

nghiên cứu bằng chứng cho chính sách



Thịt lợn bán tại chợ ở Hà Nam. Học viên khoá học Đánh giá nguy cơ tìm hiểu về các thực hành vệ sinh, ví dụ đeo găng tay, giữ gìn vệ sinh khu giết mổ có thể giảm nguy cơ sức khoẻ. Học viên cũng làm quen với khái niệm “từ trang trại đến bàn ăn” trong thực tế, là một cách tiếp cận đang được ứng dụng rộng rãi để tăng cường an toàn thực phẩm trong suốt chuỗi thực phẩm.



Đánh giá nguy cơ trong quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam

Swiss TPH 

ILRI
INTERNATIONAL
LIVESTOCK RESEARCH
INSTITUTE



Các trường hợp nghiên cứu trong ấn phẩm này được thực hiện tại Việt Nam

Thông điệp chính

- Các bệnh lây truyền qua thực phẩm là một trong những vấn đề Y tế công cộng quan trọng cần quan tâm tại Việt Nam.
- Đánh giá nguy cơ (ĐGNC) là một cách tiếp cận mới trong quản lý an toàn thực phẩm, giúp trả lời các câu hỏi mà các nhà hoạch định chính sách và cộng đồng quan tâm như: thực phẩm có an toàn không? Có nguy cơ gì liên quan đến an toàn thực phẩm không? Nếu có thì nguy cơ ở mức độ nào? Giải pháp tốt nhất để giảm thiểu nguy cơ là gì?
- Các nhà nghiên cứu đang bắt đầu xây dựng và áp dụng công cụ ĐGNC ở Việt Nam.
- Nhóm hành động về ĐGNC tạo cơ hội tăng cường năng lực ĐGNC ở Việt Nam thông qua việc tạo cầu nối giữa các chuyên gia với các nhà hoạch định chính sách ở các bộ ngành liên quan.

- Các bệnh lây truyền qua thực phẩm là một vấn đề sức khoẻ đáng quan tâm tại nhiều nước đang phát triển. Mặc dù phần lớn các ca bệnh không được ghi nhận và báo cáo đầy đủ nhưng theo Tổ chức Y tế thế giới, ước tính có khoảng 2 tỉ trường hợp mắc các bệnh lây truyền qua thực phẩm mỗi năm. Những nước đang phát triển có số lượng lớn các hộ gia đình tham gia sản xuất thực phẩm quy mô nhỏ và có nhiều chợ truyền thống lại càng phải đối mặt với nhiều thách thức trong cân bằng giữa bảo vệ sức khoẻ người tiêu dùng với các lợi ích kinh tế của các bên liên quan tham gia vào chuỗi sản xuất thực phẩm. Đánh giá nguy cơ (ĐGNC) là một cách tiếp cận mới giúp cho công tác quản lý an toàn thực phẩm và góp phần giảm gánh nặng bệnh tật do các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Bản khuyến nghị chính sách này giới thiệu các công cụ ĐGNC có thể áp dụng hiệu quả nhằm cung cấp bằng chứng khoa học cho công tác quản lý các vấn đề an toàn thực phẩm tại Việt Nam và các nước có điều kiện tương tự.

Phân tích nguy cơ và an toàn thực phẩm

- Trong những năm gần đây, phân tích nguy cơ trở thành cách tiếp cận chuẩn mực trong quản lý an toàn thực phẩm tại các nước phát triển. Phân tích nguy cơ gồm 3 cấu phần: (i) Đánh giá nguy cơ nhằm ước lượng những tác động có hại có thể xảy ra và xác suất xảy ra những tác động này; (ii) Quản lý nguy cơ theo cách tiếp cận chuỗi (“từ trang trại đến bàn ăn”) để xác định các điểm kiểm soát trọng điểm và các chiến lược để loại bỏ hoặc giảm thiểu nguy cơ; và (iii) Truyền thông nguy cơ, là một quá trình truyền thông hai chiều giữa cán bộ truyền thông và các tổ chức, các bên liên quan về bản chất, mức độ nghiêm trọng, khả năng chấp nhận nguy cơ và các quyết định được đưa ra để quản lý nguy cơ.

Đánh giá an toàn thực phẩm: các yếu tố nguy cơ (mỗi nguy) và nguy cơ

Trước khi đưa ra các chính sách về an toàn thực phẩm thì cần có các bằng chứng đáng tin cậy về nguy cơ sức khoẻ con người. Trước khi có cách tiếp cận ĐGNC, phần lớn các chính sách an toàn thực phẩm dựa chủ yếu vào sự tồn tại của các chất độc hại trong thực phẩm (các yếu tố nguy cơ, hay còn gọi là các mối nguy). ĐGNC tập trung vào đánh giá và ước lượng những tác động sức khoẻ của các yếu tố nguy cơ này (các nguy cơ). Ví dụ, ở Kenya khi phát hiện ra vi khuẩn ở trong sữa, các nhà chức trách đã đưa ra quyết định cấm tiêu thụ sữa tươi. Người nghèo buộc phải mua sữa tiệt trùng với giá đắt gấp đôi và do đó đã giảm mức tiêu thụ sữa. Tuy nhiên, ĐGNC cho thấy rằng phần lớn người dân đều đun sôi sữa

**north
south**
NCCR

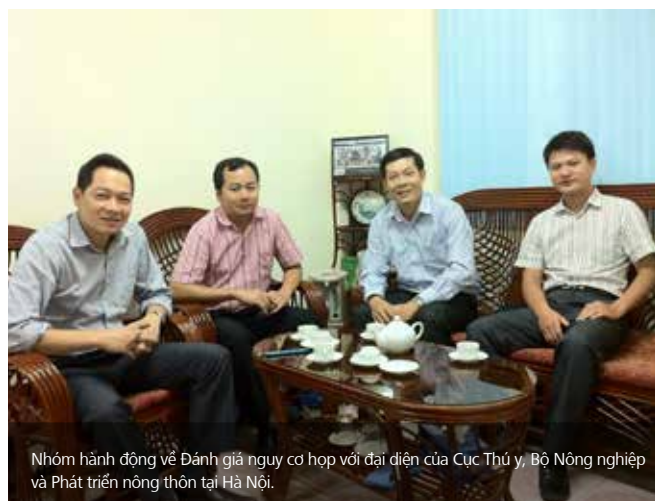
trước khi uống, do đó nguy cơ sức khỏe do tiêu thụ sữa tươi là rất thấp. Với bằng chứng này, nông dân chăn nuôi sản xuất sữa quy mô nhỏ đã được phép bán sữa tươi và người dân, đặc biệt là người nghèo, lại được tiếp tục mua sữa tươi (Hooten,2006).

Một số nghiên cứu về an toàn thực phẩm ở Việt Nam với cách tiếp cận ĐGNC đã được thực hiện bởi trường Đại học Y tế công cộng (YTCC) và các đối tác (xem phần “Nghiên cứu trường hợp”). Những nghiên cứu này cho thấy cách tiếp cận ĐGNC có thể hỗ trợ tốt hơn cho quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam. Các kết quả cũng giúp cung cấp bằng chứng về các yếu tố nguy cơ trong các thực phẩm được tiêu thụ phổ biến như thịt lợn, rau và những nguy cơ đối với sức khỏe con người.

Tăng cường năng lực đánh giá nguy cơ tại Việt Nam

Tại Việt Nam, Luật An toàn Thực phẩm có hiệu lực kể từ tháng 7 năm 2011 quy định áp dụng ĐGNC đối với các sản phẩm thực phẩm nguy cơ cao cho cả mục đích tiêu thụ trong nước và xuất khẩu. Tháng 5 năm 2013, Chính phủ cũng đã ra quyết định phê duyệt Đề án xây dựng hệ thống cảnh báo nhanh và phân tích nguy cơ về an toàn thực phẩm và Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cũng đã ra thông tư quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối. Tuy nhiên, năng lực triển khai các văn bản quy phạm pháp luật này hiện vẫn còn khá hạn chế. Tại các chợ truyền thống, nơi phần lớn các thực phẩm sản xuất nội địa được tiêu thụ thì việc áp dụng ĐGNC vẫn còn khó khăn.

Một trong những giải pháp tăng cường năng lực ĐGNC là thành lập và hoạt động hiệu quả nhóm hành động về ĐGNC; là một nhóm gồm các đại diện đến từ Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cùng với các chuyên gia ở Việt Nam có kinh nghiệm về lĩnh vực ĐGNC và an toàn thực phẩm đến từ một số trường đại học và viện nghiên cứu. Nhóm hành động sẽ tập trung xây dựng các hướng dẫn sử dụng ĐGNC trong quản lý an toàn thực phẩm ở các chợ cho mục đích tiêu thụ ở quy mô hộ gia đình. Các tài liệu hướng dẫn này sẽ được sử dụng để tập huấn cho những người ra quyết định, bao gồm cả các nhà hoạch định chính sách ở tuyến trên. Các khóa học về kỹ thuật và các nghiên cứu trường hợp về an toàn thực phẩm ở các chợ truyền thống sẽ được sử dụng để tăng cường năng lực ĐGNC

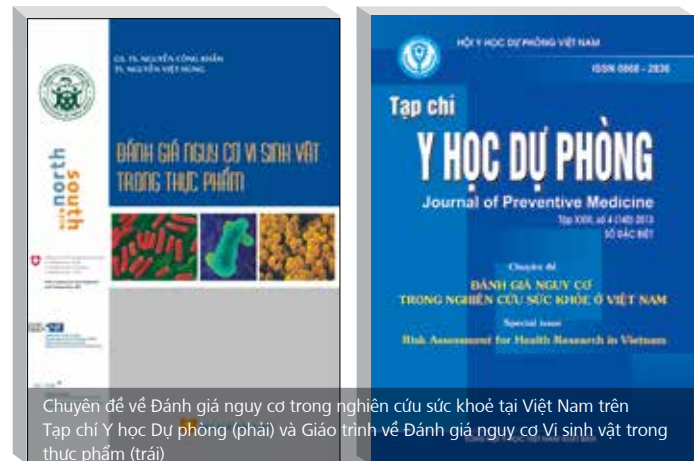


Nhóm hành động về Đánh giá nguy cơ họp với đại diện của Cục Thú y, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại Hà Nội.

cho những người triển khai, cùng với hoạt động giám sát hỗ trợ trực tiếp.

Gia tăng bằng chứng và tài liệu về ĐGNC

Tạp chí Y học dự phòng vừa xuất bản một chuyên đề về “Đánh giá nguy cơ trong Nghiên cứu Sức khỏe tại Việt Nam - tháng 6 2013” (<http://cenpher.hsph.edu.vn/english/news/risk-assessment-health-research-vietnam>). Chuyên đề bao gồm các nghiên cứu trường hợp áp dụng ĐGNC và truyền thông nguy cơ trong một số tình huống cụ thể ở Việt Nam. Ví dụ, ĐGNC được sử dụng để ước lượng nguy cơ bệnh tật do vi khuẩn trong thịt lợn, nguy cơ sức khỏe do sử dụng nước thải và thuốc BVTV trong nông nghiệp v.v. Ngoài ra Đại học YTCC cũng đã xuất bản 2 cuốn sách về ĐGNC ở Việt Nam: *Đánh giá nguy cơ Vi sinh vật trong Thực phẩm* (2011) và *Đánh giá nguy cơ Sức khỏe môi trường-Nghề nghiệp* (2013). Trường Đại học YTCC cũng đã xây dựng và giảng dạy môn học/bài học chuyên về Đánh giá nguy cơ Sức khỏe môi trường-Nghề nghiệp cho đối tượng cử nhân, thạc sỹ và chuyên khoa 1 YTCC. Từ các tài liệu và kết quả nghiên cứu, một bộ giáo trình về đánh giá nguy cơ cùng các tài liệu giảng dạy đã được xây dựng và áp dụng tại Việt Nam.



Chuyên đề về Đánh giá nguy cơ trong nghiên cứu sức khỏe tại Việt Nam trên Tạp chí Y học Dự phòng (phải) và Giáo trình về Đánh giá nguy cơ Vi sinh vật trong thực phẩm (trái)

Các đối tác tham gia

- Trường Đại học Y tế công cộng
- Viện Vệ sinh Dịch tễ Trung ương
- Viện Dinh dưỡng
- Viện Thú y
- Bộ Y tế
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- Viện Nhiệt đới và Y tế công cộng Thụy Sĩ (Swiss TPH)
- Viện Nghiên cứu Chăn nuôi Quốc tế (ILRI)
- Viện Nghiên cứu Chính sách Thực phẩm Quốc tế (IFPRI)
- Tổ chức Y tế thế giới (WHO)
- Tổ chức Nông Lương thế giới (FAO)

Nghiên cứu trường hợp

Các vấn đề an toàn thực phẩm ở các siêu thị và chợ ở Hà Nội, 2010

Một nghiên cứu được triển khai năm 2010 tại Hà Nội đã so sánh chuỗi giá trị thịt lợn ở siêu thị và chợ. Kết quả nghiên cứu cho thấy các yếu tố nguy cơ bao gồm các ký sinh trùng, vi khuẩn và tồn dư kháng sinh ở thịt lợn là khá cao và nơi giết mổ là điểm nhiễm bẩn chính. Kết quả cũng cho thấy thịt lợn bán ở một số siêu thị có chất lượng thấp hơn thịt bán ở chợ, mà nguyên nhân chính có thể do thịt bị nhiễm khuẩn tại các khu giết mổ, sau đó được lưu trữ trong siêu thị với thời gian lâu hơn thịt bán ở các chợ, tạo điều kiện cho vi khuẩn sinh sôi nảy nở (mặc dù đã được bảo quản lạnh) (Grace, 2013). Nghiên cứu này cho thấy chợ truyền thống ở Việt Nam có thể đóng vai trò quan trọng trong cung cấp thịt lợn an toàn tới người tiêu dùng.

Tìm hiểu nguy cơ nhiễm khuẩn *Salmonella* tại các lò giết mổ ở Hưng Yên, 2013

Các mẫu đã được lấy tại 4 lò giết mổ lợn tại Hưng Yên ở các vị trí khác nhau, bao gồm: (i) lợn sau giết mổ, (ii) tay của người giết mổ, (iii) thớt và (iv) da bụng của lợn để tìm hiểu các nguồn nhiễm bẩn *Salmonella*. Tỷ lệ mẫu lợn sau giết mổ nhiễm khuẩn *Salmonella* là 35%, và nơi nhiễm bẩn phổ biến nhất là tay của người giết mổ. Nghiên cứu cho thấy tầm quan trọng của việc giữ vệ sinh cá nhân như rửa tay với nước sạch và xà phòng để giảm nguy cơ nhiễm khuẩn chéo trong suốt quá trình giết mổ lợn (Sinh, 2013). Bước tiếp theo là thử nghiệm và đánh giá hiệu quả của các can thiệp cải thiện hành vi vệ sinh tại các lò mổ.

Áp dụng cách tiếp cận ĐGNC trong xây dựng chương trình can thiệp giảm nguy cơ phơi nhiễm dioxin trong thực phẩm tại điểm nóng ô nhiễm dioxin ở Việt Nam

Nghiên cứu đánh giá nguy cơ sức khỏe của người dân sống xung quanh sân bay Biên Hoà và Đà Nẵng - là 2 điểm nóng ô nhiễm dioxin nghiêm trọng nhất tại Việt Nam- do tiêu thụ thực phẩm nhiễm bẩn dioxin. Điều tra tần suất tiêu thụ thực phẩm và điều tra kiến thức, thái độ, thực hành dự phòng phơi nhiễm dioxin của các hộ gia đình sống xung quanh 2 sân bay này cho thấy người dân có nguy cơ cao bị ảnh hưởng sức khỏe nếu họ tiêu thụ các thực phẩm nguy cơ cao nhiễm bẩn dioxin được nuôi trồng tại các khu vực ô nhiễm bên trong và xung quanh sân bay. Một số thực phẩm nguy cơ cao bị ô nhiễm bao gồm cá nước ngọt, ốc, cua, gà ta, vịt, bí ngô, ngó sen được nuôi trồng/đánh bắt ở các hồ và khu đất ô nhiễm dioxin bên trong và xung quanh sân bay Biên Hoà và sân bay Đà Nẵng. Kết quả của hoạt động đánh giá nguy cơ đã được sử dụng để xây dựng chương trình can thiệp YTCC giảm nguy cơ



Nghiên cứu trường hợp (tiếp)

phơi nhiễm dioxin qua thực phẩm cho người dân sống tại hai điểm nóng dioxin này (Tuyết Hạnh, 2010).

Các thực hành tại hộ gia đình ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm tại Hà Nội

Một nghiên cứu được thực hiện tại Hà Nội nhằm tìm hiểu các thực hành nấu nướng và tiêu thụ thịt lợn có liên quan như thế nào với nguy cơ nhiễm bẩn *Salmonella*. Các mẫu thịt được thu thập tại một số chợ và 4 tình huống nhiễm bẩn chéo đối với *Salmonella* tại gia đình đã được đánh giá, bao gồm: i) qua tay, ii) giao, iii) thớt và iv) kết hợp. Số mẫu nhiễm *Salmonella* là 25% và nguy cơ nhiễm khuẩn tăng lên do nhiễm khuẩn chéo. Nghiên cứu cho thấy cần phải tăng cường nhận thức tới người tiêu dùng về tầm quan trọng của việc đảm bảo chế biến thịt lợn an toàn tại hộ gia đình (Toàn, 2013).

Một số khái niệm

Yếu tố nguy cơ (hay mối nguy) là những yếu tố có khả năng gây ra tác hại nếu có sự phơi nhiễm. Trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, một yếu tố nguy cơ có thể là một chất hay một yếu tố (ví dụ sinh học: vi rút, vi khuẩn, ký sinh trùng; hoá học: chất tăng trưởng, kháng sinh, tồn dư thuốc bảo vệ thực vật; hoặc là yếu tố vật lý) tồn tại trong thực phẩm và có khả năng gây ra ảnh hưởng tiêu cực tới sức khỏe người tiêu dùng.

Nguy cơ là xác suất một người có thể bị tác động tiêu cực tới sức khỏe nếu bị phơi nhiễm với yếu tố nguy cơ. Các nguy cơ trong an toàn thực phẩm thường là những ảnh hưởng cấp tính hay mãn tính tới sức khỏe con người do tiêu thụ thực phẩm không an toàn.

An toàn thực phẩm mô tả các hoạt động trong chuỗi giá trị bao gồm chế biến, chuẩn bị, lưu trữ thực phẩm nhằm dự phòng các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

Chợ truyền thống (hay thị trường không hợp quy) là nơi diễn ra các hoạt động mua bán ở quy mô nhỏ, không có đăng ký kinh doanh hoặc không được kiểm soát chặt chẽ về an toàn thực phẩm.



TS. Nguyễn Việt Hùng

Trung tâm Nghiên cứu Y tế công cộng và Hệ sinh thái (CENPHER),
Đại học Y tế công cộng, Việt Nam.
SwissTPH, Basel, và Viện Nghiên cứu Chăn nuôi Quốc tế (ILRI)
hung.nguyen@unibas.ch



TS. Delia Grace

Trưởng Chương trình An toàn Thực phẩm và Bệnh lây truyền
từ động vật sang người,
Viện Nghiên cứu Chăn nuôi Quốc tế (ILRI) tại Nairobi, Kenya.
d.grace@cgiar.org



Ths. Trần Thị Tuyết Hạnh

Giảng viên, Bộ môn Sức khỏe môi trường,
Đại học Y tế công cộng, Nghiên cứu viên -
Chương trình can thiệp giảm nguy cơ phơi nhiễm dioxin
tại các điểm nông, Hội Y tế công cộng Việt Nam.
tth2@hsp.edu.vn



TS. Phạm Đức Phúc

Nghiên cứu viên, Trung tâm Nghiên cứu Y tế công cộng và
Hệ sinh thái (CENPHER), Đại học Y tế công cộng, Việt Nam.
pdp@hsp.edu.vn



GS. TS. Marcel Tanner

Giám đốc, Viện Nghiên cứu Y tế công cộng và Nhiệt đới
Thụy Sĩ (SwissTPH)
marcel.tanner@unibas.ch

Bằng chứng cho chính sách

Bằng chứng cho chính sách được lấy từ nghiên cứu nổi bật của NCCR Bắc-Nam về các vấn đề phát triển quan trọng. Các bản khuyến nghị chính sách đưa ra thông tin về các chủ đề như quản trị, xung đột, sinh kế, toàn cầu hóa, vệ sinh, sức khỏe, tài nguyên thiên nhiên và tính bền vững. *Bằng chứng về chính sách* và các thông tin nghiên cứu sâu hơn có thể tìm theo đường link: www.north-south.unibe.ch

Ý nghĩa về mặt chính sách từ các nghiên cứu

- Đánh giá nguy cơ có tiềm năng lớn trong công tác cải thiện tình hình an toàn thực phẩm tại Việt Nam và các nước tương tự. Tuy nhiên, năng lực và nguồn lực trong nước về triển khai ĐGNC cần phải được tăng cường. Cần có nhiều nghiên cứu thí điểm để xác định những cách tốt nhất trong việc áp dụng ĐGNC tại các chợ truyền thống.
- Một nhóm hành động về ĐGNC có thể là cơ hội cho việc xây dựng và tăng cường năng lực ĐGNC ở Việt Nam. Nhóm hành động là cầu nối các chuyên gia với các bộ ngành liên quan, cung cấp nguồn nhân lực kỹ thuật giúp cho quá trình ra quyết định về quản lý an toàn thực phẩm và trong việc triển khai thực thi Luật An toàn thực phẩm. Các bộ, ngành liên quan cần hỗ trợ nhóm làm việc để phát huy tối đa những nỗ lực của nhóm trong tăng cường an toàn thực phẩm thông qua cách tiếp cận ĐGNC.
- Cần có thêm nhiều nghiên cứu để đánh giá định lượng các nguy cơ sức khỏe cộng đồng từ các thực phẩm khác nhau và đưa ra các giải pháp quản lý các nguy cơ này. Cũng cần có thêm các nghiên cứu để tìm kiếm các giải pháp quản lý nguy cơ, đảm bảo chi phí - hiệu quả cũng như tính khả thi.

Tài liệu đọc thêm

- Đánh giá nguy cơ trong nghiên cứu sức khỏe tại Việt Nam. 2013. Chuyên đề đặc biệt của Tạp chí Y học dự phòng, Số 3 (140). (gồm 14 bài báo về đánh giá nguy cơ ở Việt Nam).
- Grace D, Makita K, Kang'ethe EK, Bonfoh B. 2010. Safe Food, Fair Food: Participatory Risk Analysis for improving the safety of informally produced and marketed food in sub Saharan Africa. *Revue Africaine de Santé et de Productions Animales* 8(S):3-11.
- Leksmono, C., J. Young, N. Hooton, H. Muriuki and D. Romney. 2006. Informal Traders Lock Horns with the Formal Milk Industry: The role of research in pro-poor dairy policy shift in Kenya. ODI/ILRI Working Paper 266. ODI, London.
- Lưu Quốc Toàn, Nguyễn Việt Hùng, Bùi Mai Hương. 2013. Đánh giá nguy cơ

Salmonella trong thịt lợn tại Hà Nội, Việt Nam.

Tạp chí Y học Dự phòng. 23(4) : 10-17.

Nguyễn Công Khẩn, Nguyễn Việt Hùng và cộng sự. 2011. Đánh giá nguy cơ vi sinh vật trong thực phẩm. Nhà xuất bản Y học.

Sinh, D. X., H. Nguyen-Viet, T. Meeyam and R. Fries .2013. Quantifying *Salmonella* Contamination in Pig Slaughterhouses in Hung Yen, Vietnam. 10th Year Anniversary of Veterinary Public Health Centre for Asia Pacific, Veterinary Public Health Centre for Asia Pacific (VPHCAP), Chiang Mai University(1): 144-148.

Tuyet-Hanh TT, Vu-Anh L, Ngoc-Bich N, Tenkate T. 2010. Environmental health risk assessment of dioxin exposure through foods in a dioxin hot spot-Bien Hoa City, Vietnam. *Int J Environ Res Public Health*. 7(5): 2395-406.

Trung tâm quốc gia về năng lực nghiên cứu (NCCR) Bắc-Nam là một mạng lưới nghiên cứu có mặt ở nhiều nước trên thế giới trong đó có 6 Viện và 140 trường đại học, viện nghiên cứu và các tổ chức phát triển ở Châu Phi, Châu Á, Mỹ La tinh và Châu Âu. Khoảng 350 nhà nghiên cứu từ nhiều nước trên thế giới tham gia đóng góp vào các hoạt động của NCCR Bắc-Nam.

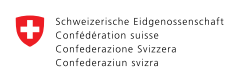
Văn phòng điều phối vùng

TS. Thammarat Koottatep
Viện Công nghệ Châu Á
P.O.Box 4 Klong Laung
Pathumthani 12120, Thái Lan
thamarat@ait.ac.th
www.serid.ait.ac.th

Bản in

Biên tập : Thammarat Koottatep
Hỗ trợ bởi: Anu Lannen, Amanda Wyatt,
và Phạm Thị Hương Giang
Thiết kế: Vũ Châu Ngọc
In bởi: LuckhouseGraphics, Ltd

Trung tâm quốc gia về năng lực nghiên cứu Bắc Nam (NCCR) được đồng tài trợ bởi Quỹ Khoa học Quốc gia Thụy Sĩ, Cơ quan Phát triển và Hợp tác Thụy Sĩ (SDC), và các cơ quan tham gia khác. Những quan điểm trình bày trong ấn phẩm này thuộc về các tác giả liên quan và không nhất thiết phản ánh ý kiến của các cơ quan tài trợ, mạng lưới NCCR North-South nói chung, và các cơ quan khác.



Trích dẫn: Nguyễn Việt Hùng, Delia Grace, Trần Thị Tuyết Hạnh, Phạm Đức Phúc, Marcel Tanner. 2013. Đánh giá nguy cơ trong quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam. Evidence for Policy Series, Ấn bản khu vực Đông Nam Á, Số 5, ed. Thammarat Koottatep. Pathumthani, Thailand: NCCR North-South.



Swiss TPH

