

BÀI BÁO NGHIÊN CỨU GỐC

Thực trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các nhà hàng trên địa bàn thành phố Lào Cai, tỉnh Lào Cai năm 2021

Nguyễn Thị Thanh Huyền^{1*}, Nguyễn Thanh Hà², Nguyễn Hải Sơn²

TÓM TẮT

Mục tiêu: Nghiên cứu (NC) với mục tiêu mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) tại các nhà hàng (NH) trên địa bàn thành phố Lào Cai, tỉnh Lào Cai trong khoảng thời gian từ 7/2021 đến 7/2022.

Phương pháp nghiên cứu: NC sử dụng phương pháp mô tả cắt ngang, NC định lượng với việc quan sát điều kiện ATTP của toàn bộ 85 nhà hàng đang hoạt động, quan sát thực hành của 85 người CBC, xét nghiệm nhanh 255 bát, đĩa sạch. Số liệu được phân tích bằng phần mềm SPSS 19.0.

Kết quả: Tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện chung về ATTP là 37,6%. Trong đó, nhóm điều kiện cơ sở vật chất đạt cao nhất với tỷ lệ 57,6%, nhóm điều kiện thủ tục hành chính đạt 56,5%, nhóm điều kiện trang thiết bị, dụng cụ đạt 52,9%, nhóm điều kiện con người đạt tỷ lệ thấp nhất là 51,8%.

Kết luận: Kết quả cho thấy, tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện chung về ATTP còn rất thấp. Vì vậy, các cơ quan quản lý thực hiện kiểm tra chặt chẽ với các NH; tăng cường kiểm tra đột xuất khi có dấu hiệu vi phạm hay trong các đợt cao điểm; xử lý nghiêm, triệt để các vi phạm, đăng tải thông tin tổ chức, cá nhân vi phạm lên phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo, răn đe.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm, nhà hàng ăn uống Lào Cai.

ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người. Điều kiện đảm bảo ATTP là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người. ATTP hiện nay được tất cả các quốc gia trên thế giới và các cấp, các ngành quan tâm, đặc biệt là đối tượng là các NH bởi nếu mất ATTP xảy ra thì số lượng người và mức độ ảnh hưởng là

vô cùng nghiêm trọng. Do đó, đối tượng NH được quản lý chặt chẽ bởi nhiều văn bản quy phạm pháp luật.

Thành phố Lào Cai là trung tâm hành chính, chính trị, kinh tế, văn hóa của tỉnh Lào Cai là nơi giao thương quan trọng về hàng hóa, du lịch, văn hóa giữa các địa phương của Việt Nam với tỉnh Vân Nam, Trung Quốc. Trong số 646 cơ sở kinh doanh DVAU của TP. Lào Cai, có 216 cơ sở là NH. Các NH này phục vụ khách là người dân, khách du lịch, khách trong nước và ngoài nước (1). Nhận thức được tầm quan trọng của TP. Lào Cai, chúng tôi thực hiện NC nhằm mục tiêu là mô tả thực trạng điều kiện bảo đảm ATTP tại các NH trên địa bàn TP. Lào Cai, tỉnh Lào Cai



Địa chỉ liên hệ: Nguyễn Thị Thanh Huyền

Email: huyenthanhtralc@gmail.com

¹ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Lào Cai

² Trường Đại học Y tế Công cộng

Ngày nhận bài: 05/4/2022

Ngày phản biện: 23/11/2022

Ngày đăng bài: 28/02/2023

Mã DOI: <https://doi.org/10.38148/JHDS.0701SKPT22-033>

năm 2021 để từ đó đưa ra giải pháp phù hợp cho các cơ quan chức năng trong công tác quản lý.

PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Thiết kế nghiên cứu: NC cắt ngang mô tả.

Thời gian và địa điểm: Từ tháng 07/2021-

7/2022 tại TP. Lào Cai, tỉnh Lào Cai. Thời gian thu thập số liệu: Tháng 01/2022

Đối tượng nghiên cứu: Nhà hàng là các cơ sở ăn uống, thường có quy mô từ 50 người ăn đồng thời một lúc đang hoạt động trên địa bàn; người chế biến chính (CBC); mẫu bát, đĩa của các nh đang được chọn NC.

Tiêu chuẩn lựa chọn và loại trừ:

ĐTNC	Tiêu chuẩn lựa chọn	Tiêu chuẩn loại trừ
Các nhà hàng trên địa bàn TP. Lào Cai đang hoạt động tại thời điểm NC	Các nhà hàng có địa chỉ cố định đang hoạt động đồng ý tham gia NC	Các NH có địa chỉ cố định đang tạm dừng hoạt động do dịch bệnh hoặc các nhà hàng mới đi vào hoạt động chưa đưa vào danh sách quản lý
Người chế biến chính	Người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm thực hiện lưu mẫu và kiểm thực ba bước đang làm việc tại các nhà hàng, có thể là nam hoặc nữ, ở độ tuổi khác nhau và đồng ý tham gia NC	Người không có mặt tại cơ sở, người từ chối tham gia NC, người đang ốm, không đủ điều kiện sức khỏe và tâm lý để tham gia NC
Mẫu bát đĩa	Mẫu bát đĩa đã được vệ sinh chuẩn bị sẵn sàng phục vụ trực tiếp cho khách	Chủ cơ sở không đồng ý cho kiểm tra nhanh bát đĩa.

Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

Chọn toàn bộ 85 nhà hàng đang hoạt động để thực hiện NC.

Để mô tả điều kiện con người, mỗi NH quan sát 01 người CBC (là người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm và thực hiện nội dung lưu mẫu thực phẩm và kiểm thực ba bước của cơ sở), là nam hoặc nữ, ở các độ tuổi khác nhau có mặt ở cơ sở và đồng ý tham gia NC. Tổng số 85 người.

Để mô tả vệ sinh dụng cụ chứa đựng thức ăn, lấy ngẫu nhiên mỗi cơ sở 03 bát, đĩa đã được rửa sạch để sẵn sàng chứa đựng thức ăn cho khách để đánh giá độ sạch của tinh bột bằng dung dịch Lugol. Tổng số 255 chiếc.

Các biến số nghiên cứu chính

- Nhóm biến số về điều kiện cơ sở vật chất: Bao gồm 15 biến số

- Nhóm biến số về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ: Gồm 11 biến số

- Nhóm biến số về điều kiện con người: Gồm 07 biến số

- Nhóm biến số về thủ tục hành chính: Gồm 05 biến số

Phương pháp thu thập số liệu

Để mô tả thực trạng điều kiện bảo đảm ATTP của nh: Quan sát các cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ; thực hành của người chế biến thực phẩm, xem trực tiếp các giấy tờ, sau đó ghi nhận vào bảng kiểm được xây dựng theo biên bản kiểm tra tại Thông tư 48/2015/TT-BYT và các quy định tại các văn bản có liên quan.

Để đánh giá việc thực hành kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn: Quan sát quy trình thực hiện của người CBC, sau đó ghi nhận vào bảng kiểm quy trình kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn được xây dựng theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Để kiểm tra nhanh độ sạch tinh bột của bát đĩa, sử dụng bộ test nhanh bằng lugol.

Phương pháp phân tích số liệu

Mã hóa các phiếu điều tra, nhập số liệu bằng phần mềm EpiData 3.1. Làm sạch, xử lý thông tin trên phần mềm SPSS 20.0 sử dụng phương pháp thống kê mô tả để dưới dạng tần số (n) và tỷ lệ (%) để mô tả điều kiện vệ sinh cơ sở.

Một NH được đánh giá là đạt khi cơ sở có tổng số điểm của 04 nhóm điều kiện chính đạt 38 điểm.

Đạo đức của nghiên cứu: Nghiên cứu NC được thực hiện theo chấp thuận số 429/2021/YTCC-HD3 ngày 08/12/2021 của Hội đồng đạo đức trong NC Y sinh học Trường Đại học Y tế Công cộng và sự đồng ý của lãnh đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Lào Cai.

KẾT QUẢ

Thông tin chung của các nhà hàng

Bảng 1. Thông tin chung của các nhà hàng

STT	Nội dung	Kết quả quan sát	
		N = 85	%
1	Trình độ học vấn của chủ cơ sở	Từ phổ thông trung học trở lên	76
		Dưới phổ thông trung học	9
2	Số năm kinh doanh của chủ cơ sở	< 03 năm	11
		>= 3 năm	74
3	Quy mô phục vụ (khả năng phục vụ cùng lúc)	< 200 suất	41
		>= 200 suất	44
4	Cơ quan quản lý	Tuyến tỉnh	60
		Thành phố	25
5	Số lượng nhân viên phục vụ	<10 người	56
		>= 10 người	29
6	Cơ sở được kiểm tra, giám sát năm 2021	Có	82
		Không	3
7	Đã bị xử lý vi phạm về ATTP	Có	23
		Không	62
8	Đã được nghe tuyên truyền ATTP	Có	85
		Không	00

Từ kết quả Bảng 3.1 cho thấy, chủ các NH có trình độ từ trung học phổ thông trở lên chiếm 89,4%; đa số các nhà hàng này do tuyến tỉnh

quản lý 70,6%; tỷ lệ nhà hàng được kiểm tra, giám sát năm 2021 rất cao 96,5%.

Điều kiện đảm bảo ATTP tại các NH.

Bảng 2. Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở (n=85)

Số TT	Biến số	Số đạt (n)	Tỷ lệ %
1	Địa điểm, môi trường	85	100
2	Vệ sinh khu vực sơ chế, chế biến	71	83,5
3	Thiết kế, bố trí khu vực sơ chế, chế biến	79	92,9
4	Tường khu vực chế biến	79	92,9
5	Sàn nhà	74	87,1
6	Khu vực ăn uống	85	100
7	Kho bảo quản	68	80
8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến	84	98,8
9	Hệ thống xử lý chất thải, rác thải	66	77,6
10	Phòng thay quần áo, bảo hộ lao động	65	76,5
11	Nhà vệ sinh	82	96,5
12	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng	66	77,6
13	Nguyên liệu thực phẩm còn hạn sử dụng	83	97,6
14	Phụ gia thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, trong danh mục được phép sử dụng	70	82,4
15	Phụ gia thực phẩm còn hạn sử dụng	85	100
Tỷ lệ đạt điều kiện chung về cơ sở vật chất		49	57,6

Bảng 3. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở (n=85)

STT	Biến số	Số đạt (n)	Tỷ lệ %
1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay	85	100
2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	82	96,5
3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, khẩu trang	71	83,5
4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	79	92,9
5	Thiết bị, dụng cụ chế biến riêng biệt thức ăn sống và chín	80	94,1
6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến	79	92,9
7	Thiết bị, dụng cụ kẹp gấp thức ăn	80	94,1
8	Trang thiết bị, dụng cụ lưu mẫu	67	78,8
9	Dụng cụ chứa đựng chất thải	71	83,5
10	Thiết bị trong kho bảo quản	74	87,1
11	Dụng cụ chứa đựng thực phẩm	63	74,1
Tỷ lệ cơ sở đạt về điều kiện chung về trang thiết bị dụng cụ		45	52,9

Bảng 4. Tỷ lệ cơ sở test nhanh bát đĩa sạch tinh bột (n=85)

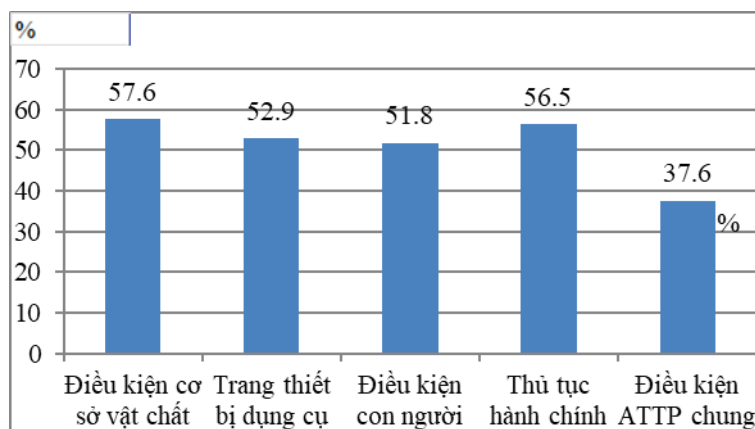
STT	Biến số	Số đạt (n)	Tỷ lệ đạt %
1	Cơ sở có 01 bát, đĩa sạch	08	9,4
2	Cơ sở có 02 bát, đĩa sạch	14	16,5
3	Tỷ lệ cơ sở đạt về độ sạch tinh bột của bát đĩa (Số cơ sở có 03 mẫu bát đĩa sạch tinh bột)	63	74,1

Bảng 5. Điều kiện con người của cơ sở (n=85)

STT	Biến số	Số đạt (n)	Tỷ lệ đạt %
1	Được tập huấn kiến thức ATTP	72	84,7
2	Được khám sức khỏe/xét nghiệm	83	97,6
3	Có mang mặc bảo hộ lao động	71	83,5
4	Vệ sinh cá nhân đảm bảo	80	94,1
5	Hành vi (cười, nói, khạc nhổ, hút thuốc...)	77	90,6
6	Thực hành lưu mẫu thực phẩm	64	75,3
7	Thực hành kiểm thực ba bước	53	62,4
Tỷ lệ cơ sở đạt về điều kiện con người:		42	49,4

Bảng 6. Điều kiện thủ tục hành chính (n=85)

STT	Biến số	Số đạt (n)	Tỷ lệ đạt %
1	Giấy chứng nhận đăng kí kinh doanh	85	100
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP	83	97,6
3	Sổ lưu mẫu	63	74,1
4	Sổ kiểm thực ba bước	50	58,8
5	Chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu	64	75,3
Tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện chung về thủ tục hành chính:		48	56,5



Biểu đồ 1. Đánh giá điều kiện ATTP tại các nhà hàng

Kết quả cho thấy tỷ lệ các NH đạt điều kiện chung bảo đảm về ATTP là rất thấp, chiếm 37,6%. Trong đó, nhóm điều kiện cơ sở vật chất đạt cao nhất chiếm 57,6%; nhóm thủ tục hành chính đạt 56,5%; nhóm tiêu chí điều kiện trang thiết bị dụng cụ đạt 52,9%; nhóm tiêu chí đạt thấp nhất là điều kiện con người 51,8%. Trong nhóm điều kiện cơ sở vật chất, tiêu chí đạt cao nhất là địa điểm, môi trường, tiêu chí về vệ sinh khu vực ăn uống và hạn sử dụng của phụ gia thực phẩm đạt 100%; thấp nhất là phòng thay đồ bảo hộ, chỉ đạt 76,5%. Trong nhóm điều kiện thủ tục hành chính, giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh được 100% cơ sở chấp hành tốt, việc lập sổ và ghi chép thông tin đầy đủ sổ kiểm thực ba bước chỉ có 58,8% số nhà hàng thực hiện tốt. Trong nhóm tiêu chí điều kiện trang thiết bị dụng cụ, tiêu chí đạt cao nhất là phương tiện rửa tay và khử trùng (100% cơ sở đạt), thấp nhất là dụng cụ chứa đựng thực phẩm (74,1%). Nhóm tiêu chí về điều kiện con người, tiêu chí đạt cao nhất là tiêu chí về sức khỏe đạt 97,6%; thấp nhất là thực hành kiểm thực ba bước chỉ đạt 62,4%. Tỷ lệ cơ sở có bát đĩa sạch là 74,1%.

BÀN LUẬN

Thực trạng điều kiện bảo đảm ATTP đối với các nhà hàng trên địa bàn TP.Lào Cai, tỉnh Lào Cai năm 2021

Điều kiện cơ sở vật chất: Từ kết quả NC cho thấy, 100% NH đều ở trung tâm thành phố, cách biệt với nguồn ô nhiễm và độc hại. Các NH có sự đầu tư khá tốt về cơ sở vật chất, do đó 100% NH đạt điều kiện về phòng ăn. Tiêu chí mà nhiều NH không đạt được đó là hệ thống chất thải, cống rãnh không được khơi thông, gây ô nhiễm vào khu chế biến thực phẩm (chỉ có 77,6% NH đạt tiêu chí này); chỉ có 76,5% NH có phòng thay đồ bảo hộ và 80% cơ sở có kho bảo quản đạt yêu cầu. Có 57,6% số NH đạt điều kiện cơ sở vật chất. Kết quả này thấp hơn so với NC của Đào Thị Ngọc Yến (79%) (2), Nguyễn Ngọc Thúy An (74,4%) (3) và cao hơn rất nhiều so với NC của Vũ Thị Tám là 7,4% (4). Sự khác nhau này có thể do yếu tố văn hóa vùng miền, sự phát triển kinh tế, xã hội của các địa phương và ý thức của các chủ cơ sở.

Điều kiện trang thiết bị dụng cụ: Theo kết quả NC, 100% NH đã trang bị phương tiện rửa tay và khử trùng; các NH cũng quan tâm tới dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm; tỷ lệ NH đạt về trang thiết bị, dụng cụ vẫn còn khá thấp (52,9%), tương đồng với kết quả của Vũ Thị Tám (52,6 %) (4); đồng thời cao hơn kết quả của Lê Thị Hằng (32,4%) (5). Sự khác nhau này có thể do yếu tố thời gian NC. Thời gian càng gần hiện tại, các NH càng thực hiện tốt hơn do được tuyên truyền, nhắc nhở và kiểm tra nhiều hơn, việc quản lý của các cơ quan nhà nước ngày càng chặt chẽ.

Qua kiểm tra nhanh độ sạch tinh bột ở bát, đĩa chỉ có 74,1% NH đạt, cao hơn kết quả NC của Vũ Thị Tám (63,7%) (4) và của Trương Văn Bé Tư tại (51,79%) (6). Việc rửa bát, đĩa không sạch có thể là do số lượng nhân viên của các NH ít, ý thức trách nhiệm không cao, Đây là nguy cơ rất cao gây nhiễm khuẩn thực phẩm hoặc NĐTP do vi sinh.

Điều kiện về con người: Các NH trong NC hầu hết có thâm niên kinh doanh từ ba năm trở lên, tỷ lệ được tập huấn và khám sức khỏe định kỳ khá cao, lần lượt là 96,5% và 97,6%, cao hơn so với kết quả của Nguyễn Thị Cẩm Tú là 83,65% và 81,13% hay NC của Đỗ Văn Hùng với tỷ lệ 52,8% và 56% (7). Điều này cho thấy, chủ NH đã rất quan tâm đến việc nâng cao kiến thức ATTP cho nhân viên, đồng thời phòng tránh được nguy cơ làm lây lan một số bệnh truyền nhiễm cho khách hàng. Tỷ lệ thực hành đúng về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn còn thấp (chỉ chiếm 62,4% và 75,3%) do các cơ sở ngại thực hiện và ghi chép sổ sách không đúng quy định. Những cơ sở này thường rơi vào các NH do thành phố quản lý. Điều này sẽ gây khó khăn cho các cơ quan chức năng trong quá trình truy xuất nguồn gốc và lấy mẫu lưu để kiểm nghiệm tìm nguyên nhân khi gặp sự cố về ATTP xảy ra.

Điều kiện về thủ tục hành chính: 100% NH có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; 97,6% NH đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, tỷ lệ này cao hơn rất nhiều so với NC của Đoàn Thị Kiều Oanh 85,3% (8), của Vũ Thị Tám là 54,8% (4). Điều này có thể được lý giải do các cơ sở này hầu hết đã được tập huấn về ATTP. Hàng năm, các cơ quan cũng kiểm tra thường xuyên nhắc nhở, xử phạt vi phạm làm cho các NH có ý thức hơn.

Kết quả NC chỉ thấy 75,3% NH có đủ chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, thấp hơn kết quả của Hoàng Hương Giang là 87,55% (9), điều này cho thấy, còn nhiều NH không quan tâm đến nguồn gốc nguồn nguyên liệu thực phẩm, họ cho rằng, nguyên liệu nhập với số lượng ít,

mua tại chợ nên rất khó để lấy được hóa đơn, chứng từ. Đây cũng là nội dung cần được các cơ quan quản lý quan tâm.

Điều kiện chung bảo đảm ATTP: Theo thống kê, chỉ có 37,6% số NH NC đạt được đủ tất cả các tiêu chí, kết quả này cao hơn kết quả của Đỗ Văn Hùng (10,3%) (7) hay của Vũ Thị Tám (7,4%) (4). Lý giải cho sự chênh lệch này có thể là do các NH này có quy mô và sự đầu tư lớn hơn các cửa hàng hay quán ăn của các NC trước. 100% NH nằm trên địa bàn thành phố, trình độ dân trí cao, hầu hết có thâm niên kinh doanh từ 3 năm trở lên, chủ cơ sở có trình độ học vấn cao, có kinh nghiệm và thường xuyên được kiểm tra, tuyên truyền, tập huấn, thậm chí có 27,1% số NH này đã được xử lý vi phạm về ATTP nên có sức răn đe hơn. Mặt khác, Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 tạo điều kiện thuận lợi hơn cho các NH thực hiện. Vấn đề cần đặt ra ở các NH này là việc thiết kế hệ thống xử lý rác thải, vệ sinh sạch sẽ dụng cụ chứa đựng thực phẩm và thực hành lưu mẫu, kiểm thực ba bước.

NC còn một số hạn chế: Số lượng NH tại thời điểm NC giảm sút do tình hình dịch bệnh, NC áp dụng phương pháp mô tả cắt ngang chỉ đánh giá NH tại một thời điểm nhất định, không đánh giá được các nhà hàng trên địa bàn toàn tỉnh. Do hạn chế về thời gian, nhân lực và kinh phí, nên không quan sát được hết các công đoạn chế biến của toàn bộ nhân viên; cũng không quan sát toàn bộ quy trình của người CBC từ khâu nhập nguyên liệu đến lúc kết thúc quá trình chế biến; chưa đánh giá kiến thức của người trực tiếp chế biến thực phẩm; do bộ công cụ thiết kế chưa ghi cụ thể nội dung các tiêu chí đánh giá. Do đó, các ĐTV khác có thể đánh giá theo chủ quan, gây ra sai số khi thu thập số liệu.

KẾT LUẬN

NC cho thấy, tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện chung về ATTP thấp 37,6%. Trong đó, nhóm điều kiện cơ sở vật chất đạt cao nhất với tỷ lệ

57,6%, nhóm điều kiện con người đạt tỷ lệ thấp nhất là 51,8%.

Với kết quả đạt được, chúng tôi khuyến nghị: Các chủ nhà hàng cần nêu cao tinh thần trách nhiệm, chủ động tuân thủ quy định của pháp luật trong công tác đảm bảo ATTP; các cơ quan quản lý kiểm tra chặt chẽ với các NH; tăng cường kiểm tra đột xuất khi có dấu hiệu vi phạm hay trong các đợt cao; xử lý nghiêm, triệt để các vi phạm, đăng tải thông tin tổ chức, cá nhân vi phạm lên phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo, răn đe.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. TTYT thành phố, 2020, Báo cáo công tác đảm bảo ATTP năm 2020.
2. Đào Thị Ngọc Yến (2011), thực trạng ATTP tại các cửa hàng ăn trên địa bàn xã Dị An tỉnh Bình Dương năm 2011, Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.
3. Nguyễn Ngọc Thúy An (2016), Đánh giá điều kiện cơ sở của các cửa hàng ăn và kiến thức, thực hành về ATTP của người CBC trong các cửa hàng ăn tại huyện Tam Nông, Đồng Tháp, Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội.
4. Vũ Thị Tâm (2019), “Thực trạng điều kiện ATTP và một số yếu tố liên quan đến ATTP tại các nhà hàng và cửa hàng ăn tại phường Bãi Cháy Hạ Long năm 2019, Trường Đại học Y tế công cộng.
5. Lê Thị Hằng (2016), Thực trạng ATTP tại các CHA trên hai phường quận Đống Đa Hà Nội năm 2016, Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.
6. Trương Văn Bé Tư (2017), Thực trạng điều kiện ATTP và một số yếu tố liên quan tại thị xã Cai Lậy tỉnh Tiền Giang năm 2017, Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.
7. Đỗ Văn Hùng (2016), Thực trạng điều kiện ATTP của các cửa hàng ăn uống và một số yếu tố ảnh hưởng tại thị trấn Đông Anh Hà Nội năm 2016. Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội.
8. Đoàn Thị Kiều Oanh (2014), Thực trạng điều kiện đảm bảo ATTP của các nhà hàng ăn uống tại khu du lịch huyện Hoa Lư tỉnh Ninh Bình năm 201, Trường Đại học Y tế công cộng.
9. Hoàng Hương Giang. (2018) Đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP tại một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quận Đống Đa, Hà Nội.

Current status of food safety assurance conditions at restaurants in Lao Cai city, Lao Cai province in 2021

Nguyễn Thị Thanh Huyền¹, Nguyễn Thanh Hà², Nguyễn Hải Sơn²

¹ Lao Cai Provincial Food Safety and Hygiene Sub-Department

²Hanoi University of Public Health

Objective: Research with the objective of describing the current status of food safety conditions at banks in Lao Cai city, Lao Cai province in the period from 7/2021 to 7/2022. **Methods:** The study used a cross-sectional descriptive method, a quantitative study with the observation of food safety conditions of all 85 operating restaurants, the practice of 85 CBC staff, testing fast 255 bowls, clean plates. Data were analyzed using SPSS 19.0 software. **Result:** The percentage of establishments meeting the general food safety conditions is 37.6%. In which, the group of conditions for facilities reached the highest rate with 57.6%, the group of administrative procedures reached 56.5%, the group of conditions for equipment and tools reached 52.9%, the group of conditions for equipment and tools reached 52.9%. human condition reached the lowest rate of 51.8%. **Conclusion:** The results show that the percentage of establishments meeting general food safety conditions is still very low. Therefore, the regulatory agencies carry out close inspection with the banks; strengthen irregular inspection when there are signs of violations or during peak periods; strictly and thoroughly handle violations, post information of violating organizations and individuals on the mass media to warn and deter.

Keywords: *Food safety, food safety assurance, Lao Cai restaurant.*