

**KHẢO SÁT XÁC MINH KINH DOANH VỚI KHU VỰC
TỰ NHÂN NHẦM MỤC TIÊU PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG
ĐỂ PHÒNG NGỪA CÁC BỆNH TRUYỀN NHIỄM
NHƯ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TẠI VIỆT NAM
BẰNG PHƯƠNG PHÁP GIÁM SÁT VỆ SINH ATP**

Tổng quan Dự án



Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
21.8.2025

Tổng quan Dự án

Kết nối giữa thách thức và giải pháp



JICA kết nối thách thức về VSATTP của Việt Nam với giải pháp của KBC bằng cách chứng minh tính hiệu quả khi áp dụng công nghệ ATP và Hướng dẫn giám sát VSATTP tại bếp ăn tập thể.



KBC

- KBC đẩy mạnh ứng dụng công nghệ **ATP+ADP+AMP** trong sản phẩm để giám sát vệ sinh môi trường liên quan đến thực phẩm.
- Tại Nhật Bản, nó được các **trung tâm y tế công cộng ở hầu hết các quận áp dụng để kiểm tra tình hình quản lý vệ sinh tại các nhà hàng, cơ sở sản xuất thực phẩm, v.v.** và cho các hoạt động giáo dục vệ sinh.

Các sáng kiến đôi bên cùng có lợi để giải quyết các thách thức ở Việt Nam

Hỗ trợ từ JICA



Vietnam

- Ngộ độc thực phẩm **xảy ra phổ biến** và có một số vụ ngộ độc thực phẩm **bùng phát tại nhà ăn công ty/bếp ăn tập thể** dẫn đến tạm dừng hoạt động sản xuất trong thời gian ngắn.
- **Hướng dẫn giám sát vệ sinh** đầy đủ với các tiêu chuẩn đánh giá tình trạng và quản lý vệ sinh bếp ăn tập thể tuy nhiên phương pháp giám sát vệ sinh chưa đáp ứng hiệu quả về mặt thời gian và cảnh báo nhanh.

Xác minh việc áp dụng Công nghệ ATP và thiết lập Hướng dẫn Giám sát vệ sinh cho Bếp ăn Tập thể.

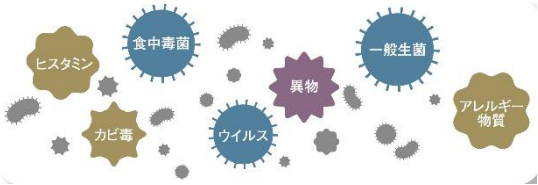
Tóm tắt tổng quan dự án

Khảo sát & Tương lai tại Việt Nam



JICA đã thông qua đề xuất khảo sát về việc xác minh tính hiệu quả của phương pháp giám sát vệ sinh ATP (A3) có thể thay đổi nhận thức của người dân Việt Nam về VSATTP.

Tình trạng hiện tại
Phương pháp đếm khuẩn lạc
(TPC) - là chủ đạo



Khảo sát
Xác minh tính hiệu quả của Phương
pháp ATP (A3)



Tương lai
Sử dụng rộng rãi cả hai phương
pháp TPC và ATP (A3)



Phương
pháp

- Phương pháp đếm khuẩn lạc là chủ đạo
- Bởi vì thử nghiệm tốn nhiều thời gian và yêu cầu các chuyên gia nên công chúng và các công ty chưa tự thực hiện các phương pháp này.

- Kiểm định mối tương quan giữa phương pháp ATP(A3) và phương pháp TPC đã được chứng minh bởi AOAC

- Phương pháp (ATP) A3 cũng được liệt kê trong hướng dẫn quốc gia như một phần bổ sung cho phương pháp TPC tại Nhật Bản.
- Do tính nhanh chóng và đơn giản của nó, công chúng và các công ty bắt đầu sử dụng phương pháp (ATP) A3 để kiểm tra vệ sinh của chính họ.

ATP(A3)

- Một số bộ dụng cụ PP ATP (A3) cũng đang được sử dụng ở Việt Nam

- Phương pháp ATP (A3) đã được xác minh là dễ sử dụng cho cả chuyên gia và mọi người

- Sử dụng rộng rãi Phương pháp ATP (A3)

Áp dụng PP ATP trong quản lý vệ sinh ở Nhật Bản

Phương pháp ATP (công nghệ A3) được đánh giá cao nhờ khả năng phát hiện nhanh chóng và dễ dàng nhiều loại tác nhân gây ô nhiễm.

Đơn giản và nhanh gọn



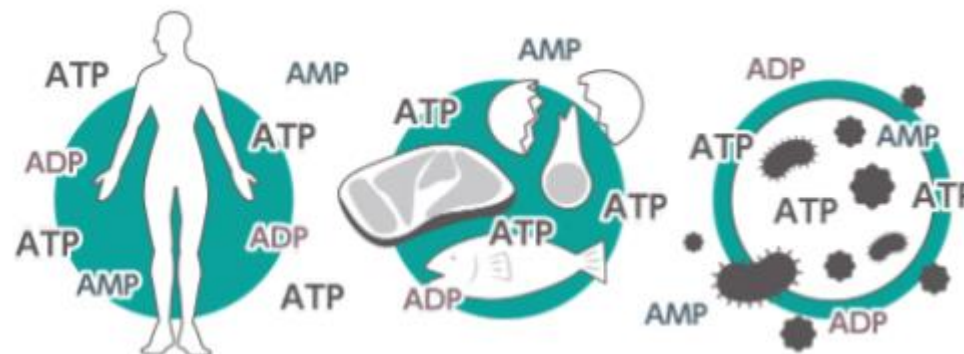
PP TPC

- 24-48 giờ để đo
- Tiếp thu các kỹ thuật là điều cần thiết.

PP ATP
(A3)

- 10 giây để đo
- Bất cứ ai cũng có thể sử dụng bộ dụng cụ này để đo lường dễ dàng.

Phát hiện một loạt các chất gây ô nhiễm



PP ATP

- Chỉ đo ATP

PP ATP
(A3)

- Đo nhiều chất gây ô nhiễm (ATP, ADP, AMP)

Tóm tắt dự án JICA

NIFC và KBC thực hiện dự án góp phần nâng cao năng lực quản lý vệ sinh địa phương bằng phương pháp ATP tại Việt Nam, với sự hỗ trợ của JICA và Accenture Japan.

Items	Details
Tên dự án	KHẢO SÁT XÁC MINH KINH DOANH VỚI KHU VỰC TƯ NHÂN NHẪM MỤC TIÊU PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG ĐỂ PHÒNG NGỪA CÁC BỆNH TRUYỀN NHIỄM NHƯ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TẠI VIỆT NAM BẰNG PHƯƠNG PHÁP GIÁM SÁT VỆ SINH ATP BỘ Y TẾ CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc Số: 3807 /QĐ-BYT Hà Nội, ngày 19 tháng 12 năm 2024 QUYẾT ĐỊNH Phê duyệt Văn kiện Dự án “Khảo sát xác minh kinh doanh với khu vực tư nhân nhằm mục tiêu phát triển bền vững để phòng ngừa các bệnh truyền nhiễm như ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam bằng phương pháp giám sát vệ sinh ATP” do Cơ quan Hợp tác quốc tế Nhật Bản (JICA) viện trợ không hoàn lại cho Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ
Địa điểm	Hà Nội, Việt Nam
Đơn vị chủ quản	Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (NIFC) Phê duyệt Văn kiện Dự án “Khảo sát xác minh kinh doanh với khu vực tư nhân nhằm mục tiêu phát triển bền vững để phòng ngừa các bệnh truyền nhiễm như ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam bằng phương pháp giám sát vệ sinh ATP” do Cơ quan Hợp tác quốc tế Nhật Bản (JICA) viện trợ không hoàn lại cho Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
Thời gian	Ngày 19 tháng 12 năm 2024 đến ngày 19 tháng 9 năm 2025
Mục đích	Nâng cao nhận thức về vệ sinh thực phẩm và sức khỏe cộng đồng thông qua việc xác minh hiệu quả của phương pháp giám sát vệ sinh ATP của Nhật Bản tại Việt Nam. Trọng tâm của dự án là thúc đẩy "tư duy phòng ngừa" để giảm thiểu các trường hợp ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam
Kết quả mục tiêu	Kết quả 1: Xác minh tính phù hợp và hữu ích của phương pháp ATP tại Việt Nam. 2 thí điểm thu thập dữ liệu tại 10 bếp ăn tập thể (8 ở khu công nghiệp, 1 ở trường học, 1 ở bệnh viện) Kết quả 2: Đề xuất kế hoạch xây dựng hướng dẫn vệ sinh tại Việt Nam cho NIFC và VFA. Kết quả 3: Giới thiệu phương pháp ATP để giám sát vệ sinh tại Việt Nam.

Các hoạt động

Hợp tác từ Chính Phủ Việt Nam

Kết quả 1 Tính hiệu quả của PP ATP (A3)

- ✓ [1-1] Hoạt động thí điểm kiểm chứng tính hiệu quả của ATP (A3) tại Việt Nam
- ✓ [1-2] Thảo luận dựa trên kết quả của hoạt động thí điểm

- Hợp tác trong hoạt động thí điểm cho phương pháp ATP (A3 Tech) **(với sự tham gia của Chi cục ATVSTP Hà Nội)**
- Tiến hành kiểm tra giữa phương pháp ATP (A3 Tech) và phương pháp nuôi cấy
- Khảo sát

Kết quả 2 Đề xuất kế hoạch phát triển hướng dẫn Vệ sinh

- ✓ [2-1] Trao đổi về hướng dẫn vệ sinh tại Việt Nam và Nhật Bản
- ✓ [2-2] "Chương trình đồng sáng tạo tri thức JICA"
- ✓ [2-3] Đề xuất kế hoạch phát triển hướng dẫn Vệ sinh cho NIFC và VFA

- Phối hợp cho đoàn Khảo sát Nhật Bản tiến hành trao đổi với các cơ quan kiểm soát vệ sinh liên quan tại Việt Nam
- Đề cử các quan chức chính phủ tham gia chương trình tại Nhật Bản

Outcome 3 Cuộc họp giới thiệu PP ATP (A3)

- ✓ [3-1] Buổi họp giới thiệu

- Phối hợp, tổ chức hỗ trợ và tham gia Buổi họp giới thiệu với các nhân viên y tế, đại diện công ty cung cấp suất ăn, trường học, bệnh viện và các bếp ăn tập thể.
- Với các đơn vị thực hiện nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm thuộc chính phủ

Tóm tắt tổng quan dự án

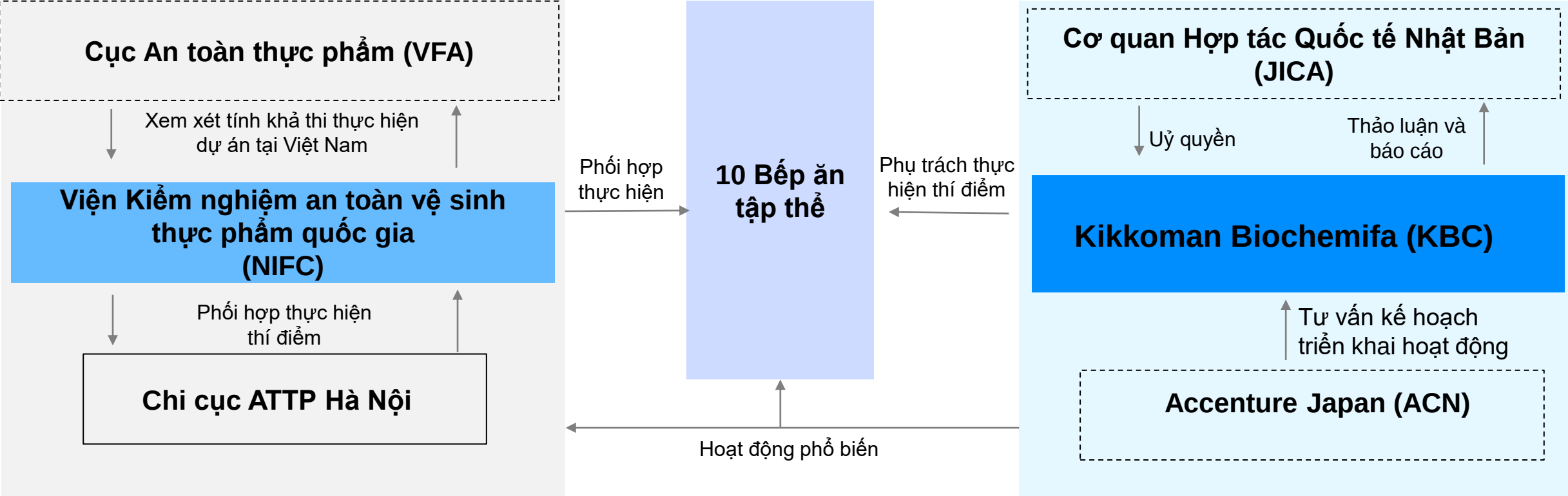
Cơ cấu thực hiện dự án



Việt Nam



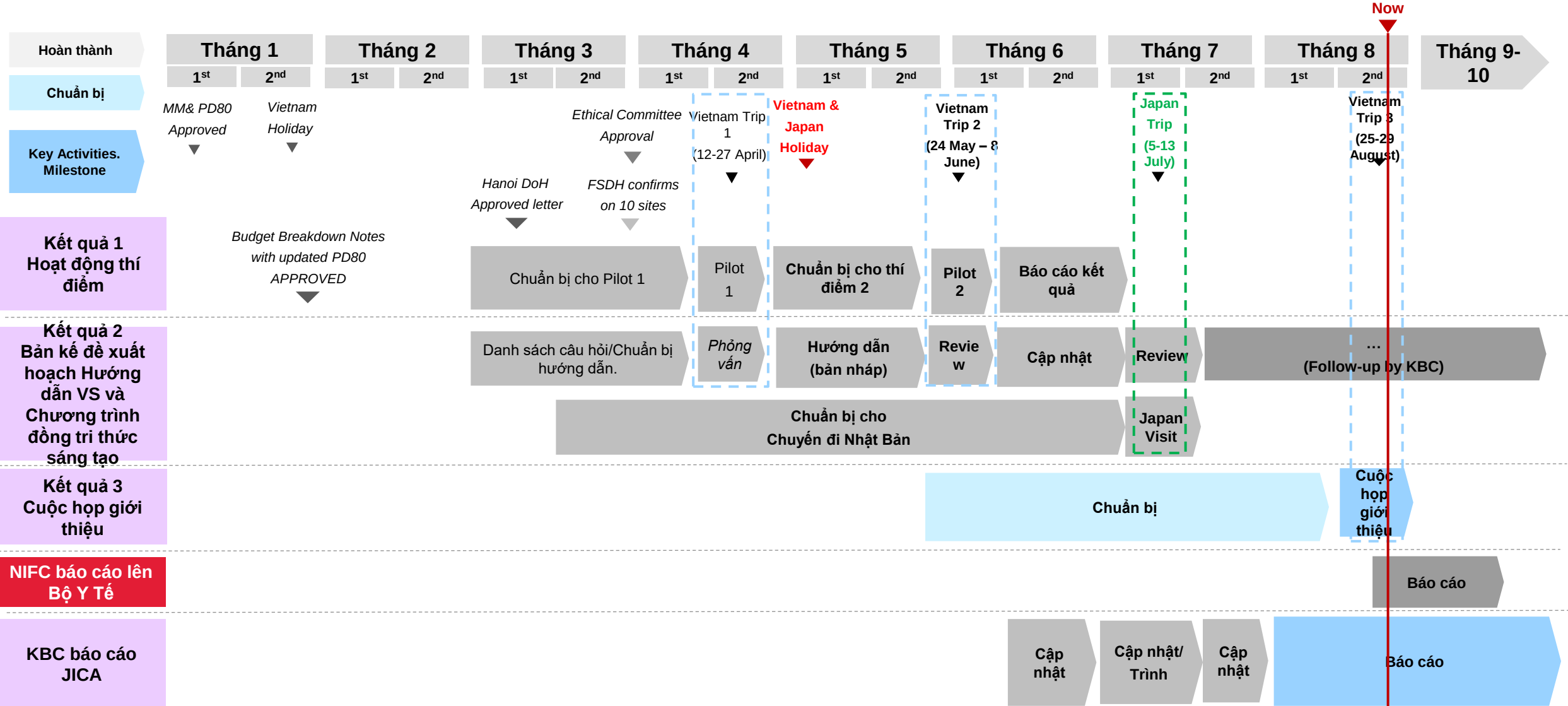
Nhật Bản



Tóm tắt tổng quan dự án

Tiến độ dự án

Mục tiêu hoàn thành dự án trước ngày 19/9/2025



Kết quả 1

Thời gian

- **Giai đoạn 1 Tháng 4 14th - 25th, 2025**
- **Giai đoạn 2 Tháng 5 và Tháng 6 26th – June 6th, 2025**

Địa điểm

Bệnh viện đa khoa quốc tế Vinmec
Trường tiểu học Mỹ Đình
Công ty cổ phần sản xuất và thương mại Sông Đuống
Công ty TNHH thương mại và dịch vụ Thạch Bàn
Công ty TNHH dịch vụ ăn uống Ba Sao
Công ty TNHH dịch vụ công nghiệp NPA
Công ty TNHH thương mại và dịch vụ ăn uống Nhật Anh
Công ty TNHH thương mại và dịch vụ ăn uống Hoàng Anh
Công ty TNHH thương mại và xây dựng Khánh Hưng
Công ty TNHH EOC Việt Nam

Trường Komyo Gakuen, Tokyo

Trường Trung học Edogawa, Tokyo

Kết quả 2

Đoàn đại biểu Việt Nam đã tham quan khu vực bếp ăn của 2 trường học, quan sát quá trình chế biến thực phẩm.



Trung tâm Y tế Công cộng Quận Minato Viện Viện Nghiên cứu vi Tokyo

Dữ liệu thống kê về số vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại Nhật Bản.
Giải thích về nhiệm vụ và hướng dẫn vệ sinh của các Trung tâm Y tế Công cộng ở Nhật Bản.
Hiểu rõ tầm quan trọng của việc rửa tay và làm sạch dụng cụ nấu ăn.



Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi

Giải thích các luật và quy định như hệ thống giấy phép kinh doanh và Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm.

1997: Các cơ sở dịch vụ ăn uống với quy mô lớn (bao gồm tại trường học và bệnh viện) phải thực hiện kiểm soát vệ sinh theo HACCP.

1997: Sổ tay Quản lý Vệ sinh Cơ sở Nấu ăn Quy mô Lớn được xây dựng (áp dụng HACCP).

2004: Phương pháp ATP được đưa vào áp dụng. Sổ tay hướng dẫn giới thiệu về HACCP (Chế biến thực phẩm tại các cơ sở nấu ăn quy mô lớn) do Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản giám sát.



Bệnh viện Quốc tế St. Luke

Đánh giá độ sạch của ống nội soi đường tiêu hóa được giải thích.

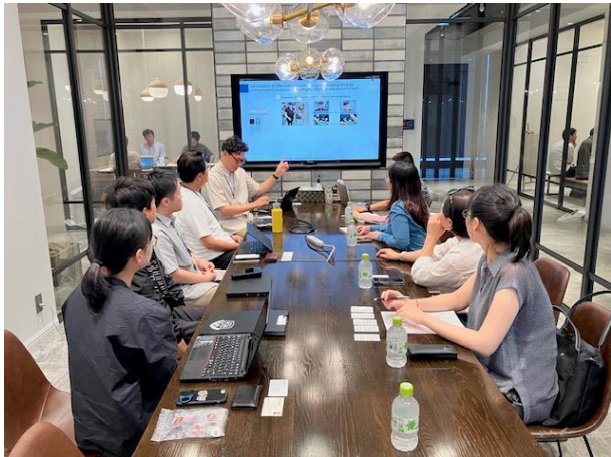


Công ty Kikkoman Bio



Tập đoàn Toridoll (Marugame Seimen)

Giải thích phương pháp quản lý vệ sinh trong ngành nhà hàng



Food and Life Company

Giải thích các phương pháp quản lý vệ sinh trong Hộp cơm sushi



Bảo tàng Kikkoman Moto về quy trình sản xuất nước tương

Nhà máy Kikkoman Biochemifa Edogawa

Viện Nghiên cứu Trung ương Kikkoman



Aeon Delight

Giải thích các phương pháp quản lý trong ngành vệ sinh tại tòa nhà và bệnh viện và chuỗi bán lẻ



Gặp gỡ Trụ sở JICA





XIN TRÂN TRỌNG CẢM ƠN!