



**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**



**CƠ QUAN HỢP TÁC QUỐC TẾ
NHẬT BẢN**



accenture

Báo cáo kết quả Pilot 1 và Pilot 2 tại bếp ăn tập thể ở Hà Nội

Hà Nội, ngày 21 tháng 8 năm 2025

Thời gian

- Giai đoạn 1: 14 – 25 tháng 4, 2025
- Giai đoạn 2: 26 tháng 5 – 6 tháng 6, 2025

Địa điểm

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

Vật liệu và Phương pháp



Vật liệu & Phương pháp

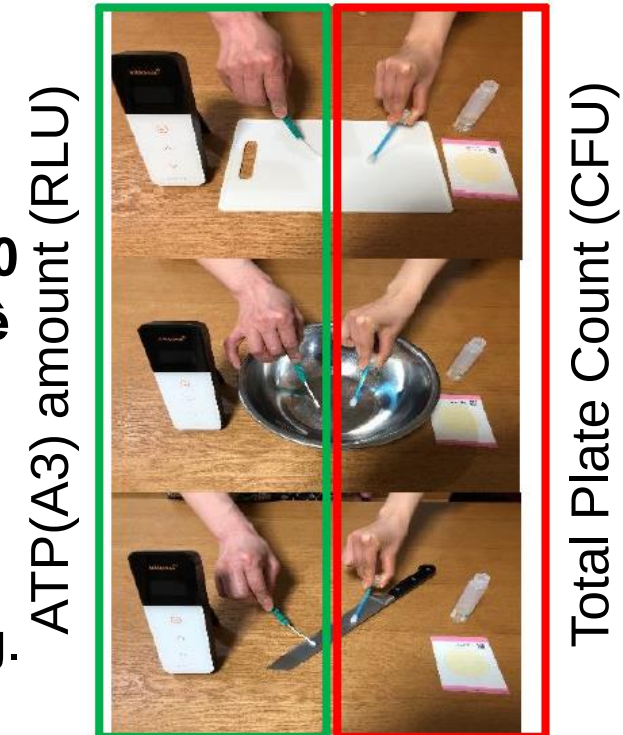
ATP(A3): Kikkoman Lumitester Smart, Bề mặt LuciPac A3
Tổng vi sinh: Kikkoman Easy Plate AC



Dùng que bông tẩm nước quét trên không gian liền kề (10x10 cm) tiến và lùi 10 lần theo cả hai chiều dọc và hướng ngang.

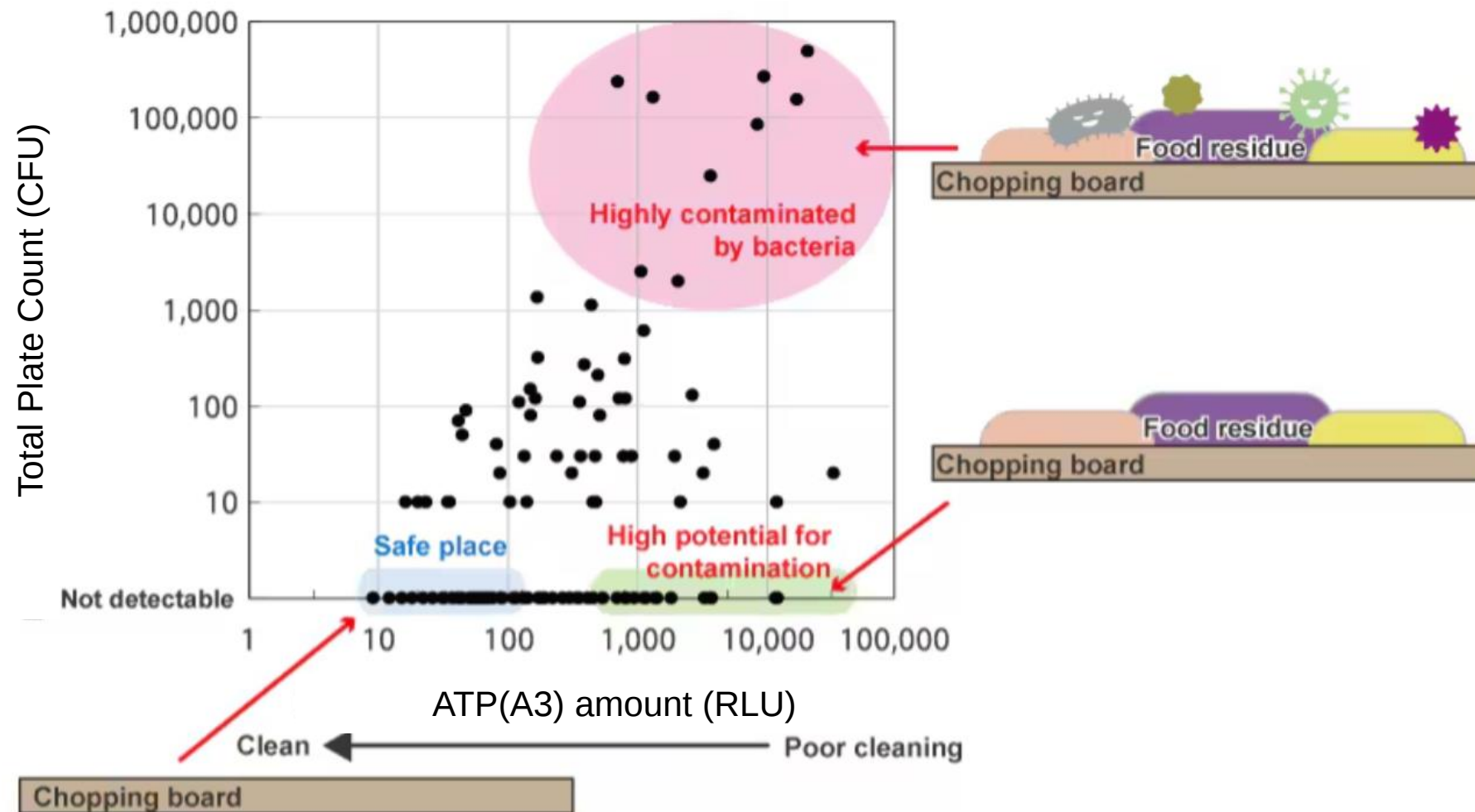
Đối với các đối tượng đo lường nếu diện tích quá nhỏ để lau 10x10 cm, các giá trị đã được chuyển đổi để thực hiện việc đồng hóa tỉ lệ diện tích 100 cm vuông.

- Về cơ bản, trong Thí điểm 2, chúng tôi đã thông báo trước cho các bếp rằng sẽ tiến hành đo lường các thiết bị nấu ăn và bề mặt môi trường đã được đo trong Thí điểm 1, sau đó thực hiện việc đo lường.



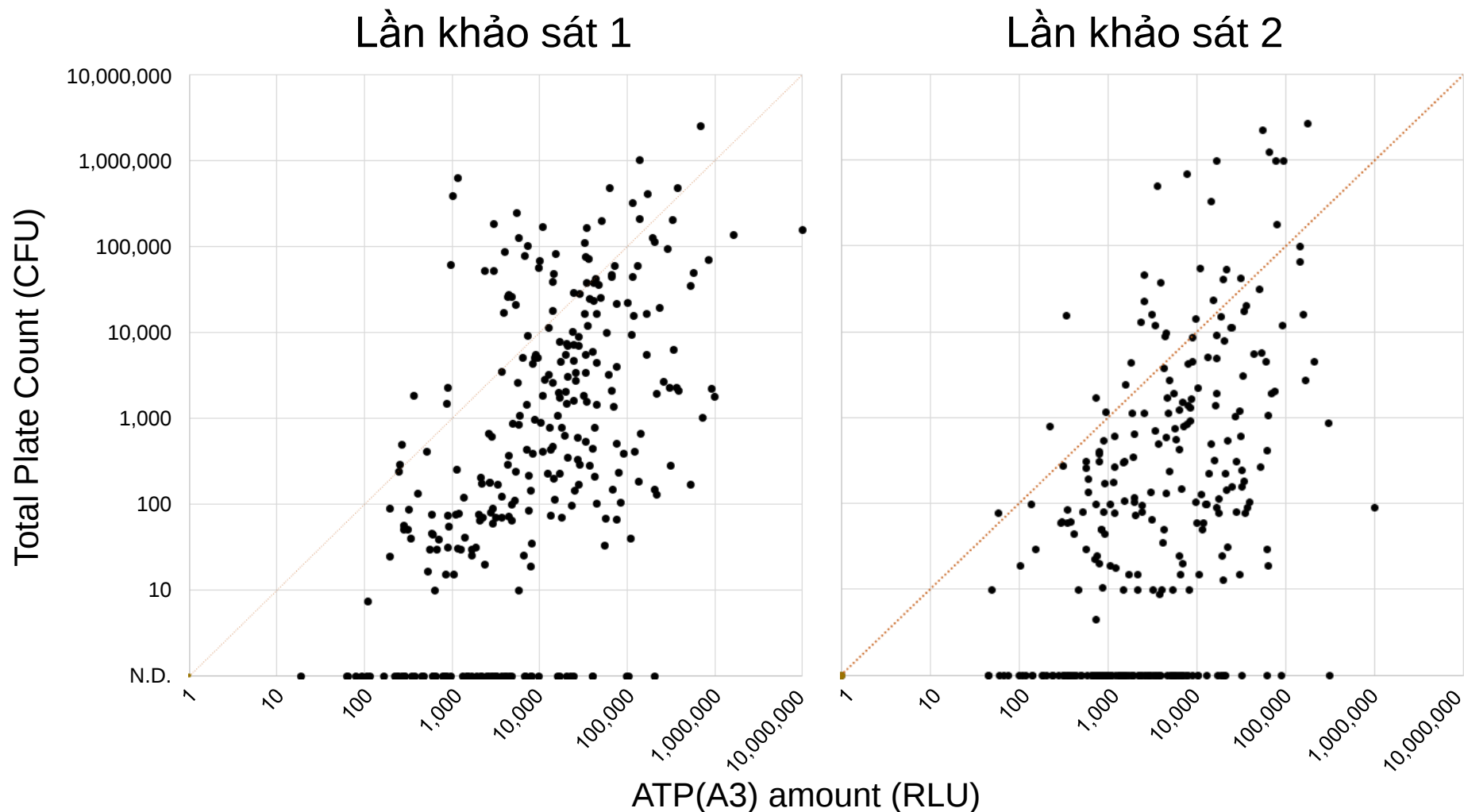
Mối quan hệ giữa lượng ATP (A3) (RLU) và tổng số vi khuẩn sống (CFU)

Bất kể dữ liệu được thu thập từ quốc gia hay cơ sở nào, biểu đồ X-Y thu được cũng sẽ giống như hình dưới đây.



Kết quả: Mối quan hệ giữa lượng ATP (A3) (RLU) và tổng số vi khuẩn sống (CFU)

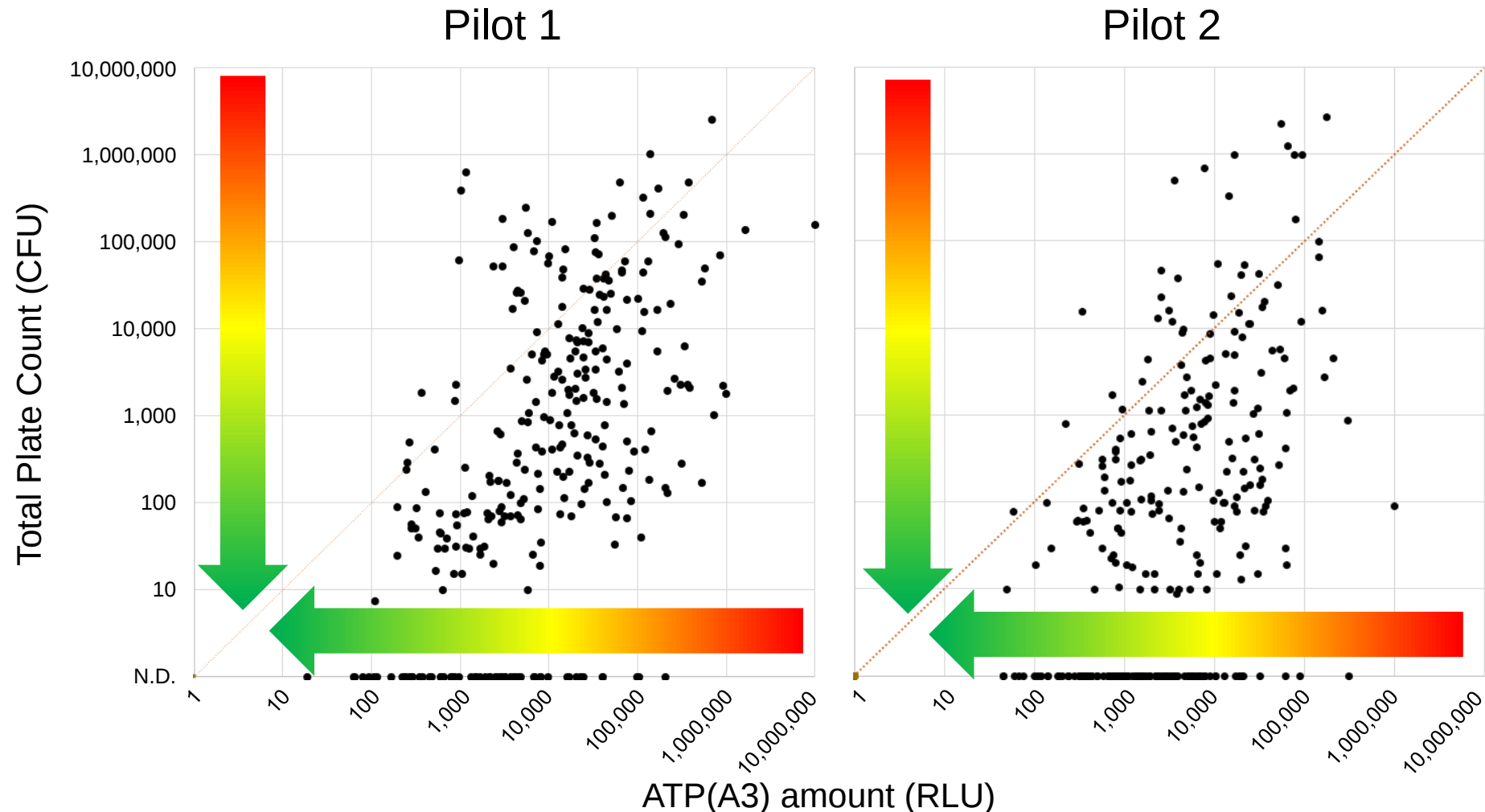
Địa điểm 1-10



Các điểm đo có giá trị RLU thấp có ít vi sinh vật hơn trong cả Thí điểm 1 và Thí điểm 2.

Kết quả: Mối quan hệ giữa lượng ATP (A3) (RLU) và tổng số vi khuẩn sống (CFU)

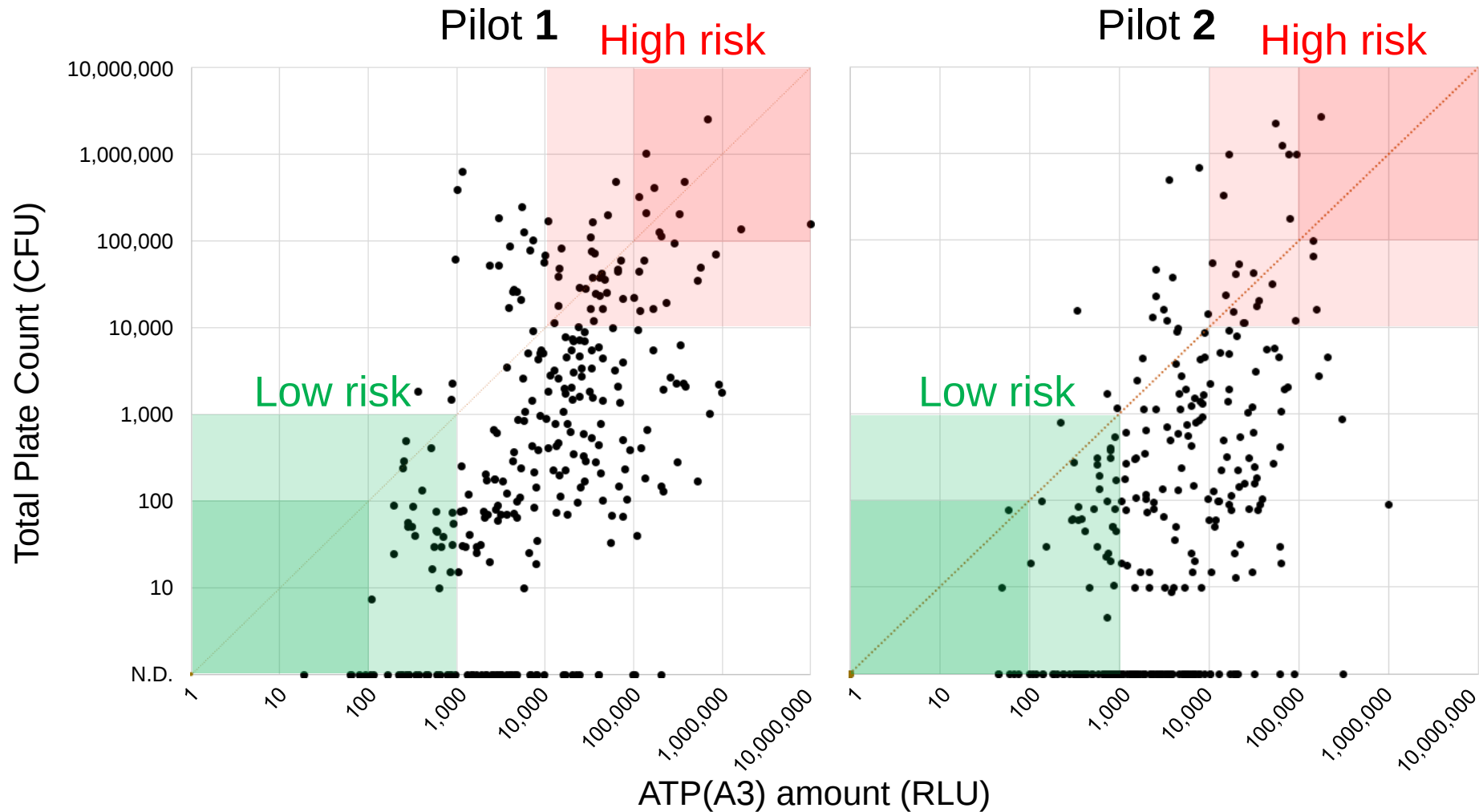
Location 1-10



Xét nghiệm ATP (A3) không phải là xét nghiệm vi sinh, nhưng nếu bề mặt được làm sạch và lau chùi kỹ lưỡng để đạt giá trị RLU thấp, thì số lượng vi sinh vật có thể được giảm xuống.

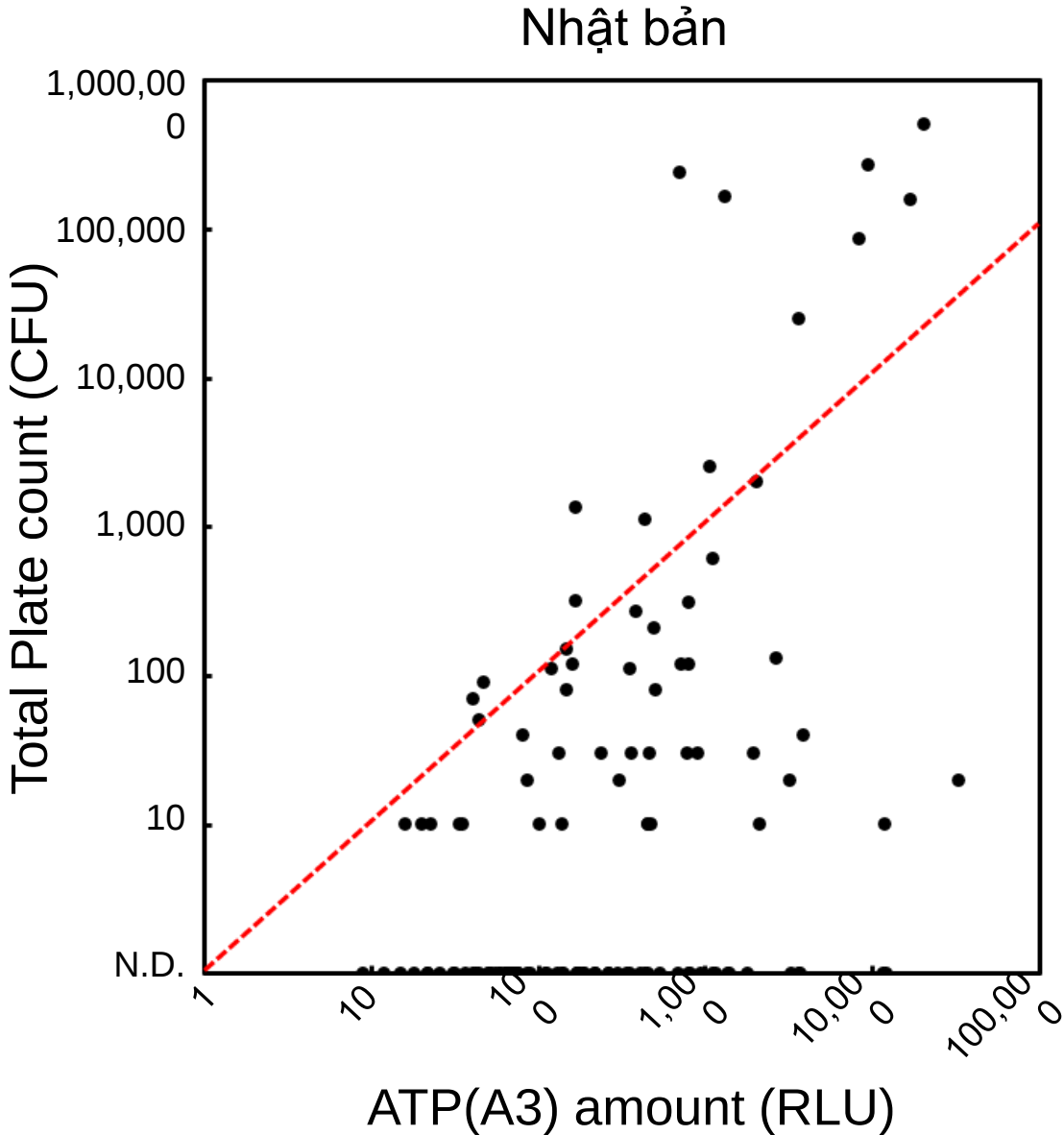
Kết quả: Mối quan hệ giữa lượng ATP (A3) (RLU) và tổng số vi khuẩn sống (CFU)

Location 1-10



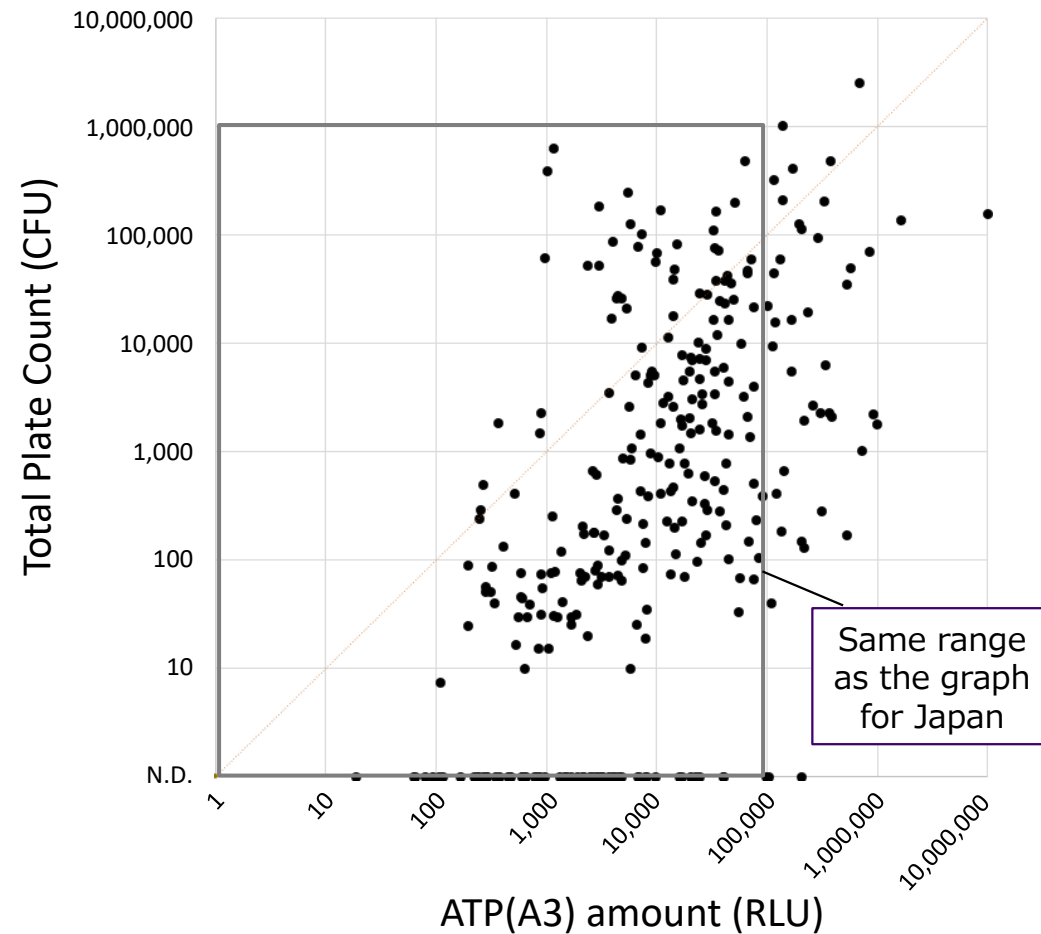
Thí điểm 2 đã dịch chuyển về các giá trị thấp hơn cho cả RLU và CFU so với Thí điểm 1.

Kết quả: Mối quan hệ giữa lượng ATP (A3) (RLU) và tổng số vi khuẩn sống (CFU)

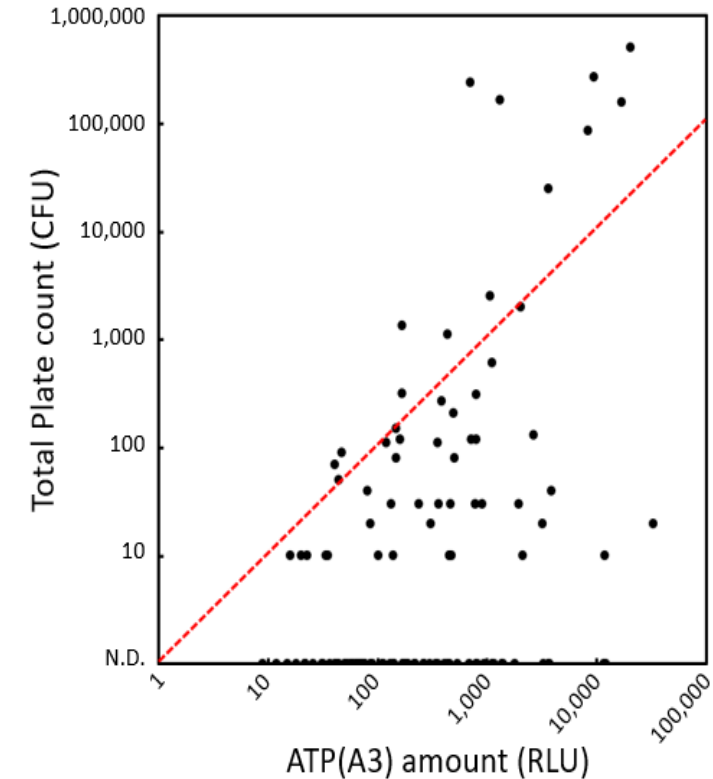


Vietnam

Lần 1



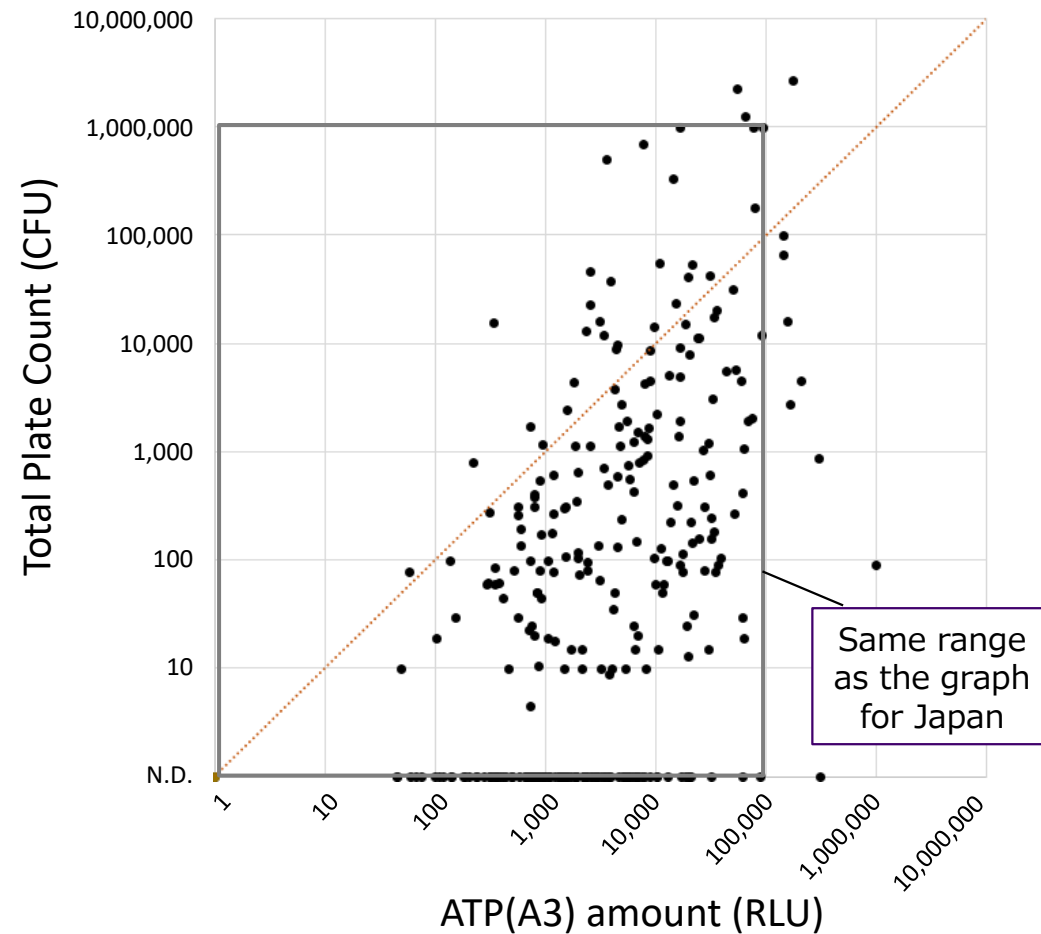
Nhật Bản



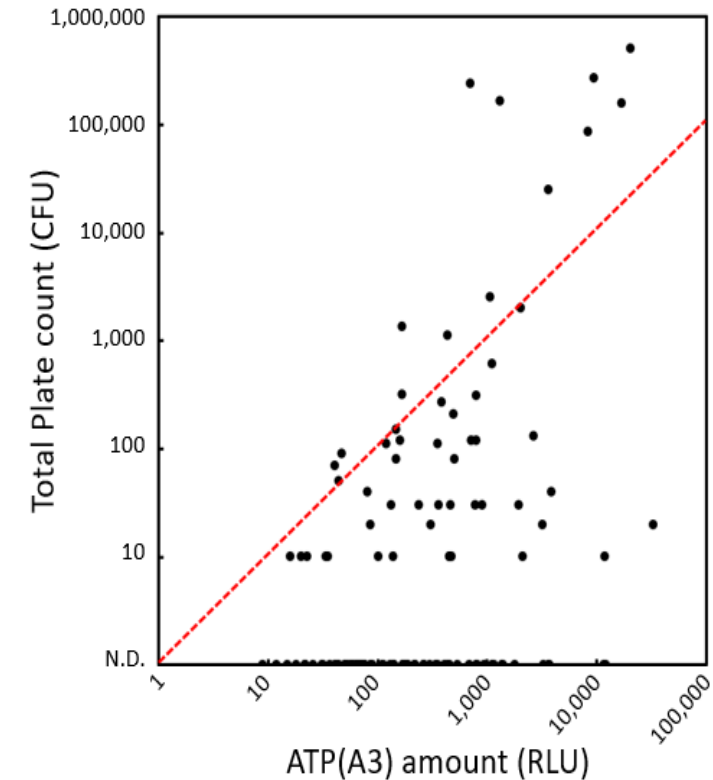
Khi so sánh dữ liệu thu được lần này với dữ liệu trước đây tại Nhật Bản bằng cùng một phương pháp, trong Thí điểm 1, các giá trị của cả lượng A3 (ATP) (RLU) và tổng số vi khuẩn hiếu khí (CFU) tại Việt Nam cao hơn đáng kể so với tại Nhật Bản.

Vietnam

Lần 2

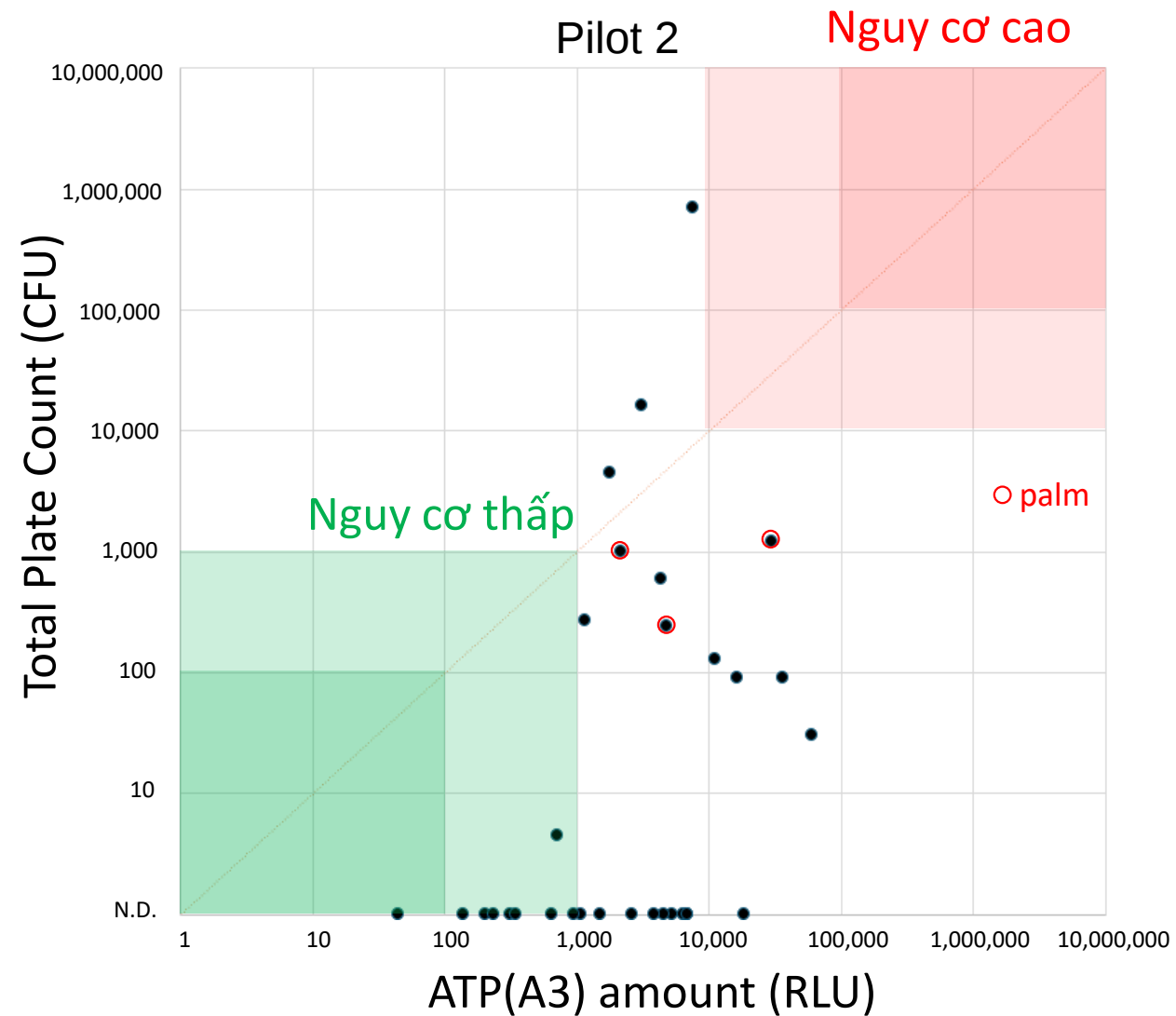
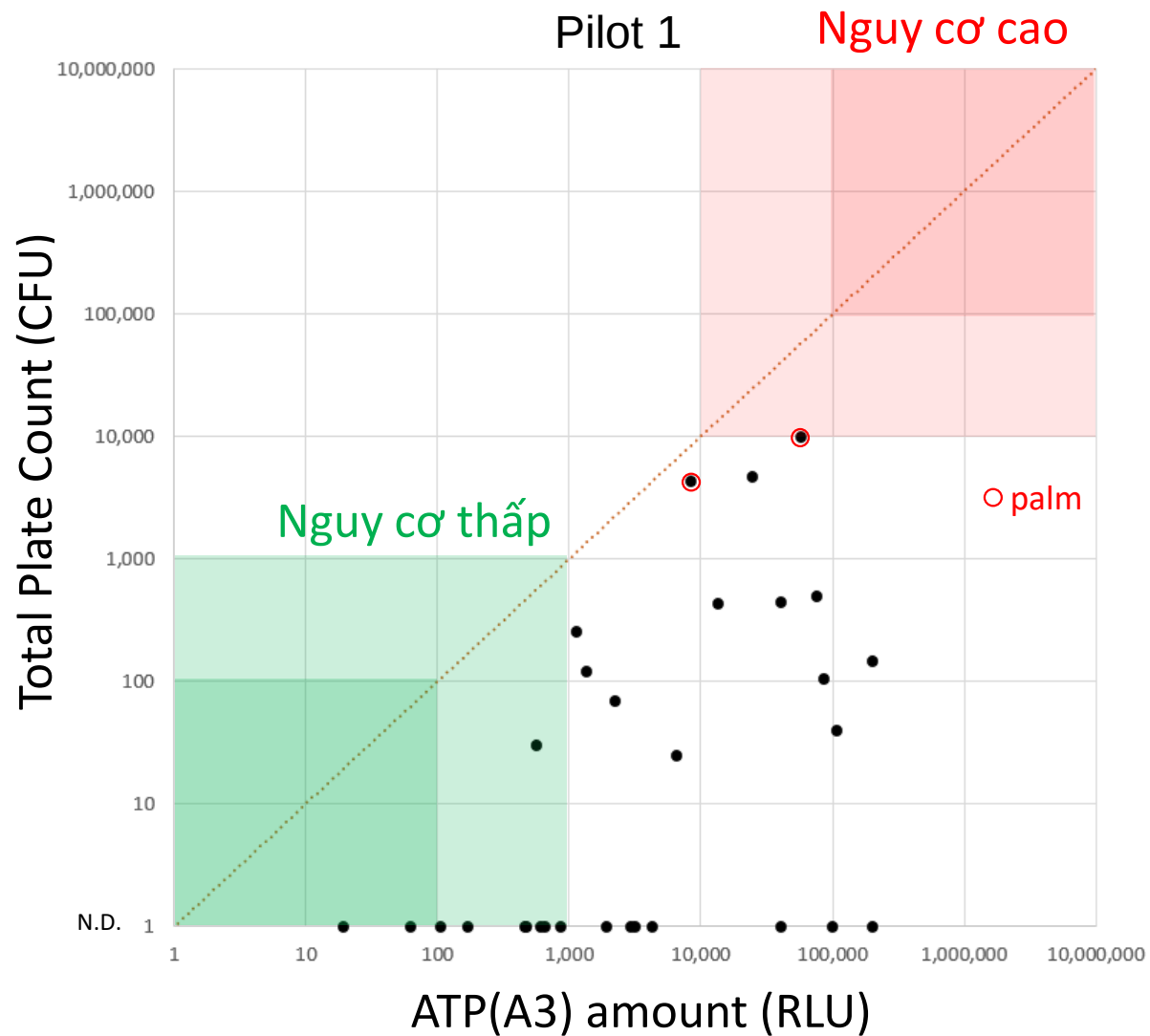


Nhật bản

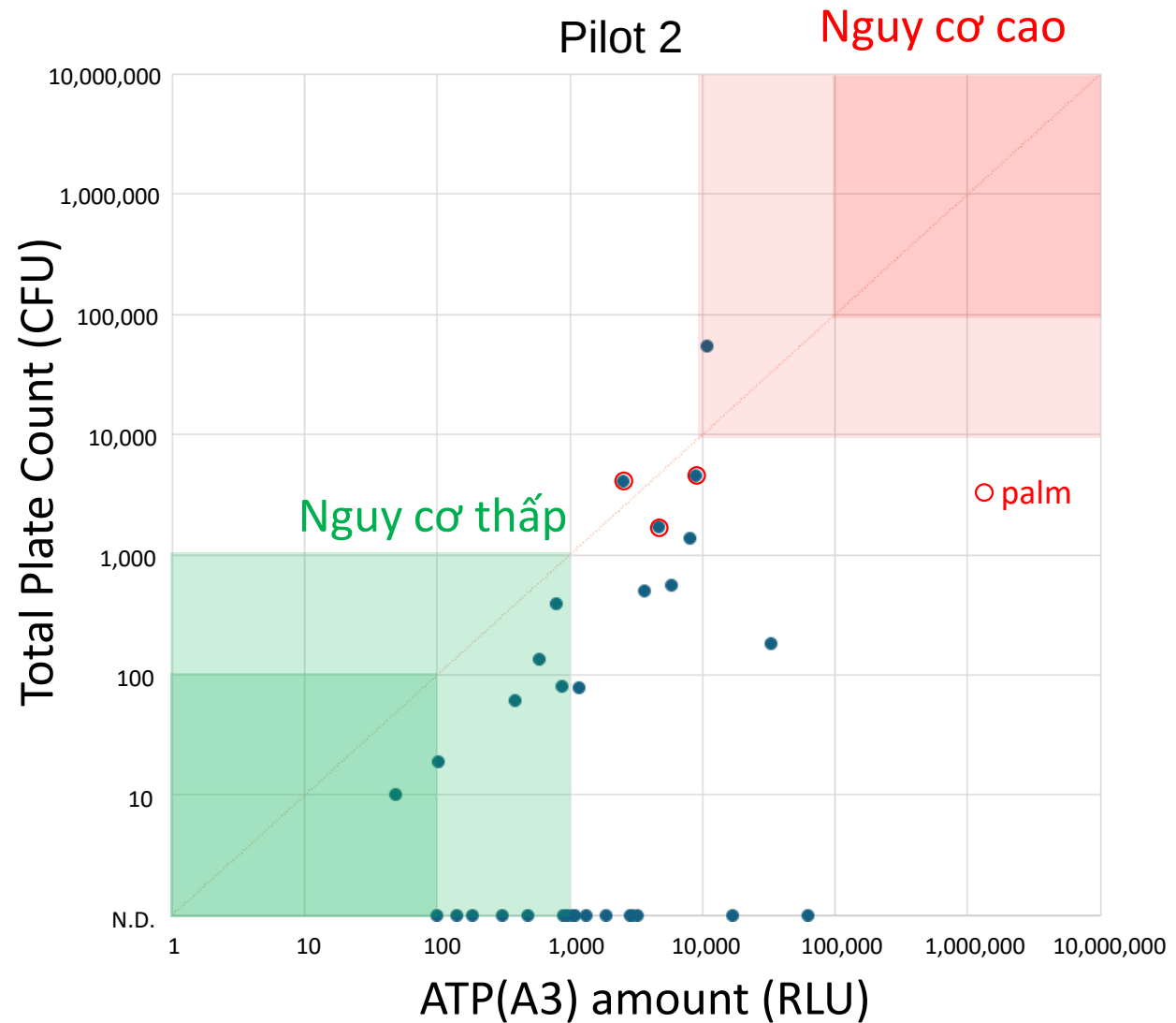
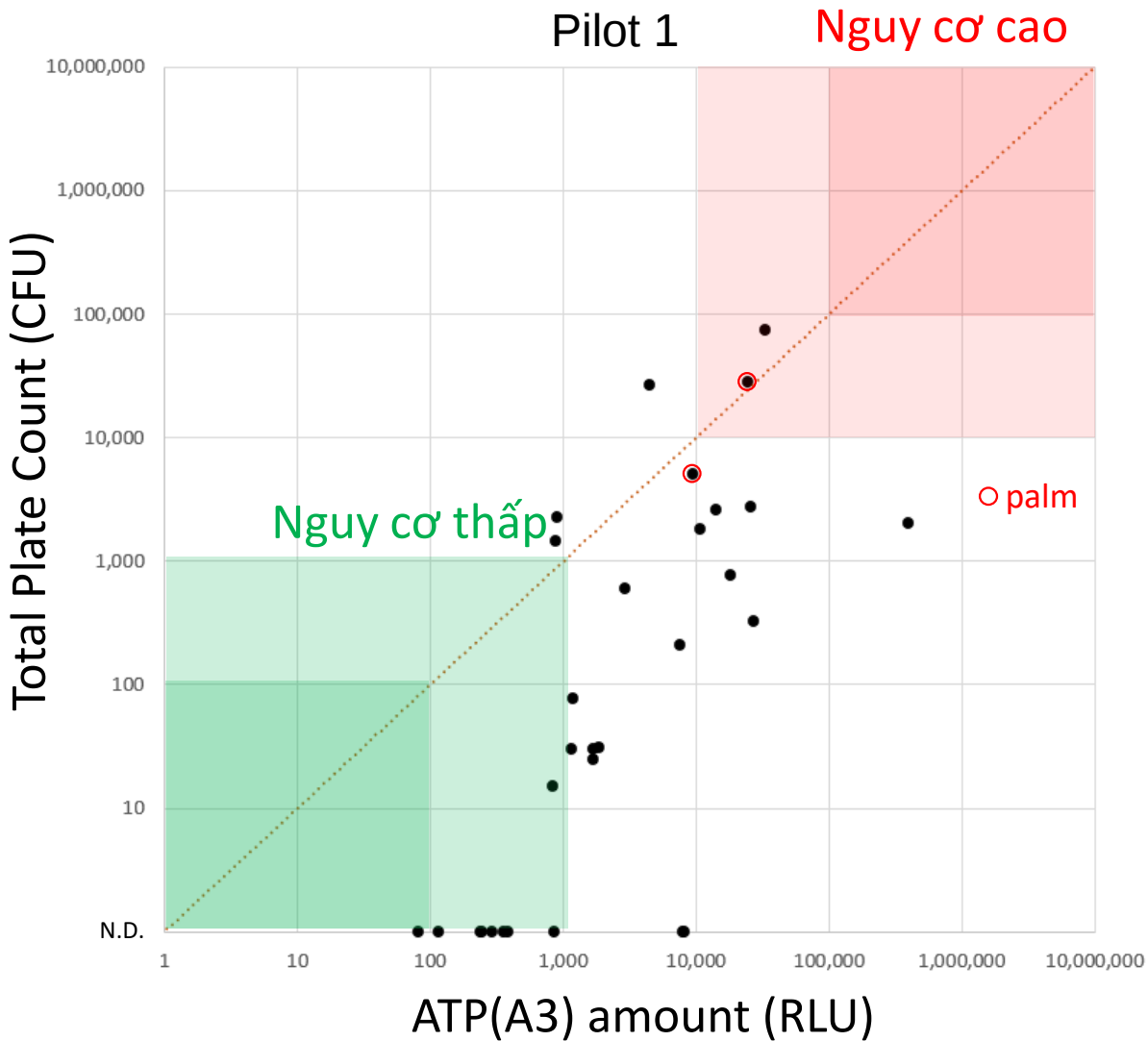


Khi so sánh dữ liệu thu được lần này với dữ liệu trước đây tại Nhật Bản bằng cùng một phương pháp, trong Thí điểm 2, các giá trị của cả lượng A3 (ATP) (RLU) và tổng số vi khuẩn hiếu khí (CFU) tại Việt Nam gần như ở cùng mức với Nhật Bản.

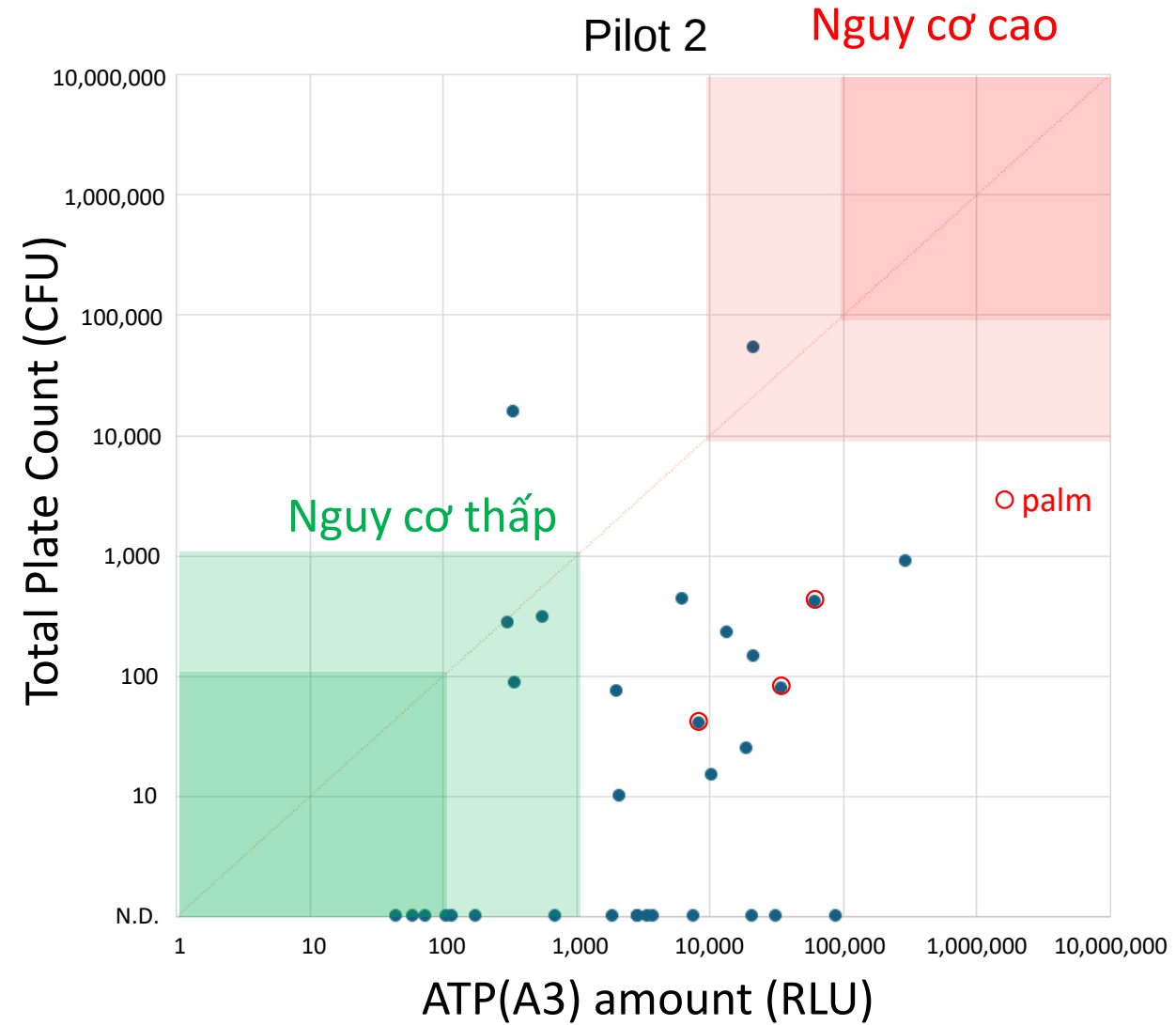
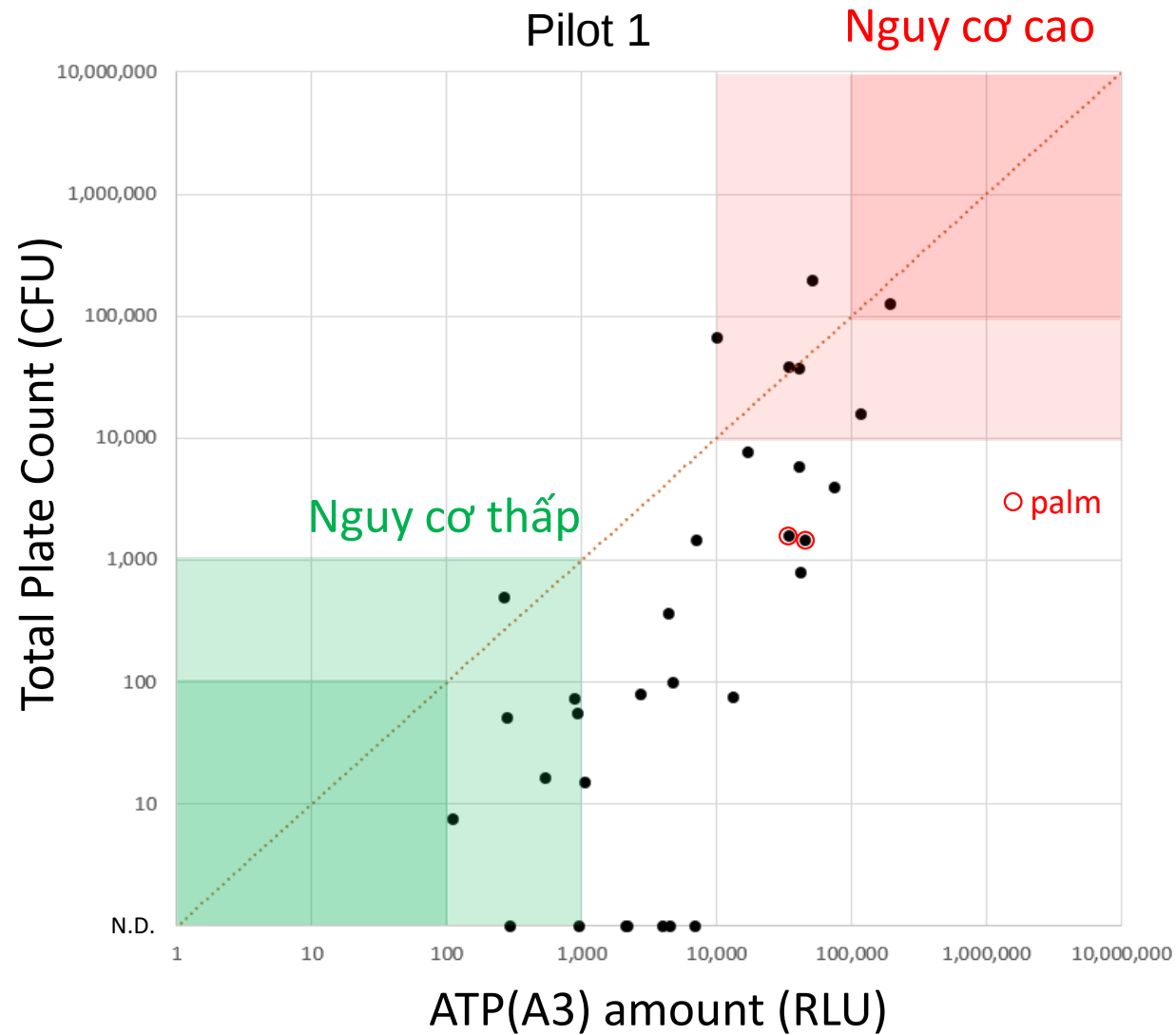
Điểm 1



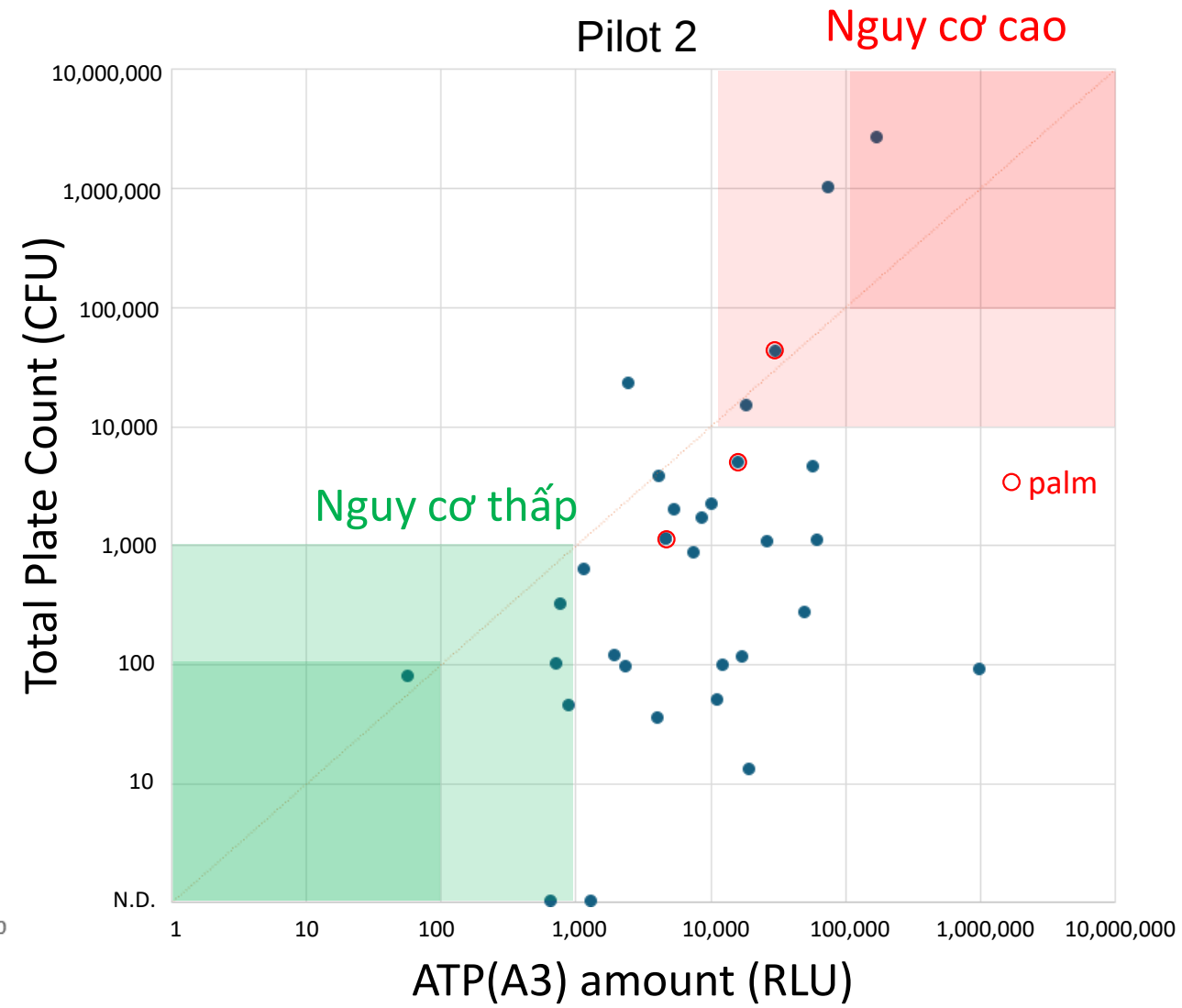
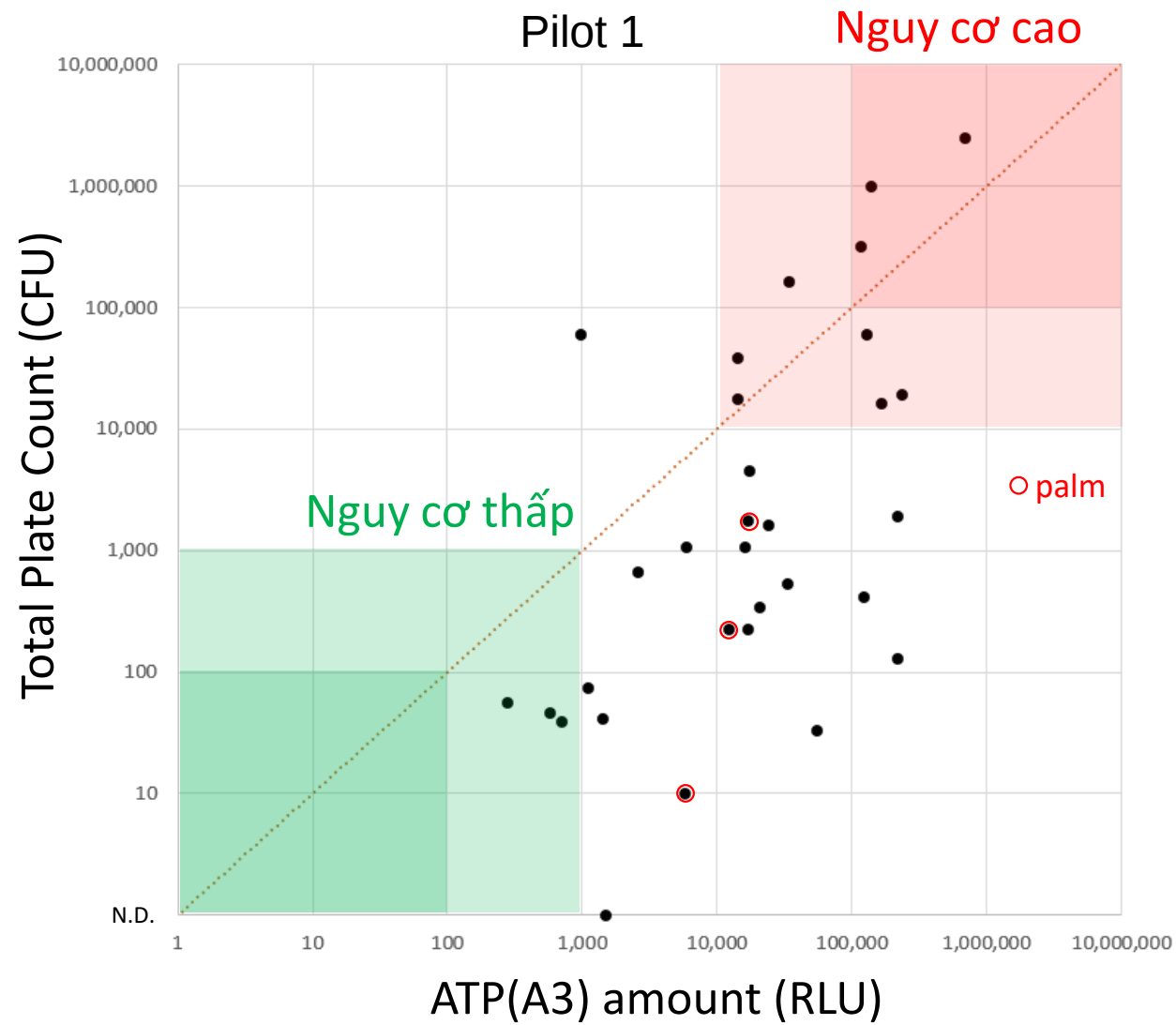
Điểm 2



Điểm 3



Điểm 4



Điểm 4

Lần 1

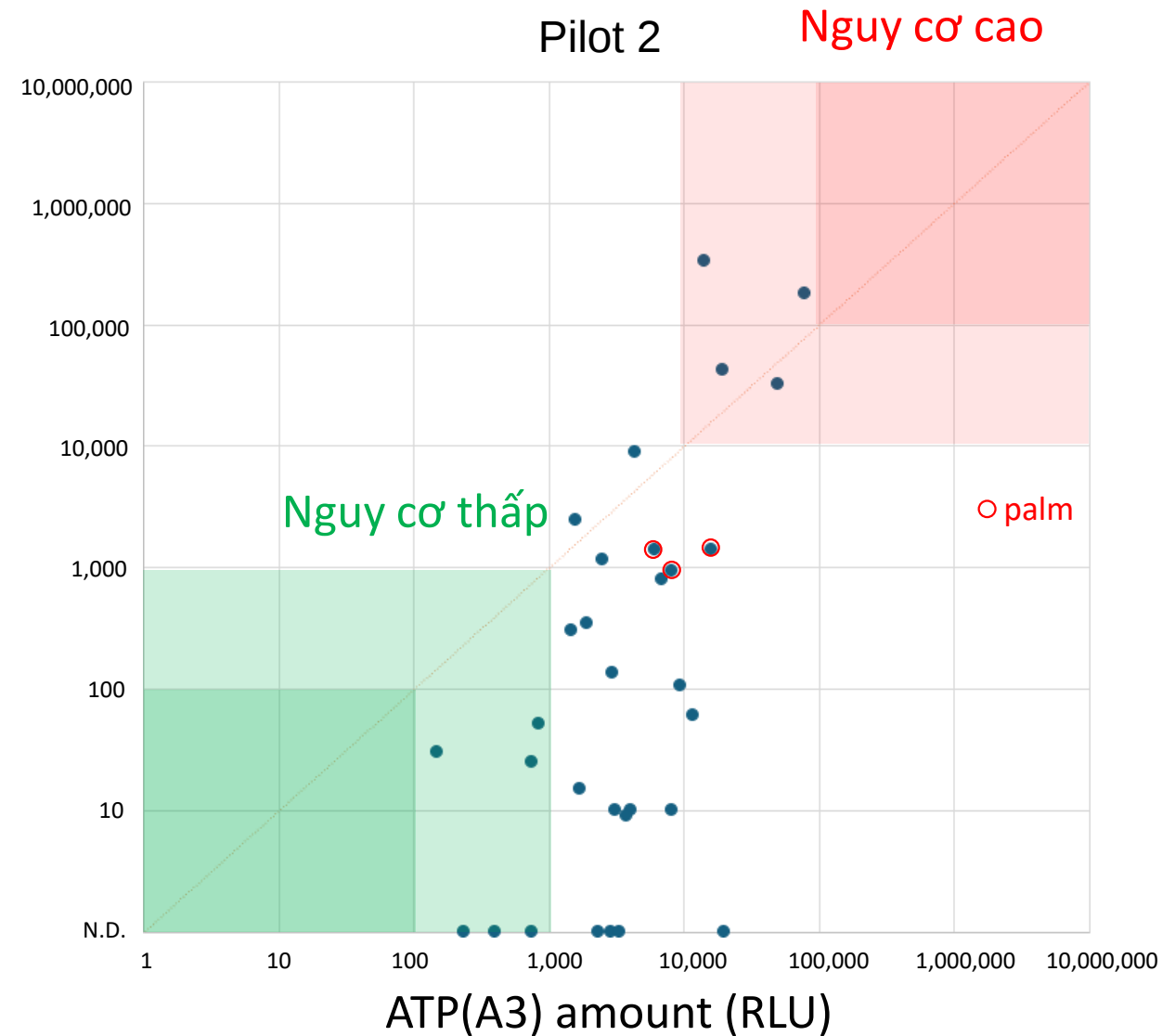
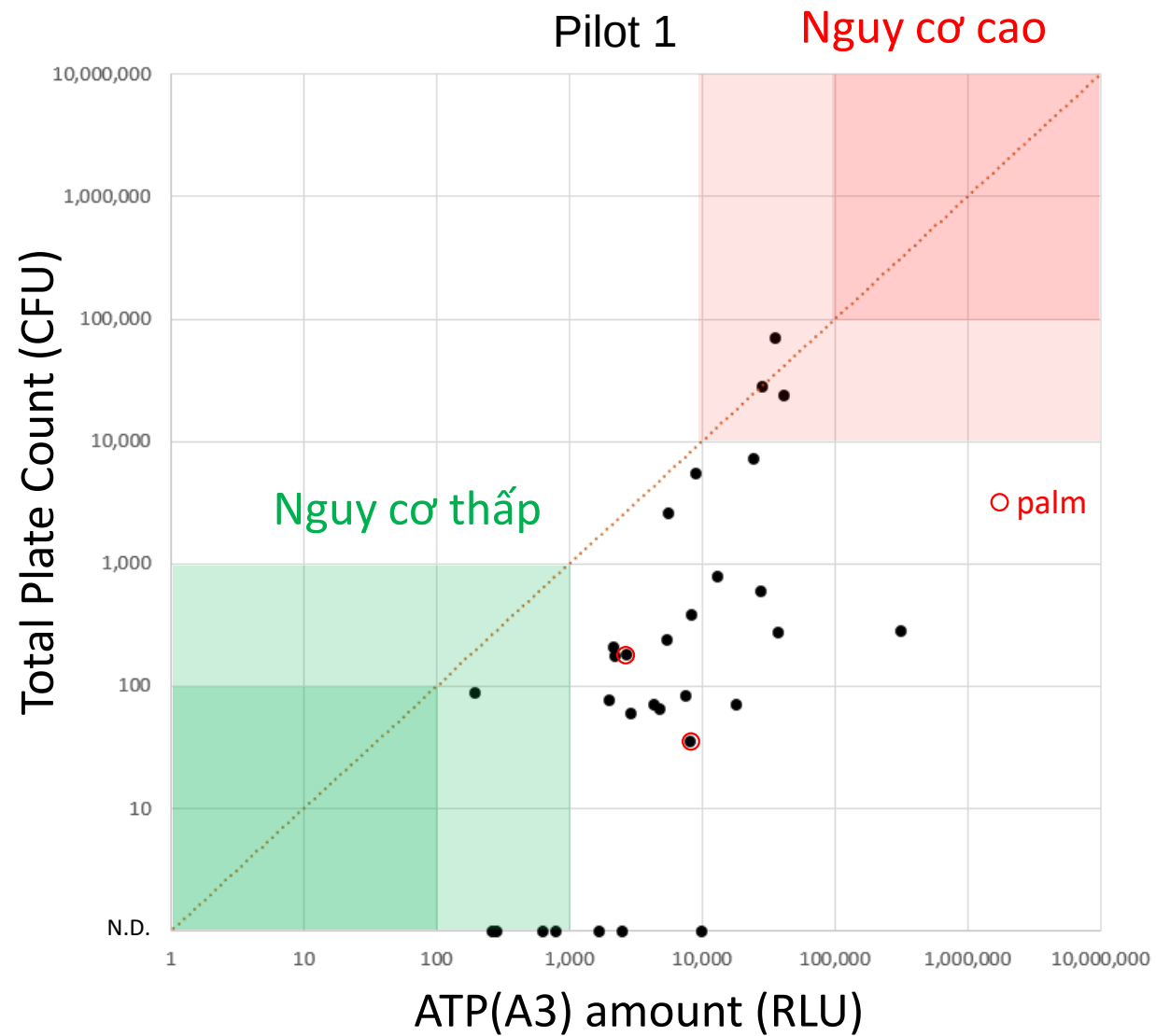


Lần 2

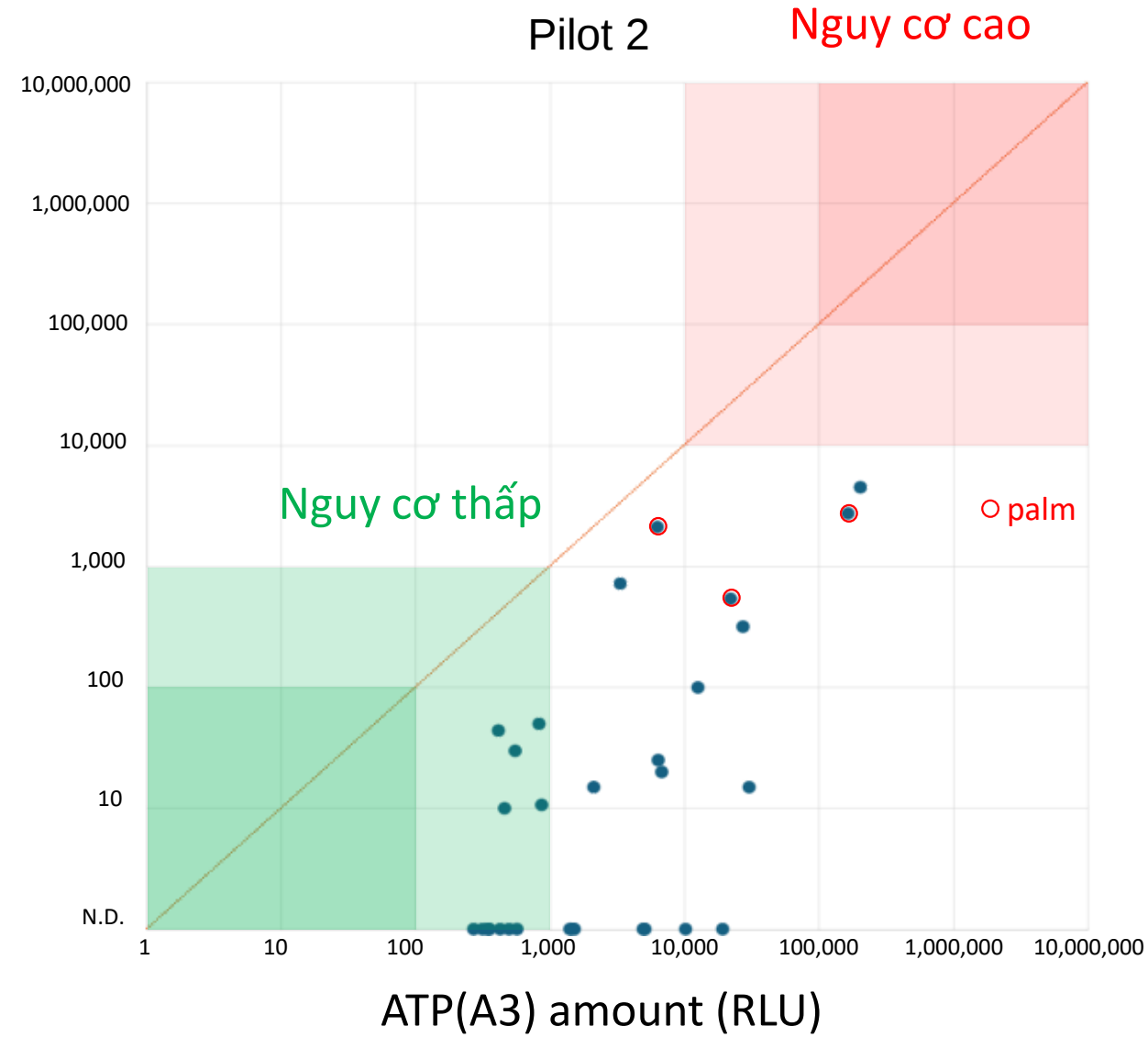
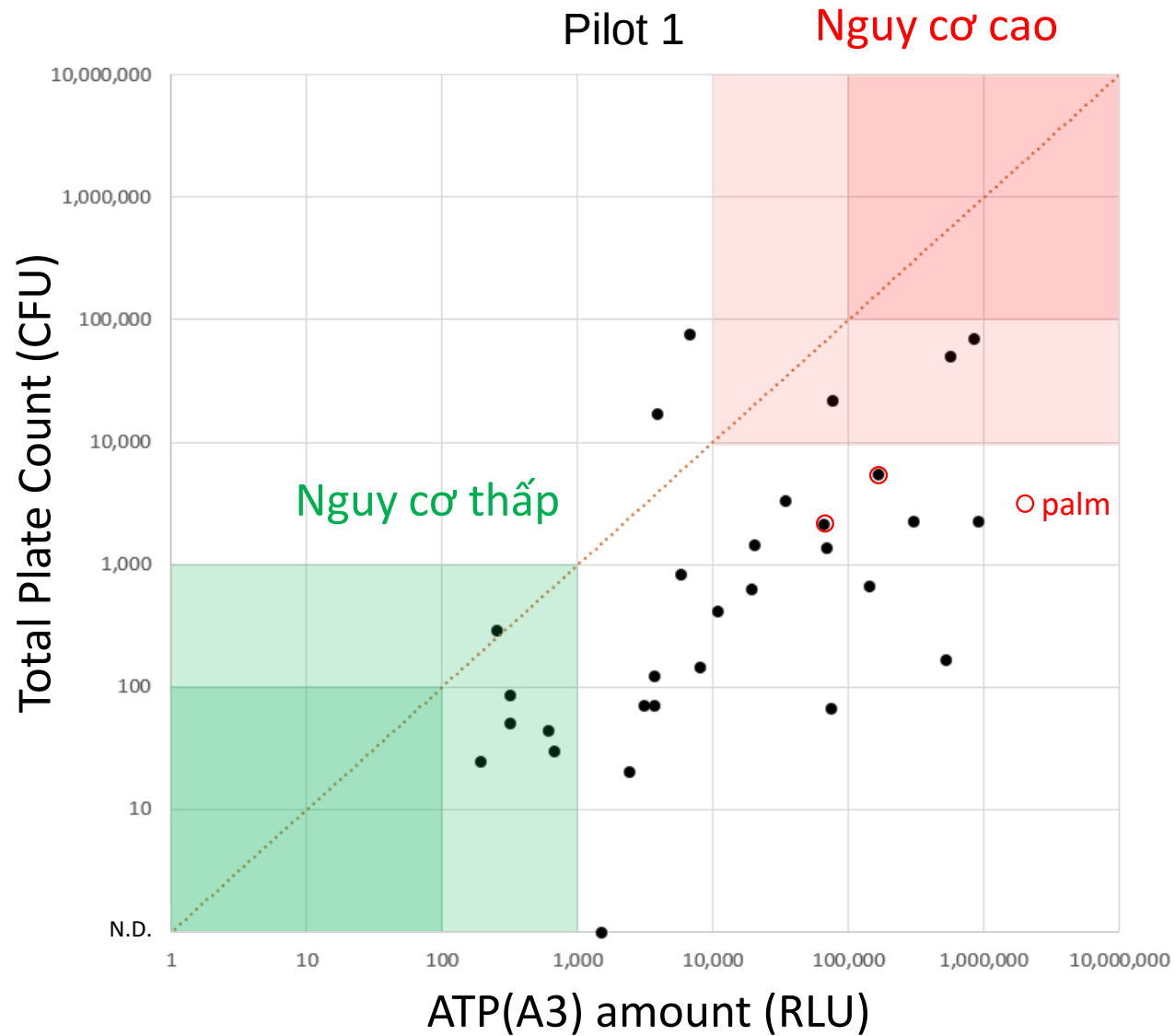


ChatGPT said:Sau khi xem xét báo cáo của Thí điểm 1, họ đã quyết định mua một chiếc thớt hoàn toàn mới. Tư duy của họ đã thay đổi.

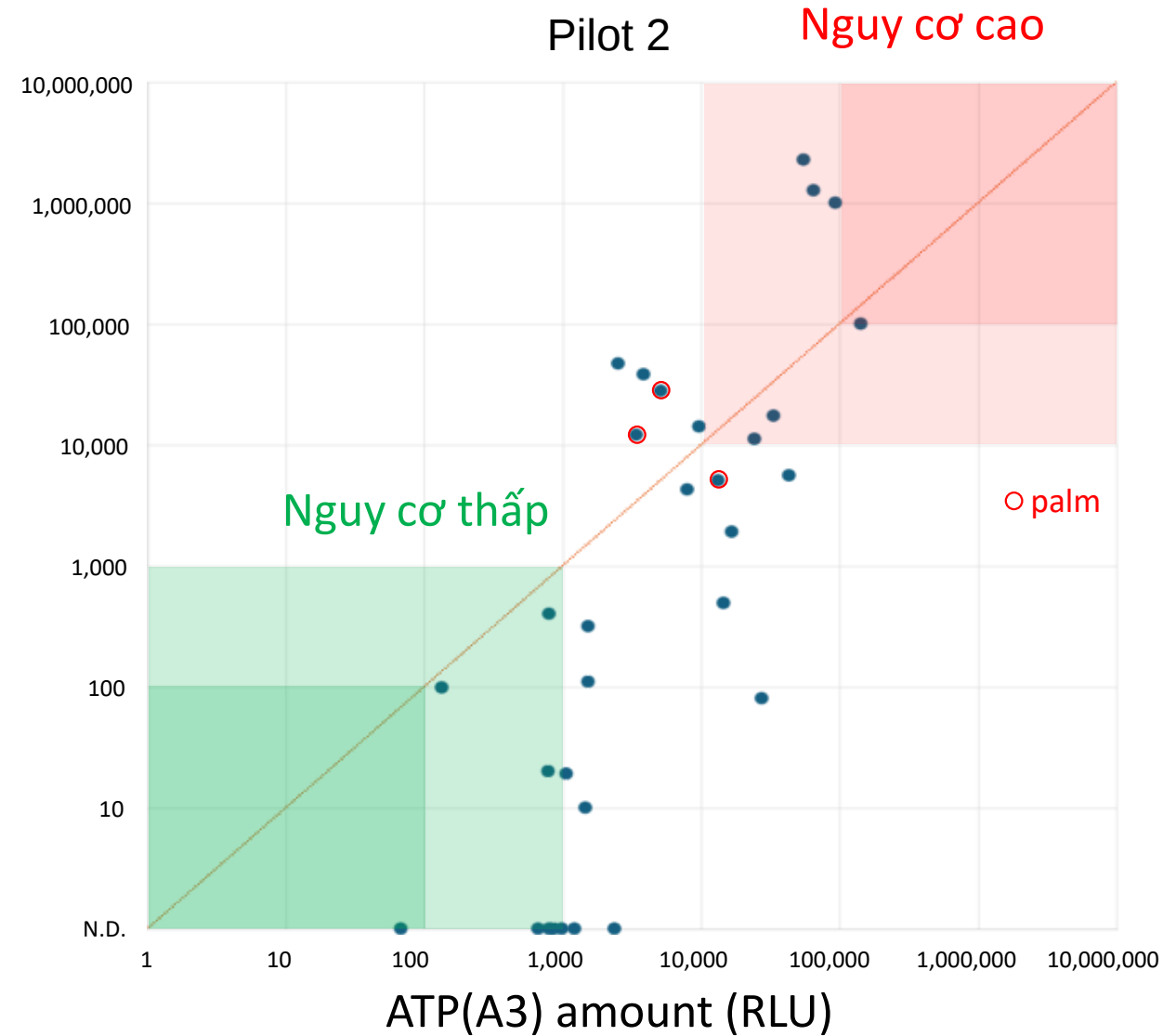
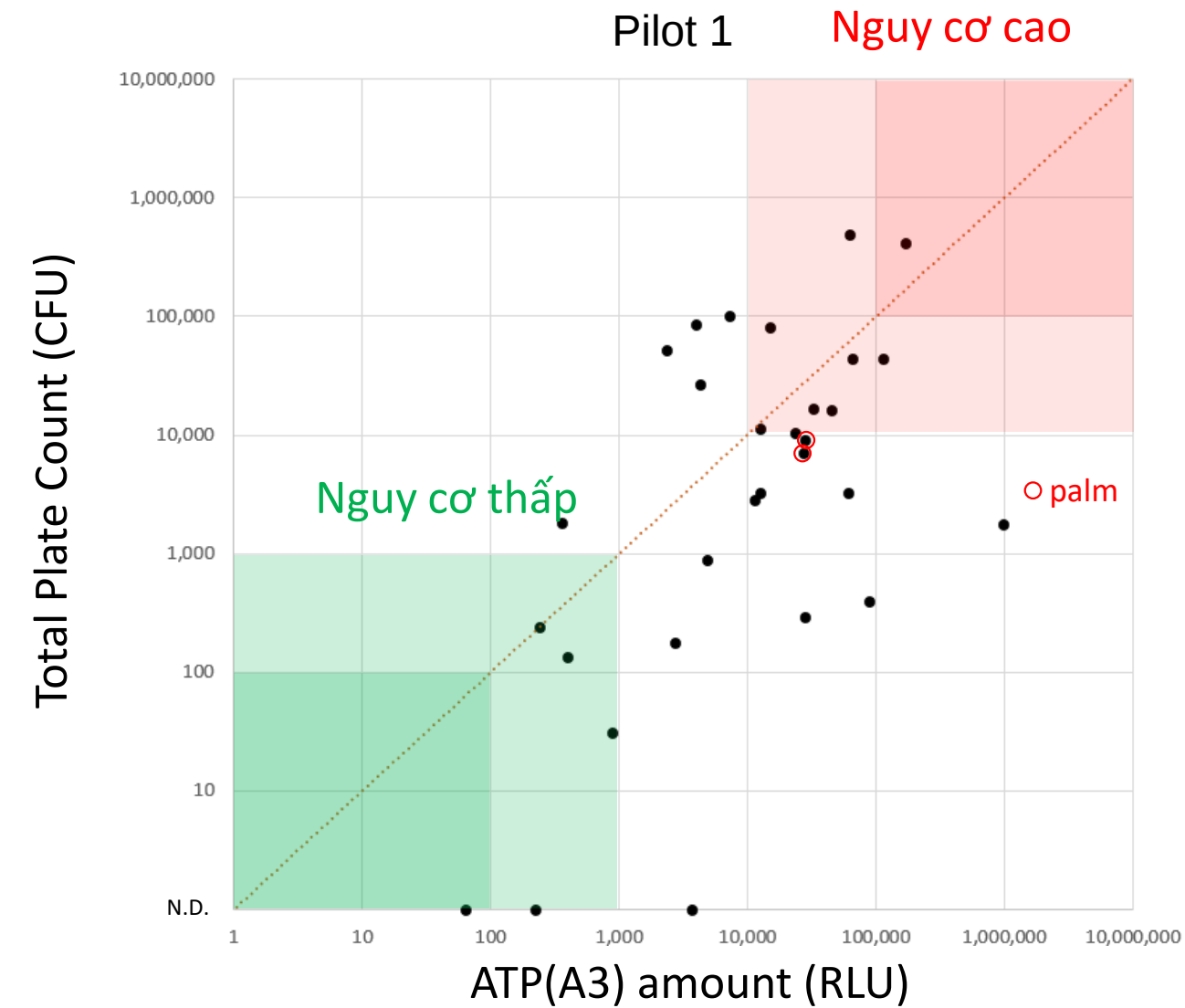
Điểm 5



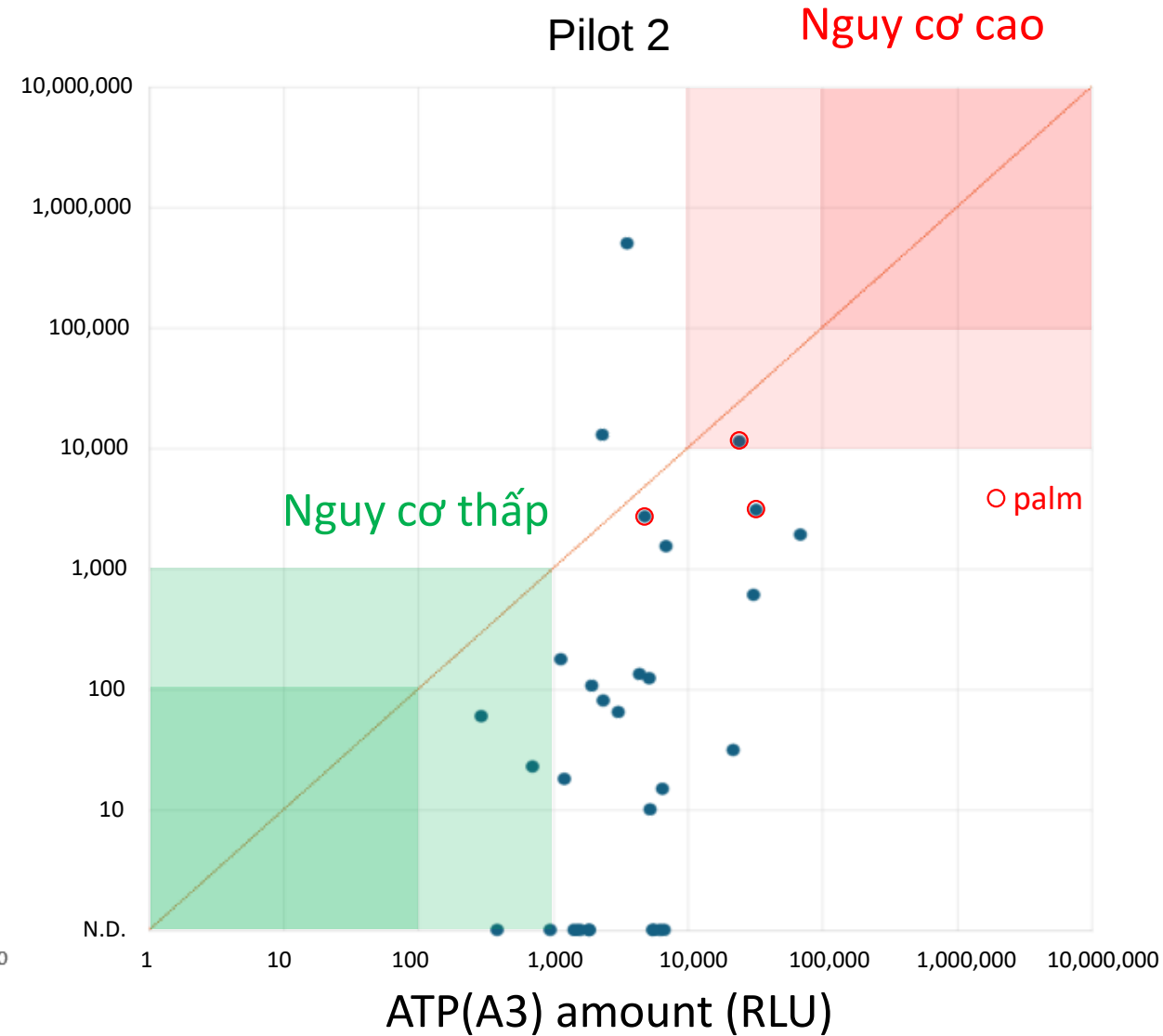
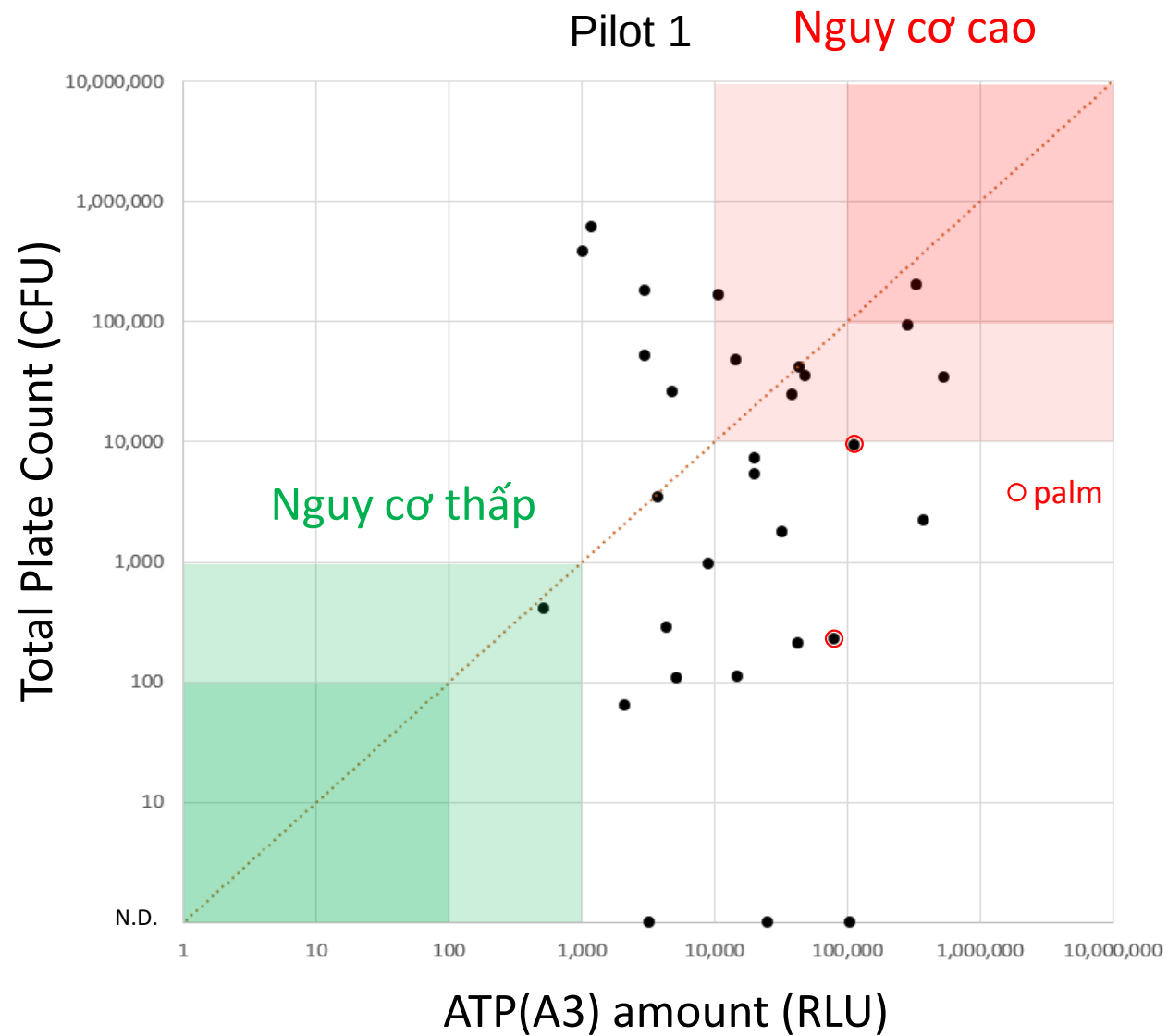
Điểm 6



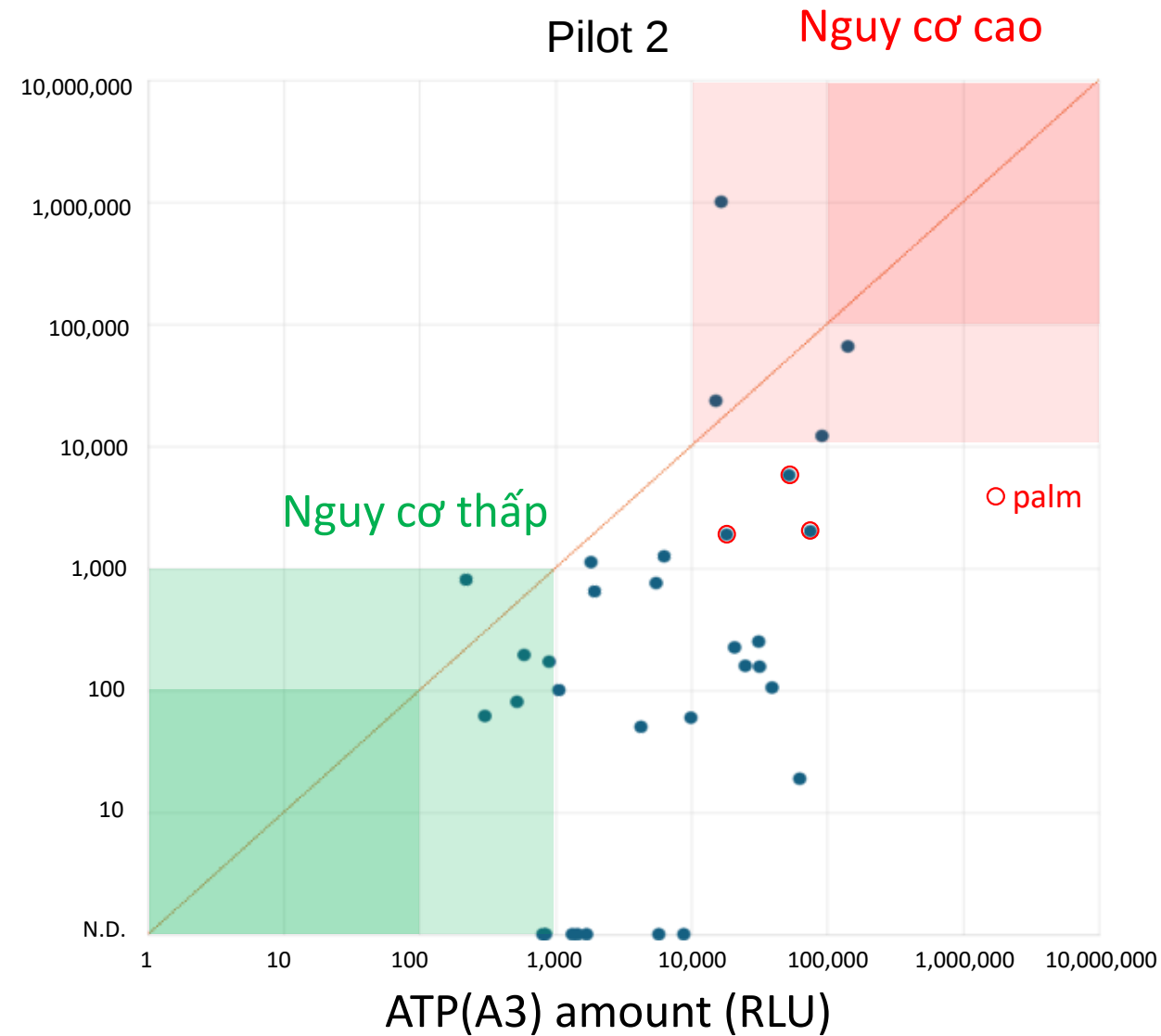
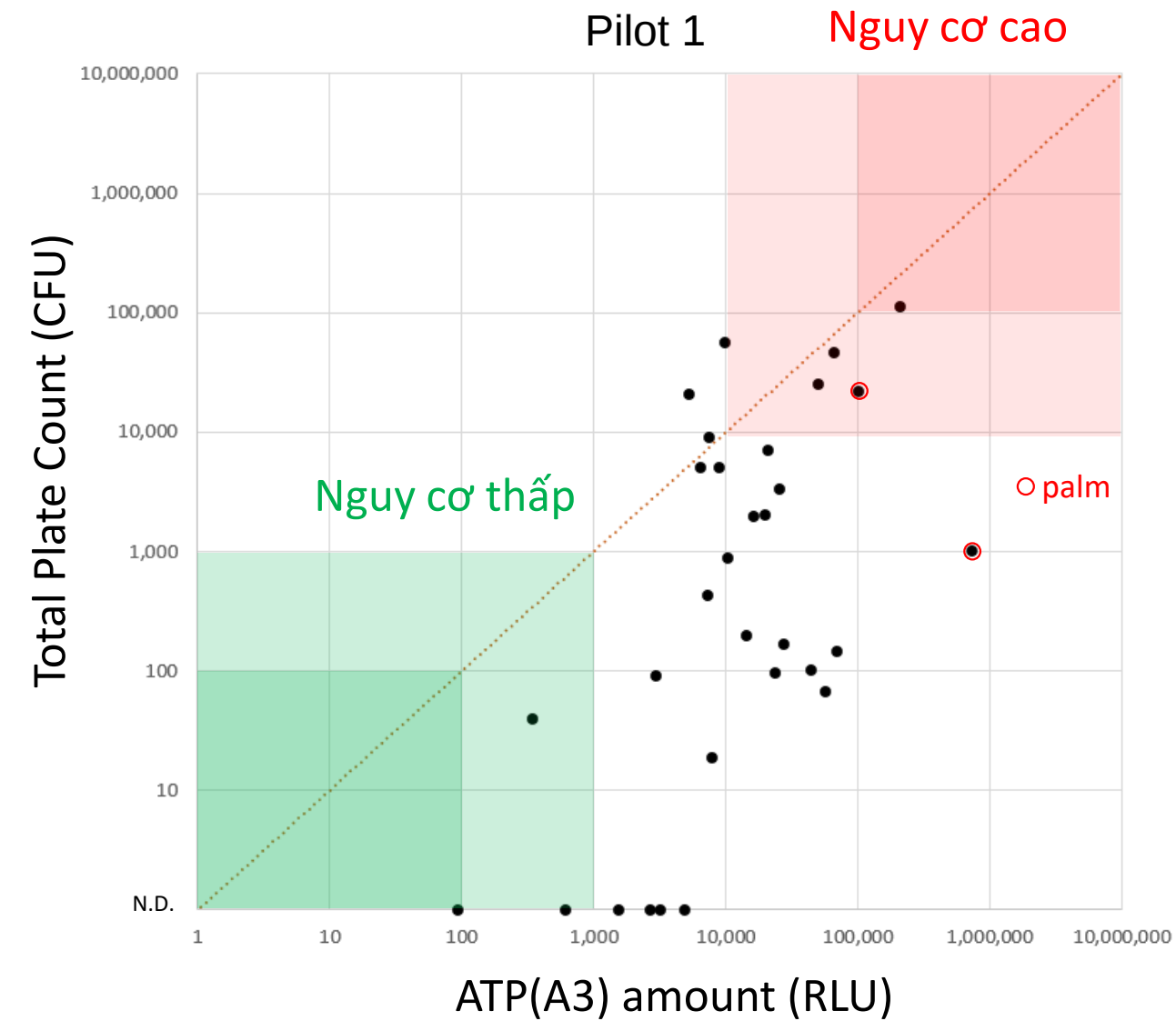
Điểm 7



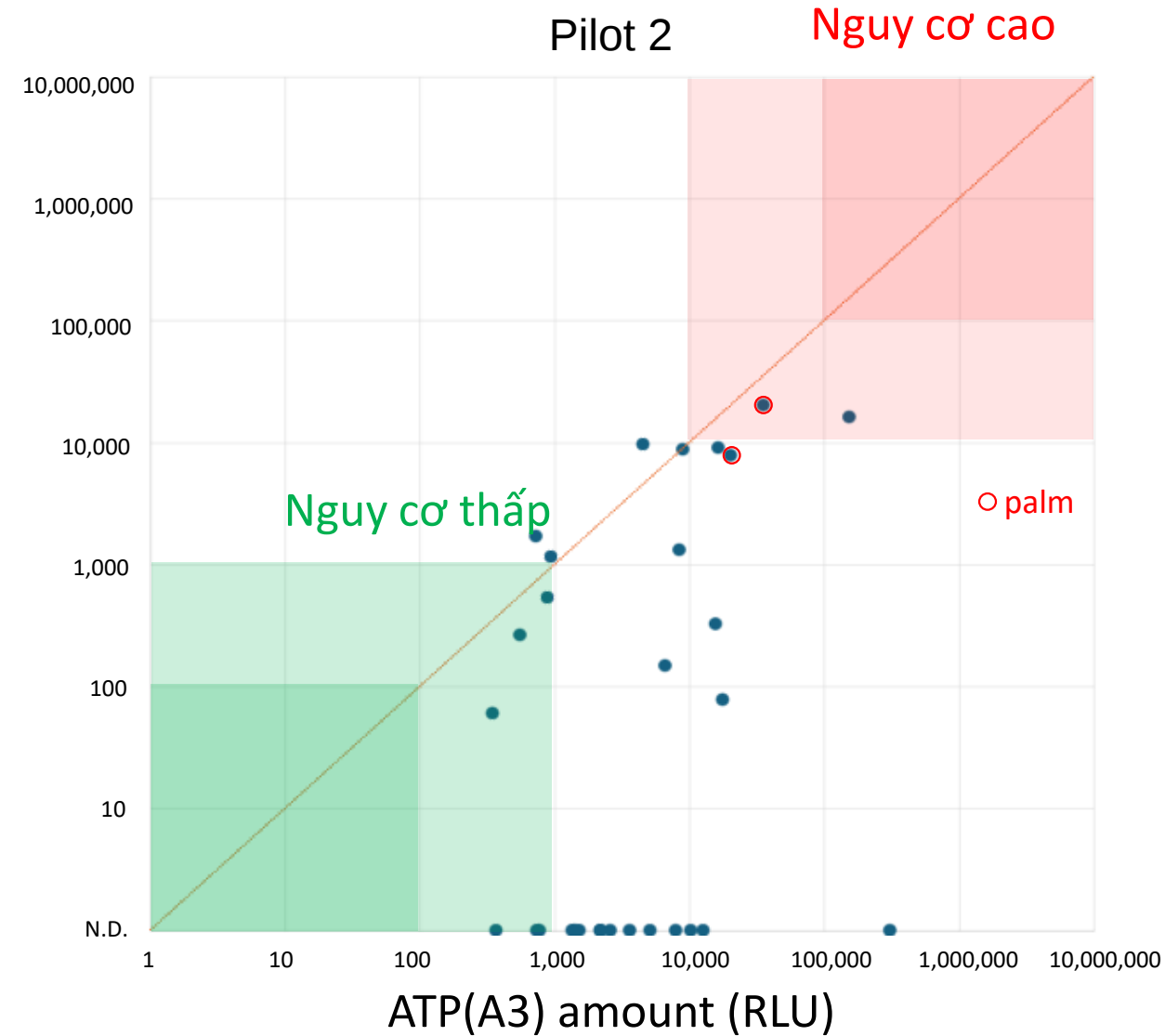
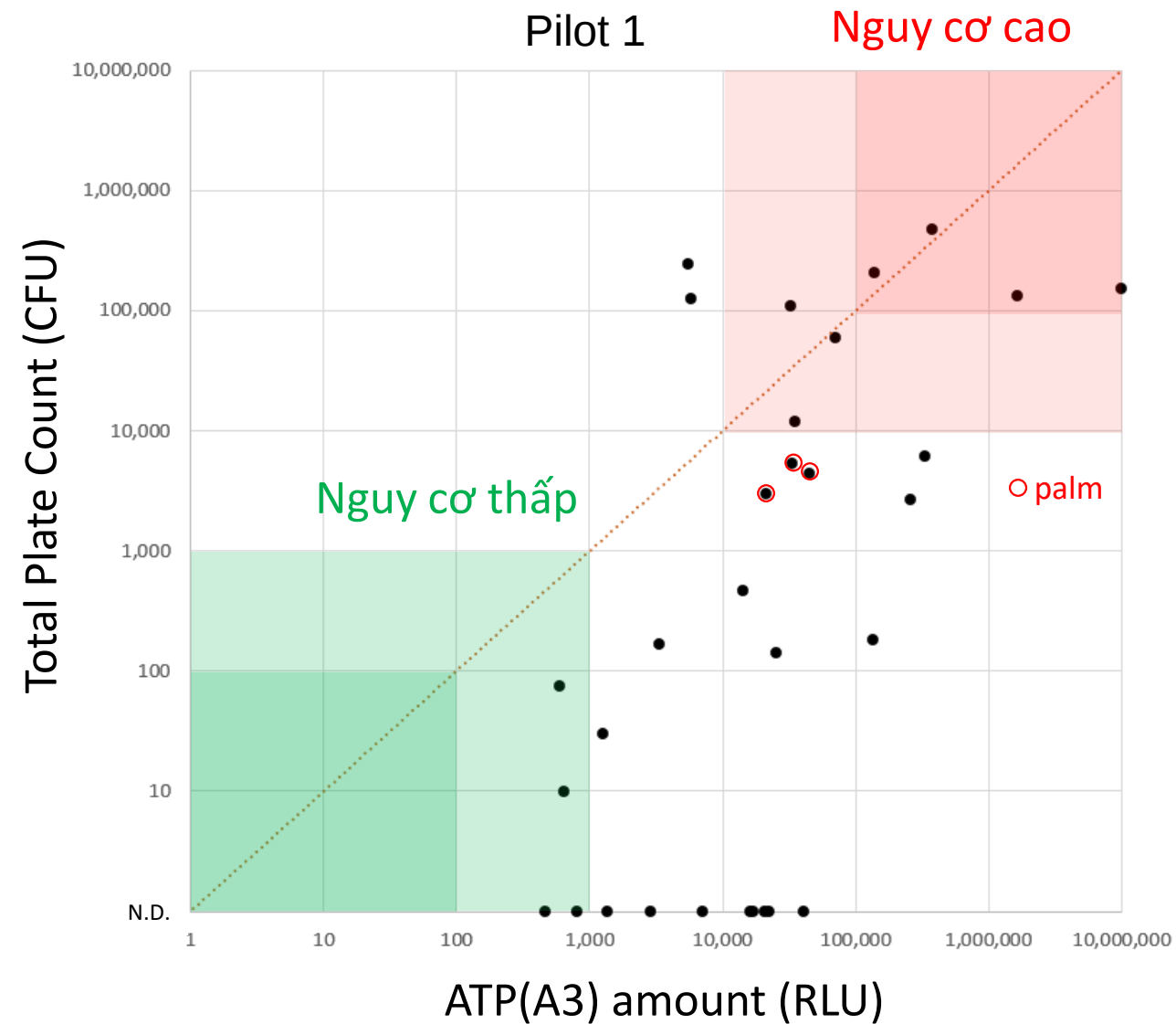
Điểm 8



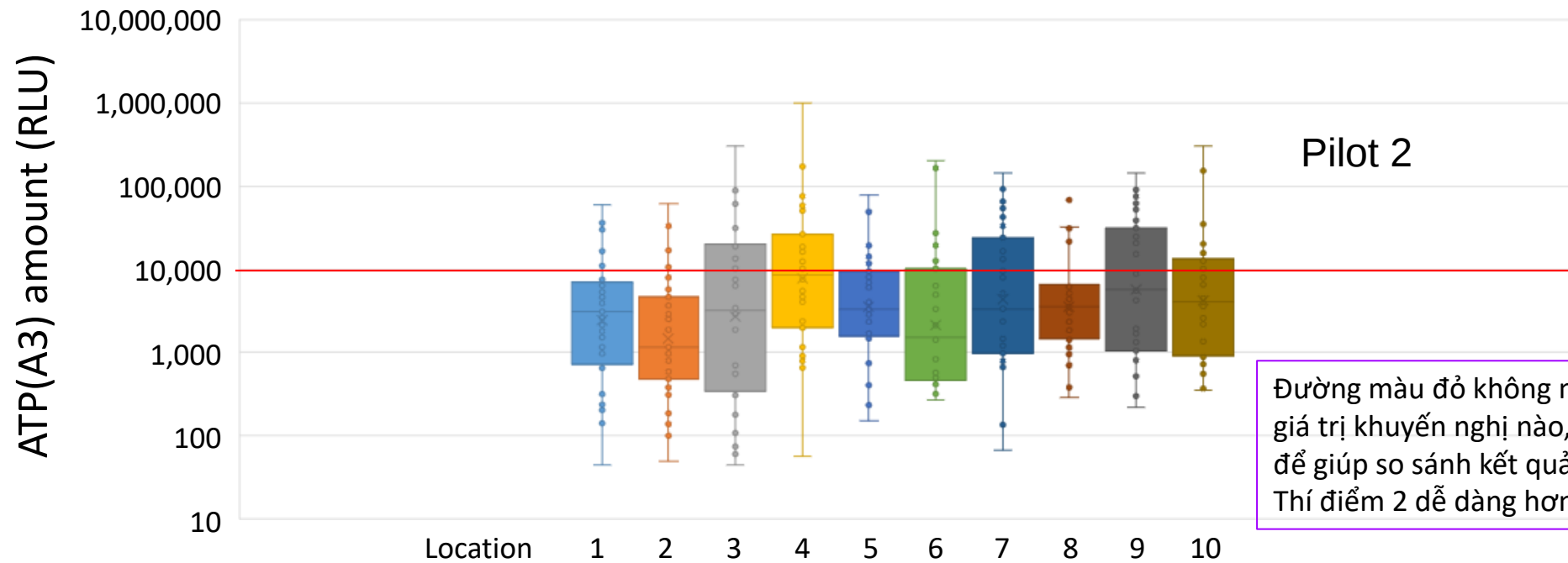
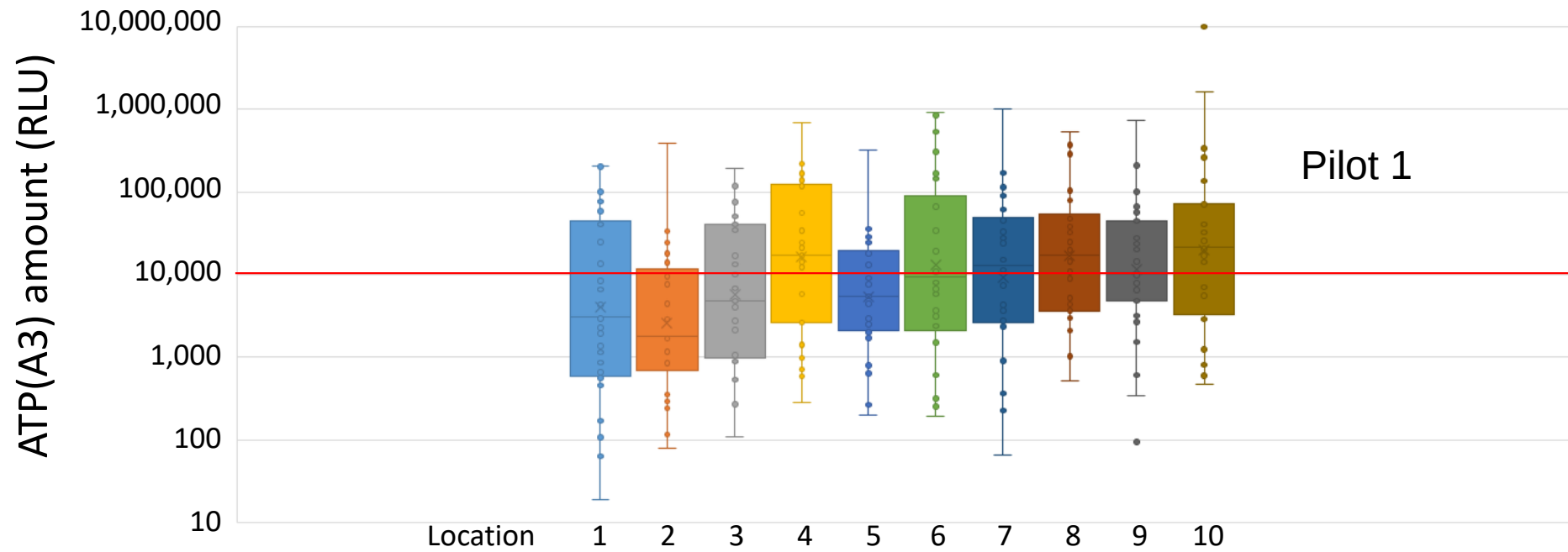
Điểm 9



Điểm 10

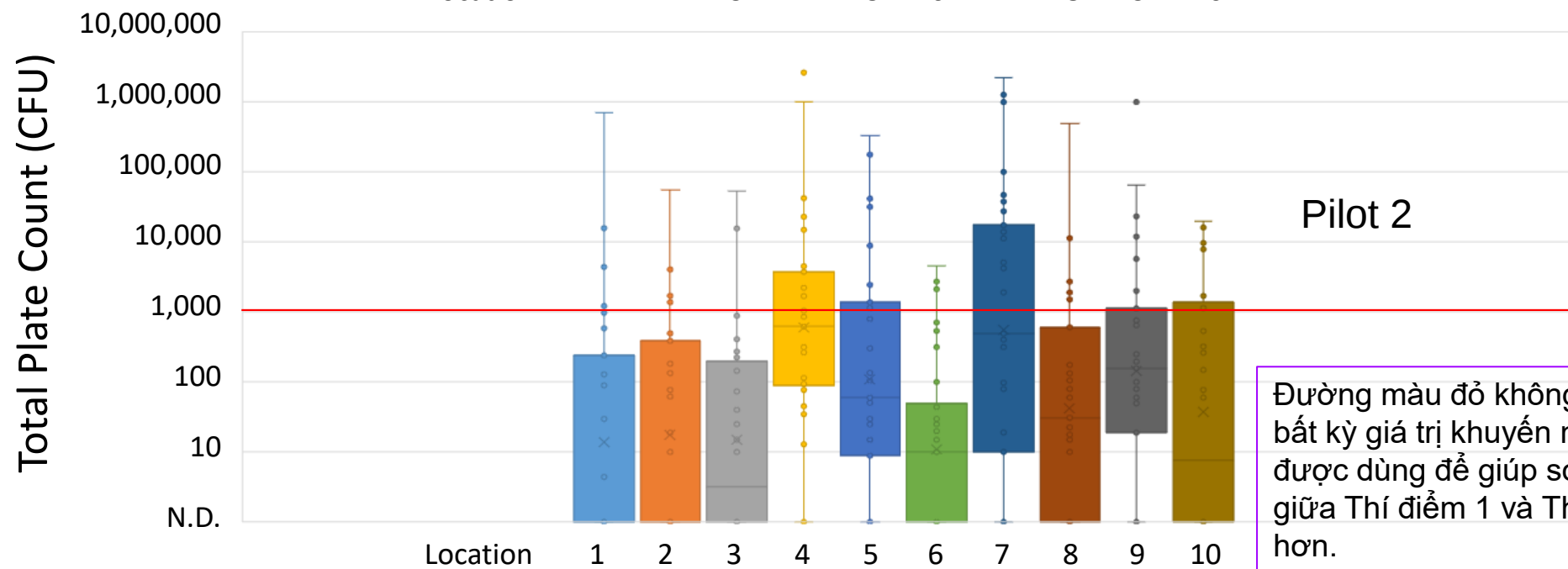
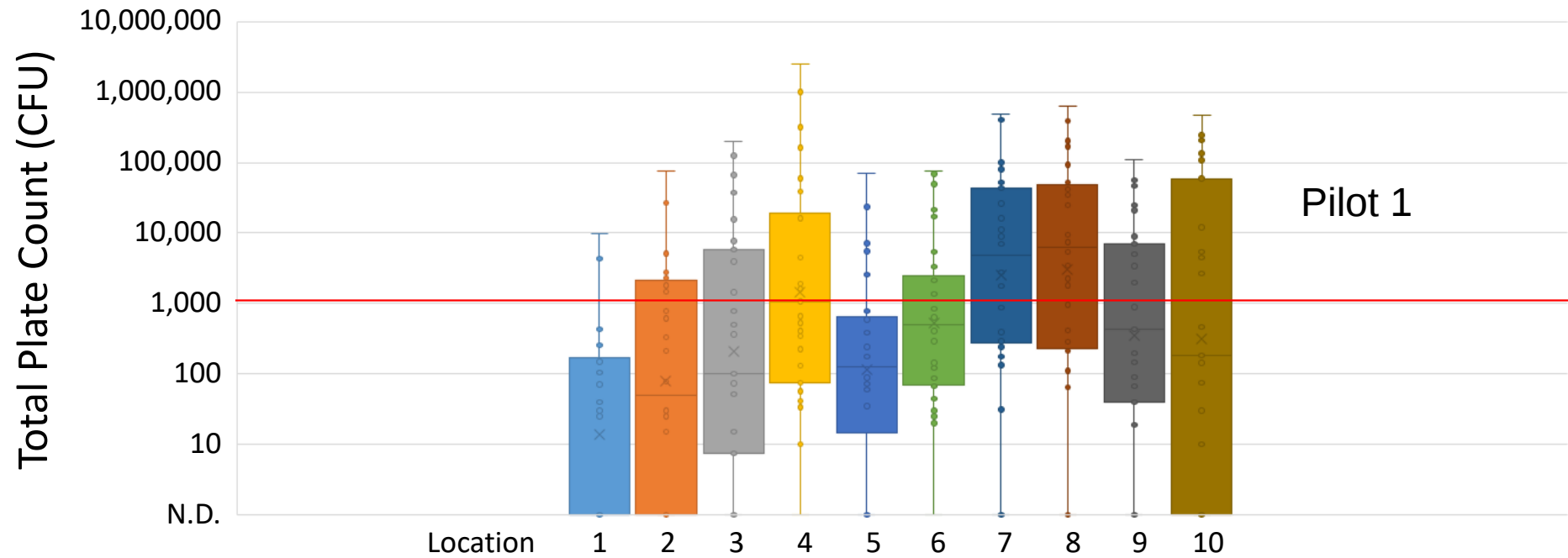


Kết quả: Phân bố giá trị ATP (A3) (RLU)



Đường màu đỏ không nhằm biểu thị bất kỳ giá trị khuyến nghị nào, mà chỉ được dùng để giúp so sánh kết quả giữa Thí điểm 1 và Thí điểm 2 dễ dàng hơn.

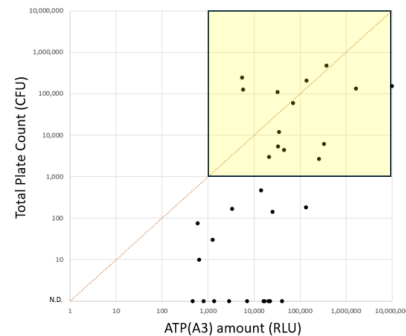
Kết quả: Phân bố giá trị tổng số khuẩn lạc (CFU)



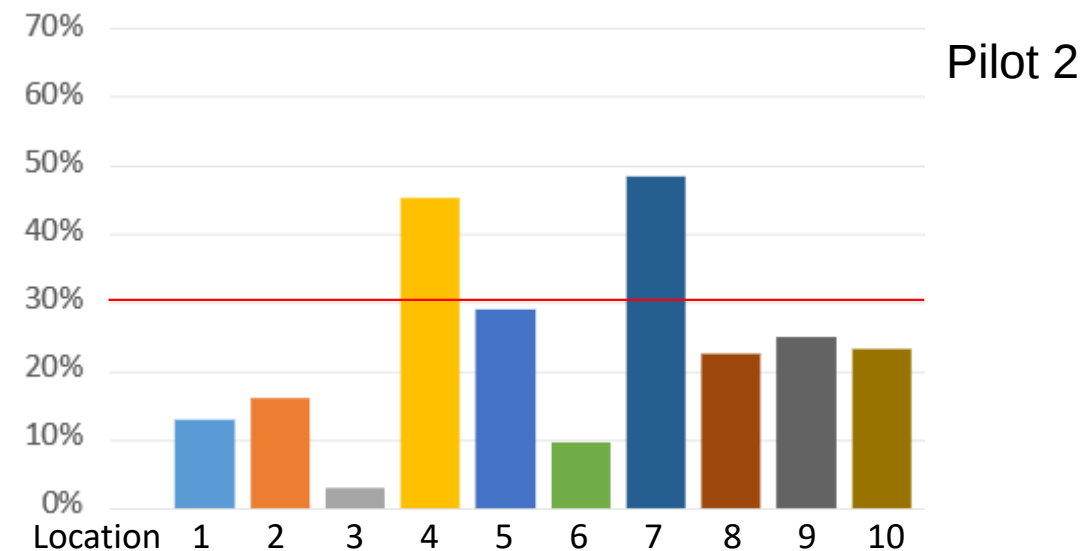
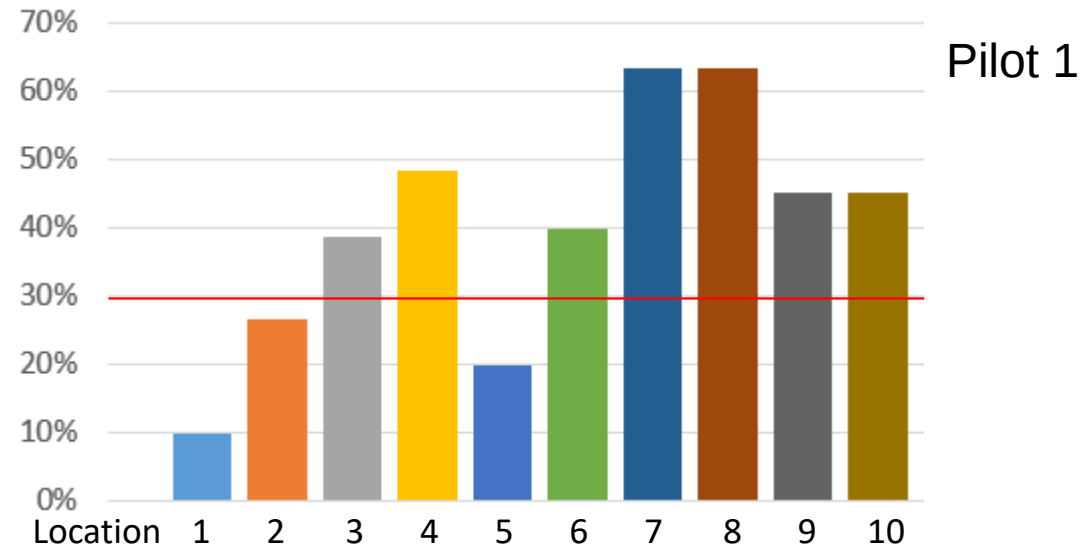
Đường màu đỏ không nhằm biểu thị bất kỳ giá trị khuyến nghị nào, mà chỉ được dùng để giúp so sánh kết quả giữa Thí điểm 1 và Thí điểm 2 dễ dàng hơn.

Kết quả: Tỷ lệ các điểm đo có giá trị ATP (A3) (RLU) và tổng số khuẩn lạc (CFU) vượt quá một ngưỡng nhất định

Cả giá trị ATP (A3) (RLU) và tổng số khuẩn lạc (CFU) đều vượt quá 1.000.

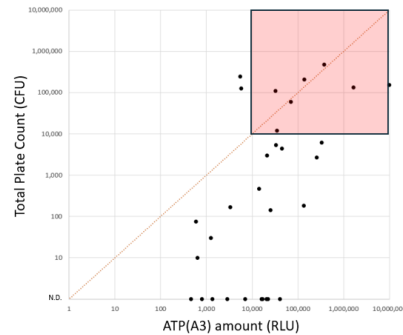


Đường màu đỏ không nhằm biểu thị bất kỳ giá trị khuyến nghị nào, mà chỉ được dùng để giúp so sánh kết quả giữa Thí điểm 1 và Thí điểm 2 dễ dàng hơn.

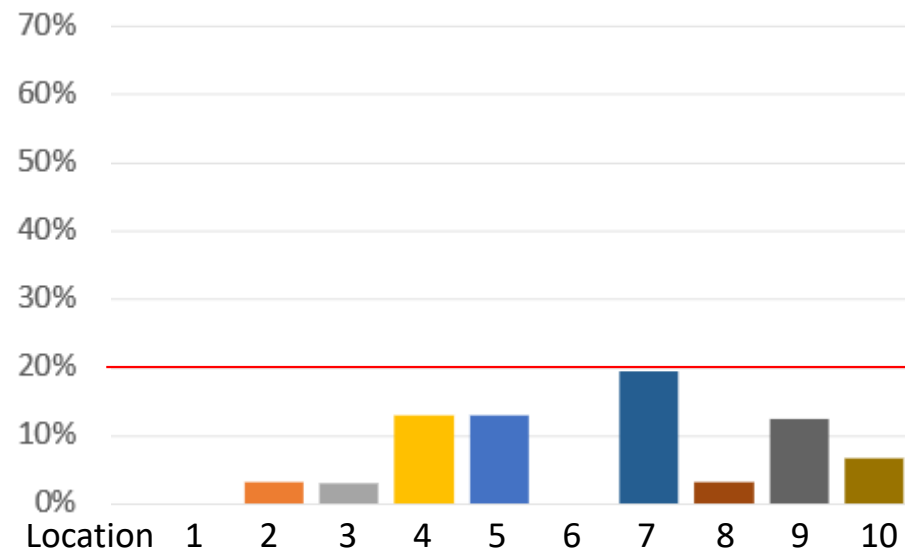
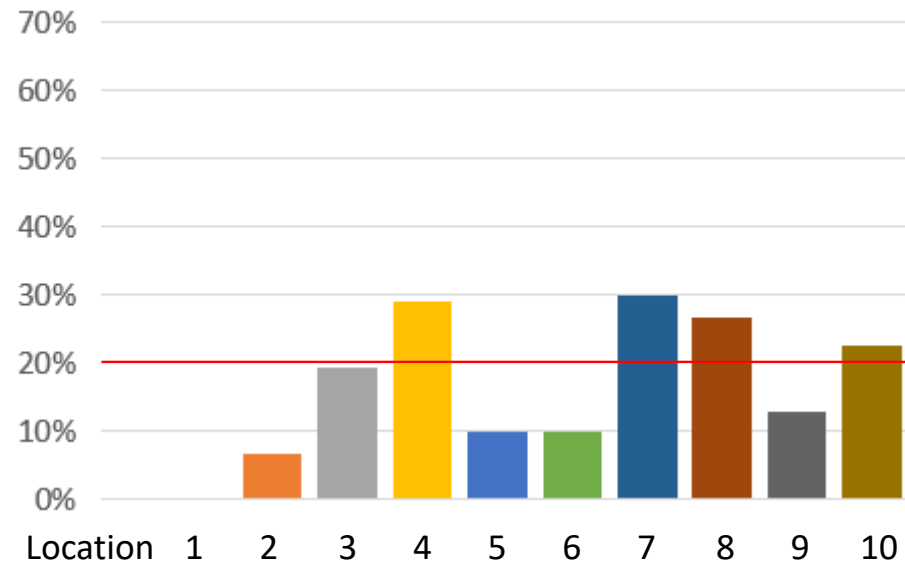


Kết quả: Tỷ lệ các điểm đo có giá trị ATP (A3) (RLU) và tổng số khuẩn lạc (CFU) vượt quá một ngưỡng nhất định.

Cả giá trị ATP (A3) (RLU) và tổng số khuẩn lạc (CFU) đều vượt quá 10.000.



Đường màu đỏ không nhằm biểu thị bất kỳ giá trị khuyến nghị nào, mà chỉ được dùng để giúp so sánh kết quả giữa Thí điểm 1 và Thí điểm 2 dễ dàng hơn.



Kết quả phỏng vấn

Vai trò	Câu hỏi	Câu trả lời	Hàm ý
Nhân viên bếp	Anh/chị đánh giá tình trạng vệ sinh bề mặt như thế nào?	Bằng mắt thường, từ kinh nghiệm trước đây, đại khái là...	Họ không biết việc làm sạch đã đủ mức vệ sinh hay chưa. Xét nghiệm ATP (A3) có thể giúp đánh giá mức độ một cách khách quan.
Quản lý	Sau khi tham gia dự án, nhận thức của anh/chị về vệ sinh bề mặt có thay đổi không?	Có, nhận thức của chúng tôi về vệ sinh bề mặt đã tăng lên. Chúng tôi hiểu rằng việc làm sạch là quan trọng.	Xét nghiệm ATP (A3) sẽ thay đổi tư duy và nâng cao nhận thức về vệ sinh.
Thanh tra	Anh/chị có muốn sử dụng xét nghiệm ATP (A3) trong quá trình thanh tra không?	Chắc chắn có. Tôi muốn sử dụng nó.	Việc sử dụng xét nghiệm ATP (A3) có thể khiến các đợt thanh tra mang tính giáo dục hơn.

Các bước cần thiết để phòng ngộ độc thực phẩm

Bước 1. Nhận diện tình hình hiện tại

- Đảm bảo nhân viên bếp **nhận thức được mức độ hiện tại** của việc rửa và làm sạch.

Bước 2. Giáo dục

- Cung cấp đào tạo để giúp nhân viên **bếp hiểu rõ nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.**

Bước 3. Thay đổi tư duy

- Khuyến khích nhân viên bếp **thừa nhận rằng việc rửa và làm sạch kỹ lưỡng có thể giảm đáng kể tỷ lệ xảy ra ngộ độc thực phẩm.**

Xét nghiệm ATP (A3) giúp điều này trở thành hiện thực



Tóm tắt kết quả thí điểm

1. So sánh giữa Thí điểm 1 và Thí điểm 2

Thí điểm 1 (Trang 9)

- ✓ Dữ liệu từ 10 bếp tại Việt Nam cho thấy giá trị cao hơn so với dữ liệu bếp tại Nhật Bản về mức độ vệ sinh:
 - Lượng ATP (A3) (giá trị RLU)
 - Tổng số khuẩn lạc (CFU)

Thí điểm 2 (Trang 10)

- ✓ Dữ liệu từ cùng 10 bếp đó cho thấy:
 - Giá trị ATP (A3) và CFU gần như ở cùng mức với Nhật Bản.
 - Điều này cho thấy sự cải thiện trong quản lý vệ sinh.

Tóm tắt kết quả thí điểm

2. Thay đổi giá trị theo địa điểm (Thí điểm 1 so với Thí điểm 2)

Địa điểm	Thay đổi quan sát được	Diễn giải
3, 4, 6, 8, 10	Giảm đáng kể trong Thí điểm 2	Cải thiện mạnh về vệ sinh
2, 7, 9	Giảm hợp lý trong Thí điểm 2	Cải thiện ở mức trung bình
1, 5	Hầu như không thay đổi	Vệ sinh vốn đã tốt; được xem là sạch nhất trong Thí điểm 1

8 trên 10 địa điểm cho thấy sự cải thiện rõ rệt. Địa điểm 1 và 5 trong 2 lần đều cho thấy kết quả tốt tương đồng nhau.

Tóm tắt kết quả thí điểm

3. Thay đổi hành vi sau Thí điểm 1

- ✓ **Địa điểm 1 và 5:** Vốn đã được xếp hạng sạch nhất → Địa điểm 1 và 5 trong 2 lần đều cho thấy kết quả tốt tương đồng nhau.
- ✓ **Địa điểm 4, 7, 8:** Được báo cáo là cần phải cải thiện → nhận thức được cần phải được cải thiện
 - Đặc biệt tại Địa điểm 4 và 8:**
 - Ghi nhận sự thay đổi trong tư duy.
 - **Hành động thực hiện:**
 - Loại bỏ dụng cụ/thiết bị có giá trị RLU/CFU cao.
 - Mua mới và sử dụng thiết bị sạch.

4. Thông tin thu được từ phỏng vấn

- ✓ **Xét nghiệm ATP (A3):**
 - Giúp hình dung rõ ràng mức độ vệ sinh trong việc làm sạch hàng ngày.
 - Làm rõ mối liên hệ giữa việc làm sạch không đầy đủ và nguy cơ ngộ độc thực phẩm.
 - Thúc đẩy sự thay đổi về tư duy và hành vi của nhân viên bếp để nâng cao nhận thức vệ sinh.

Tóm tắt kết quả thí điểm

Kết luận sau thí điểm

- ✓ Xét nghiệm ATP (A3) là một công cụ đơn giản, hiệu quả để:
- ✓ Đo lường mức độ sạch sẽ của thiết bị nấu ăn, dụng cụ, bề mặt thường xuyên tiếp xúc và vệ sinh tay.
- ✓ Xác định và ngăn ngừa sự nhiễm bẩn thứ cấp.
- ✓ Giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm. Việc sử dụng thường xuyên xét nghiệm ATP (A3) có thể hỗ trợ cải thiện vệ sinh bền vững trong môi trường bếp.