

BÀI BÁO NGHIÊN CỨU GỐC

Thực trạng và một số yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể tại các trường học ở thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình năm 2023

Trần Thị Thu Thủy^{1*}, Nguyễn Ngọc Hoàng²

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và phân tích một số yếu tố ảnh hưởng tại bếp ăn tập thể (BATT) các trường học ở thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình năm 2023.

Phương pháp: Nghiên cứu kết hợp định lượng và định tính được thực hiện từ tháng 6/2022 đến tháng 7/2023. Nghiên cứu định lượng thực hiện tại 47 BATT trường học bằng hình thức quan sát có sử dụng bảng kiểm. Nghiên cứu định tính gồm 13 cuộc phỏng vấn sâu với các bên liên quan.

Kết quả: Tỷ lệ các trường có BATT đạt điều kiện an toàn thực phẩm là 82,9%. Các yếu tố ảnh hưởng tích cực đến điều kiện an toàn thực phẩm tại BATT gồm trình độ, kinh nghiệm và kiến thức của người chế biến; công tác quản lý của nhà trường; và hoạt động hướng dẫn, kiểm tra, giám sát của cơ quan quản lý nhà nước. Việc xử phạt vi phạm chưa đủ tính răn đe có ảnh hưởng tiêu cực đến điều kiện an toàn thực phẩm tại các BATT.

Kết luận: Điều kiện an toàn thực phẩm tại BATT các trường học ở thành phố Đồng Hới nhìn chung đạt mức tương đối cao; tuy nhiên vẫn còn một số hạn chế cần được cải thiện, đặc biệt liên quan đến con người và công tác quản lý.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, bếp ăn tập thể, trường học, yếu tố ảnh hưởng.

ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể (BATT) trong trường học là vấn đề y tế công cộng được xã hội quan tâm do đối tượng phục vụ chủ yếu là trẻ em – nhóm dễ bị tổn thương trước các nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Tại Việt Nam, sự gia tăng số lượng trường học tổ chức BATT, yêu cầu bảo đảm các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân sự và quản lý ATTP ngày càng được đặt ra cấp thiết. Tuy nhiên, nguy cơ mất ATTP trong môi trường học đường vẫn tồn tại nếu các điều kiện này không được đảm bảo và giám sát thường xuyên. Theo

Tổng cục Thống kê, năm 2022 tại Việt Nam ghi nhận 54 vụ ngộ độc thực phẩm với 1.359 người mắc và 18 người tử vong, trong đó nhiều vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại các BATT đông người như bếp ăn trường học và căng tin, các cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học (1).

Trên thế giới và tại Việt Nam đã có nhiều nghiên cứu đánh giá điều kiện ATTP tại BATT nói chung, tỷ lệ đạt dao động từ 25,4% đến 92,3% (2-4). Tuy nhiên, các nghiên cứu tập trung riêng vào BATT trường học, đặc biệt ở khu vực miền Trung còn hạn chế. Tại thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình, số lượng trường học tổ chức BATT ngày càng tăng, song chưa có nghiên cứu hệ thống nào



*Tác giả liên hệ: Trần Thị Thu Thủy

Email: tttt@huph.edu.vn

¹Trường Đại học Y tế công cộng

²Trung tâm Kiểm soát Bệnh tật tỉnh Quảng Trị

Ngày nhận bài: 27/01/2026

Ngày phản biện: 22/03/2026

Ngày đăng bài: 26/04/2026

Mã DOI: https://doi.org/10.38148/JHDS.0905SKPT26-017_V

đánh giá đầy đủ thực trạng điều kiện ATTP cũng như phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến việc bảo đảm ATTP tại các bếp ăn này. Xuất phát từ thực tiễn trên, nghiên cứu “*Thực trạng và một số yếu tố ảnh hưởng tới điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình năm 2023*” được thực hiện nhằm mô tả thực trạng và phân tích một số yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện bảo đảm ATTP của các BATT trường học tại địa phương, từ đó cung cấp cơ sở khoa học cho công tác quản lý và giám sát ATTP trong môi trường học đường.

PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu kết hợp định lượng và định tính. Cấu phần định lượng áp dụng thiết kế nghiên cứu cắt ngang được thực hiện trước cấu phần định tính áp dụng thiết kế nghiên cứu hiện tượng.

Thời gian và địa điểm nghiên cứu: Nghiên cứu được thực hiện tại các BATT trường học trên địa bàn thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình từ tháng 6/2022 đến tháng 7/2023. Thời gian thu thập số liệu từ tháng 01/2023 đến tháng 05/2023.

Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu định lượng gồm các BATT tổ chức nấu ăn và phục vụ từ 30 suất ăn/lần ăn trở lên tại các trường học tại thành phố Đồng Hới. Đối tượng nghiên cứu định tính gồm lãnh đạo nhà trường phụ trách BATT, người trực tiếp CBTP, chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) phụ trách y tế học đường, cán bộ quản lý ATTP cấp thành phố.

Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

Nghiên cứu định lượng được thực hiện tại 47 BATT của các trường học tại thành phố Đồng Hới gồm 25 trường mầm non, 21 trường tiểu học và 01 trường trung học cơ sở (THCS).

Nghiên cứu định tính chọn mẫu có chủ đích, thực hiện 13 phỏng vấn sâu gồm: 01 chuyên viên Phòng GD&ĐT; 02 cán bộ quản lý ATTP

cấp thành phố; và 10 người tại các BATT (mầm non, tiểu học, THCS), bao gồm 05 lãnh đạo phụ trách và 05 người trực tiếp CBTP.

Công cụ và phương pháp thu thập số liệu

Số liệu định lượng được thu thập bằng bảng kiểm quan sát đánh giá điều kiện ATTP của BATT. Việc quan sát trực tiếp được thực hiện vào buổi sáng trước giờ ăn trưa, khi nhân viên chuẩn bị và chế biến thực phẩm. Số liệu định tính được thu thập thông qua các cuộc PVS. Các bếp ăn đạt và không đạt điều kiện ATTP được lựa chọn để PVS đại diện ở các cấp học. Các cuộc phỏng vấn được thực hiện tại phòng làm việc hoặc phòng họp của nhà trường, kết hợp ghi chép và ghi âm.

Biến số và chủ đề nghiên cứu

Biến số nghiên cứu định lượng bao gồm các nhóm: thông tin chung của BATT; điều kiện cơ sở vật chất; trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện con người; hồ sơ pháp lý. Nghiên cứu định tính phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện ATTP của BATT, gồm yếu tố cá nhân người trực tiếp CBTP, yếu tố thuộc về nhà trường và yếu tố thuộc quản lý nhà nước về ATTP.

Tiêu chí đánh giá: Việc đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP của BATT dựa trên bảng kiểm gồm 31 tiêu chí, chia thành 4 nhóm: cơ sở vật chất (10 tiêu chí), trang thiết bị, dụng cụ (9 tiêu chí), con người (4 tiêu chí) và hồ sơ pháp lý (8 tiêu chí), theo quy định tại Nghị định số 155/2018/NĐ-CP (5) và Thông tư số 48/2015/TT-BYT (6). BATT được xếp loại đạt khi 100% tiêu chí trong bảng kiểm đều đạt.

Phương pháp phân tích số liệu

Số liệu định lượng được nhập, làm sạch và phân tích bằng phần mềm Epidata và STATA 15.0. Dữ liệu được trình bày bằng tần số và tỷ lệ phần trăm. Thông tin định tính được phân tích theo chủ đề, trích dẫn các ý kiến tiêu biểu phù hợp với mục tiêu nghiên cứu.

Vấn đề đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu đã được Hội đồng Đạo đức trong

nghiên cứu y sinh của Trường Đại học Y tế công cộng thông qua tại Quyết định số 16/2023/YTCC-HD3, ngày 11/01/2023.

Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của BATT tại các trường học

Bảng 1 cho thấy 93,6% bếp ăn đạt yêu cầu về điều kiện cơ sở vật chất; hai tiêu chí còn hạn chế là vị trí và thiết kế bếp ăn.

KẾT QUẢ

Bảng 1. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện về cơ sở vật chất

Tiêu chí	Trường			
	Mầm non (n=25)	Tiểu học (n=21)	THCS (n=1)	Tổng cộng (N=47)
Vị trí bếp	22 (88,0)	21 (100)	1 (100)	44 (93,6)
Kết cấu bếp ăn	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Thiết kế bếp ăn	24 (96,0)	21 (100)	1 (100)	46 (97,9)
Hệ thống thông gió	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Hệ thống chiếu sáng	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Hệ thống cung cấp nước	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Thu gom chất thải, rác thải, thức ăn thừa	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Hệ thống thoát nước thải	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Phòng thay đồ bảo hộ lao động	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Nhà vệ sinh	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Đạt (10/10 tiêu chí)	22 (88,0)	21 (100)	1 (100)	44 (93,6)

Về trang thiết bị, dụng cụ, 89,4% bếp ăn đạt tiêu chuẩn; tuy nhiên, vẫn còn một số bếp ăn chưa đảm

bảo đầy đủ thiết bị lưu mẫu, bảo quản và dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm (Bảng 2).

Bảng 2. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ

Tiêu chí	Trường			
	Mầm non (n=25)	Tiểu học (n=21)	THCS (n=1)	Tổng cộng (N=47)
Bồn rửa tay	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Chất tẩy rửa dụng cụ sơ chế, chế biến, chứa đựng thực phẩm	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm	23 (93,8)	21 (100)	1 (100)	45 (95,7)
Dụng cụ chia thức ăn	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Bàn chế biến và phân chia thực phẩm	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Dụng cụ ăn uống	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Phương tiện phòng chống động vật gây hại, bụi bẩn	25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Thiết bị lưu mẫu thực phẩm	22 (87,5)	19 (90,5)	1 (100)	42 (89,4)

Tiêu chí	Trường	Tỷ lệ đạt điều kiện			
		Mầm non (n=25)	Tiểu học (n=21)	THCS (n=1)	Tổng cộng (N=47)
Thiết bị bảo quản thực phẩm		22 (87,5)	19 (90,5)	1 (100)	42 (89,4)
Đạt (9/9 tiêu chí)		22 (87,5)	19 (90,5)	1 (100)	42 (89,4)

Về điều kiện con người, 82,9% bếp ăn đạt yêu cầu, vẫn có tình trạng một số người trực tiếp

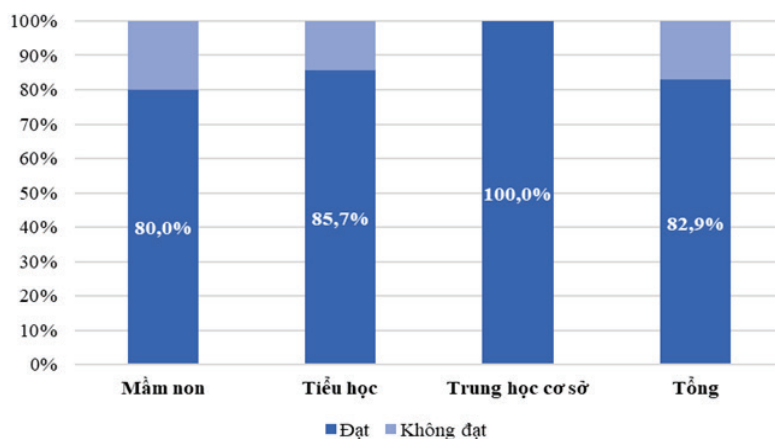
CBTP chưa tuân thủ đầy đủ vệ sinh tay khi chế biến hoặc chia thức ăn (Bảng 3).

Bảng 3. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện về con người

Tiêu chí	Trường	Tỷ lệ đạt điều kiện			
		Mầm non (n=25)	Tiểu học (n=21)	THCS (n=1)	Tổng cộng (N=47)
Mặc đầy đủ đồ bảo hộ lao động		25 (100)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Người trực tiếp CBTP không đeo đồ trang sức, cắt ngắn, giữ móng tay sạch sẽ		20 (80,0)	18 (85,7)	1 (100)	39 (82,9)
Người trực tiếp CBTP không hút thuốc, khạc nhổ		24 (96,0)	21 (100)	1 (100)	47 (100)
Người dùng đũa, kẹp gấp, găng tay nilong để chia thức ăn		22 (88,0)	19 (90,5)	1 (100)	42 (89,3)
Đạt (4/4 tiêu chí)		20 (80,0)	18 (85,7)	1 (100)	39 (82,9)

Về hồ sơ pháp lý, có 42/47 (89,4%) bếp ăn có đầy đủ hồ sơ theo quy định, song vẫn còn

tình trạng thiếu giấy xác nhận đủ sức khỏe của người CBTP (2/47 bếp ăn).



Biểu đồ 1. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện ATTP phân theo cấp học (N=47)

Biểu đồ 1 cho thấy có 82,9% (39/47) BATT tại các trường học đạt điều kiện ATTP. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện ATTP cao nhất tại trường THCS

(100%), tiểu học (85,7%), và thấp nhất là các trường mầm non (80%).

Một số yếu tố ảnh hưởng tới điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các BATT

Yếu tố cá nhân người trực tiếp CBTP

Qua các cuộc PVS, phần lớn các ý kiến cho rằng trình độ học vấn, chuyên môn và kinh nghiệm của người CBTP có ảnh hưởng tích cực đến việc đảm bảo ATTP tại các BATT: “*Người có chuyên môn cao, nhiều kinh nghiệm sẽ nắm bắt quy định tốt hơn, thực hiện quy định và phát hiện các biến cố diễn ra tốt hơn*” (PVS03). Thực tế cho thấy nhiều nhân viên cấp dưỡng tại trường công lập chưa được đào tạo chuyên sâu, trong khi khối tư thực thường thuê đơn vị bên ngoài với nhân sự biến động, ảnh hưởng đến tính ổn định chuyên môn: “*Nhân viên cấp dưỡng trường công lập chủ yếu chưa được đào tạo bài bản; còn trường tư thuê ngoài nên nhân sự thay đổi thường xuyên, khó đảm bảo ổn định chuyên môn.*” (PVS05).

Yếu tố thuộc về nhà trường

Kết quả nghiên cứu cho thấy việc các nhà trường xây dựng kế hoạch hằng năm, ban hành nội quy, quy trình chế biến, đầu tư cơ sở vật chất góp phần nâng cao điều kiện ATTP: “*...Lập kế hoạch, quy định, hướng dẫn của nhà trường về hoạt động của BATT nâng cao chất lượng của các BATT*” (PVS01). Hoạt động tự kiểm tra, giám sát thường xuyên cũng được các trường học chú trọng, giúp phát hiện và xử lý kịp thời sai phạm về ATTP: “*...Kiểm tra, giám sát hoạt động của BATT đảm bảo chất lượng bữa ăn và dinh dưỡng cho trẻ trong các trường học, kịp thời phát hiện các sai phạm để xử lý*” (PVS02).

Yếu tố quản lý nhà nước về ATTP

Qua PVS, đại diện các nhà trường đều cho biết hệ thống văn bản hướng dẫn về ATTP đã được ban hành giúp các cơ sở nắm rõ quy định và thực hành tốt hơn trong công tác đảm bảo ATTP tại các BATT: “*...Các văn bản hướng dẫn, quy định về bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống giúp các cơ sở nắm rõ quy định, tránh sai sót*” (PVS04). Bên cạnh đó, hoạt động thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm được triển khai định kỳ, góp

phần nâng cao nhận thức, phát hiện và xử lý kịp thời vi phạm về ATTP. Tuy nhiên, công tác này còn gặp khó khăn do thiếu nhân lực chuyên môn, việc xử phạt mới chỉ dừng lại ở nhắc nhở, chưa mang tính răn đe: “*Nhận thức của các nhân viên CBTP trong việc đảm bảo ATTP đã được nâng cao sau mỗi lần thanh tra, kiểm tra. Tuy nhiên, đội ngũ thanh tra còn mỏng và thiếu nhiều vị trí quan trọng. Công tác xử phạt chỉ mang tính nhắc nhở, chưa đủ sức răn đe*” (PVS03).

BÀN LUẬN

Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể tại các trường học

Kết quả nghiên cứu cho thấy 82,9% BATT tại các trường học đạt yêu cầu ATTP. Tỷ lệ này thấp hơn nghiên cứu của Trần Hữu Thọ 88,5% (2) nhưng cao hơn so với nghiên cứu của Phạm Thị Ngọc Bích (60,4%) (4) và Lê Thúy An (51,2%) (3). Sự khác biệt về tỷ lệ đạt ATTP giữa các nghiên cứu có thể do sự khác nhau về địa bàn, thời điểm khảo sát, loại hình trường học, mức độ đầu tư cơ sở vật chất và công tác quản lý ATTP. Tỷ lệ BATT đạt điều kiện về cơ sở vật chất là 93,6%, cao hơn nhiều nghiên cứu trước đây (3, 4), có thể liên quan đến việc tăng cường đầu tư hạ tầng và tuân thủ quy định pháp luật về ATTP trong những năm gần đây. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ đạt 89,4%, thấp hơn so với nghiên cứu của Phạm Thị Ngọc Bích (95,8%) (4). Điều kiện con người có tỷ lệ BATT đạt yêu cầu là 82,9%, phản ánh những hạn chế trong thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp CBTP. Kết quả này tương đồng với các nghiên cứu trước (3, 4), cho thấy yếu tố con người vẫn là nguy cơ tiềm ẩn mất ATTP nếu không được giám sát và đào tạo thường xuyên. Điều kiện hồ sơ pháp lý đạt 89,4%, tương đồng với một số nghiên cứu khác (2, 5), có thể nhờ sự hoàn thiện khung pháp lý theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

Tỷ lệ BATT đáp ứng điều kiện ATTP ở bậc THCS (100%) cao hơn so với cấp tiểu học (85,7%) và cấp mầm non (80%). Sự khác biệt này có thể chịu ảnh hưởng đáng kể bởi phân bố cỡ mẫu không

đồng đều. Trong nghiên cứu này, số lượng BATT ở cấp THCS chỉ có 01 trường, do đó, tỷ lệ đạt 100% thực chất chỉ phản ánh tình trạng của một đơn vị, chưa có tính đại diện cao và không đủ cơ sở để so sánh với các cấp học khác.

Nhìn chung, công tác bảo đảm ATTP tại các BATT trường học ở TP. Đồng Hới đạt kết quả tích cực nhưng chưa đồng đều giữa các nhóm tiêu chí và loại hình trường. Do đó, cần tăng cường giám sát, đào tạo thực hành ATTP và đầu tư hoàn thiện trang thiết bị nhằm giảm nguy cơ mất ATTP tại các BATT.

Một số yếu tố ảnh hưởng tới điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại BATT của các trường học có triển khai BATT

Yếu tố cá nhân người trực tiếp CBTP

Nghiên cứu định tính cho thấy trình độ học vấn, chuyên môn, kinh nghiệm làm việc và kiến thức ATTP của người trực tiếp CBTP ảnh hưởng tích cực đến việc đáp ứng các điều kiện ATTP tại BATT. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Phạm Thu Trang năm 2018 khi chỉ ra những người có trình độ và kinh nghiệm thường tuân thủ quy định ATTP tốt hơn (7). Do đó, đào tạo, tập huấn và cập nhật kiến thức ATTP là giải pháp quan trọng nhằm nâng cao chất lượng thực hành ATTP.

Yếu tố thuộc về nhà trường

Sự quan tâm, ưu tiên và kế hoạch cụ thể của nhà trường đối với công tác ATTP có tác động trực tiếp đến khả năng đáp ứng các điều kiện ATTP. Các trường công lập nhìn chung có lợi thế hơn nhờ nguồn ngân sách và cơ sở vật chất ổn định, trong khi nhiều trường tư thực gặp khó khăn về tài chính và mặt bằng, phù hợp với nhận định của các nghiên cứu trước (3, 7). Nghiên cứu cũng cho thấy các quy định, hướng dẫn nội bộ, quy trình chế biến và hoạt động kiểm tra, giám sát nội bộ góp phần duy trì thực hành ATTP hàng ngày. Kết quả này phù hợp với các nghiên cứu của Phạm Thu Trang (2018) (7), Vũ Bảo Trung (2021) (8).

Yếu tố thuộc quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Hệ thống văn bản hướng dẫn và quy định về ATTP tạo cơ sở pháp lý quan trọng cho việc triển khai và tuân thủ các điều kiện ATTP tại các cơ sở giáo dục (7). Công tác thanh tra, kiểm tra được ghi nhận có tác động tích cực trong việc nâng cao nhận thức, phát hiện và xử lý vi phạm, góp phần giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm, tương đồng với các nghiên cứu trước của Phạm Thu Trang (2018) (7), Lê Thúy An (2021) (3). Tuy nhiên, việc xử phạt vi phạm còn hạn chế, chủ yếu mang tính nhắc nhở, chưa đủ sức răn đe; thực trạng này cũng được ghi nhận trong nghiên cứu của Phạm Thị Ngọc Bích (2023) (4) khi chỉ ra rằng một trong những yếu tố ảnh hưởng tới tỷ lệ BATT chưa đạt điều kiện bảo đảm ATTP là việc xử phạt vi phạm chưa áp dụng các hình thức răn đe.

Hạn chế của nghiên cứu

Nghiên cứu có thể chịu ảnh hưởng của sai lệch quan sát do sử dụng bảng kiểm. Để hạn chế điều này, nhóm nghiên cứu đã lựa chọn điều tra viên có chuyên môn và kinh nghiệm trong công tác ATTP, thống nhất quy trình đánh giá và kết hợp kiểm tra hồ sơ, PVS nhằm tăng tính khách quan và độ tin cậy của số liệu. Do hạn chế về nguồn lực, nghiên cứu chưa thực hiện xét nghiệm vi sinh, đánh giá chất lượng nước và lưu mẫu thức ăn, mà chủ yếu dựa vào quan sát và kiểm tra hồ sơ tại thời điểm khảo sát. Ngoài ra, thiết kế cắt ngang và cỡ mẫu nhỏ chưa cho phép phân tích sâu sự khác biệt giữa các nhóm trường, do đó cần có các nghiên cứu tiếp theo được đầu tư đầy đủ nguồn lực để khẳng định và mở rộng kết quả.

KẾT LUẬN

Tỷ lệ các trường có BATT đạt điều kiện ATTP là 82,9%. Các yếu tố ảnh hưởng tích cực đến điều kiện ATTP tại các BATT gồm: trình độ chuyên môn, kinh nghiệm làm việc và kiến thức của người CBTP, sự quan tâm và công tác quản lý ATTP của nhà trường, cũng như hoạt động hướng dẫn, kiểm tra, giám sát của cơ quan quản lý nhà nước về ATTP. Ngược lại, hình thức xử phạt vi phạm chưa mang tính răn đe có ảnh hưởng tiêu

cực đến điều kiện ATTP của các BATT. Nghiên cứu khuyến nghị các nhà trường cần bảo đảm cơ sở vật chất và vệ sinh của BATT, nâng cao ý thức vệ sinh và kiến thức ATTP cho người CBTP. Cơ quan quản lý cần tăng cường thanh tra, giám sát và xử phạt để nâng cao hiệu quả bảo đảm ATTP trong trường học.

Lời cảm ơn: Nhóm tác giả xin cảm ơn Ban giám hiệu các trường học đã tạo điều kiện cho nhóm thực hiện nghiên cứu này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Tổng cục Thống kê. Báo cáo số 331/BC-TCTK ngày 29/12/2022 về Tình hình kinh tế - xã hội Quý IV và năm 2022. 2022.
2. Trần Hữu Thọ, Lâm Vĩnh Niên, Nguyễn Quang Dũng, Lưu Quốc Toàn. Thực trạng an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Cái Bè tỉnh Tiền Giang năm 2018. Tạp chí Nghiên cứu Y học. 2019;23(1):144-50.
3. Lê Thúy An. Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục quận Nam Từ Liêm, Hà Nội 2020.
4. Phạm Thị Ngọc Bích, Nguyễn Thúy Quỳnh. Thực trạng và một số yếu tố ảnh hưởng tới điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong cơ sở giáo dục mầm non Thị xã Trảng Bàng, Tây Ninh năm 2022. Tạp chí Khoa học Nghiên cứu Sức khỏe và Phát triển. 2023;7(3):26-34.
5. Bộ Y tế. Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ: 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. 2018.
6. Bộ Y tế. Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế: Quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế. 2015.
7. Phạm Thu Trang. Đánh giá sự tuân thủ quy định an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội năm 2018: Trường Đại học Y tế công cộng; 2019.
8. Vũ Bảo Trung. Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại bếp ăn tập thể các trường mầm non công lập tại huyện Nho Quan, tỉnh Ninh Bình năm 2021: Hà Nội: Trường Đại học Y tế công cộng; 2021.

Current situation and factors influencing food safety conditions of school canteens in Dong Hoi City, Quang Binh Province, 2023

Tran Thi Thu Thuy^{1*}, Nguyen Ngoc Hoang²

¹Hanoi University of Public Health

²Quang Tri Center for Disease Control

ABSTRACT

Objectives: To describe the situation of food safety conditions and analyze factors influencing food safety in school canteens in Dong Hoi City, Quang Binh Province in 2023. **Methods:** A mixed-methods study combining quantitative and qualitative approaches was conducted from June 2022 to July 2023. The quantitative component was conducted in 47 school canteens using an observational checklist. The qualitative component included 13 in-depth interviews with relevant stakeholders. **Results:** The proportion of schools with canteens meeting food safety requirements was 82.9%. Positive factors associated with food safety conditions included the qualifications, experience, and knowledge of food handlers; school management practices; and guidance, inspection, and supervision by state food safety authorities. Sanctions that lacked sufficient deterrent effect were negatively associated with food safety conditions. **Conclusions:** Food safety conditions in school canteens in Dong Hoi City were generally at a relatively high level; however, several limitations remain and require improvement, particularly those related to human factors and management practices.

Keywords: Food safety, school canteen, schools, influencing factors.