

44. ĐIỀU TRA, ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG VÀ ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI MỘT SỐ ĐỊA BÀN TRỌNG ĐIỂM TỈNH BẮC KẠN

1. Tên đề tài: Điều tra, đánh giá thực trạng và đề xuất giải pháp nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tại một số địa bàn trọng điểm tỉnh Bắc Kạn.

2. Tổ chức chủ trì đề tài: Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh Bắc Kạn

3. Chủ nhiệm đề tài: BS. Nông Văn Vân

4. Mục tiêu của đề tài:

1. Mục tiêu trước mắt: Đánh giá kiến thức, thực hành của chủ các cơ sở thực phẩm tại các địa điểm nghiên cứu. Đánh giá thực trạng ô nhiễm hoá học và vi sinh vật thực phẩm tại các địa điểm nghiên cứu. Xây dựng 2 mô hình điểm bếp ăn tập thể và tư nhân đạt tiêu chuẩn VSATTP

2. Mục tiêu lâu dài: Nhân rộng mô hình điểm đảm bảo chất lượng, VSATTP từ kết quả của đề tài ra địa bàn toàn tỉnh. Đề xuất giải pháp cải thiện và nâng cao chất lượng, VSATTP trên địa bàn toàn tỉnh, góp phần vào bảo vệ, nâng cao sức khoẻ nhân dân.

5. Kết quả thực hiện:

5.1. Thực trạng vệ sinh cơ sở, kiến thức và thực hành VSATTP của nhân viên phục vụ tại cơ sở kinh doanh thực phẩm

Trong số 120 cơ sở kinh doanh thức ăn chế biến sẵn tại 10 điểm nghiên cứu gồm 8 xã, phường của thị xã Bắc Kạn, thị trấn Bằng Lũng và thị trấn Chợ Rã, số cơ sở phục vụ cơm phở là 77, chiếm tỷ lệ cao nhất 64%.

Hầu hết chủ của các cơ sở kinh doanh thức ăn chế biến sẵn có trình độ văn hoá cấp 2 và cấp 3 (chiếm tỷ lệ 95,8%), nhưng chỉ có 6 chủ cơ sở tại Sông Cầu, Chợ Rã và Chí Kiên đã học qua chương trình huấn luyện nấu ăn.

Đa số cơ sở kinh doanh thức ăn chế biến sẵn tại Sông Cầu, Huyện Tụng, Dương Quang đều có bếp ăn thiết kế một chiều, tỷ lệ chung là 65% (78/120), vẫn còn 42 cơ sở (35%) không theo một chiều. Có 56 cơ sở (46,6%) ở cạnh công rãnh ứ đọng, nơi nhiều bụi rác và khu vực mất vệ sinh, tập trung chủ yếu ở phur-

ờng Sông Cầu (73,3%), Minh Khai (35%), Đức Xuân (65,2%) của thị xã Bắc Kạn.

Tỷ lệ cơ sở có nhà tiêu, chỗ đi tiêu hợp vệ sinh là 79,2% và 72,5%. Số còn lại là 20 cơ sở (16,6%) có nhà tiêu không hợp vệ sinh và 5 cơ sở (4,2%) không có nhà tiêu. Đa số cơ sở có đủ nước sạch cung cấp (90,8%), tuy nhiên vẫn còn 9,2% cơ sở thiếu nước sạch cung cấp, tập trung. Tỷ lệ cơ sở xử lý nước rác và rác thải không vệ sinh rất cao, là 79,2% và 80%, đặc biệt là ở phường Đức Xuân, Sông Cầu.

Vệ sinh bàn ăn, khăn lau bát đĩa, dụng cụ bảo quản thực phẩm là các vấn đề dễ thực hiện, nhưng tỷ lệ cơ sở không đạt vệ sinh rất cao: Bàn ăn không đạt vệ sinh là 57,5%, khăn lau bát đĩa bẩn là 42,5%, dụng cụ bảo quản thực phẩm bẩn là 51,6%. Mặc dù đã có trên 84,1% cơ sở có dụng cụ gấp thực phẩm chín, 95,8% có dao thớt riêng và 85,8% nhân viên rửa tay sau khi làm các việc khác, nhưng vẫn còn 29,1% cơ sở có người dùng tay bốc thức ăn chín, 9,1% cơ sở có người để móng tay dài, 14,2% cơ sở có người đeo đồ trang sức ở ngón tay.

Về khám sức khỏe định kỳ: Chỉ có 41,6% chủ cơ sở khám sức khỏe định kỳ và 42,5% chủ cơ sở có thói quen dùng tạp dề khi chế biến thực phẩm,

Hợp đồng mua thực phẩm lâu dài là 45% và nơi mua thực phẩm đa số là mua tự do ở chợ là 48,4%. Đa số các cơ sở biết về phẩm màu (69,2%), nhưng chỉ có 2,5% cơ sở có dùng phẩm màu.

Từ kết quả đánh giá các chỉ tiêu vệ sinh cơ sở và nhân viên trên, đánh giá các cơ sở thực phẩm đạt tiêu chuẩn VSATTP cho thấy, trong 120 cơ sở thì chỉ có 10/120 cơ sở (8,3%), còn lại 110/120 cơ sở (91,7%) không đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

Có 81,6% chủ cơ sở kinh doanh đã được học tập kiến thức VSATTP trong 1 năm gần đây, 96,6% chủ cơ sở thấy cần thiết phải tìm hiểu kiến thức VSATTP, điều này thể hiện nhu cầu hiểu biết kiến thức VSATTP là rất lớn.

Đa số các chủ cơ sở thấy hình thức truyền thông phù hợp là tổ chức phổ biến kiến thức thông qua các buổi họp, lớp tập huấn là 47,5% (57/120), còn 35,8% là qua kênh truyền hình

Tỷ lệ nhân viên phục vụ được khám sức khỏe định kỳ mới đạt 58%, nên lần kiểm tra sức khỏe này của đề tài đã phát hiện một số nhân viên không đủ điều kiện về sức khỏe để tham gia sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm.

5.2. Các kết quả kiểm nghiệm định tính, định lượng thực phẩm, nước

Có 61,6 % bát đĩa rửa sạch hoàn toàn không còn dầu mỡ và tinh bột, số bát đĩa rửa sạch không còn tinh bột và dầu mỡ hoặc rửa bẩn còn tinh bột và dầu mỡ gần tương đương nhau.

Kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm Trung tâm Y tế dự phòng đã phát hiện 100% số mẫu giò, chả và bánh giò đã sử dụng hàn the trong quá trình chế biến. Tỷ lệ mẫu có phẩm màu độc là 10%, chủ yếu ở các loại kem, thạch, bánh kẹo, bột và gia vị, trong đó 100% phẩm màu độc đã phát hiện là phẩm màu công nghiệp.

Tỷ lệ các mẫu rau nhiễm trùng các loại giun đều cao: 47,5% mẫu nhiễm trùng giun đũa và 13,3% mẫu nhiễm trùng giun móc, 3,3% mẫu nhiễm trùng giun tóc. Nhiễm cả trùng giun đũa và trùng giun móc là 10%, chỉ có 50,8% số mẫu rau không nhiễm loại trùng giun nào. Xét theo tiêu chuẩn Việt Nam, nhìn chung nguồn nước phục vụ tại các cơ sở đều đạt tiêu chuẩn quy định về hoá học, có 10 mẫu nhiễm NO_3 (10%), 2 mẫu NO_2 (2%), 3 mẫu Fe (2%), 2 mẫu pH (2%) và 4 mẫu (4%) nhiễm asen vượt giới hạn quy định.

Có 90 % mẫu nước có colyform và 88,4% có colyform chịu nhiệt vượt quá giới hạn cho phép.

Phân tích tình trạng vệ sinh của các nguồn nước khác nhau cho thấy, đối với các chỉ tiêu hóa học, 100% mẫu nước máy đều đạt yêu cầu. Trong khi đó có tới 4/4 mẫu (100%) nước đá, 14/21 mẫu (66,6%) nước máy, 41/45 mẫu (88%) nước giếng đào và 49/50 mẫu (98%) nước giếng khoan đều không đạt tiêu chuẩn vi sinh vật. Tổng số mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh cả về hoá học và vi sinh vật là 11 mẫu.

100% mẫu rau ăn sống, 19,2% mẫu thịt, nem, giò, chả không đạt vệ sinh về phương diện vi sinh vật.

Trong tổng số 40 mẫu kiểm tra, có 10 mẫu (25%) đã phát hiện dư lượng hợp chất bảo vệ thực vật nhóm lân hữu cơ. Trong đó có 7 mẫu chứa tồn dư Admire từ 0,22-0,37mg/kg và 3 mẫu bị nhiễm Guthion từ 0,55-0,70 mg/kg. .

Trong tổng số 10/26 mẫu rau các loại trên có bảo vệ thực vật, còn 14 mẫu rau các loại khác không phát hiện bảo vệ thực vật là các loại rau: Rau muống (3 mẫu), rau cải canh (3 mẫu), súp lơ (1 mẫu), rau cải khác (7 mẫu).

5.3. Kết quả xây dựng mô hình điểm bếp ăn đạt tiêu chuẩn VSATTP

Đề tài đã tiến hành lựa chọn các bếp ăn tập thể và tư nhân để chọn ra 1 bếp ăn tập thể và 1 bếp ăn tư nhân xây dựng mô hình điểm là bếp ăn tập thể (bán trú) của trường tiểu học Phùng Chí Kiên, thị xã Bắc Kạn và bếp ăn tư nhân của Ông Vũ Văn Tiến tại tổ 04, phường Nguyễn Thị Minh Khai, thị xã Bắc Kạn.

Hỗ trợ xây mới 1 nhà bếp ăn tập thể bán trú của Trường tiểu học Phùng Chí Kiên đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP và đầu tư cơ bản các thiết bị, dụng cụ phục vụ nấu, ăn cho 100-110 học sinh. Bếp ăn tư nhân của ông Vũ Văn Tiến đề tài hỗ trợ kinh phí mua sắm 01 bàn chế biến thức ăn, 01 tủ bảo quản thức ăn, 01 tủ lạnh để lưu thức ăn.

5.4. Các giải pháp nâng cao chất lượng VSATTP

Qua những kết quả thu được của đề tài, để tăng cường quản lý Nhà nước về chất lượng VSATTP trên địa bàn toàn tỉnh, đề tài đã đề xuất các giải pháp như sau:

- Nhóm giải pháp tăng cường vệ sinh đối với các cơ sở thực phẩm.
- Nhóm giải pháp tăng cường công tác quản lý nhà nước về chất lượng VSATTP
- Nhóm giải pháp về cung cấp nước và rau sạch.
- Về nhân rộng mô hình điểm bếp ăn đạt tiêu chuẩn VSATTP.
- Nhóm giải pháp về lồng ghép VSATTP với xây dựng gia đình văn hoá mới.

6. Thời gian bắt đầu và kết thúc: 2003 - 2004.

7. Kinh phí thực hiện: