**HIỆU QUẢ CAN THIỆP NÂNG CAO THỰC THI PHÁP LUẬT VỀ VỆ SINH**

**THỰC PHẨM CỦA MỘT SỐ CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**TẠI QUẬN HAI BÀ TRƯNG, HÀ NỘI NĂM 2013 – 2014**

**Cao Thị Thu\*, Nguyễn Công Khẩn\*\*,**

**Nguyễn Thị ThùyDương\*\*\*,Hồ Bá Do\*\*\*\*, Cao Thị Hoa\*\*\*\***

**TÓM TẮT**

Nghiên cứu can thiệp không có nhóm đối chứng tại 30 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại phường Bùi Thị Xuân quận Hai Bà Trưng, Hà Nội. Các hoạt động can thiệp gồm: tư vấn, hướng dẫn, tập huấn, kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Kết quả cho thấy, sau can thiệp có sự thay đổi tích cực đến thực thi pháp luật vệ sinh thực phẩm của các cơ sở nghiên cứu. 100% (30/30) cơ sở thực hiện đủ quy định bảo quản thực phẩm. Vị trí bảo quản nguyên liệu thực phẩm cách nền ≥ 20cm tăng 86,6% lên 100%; cách tường ≥ 30cm tăng 63,3% lên 100%. Có hóa đơn, chứng từ nhập thực phẩm hàng ngày tăng 66,6% lên 100%; có giấy kiểm dịch thú y với sản phẩm gia súc, gia cầm tăng 76,6% lên 96,6%. Đạt tất cả các tiêu chí về lưu mẫu thực phẩm tăng 63,6% lên 84,2%. Sau can thiệp, 100% (30/30) mẫu xét nghiệm đạt tiêu chí xét nghiệm về nước sôi, dấm, hàn the, tinh bột và âm tính với *S.Aureus, Salmonella, Shigella và E.Coli*.

**Từ khóa:** thực phẩm, an toàn thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, Hai Bà Trưng.

**SUMMARY**

**INTERVENTION EFFECT OF IMPROVING FOOD SAFETY LAW IMPLEMENTATIONS AMONG FOOD SERVICE BUSINESSES IN**

**HAI BA TRUNG DISTRICT, HANOI IN 2013 – 2014**

Intervention study without comparison group was carried out in 30 food service businesses at Bui Thi Xuan ward, Hai Ba Trung district, Hanoi. The intervention activities include: consulting, guiding, training, examining and supervising food safety law implementations of food service businesses. The results indicate that after interventions, there was a positive changes of implementations in food safety law among study facilities. 100% (30/30) facilities complied fully food preservation regulations. Food storage containers away from ground ≥ 20cm increased from 86,6% to 100%; away from wall ≥ 30cm increased from 63,3% to 100%. Having daily invoices and documents of importing food rised from 66,6% to 100%; having certificate of veterinary inspection for cattle and poultry products rised from 76,6% to 96,6%. Achieving all criteria of recording food samples increased from 63,6% to 84,2%. After interventions, 100% (30/30) specimens achieved tests’ criteria in boiled water, vinegar, borax, starch and negative with *S.Aureus, Salmonella, Shigella* and *E.Coli*.

**Keywords:** food, food safety, food service business, Hai Ba Trung.