

7. **Trần Thị Tuyết Nhung (2021)**, Thực trạng đào tạo liên tục nguồn nhân lực điều dưỡng tại bệnh viện Đa khoa tỉnh Phú Thọ năm 2020. Luận văn Thạc sĩ, Trường Đại học Y tế Công cộng.
8. **Hồ Phương Thúy (2021)**. Khảo sát thực trạng và nhu cầu đào tạo liên tục của điều dưỡng lâm sàng khối nội tại Bệnh viện Đa khoa tỉnh Tuyên Quang

giai đoạn 2021 – 2022. Tạp chí Khoa học Điều dưỡng, Tập 4, số 2 (2021), tr: 28 -39.

9. **Lê Kim Tuyền, Lê Thị Thanh Hương (2022)**. Thực trạng đào tạo liên tục của Điều dưỡng các khoa lâm sàng và một số yếu tố ảnh hưởng tại Bệnh viện Đa khoa tỉnh Phú Yên giai đoạn 2019-2020. Tạp Chí Y học Cộng đồng, 63(1).

THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ DÙNG LIỀN VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG TẠI TỈNH QUẢNG BÌNH NĂM 2022

Trần Văn Lê^{1,2}, Nguyễn Huy Nga³

TÓM TẮT

Nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích tại các cơ sở sản xuất nước đá dùng liền tại tỉnh Quảng Bình năm 2022 nhằm mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) và một số yếu tố ảnh hưởng. Kết quả cho thấy có tới 31% mẫu nước đá dùng liền (NDDL) bị nhiễm vi sinh vật và 69% nước đá dùng liền không bị nhiễm vi sinh vật; 40,5% cơ sở không đạt yêu cầu điều kiện ATTP, trong đó cơ sở không đạt yêu cầu về bao bì chứa đựng NDDL là cao nhất với 35,7%; 26,2% cơ sở không đạt về điều kiện con người; 7,1% cơ sở không đạt điều kiện an ATTP trang thiết bị dụng cụ; 4,8% không đạt điều kiện ATTP nhà xưởng cơ sở sản xuất (CSSX). Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê về tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong NDDL và các yếu tố điều kiện ATTP của cơ sở. Những CSSX không đạt yêu cầu ATTP về điều kiện chung, điều kiện nhà xưởng, điều kiện người sản xuất, điều kiện bảo quản thực phẩm nguy cơ sản phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật cao gấp từ 0,275 lần đến 30,375 lần so với những cơ sở đạt yêu cầu về ATTP các điều kiện này.

Từ khóa: Nước đá dùng liền, điều kiện an toàn thực phẩm, ô nhiễm vi sinh vật.

SUMMARY

CURRENT SITUATION OF FOOD SAFETY CONDITIONS AT INSTANT ICE MANUFACTURING ENTERPRISES AND ASSOCIATED FACTORS IN QUANG BINH PROVINCE IN 2022

A cross-sectional descriptive study at instant ice production enterprises in Quang Binh province in 2022 was carried out to describe the current status of food safety conditions and assess associated factors. The results showed that 31% of the instant ice samples were infected by microorganisms and 40.5% of the

production places were assessed to be not meeting the food safety requirements including the packaging (35.7%), human conditions (26.2%), equipment (7.1%) and factory conditions (4.8%). There was a statistically significant correlation between the rate of microbial infection and food safety condition factors. Production places not meeting food safety requirements in terms of general conditions, factory conditions, workers conditions, and food storage conditions, the risk of products being contaminated with microorganisms were 0.275 - 30.375 times more likely to be those that meet the food safety requirements of these conditions.

Key words: instant ice, food safety conditions, microbial infection.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Nước đá dùng liền không qua xử lý trước khi đem vào sử dụng nên có nguy cơ bị nhiễm vi sinh vật. Trong nghiên cứu đánh giá mức độ ô nhiễm vi sinh vật của nước đá dùng liền tại ba quận Nam Từ Liêm, Bắc Từ Liêm và Cầu Giấy, thành phố Hà Nội năm 2018 của Nguyễn Phương Thoa và cộng sự có kết quả phân tích bước đầu cho thấy có 27/28 (96,4%) mẫu NDDL được lấy từ các cơ sở sản xuất phát hiện có sự ô nhiễm ít nhất một trong các chỉ số VSV [1].

Trong nghiên cứu khảo sát ô nhiễm VSV trong một số TP trên địa bàn thành phố Huế năm 2010-2011 của Ngô Thị Tuyết Mai và Phạm Thị Ngọc Lan, cho thấy có 21/57 (36,8%) mẫu nước đá bị nhiễm Coliforms; 4/21 (19%) mẫu nước đá dùng liền bị nhiễm E.Coli [2].

Tỉnh Quảng Bình, hiện có 42 cơ sở sản xuất nước đá dùng liền vừa và nhỏ. Trong năm 2020, các đoàn thanh tra, kiểm tra giám sát của Chi cục An toàn thực phẩm Quảng Bình đã lấy 25 mẫu nước đá dùng liền để kiểm nghiệm. Kết quả 03 mẫu có phát hiện có Coliforms; 05 mẫu phát hiện có Pseudomonas Aeruginosa vượt quá mức cho phép [3].

Vì vậy, để mô tả thực trạng điều kiện ATTP và

¹Trường Đại học Y tế công cộng Hà Nội

²Sở Y tế Quảng Bình

³Trường Đại học Quang Trung, Bình Định

Chịu trách nhiệm chính: Nguyễn Huy Nga

Email: nhnga@qtu.edu.vn

Ngày nhận bài: 14.7.2022

Ngày phản biện khoa học: 29.8.2022

Ngày duyệt bài: 12.9.2022

các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP tại các cơ sở sản xuất nước đá dùng liền trên địa bàn tỉnh Quảng Bình nhằm góp phần bảo vệ sức khỏe cho người tiêu dùng, nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm, chúng tôi tiến hành nghiên cứu thực trạng điều kiện ATTP của cơ sở sản xuất nước đá dùng liền và một số yếu tố ảnh hưởng tại tỉnh Quảng Bình năm 2022.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu. Các cơ sở sản xuất NDDL; chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất NDDL; cán bộ quản lý về ATTP. Mẫu nước đá dùng liền tại các cơ sở sản xuất.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu. Nghiên cứu được tiến hành từ tháng 12/2021 đến tháng 3/2022 tại tỉnh Quảng Bình

2.3. Thiết kế nghiên cứu. Sử dụng thiết kế nghiên cứu cắt ngang có phân tích.

2.4. Cỡ mẫu. Chọn tất cả toàn bộ 42 CSSX nước đá dùng liền trên địa bàn tỉnh Quảng Bình (theo số lượng thực tế được Chi cục ATTP tỉnh Quảng Bình cung cấp) điều tra các điều kiện vệ sinh tại các cơ sở này; 42 mẫu nước đá dùng liền tại mỗi cơ sở để kiểm nghiệm phân tích; Điều tra về điều kiện con người của tất cả người sản xuất trực tiếp tại 42 cơ sở này. Thực hiện phỏng vấn sâu: 44 người, bao gồm 01 lãnh đạo Chi cục ATVSTP; 01 trưởng phòng Thanh tra Chi cục; 42 chủ CSSX NDDL.

2.5. Phương pháp chọn mẫu. Chọn mẫu toàn bộ (42 cơ sở) theo danh sách được khảo sát trước, hiện còn đang hoạt động và mỗi cơ sở

mua 01 mẫu NDDL để kiểm nghiệm (42 mẫu), đồng thời chọn tất cả chủ cơ sở tại mỗi CSSX NDDL để tham gia phỏng vấn.

2.6. Phương pháp thu thập số liệu. Sử dụng bảng kiểm được thiết kế sẵn để quan sát điều kiện của cơ sở sản xuất. Quan sát thực hành của người trực tiếp SX để đánh giá. Phỏng vấn cơ quan quản lý nhà nước về ATTP và chủ CSSX. Lấy mẫu sản phẩm NDDL kiểm nghiệm các chỉ tiêu VK (E. coli; Coliform; P. aeruginosa; Streptococci feacal và Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite).

2.7. Các biến số nghiên cứu. Các biến số mô tả về điều kiện chung ATTP của CSSX: Biến số về thông tin chung của các CSSX; biến số về điều kiện nhà xưởng cơ sở; biến số về điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ, bảo quản thực phẩm; biến số điều kiện ATTP về con người trong sản xuất; biến số xác định tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm.

2.8. Phương pháp phân tích số liệu. Số liệu được làm sạch và nhập liệu bằng chương trình EPIDATA, phân tích dữ liệu bằng phần mềm SPSS. Phân tích số liệu theo mục tiêu của đề tài. Kết quả được trình bày dưới dạng bảng và biểu đồ.

2.9. Vấn đề đạo đức của nghiên cứu. Nghiên cứu được được Hội đồng Đạo đức của Trường Đại học Y tế công cộng chấp thuận các vấn đề đạo đức NCYSH tại công văn số 430/2021/YTCC-HD3 ngày 08/12/201 của Hội đồng Đạo đức trong NCYSH, được sự cho phép của cơ quan có thẩm quyền và được sự đồng ý, tham gia của các đối tượng nghiên cứu.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thực trạng điều kiện ATTP tại các cơ sở sản xuất NDDL

Bảng 3.1. Đánh giá về điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX (n=42)

Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt		Không đạt	
	Tần suất	Tỷ lệ (%)	Tần suất	Tỷ lệ (%)
Địa điểm, môi trường	42	100	0	0
Thiết kế, bố trí nhà xưởng	42	100	0	0
Kết cấu nhà xưởng	42	100	0	0
Hệ thống cung cấp nước	40	95,2	2	4,8
Hệ thống xử lý chất thải, rác thải	41	97,6	1	2,4
Nhà vệ sinh, phòng thay đồ bảo hộ lao động	42	100	0	0
Đánh giá điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX	40	95,2	2	4,8

Trong 42 CSSX được đánh giá về điều kiện ATTP nhà xưởng, tỷ lệ đạt của các cơ sở về các tiêu chí này gần như 100% (dao động từ 95,2% - 100%). Chỉ có 2 CSSX được đánh giá không đạt về các điều kiện này chiếm 4,8%.

Bảng 3.2. Đánh giá về điều kiện ATTP đối với trang thiết bị, dụng cụ (n=42)

Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt		Không đạt	
	Tần suất	Tỷ lệ (%)	Tần suất	Tỷ lệ (%)
Thiết bị, dụng cụ bao gói, bảo quản, vận chuyển	39	92,9	3	7,1
Phương tiện rửa và khử trùng tay	42	100	0	0

Phòng chống côn trùng và động vật gây hại	41	97,6	1	2,4
Đánh giá về điều kiện ATTP đối với trang thiết bị, dụng cụ	39	92,9	3	7,1

Gần 93% các CSSX được đánh giá là đạt về ATTP đối với trang thiết bị, dụng cụ sản xuất nước đá dùng liền. Đáng chú ý là phương tiện rửa và khử trùng tay đều đạt 100% ở tất cả các cơ sở sản xuất.

Bảng 3.3. Đánh giá điều kiện ATTP của người sản xuất (n=42)

Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt		Không đạt	
	Tần suất	Tỉ lệ (%)	Tần suất	Tỉ lệ (%)
Khám sức khỏe định kỳ	42	100	0	0
Tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm	42	100	0	0
Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm	42	100	0	0
Mang trang phục bảo hộ, đội mũ, đeo gang tay chuyên dụng, đeo khẩu trang	33	78,6	9	21,4
Không ăn uống, hút thuốc trong khu vực sản xuất, không đeo trang sức	40	95,2	2	4,8
Thực hành về đóng gói sản phẩm đúng quy định, sát khuẩn tay trước khi đóng gói	33	78,6	9	21,4
Thực hành về bảo quản vận chuyển sản phẩm	36	85,7	6	14,3
Đánh giá điều kiện ATTP của người sản xuất	31	73,8	11	26,2

Xét về điều kiện ATTP đối với người sản xuất, gần 1/3 các cơ sở được đánh giá là không đạt về các điều kiện này, chiếm tỷ lệ 26,2%. Các tiêu chí đánh giá không đạt, đều chiếm tỷ lệ 21,4% vẫn là người sản xuất chưa đảm bảo các điều kiện về "mang trang phục bảo hộ, gang tay chuyên dụng, khẩu trang" và các quy định đảm bảo về "thực hành đóng gói sản phẩm, sát khuẩn tay trước khi đóng gói".

Bảng 3.4. Đánh giá điều kiện đối với bảo quản sản phẩm (n = 42)

Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt		Không đạt	
	Tần suất	Tỉ lệ (%)	Tần suất	Tỉ lệ (%)
Bao bì chứa đựng NDDL làm từ vật liệu chuyên dùng thực phẩm, có nhãn mác đúng quy định	27	64,3	15	35,7
Kho lạnh dùng để bảo quản thành phẩm bố trí riêng, đủ ánh sáng, có thiết bị theo dõi nhiệt độ	42	100	0	0
Kho bảo quản đảm bảo sạch sẽ, có các giá kệ chứa đựng TP	42	100	0	0
Đánh giá điều kiện an toàn bảo quản TP	27	64,3	15	35,7

Trên 1/3 các CSSX (35,7%) được đánh giá đều chưa đạt về các tiêu chí bảo quản sản phẩm NDDL, mà cụ thể là không đạt tiêu chí "bao bì chứa đựng NDDL làm từ vật liệu chuyên dùng thực phẩm, có nhãn mác đúng quy định".

Bảng 3.5. Đánh giá chung về điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở (n = 42)

Đánh giá chung về điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở	Tần suất	Tỉ lệ (%)
Đạt	25	59,5
Không đạt	17	40,5
Tổng	42	100

Tổng hợp đánh giá chung các điều kiện ATTP của các cơ sở sản xuất được điều tra chiếm tỷ lệ không đạt là 40,5%.

Bảng 3.6. Tỉ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong nước đá dùng liền (n = 42)

Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt		Không đạt	
	Tần suất	Tỉ lệ (%)	Tần suất	Tỉ lệ (%)
Coliform tổng số	30	71,4	12	28,6
E. coli	33	78,6	9	21,4
Streptococci feacal	42	100	0	0
Pseudomonas Aeruginosa	39	92,9	3	7,1
Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit	42	100	0	0
O nhiễm vi sinh vật chung	29	69,0	13	31,0

Khi xét nghiệm mẫu nước đá dùng liền của các CSSX cho thấy tỷ lệ nhiễm các vi sinh vật chung là 31%. Và các mẫu nước được kiểm nghiệm phân tích không đạt ở các chỉ số Coliform tổng số (28,6%) và nhiễm E.coli (21,4%).

3.2. Một số yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện ATTP của các CSSX NĐDL

Bảng 3.7. Môi liên quan về bao bì chứa đựng NĐDL với ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm (n = 42)

Bao bì chứa đựng NĐDL	Ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm NĐDL				p	OR	95% CI
	Nhiễm		Không Nhiễm				
	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)			
Không đạt	9	60	66	40	0,002	8,62	1,96-37,94
Đạt	4	14,8	23	85,2			
Tổng	13	31,0	29	69,0			

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$) giữa bao bì chứa đựng NĐDL và ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở bao bì chứa đựng NĐDL không đạt yêu cầu có tỉ lệ bị nhiễm vi sinh cao gấp 8,62 lần so với cơ sở có bao bì chứa đựng đạt yêu cầu ($p < 0,05$; 95%CI: 1,96-37,94).

Bảng 3.8. Môi liên quan về điều kiện an toàn thực phẩm của người sản xuất với tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm (n = 42)

Điều kiện an toàn thực phẩm của người sản xuất	Ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm NĐDL				p	OR	95% CI
	Nhiễm		Không nhiễm				
	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)			
Không đạt	9	81,8	2	18,2	0,000	30,4	4,74-194,63
Đạt	4	12,9	27	87,1			
Tổng	13	31,0	29	69,0			

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$) giữa điều kiện an toàn thực phẩm của người sản xuất và ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở có điều kiện an toàn thực phẩm của người sản xuất không đạt yêu cầu có tỉ lệ nhiễm các chỉ tiêu vi sinh cao gấp 30,4 lần so với các cơ sở có điều kiện an toàn thực phẩm của người sản xuất đạt yêu cầu ($p < 0,05$; 95%CI: 4,741-194,63).

Bảng 3.9. Môi liên quan về điều kiện ATTP bảo quản thực phẩm với tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm (n=42)

Điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm	Ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm NĐDL				p	OR	95% CI
	Nhiễm		Không nhiễm				
	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)			
Không đạt	9	64,3	5	35,7	0,001	10,8	2,36-49,46
Đạt	4	14,3	24	85,7			
Tổng	13	31	29	69			

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$) giữa điều kiện ATTP trong bảo quản thực phẩm và ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở có điều kiện ATTP trong bảo quản thực phẩm không đạt yêu cầu có tỉ lệ bị nhiễm vi sinh cao gấp 10,800 lần so với các cơ sở có điều kiện ATTP trong bảo quản thực phẩm đạt yêu cầu ($p < 0,05$; 95%CI: 2,36-49,46).

Bảng 3.10. Môi liên quan về điều kiện ATTP nhà xưởng của cơ sở sản xuất với tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm (n = 42)

Điều kiện ATTP nhà xưởng của cơ sở sản xuất	Ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm NĐDL				p	OR	95% CI
	Nhiễm		Không Nhiễm				
	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)			
Không đạt	2	100	00	0	0,03	0,27	0,17-0,45
Đạt	11	27,5	29	72,5			
Tổng	13	31	29	69			

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$) giữa điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX và tỉ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở có điều kiện ATTP nhà xưởng của cơ sở sản xuất không đạt yêu cầu có tỉ lệ nhiễm vi sinh cao gấp 0,27 lần so với các cơ sở có điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX đạt yêu cầu ($p < 0,05$; 95%CI: 0,17-0,45).

Bảng 3.11. Mối liên quan về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ với tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm (n = 42)

Điều kiện trang thiết bị dụng cụ	Ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm				p	OR	95% CI
	Nhiễm		Không nhiễm				
	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)			
Không đạt	2	100	00	0	0,03	0,27	0,16-0,45
Đạt	11	27,5	29	72,5			
Tổng	13	31	29	69			

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$) giữa điều kiện trang thiết bị dụng cụ của cơ sở sản xuất và tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở có điều kiện trang thiết bị dụng cụ của cơ sở sản xuất không đạt yêu cầu có tỷ lệ bị nhiễm vi sinh cao gấp 0,27 lần so với các cơ sở có điều kiện trang thiết bị dụng cụ của cơ sở sản xuất đạt yêu cầu ($p < 0,05$; 95%CI: 0,16-0,45).

IV. BÀN LUẬN

Thực trạng điều kiện ATTP của cơ sở sản xuất NĐDL tại 42 cơ sở tại tỉnh Quảng Bình khảo sát có 40,5% cơ sở không đạt điều kiện về ATTP của CSSX, tỷ lệ này cao hơn so với nghiên cứu của Lê Minh Tiến tại tỉnh Quảng Bình năm 2016, tỷ lệ cơ sở không đạt điều kiện chung về ATTP của CSSX là 19,6% [4]; nghiên cứu của Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh Trường Đại học Y tế công cộng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Phước năm 2019, tỷ lệ không đạt về điều kiện chung về ATTP là 22,4% [5]. Nhưng tỷ lệ này lại thấp hơn so với nghiên cứu của Ongsamak, Chareonteraboon và Techaarpornkul tại Thái Lan [6]. Điều này có thể là do điều kiện địa lý, thời gian, kinh tế, kiến thức thực hành khác nhau. Tuy nhiên, 40,5% cơ sở không đạt điều kiện chung về ATTP của CSSX sẽ làm gia tăng nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm. Có 4,8% cơ sở không đạt điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX; 7,1% cơ sở không đạt yêu cầu về điều kiện ATTP đối với trang thiết bị, dụng cụ; 26,2% cơ sở không đạt về điều kiện con người; 35,7% cơ sở không đạt yêu cầu về bảo quản thực phẩm theo đúng quy định.

Trong 42 mẫu NĐDL được kiểm nghiệm có 13 mẫu không đạt yêu cầu chiếm tỷ lệ 31%. Trong đó sản phẩm bị nhiễm Coliform tổng số là cao nhất với 28,6%; có 21,4% sản phẩm bị nhiễm E. coli. 7,1% sản phẩm nhiễm Pseudomonas Aeruginosa; không có sản phẩm nào bị nhiễm Streptococci feacal và Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit. Tỷ lệ này tương đồng với nghiên cứu Lê Minh Tiến tại tỉnh Quảng Bình năm 2016, tỷ lệ mẫu không đạt về tiêu chuẩn vi sinh là 30% [5]. Tuy nhiên nghiên cứu ngày có tỷ lệ nhiễm VSV

thấp hơn Nghiên cứu của Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh Trường Đại học Y tế công cộng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Phước năm 2019, tỷ lệ không đạt yêu cầu về vi sinh là 37,8% [5]; tỷ lệ này cũng thấp hơn nhiều so với Nghiên cứu của Hà Thu Huyền (Trường Đại học Y tế Công cộng) tại thành phố Hà Nội năm 2015, tỷ lệ sản phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật là 75,71% [7].

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$) giữa bao bì chứa đựng NĐDL và ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở bao bì chứa đựng NĐDL không đạt yêu cầu có tỷ lệ bị nhiễm vi sinh cao gấp 8,625 lần so với cơ sở có bao bì chức đựng đạt yêu cầu.

Tại những cơ sở có điều kiện ATTP của người sản xuất không đạt yêu cầu có tỷ lệ nhiễm các chỉ tiêu vi sinh cao gấp 30,375 lần so với các cơ sở có điều kiện ATTP của người sản xuất đạt yêu cầu. Nghiên cứu này tương đồng với nghiên cứu của Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh Trường Đại học Y tế công cộng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Phước năm 2019 [5].

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa điều kiện ATTP trong bảo quản thực phẩm và ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm. Những cơ sở có điều kiện ATTP trong bảo quản thực phẩm không đạt yêu cầu có tỷ lệ bị nhiễm vi sinh cao gấp 10,8 lần so với các cơ sở có điều kiện ATTP trong bảo quản thực phẩm đạt yêu cầu. Nghiên cứu này tương đồng với nghiên cứu của Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh Trường Đại học Y tế công cộng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Phước năm 2019 [5].

Nghiên cứu cũng chỉ ra rằng tại những cơ sở có điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX không đạt yêu cầu có tỷ lệ nhiễm vi sinh cao gấp 0,275 lần so với các cơ sở có điều kiện ATTP nhà xưởng của CSSX đạt yêu cầu. Nghiên cứu này tương đồng với nghiên cứu của Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh Trường Đại học Y tế công cộng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Phước năm 2019 [5].

Những cơ sở có điều kiện trang thiết bị dụng cụ của cơ sở sản xuất không đạt yêu cầu có tỷ lệ bị nhiễm vi sinh cao gấp 0,275 lần so với các cơ sở có điều kiện trang thiết bị dụng cụ của CSSX đạt yêu

cầu. Nghiên cứu này tương đồng với nghiên cứu của Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh Trường Đại học Y tế công cộng và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bình Phước năm 2019 (5).

V. KẾT LUẬN

Tỷ lệ các cơ sở không đạt điều kiện về ATTP của các CSSX NDDL chiếm tỷ lệ 40,5%, các nội dung không đạt chủ yếu là điều ATTP nhà xưởng của CSSX chiếm tỷ lệ 4,8%; Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ chiếm tỷ lệ 7,1%; điều kiện về con người chiếm tỷ lệ 26,2%; điều kiện bảo quản thực phẩm chiếm tỷ lệ 35,7%.

Tỷ lệ mẫu sản phẩm bị ô nhiễm VSV không đạt yêu cầu chiếm tỷ lệ 31%. Trong đó sản phẩm nhiễm Coliform tổng số là cao nhất với 28,6%; có 21,4% sản phẩm bị nhiễm E. coli, 7,1% sản phẩm nhiễm Pseudomonas Aeruginosa.

Tại những CSSX không đạt yêu cầu ATTP về điều kiện chung, điều kiện nhà xưởng, điều kiện người sản xuất, điều kiện bảo quản thực phẩm nguy cơ sản phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật cao gấp từ 0,27 lần đến 30,4 lần so với những cơ sở đạt yêu cầu về ATTP các điều kiện này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Phương Thoa và cộng sự. (2018), Đánh giá mức nhiễm vi sinh vật của nước đá dùng

liên tại ba quận Cầu Giấy, Nam Từ Liêm và Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, năm 2018. Tạp chí Khoa học Nghiên cứu Sức khỏe và Phát triển.

2. Phạm Thị Ngọc Lan, Ngô Thị Tuyết Mai. (2012), Khảo sát ô nhiễm vi sinh vật trong một số thực phẩm trên địa bàn thành phố Huế năm 2010-2011. Tạp Chí khoa học, 2012.
3. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Bình. (2020), Báo cáo tổng kết hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020.
4. Lê Minh Tiên. (2016), Thực trạng ô nhiễm vi sinh vật trong nước đá dùng liên và kiến thức của người sản xuất, người tiêu dùng tại tỉnh Quảng Bình năm 2016. Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng; Trường Đại học Y Thái Bình. 2016
5. Trần Thị Tuyết Hạnh, Mạc Huy Hạnh, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Phước. (2020), Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm, chất lượng sản phẩm nước đá dùng liên và các yếu tố liên quan tại các cơ sở sản xuất trên địa bàn tỉnh Bình Phước năm 2019, Tạp chí Sức khỏe môi trường năm 2020.
6. Jongsamak, P., Charoenteeraboon, J., & Techaarpornkul, S. (2014). A microbial safety survey of edible ice at cafeterias and a weekly market of Silpakorn university, Sanamchandra palace. Thai Bulletin of Pharmaceutical Sciences, 9(1), 14-23.
7. Hà Thu Huyền. (2015), Đánh giá chất lượng nước đá và mô tả các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng nước đá tại thành phố Hà Nội năm 2015, Luận văn thạc sĩ y tế công cộng.

ĐẶC ĐIỂM LÂM SÀNG VÀ CẬN LÂM SÀNG BỆNH NHÂN DI CẢN CARCINOMA HẠCH CỔ TẠI BỆNH VIỆN K

Đỗ Hùng Kiên¹, Nguyễn Văn Tài²

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả triệu chứng lâm sàng, cận lâm sàng trên bệnh nhân khám và phát hiện hạch cổ di căn ung thư biểu mô tại thời điểm nhập viện tại bệnh viện K từ 01/2022 đến 08/2022 và đánh giá nguồn gốc u nguyên phát của nhóm bệnh nhân nghiên cứu. **Phương pháp nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả, tiến cứu trên 72 bệnh nhân (BN) khám và phát hiện di căn ung thư biểu mô của hạch cổ tại thời điểm nhập viện tại bệnh viện K từ 01/2022 đến 08/2022. **Kết quả:** Đa phần nam giới (chiếm 72,2%), nhóm tuổi < 65 tuổi chiếm đa số (chiếm 77,8%). Đa phần các bệnh nhân có hút thuốc lá và/hoặc uống rượu bia. Chủ yếu các bệnh nhân có thể trạng ECOG 1 (chiếm 59,7%). Tỷ lệ khám phát hiện hạch cổ hai bên là 59,7%, nhóm hạch có tần suất hay gặp nhất là cảnh cao (59,7%), tiếp

đến hạch góc hàm (51,4%), hạch thượng đòn 37,5%. Mô bệnh học thường gặp là hạch di căn ung thư biểu mô vảy (chiếm 58,2%), tiếp đến là hạch di căn ung thư biểu mô tuyến (chiếm 34,7%). Tỷ lệ ung thư đầu cổ hay gặp nhất chiếm 51,4%, tiếp đến là ung thư phổi chiếm 22,2%, tỷ lệ ung thư di căn hạch chưa rõ nguyên phát là 13,9%. **Kết luận:** Bệnh nhân di căn hạch cổ ung thư biểu mô có triệu chứng lâm sàng đa dạng, tỷ lệ di căn hai bên cao, thường gặp các ung thư biểu mô vảy vùng đầu cổ, có 13,9% ung thư chưa rõ nguyên phát mặc dù đã đánh giá bằng các phương pháp chẩn đoán.

Từ khóa: Hạch cổ di căn ung thư biểu mô, ung thư đầu cổ, chưa rõ nguyên phát

SUMMARY

CLINICAL AND SUBCLINICAL FEATURES OF PATIENTS PRESENTED WITH CERVICAL LYMPH NODE METASTASES AT NATIONAL CANCER HOSPITAL

Objective: Describing the clinical and subclinical features of patients presented with cervical lymph node metastases at National Cancer Hospital from 01/2022 to 08/2022 and evaluating the primary

* Bệnh viện K

Chịu trách nhiệm chính: Đỗ Hùng Kiên

Email: kiencc@gmail.com

Ngày nhận bài: 11.7.2022

Ngày phản biện khoa học: 24.8.2022

Ngày duyệt bài: 7.9.2022