

CẢI THIỆN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐƯỜNG PHỐ TẠI THÀNH PHỐ CẦN THƠ

✍️ HUỲNH VĂN BÁ¹, NGUYỄN TRUNG NGHĨA²,
LƯU HOÀNG VIỆT³, HUỲNH VĂN TÙNG⁴,
TRẦN TỐ LOAN⁵

TÓM TẮT

Thức ăn đường phố (TĂDP) là loại hình kinh doanh phổ biến ở các khu vực đô thị. Bên cạnh các tiện ích cho người tiêu dùng thì nguy cơ mất an toàn thực phẩm (ATTP) lại cao hơn so với các loại hình kinh doanh thực phẩm khác. Nguyên nhân căn bản là do một bộ phận không nhỏ chủ thể tham gia vào mô hình kinh doanh thuộc thành phần kinh tế phi chính thức (bán hàng trên xe đẩy, hàng rong,...) và chỉ bán thức ăn đã được chế biến sẵn từ nơi khác. Để tìm kiếm các giải pháp cải thiện ATTP đối với TĂDP, nghiên cứu đã tiến hành phân tích so sánh việc thực hiện 10 tiêu chí ATTP của 259 cơ sở kinh doanh (CSKD) TĂDP trước và sau can thiệp. Kết quả nghiên cứu cho thấy tính khả thi khi các biện pháp can thiệp được tiến hành đồng loạt tại các điểm tập trung đông CSKD TĂDP lưu động hơn là tại các điểm xen lẫn giữa CSKD cố định và lưu động; việc thực hiện các tiêu chí về dụng cụ chứa đựng thức ăn, dụng cụ bảo hộ, nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng và đảm bảo sức khỏe khi kinh doanh là những tiêu chí các CSKD chưa thực hiện tốt. Qua đó, nghiên cứu khuyến nghị thành phố cần tập trung hơn vào các biện pháp để chuyển đổi CSKD TĂDP từ lưu động sang cố định, từ phi chính thức sang có sự quản lý và những hình thức giúp CSKD nâng cao nhận thức và ý thức tự giác chấp hành các quy định về ATTP hơn là áp dụng các biện pháp chế tài, đồng thời lựa chọn mô hình kinh doanh hiệu quả để nhân rộng.

Từ khóa: Thực phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm, thức ăn đường phố, kinh doanh thức ăn đường phố

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thức ăn đường phố (TĂDP) là một loại thực phẩm khá phổ biến không chỉ ở Việt Nam và ở nhiều quốc gia trên thế giới. Với sự đa dạng, phong phú về chủng loại, sự thuận tiện và tiết kiệm thời gian cho người tiêu dùng (NTD), TĂDP được nhiều NTD ưa chuộng và lựa chọn sử dụng. Tại Việt Nam, TĂDP và các hàng rong là nét văn hóa riêng của cộng đồng người Việt. Sử dụng TĂDP là thói quen của đại bộ phận người Việt Nam, phản ánh lối sống và sự phát triển xã hội ở Việt Nam. TĂDP đáp ứng nhu cầu ăn uống và giá cả của nhiều đối tượng trong cộng đồng. Các món ăn có thể được nấu, chế biến sẵn hay mua từ nơi khác hoặc chế biến tại nơi bán (vĩa hè, nơi công cộng hay đi bán rong trên đường). TĂDP thường rất đa dạng, một số TĂDP thông dụng như cơm bình dân, cơm hến, xôi, bún, phở, hủ tiếu, cháo, miến, mì, bánh bao,... thường do người làm dịch vụ tự chế biến. NTD có thể mua TĂDP để ăn ngay hoặc mang đi nơi khác mà không cần qua khâu xử lý tiếp theo.

Sự tiện ích của TĂDP mau chóng được xã hội chấp nhận và có sự đóng góp cho sự phát triển của kinh tế, văn hóa và xã hội. Tuy nhiên, bên cạnh những thuận lợi nêu trên, TĂDP tiềm ẩn nhiều nguy cơ ô nhiễm các vi sinh vật gây bệnh, hóa chất độc hại, gây ngộ độc thực phẩm (NĐTP), bệnh truyền qua đường thực phẩm cho NTD, làm ô nhiễm môi trường, mất mỹ quan đô thị và trật tự an toàn giao thông. Các nguyên nhân đa phần do sử dụng các nguyên liệu, thực phẩm trôi nổi, không rõ nguồn gốc;

1. Phó giáo sư, Trường Đại học Y Dược Cần Thơ
2. Nguyên PGĐ, Sở Y tế TP. Cần Thơ
3. Chỉ cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Cần Thơ
4. Tiến sĩ, Viện Kinh tế - Xã hội TP. Cần Thơ
5. Thạc sĩ, Viện Kinh tế - Xã hội TP. Cần Thơ

sử dụng thực phẩm chế biến sẵn, khâu vận chuyển, bảo quản thực phẩm của các cơ sở sản xuất kinh doanh (CSKD) không đảm bảo an toàn. Mối nguy lớn nhất chính là từ các thức ăn chế biến sẵn. Do đó, thành phố Cần Thơ là trung tâm đô thị của vùng đồng bằng sông Cửu Long cần thiết cải thiện ATTP đối với TĂĐP, vừa bảo vệ người tiêu dùng, vừa đóng góp cho sự phát triển của thương mại, dịch vụ và du lịch của thành phố Cần Thơ

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Để cải thiện an toàn thực phẩm (ATTP) đối với TĂĐP, nghiên cứu kết hợp giữa đánh giá hiện trạng, và so sánh kết quả sau can thiệp, với sự tham gia của 259 cơ sở kinh doanh (CSKD) TĂĐP tại các phường trung tâm của thành phố Cần Thơ (TPCT). Nghiên cứu đã tiến hành các cuộc phỏng vấn kết hợp với quan sát nhằm thu thập các số liệu định lượng (tỉ lệ CSKD TĂĐP đạt 10 tiêu chí ATTP theo quy định của Bộ Y tế), phối hợp cùng với CSKD TĂĐP trong các hoạt động can thiệp. Kết quả so sánh trước sau can thiệp là cơ sở quan trọng cho việc đề xuất các giải pháp để cải thiện ATTP TĂĐP trên địa bàn thành phố Cần Thơ.

Mẫu nghiên cứu được thực hiện trên 8 phường, chủ yếu tập trung ở các phường của quận Ninh Kiều, với số lượng và cơ cấu mẫu như sau: phường Tân An với mẫu và tỷ lệ lần lượt là 46, 17,76%; phường Cái Khế là 42, 15,21%; phường Xuân Khánh là 30, 11,58%; phường Tân An là 53, 20,46%; phường Châu Văn Liêm (Ô Môn) là 35, 13,51%; phường Trà Nóc (Bình Thủy) là 11, 4,25%; phường Hưng Phú là 20, 7,72% và phường Lê Bình (Cái Răng) là 8,49%.

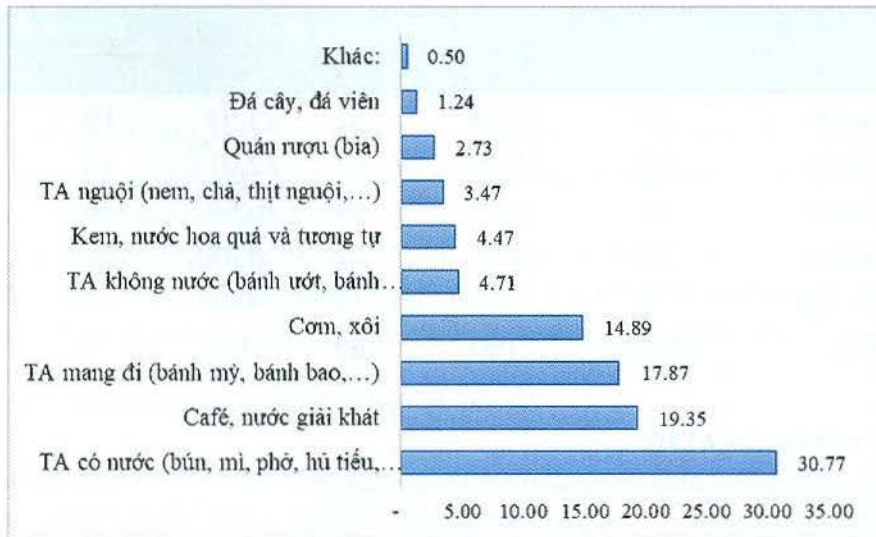
Các phương pháp thống kê mô tả được sử dụng để phân tích đặc điểm của đối tượng nghiên cứu. Tính phân phối chuẩn của dữ liệu được kiểm tra bằng phương pháp Shapiro-Wilk. Khi số liệu phân bố chuẩn, phương pháp kiểm định t hoặc ANOVA được sử dụng để kiểm định sự khác biệt của các giá trị trung bình giữa các nhóm khác nhau. Nếu số liệu không phân bố chuẩn thì sử dụng phương pháp kiểm định Wincxon rank sum hoặc Kruskal Wallis. Sự khác biệt giữa các tỷ lệ được kiểm tra bằng phương pháp kiểm định Chi bình phương hoặc Fisher's Exact. Số liệu nghiên cứu được nhập, lưu trữ bằng phần mềm EPIDATA 3.1 và sau đó được xử lý bằng phần mềm SPSS.

Theo đó, 10 tiêu chí đánh giá CSKD TĂĐP đảm bảo ATTP theo Quyết định số 3199/2000/QĐ-BYT ngày 11 tháng 9 năm 2000 của Bộ trưởng Bộ Y tế về tiêu chuẩn cơ sở vệ sinh an toàn TĂĐP, Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 về điều kiện an toàn thực phẩm đối với CSKD dịch vụ ăn uống, kinh doanh TĂĐP và Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về hướng dẫn khám sức khỏe như sau: (1) cơ sở có đủ nước để sử dụng (tiêu chí 1); (2) dụng cụ chứa thực phẩm (tiêu chí 2); (3) nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (tiêu chí 3); (4) người chế biến; (5) GCN tập huấn kiến thức ATTP (tiêu chí 5); (6) Người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải mặc quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi đồ trang sức, cắt ngắn móng tay, bàn tay luôn giữ sạch sẽ (tiêu chí 6); (7) Nguyên liệu, phụ gia; (8) Thức ăn phải được bày bán trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm (tiêu chí 8); (9) Nơi trưng bày (tiêu chí 9) và (10) Xử lý rác thải, nước thải (tiêu chí 10).

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ BÀN LUẬN

Đặc điểm TĂĐP tại Cần Thơ

Theo Sở Y tế TPCT (2020), TPCT hiện có 7.413 cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm. Trong đó, số cơ sở sản xuất thực phẩm là 198 cơ sở, số CSKD thực phẩm là 39 cơ sở, CSKD dịch vụ ăn uống là 4.896 cơ sở và số CSKD TĂĐP là 2.280 cơ sở. Về loại hình kinh doanh, cơ sở vừa chế biến, vừa kinh doanh chiếm 64,35% và cơ sở chỉ kinh doanh thức ăn đã chế biến sẵn (tại nhà hoặc mua từ nơi khác) chiếm 35,75% (theo số liệu điều tra cuối năm 2017); CSKD TĂĐP có điểm bán cố định chiếm trên 60% và lưu động (hàng rong, xe đẩy,...) là 36,5%. Trong đó, nhóm thức ăn có nước (bún, mì, phở, hủ tiếu,...) chiếm cao nhất (30,77%), nhóm cà phê và nước giải khát cũng là nhóm thức phẩm đường phố rất phổ biến (19,35%), nhóm phổ biến thứ ba là nhóm thức ăn mang đi như bánh mì, bánh bao,... (17,87%) và nhóm phổ biến thứ tư là cơm, xôi (14,89%), còn lại là các nhóm TĂĐP khác ít phổ biến hơn.



Hình 1. Sản phẩm là TẮDP phổ biến trên địa bàn TPCT

Nguồn: Số liệu điều tra, 2017

Cơ sở kinh doanh TẮDP của thành phố Cần Thơ có nữ chiếm 73,75%, tuổi đời trong khoảng từ 26 - 55 tuổi, trình độ học vấn cấp 2, 3 chiếm 63,25%, hình thức kinh doanh cố định là 63,50% và lưu động là 36,50%. Diện tích kinh doanh bình quân của các CSKD là 32 m², trong đó, CSKD cố định là 44,24 m² và CSKD lưu động là 11,33%. Tổng vốn bình quân và 19,71 triệu đồng (cố định 21,85 triệu đồng, lưu động 16,09 triệu đồng) và lao động bình quân là 3,13 người.

TPCT có 03 mô hình kinh doanh TẮDP. Mô hình thứ nhất (Mô hình 1): Nghiên cứu tạm gọi là mô hình truyền thống, là những CSKD TẮDP cố định xen lẫn với các CSKD lưu động (xe đẩy, hàng rong,...), xen lẫn với nhà ở của dân cư và các văn phòng; Mô hình thứ hai (Mô hình 2): Nghiên cứu tạm gọi là khu phố chuyên doanh TẮDP do nhà nước quản lý, tập trung chủ yếu là các CSKD TẮDP lưu động do nhà nước quản lý và Mô hình thứ ba (Mô hình 3): Nghiên cứu tạm gọi là khu phố chuyên doanh TẮDP do tư nhân quản lý, tương tự như mô hình thứ hai, nhưng được nhà nước giao lại cho nhà đầu tư tư nhân quản lý.

Sau 12 tháng thực hiện các biện pháp can thiệp đồng loạt (tập huấn CSKD, tập huấn cán bộ quản lý, treo băng rôn, đăng Báo Cần Thơ, phát thanh và cấp Logo) và theo sát diễn biến của các CSKD TẮDP, kết quả thực hiện 10 tiêu chí của CSKD TẮDP trước và sau can thiệp có sự cải thiện như sau:

Cải thiện đầu tiên là số cơ sở đạt 10 tiêu chí. Nếu trước khi can thiệp, số cơ sở đạt 10 tiêu chí là 2/259 (0,77%) thì sau can thiệp, con số này là 12/259 (4,63%). Cải thiện thứ hai là đã có sự gia tăng số lượng CSKD đạt từ 6 - 9 tiêu chí và giảm đáng kể số lượng CSKD đạt từ 1 - 5 tiêu chí.

Bảng 1. Số lượng các tiêu chí mà CSKD đạt được trước và sau can thiệp

Số tiêu chí đạt	Trước can thiệp		Sau can thiệp		Chênh lệch	
	n	%	n	%	n	%
0 tiêu chí	1	0,39	0	0	-1	-0,39
1 tiêu chí	10	3,86	0	0	-10	-3,86
2 tiêu chí	25	9,65	1	0,39	-24	-9,26
3 tiêu chí	26	10,04	3	1,16	-23	-8,88
4 tiêu chí	50	19,31	16	6,18	-34	-13,13
5 tiêu chí	46	17,76	42	16,22	-4	-1,54

Số tiêu chí đạt	Trước can thiệp		Sau can thiệp		Chênh lệch	
	n	%	n	%	n	%
6 tiêu chí	43	16,60	62	23,94	19	7,34
7 tiêu chí	29	11,20	57	22,01	28	10,81
8 tiêu chí	16	6,18	44	16,99	28	10,81
9 tiêu chí	11	4,25	22	8,49	11	4,24
10 tiêu chí	2	0,77	12	4,63	10	3,86
Tổng	259	100	259	100	0	0

Nguồn: Số liệu khảo sát 259 CSKD trước và sau can thiệp, 2020

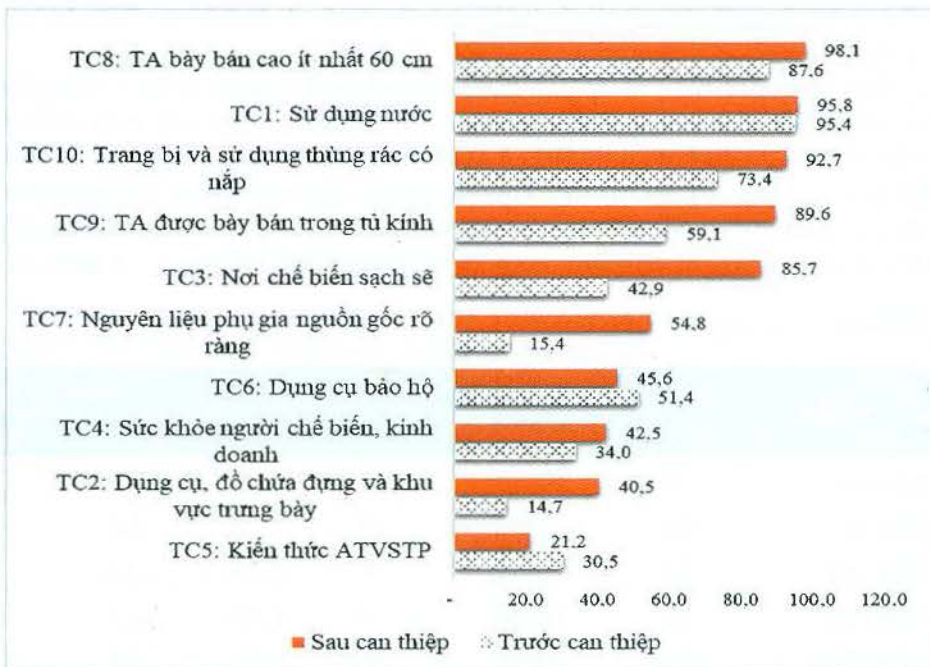
Về thực hiện 10 tiêu chí ATTP

Đây là kết quả quan trọng nhất trong đánh giá hiệu quả mô hình ATTP TĂĐP và đo lường hiệu quả của các biện pháp can thiệp. Là cơ sở quan trọng nhất để đưa ra các khuyến cáo. Sau thời gian thực hiện can thiệp, có 8/10 tiêu chí được các CSKD cải thiện (Hình 2). Trong đó, cải thiện đáng kể nhất là tiêu chí Nơi chế biến sạch sẽ (tiêu chí 3) được cải thiện từ 42,9% lên 85,7% (+42,86%), bao gồm nơi chế biến và bày bán thức ăn cao trên 60 cm so với mặt đất, cách xa nguồn ô nhiễm như nhà vệ sinh, cống rãnh,...

Nguyên liệu phụ gia có nguồn gốc rõ ràng (tiêu chí 7) tăng từ 15,4% lên 54,8% (+39,38%), cụ thể là những cải thiện về ghi chép, hợp đồng, hóa đơn,... khi mua nguyên liệu cho chế biến. Đây là tiêu chí đạt thấp nhất trong đánh giá trước can thiệp.

Thức ăn được bày bán trong tủ kính (tiêu chí 9) được cải thiện từ 59,1% lên 89,6% (+30,50%) để đảm bảo thức ăn, đồ uống sau khi chế biến có để trong tủ kín hoặc có che chắn hợp vệ sinh. Đây cũng là một trong những ưu tiên lựa chọn của NTD TĂĐP từ kết quả khảo sát ở phần trên.

Dụng cụ, đồ chứa đựng thức ăn và khu vực trưng bày (tiêu chí 2) được cải thiện từ 14,7% lên 21,2% (+25,87%), với các điều chỉnh như dùng riêng dụng cụ để chứa thức ăn trước và sau khi chế biến, hoặc dùng dao thớt riêng cho thực phẩm sống và chín. Đây là tiêu chí đạt thấp thứ hai trong đánh giá trước khi can thiệp.



Hình 2. Biểu đồ so sánh việc thực hiện các tiêu chí của CSKD

Nguồn: Số liệu khảo sát 259 CSKD trước và sau can thiệp, 2020

Tương tự, các tiêu chí khác cũng được cải thiện như: Trang bị và sử dụng thùng rác có nắp (tiêu chí 10) cải thiện từ 73,4% lên 92,7% (+19,31%); Thức ăn bày bán cao ít nhất 60 cm (tiêu chí 8) cải thiện từ 87,6% lên 98,1% (+10,42%); Sức khỏe người chế biến, kinh doanh TĂĐP cải thiện từ 34,0% lên 42,5% (+8,49%) và Sử dụng nước (tiêu chí 1) cải thiện từ 95,4% lên 95,8% (+0,39%) (Bảng 35).

Tỷ lệ kiểm tra borax cũng được cải thiện từ 7 trường hợp dương tính trước can thiệp (2,7%) giảm còn 1 trường hợp (0,38%) sau can thiệp.

Có 2 tiêu chí đạt thấp hơn, đó là Kiến thức ATTP cho CSKD TĂĐP (tiêu chí 5) giảm từ 30,5% xuống còn 21,2% (-9,27%) do Chính phủ ban hành Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 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, trong đó có GXN kiến thức an toàn thực phẩm. Đây cũng là điều đáng lo ngại vì kiến thức là yếu tố quan trọng nhất ảnh hưởng đến hiệu quả việc đảm bảo ATTP TĂĐP; Dụng cụ bảo hộ (tiêu chí 6) giảm từ 51,4% xuống còn 45,6% (-5,79%), một số vấn đề chưa được cải thiện tốt như đeo găng tay, khẩu trang, rửa tay trước và sau khi chế biến thức ăn. Tuy nhiên, kết quả kiểm định Paired Samples Test trước và sau can thiệp cho thấy có 8/10 tiêu chí có Sig. < 0,05. Theo đó, 2 tiêu chí không có sự khác biệt ở mức ý nghĩa 5% là tiêu chí 1 và tiêu chí 6.

Bảng 2. Kết quả kiểm định paired samples Test (so sánh trước - sau can thiệp) của các tiêu chí

Tiêu chí	Paired Differences Mean	Sig. (2-tailed)
Tiêu chí 1: Sử dụng nước	-0,00386	0,835
Tiêu chí 2: Dụng cụ chứa đựng	-0,25869	0,000
Tiêu chí 3: Nơi chế biến sạch sẽ	-0,42857	0,000
Tiêu chí 4: Sức khỏe người chế biến	-0,08494	0,048
Tiêu chí 5: Kiến thức ATTP	0,09690	0,006
Tiêu chí 6: Dụng cụ bảo hộ	0,06202	0,144
Tiêu chí 7: Nguyên liệu, phụ gia	-0,39382	0,000
Tiêu chí 8: Nơi bày bán cao >60 cm	-0,10425	0,000
Tiêu chí 9: Tủ kính	-0,30502	0,000
Tiêu chí 10: Trang bị thùng rác	-0,19305	0,000

Nguồn: Số liệu khảo sát 259 CSKD trước và sau can thiệp, 2020

Về 03 Mô hình kinh doanh TĂĐP, kết quả sau can thiệp cho thấy, trên địa bàn quận Ninh Kiều, Mô hình 3 (Cái Khế - Chợ đêm Sông Hậu) đạt cải thiện cao nhất, kế đến là Mô hình 2 (phường Tân An - Chợ đêm Hàng Dừa), cuối cùng là Mô hình 1 (phường Xuân Khánh và phường An Cư).

So sánh trước và sau can thiệp đã cho thấy sự khác nhau trong thực hiện các tiêu chí ATTP TĂĐP của các mô hình. Trong đó Mô hình 3 là mô hình được xem là hiệu quả nhất, đồng bộ về kết cấu hạ tầng, hệ thống xử lý nước thải, thực hiện các quy định trong ATTP,... và đặc biệt là sự linh hoạt trong các giải pháp cải thiện ATTP và các hoạt động truyền thông. Tuy nhiên, Mô hình 2 cũng đạt hiệu quả hơn so với Mô hình 1, và không khó để chuyển từ Mô hình 2 sang Mô hình 3. Mô hình 1 khó chuyển đổi hơn và vẫn cần tiếp tục duy trì, chỉ giữ lại những CSKD cố định, và đặt chỉ tiêu cao về ATTP để thực hiện, nhất là các chỉ tiêu về môi trường. Do đó, Mô hình 3 là mô hình nghiên cứu chọn để ưu tiên

nhân rộng. Đồng thời, cả 03 mô hình cũng cần có những quy trình, giải pháp để hoàn thiện và hướng đến đảm bảo tốt nhất ATTP đối với TĂĐP, bảo vệ sức khỏe NTD và đóng góp cho phát triển thương mại, dịch vụ và du lịch của thành phố.

4. KẾT LUẬN

Từ kết quả phân tích trên, nghiên cứu đưa ra một số khuyến nghị như sau:

Thứ nhất, là yếu tố CSKD có GCN đủ điều kiện sẽ có xu hướng đạt nhiều tiêu chí ATTP hơn. Thực tế, điều đó còn có ý nghĩa rằng GCN CSKD đủ điều kiện, hoặc tương tự (như Logo, hoặc một công nhận nào đó của nhà quản lý, hay của tư nhân, hiệp hội,...) sẽ có vai trò rất quan trọng trong định hướng phát triển ATTP đối với TĂĐP, nó vừa đánh giá kết quả tích cực mà CSKD đạt được, vừa mang ý nghĩa khích lệ CSKD thay vì các biện pháp chế tài, đồng thời là cơ sở để NTD an tâm lựa chọn. Tuy nhiên, Luật ATTP và các Nghị định trong thời gian đã cắt giảm, trong đó có thủ tục cấp GCN CSKD đủ điều kiện đối với TĂĐP. Do đó, cấp Logo là giải pháp thiết thực nhất để tối ưu hóa các Mô hình kinh doanh TĂĐP. Điều cần thiết là các vấn đề pháp lý, thủ tục cấp Logo; mẫu mã; tiêu chí cấp; chính sách ưu đãi đối với các CSKD được cấp; hình thức cấp, có nên xã hội hóa việc cấp logo hay không, và các giải pháp truyền thông.

Thứ hai, phát triển Mô hình 3 và Mô hình 2 để hạn chế vấn đề quy mô nhỏ lẻ, cần có kiến thức, cần được chứng nhận,... của các CSKD lưu động, hàng rong, trên xe đẩy,... nhằm (1) giúp các CSKD lưu động cố định nơi bán; (2) đồng nhất về diện tích, quy mô và hệ thống kết cấu hạ tầng. Đặc biệt, việc đồng bộ kết cấu hạ tầng điện, nước, diện tích,... sẽ giúp các CSKD lưu động vừa chế biến và kinh doanh tại chỗ, khắc phục các vấn đề ô nhiễm do thức ăn đã qua chế biến mang từ nơi khác đến, và NTD có thể dễ dàng giám sát việc đảm bảo ATTP trong quá trình chế biến; (3) Sự tập trung giúp các đơn vị quản lý nhà nước dễ dàng tuyên truyền, phổ biến kiến thức, pháp luật và chính sách; (4) Sự tập trung và chuyển đổi từ hình thức kinh doanh phi chính thức sang chính thức, CSKD sẽ được kinh doanh trong khuôn khổ những quyền lợi được đảm bảo và những trách nhiệm để thực hiện, đặc biệt là trách nhiệm với cộng đồng. Bên cạnh đó, những hỗ trợ về quảng bá, truyền thông thông qua các kênh quảng bá chung, là điều kiện quan trọng mà ở quy mô nhỏ và phi chính thức người kinh doanh khó thực hiện được.

Thứ ba, cần cải thiện hơn nữa các tiêu chí còn ở mức thấp như: nguyên liệu, phụ gia có nguồn gốc rõ ràng (tiêu chí 7) (dưới 60%); Dụng cụ bảo hộ (tiêu chí 6) (dưới 50%), đảm bảo sức khỏe cho người chế biến (tiêu chí 4) và dụng cụ, đồ chứa đựng và khu vực trưng bày (tiêu chí 2).

Thứ tư, cần hướng đến sự đồng bộ trong quản lý ATTP TĂĐP từ quận huyện, đến phường xã trên cơ sở các mô hình kinh doanh TĂĐP đã được chuẩn hóa về quy trình vận hành và chính sách áp dụng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. 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.
2. Chính phủ (2018). Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.
3. Chính phủ (2018). Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật An toàn thực phẩm thay thế cho Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ.
4. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm TP. Cần Thơ (2019). Báo cáo số 252/BC-ATTP ngày 02/1/2019 về công tác an toàn thực phẩm năm 2019.
5. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm TP. Cần Thơ (2020). Kế hoạch số 69/KH-ATTP ngày 02/3/2020 bảo đảm an toàn thực phẩm đối với kinh doanh TĂĐP trên địa bàn thành phố Cần Thơ năm 2020.
6. Sở Y tế (2020). Báo cáo 2903/BC-SYT ngày 29/7/2020 về thực hiện chương trình vận động và giám sát bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm giai đoạn 2016 - 2020 trên địa bàn thành phố Cần Thơ.
7. Thủ tướng Chính phủ (2020). Nghị quyết số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới.