

- và nhiệm vụ công tác năm 2021 trên địa bàn thành phố.
- Bộ Y Tế** (2021). Quyết định số 5968/QĐ-BYT ngày 31 tháng 12 năm 2021 về việc ban hành Hướng dẫn Điều trị và chăm sóc HIV/AIDS. 123.
  - Organization W.H.** (2015). Policy brief: pre-exposure prophylaxis (PrEP): WHO expands recommendation on oral pre-exposure prophylaxis of HIV infection (PrEP).
  - Pre-Exposure Prophylaxis (PrEP) | HIV Risk and Prevention | HIV/AIDS | CDC.** <<https://www.cdc.gov/hiv/risk/prep/index.html>>, accessed: 20/12/2024.
  - Grant R.M., Lama J.R., Anderson P.L. và cộng sự.** (2010). Preexposure chemoprophylaxis for HIV prevention in men who have sex with men. *N Engl J Med*, 363(27), 2587–2599.
  - Wu L., Schumacher C., Chandran A. và cộng sự.** (2020). Patterns of PrEP Retention Among HIV Pre-exposure Prophylaxis Users in Baltimore City, Maryland. *J Acquir Immune Defic Syndr* 1999, 85(5), 593–600.
  - Hàng Văn Minh** (2020), Phương pháp chọn mẫu và tính toán cỡ mẫu trong nghiên cứu khoa học sức khỏe, Trường Đại học Y tế Công Cộng.
  - Wang H., Wang Z., Huang X. và cộng sự.** (2022). Association of HIV Preexposure Prophylaxis Use With HIV Incidence Among Men Who Have Sex With Men in China: A Nonrandomized Controlled Trial. *JAMA Netw Open*, 5(2), e2148782.
  - Chou R., Evans C., Hoverman A. và cộng sự.** (2019). Preexposure Prophylaxis for the Prevention of HIV Infection: Evidence Report and Systematic Review for the US Preventive Services Task Force. *JAMA*, 321(22), 2214–2230.

## ĐÁNH GIÁ HOẠT ĐỘNG TỔ TỰ QUẢN AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN DẦU TIẾNG TỈNH BÌNH DƯƠNG NĂM 2023

Nguyễn Hồng Chương<sup>1</sup>, Huỳnh Minh Chính<sup>1</sup>,  
Đặng Thị Uyên Phương<sup>1</sup>, Lê Quang Đức<sup>1</sup>, Lê Nguyễn Đăng Khoa<sup>1</sup>

### TÓM TẮT

**Đặt vấn đề:** Ngộ độc thực phẩm bếp ăn tập thể thường do nhiều nguyên nhân như điều kiện vệ sinh không đảm bảo, kiến thức, thực hành của người trực tiếp chế biến còn hạn chế, bản chất thực phẩm bị nhiễm các tác nhân vi sinh, nguyên liệu chưa đảm bảo an toàn... Trong đó, việc giám sát an toàn thực phẩm của tổ tự quản an toàn thực phẩm (gọi tắt tổ tự quản) là một trong những yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến vấn đề đảm bảo an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể. Do đó, chúng tôi thực hiện đề tài: "Đánh giá hoạt động tổ tự quản an toàn thực phẩm các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Dầu Tiếng năm 2023" để đưa ra giải pháp kiểm soát tốt vấn đề an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể. **Mục tiêu:** Xác định kết quả hoạt động của Tổ tự quản liên quan đến tình hình an toàn thực phẩm ở các bếp ăn tập thể trong trường học, doanh nghiệp tại huyện Dầu Tiếng năm 2023 và các yếu tố liên quan nhằm đề ra giải pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm. **Phương pháp nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang, khảo sát toàn bộ thành viên tổ tự quản của 38 bếp ăn tập thể của trường học, doanh nghiệp trên địa bàn huyện Dầu Tiếng: gồm 36 trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở và 02 doanh nghiệp. Thời gian nghiên cứu từ tháng 9 – tháng 11 năm 2023. Số liệu được nhập và xử lý bằng phần mềm Microsoft Excel. **Kết quả:** 68,2% người

tham gia tổ tự quản có kiến thức đúng về quy định an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể; Trên 80% người tham gia tổ tự quản có nhận thức và thực hiện đúng theo quy định hoạt động của tổ tự quản; 99,5% tổ tự quản của trường học, doanh nghiệp thực hiện đầy đủ hồ sơ hoạt động của tổ tự quản; 55,7% người tham gia tổ tự quản là nhân viên hành chính hành chính có độ tuổi 25-35 tuổi với trình độ đại học/sau đại học và thâm niên công tác từ 5 năm trở lên có kiến thức đúng về an toàn thực phẩm và nhận thức, thực hành đúng hoạt động tổ tự quản. **Kết luận:** Kết quả nghiên cứu cho thấy sự cần thiết của tổ tự quản an toàn thực phẩm và vai trò quan trọng của công việc kiểm tra, giám sát thường xuyên nhằm góp phần đảm bảo an toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể. **Từ khóa:** Tổ tự quản an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, bếp ăn tập thể.

### SUMMARY

#### EVALUATION OF FOOD SAFETY SELF-MANAGEMENT TEAM ACTIVITIES OF COLLECTIVE KITCHEN IN DAU TIENG DISTRICT BINH DUONG PROVINCE IN 2023

**Background:** Food poisoning in communal kitchens is often due to many reasons such as unsanitary conditions, limited knowledge and practices of the person directly processing it, and the nature of the food being contaminated with agents, microbiology, unsafe ingredients... In particular, food safety supervision by the food safety self-management group (referred to as the self-management group) is one of the factors that directly affects the issue of food safety assurance. Ensuring food safety in collective kitchens. Therefore, we carry out the

<sup>1</sup>Sở Y tế tỉnh Bình Dương

Chịu trách nhiệm chính: Huỳnh Minh Chính

Email: bschinkhnbvdt@gmail.com

Ngày nhận bài: 9.2.2024

Ngày phản biện khoa học: 20.3.2024

Ngày duyệt bài: 23.4.2024

project: "Assessing the activities of self-management food safety teams of collective kitchens in Dau Tieng district in 2023" to come up with solutions to good control of food safety issues. at collective kitchens. **Objective:** Determine the results of the Self-Management Group's activities related to the food safety situation in collective kitchens in schools and businesses in Dau Tieng district in 2023 and related factors to propose solutions. measures to prevent food poisoning. **Research method:** Cross-sectional descriptive study, survey of all self-management team members of 38 collective kitchens of schools and businesses in Dau Tieng district: including 36 preschools, primary schools, and secondary schools. elementary school and 02 businesses. Research period is from September to November 2023. Data are entered and processed using Microsoft Excel software. **Results:** 68.2% of self-management group participants have correct knowledge about food safety regulations for collective kitchens; Over 80% of participants in the self-management group are aware of and strictly comply with the operating regulations of the self-management group; 99.5% of self-management teams of schools and businesses fully implement the operational records of self-management teams; 55.7% of self-management group participants are administrative staff aged 25-35 years old with university/postgraduate degrees and 5 years of work experience or more with correct knowledge about safety. food and awareness and proper practice of self-management group activities. **Conclusion:** Research results show the necessity of food safety self-management groups and the important role of regular inspection and supervision to contribute to ensuring food safety in collective kitchens. **Keywords:** Food safety self-management group, food poisoning, collective kitchen.

**I. ĐẶT VẤN ĐỀ**

Thống kê đầu năm 2023, trên địa bàn huyện Dầu Tiếng có 42 đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể bao gồm 36 trường học và 06 doanh nghiệp (02/06 bếp ăn tập thể doanh nghiệp có tổ chức tổ tự quản). Các bếp ăn được tổ chức với 02 hình thức chính: hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn tổ chức bếp ăn tại trường và đơn vị tự tổ chức bếp ăn. Trong những năm qua, trên địa bàn huyện Dầu Tiếng mặc dù chưa xảy ra các sự cố về an toàn thực phẩm nhưng việc thay đổi mô hình, hình thức, nhân sự tổ tự quản cũng ảnh hưởng đến chất lượng hoạt động bếp ăn tập thể. Đặc biệt phần lớn các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện tập trung vào các trường học. Vì vậy, công tác quản lý bếp ăn tập thể đòi hỏi phải chặt chẽ, nghiêm ngặt để hạn chế mức thấp nhất nguy cơ sự cố mất an toàn thực phẩm xảy ra, để không ảnh hưởng đến sức khoẻ của học sinh và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm hàng loạt xảy ra trong trường học cũng như doanh nghiệp.

Xuất phát từ thực tiễn đó chúng tôi tiến hành

nghiên cứu đề tài: "Đánh giá hoạt động tổ tự quản an toàn thực phẩm các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Dầu Tiếng năm 2023" để đưa ra giải pháp kiểm soát tốt vấn đề an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, với mục tiêu:

1. Đánh giá kiến thức và thực hành của đối tượng nghiên cứu để xác định hiệu quả hoạt động tổ tự quản an toàn thực phẩm.
2. Xác định các yếu tố liên quan đến hiệu quả hoạt động tổ tự quản.

**II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU**

**Thiết kế nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả, thiết kế cắt ngang.

**Đối tượng nghiên cứu:** Tất cả thành viên có trong quyết định thành lập tổ tự quản của các bếp ăn tập thể trường học, doanh nghiệp trên địa bàn huyện Dầu Tiếng.

**Địa điểm và thời gian nghiên cứu**

Thời gian: Từ tháng 09 đến tháng 11 năm 2023.

Địa điểm: huyện Dầu Tiếng.

**Cỡ mẫu và kỹ thuật chọn mẫu:**

Mẫu nghiên cứu được chọn toàn bộ là thành viên tổ tự quản của tất cả bếp ăn tập thể trong trường học và doanh nghiệp.

**Thu thập dữ liệu.** Phòng vấn theo bộ câu hỏi soạn sẵn.

**Phân tích dữ liệu.** Sử dụng phần mềm Microsoft Excel để nhập và xử lý số liệu.

**Y đức.** Đây là nghiên cứu cắt ngang mô tả với đối tượng là người quản lý, nhân viên hành chính, nhân viên trực tiếp chế biến có vị trí, trình độ, kiến thức không tương đồng nên nhóm nghiên cứu mã hoá, bảo mật thông tin cá nhân khi tham gia đề tài nghiên cứu này.

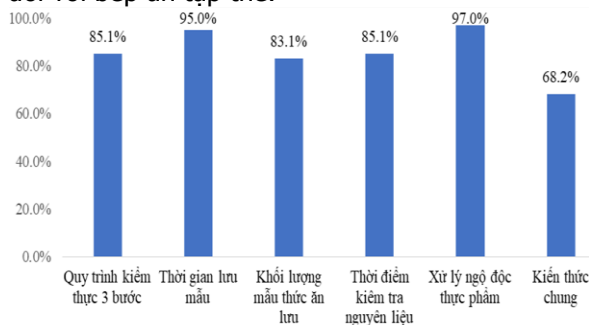
**III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU**

**Bảng 1. Thông tin chung đối tượng nghiên cứu (n=201)**

Thông tin đối tượng nghiên cứu (n=201)		n	%
Nhóm tuổi	Dưới 25 tuổi	15	7,5
	Từ 25 tuổi đến dưới 35 tuổi	106	52,7
	Từ 35 tuổi đến dưới 45 tuổi	70	34,8
	Trên 45 tuổi	10	5,0
Giới tính	Nam	14	7,0
	Nữ	187	93,0
Trình độ học vấn	Trung học phổ thông	08	4,0
	Trung cấp/cao đẳng	72	35,8
	Đại học/sau đại học	119	59,2
	Khác	02	1,0
Vị trí công tác	Lãnh đạo, quản lý	53	26,4
	Nhân viên hành chính	131	65,2
	Nhân viên trực tiếp chế biến	17	8,5

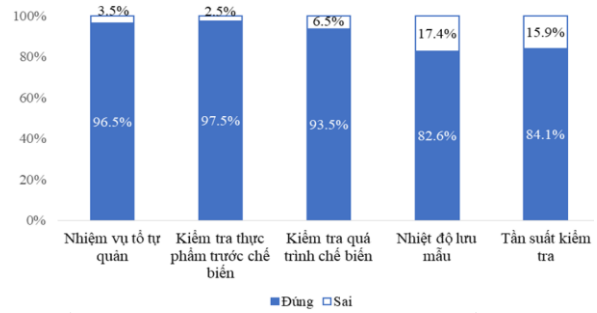
Thời gian tham gia tổ tự quản	Dưới 1 năm	10	5,0
	Từ 1 năm đến dưới 5 năm	79	39,3
	Từ 5 năm đến dưới 10 năm	90	44,8
Thời gian thành lập tổ tự quản	Trên 10 tuổi	22	10,9
	Dưới 1 năm	04	2,0
	Từ 1 năm đến dưới 5 năm	22	10,9
	Từ 5 năm đến dưới 10 năm	97	48,3
	Trên 10 năm	78	38,8

Qua kết quả nghiên cứu, thành viên tổ tự quản có độ tuổi 25 đến dưới 35 tuổi chiếm tỷ lệ 52,7% cao hơn các nhóm tuổi khác; Tỷ lệ giới tính nữ chiếm đa số 93% phù hợp với môi trường làm việc là các trường học mầm non, tiểu học; 95% nhân viên tổ tự quản có trình độ học vấn trung cấp trở lên (35,8% Trung cấp/cao đẳng và 59,2% đại học/sau đại học) phù hợp với kết quả khảo sát vị trí công tác là nhân viên hành chính chiếm 65,2%. Tỷ lệ nhân viên tham gia tổ tự quản từ 5 năm trở lên chiếm 56,7% cùng với thời gian thành lập tổ tự quản từ 5 năm trở lên chiếm 87,1%. Như vậy, tổ tự quản duy trì hoạt động trong những năm qua cho đến nay. Điều này cho thấy rằng các Ban Giám hiệu nhà trường cũng như Ban Giám đốc doanh nghiệp đã nhận thức được vai trò cần thiết của tổ tự quản trong việc quản lý, giám sát an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể.



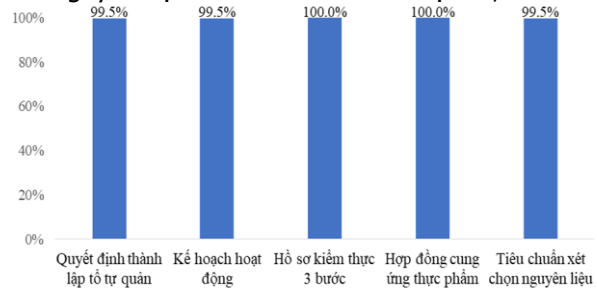
**Biểu đồ 1. Kiến thức đúng về quy định an toàn thực phẩm**

Kiến thức về an toàn thực phẩm đối với mô hình bếp ăn tập thể được tập trung khảo sát theo Quyết định 1246/QĐ-BYT về việc "Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm tra ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống". Qua kết quả khảo sát thì trên 80% người trả lời đúng theo từng nhóm kiến thức nhưng người có kiến thức chung đúng khi trả lời đúng cả 5 nhóm kiến thức chỉ có 68,2% trong đó người làm ở vị trí lãnh đạo, quản lý chiếm 48/53 (90,6%), nhân viên hành chính chiếm 77/131 (58,8%) và nhân viên trực tiếp chế biến chiếm 12/17 (70,6%) kết quả phù hợp với trình độ học vấn của từng nhóm đối tượng.



**Biểu đồ 2. Kiến thức hoạt động tổ tự quản**

Kiến thức hoạt động tổ tự quản - đây là hoạt động thực tế của tổ tự quản và được đánh giá qua khảo sát nhận thức của người tham gia tổ tự quản. Kết quả, trên 80% người tham gia hoạt động tổ tự quản có nhận thức và thực hiện đúng theo quy định về kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể. Nhưng trong đó vẫn còn nhầm lẫn về nhiệt độ lưu mẫu nên đạt tỷ lệ thấp nhất trong 5 nội dung khảo sát (82,6%). Ngược lại, 96,5% người nhận thức cao về nhiệm vụ của tổ tự quản vì thế đã thực hiện tốt công tác kiểm tra nguyên liệu trước khi chế biến đạt 97,5%.



**Biểu đồ 3. Kiến thức thực hiện hồ sơ tổ tự quản**

Theo nội dung Kế hoạch triển khai ký cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm thì yêu cầu các bếp ăn tập thể thành lập tổ tự quản đồng thời xây dựng kế hoạch, lập hồ sơ theo dõi giám sát an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể. Kết quả gần 100% tổ tự quản của trường học, doanh nghiệp thực hiện đầy đủ hồ sơ hoạt động của tổ tự quản theo quy định.

**Bảng 2. Các yếu tố liên quan đến kiến thức và thực hành đúng của tổ tự quản**

Từ kết quả trên, nhóm nghiên cứu tiến hành phân tích có 112/201 người (55,7%) có kiến thức đúng về quy định đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể và nhận thức, thực hành đúng hoạt động tổ tự quản, cụ thể:

Yếu tố liên quan (n=112)		n	%	
Kiến thức đúng về	Nhóm tuổi	Dưới 25 tuổi	09	8,0
		Từ 25 tuổi đến dưới 35 tuổi	63	56,3
		Từ 35 tuổi đến dưới 45 tuổi	38	33,9
		Trên 45 tuổi	02	1,8

ATTP và nhận thức, thực hành đúng của tổ tự quản	Trình độ học vấn	Trung học phổ thông	05	4,5
		Trung cấp/cao đẳng	41	36,6
		Đại học/sau đại học	66	58,9
	Vị trí công tác	Lãnh đạo, quản lý	39	34,8
		Nhân viên hành chính	62	55,4
		Nhân viên trực tiếp chế biến	11	9,8
	Thời gian tham gia tổ tự quản	Dưới 1 năm	02	1,8
		Từ 1 năm đến dưới 5 năm	35	31,3
		Từ 5 năm đến dưới 10 năm	64	57,1
		Trên 10 tuổi	11	9,8

Như vậy, các yếu tố góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động tổ tự quản là những nhân viên hành chính hành chính có độ tuổi 25-35 tuổi với trình độ đại học/sau đại học và thâm niên công tác từ 5 năm trở lên.

#### IV. BÀN LUẬN

Đặc điểm chung mẫu nghiên cứu: Trên 90% người tham gia tổ tự quản là nữ ở độ tuổi 25 – 35 tuổi công tác ở vị trí nhân viên hành chính điều này cho thấy sự phù hợp trong việc bố trí người tham gia tổ tự quản vì hoạt động tổ tự quản cần có kiến thức và nghiệp vụ hành chính để quản lý hồ sơ hoạt động tổ tự quản. Ngoài ra, các thành viên tham gia tổ tự quản từ 5 năm trở lên chiếm tỷ lệ 55,7% đây là lực lượng được duy trì ngay từ khi thành lập tổ tự quản đến nay, nhưng với tỷ lệ này cũng có sự thay đổi nhân sự rất nhiều trong những năm qua do đó sẽ có một bộ nhỏ hạn chế về mặt kiến thức, nghiệp vụ chuyên ngành. Bên cạnh đó, phần lớn là các bếp ăn tập thể trường học (85,7%) tỷ lệ với thời gian thành lập tổ tự quản từ 5 năm trở lên chiếm 87,1% phù hợp với Kế hoạch số 77/KH-BCĐ, ngày 26/7/2010 của Ban Chỉ đạo An toàn thực phẩm tỉnh Bình Dương về vận động ký cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm được triển khai thực hiện cho 02 nhóm đối tượng là bếp ăn tập thể trường học và doanh nghiệp. Như vậy hoạt động, tổ tự quản đã được duy trì cho đến nay đúng theo tinh thần chỉ đạo Chỉ thị 19/CT-UBND, ngày 24/9/2019 “về việc tăng cường hiệu quả, chất lượng công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căn tin có kinh doanh ăn uống trong các cơ sở giáo dục, đơn vị. trường học trên địa bàn tỉnh Bình Dương”.

Đối với kiến thức quy định về an toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể: đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể thì ngoài những quy định chung về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm thì bắt buộc các bếp ăn tập thể phải thực

hiện theo Quyết định 1246/QĐ-BYT về việc “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”. Kết quả nghiên cứu, có trên 80% người trả lời đúng theo từng nhóm kiến thức nhưng người có kiến thức chung đúng khi trả lời đúng cả 5 nhóm kiến thức chỉ có 68,2% trong đó người làm ở vị trí lãnh đạo, quản lý chiếm 48/53 (90,6%), nhân viên hành chính chiếm 77/131 (58,8%) và nhân viên trực tiếp chế biến chiếm 12/17 (70,6%) kết quả phù hợp với trình độ học vấn của từng nhóm đối tượng vì cán bộ quản lý có trình độ học vấn từ đại học đến sau đại học và thường xuyên được tham gia cập nhật các văn bản quy định của pháp luật.

Về kiến thức hoạt động tổ tự quản như triển khai giám sát, lập hồ sơ quản lý thì nhìn chung các bếp ăn tập thể hiện nay đang hoạt động tốt ở nội dung này. Thực hiện tương đối đầy đủ các thủ tục theo quy định.

Đánh giá tổ tự quản của bếp ăn tập thể hoạt động hiệu quả khi người tham gia tổ tự quản có kiến thức đúng quy định về an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể đồng thời phải có nhận thức và thực hiện đúng về những quy định đối với tổ tự quản. Kết quả phân tích cho thấy những nhân viên hành chính hành chính có độ tuổi 25-35 tuổi với trình độ đại học/sau đại học và thâm niên công tác từ 5 năm trở lên với tuổi đời còn trẻ cùng trình độ học vấn cao cộng thêm có thâm niên công tác thì góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động của tổ tự quản.

#### V. KẾT LUẬN

Thành phần tham gia tổ tự quản thuộc nhóm tuổi 25 đến dưới 35 tuổi chiếm tỷ lệ 52,7% cao hơn các nhóm tuổi khác; 93% giới tính nữ và 95% nhân viên tổ tự quản có trình độ học vấn trung cấp trở lên (35,8% Trung cấp/cao đẳng và 59,2% đại học/sau đại học); 65,2% người có vị trí công tác là nhân viên hành chính; tỷ lệ nhân viên tham gia tổ tự quản từ 5 năm trở lên chiếm 56,7% và thời gian thành lập tổ tự quản từ 5 năm trở lên chiếm 87,1%.

Trên 80% người tham gia hoạt động tổ tự quản có nhận thức và thực hiện đúng theo quy định, trong đó: trên 95% người có kiến thức đúng về thời gian lưu mẫu và xử lý ngộ độc thực phẩm, từ 83-83% có kiến thức đúng về quy trình kiểm thực 3 bước, khối lượng mẫu thức ăn lưu, thời điểm kiểm tra nguyên liệu. Kết quả có 68,2% người có kiến thức chung đúng.

Trên 80% người tham gia hoạt động tổ tự quản có nhận thức và thực hiện đúng theo quy

định, cụ thể là: 96,5% biết được nhiệm vụ của tổ tự quản, 97,5% kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến, 93,5% kiểm tra quá trình chế biến, 82,6% biết nhiệt độ lưu mẫu là 2-8°C, 84,1% tần suất kiểm tra 01 ngày/lần. Gần 100% tổ tự quản của trường học, doanh nghiệp thực hiện đầy đủ hồ sơ hoạt động của tổ tự quản.

Yếu tố liên quan: đối với nhóm tuổi 25-35 tuổi có trình độ đại học/sau đại học công tác tại vị trí nhân viên hành chính và thâm niên công tác trên 5 năm sẽ góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động của tổ tự quản.

Như vậy, qua kết quả nghiên cứu trên thì thực trạng của tổ tự quản an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể hiện nay vẫn hoạt động theo đúng tinh thần chỉ đạo của văn bản cấp trên quy định nhưng bên cạnh đó do có sự thay đổi nhân sự và công tác tập huấn, cập nhật kiến thức do người đứng đầu thực hiện vì thế kết quả khảo sát kiến thức chung về an toàn thực phẩm chưa đạt tỷ lệ cao. Từ đó cho thấy rằng kiến thức là một trong những yếu tố quyết định thực hành của người quản lý cũng như nhân viên trực tiếp chế biến và hiệu quả hoạt động tổ tự quản góp phần kiểm soát và phòng ngừa sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra tại các bếp ăn tập thể.

## VI. KIẾN NGHỊ

Các ngành chức năng cũng như Ban Giám

hiệu trường học, Ban Giám đốc doanh nghiệp cần bố trí nhân sự đủ điều kiện, năng lực vào tham gia hoạt động tổ tự quản và thường xuyên cập nhật kiến thức cho các thành viên tổ tự quản, nhân viên cấp dưỡng để nâng cao hiệu quả hoạt động tổ tự quản, nâng cao chất lượng bữa ăn góp phần hạn chế tối đa sự cố ngộ độc thực phẩm xảy ra tại các bếp ăn tập thể. Tiếp tục duy trì và nâng cao hiệu quả hoạt động bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Ban Chỉ đạo An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương** (2010), "Kế hoạch vận động ký cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm"
- Bộ Y tế** (2017), "Quyết định số 1246/QĐ-BYT, Ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế 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"
- Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Dương** (2010), "Chỉ thị số 03/2010/CT-UBND, ngày 21/7/2010 của UBND tỉnh Bình Dương về việc tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bình Dương"
- Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Dương** (2019), "Chỉ thị số 19/CT-UBND, ngày 24/9/2019 về việc tăng cường hiệu quả, chất lượng công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căn tin có kinh doanh ăn uống trong cơ sở giáo dục, đơn vị trường học trên địa bàn tỉnh Bình Dương"

## KHẢO SÁT MỘT SỐ YẾU TỐ NGUY CƠ GÂY BỆNH TĂNG HUYẾT ÁP CỦA CÁC NỮ TU SĨ TẠI KHU VỰC THÀNH PHỐ BÌNH DƯƠNG

Lê Hoàng Oanh<sup>1</sup>, Nghiêm Thị Thuỳ Giang<sup>1</sup>,  
Đinh Thị Kim Dung<sup>1</sup>, Nguyễn Thị Thu Thảo<sup>1</sup>, Đinh Trọng Hà<sup>2</sup>

### TÓM TẮT

**Mục tiêu:** Khảo sát một số yếu tố nguy cơ gây bệnh tăng huyết áp của các nữ tu sĩ trên 40 tuổi tại khu vực thành phố Bình Dương. **Đối tượng và phương pháp:** nghiên cứu mô tả cắt ngang, chọn mẫu thuận tiện trên 295 nữ tu sĩ có độ tuổi lớn hơn 40 tại khu vực thành phố Bình Dương. **Kết quả:** Nhóm tuổi 40-49 chiếm tỷ lệ cao nhất (47,80%), thấp nhất là nhóm trên 80 tuổi (5,08%). Trình độ phát học trung cấp chiếm tỷ lệ cao nhất (43,73%), thấp nhất là nhóm

có trình độ phát học sau đại học có (5,08%). Trong tổng số 295 nữ tu sĩ, số người không bị THA (23,99%) thấp hơn các Nữ tu sĩ bị THA độ I (44,10%) và THA độ II (32,20%), THA độ III chiếm tỷ lệ thấp nhất (2,71%). Nữ tu sĩ thuộc nhóm tuổi 40-49 có tỷ lệ THA cao nhất (36,91%), trong số này THA độ I chiếm tỷ lệ đa số (47,70%), không có Nữ tu sĩ nào bị THA độ III. Nhóm Nữ tu sĩ bị THA trên 80 tuổi chiếm tỷ lệ thấp nhất (5,15%) và trong nhóm này không có người nào bị THA độ III. Số nữ tu sĩ bị THA độ II và III chiếm tỷ lệ cao ở những đối tượng có chế độ ăn mặn hơn, ăn ít rau xanh hơn và bị thừa cân. **Kết luận:** Số nữ tu sĩ bị THA độ I chiếm tỷ lệ cao nhất và số này tập trung ở độ tuổi 40-49, tuy nhiên không ai bị THA độ III trong nhóm đối tượng này. Nữ tu sĩ độ tuổi 50-79 bị THA đồng đều cả ba độ, tuy nhiên nhóm trên 80 tuổi không ai bị THA độ III. Nữ tu sĩ có chế độ ăn mặn hơn, ăn ít rau xanh hơn và bị thừa cân chiếm tỷ lệ cao ở nhóm THA độ II và III. **Từ khóa:** Tăng huyết áp, nữ tu sĩ, yếu tố liên quan

<sup>1</sup>Trường Đại học Hòa bình

<sup>2</sup>Học viện Quân Y

Chịu trách nhiệm chính: Đinh Trọng Hà

Email: khimomo2014@gmail.com

Ngày nhận bài: 9.2.2024

Ngày phản biện khoa học: 22.3.2024

Ngày duyệt bài: 26.4.2024