới chắn côn trùng đã bị ô xi hóa, rỉ, bung ra khỏi quạt hút mùi, không có đủ thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại hoặc do trong thời gian qua do dịch bệnh COVID-19 nên bàn chế biến chưa được mua sắm đầy đủ và kịp thời hoặc vách ngăn giữa bàn chế biến sống và chế biến chín đã hỏng hoặc do một số tủ lưu mẫu của BATT đã cũ, không đảm bảo được điều kiện nhiệt độ lưu mẫu từ 2^0C đến 8^0C. Vấn đề này cần phải được chú trọng cải thiện bằng cách lắp ngay lưới chắn côn trùng tại các quạt hút mùi trong bếp nấu của BATT, mua sắm bổ sung và sửa lại ngay bàn chế biến sống, chín và tủ lưu mẫu.

Về điều kiện con người, có 80% BATT đạt quy định, thấp hơn nhiều so với kết quả nghiên cứu của Lê Lợi và cộng sự (2018) tại Nam Định là 91,2% (7). Nguyên nhân dẫn đến điều kiện con người điều này là do vẫn còn có BATT có người chế biến chưa được tập huấn kiến thức về ATTP; chưa tuân thủ về mang mặc bảo hộ lao động; việc ghi chép sổ kiểm thực ba bước chưa được đầy đủ và chưa thực hành lưu đủ lượng mẫu theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 về việc ban hành "hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" là 100g đối với thức ăn đặc và 150ml đối với thức ăn lỏng (2). Yếu tố lưu mẫu thức ăn cần được chú trọng cải thiện Việc cải thiện có thể được thực hiện thông qua việc Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tuyên truyền, hướng dẫn doanh nghiệp có BATT thực hiện lưu mẫu đúng lượng theo quy định.

Đối với điều kiện hồ sơ hành chính, có 88% BATT đạt theo quy định, cao hơn nghiên cứu của Trần Văn Đẳng và cộng sự (75,8%) (7) và cao hơn nghiên cứu của Nguyễn Văn Phúc (55,9%) (8). Kết quả đạt cao là do các doanh nghiệp trong KCN rất quan tâm về các thủ tục hành chính liên quan đến hoạt động của BATT như hoàn thiện giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, sổ sách theo dõi nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm đặc biệt là ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước, hợp đồng cam kết trách nhiệm giữa người cung cấp nguyên liệu thực phẩm với doanh nghiệp.

V. KẾT LUẬN

Tỷ lệ BATT KCN tại tỉnh Quảng Ninh đạt các điều kiện về ATTP còn thấp, chỉ ở mức là 76%, với 88% BATT đạt điều kiện hồ sơ hành chính, 80% BATT KCN đạt điều kiện trang thiết bị, dụng cụ và điều kiện con người; 64% BATT đạt điều kiện cơ sở vật chất. Kết quả này cho thấy đối với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, cần thiết phải đẩy mạnh truyền thông các văn bản mới ban hành liên quan đến ATTP tại BATT bằng các buổi nói chuyện chuyên đề, hội thảo. Trong đó, chú trọng nội dung về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến BATT và kiến thức về thực hành bảo đảm ATTP. Đối với Ban quản lý KCN, tham mưu cho Ủy Ban nhân dân có cơ chế chính sách về điều chỉnh dự án đã được phê duyệt nhằm giúp BATT chưa đạt điều kiện trong xây mới hoặc nâng cấp cho đạt các tiêu chí theo quy định. Đối với các doanh nghiệp có BATT trong KCN, cần tăng cường công tác tự kiểm tra, giám sát các điều kiện ATTP của BATT hàng ngày, tự tập huấn và phối hợp tập huấn các nội dung thực hành ATTP cho người chế biến thực phẩm; định kỳ vệ sinh và nâng cấp cải thiện cơ sở vật chất.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Bộ Y tế (2015),** Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 1/12/2015 quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.
2. **Bộ Y tế (2017),** Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 về việc ban hành "hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống".
3. **Bộ Y tế (2020)**, Báo cáo số 2094/BC-BYT ngày 31/12/2020 tổng kết tình hình thực hiện Chương trình mục tiêu Y tế- Dân số giai đoạn 2016-2020.
4. **Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh**. Báo cáo kết quả công tác năm 2009-2020.
5. **Đẳng Trần Văn và các cộng sự (2016),** Thực trạng an toàn thực phẩm ở các bếp ăn tập thể và các yếu tố liên quan trên địa bàn tỉnh Trà Vinh năm 2015. Tạp Chí Dinh Dưỡng Và Thực Phẩm. 2016;12(6(1)): tr. 282-289.
6. **Long Nguyễn Thanh (2018)**, Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố ảnh hưởng tại bếp ăn tập thể của các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2018, Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng.
7. **Lợi Lê và các cộng sự**, Thực trạng an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thành phố Nam Định năm 2016-2017, Tạp chí Y học dự phòng (2017); 27(8): 422-428.
8. **Phúc Nguyễn Văn (2016),** Điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non tại thành phố Sóc Trăng năm 2016. Luận văn Thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng.