Vietnam Journal of Community Medicine, Vol. 67, No. 9, 253-256

CURRENT STATUS OF FOOD SAFETY CONDITIONS AT BOTTLED DRINKING WATER PRODUCTION FACILITIES IN PHU LY CITY, HA NAM PROVINCE, Q2 2025

Duong Van Tu*, Nguyen Thi Tuyet Chinh

Ninh Binh Provincial Sub-Department of Food Safety - [ADDRESS NEEDED], Vietnam

Received: 08/04/2026
Revised: 24/07/2026; Accepted: 18/09/2026

ABSTRACT

Objective: To describe the current status of food safety conditions at bottled drinking water production facilities in Phu Ly city, Ha Nam province, in the second quarter of 2025.

Methods: A cross-sectional descriptive study was conducted on all active production facilities. Data were collected through direct interviews and on-site observations using a structured questionnaire developed in accordance with current food safety regulations. The assessment focused on legal documentation, infrastructure conditions, equipment and utensils, and food safety practices of production workers.

Results: The majority of facilities were individually operated (76.5%), with 100% producing large bottled water and using municipal water sources. Legal compliance was high (100% for key documents), although the overall compliance rate was 58.8%. Infrastructure conditions achieved a compliance rate of 58.8%, with notable limitations in storage areas (70.6%) and sanitation facilities (76.5%). Equipment and utensil conditions reached 70.6%, with deficiencies mainly related to hand hygiene facilities, water treatment systems, and air sterilization systems (70.6%). Food safety practices among direct production workers were relatively good (76.5%), with personal hygiene and bottling practices reaching 94.1%. The overall proportion of facilities meeting all food safety criteria was 52.9%.

Conclusion: Although legal compliance and food safety practices were relatively well maintained, infrastructure and equipment conditions remain inadequate. The overall compliance with food safety requirements is still low, indicating potential risks to food safety.

Keywords: Food safety, bottled drinking water, production conditions, manufacturing facilities, Phu Ly.

*Corresponding author
Email: tstu@gmail.com **Phone:** (+84) 974427772 **DOI:** 10.52163/yhc.v67i9.6758

THỰC TRẠNG ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ PHỦ LÝ TỈNH HÀ NAM QUÝ II NĂM 2025

Dương Văn Tú*, Nguyễn Thị Tuyết Chinh

Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Ninh Bình - [CẦN BỔ SUNG ĐỊA CHỈ], Việt Nam

Ngày nhận: 08/04/2026
Ngày sửa: 24/07/2026; Ngày đăng: 18/09/2026

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả thực trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai trên địa bàn thành phố Phủ Lý tỉnh Hà Nam quý II năm 2025.
Phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang trên toàn bộ các cơ sở đang hoạt động. Số liệu được thu thập bằng phỏng vấn và quan sát trực tiếp theo bộ câu hỏi xây dựng dựa trên các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm. Nội dung đánh giá gồm các nhóm tiêu chí về hồ sơ pháp lý, cơ sở vật chất, trang thiết bị và thực hành của người trực tiếp sản xuất.
Kết quả: Phần lớn cơ sở thuộc loại hình cá nhân (76,5%), 100% sản xuất nước đóng bình và sử dụng nước máy. Điều kiện pháp lý đạt cao (100% ở các giấy tờ chính), tuy nhiên tỷ lệ đạt chung chỉ 58,8%. Điều kiện cơ sở vật chất đạt 58,8%, còn hạn chế ở kho bảo quản (70,6%) và khu vệ sinh (76,5%). Điều kiện trang thiết bị đạt 70,6%, với các tiêu chí chưa đạt chủ yếu liên quan đến rửa tay, xử lý nước và diệt khuẩn không khí (70,6%). Thực hành của người trực tiếp sản xuất đạt 76,5%, trong đó vệ sinh cá nhân và chiết rót đạt 94,1%. Tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện an toàn thực phẩm chung là 52,9%.
Kết luận: Mặc dù các cơ sở tuân thủ tốt yêu cầu pháp lý và có thực hành an toàn thực phẩm tương đối tốt, nhưng điều kiện cơ sở vật chất và trang thiết bị chưa đáp ứng đầy đủ, dẫn đến tỷ lệ đạt điều kiện an toàn thực phẩm chung còn thấp, tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm.
Từ khóa: An toàn thực phẩm, nước uống đóng chai, điều kiện sản xuất, cơ sở sản xuất, Phủ Lý.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm là một yếu tố then chốt có ảnh hưởng trực tiếp và thường xuyên đến sức khỏe con người, đồng thời tác động sâu rộng đến sự phát triển kinh tế – xã hội, văn hóa và an ninh của mỗi quốc gia. Việc bảo đảm an toàn thực phẩm không chỉ góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống mà còn tạo nền tảng cho phát triển bền vững, đặc biệt trong bối cảnh nhu cầu tiêu dùng thực phẩm ngày càng gia tăng và đa dạng.

Trong đó, nước uống đóng chai là sản phẩm được sử dụng trực tiếp, phổ biến trong đời sống hàng ngày, đặc biệt tại các đô thị, khu công nghiệp và cơ sở dịch vụ ăn uống. Do quy trình sản xuất tương đối đơn giản, lĩnh vực này thu hút nhiều cơ sở tham gia sản xuất với quy mô khác nhau. Tuy nhiên, chính đặc điểm này cũng tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm nếu các cơ sở không tuân thủ đầy đủ các quy định về điều kiện sản xuất và kiểm soát chất lượng.

Để bảo đảm chất lượng sản phẩm nước uống đóng chai, các cơ sở cần đáp ứng đồng bộ nhiều yêu cầu như thiết kế nhà xưởng theo nguyên tắc một chiều nhằm tránh ô nhiễm chéo, sử dụng nguồn nước đạt tiêu chuẩn và được kiểm nghiệm định kỳ, duy trì hệ thống quản lý chất lượng phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, cũng như bảo đảm thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp sản xuất. Nếu các yêu cầu này không được thực hiện nghiêm túc, sản phẩm có thể bị nhiễm vi sinh vật hoặc các chất gây hại, từ đó ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng.

Thực tế cho thấy công tác quản lý an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai vẫn còn nhiều thách thức. Theo thống kê, số lượng cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh ở mức cao, trong đó có nhiều cơ sở sản xuất nước uống đóng chai [1]. Hoạt động kiểm tra, giám sát đã được triển khai thường xuyên, tuy nhiên vẫn ghi nhận các mẫu sản phẩm không đạt tiêu chuẩn vi sinh, phản ánh nguy cơ ô nhiễm thực phẩm còn tồn tại trong thực tiễn [1], [2]. Điều này cho thấy việc tuân thủ các điều kiện an toàn thực phẩm tại một số cơ sở chưa đầy đủ, đồng thời đặt ra yêu cầu tăng cường giám sát và nâng cao ý thức chấp hành quy định.

Thành phố Phủ Lý là khu vực có nhu cầu tiêu thụ nước uống đóng chai lớn do tập trung nhiều khu công nghiệp, trường học và cơ sở dịch vụ. Tuy nhiên, các nghiên cứu chuyên sâu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất trên địa bàn còn hạn chế. Trước thực trạng đó, việc đánh giá toàn diện các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai là cần thiết nhằm cung cấp cơ sở khoa học cho công tác quản lý và đề xuất các giải pháp can thiệp phù hợp. Do đó, nghiên cứu về thực trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai trên địa bàn thành phố Phủ Lý được thực hiện nhằm góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai (NUĐC) trên địa bàn thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam. Nghiên cứu lựa chọn các cơ sở đang hoạt động sản xuất tại thời điểm thu thập số liệu và đồng ý tham gia nghiên cứu. Các cơ sở tạm ngừng sản xuất tại thời điểm khảo sát không được đưa vào nghiên cứu.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện tại 17 cơ sở sản xuất NUĐC trên địa bàn thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam. Thời gian tiến hành nghiên cứu bắt đầu từ tháng 5 năm 2025 đến tháng 06 năm 2025.

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

2.4. Cỡ mẫu và chọn mẫu

Tổng cỡ mẫu nghiên cứu bao gồm 17 cơ sở đang hoạt động, được lựa chọn toàn bộ nhằm đánh giá đầy đủ thực trạng điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.5. Nội dung nghiên cứu

Nội dung nghiên cứu tập trung đánh giá các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, bao gồm các nhóm biến số chính: điều kiện về hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở; điều kiện cơ sở vật chất; điều kiện trang thiết bị, dụng cụ; và điều kiện thực hành an toàn thực phẩm của người trực tiếp sản xuất. Tổng số biến số được sử dụng để đánh giá là 26 biến, tương ứng với 51 tiêu chí cụ thể,

*Tác giả liên hệ
Email: tstu@gmail.com **Điện thoại:** (+84) 974427772 **DOI:** 10.52163/yhc.v67i9.6758

nhằm phản ánh toàn diện mức độ tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm tại cơ sở.

2.6. Quy trình nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện thông qua việc thu thập số liệu bằng bộ câu hỏi thiết kế sẵn dựa trên các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm. Quá trình thu thập số liệu được tiến hành bằng phương pháp phỏng vấn trực tiếp và quan sát tại cơ sở nhằm đảm bảo tính khách quan và đầy đủ của thông tin. Các tiêu chí đánh giá được xây dựng theo nguyên tắc tất cả tiêu chí trong từng nhóm phải đạt thì mới được đánh giá là đạt; nếu chỉ cần một tiêu chí không đạt thì nhóm tiêu chí đó được xếp loại không đạt. Việc đánh giá chung về điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở cũng tuân theo nguyên tắc tương tự, dựa trên toàn bộ 51 tiêu chí.

2.7. Xử lý số liệu

Số liệu sau khi thu thập được tiến hành làm sạch trước khi nhập liệu nhằm đảm bảo tính chính xác và nhất quán. Dữ liệu được nhập và xử lý bằng các phần mềm thống kê như Excel và SPSS, phục vụ cho việc tổng hợp, phân tích và trình bày kết quả nghiên cứu; kết quả phân tích số liệu dưới dạng tỷ lệ %.

2.8. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện trên cơ sở tuân thủ các nguyên tắc đạo đức trong nghiên cứu khoa học. Các đối tượng tham gia được thông báo đầy đủ về mục đích, ý nghĩa của nghiên cứu và chỉ tiến hành thu thập thông tin khi có sự đồng ý hợp tác, không có sự ép buộc. Thông tin thu thập được sử dụng cho mục đích nghiên cứu khoa học và phục vụ công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Nghiên cứu đã được Hội đồng nghiệm thu đề cương của Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Hà Nam thông qua trước khi triển khai.

2.9. Hạn chế của nghiên cứu

Do số lượng cơ sở sản xuất nước uống đóng chai trên địa bàn thành phố Phủ Lý tỉnh Hà Nam ít do đó cần tiếp tục cho các nghiên cứu tiếp theo trên địa bàn rộng với số lượng cơ sở nhiều hơn.

Hạn chế do quá trình nhập tỉnh, đề tài tiến hành thực hiện ít thời gian.

Hạn chế trong phân tích số liệu, chưa phân tích yếu tố liên quan; cần tiếp tục cho các nghiên cứu tiếp theo.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Bảng 1. Thông tin chung về đối tượng nghiên cứu

TT	Chỉ tiêu nghiên cứu		n	%
1	Loại hình cơ sở	Tổ chức	4	23,5
		Cá nhân	13	76,5
2	Loại hình sản phẩm	Đóng chai	0	0
		Đóng bình	17	100
		Cả hai	0	0
3	Thời gian hoạt động	< 1 năm	0	0
		Từ 1 năm đến < 2 năm	2	11,8
		Từ 2 năm đến < 3 năm	5	29,4
		Từ 3 năm đến < 5 năm	6	35,3
		Từ 5 năm trở lên	4	23,5
4	Nguồn nước sử dụng để sản xuất	Nước máy (Nhà máy nước sạch cung cấp)	17	100
		Nước giếng khoan	0	0
5	Công suất sản xuất	Dưới 1000 lít/ngày	2	11,8
5	Công suất sản xuất	Từ 1000 – 2000 lít/ngày	10	58,8
		Trên 2000 lít/ngày	5	29,4
6	Diện tích	< 50 m2	13	76,5
		Từ 50 m2 đến < 100 m2	4	23,5
		Từ 100 m2 trở lên	0	0
7	Số người trực tiếp sản xuất	Từ 1 người đến 3 người	11	64,7
		Từ 4 người đến 5 người	2	11,8
		Từ 6 người trở lên	4	23,5

Nhận xét: Bảng 1 cho thấy phần lớn cơ sở sản xuất thuộc loại hình cá nhân (76,5%), trong khi loại hình tổ chức chiếm tỷ lệ thấp hơn (23,5%). Toàn bộ các cơ sở đều sản xuất sản phẩm đóng bình (100%), không có cơ sở nào sản xuất nước đóng chai. Về thời gian hoạt động, các cơ sở chủ yếu đã hoạt động từ 3 năm trở lên (58,8%), trong đó nhóm từ 3 đến <5 năm chiếm tỷ lệ cao nhất (35,3%). Tất cả các cơ sở đều sử dụng nguồn nước máy trong sản xuất (100%).

Xét về quy mô sản xuất, đa số cơ sở có công suất từ 1000–2000 lít/ngày (58,8%), diện tích nhỏ dưới 50 m^2 (76,5%) và số lao động trực tiếp chủ yếu từ 1–3 người (64,7%). Điều này cho thấy các cơ sở sản xuất có quy mô nhỏ, mang tính hộ cá thể là chủ yếu.

Bảng 2. Thực trạng điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất

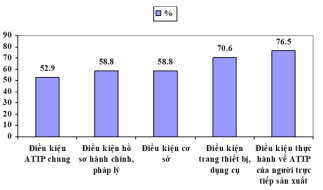
TT	Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt (n)	Tỉ lệ (%)
I.	**Điều kiện về hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở (n=17)**		
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	17	100
2	Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP	17	100
3	Hồ sơ tự công bố sản phẩm	17	100
4	Hồ sơ khám sức khỏe của người trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm và dụng cụ, thiết bị sản xuất	14	82,3
5	Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP	15	88,2
6	Hồ sơ bao bì tiếp xúc trực tiếp thực phẩm	12	70,6
7	Hồ sơ nguồn nước	17	100
	Đánh giá chung	10	58,8
II.	**Điều kiện cơ sở vật chất (n=17)**		
1	Địa điểm, môi trường	17	100
2	Thiết kế, bố trí nhà xưởng	14	82,3
3	Kết cấu cơ sở	13	76,5
4	Hệ thống chiếu sáng	15	88,2
5	Hệ thống cung cấp nước	17	100
6	Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động	13	76,5
7	Khu vực chiết rót	17	100
8	Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm, nguyên liệu	12	70,6
	Đánh giá chung	10	58,8
III.	**Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ (n=17)**		
1	Dụng cụ, trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	17	100
2	Phương tiện rửa tay, khử trùng tay	12	70,6
3	Phòng chống côn trùng và động vật gây hại	13	76,5
4	Chất tẩy rửa và sát trùng	17	100
5	Trang phục bảo hộ lao động	17	100
6	Thiết bị xử lý nước	12	70,6
7	Trang thiết bị dụng cụ vệ sinh vỏ bình	12	70,6
8	Hệ thống diệt khuẩn không khí	12	70,6
	Đánh giá chung	12	70,6

Nhận xét: Bảng 2 cho thấy các cơ sở đều đáp ứng đầy đủ yêu cầu pháp lý cơ bản (100%), tuy nhiên một số hồ sơ còn thiếu như hồ sơ bao bì (70,6%) và khám sức khỏe (82,3%), nên tỷ lệ đạt chung chỉ 58,8%.
Điều kiện cơ sở vật chất đạt mức khá, nhiều tiêu chí đạt 100% nhưng còn hạn chế ở kho bảo quản và khu vệ sinh (70,6–76,5%), làm tỷ lệ đạt chung cũng ở mức 58,8%.
Trang thiết bị, dụng cụ đạt tốt hơn (70,6%), nhưng vẫn thiếu ở các yếu tố vệ sinh và kiểm soát như rửa tay, xử lý nước và diệt khuẩn không khí (70,6%).

Bảng 3. Điều kiện thực hành về ATTP của người trực tiếp sản xuất (n = 17)

TT	Chỉ tiêu nghiên cứu	Đạt (n)	Tỉ lệ (%)
1	Thực hành vệ sinh cá nhân	16	94,1
2	Thực hành về chiết rót thành phẩm	16	94,1
3	Thực hành về bảo quản, vận chuyển sản phẩm	15	88,2
	Đánh giá chung	13	76,5

Nhận xét: Nhìn chung các tiêu chí về thực hành của người trực tiếp sản xuất đều đạt tỷ lệ khá cao, tỷ lệ đạt về thực hành vệ sinh cá nhân và chiết rót thành phẩm đạt 94,1%, tỷ lệ đạt thực hành về bảo quản, vận chuyển sản phẩm đạt 88,2%. Đánh giá chung tiêu chí thực hành của người trực tiếp sản xuất đạt 76,5%.



Biểu đồ 1. Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm chung tại cơ sở

Nhận xét: Tỷ lệ cơ sở sản xuất đạt các tiêu chí về điều kiện ATTP chung khá thấp là 52,9%; tỷ lệ đạt điều kiện thực hành về ATTP của người trực tiếp sản xuất cao nhất là 76,5%.

4. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu cho thấy các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai (NUĐC) nhìn chung có mức độ tuân thủ tương đối tốt đối với các yêu cầu về hồ sơ hành chính và pháp lý, với tỷ lệ đạt 58,8%. Đáng chú ý, 100% cơ sở có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) và thực hiện tự công bố sản phẩm, phản ánh nhận thức khá đầy đủ của chủ cơ sở về nghĩa vụ pháp lý trong hoạt động sản xuất. Tuy nhiên, một số nội dung còn chưa được thực hiện đầy đủ như hồ sơ bao bì, khám sức khỏe và tập huấn kiến thức ATTP, cho thấy vẫn tồn tại những khoảng trống trong việc tuân thủ toàn diện các quy định hiện hành. So với một số nghiên cứu trước đây, tỷ lệ đạt này có xu hướng cao hơn, cho thấy hiệu quả của các hoạt động truyền thông, tập huấn và kiểm tra định kỳ trong thời gian gần đây [3].
Đối với điều kiện cơ sở vật chất, tỷ lệ không đạt vẫn ở mức cao (58,8%), phản ánh những hạn chế đáng kể trong đầu tư và tổ chức sản xuất tại các cơ sở quy mô nhỏ. Một số tồn tại nổi bật bao gồm việc không tuân thủ nguyên tắc một chiều trong thiết kế dây chuyền sản xuất, tình trạng xuống cấp của tường, trần, nền nhà, cũng như điều kiện vệ sinh chưa bảo đảm tại khu vực chiết rót và kho bảo quản. Những yếu tố này làm gia tăng nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật (VSV) trong sản phẩm, đặc biệt trong bối cảnh nhiều cơ sở tận dụng nhà ở làm nơi sản xuất, khó bố trí không gian tách biệt. So sánh với các nghiên cứu tại Hà Nội và Ninh Bình, tỷ lệ không đạt tại địa bàn nghiên cứu cao hơn, cho thấy sự khác biệt về điều kiện kinh tế và mức độ đầu tư giữa các khu vực [4], [5].
Về điều kiện trang thiết bị và dụng cụ, tỷ lệ không đạt là 29,4%, thấp hơn so với nhóm cơ sở vật chất nhưng vẫn cho thấy những hạn chế nhất định. Một số cơ sở chưa bảo đảm kiểm soát côn trùng, động vật gây hại, đồng thời thiếu hệ thống theo dõi, bảo trì định kỳ các thiết bị như đèn UV, máy ozone hay màng lọc. Điều này có thể ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm nếu thiết bị không hoạt động hiệu quả. Tuy nhiên, điểm tích cực là 100% cơ sở đáp ứng yêu cầu về bao bì chứa đựng sản phẩm, phản ánh sự hiểu biết của chủ cơ sở về tầm quan trọng của vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. So với các nghiên cứu trước, kết quả này có xu hướng cao hơn, cho thấy sự cải thiện trong nhận thức và thực hành liên quan đến bao bì sản phẩm [6], [7].
Đối với điều kiện thực hành ATTP của người trực tiếp sản xuất, tỷ lệ tuân thủ đạt 94,1%, cao hơn đáng kể so với một số nghiên cứu trước đây. Điều này cho thấy ý thức về vệ sinh cá nhân và thực hành an toàn trong quá trình sản xuất đã được nâng cao. Tuy nhiên, vẫn cần tiếp tục duy trì và tăng cường giám sát, bởi yếu tố con người đóng vai trò then chốt trong việc phòng ngừa ô nhiễm chéo và bảo đảm chất lượng sản phẩm. Nếu không tuân thủ đúng quy định, nguy cơ ô nhiễm VSV vẫn có thể xảy ra, ảnh hưởng trực tiếp đến an toàn của người tiêu dùng [3].
Tổng hợp các tiêu chí đánh giá cho thấy tỷ lệ cơ sở đạt điều kiện ATTP chung chỉ ở mức 52,9%, thấp hơn so với một số nghiên cứu tại Sóc Trăng và Kiên Giang nhưng cao hơn so với Đồng Tháp [7], [8], [9]. Kết quả này phản ánh thực tế rằng các tiêu chuẩn ATTP theo quy định của Bộ Y tế có yêu cầu rất nghiêm ngặt, đòi hỏi tất cả các tiêu chí đều phải đạt. Trong khi đó, phần lớn các cơ sở sản xuất NUĐC có quy mô nhỏ, mang tính hộ gia đình, nên khó đáp ứng đầy đủ các điều kiện này. Tuy nhiên, tỷ lệ không đạt vẫn là một vấn đề đáng quan ngại, bởi điều này đồng nghĩa với nguy cơ tiềm ẩn về ô nhiễm VSV trong sản phẩm, từ đó ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Đề xuất giải pháp can thiệp

Tăng cường công tác truyền thông đối với các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai.
Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra; giám sát về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai.
Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai tự cải thiện về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, con người nhằm đáp ứng quy định về an toàn thực phẩm.

5. KẾT LUẬN

Các cơ sở đáp ứng tốt yêu cầu pháp lý, tuy nhiên điều kiện cơ sở vật chất và trang thiết bị còn hạn chế. Thực hành an toàn thực phẩm đạt mức khá. Nhìn chung, tỷ lệ đạt điều kiện an toàn thực phẩm còn thấp, tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] Cục An toàn thực phẩm (2023), "Tài liệu hội thảo phòng chống ngộ độc thực phẩm Bếp ăn tập thể"
[2] Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Nam (2023), "Báo cáo tổng kết công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tỉnh Hà Nam năm 2023".
[3] Nguyễn Văn Đạt. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất nước uống đóng chai tại tỉnh Bình Dương năm 2013. Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh. 2013;18(6):552-9.
[4] Nguyễn Thị Phương Mai. Đánh giá việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai trên địa bàn quận Hoàng Mai, Hà Nội năm 2014. Trường Đại học Y tế công cộng; 2014.
[5] Trần Thị Diệu Huế. Đánh giá việc tuân thủ quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và công tác thanh tra, kiểm tra tại cơ sở sản xuất nước uống đóng chai tỉnh Ninh Bình năm 2016. Trường Đại học Y tế công cộng; 2016.
[6] Lê Thị Kim Huê. Thực trạng và một số yếu tố liên quan đến an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, tỉnh Phú Yên năm 2016. Trường Đại học Y tế công cộng; 2016.
[7] Kiều Lộc Thịnh. Chất lượng nước uống đóng chai/đóng bình, điều kiện vệ sinh và kiến thức thực hành của các nhân viên tại các cơ sở trên địa bàn tỉnh Kiên Giang năm 2012. Đại học Y dược thành phố Hồ Chí Minh; 2012.
[8] Lâm Tấn Toàn. Thực trạng ô nhiễm vi sinh vật của nước uống đóng bình (20 lít) và một số yếu tố liên quan tại Đồng Tháp năm 2016. Trường Đại học Y tế công cộng; 2016.
[9] Hứa Thủy Ngân. Tỷ lệ nhiễm vi sinh vật trong nước uống đóng chai và các yếu tố liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất trên địa bàn tỉnh Sóc Trăng năm 2014; 2014.