

# QUẢN LÝ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRÊN CÁC PHƯƠNG TIỆN NỎI VÀ CÔNG TRÌNH BIỂN NGOÀI KHƠI TRONG NGÀNH DẦU KHÍ

KS. Trần Mạc Quân, KS. Nguyễn Quốc Huy, KS. Trần Duy Tùng  
KS. Đông Quang Triều, KS. Trần Quang Điệp, Bác sỹ. Đoàn Thị Tuyền  
Luật sư. Nguyễn Thị Thanh Tuyền, Bếp trưởng. Nguyễn Duy Hải  
Tổng công ty Cổ phần Dịch vụ Kỹ thuật Dầu khí Việt Nam  
Email: quantran@ptsc.com.vn

## Tóm tắt

**Công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trên biển cần phải mang tính hệ thống và có các quy định nghiêm ngặt. Để xây dựng các tiêu chuẩn và quy định phù hợp về lĩnh vực này cho Ngành Dầu khí cần khảo sát hiện trạng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và công trình biển.**

**Từ khóa:** An toàn vệ sinh thực phẩm, phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi.

## 1. Mở đầu

Các hoạt động tìm kiếm, thăm dò, khai thác, vận chuyển dầu khí của Việt Nam chủ yếu diễn ra trên biển, xa đất liền, do vậy việc đảm bảo an toàn cho các hoạt động ngoài khơi là hết sức cần thiết. Trong đó, việc đảm bảo để không xảy ra các sự cố có nguyên nhân bắt nguồn từ ngộ độc thực phẩm cho cán bộ công nhân viên làm việc trên biển đóng vai trò quan trọng. Để thực hiện được việc này, công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và công trình biển trong Ngành Dầu khí phải mang tính hệ thống và có sự phối hợp giữa nhiều bộ phận trong Ngành Dầu khí.

Nhiều vụ ngộ độc tập thể của công nhân tại các doanh nghiệp đã xảy ra khiến chúng ta cần phải quan tâm. Số liệu về ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam qua các năm do Cục An toàn Thực phẩm - Bộ Y tế thống kê được thể hiện trong Bảng 1.

## 2. Các quy định hiện hành của Việt Nam về công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm nói chung và trên các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi trong Ngành Dầu khí

### 2.1. Các quy định chung

Năm 1989, Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân số 21-LCT/

HDNN8 [1] đã quy định tiền đề cho vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm tại Điều 7 “Vệ sinh lương thực, thực phẩm, các loại nước uống và rượu”.

Năm 2003, Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 [2] quy định việc bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; phòng ngừa, khắc phục ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm (hiện nay đã hết hiệu lực). Đây là văn bản pháp luật đầu tiên có tính pháp lý cao nhất và chuyên biệt về lĩnh vực quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, làm tiền đề cho hàng loạt các văn bản dưới luật, tiêu chuẩn, quy chuẩn được ban hành nhằm nâng cao và từng bước hoàn thiện công tác quản lý Nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP).

Bên cạnh đó, Luật Phòng chống bệnh truyền nhiễm số 03/2007/QH12 [3] cũng có quy định tại Điều 16 “Vệ sinh an toàn thực phẩm” và trong Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng số 59/2010/QH12 [4] cũng quan tâm đến vấn đề đảm bảo ATVSTP.

Đến năm 2010, Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 [5] được ban hành (thay thế Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2003) là văn bản luật chính thức và đầy đủ, toàn diện tính pháp lý về công tác quản lý ATVSTP. Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá

**Bảng 1.** Số vụ ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam từ 2007 - 2012

Năm	Vụ	Tổng số người ăn	Kết quả giám sát		
			Số ca mắc	Số ca chết	Số ca đi viện
2007	247	56.757	7.329	55	5.584
2008	205	41.843	7.829	62	6.525
2009	152	40.432	5.212	35	4.137
2010	175	24.072	5.664	51	3.978
2011	148	38.915	4.700	27	3.663
2012	168	36.604	5.541	34	4.335

Nguồn: Cục An toàn Thực phẩm - Bộ Y tế - Năm 2013

nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm; điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm.

## **2.2. Các quy định cho Ngành Hàng hải**

Hiện nay Ngành Hàng hải mới chỉ có quy định nhiệm vụ liên quan đến công tác quản lý ATVSTP trên tàu cho các chức danh cụ thể tại Thông tư số 07/2012/TT-BGTVT [6] về Quy định chức danh, nhiệm vụ theo chức danh của thuyền viên và đăng ký thuyền viên làm việc trên tàu biển Việt Nam mà chưa có các tiêu chuẩn quy định cụ thể nào về quản lý ATVSTP cho thuyền viên trên tàu.

Việc chính thức tham gia Công ước Lao động Hàng hải 2006 - Maritime Labour Convention (MLC 2006) [7], các tàu thuộc phạm vi điều chỉnh của Công ước (có dung tích lớn hơn hoặc bằng 500 GRT và chạy tuyến quốc tế) cũng như giàn khoan và công trình biển của Việt Nam đều phải áp dụng Công ước này. Công ước MLC 2006 cũng đề cập tới mục tiêu đảm bảo thuyền viên được cung cấp lương thực phẩm và nước uống có chất lượng tốt trong các điều kiện hợp vệ sinh, tuy nhiên vẫn chưa có quy định, hướng dẫn cụ thể về vấn đề này. Vậy các tàu không thuộc diện phải áp dụng MLC 2006 thì việc quản lý ATVSTP như thế nào. Ngoài ra, Nghị định số 103/2010/NĐ-CP [8] đã quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Phòng, chống bệnh truyền nhiễm về kiểm dịch y tế biên giới. Văn bản quy phạm pháp luật này cũng góp phần vào việc kiểm soát các tác nhân gây bệnh và hỗ trợ cho công tác đảm bảo ATVSTP.

## **2.3. Các quy định cho Ngành Dầu khí**

So với các ngành công nghiệp khác, công tác quản lý an toàn vệ sinh lao động, bảo vệ sức khỏe và bảo vệ môi trường trong Ngành Dầu khí được quan tâm từ rất sớm nhằm xây dựng hệ thống quản lý an toàn sức khỏe môi trường trong Ngành Dầu khí đạt các tiêu chuẩn quốc tế phù hợp yêu cầu sản xuất. Tuy nhiên vẫn chưa có các quy định cụ thể về tiêu chuẩn quản lý cũng như các hướng dẫn thực hiện.

## **2.4. Các quy định của quốc tế trong việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi trong Ngành Dầu khí**

- Tổ chức Lao động Quốc tế đã đưa ra Công ước Lao động Hàng hải 2006. Công ước thiết lập các tiêu chuẩn tối

thiểu cho điều kiện làm việc của người lao động như nơi ăn ở sinh hoạt, thời giờ làm việc và nghỉ ngơi, thực phẩm cho người lao động, bảo vệ sức khỏe, y tế... Ngoài ra, Công ước cũng đưa ra các yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với khu vực sinh hoạt như khu vực phục vụ ăn uống (phòng ăn), khu vực vệ sinh... Công ước cũng đảm bảo quyền khiếu nại của thuyền viên với các vấn đề trong đó có liên quan tới an toàn vệ sinh thực phẩm. Theo đó, tàu treo cờ của các quốc gia chưa tham gia Công ước sẽ là đối tượng kiểm tra về MLC 2006 của Thanh tra Chính quyền cảng khi đến cảng của quốc gia đã tham gia Công ước;

- Hoa Kỳ: tiêu biểu là 02 tài liệu Vessel Sanitation Program 2011 Operation Manual [9] và Vessel Sanitation Program 2011 Construction Guidelines [10] cung cấp các biện pháp thực tiễn về quản lý ATVSTP trên tàu biển;

- Vương quốc Anh: Quy tắc làm việc an toàn cho thuyền viên (Code of safe Working Practices for Merchant Seamen) [11] đã đưa ra các quy định về vấn đề ATVSTP trên tàu. Đây là tài liệu được áp dụng phổ biến trên các đội tàu trong khu vực và quốc tế;

- Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) có ấn phẩm "Hướng dẫn vệ sinh trên tàu - WHO Guide to Ship Sanitation" [12] hướng dẫn về ATVSTP và nước uống trên tàu.

## **3. Công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và công trình biển trong Ngành Dầu khí**

Để tìm hiểu thực trạng về công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi (PT/CT) trong Ngành Dầu khí, nhóm tác giả đã thực hiện một chương trình khảo sát 3 nhóm đối tượng hoạt động liên quan đến công tác quản lý ATVSTP như sau:

- Các đơn vị cung cấp dịch vụ cung ứng thực phẩm và suất ăn công nghiệp cho các PT/CT như: Công ty CP Dịch vụ Tổng hợp Dầu khí Vũng Tàu (PSV); Công ty Dịch vụ Dầu khí Vũng Tàu (OSC Vũng Tàu);

- Các đơn vị/phương tiện vận chuyển thực phẩm như các tàu dịch vụ dầu khí;

- Các bếp ăn tập thể trên các PT/CT như các bếp ăn trên các tàu dịch vụ dầu khí, giàn khoan, giàn khai thác... tàu vận chuyển sản phẩm dầu mỏ, các kho chứa nổi...

Công tác khảo sát chủ yếu dựa trên các quy định của Nhà nước mà cụ thể là Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 [5].

### 3.1. Hoạt động cung cấp và chế biến phục vụ bếp ăn tập thể

Nhóm tác giả đã tiến hành chọn mẫu, khảo sát 02 đơn vị: Petrosetco Vũng Tàu (PSV) và OSC Vũng Tàu. Khảo sát, điều tra công tác quản lý ATVSTP đối với 2 đơn vị này thông qua các yêu cầu về giấy phép, giấy chứng nhận; cơ sở vật chất; con người và hệ thống quản lý ATVSTP cho thấy 2 đơn vị cung cấp thực phẩm và chế biến phục vụ bếp ăn tập thể cho các công trình dầu khí đã đáp ứng được hầu hết các tiêu chí về yêu cầu thực hành và quản lý ATVSTP theo các quy định của Nhà nước và tiêu chuẩn quốc tế (như ISO 9001:2008, HACCP). Tuy nhiên trong quá trình khảo sát điều tra, nhóm tác giả nhận thấy một số khó khăn mà 2 đơn vị gặp phải như sau:

- Việc quản lý ATVSTP đối với chất phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản thực phẩm còn bất cập: văn bản quy phạm pháp luật trong lĩnh vực này còn thiếu cụ thể; việc thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm chưa thường xuyên; phương tiện, trang thiết bị kiểm tra còn hạn chế. Tình trạng mua bán, sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không rõ nguồn gốc ngoài danh mục cho phép sử dụng còn phổ biến ở các cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ, chế biến thủ công, nhiều loại phụ gia thực phẩm không bảo đảm chất lượng ATVSTP vẫn lưu thông trên thị trường;

- Thực trạng về tồn dư hóa chất, ô nhiễm hóa chất bảo quản trong một số thực phẩm chưa được cải thiện nhiều. Tỷ lệ cơ sở chế biến, giết mổ gia súc, gia cầm được kiểm soát còn ở mức rất thấp. Tỷ lệ số người sản xuất, kinh doanh dịch vụ, người tiêu dùng nhận thức đúng về ATVSTP tuy có tiến bộ nhưng ở mức trung bình; trách nhiệm của người sản xuất quy mô nhỏ lẻ đối với sức khỏe cộng đồng chưa cao; tỷ lệ cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATVSTP và tỷ lệ hàng hóa được cấp chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm ở mức rất thấp;

- Nguồn thực phẩm sạch được cung cấp từ các đơn vị có uy tín hạn chế, giá cả cao;

- Khoảng cách giữa yêu cầu về ATVSTP của khách hàng sử dụng dịch vụ và mức độ đáp ứng của những người cung cấp dịch vụ còn chênh lệch rất lớn, đòi hỏi các đơn vị cung cấp dịch vụ phải nỗ lực nhiều trong quá trình xây dựng và quản lý Hệ thống ATVSTP của mình.

### 3.2. Hoạt động vận chuyển thực phẩm đến các công trình ngoài khơi và phương tiện nổi trong Ngành Dầu khí

- Một số phương tiện vận tải không nhận được thông báo/phổ biến quy định về lưu giữ, bảo quản thực

phẩm trong quá trình vận chuyển cho phương tiện vận chuyển từ nhà cung cấp;

- Tàu thuê của nước ngoài không có quy định cụ thể việc kiểm soát bảo quản trong quá trình vận chuyển;

- 100% phương tiện khảo sát có giao nhận cụ thể giữa người tiếp nhận và người vận chuyển thực phẩm, đối với thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt;

- Có phương tiện không có đào tạo/tập huấn ATVSTP và quản lý sức khỏe người lao động tiếp xúc thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định;

- 100% phương tiện có biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại;

- 100% đơn vị không có kiểm tra của cơ quan chức năng Nhà nước trong việc vận chuyển thực phẩm.

- Về thực hành ATVSTP trong quá trình vận chuyển thực phẩm, 93% phương tiện khảo sát đạt các tiêu chí khảo sát;

- Đối với các tàu thuê từ các hãng tàu nước ngoài, công ty quản lý các tàu này cũng có Hệ thống quản lý an toàn theo Bộ luật quản lý An toàn quốc tế (ISM Code) nhưng không có nội dung về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và cũng chưa có các quy định/quy trình/hướng dẫn cho thuyền viên tàu về các nội dung này;

- Đối với các tàu nhỏ, tàu trục bảo vệ, chủ tàu trong nước, công tác đảm bảo ATVSTP chưa được quan tâm đúng mức và chủ tàu/đơn vị quản lý tàu cũng chưa nhận thức đầy đủ về vấn đề này và họ cũng không có các quy định/quy trình/hướng dẫn cho thuyền viên tàu về các nội dung này;

- Do thực phẩm phần lớn đóng trong các container đông lạnh nên nhiệm vụ chủ yếu của thuyền viên là đảm bảo các container được sắp xếp đúng vị trí và chằng buộc chắc chắn, đảm bảo cung cấp nguồn điện ổn định cho các container này. Do đặc điểm của tàu dịch vụ là chở hàng trên mặt boong nên hàng hóa sẽ chịu tác động trực tiếp của sóng gió nên vị trí để container thường là phía gần cabin. Việc chằng buộc chắc chắn đúng quy định cũng vô cùng quan trọng, nhất là trong mùa biển động hoặc khi thời tiết xấu, đảm bảo sóng lớn đánh tràn lên mặt boong kết hợp với chuyển động lắc của tàu cũng không làm cho container bị dịch chuyển vị trí hay bị đổ;

- Về việc kiểm soát côn trùng: định kỳ các tàu được diệt côn trùng, khử trùng, diệt chuột định kỳ và khi có nhu cầu;

• Ngoài ra, nhóm tác giả cũng ghi nhận được những bất cập, khó khăn về việc đảm bảo ATVSTP trong quá trình vận chuyển của các đơn vị như sau: thiết bị container thực phẩm không giữ được nhiệt độ thích hợp do thời tiết xấu; trang thiết bị bảo quản thực phẩm của một số phương tiện trong nước (ngoài Ngành Dầu khí, tàu bảo vệ) chưa đầy đủ, hiện đại và đảm bảo chất lượng; tàu thuê nước ngoài (tàu Pacific Battler) kiến nghị cần nhận được sự hỗ trợ từ các bên thuê tàu và các bên liên quan trong công tác quản lý ATVSTP khi hoạt động tại Việt Nam.

### **3.3. Hoạt động quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và bếp ăn trên các công trình ngoài khơi và phương tiện nổi trong Ngành Dầu khí**

Nhóm tác giả tiến hành điều tra, khảo sát các nhóm công trình ngoài khơi và phương tiện nổi gồm: nhóm kho chứa nổi FSO-FPSO; nhóm tàu vận chuyển dầu khí; nhóm tàu dịch vụ dầu khí; nhóm giàn khoan/giàn khai thác; nhóm sà lan cầu và sà lan nhà ở; nhóm phương tiện, công trình dầu khí ngoài khơi khác.

Kết quả khảo sát như sau:

- 100% phương tiện, công trình có khám sức khỏe cho nhân viên làm việc trong bếp ăn tập thể trước tuyển dụng;
- 100% phương tiện, công trình được đánh giá bảo đảm ATVSTP đối với trang thiết bị dụng cụ trong bếp ăn tập thể;
- 100% phương tiện, công trình có nhân viên chịu trách nhiệm ATVSTP;

Một số các tiêu chí về bảo đảm ATVSTP tại bếp ăn tập thể trên các phương tiện, công trình đạt tỷ lệ cao như sau:

- Đạt yêu cầu về nơi bảo quản và phương tiện bảo quản: đạt 93%;
- Đơn vị quản lý phương tiện, công trình có giao nhiệm vụ về quản lý ATVSTP cho bộ phận chức năng: đạt 93%;
- Bảo đảm ATVSTP trong chế biến, bảo quản thực phẩm trong bếp ăn tập thể: đạt 95%.

### **3.4. Đánh giá chung về công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm**

#### **3.4.1. Thuận lợi**

Hầu hết các đơn vị đều có nhận thức về tầm quan trọng của ATVSTP và có sự quan tâm về công tác quản lý ATVSTP để chăm sóc sức khỏe người lao động. Căn cứ

trên kết quả khảo sát, đánh giá xếp hạng thứ tự các nhóm phương tiện, công trình quản lý tốt công tác ATVSTP như sau (mức độ quản lý tốt nhất xếp trên cùng và các mức độ nhỏ hơn xếp theo thứ tự giảm dần):

- Nhóm giàn khoan/giàn khai thác;
- Nhóm sà lan cầu và sà lan nhà ở;
- Nhóm kho chứa nổi FSO/FPSO;
- Nhóm tàu dịch vụ dầu khí;
- Nhóm tàu vận chuyển dầu khí;
- Nhóm phương tiện, công trình dầu khí ngoài khơi khác.

Các kết quả khảo sát cho thấy sự cố về ATVSTP hiếm xảy ra tại các đơn vị (chỉ có 1 trường hợp được ghi nhận trên tổng số mẫu khảo sát). Tuy nhiên, không thể xem nhẹ nguy cơ này vì các sự cố cháy nổ, thương tật, môi trường, đâm va... có nguyên nhân bắt nguồn từ sự cố về ATVSTP có thể sẽ rất lớn thậm chí là thảm họa. Bên cạnh đó, nhóm tác giả nhận thấy các trường hợp ngộ độc thực phẩm riêng lẻ thường được các đơn vị ghi nhận là các ca bệnh tật thông thường mà chưa có sự ghi nhận hồ sơ và điều tra đầy đủ về các sự cố này. Nhìn chung, các đơn vị trong ngành liên quan đến các khâu cung cấp suất ăn, vận chuyển thực phẩm và đa số bếp ăn tập thể tại các công trình/phương tiện ngoài khơi đảm bảo được các quy định, pháp luật Việt Nam hiện hành về ATVSTP. Đặc biệt các nhóm phương tiện, công trình thuê nhà cung cấp dịch vụ cung ứng và chế biến cung cấp suất ăn khép kín trên phương tiện, công trình như các giàn khoan/giàn khai thác, sà lan công trình cầu/nhà ở và các kho chứa nổi FSO/FPSO đảm bảo khá tốt.

#### **3.4.2. Khó khăn, bất cập**

Sự quan tâm của các đơn vị về quản lý, kiểm soát ATVSTP chưa đầy đủ (thiếu ban hành các quy chế/quy định/quy trình/hướng dẫn, phân công nhiệm vụ bộ phận kiểm soát, chương trình/kế hoạch hành động, tổ chức tự kiểm tra...);

Việc thiết lập hệ thống quản lý ATVSTP hoàn chỉnh cũng như nhận biết một cách đầy đủ các mối nguy về an toàn thực phẩm và có biện pháp kiểm soát hệ thống rất khác nhau giữa các phương tiện, công trình dầu khí (nhóm giàn khoan, giàn khai thác đánh giá tốt nhất);

Trao đổi thông tin về ATVSTP giữa các bên liên quan (nhà cung ứng - vận chuyển - chế biến - sử dụng) chưa đúng mức để kiểm soát các mối nguy;

Thiếu sự kiểm tra giám sát công tác ATVSTP của các bên liên quan (đơn vị quản lý điều hành, khách hàng, nhà thầu phụ, cơ quan chứng nhận, cơ quan chức năng Nhà nước);

Cần phải kiểm soát nghiêm ngặt nguồn gốc nguyên liệu đầu vào, lưu mẫu thực phẩm và có sổ tay ghi chép đầy đủ thông tin theo quy định;

Đối với các tàu dịch vụ nước ngoài, việc quản lý ATVSTP cũng có hạn chế: chưa có quy định về bảo quản thực phẩm (cụ thể như các tàu AHTS Posh Value và Pacific Battle) hoặc không tổ chức đào tạo/tập huấn ATVSTP cho người lao động tiếp xúc thực phẩm trong quá trình vận chuyển (tàu AHTS Onmi Emery) do đó cần phải nâng cao nhận thức về ATVSTP cho các tàu nước ngoài khi họ làm việc như một nhà thầu cho các đơn vị của Ngành Dầu khí;

Quản lý Nhà nước về ATVSTP:

- Hiện nay chưa có quy định về quản lý các bếp ăn tập thể trên các phương tiện nổi hay công trình biển nên các cơ quan quản lý Nhà nước cần xây dựng các quy định cũng như có sự kiểm tra, giám sát, thực thi chức năng quản lý trên lĩnh vực này;

- Công tác tuyên truyền, cập nhật thông tin của các cơ quan chức năng (cụ thể Cục An toàn Thực phẩm, Chi cục ATVSTP tại các địa phương) về đảm bảo ATVSTP, cảnh báo an toàn thực phẩm và nguyên nhân các vụ ngộ độc thực phẩm để các đơn vị rút kinh nghiệm.

- Các phương tiện vận chuyển thực phẩm ghi nhận không có sự kiểm tra của cơ quan chức năng Nhà nước về đảm bảo ATVSTP trong việc vận chuyển thực phẩm.

Đối với các phương tiện vận chuyển thực phẩm như tàu dịch vụ thì một số hàng đông lạnh phải chuyên chở trong các container đông lạnh;

Với các phương tiện/công trình biển đã có hệ thống quản lý ATVSTP vẫn cần phải lưu ý kiểm soát các thực phẩm mà người trên tàu mang theo không khai báo vì những thực phẩm này có thể là nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm;

Do điều kiện làm việc ngoài khơi xa nên việc ứng cứu khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm là rất khó khăn với các nguồn lực hạn chế trong điều kiện môi trường khắc nghiệt nên các đơn vị cần xây dựng kế hoạch ứng phó sự cố khẩn cấp cho các tình huống này thật chu đáo.

#### **4. Những nguy cơ chính gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và các công trình ngoài khơi trong Ngành Dầu khí**

##### **4.1. Các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và các công trình ngoài khơi**

Nguy cơ gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm là khả năng các tác nhân gây ô nhiễm xâm nhập vào thực phẩm trong các quá trình sản xuất nguồn nguyên liệu; quá trình lưu thông, vận chuyển; quá trình sơ chế biến thực phẩm; quá trình lưu trữ, bảo quản; quá trình chế biến thức ăn và vệ sinh tại nhà bếp; quá trình sử dụng. Các nguy cơ đó bao gồm: mối nguy về hóa học (chất tẩy rửa, thuốc trừ sâu và các chất hóa học khác, chất gây dị ứng); mối nguy về vật lý (xương nhỏ, kim loại, thủy tinh...); mối nguy về sinh học (vi khuẩn như salmonella, staphylococcus aureus, bacillus cereus; virus như hepatitis A, influenza; nấm mốc; vi sinh vật; sán...).

##### **4.2. Các yếu tố chính trong công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm có khả năng gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm trên các phương tiện nổi và các công trình ngoài khơi trong Ngành Dầu khí được xác định qua kết quả khảo sát thực tế**

Từ kết quả khảo sát thực trạng công tác quản lý ATVSTP trên các phương tiện, công trình trong Ngành Dầu khí và phân tích tổng quan các mối nguy, nguồn gốc gây mất ATVSTP, nhóm tác giả đưa ra các yếu tố chính về quản lý có khả năng cao dẫn đến mất ATVSTP như sau:

- Mối nguy mất ATVSTP do không có tài liệu nội quy/quy định/hướng dẫn về ATVSTP trên phương tiện, công trình: qua kết quả khảo sát hệ thống quản lý ATVSTP chỉ có 53% phương tiện, công trình có tài liệu quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong nấu ăn tại bếp ăn tập thể;

- Mối nguy mất ATVSTP do thực hành ATVSTP của các nhân viên phục vụ bếp ăn tập thể trong quá trình chế biến, phục vụ suất ăn: chỉ có 64% phương tiện, công trình có bảo đảm các tiêu chí ATVSTP của nhân viên chế biến thức ăn do các nguyên nhân như người lao động trực tiếp nấu ăn và phục vụ bếp ăn không được huấn luyện định kỳ và cấp đầy đủ Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về ATVSTP; nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm không được trang phục bảo hộ riêng và sử dụng đúng trang phục khi làm việc;

- Mối nguy lây nhiễm các bệnh truyền nhiễm từ nhân viên phục vụ trên bếp ăn tập thể: chỉ có khoảng 45%

phương tiện, công trình có lưu, kiểm soát, quản lý hồ sơ sức khỏe của nhân viên phục vụ trên bếp ăn tập thể; nhân viên phục vụ trên bếp ăn tập thể không được tổ chức khám, xét nghiệm ít nhất 6 tháng một lần một cách đầy đủ theo quy định;

- Mối nguy mất ATVSTP do thiếu sự kiểm tra, giám sát của cơ quan chủ quản hoặc bên liên quan về vấn đề đảm bảo ATVSTP trên phương tiện, công trình: chỉ có 49% phương tiện, công trình có được các bên thứ 3 (khách hàng, tổ chức chứng nhận), cơ quan cấp trên kiểm tra định kỳ/đột xuất về ATVSTP;

- Mối nguy mất ATVSTP do nguồn gốc thực phẩm không đảm bảo chất lượng ATVSTP: chỉ có 56% phương tiện, công trình đạt các tiêu chí về kiểm soát nguyên liệu đầu vào, lưu mẫu, thực đơn;

- Mối nguy mất ATVSTP do môi trường tại các bếp ăn, nhà ăn tập thể trên phương tiện, công trình không đảm bảo yêu cầu về vệ sinh: kết quả khảo sát yêu cầu về đo đạc môi trường tại khu vực bếp ăn chỉ đạt 68% phương tiện, công trình có thực hiện cũng là tỷ lệ khá thấp cần khuyến khích tất cả các phương tiện, công trình phải bảo đảm điều kiện vệ sinh lao động cũng như tránh tình trạng ẩm mốc tại khu vực bếp ăn;

- Mối nguy mất ATVSTP do chất lượng nguồn nước sinh hoạt, ăn uống không đảm bảo chất lượng an toàn cho sức khỏe: kết quả khảo sát yêu cầu về việc tổ chức tiến hành kiểm tra định kỳ chất lượng nguồn nước cho bếp ăn tập thể chỉ đạt 73%, nên cần khuyến cáo tất cả các phương tiện, công trình phải đảm bảo thực hiện việc tổ chức kiểm soát, xét nghiệm chất lượng nguồn nước dùng nấu ăn, sinh hoạt trực tiếp ngay trên chính phương tiện, công trình đang lưu trữ để sử dụng;

- Mối nguy mất ATVSTP do thiếu nguồn lực chuyên môn có trách nhiệm quản lý ATVSTP cũng như ứng cứu trong tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm: chỉ có 36% phương tiện, công trình là có bộ phận y tế và bộ phận y tế này chịu trách nhiệm về quản lý ATVSTP;

- Mối nguy tái diễn các vụ ngộ độc thực phẩm tương tự nhau trong ngành do sự thiếu ghi nhận, thống kê một cách đầy đủ các vụ ngộ độc thực phẩm trên các phương tiện, công trình trong ngành để có thể có biện pháp phòng ngừa hiệu quả. Qua kết quả khảo sát chỉ ghi nhận được 1 sự cố ngộ độc thực phẩm trên tàu và có lưu trữ hồ sơ sự vụ đầy đủ.

Từ các mối nguy và các yếu tố chính tạo nên các mối nguy thì ta thấy sự cần thiết phải quản lý ATVSTP mang

tính hệ thống. Các đơn vị phải quản lý ATVSTP bằng các hệ thống quản lý theo các chuẩn mực được xác định.

## 5. Kết luận, đề xuất

Công tác quản lý ATVSTP trong Ngành Dầu khí là hết sức cần thiết, nhất là trong tình hình hiện nay, khi ATVSTP đã trở thành một vấn đề không chỉ riêng của Việt Nam mà còn trên phạm vi toàn cầu. Mặt khác, việc quản lý ATVSTP cần phải được thực hiện một cách đồng nhất theo các quy định và tiêu chuẩn của Ngành Dầu khí Việt Nam. Các đơn vị trong ngành phải thực hiện việc quản lý ATVSTP một cách có hệ thống theo các chuẩn mực mà Tập đoàn Dầu khí Việt Nam (PVN) quy định. Từ các nội dung nêu trên, nhóm tác giả đề xuất các biện pháp cụ thể đối với PVN và các đơn vị trong Ngành Dầu khí như sau:

Đề xuất 1: Do tính quan trọng và cấp thiết của công tác quản lý ATVSTP trong Ngành Dầu khí, nhóm tác giả kiến nghị PVN xem xét việc xây dựng các chuẩn mực/tiêu chuẩn/quy định cho công tác quản lý ATVSTP phù hợp với điều kiện cụ thể của ngành và các chuẩn mực quốc tế. Đồng thời, xây dựng các chuẩn mực tương tự áp dụng đối với các nhà cung cấp thực phẩm trong ngành. Chuẩn mực này cũng là tiêu chuẩn để căn cứ mà PVN kiểm tra, đánh giá các đơn vị trong ngành.

Hiện tại, hầu hết các đơn vị của PVN chưa thực hiện việc quản lý ATVSTP một cách có hệ thống nên việc đưa ra một bộ Tiêu chuẩn để các đơn vị trong ngành thực hiện là một việc hết sức cần thiết. Khi đó, công tác hướng dẫn, kiểm tra cũng như giám sát của PVN sẽ thuận lợi, đơn giản và hiệu quả hơn.

Yêu cầu của bộ Tiêu chuẩn là phải đảm bảo tính khả thi, dễ thực hiện và áp dụng đối với tất cả các đơn vị và phải đảm bảo quản lý ATVSTP mang tính hệ thống. Đồng thời, bộ Tiêu chuẩn cũng phải được xây dựng sao cho tương thích với các Tiêu chuẩn của quốc tế, tạo thuận lợi cho các đơn vị khi phát triển kinh doanh, dịch vụ ra nước ngoài và trong quá trình hội nhập quốc tế.

Như trên đã phân tích, các Công ước chỉ có hiệu lực đối với các tàu Công ước. Mặt khác, trong Ngành Dầu khí cũng có các tàu không thuộc diện tàu Công ước nên không chịu điều chỉnh của Công ước. Vì vậy, các quy định về quản lý ATVSTP của PVN đối với tất cả các tàu cho dù là tàu Công ước hay không sẽ đảm bảo tránh được lỗ hổng này và đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo ATVSTP trong Ngành Dầu khí.

Bộ Tiêu chuẩn ngành về quản lý ATVSTP do PVN ban hành có phạm vi áp dụng đối với các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi trong Ngành Dầu khí, kể cả các phương tiện thuê ngoài của các nhà thầu/nhà thầu phụ làm cho các đơn vị trong ngành.

Đề xuất 2: Bên dưới chuẩn mực/quy định là tiêu chuẩn yêu cầu bắt buộc thì PVN cần xây dựng và ban hành các tài liệu hướng dẫn đặc thù cho các đơn vị trong ngành về cách thức, phương pháp thực hành để các đơn vị có thể vận dụng một cách phù hợp, hiệu quả và kinh tế.

Đề xuất 3: Ban hành quy định về cơ chế kiểm tra của các bên liên quan trong Ngành Dầu khí đối với công tác quản lý ATVSTP trên các phương tiện/công trình ngoài khơi để nâng cao hiệu quả công tác kiểm soát, giám sát việc tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn, hướng dẫn hiện hành.

Đề xuất 4: Đề nghị đưa nội dung về ATVSTP vào nội dung giảng dạy và đào tạo tại các trung tâm đào tạo, trường dạy nghề... liên quan tới các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi của PVN.

Đề xuất 5: Các đơn vị cần xây dựng Hệ thống quản lý ATVSTP phù hợp với điều kiện, thực trạng của đơn vị và các chuẩn mực quốc tế.

Đơn vị có thể xây dựng Hệ thống này riêng rẽ hoặc tích hợp vào Hệ thống quản lý hiện có của mình. Các đơn vị đang áp dụng ISM Code có thể đưa vào Hệ thống quản lý an toàn của mình. Ngoài ra các đơn vị áp dụng ISPS Code có thể tích hợp hoặc là một phần của hệ thống an ninh hiện có của mình.

Đề xuất 6: Các đơn vị cần nghiên cứu xây dựng các chương trình đào tạo, huấn luyện phù hợp về nội dung ATVSTP cho hệ thống huấn luyện đào tạo của đơn vị.

Các quy định, kiến thức về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong hoạt động ngoài khơi nên đưa vào các khóa đào tạo bắt buộc về an toàn sức khỏe cho tất cả thuyền viên, người đi biển.

Đề xuất 7: Đối với việc quản lý ATVSTP tại mỗi đơn vị, các thông tin về các sản phẩm thực phẩm bị loại bỏ theo các nguồn thông tin của Việt Nam và quốc tế cần được cập nhật thông tin kịp thời tới các bếp ăn hay chức danh chịu trách nhiệm về ATVSTP trên phương tiện, công trình để có biện pháp xử lý kịp thời.

Đồng thời, cần tiêu chuẩn hóa công tác thông tin, phổ biến, tuyên truyền, hướng dẫn về an toàn vệ sinh thực

phẩm để nâng cao nhận thức và thực hành tốt về ATVSTP cho toàn thể người lao động.

Đề xuất 8: Ngoài việc kiểm soát thực phẩm được cung cấp theo đường chính tắc, các đơn vị cần phải kiểm soát các thực phẩm mà người lên tàu mang theo để đảm bảo kiểm soát tất cả các nguồn có thể gây nên sự cố ATVSTP.

Đề xuất 9: Các đơn vị cần đưa tình huống sự cố về ATVSTP vào trong phương án ứng phó/ứng cứu sự cố khẩn cấp của mình để có biện pháp ứng phó/ứng cứu kịp thời.

Đề xuất 10: PVN cần kiến nghị với cơ quan chức năng quản lý Nhà nước nghiên cứu ban hành ra các quy định chuyên biệt về đảm bảo công tác ATVSTP cho các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi. Đồng thời các cơ quan chức năng quản lý Nhà nước hướng dẫn quy định đối tượng và thủ tục đăng ký Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATVSTP cho bếp ăn tập thể trên các phương tiện nổi và công trình biển ngoài khơi. Dựa vào cơ sở pháp lý này (Giấy chứng nhận), PVN cũng dễ dàng hơn trong việc giám sát sự tuân thủ của các đơn vị.

#### Tài liệu tham khảo

1. Quốc hội. *Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân*. Số 21-LCT/HĐNN8. 30/06/1989.
2. Ủy ban Thường vụ Quốc hội. *Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm*. Số 12/2003/PL-UBTVQH11. 26/07/20013.
3. Quốc hội. *Luật Phòng chống bệnh truyền nhiễm*. Số 03/2007/QH12. 21/11/2007.
4. Quốc hội. *Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng*. Số 59/2010/QH12. 17/11/2010.
5. Quốc hội. *Luật An toàn thực phẩm*. Số 55/2010/QH12. 17/06/2010.
6. Bộ Giao thông Vận tải. *Quy định chức danh, nhiệm vụ theo chức danh của thuyền viên và đăng ký thuyền viên làm việc trên tàu biển Việt Nam*. Thông tư số 07/2012/TT-BGTVT. 21/03/2012.
7. International Labour Organization. *Maritime Labour Convention - MLC 2006*. 2006.
8. Chính phủ. *Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Phòng, chống bệnh truyền nhiễm về kiểm dịch y tế biên giới*. Nghị định số 103/2010/NĐ-CP. 01/10/2010.
9. Centers for Disease Control and Prevention. *Vessel sanitation program 2011 operation manual*. 2011.

10. Centers for Disease Control and Prevention. *Vessel sanitation program 2011 construction guidelines*. 2011.

11. Maritime and Coastguard Agency. *Code of safe working practices for merchant seamen*. Consolidated edition. 2010.

12. World Health Organization (WHO). *Guide to ship sanitation*. Third edition. 2011.

---

## Food safety management on-board offshore floating structures and installations in oil and gas industry

**Tran Mac Quan, Nguyen Quoc Huy, Tran Duy Tung  
Dong Quang Trieu, Tran Quang Diep, Doan Thi Tuyen  
Nguyen Thi Thanh Tuyen, Nguyen Duy Hai**  
*Petrovietnam Technical Services Corporation*  
*Email: quantran@ptsc.com.vn*

### Summary

***Food safety assurance on-board offshore floating structures and installations of the oil and gas industry must be systematic and accompanied with strict regulations. In order to issue standards as well as relevant guidelines for food safety assurance, it is important to survey the current food safety management situation on-board offshore floating structures and installations in the oil and gas industry.***

**Key words:** *Food safety, offshore floating structures and installation.*