

BỘ Y TẾ  
BỆNH VIỆN NỘI TIẾT TW

Số: 565 /BVNTTW  
V/v phối hợp khảo sát tình trạng  
sử dụng muối, gia vị mặn.

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 29 tháng 7 năm 2020

Kính gửi: Sở Y tế các tỉnh/thành phố.

Thực hiện Quyết định số 1564/QĐ-BYT ngày 06/4/2020 của Bộ trưởng Bộ Y tế phê duyệt kế hoạch hoạt động phòng chống Các rối loạn do thiếu I ốt thuộc Dự án 1, Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số năm 2020.

Để tham mưu giúp Bộ Y tế trong chỉ đạo chuyên môn phòng chống các rối loạn do thiếu I ốt phê duyệt trong giai đoạn tiếp theo. Bệnh viện Nội tiết Trung ương phối hợp với các đơn vị y tế tại các tỉnh/thành phố triển khai điều tra khảo sát tình trạng sử dụng muối, gia vị mặn tại một số khu vực.

- 1. Thời gian triển khai:** Dự kiến từ ngày 10/8/2020 đến ngày 3/9/2020
- 2. Địa điểm triển khai:** Tại 17 tỉnh/Tp thuộc khu vực Đồng bằng sông Hồng và Đông Nam bộ, đối với bếp ăn tập thể khu công nghiệp và nhà hàng ăn uống.

Trong quá trình thực hiện cần có sự phối hợp của các đơn vị thuộc ngành y tế và các đơn vị tại địa phương. Bệnh viện Nội tiết Trung ương trân trọng đề nghị Quý sở quan hỗ trợ, chỉ đạo Trung tâm Kiểm soát bệnh tật/Trung tâm Y tế dự phòng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cùng phối hợp thực hiện công tác trên (Nội dung chi tiết xin gửi kèm công văn).

Xin trân trọng cảm ơn.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- TTKSBT/TTYTDP;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu VT, CĐT.

  
KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC  
BỆNH VIỆN NỘI TIẾT  
TRUNG ƯƠNG  
Phan Hương Dương

# NỘI DUNG KHẢO SÁT CHẤT LƯỢNG, TÌNH TRẠNG SỬ DỤNG MUỐI/GIA VỊ MẶN

(Gửi kèm công văn số 565/BVNTTW, ngày 29 tháng 7 năm 2020)

## 1. Đối tượng:

- Bếp ăn tập thể tại các khu công nghiệp và nhà hàng
- Người chế biến: bếp trưởng/người chế biến chính và nhân viên nấu ăn.

## 2. Thời gian:

Dự kiến, từ ngày 10/8 đến 3/9/2020

## 3. Địa điểm và các đoàn công tác:

- Đoàn 1: Quảng Ninh, Hải Phòng, Thái Bình, Nam Định, Ninh Bình.
- Đoàn 2 : Hà Nội, Vĩnh Phúc, Bắc Ninh, Hưng Yên, Hải Dương, Hà Nam.
- Đoàn 3: Tp. Hồ Chí Minh, Bà Rịa Vũng Tàu, Đồng Nai, Bình Dương, Bình Phước, Tây Ninh.

## 4. Cỡ mẫu

\* Tính toán cỡ mẫu cho các bếp ăn tập thể khu công nghiệp:

$$\text{Công thức tính cỡ mẫu: } n = z_{1-\alpha/2}^2 \frac{p(1-p)}{d^2}$$

Các tham số:

- n: Cỡ mẫu nghiên cứu.
- z: Hệ số tin cậy 95% = 1,96
- p: Giá trị ước đoán tỷ lệ bếp ăn tập thể khu công nghiệp sử dụng gia vị mặn I ốt đạt tiêu chuẩn phòng bệnh (tham khảo tỷ lệ hộ gia đình sử dụng gia vị mặn I ốt đạt tiêu chuẩn phòng bệnh toàn quốc năm 2018)

$$p = 79,6 \%$$

- d : Độ chính xác mong muốn chọn = 0,07

Tính toán ta được  $n = 127$ , để dự phòng mất mẫu. Cỡ mẫu sẽ được lấy tăng lên là 136 bếp ăn tập thể khu công nghiệp.

\*Tính toán cỡ mẫu cho các nhà hàng: Tương tự như công thức tính cỡ mẫu ở trên, cỡ mẫu sẽ được lấy là 136 nhà hàng.

## 5. Phương pháp chọn mẫu và thu thập số liệu

### 5.1. Phương pháp chọn mẫu

\* Đối tượng : bếp ăn tập thể khu công nghiệp

- Cỡ mẫu lấy tại 17 tỉnh/tp thuộc 2 khu vực là 136 bếp ăn tập thể

- Cỡ mẫu tại mỗi tỉnh/tp là:  $136 \div 17 = 8$  bếp ăn tập thể.
- Nhóm nghiên cứu sử dụng phương pháp chọn mẫu thuận tiện với nội dung như sau:

- *Chọn tỉnh/tp nghiên cứu:*

Chọn 17 tỉnh/tp có khu công nghiệp tại ĐB sông Hồng và Đông Nam bộ.

+ Đồng bằng sông Hồng (11 tỉnh/tp): Hà Nội, Vĩnh Phúc, Bắc Ninh, Hưng Yên, Hà Nam, Hải Dương, Thái Bình, Nam Định, Ninh Bình, Quảng Ninh, Hải Phòng.

+ Đông Nam bộ (6 tỉnh/tp): Tp. HCM, Bình Phước, Bà Rịa – Vũng Tàu, Đồng Nai, Tây Ninh, Bình Dương.

- *Chọn khu công nghiệp:*

Mỗi tỉnh/tp chọn ra 01 khu công nghiệp.

+ Lập danh sách tên các khu công nghiệp có bếp ăn tập thể có quy mô 30 suất ăn/ lần phục vụ trở lên.

+ Bốc thăm ngẫu nhiên chọn ra 01 khu công nghiệp để thu thập số liệu

- *Chọn bếp ăn tập thể:*

+ Lập danh sách tên doanh nghiệp có bếp ăn tập thể tại khu công nghiệp được lựa chọn.

+ Bốc thăm ngẫu nhiên chọn ra 8 bếp ăn tập thể để điều tra.

+ Nếu không đủ 8 bếp ăn, thì chọn khu công nghiệp gần nhất để chọn tiếp theo phương pháp ngẫu nhiên.

- *Chọn người chế biến:*

Tại mỗi bếp ăn tập thể, nghiên cứu sẽ chọn 01 bếp trưởng/người chế biến chính và 01 nhân viên nấu ăn (ngẫu nhiên) để tiến hành phỏng vấn theo bộ câu hỏi về kiến thức thái độ thực hành phòng chống các rối loạn thiếu I ốt.

\* Đối tượng : nhà hàng

- Cỡ mẫu lấy tại 17 tỉnh/tp thuộc 2 khu vực là 136 cơ sở.

- Cỡ mẫu tại mỗi tỉnh/tp là:  $136 \div 17 = 8$  cơ sở.

- Nhóm nghiên cứu sử dụng phương pháp chọn mẫu thuận tiện với nội dung như sau:

- *Chọn tỉnh/tp nghiên cứu:*

Chọn 17 tỉnh/tp tại ĐB sông Hồng và Đông Nam bộ.

+ Đồng bằng sông Hồng (11 tỉnh/tp): Hà Nội, Vĩnh Phúc, Bắc Ninh, Hưng Yên, Hà Nam, Hải Dương, Thái Bình, Nam Định, Ninh Bình, Quảng Ninh, Hải Phòng.

+ Đông Nam bộ (6 tỉnh/tp): Tp. HCM, Bình Phước, Bà Rịa – Vũng Tàu, Đồng Nai, Tây Ninh, Bình Dương.

- *Chọn phường:*

Mỗi tỉnh/tp chọn ra 01 phường tại khu vực nội thành. Vì số lượng nhà hàng nằm phân bố ở nhiều huyện/tp nên để thuận tiện, nhóm nghiên cứu chỉ tập trung lấy số liệu khu vực nội thành.

+ Lập danh sách tên các phường có số lượng nhà hàng quy mô 30 suất ăn/lần phục vụ trở lên.

+ Bốc thăm ngẫu nhiên chọn ra 01 phường để thu thập số liệu

- *Chọn nhà hàng:*

+ Lập danh sách các nhà hàng tại phường được lựa chọn.

+ Bốc thăm ngẫu nhiên chọn ra 8 nhà hàng để điều tra.

+ Nếu không đủ 8 nhà hàng, chọn phường kế bên để chọn tiếp nhà hàng theo phương pháp ngẫu nhiên.

- *Chọn người chế biến:*

Tại mỗi cơ sở, nghiên cứu sẽ chọn 01 bếp trưởng/người chế biến chính và 01 nhân viên nấu ăn để tiến hành phỏng vấn theo bộ câu hỏi.

## 5.2. Phương pháp thu thập số liệu

• Phỏng vấn : Nội dung điều tra KAP trong nghiên cứu này nhằm đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người chế biến về việc phòng chống CRLTI bằng bộ câu hỏi phỏng vấn gồm các câu hỏi đóng và nửa mở.

• Thu thập mẫu muối, gia vị mặn:

- Muối ăn: Là muối NatriClorua đang sử dụng để nấu ăn được lấy mẫu tại bếp ăn tập thể.

- Gia vị mặn: Là các gia vị trong thành phần chính có muối NatriClorua bếp ăn tập thể sử dụng để nấu ăn, chế biến thực phẩm. Gia vị mặn dạng rắn (muối, bột canh, bột nêm...).

- Mẫu thu thập: Là mẫu muối/gia vị mặn được dùng sử dụng để nấu ăn, chế biến thực phẩm. Mẫu muối/bột canh/bột nêm lấy  $\geq 10$  gam/mẫu. Mỗi bếp ăn tập thể, nhà hàng lấy toàn bộ các loại muối, bột canh, bột nêm (gồm gia vị có i ốt và không i ốt) – Tối đa mỗi bếp/nhà hàng lấy 6 mẫu.

- Mẫu muối/gia vị mặn được bảo quản trong túi nilon, hộp xốp cách nhiệt và không tiếp xúc với ánh sáng trực tiếp trước khi xét nghiệm.

## 6. Phối hợp thực hiện:

### 6.1. Trước điều tra:

- Tuyên tỉnh/Tp:

+ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm:

01 cán bộ, lập danh sách các bếp ăn tập thể khu công nghiệp đủ tiêu chuẩn, danh sách nhà hàng đủ tiêu chuẩn và cung cấp cho Trung tâm Kiểm soát bệnh tật/Trung tâm Y tế dự phòng.

+ Trung tâm Kiểm soát Bệnh tật/ Trung tâm Y tế dự phòng:

01 cán bộ, dựa trên số liệu cung cấp của Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm, tiến hành chọn mẫu theo hướng dẫn và lập danh sách các bếp ăn tập thể và nhà hàng được chọn.

Thông báo cho Trung tâm Y tế quận/huyện hoặc phòng Y tế quận/huyện các bếp ăn và nhà hàng được chọn trên địa bàn và thời gian tiến hành thu thập số liệu.

- Tuyên huyện:

Thông báo cho trạm y tế xã/phường về các bếp ăn tập thể và nhà hàng được chọn trên địa bàn và thời gian tiến hành thu thập số liệu.

- Tuyên xã:

Thông báo cho bếp ăn tập thể, nhà hàng được chọn và thời gian thu thập số liệu.

6.2. Ngày điều tra:

Tại mỗi tỉnh: 01 cán bộ Trung tâm Kiểm soát bệnh tật/Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh/tp, 01 cán bộ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh/Tp, 01 cán bộ Trung tâm Y tế quận/huyện hoặc phòng Y tế, 01 cán bộ Trạm Y tế xã/phường.

