

có dấu hiệu cứng khớp buổi sáng, tuy nhiên thời gian cứng khớp chỉ kéo dài dưới 30 phút.

Khi đánh giá chỉ số hoạt động chức năng bàn tay theo phân loại Dreiser thấy 53,3% bệnh nhân có gặp khó khăn khi thực hiện các hoạt động, trong đó 47,5% bệnh nhân có thể làm được các hoạt động nhưng gặp khó khăn ít và 8,1% bệnh nhân gặp khó khăn nhiều trong các hoạt động hằng ngày. Do các bệnh nhân nghiên cứu của chúng tôi có đau khớp bàn tay nhưng họ vẫn cố gắng thực hiện được các hoạt động lao động hàng ngày nên phần lớn bệnh nhân không đi khám bệnh và tự ra hiệu thuốc mua giảm đau về uống khi đau khớp nhiều. Do vậy việc chẩn đoán và điều trị sớm THK bàn tay, nhằm giảm bớt khó khăn cho bệnh nhân trong sinh hoạt hàng ngày và nâng cao chất lượng cuộc sống của người bệnh là rất quan trọng. Trong nghiên cứu, các triệu chứng thực thể của THK bàn tay hay gặp gồm: hạt Heberden và hạt Bouchard tương ứng là 38,7% và 24,1%, 72,6% bệnh nhân có hạn chế động tác gấp duỗi; 66,1% bệnh nhân có biến dạng khớp ở bàn tay. Các tổn thương này gây khó khăn cho bệnh nhân trong đời sống sinh hoạt khi làm các công việc tự chăm sóc bản thân, gia đình: như chải đầu, giặt giũ, cài khuy áo, bế cháu, nấu ăn, nội trợ.

2. Đặc điểm cận lâm sàng của đối tượng nghiên cứu

Trong nghiên cứu của chúng tôi, vị trí tổn thương THK bàn tay hay gặp là ở ngón 2 và ngón 3 với các khớp hay gặp nhất là ở vị trí khớp ngón xa và khớp ngón gần. Tổn thương THK bàn ngón tay ít gặp hơn. Hình ảnh tổn thương khớp hay gặp trên Xquang là gai xương và hẹp khe khớp. Những tổn thương đặc xương dưới sụn và hốc xương ít gặp hơn. Các tổn thương khớp của bàn tay phải gặp nhiều hơn so với bàn tay trái, có thể do bệnh nhân trong nhóm nghiên cứu chủ yếu thuận tay phải do đó tay phải chịu tác động nhiều hơn nên THK bàn tay sẽ xảy ra sớm hơn. Trong nghiên cứu của Wilder F.V và cộng sự (2006) vị trí THK hay gặp nhất là ngón xa ngón 2, chiếm 35% và ngón gần ngón 3 (18%) [6]. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn nghiên cứu của Wilder F.V và cao hơn so với 1 số tác giả nước ngoài có thể do đối tượng nghiên cứu của chúng tôi chủ yếu là nông dân làm ruộng. Bệnh nhân phải lao động thủ công bằng chân tay nhiều hơn, bê vác vật nặng nhiều hơn, chưa có điều kiện sử dụng các thiết bị máy móc, công nghệ hiện đại hỗ trợ trong lao động. Khi đánh giá mức độ THK bàn tay theo phân loại của Kellgren và Lawrence, chúng tôi thấy nhóm bệnh nhân

nghiên cứu có tổn thương THK bàn tay chủ yếu là giai đoạn 1 (55,1%) và giai đoạn 2 (21,3%). Giai đoạn 3 và giai đoạn 4 ít gặp.

KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu đặc điểm lâm sàng và cận lâm sàng THK bàn tay của 62 bệnh nhân điều trị nội trú và ngoại trú tại Khoa Cơ xương khớp và Khoa Lão học Bệnh viện đa khoa tỉnh Bắc Giang từ tháng 8/2020 đến 5/2021, chúng tôi rút ra một số kết luận như sau:

Bệnh thường gặp ở người cao tuổi, chủ yếu là nữ giới (87,1%).

Điểm VAS đau khớp trung bình là $2,8 \pm 1,6$ và 100% bệnh nhân nghiên cứu có cứng khớp buổi sáng kéo dài dưới 30 phút.

Tỉ lệ bệnh nhân có hạt Heberden và hạt Bouchard tương ứng là 38,7% và 24,1%.

72,6% bệnh nhân có hạn chế động tác gấp duỗi của bàn tay và 66,1% bệnh nhân có biến dạng khớp ở bàn tay.

THK ở bàn tay phải gặp nhiều hơn so với bàn tay trái, trong đó các ngón tay hay bị thoái hóa khớp là ngón 2 và ngón 3. Vị trí thoái hóa khớp hay gặp nhất là khớp ngón xa và khớp ngón gần.

Hình ảnh tổn thương khớp hay gặp trên Xquang là gai xương và hẹp khe khớp, trong đó chủ yếu là giai đoạn 1 và giai đoạn 2 theo phân loại của Kellgren và Lawrence.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Nguyễn Thị Ngọc Lan.** Thoái hóa khớp. Bệnh học cơ xương khớp nội khoa 2009: Nhà xuất bản giáo dục Việt Nam.
2. **Nguyễn Mai Hồng, Vũ Thị Thanh Thuý** (2006). "Nghiên cứu đặc điểm lâm sàng và một số yếu tố liên quan đến bệnh thoái hóa khớp". Công trình nghiên cứu khoa học, Bệnh viện Bạch Mai T2, 41 - 47.
3. **Leung G.J., Rainsford K.D., và Kean W.F.** (2014). Osteoarthritis of the hand I: aetiology and pathogenesis, risk factors, investigation and diagnosis. *J Pharm Pharmacol*, **66**(3), 339 - 346.
4. **Altman R., Alarcón G., Appelrouth D. và cộng sự** (1990). The American College of Rheumatology criteria for the classification and reporting of osteoarthritis of the hand. *Arthritis Rheum*, **33**(11), 1601 - 1610.
5. **Bijsterbosch J., Watt I., Meulenbelt I. và cộng sự** (2011). Clinical and radiographic disease course of hand osteoarthritis and determinants of outcome after 6 years. *Annals of the Rheumatic Diseases*, **70**(1), 68 - 73.
6. **Wilder F.V., Barrett J.P., và Farina E.J.** (2006). Joint-specific prevalence of osteoarthritis of the hand. *Osteoarthritis and Cartilage*, **14**(9), 953 - 957.

NHẬN XÉT BƯỚC ĐẦU VỀ MỘT SỐ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG TẠI MỘT SỐ TRƯỜNG TIỂU HỌC TRÊN ĐỊA BÀN HÀ NỘI

LÊ VĂN TUẤN¹, LÂM QUỐC HÙNG², HOÀNG THỊ THANH THỦY³,
PHẠM NGỌC TOÀN⁴, PHẠM VŨ DIỆU LINH⁴, HOÀNG LÊ LAN⁵,
NGUYỄN VĂN TẤN⁶, ĐÀO THỊ MAI HƯƠNG⁴, NGHIÊM THỊ TÌNH³

¹Vụ Giáo dục thể chất, Bộ Giáo dục và Đào tạo

²Cục An toàn Thực phẩm, Bộ Y tế

³Bệnh viện 09, Sở Y tế Hà Nội.

⁴Bệnh viện Nhi Trung ương

⁵Trường Trung học Phổ thông chuyên Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội

⁶Khoa An toàn Thực phẩm, Trung tâm Y tế quận Long Biên, Sở Y tế Hà Nội

TÓM TẮT

Tiến hành nghiên cứu mô tả cắt ngang với chọn mẫu có chủ đích toàn bộ 73 người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn của 09 trường tiểu học tại 03 quận huyện của TP. Hà Nội nhằm đưa ra nhận xét bước đầu về một số điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) của bữa ăn học đường của các trường.

Kết quả: 09 trường nghiên cứu đã tuân thủ các điều kiện về ATTP như có hệ thống nước sạch để vệ sinh cơ sở; có trang bị dụng cụ chứa chất thải,... Tuy vậy, việc tuân thủ này chưa đầy đủ và chưa hiệu quả, cụ thể: kiến thức, thực hành về ATTP của người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn vẫn còn thấp và chưa hiệu quả. Còn 8/9 trường chưa có hoặc chưa bố trí riêng biệt: khu vực nhà vệ sinh, khu chế biến thực phẩm, khu bảo quản thức ăn chín,...

Kiến nghị: Nhằm đảm bảo bữa ăn của học sinh được tốt hơn, các trường cần rà soát và tuân thủ đầy đủ, hiệu quả các quy định về điều kiện ATTP theo Luật ATTP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

Từ khóa: Trường tiểu học, bữa ăn học đường, Hà Nội.

SUMMARY

Initial comments on some conditions to ensure food safety of school meals at some primary schools in Hanoi

Conducted a cross-sectional descriptive study with purposeful sampling of all 73 people who directly processed and served meals of 09

primary schools in 03 districts of Hanoi city to give step-by-step comments on a number of conditions to ensure food safety of school meals of schools.

Results: 09 research schools have complied with food safety conditions such as having a clean water system; equipped with waste containers, etc. However, this compliance is incomplete and ineffective, specifically: the knowledge and practice of food safety of people who directly prepare and serve meals are still low, ineffective. 8/9 schools do not have or have not arranged separately: toilet area, food processing area, cooked food storage area,...

Recommendations: In order to ensure that students' meals are better, Schools need to review and fully and effectively comply with regulations on food safety conditions in accordance with the provisions of the Law on Food Safety and Decree No. 155/2018/ND-CP.

Keywords: Primary school students, boarding meals, HaNoi.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Bữa ăn học đường đóng vai trò quan trọng đối với việc phát triển thể chất và nâng cao sức khỏe của học sinh trong thời gian học tại trường. Với mỗi bữa ăn, không những học sinh phải được ăn đủ và cân đối các chất dinh dưỡng, mà còn phải đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) mà học sinh sử dụng. Bởi vì thực phẩm không đảm bảo an toàn về chất lượng: bị ôi thiu, nhiễm độc, nhiễm khuẩn... có thể ảnh hưởng nguy hại đối với sức khỏe của học sinh [6,7,10]

Do bữa ăn học đường có tầm quan trọng quan trọng đặc biệt, Nhật Bản đã ban hành Luật ăn trưa ở trường học từ năm 2009 trong đó nhấn mạnh chế độ dinh dưỡng và đảm bảo ATTP của bữa ăn [10]. Ngay từ những năm 70 của Thế kỷ

Chịu trách nhiệm: Lê Văn Tuấn

Email: lvtuan@moet.gov.vn

Ngày nhận: 14/7/2021

Ngày phản biện: 10/8/2021

Ngày duyệt bài: 19/8/2021

trước, Hoa Kỳ đã thông qua Đạo luật Dinh dưỡng Trẻ em, trong đó có đề cao vai trò của bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng và ATTP^[9].

Tại Việt Nam, trong đó có TP. Hà Nội, việc tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học đảm bảo dinh dưỡng và ATTP đang được quan tâm và được coi làm việc làm cấp bách và mang tính tất yếu^[5]. Tuy vậy, công tác tổ chức bữa ăn tại các trường tiểu học trên địa bàn Hà Nội hiện nay còn gặp nhiều khó khăn, nhất là việc đảm bảo các điều kiện về ATTP cho bữa ăn.

Nhằm góp phần kiểm soát tốt hơn các vấn đề về ATTP, đảm bảo an toàn sức khỏe cho học sinh tại các trường tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội, đề tài “*Nhận xét bước đầu về một số điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của bữa ăn học đường tại một số trường tiểu học trên địa bàn Hà Nội*” được tiến hành nhằm mục tiêu mô tả thực trạng, bước đầu đưa ra một vài nhận xét về một số điều kiện bảo đảm ATTP của bữa ăn tại 09 trường nghiên cứu, làm cơ sở tham khảo cho việc đề xuất một giải pháp đảm bảo ATTP bữa ăn của học sinh tiểu học.

ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

1. Đối tượng

- 09 trường tiểu học có tổ chức bữa ăn bán trú tại 03 quận/huyện của TP. Hà Nội.

- Người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn tại 09 trường tiểu học nêu trên.

- Tiêu chuẩn lựa chọn đối tượng nghiên cứu:

+ Các trường tiểu học có tổ chức bữa ăn bán trú.

+ Người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn là nhân viên nhà bếp, cán bộ, nhân viên, giáo viên tham gia công tác bán trú, trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn của học sinh, là đối tượng đang hợp đồng nấu ăn với nhà trường hoặc là cán bộ, nhân viên nhà trường.

2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Địa điểm nghiên cứu: 09 trường tiểu học đại diện 3 khu vực (trung tâm, ngoại thành và nông thôn - vùng mới sáp nhập) của TP. Hà Nội.

- Thời gian nghiên cứu: Tháng 10/2019 - 3/2021.

3. Phương pháp nghiên cứu

3.1. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang.

3.2. Cơ mẫu và kỹ thuật chọn mẫu

- Chọn chủ đích 9 trường tiểu học đại diện 3 khu vực (trung tâm, ngoại thành và nông thôn - vùng mới sáp nhập) của TP. Hà Nội để điều tra, chấm điểm điều kiện ATTP đối với cơ sở chế biến, phục vụ bữa ăn học đường;

- Chọn chủ đích toàn bộ 73 cán bộ, nhân viên là những người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa

ăn của học sinh để phỏng vấn về thực trạng bữa ăn học đường.

3.3. Các chỉ số nghiên cứu

- Kiến thức, thực hành đúng của người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn của các trường tiểu học về dinh dưỡng và ATTP của bữa ăn học đường.

- Tình trạng ô nhiễm tại địa điểm, môi trường bếp ăn và nơi ăn uống của các trường tiểu học.

- Đặc điểm về thiết kế, cơ sở vật chất, trang thiết bị bếp ăn; điều kiện cơ sở chế biến, phục vụ ăn uống bữa ăn học đường của các trường tiểu học.

3.4. Phương pháp thu thập thông tin và kỹ thuật tiến hành

- Thu thập các thông tin về ATTP của bữa ăn học đường thông qua phỏng vấn trên bộ câu hỏi in sẵn với các nội dung về nhân lực, cơ sở vật chất và trang thiết bị liên quan đến công tác tổ chức bữa ăn học đường cho học sinh, kiểm tra, giám sát thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, quản lý và vận hành bếp ăn.

- Thu thập thông tin kiến thức và thực hành về ATTP của cán bộ, nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn thông qua phỏng vấn bộ câu hỏi được thiết kế sẵn.

4. Xử lý số liệu

Dữ liệu được nhập bằng thiết bị quét, sau đó chuyển thành khung dữ liệu và xử lý, phân tích thông qua phần mềm Stata. Các dữ liệu bị thiếu (missing) không được đưa vào phân tích.

KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN

1. Kết quả điều tra kiến thức, thực hành đúng của người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn của 9 trường tiểu học

Bảng 1. Kiến thức, thực hành đúng của người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn của các trường tiểu học (n = 73)

TT	Nội dung	Kết quả khảo sát	
		Số lượng (người)	Tỷ lệ %
1	Kiến thức về dinh dưỡng và ATTP		
	Hiểu đúng về thực đơn bữa ăn học đường	29	39,7
	Hiểu đúng quy trình chế biến thức ăn 1 chiều	27	37,0
	Hiểu đúng về nước sử dụng sạch trong chế biến thực phẩm	57	78,1
	Hiểu đúng quy định, quy chuẩn kỹ thuật ATTP	32	43,8
	Hiểu đúng về phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm	52	71,2

2	Thực hành về dinh dưỡng và ATTP		
	Thực hành đúng về thực đơn dinh dưỡng bữa ăn	32	43,8
	Thực hành rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm, sau khi đi vệ sinh	66	90,4
	Sử dụng bảo hộ và găng tay sử dụng 1 lần	71	97,3
	Tham gia học tập về ATTP	56	76,7
	Được khám sức khỏe định kỳ theo quy định	60	82,2

- Nhận thức đúng về dinh dưỡng và ATTP còn thấp, chỉ có 39,7% (29/73 người) hiểu đúng về thực đơn bữa ăn học đường; 37,0% (27/73 người) hiểu đúng về quy trình chế biến thức ăn 1 chiều; 71,2% (52/73 người) hiểu đúng về phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm; 78,1% (57/73 người) hiểu đúng về nước sử dụng sạch trong chế biến thực phẩm, thức ăn; và 43,8% (32/73 người) hiểu đúng về quy định, quy chuẩn kỹ thuật về ATTP.

- Thực hành đúng về dinh dưỡng và ATTP đạt tỷ lệ khá cao: 82,2% (60/73 người) đã được khám sức khỏe định kỳ theo quy định; 97,3% (71/73 người) sử dụng đúng cách đối với bảo hộ và găng tay sử dụng 1 lần khi chế biến thực phẩm; 90,4% (66/73 người) đã thực hành đúng rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi vệ sinh; nhưng chỉ có 43,8% (32/73 người) thực hành đúng về thực đơn, dinh dưỡng bữa ăn học đường; và chỉ có 76,7% (56/73 người) đã tham gia học tập về ATTP theo quy định. Kết quả này thấp hơn kết quả báo cáo của Cục ATTP (năm 2012) (lần lượt là 96,5% và 98,6%)^[3]. Kết quả này cũng thấp hơn mục tiêu của Chiến lược quốc gia ATTP giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn 2030^[4], của một số tác giả khác^[5,6].

2. Kết quả điều tra đánh giá một số điều kiện ATTP tại bếp ăn và nơi ăn uống của 9 trường tiểu học trên địa bàn TP. Hà Nội

Bảng 2. Tình trạng ô nhiễm tại bếp ăn và nơi ăn uống của 9 trường tiểu học

TT	Nội dung	ĐVT	Kết quả khảo sát	
			n	%
1	Tình trạng ô nhiễm môi trường		9	100,0
	- Có ô nhiễm	Trường	2	22,2
	- Không ô nhiễm	Trường	7	77,8
2	Nguyên nhân gây ô nhiễm môi trường		2	100
	- Bụi, khói	Trường	1	50,0
	- Tiếng ồn	Trường	1	50,0
	- Khu vực tập trung rác công cộng	Trường	0	0

Nhận xét: Bước đầu xác định có 02/9 trường có địa điểm, môi trường bếp ăn và nơi ăn uống bị

ô nhiễm với nguyên nhân gây ô nhiễm là do bụi, khói (01/9 trường), do tiếng ồn (01/9 trường). Trong đó nguyên nhân bị ô nhiễm môi trường do bụi, khói có nguy cơ ảnh hưởng đến ATTP bữa ăn học đường theo quy định tại Luật ATTP, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP^[1,2]. Kết quả này phù hợp với kết quả nghiên cứu của Võ Hồng Vân và Lê Văn Bé (2009)^[8].

Bảng 3. Đặc điểm về thiết kế, cơ sở vật chất, trang thiết bị bếp ăn và địa điểm ăn uống của các trường tiểu học (n = 9)

TT	Nội dung	Kết quả khảo sát	
		n (Cơ sở)	%
1	Thiết kế theo nguyên tắc một chiều	6	66,7
2	Khu lưu trữ nguyên liệu thực phẩm riêng biệt	6	66,7
3	Khu sơ chế thực phẩm riêng biệt	7	77,8
4	Khu chế biến thực phẩm riêng biệt	4	44,4
5	Khu tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm riêng biệt	6	66,7
6	Khu bảo quản thức ăn chín riêng biệt	4	44,4
7	Bố trí khu vực ăn uống riêng biệt	3	33,3%
8	Trang bị dụng cụ chế biến riêng cho thực phẩm sống, chín (dao, thớt)	9	100,0
9	Khu vực tập trung các chất thải, rác riêng biệt	7	77,8
10	Hệ thống nước sơ chế, chế biến thức ăn	7	77,8
11	Khu vực nhà vệ sinh tách biệt	4	44,4
12	Bồn rửa tay, nước sát trùng trước khu chế biến	6	66,7
13	Trang bị dụng cụ chứa chất thải, sản phẩm phế phẩm	9	100,0
14	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại	7	77,8
15	Hệ thống nước sạch để vệ sinh cơ sở	9	100,0
16	Hệ thống chiếu sáng đảm bảo	6	66,7
17	Phòng riêng thay quần áo, trang bị bảo hộ	3	33,3
18	Hệ thống thông gió khu chế biến	7	77,8
19	Thực hiện quy định về mua, bảo quản nguyên liệu thực phẩm	9	100,0
20	Thực hiện quy định kiểm thực 3 bước theo quy định	9	100,0
21	Thực hiện quy định về lưu mẫu thực phẩm	9	100,0

- Nhóm các điều kiện ATTP đạt yêu cầu cao nhất gồm hệ thống nước sạch để vệ sinh cơ sở; trang bị dụng cụ chứa chất thải, sản phẩm phế phẩm; trang bị dụng cụ chế biến riêng cho thực phẩm sống, chín; thực hiện quy định kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm, mua, bảo quản nguyên liệu thực phẩm phục vụ bữa ăn.

- Nhóm các điều kiện ATTP đạt yêu cầu thấp hơn gồm khu vực tập trung chất thải, rác riêng biệt; khu sơ chế thực phẩm riêng biệt; hệ thống thông gió khu chế biến, đủ trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại (đạt 6/9 trường).

- Nhóm điều kiện ATTP chỉ đạt yêu cầu tại 4/9 trường gồm khu lưu trữ nguyên liệu thực phẩm riêng biệt, có khu tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm riêng biệt, có bồn rửa tay, nước sát trùng trước khu chế biến, có hệ thống chiếu sáng đảm bảo và được thiết kế theo nguyên tắc một chiều.

- Nhóm điều kiện ATTP đạt yêu cầu thấp nhất (có 2 - 3/9 trường đạt yêu cầu) đó là có khu vực nhà vệ sinh cách biệt, có khu chế biến thực phẩm riêng biệt, có khu bảo quản thức ăn chín riêng biệt, có phòng riêng thay quần áo, trang bị bảo hộ riêng và bố trí khu vực ăn uống riêng biệt.

Đây là những nguy cơ gây ô nhiễm cho bữa ăn học đường tại 9 trường tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội được điều tra theo quy định tại Luật ATTP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP^[1,2].

So sánh kết quả này với báo cáo của Cục ATTP, năm 2012^[3]:

+ Các chỉ tiêu của 9 trường tiểu học cao hơn, gồm có trang bị dụng cụ chứa chất thải, sản phẩm phế phẩm; có trang bị dụng cụ chế biến riêng cho thực phẩm sống, chín (dao, thớt); thực hiện quy định kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm và mua, bảo quản nguyên liệu thực phẩm phục vụ bữa ăn (đạt tỷ lệ 100%);

+ Các chỉ tiêu có tỷ lệ cao tương đương gồm: hệ thống nước sinh hoạt; hệ thống nước chế biến riêng; cơ sở được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có khu vực tập trung chất thải riêng biệt; khu sơ chế thực phẩm riêng biệt,... (đạt tỉ lệ 80 - 90%);

+ Các chỉ tiêu thấp hơn đó là có khu vực nhà vệ sinh cách biệt, có khu chế biến thực phẩm riêng biệt, có khu bảo quản thức ăn chín riêng biệt, có phòng riêng thay quần áo, trang bị bảo hộ riêng và bố trí khu vực ăn uống riêng biệt (đạt tỷ lệ 33,3 - 44,4%).

Bảng 4. Điều kiện đảm bảo ATTP của người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn của các trường tiểu học (n = 73)

TT	Nội dung	Kết quả khảo sát	
		Số lượng (người)	Tỷ lệ %
1	Đối tượng cung cấp bữa ăn học đường	73	100,0
	Số lượng trung bình/cơ sở	8±3	
2	Giới	73	100,0
	- Nam	25	34,2
	- Nữ	48	65,8
3	Trình độ học vấn	73	100,0
	- Tiểu học	0	0,0
	- Trung học cơ sở	19	26,0
	- Trung học phổ thông	43	58,9
	- Đại học, cao đẳng	11	15,1
	- Sau đại học	0	0,0
5	Kinh nghiệm trong bảo đảm bữa ăn	73	100,0
	< 1 năm	10	13,7
	1 - 5 năm	39	53,4
	6 - 10 năm	14	19,2
	> 10 năm	10	13,7
6	Khám sức khỏe hàng năm	73	100,0
	- Có khám sức khỏe	60	82,2
	- Không khám sức khỏe	13	17,8
7	Đã tập huấn vệ sinh ATTP	73	100,0
	- Có tập huấn	56	76,7
	- Không tập huấn	17	23,3

Nhận xét:

Trung bình mỗi trường có 8 ± 3 người trực tiếp làm bếp, phục vụ bữa ăn học đường. Trong đó là nữ giới chiếm chủ yếu 65,8% (48 người), nam giới chiếm 34,2% (25 người); trình độ học vấn chủ yếu là trung học phổ thông chiếm 58,9% (43 người), đại học, cao đẳng chiếm 15,1% (11 người), trung học cơ sở chiếm 26,0% (19 người). Tuổi nghề công tác: Chủ yếu từ 1-5 năm chiếm 53,4% (39 người), tiếp đến đối tượng 6 - 10 năm chiếm 19,2% (14 người), người có tuổi nghề > 10 năm và < 1 năm đều chiếm tỷ lệ 13,7% (10 người). Có 76,7% (56) người đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh ATTP và 82,2% (60 người) khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định tại Luật ATTP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP^[1,2]. Chỉ tiêu được tập huấn kiến thức về vệ sinh ATTP chiếm 76,7%, được khám sức khỏe định kỳ chiếm 82,2% thấp hơn kết quả báo cáo của Cục ATTP (lần lượt là 96,5% và 98,6%)^[3].

Bảng 5. Đánh giá điểm về điều kiện cơ sở chế biến, phục vụ ăn uống bữa ăn của các trường tiểu học (n = 9)

TT	Nội dung	Kết quả khảo sát	
		Số lượng (Cơ sở)	%
1	Đạt điểm 75 – <85 điểm (Đạt)	1	11,1
2	Đạt điểm 85 – <95 điểm (Đạt)	1	11,1
3	Đạt điểm ≥ 95 điểm (Đạt)	7	77,8

Nhận xét: Cơ sở chế biến, phục vụ ăn uống của cả 9/9 trường đều đạt mức điểm từ 75/100 điểm trở lên, trong đó mức đạt từ 95 điểm trở lên có 7/9 trường, mức đạt từ 75 đến dưới 85/100 điểm có 1/9 cơ sở và đạt 85 – 95/100 điểm có 1/9 cơ sở. Kết quả điều tra đã phản ánh hiệu quả của việc tuân thủ tốt các quy định về điều kiện ATTP trong việc bảo đảm an toàn bữa ăn học đường theo quy định tại Luật ATTP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP^[1,2]. Kết quả 9/9 (100%) cơ sở đạt yêu cầu từ 75 điểm trở lên tương đương với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Thị Bích San năm 2011^[7].

KẾT LUẬN

Qua khảo sát có chủ đích 73 người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn tại 09 trường học về một số điều kiện bảo đảm ATTP, rút ra một số kết luận sau:

1. Kiến thức, thực hành về bảo đảm ATTP của người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn tại các trường tiểu học

- Nhận thức đúng về dinh dưỡng và ATTP còn thấp (37% - 78,1%).

- Thực hành đúng về dinh dưỡng và ATTP đạt tỷ lệ khá cao (82,2% - 97,3%).

- Thực hành đúng về thực đơn bữa ăn và ATTP còn thấp (43,8%).

2. Việc tuân thủ các điều kiện ATTP về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị bếp ăn, nơi ăn uống của các trường tiểu học

- 100% (9/9) trường đều xây dựng thực đơn và thực đơn đều được áp dụng dựa theo khuyến nghị về nhu cầu dinh dưỡng lứa tuổi, yêu cầu về ATTP; tuân thủ đầy đủ các điều kiện ATTP: địa điểm, môi trường, cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước sạch, quy trình chế biến... của bếp ăn và nơi ăn uống.

- Hơn 88% (8/9) trường tuân thủ chưa hiệu quả về một số quy định ATTP như khu vực nhà vệ sinh chưa cách biệt, khu chế biến thực phẩm chưa riêng biệt, khu bảo quản thức ăn chín chưa riêng biệt, chưa có phòng riêng thay quần áo, chưa trang bị bảo hộ riêng và chưa bố trí khu vực ăn riêng biệt.

KIẾN NGHỊ

- Việc tổ chức bữa ăn học đường tại các trường cần tuân thủ đầy đủ, hiệu quả các quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Luật ATTP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Cần đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị bảo đảm điều kiện chế biến, bảo quản, phục vụ bữa ăn; thực hiện thực đơn dinh dưỡng hợp lý và ATTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Quốc hội (2010). Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010.

2. Chính phủ (2018). Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về 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.

3. Cục An toàn thực phẩm (2012). Báo cáo thực trạng quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho khu công nghiệp tại 2 tỉnh Bình Dương và Đồng Nai.

4. Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2012 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chiến lược Quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn 2030.

5. Trần Thị Thu Hương (2004). Kiến thức, thực hành của người phục vụ bữa ăn trưa và thực trạng vệ sinh bếp ăn bán trú các trường mẫu giáo quận Tây Hồ - Hà Nội năm 2004, Luận văn Thạc sĩ Y tế Công cộng, Trường Đại học Y tế Công cộng.

6. Trương Quốc Khanh (2007). Đánh giá KAP về vệ sinh an toàn thực phẩm của nhân viên tại các trường mầm non và tiểu học bán trú trên địa bàn thành phố Đà Nẵng năm 2006, Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Vệ sinh an toàn thực phẩm lần thứ 4, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội, tr. 160 - 172.

7. Nguyễn Thị Bích San (2011). Thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2010 – 2011. Luận văn Thạc sĩ Y tế Công cộng, Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội.

8. Võ Hồng Vân, Lê Văn Bé (2009). Khảo sát một số điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm các nhà hàng, quán ăn và bếp ăn tập thể tại Khánh Hòa", Y học Thực hành. 668 (11-2009), tr. 11 - 14.

9. School meal programs in the United States access date 16/4/2019 at https://en.wikipedia.org/wiki/School_meal_programs_in_the_United_States.

10. School Lunch Program in Japan access date 16/4/2019 at

<https://www.nier.go.jp/English/educationjapan/pdf/201303SLP.pdf>.