

KHẢO SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG CÔNG TÁC QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ LÀO CAI

● ĐOÀN THỊ THU HOÀI - VŨ HỒNG SƠN

TÓM TẮT:

Thành phố Lào Cai là trung tâm chính trị - kinh tế - xã hội của tỉnh Lào Cai. Mặc dù mới được hình thành nhưng thành phố Lào Cai có tốc độ phát triển khá nhanh. Mặt khác, do tiếp giáp với tỉnh Vân Nam, Trung Quốc nên hoạt động giao thương, du lịch giữa Lào Cai và Vân Nam diễn ra rất thuận lợi. Ngoài giao thương các mặt hàng kinh doanh, các loại thực phẩm từ Vân Nam cũng được thâm nhập sang thành phố Lào Cai nhanh chóng và được mọi lứa tuổi yêu thích, sử dụng. Thực tế cho thấy, lượng thực phẩm tươi sống được tiêu thụ trên địa bàn thành phố mỗi ngày khá lớn và được nhập từ nhiều nguồn khác nhau. Không chỉ tập trung dân số đông hơn các vùng khác trong tỉnh, thành phố Lào Cai còn phát triển du lịch, trung bình mỗi năm đón hàng triệu lượt du khách quốc tế và trong nước. Bởi vậy, việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố luôn được đặc biệt chú trọng. Từ thực trạng trên, nhóm tác giả đã tiến hành khảo sát và đánh giá thực trạng công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Lào Cai, đồng thời đề xuất các giải pháp quản lý phù hợp và hiệu quả hơn.

Từ khóa: thực trạng, an toàn thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thành phố Lào Cai.

1. Đặt vấn đề

An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) luôn là vấn đề được xã hội đặc biệt quan tâm. Ngộ độc thực phẩm và các bệnh do thực phẩm kém chất lượng gây ra không chỉ ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe, cuộc sống của mỗi người, mà còn gây thiệt hại về kinh tế, là gánh nặng chi phí cho chăm sóc sức khỏe của cộng đồng.

Ở nước ta, theo thông tin từ Bộ Y tế, tính riêng 11 tháng năm 2021 đã xảy ra 56 vụ với 1.526 người bị ngộ độc trong đó có 5 người tử vong. Trong 7 tháng đầu năm 2022, cả nước xảy ra 27 vụ ngộ độc thực phẩm với 375 người bị ngộ độc, trong đó có 2 người tử vong. Tại Lào Cai, theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, tính từ năm 2016 đến hết năm 2020, trên địa bàn

tình xảy ra 25 vụ ngộ độc thực phẩm tại hộ gia đình, bếp ăn tập thể trường học, làm 300 người mắc, 2 người tử vong. Bình quân giai đoạn 2016-2020 có 8,4 ca/100.000 dân, giảm so với bình quân giai đoạn 2011-2015 là 15 ca/100.000 dân. Tuy nhiên, tình hình ngộ độc thực phẩm có nhiều diễn biến bất thường, năm 2016 tỷ lệ mắc ngộ độc thực phẩm là 3,3 ca/100.000 dân, năm 2017 tỷ lệ này là 24,2 ca, năm 2018, 2019 lần lượt giảm còn 3,6 ca và 1,7, tuy nhiên đến năm 2020 xảy ra 5 vụ ngộ độc thực phẩm làm 69 người mắc (bình quân 9,2 ca/100.000 dân), trong đó có xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học. Năm 2021 xảy ra 4 vụ ngộ độc thực phẩm (98 người mắc, 97 người nhập viện, 2 người tử vong) (bình quân 9,2 ca/100.000 dân) [11].

Mặc dù trong những năm qua trên địa bàn thành phố các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra không nhiều, tuy nhiên thành phố Lào Cai là vùng biên tiềm ẩn nhiều nguy cơ về thẩm lậu thực phẩm không rõ nguồn gốc từ biên kia biên giới. Đường cao tốc Nội Bài - Lào Cai giúp thông thương thuận lợi song cũng đặt ra nhiều thách thức về việc quản lý, kiểm soát nguồn thực phẩm nội địa. Bên cạnh đó, lượng thực phẩm tươi sống được tiêu thụ trên địa bàn thành phố mỗi ngày khá lớn và được nhập từ nhiều nguồn khác nhau. Tuy nhiên, theo đánh giá của cơ quan chức năng, việc sản xuất, chế biến và kinh doanh các thực phẩm tươi sống cũng như thực phẩm chín đều chưa được tuân thủ chặt chẽ theo các quy trình vệ sinh ATTP, do đó, tiềm ẩn nhiều mầm mống của bệnh tật và nguy cơ ngộ độc thực phẩm,... Thực trạng trên đã và đang đặt ra yêu cầu cấp bách về việc tiếp tục đẩy mạnh các hoạt động đảm bảo ATTP, đặc biệt là nâng cao vai trò công tác quản lý nhà nước tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố.

2. Đối tượng và phương pháp nghiên cứu

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Nghiên cứu này được thực hiện trên địa bàn thành phố Lào Cai gồm các đối tượng sau: Điều tra kiến thức, thái độ thực hành của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh trên địa bàn thành phố. Người làm công tác quản lý ATTP tại 17 xã, phường.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Phòng vấn dựa vào phiếu điều tra, đánh giá điều kiện ATTP đối với cơ sở DVAU; người chế biến kinh doanh, người tiêu dùng thực phẩm được thiết kế sẵn theo Luật An toàn thực phẩm, Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 19/12/2012 của Bộ Y tế về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố [4]; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP và người quản lý về ATTP tại địa phương [3].

2.3. Xử lý số liệu

Số liệu thu thập được từ điều tra sẽ được xử lý bằng phần mềm tin học Microsoft Excel.

3. Thực trạng công tác quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Lào Cai

Thành phố Lào Cai có 1.713 cơ sở kinh doanh thực phẩm, trong đó lĩnh vực Nông nghiệp: 566 cơ sở; Công Thương: 489 cơ sở; Y tế: 658 cơ sở. Sau khi phân cấp quản lý của các ngành thì tuyến thành phố quản lý 476 cơ sở, tuyến xã, phường quản lý 1.237 cơ sở. Các cơ sở cấp xã, phường quản lý chủ yếu là hình thức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, đa dạng các mặt hàng và không có giấy phép kinh doanh. Những số liệu trên cho thấy số lượng cơ sở thực phẩm do xã, phường quản lý lớn hơn nhiều so với cơ sở do thành phố quản lý, từ đó trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP đối với UBND xã, phường cũng rất lớn [12].

Nhằm đảm bảo ATTP, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn, UBND thành phố Lào Cai đã kiện toàn BCĐ Chăm sóc sức khỏe nhân dân từ thành phố đến 17 xã, phường để thống nhất chỉ đạo, quản lý và phối hợp giữa các ban, ngành phục vụ cho công tác ATTP.

Từ đầu năm, BCĐ Chăm sóc sức khỏe nhân dân của thành phố, xã, phường đã kiện toàn để triển khai công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn thành phố theo chức năng quản lý nhà nước về ATTP của các ngành, sự chỉ đạo của UBND tỉnh.

Về công tác chỉ đạo, điều hành: UBND thành phố Lào Cai đã triển khai thực hiện quản lý ATTP trên địa bàn thành phố thông qua việc ban hành các kế hoạch, quyết định và thông báo về ATTP tới tất cả các ban ngành đoàn thể. Trong 3 năm

qua, thành phố ban hành 74 văn bản các loại, do vậy số lượng văn bản do UBND thành phố ban hành rất lớn, thể hiện sự quan tâm sâu rộng, trọng điểm, sát sao và kịp thời trong công tác chỉ đạo và điều hành quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn thành phố.

Về công tác tuyên truyền, đào tạo tập huấn: UBND thành phố Lào Cai xác định rõ công tác tuyên truyền, đào tạo tập huấn rất quan trọng trong các nội dung hoạt động công tác ATTP. Do vậy hàng năm việc bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ cho thành viên BCD, cán bộ chuyên trách ATTP và 17 xã, phường được đặc biệt chú trọng nhằm đảm bảo 100% cán bộ làm công tác quản lý ATTP nắm rõ và được cập nhật đầy đủ các quy định mới nhất của pháp luật trong lĩnh vực đảm bảo ATTP. Để công tác tuyên truyền, tập huấn đạt được hiệu quả cao, việc tuyên truyền chú trọng được thực hiện theo từng chuyên đề, chủ đề, sao cho phù hợp với từng nhóm đối tượng (bếp ăn tập thể; cơ sở sản xuất, chế biến, cửa hàng ăn uống; kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín,...).

Về công tác kiểm tra và xử lý vi phạm: Hàng năm, UBND thành phố tổ chức kiểm tra công tác quản lý nhà nước về ATTP tại 17 UBND xã, phường. Hoạt động quản lý nhà nước thông qua công tác kiểm tra định kỳ (hậu kiểm) được thực hiện đầy đủ và đúng quy định của pháp luật, do đó các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm ngày càng nâng cao ý thức thực hiện các tiêu chí đảm bảo ATTP. Tỷ lệ các cơ sở đạt các tiêu chuẩn quy định về ATTP tăng ổn định từ năm 2019 đến năm 2021 từ 95,4% lên 98,6%, điều này cho thấy hiệu quả của công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát và tư vấn cơ sở được tất cả các ban ngành, đoàn thể thực hiện thường xuyên không để sót cơ sở theo phân cấp quản lý. Tuy nhiên, công tác kiểm tra và xử lý vi phạm chỉ áp dụng đối với các cơ sở hoạt động kinh doanh vào ban ngày, còn một số các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thức ăn đường phố hoạt động kinh doanh vào buổi tối và ban đêm trên địa bàn thành phố vẫn chưa được kiểm tra, giám sát thường xuyên các điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định.

4. Kết quả và thảo luận

4.1. Kết quả điều tra về hiểu biết và thực hành đúng về an toàn thực phẩm

Đối với người làm quản lý an toàn thực phẩm

Bảng phỏng vấn cán bộ quản lý ATTP ở địa phương. Chọn mỗi xã, phường 2 người quản lý là trưởng Ban Chỉ đạo Chăm sóc sức khỏe nhân dân và chuyên trách ATTP (34 người). (Bảng 1)

Số liệu Bảng 1 cho thấy tỷ lệ người làm công tác quản lý về ATTP được bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ về ATTP (phổ biến các văn bản về ATTP, hướng dẫn quản lý về ATTP) đạt 100%, chứng tỏ UBND thành phố Lào Cai rất chú trọng công tác tập huấn, đào tạo cho các thành viên BCD để cập nhật các văn bản mới về ATTP của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương nhằm nâng cao năng lực của người làm công tác quản lý nhà nước trong công tác ATTP.

Tuy nhiên, tỷ lệ người làm công tác quản lý tại xã, phường gặp khó khăn trong công tác quản lý ATTP tại địa phương đạt thấp (70,5%). Các vấn đề khó khăn trong công tác quản lý ATTP chủ yếu đó là ngành Nông nghiệp và ngành Công Thương không có cán bộ chuyên trách về ATTP mà chỉ là kiêm nhiệm, không được cung cấp test nhanh thực phẩm của lĩnh vực Nông nghiệp và Công Thương.

4.2. Đối với người chế biến kinh doanh thực phẩm

Bảng câu hỏi đối với người tham gia chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống. Mỗi xã, phường chọn ngẫu nhiên 10 người tham gia trực tiếp chế biến thực phẩm, tổng là 170 người. (Bảng 2, 3)

Nhận xét và bàn luận: Qua Bảng 2, 3 cho thấy:

Tỷ lệ những người tham gia kinh doanh, chế biến thực phẩm chủ yếu là nữ, hầu hết có trình độ học vấn phổ thông trung học trở xuống và không có trình độ học đại học. Tỷ lệ những người tham gia kinh doanh, chế biến thực phẩm có trình độ cao đẳng là 7%, trung cấp là 11% rất thấp. Do đó, hạn chế sự tiếp thu những kiến thức cần thiết trong công việc nên sự hiểu biết và khả năng thực hành của họ về ATTP chưa cao.

Thái độ của người chế biến kinh doanh thực phẩm đạt rất cao 100% (khám sức khỏe, nơi chế

Bảng 1. Kiến thức thái độ thực hành về dịch vụ ăn uống của người quản lý

STT	Kiến thức		Đạt (n=34)	
			n	%
1	An tâm khi sử dụng DVAU		34	100
2	Quản lý về DVAU		29	85,2
3	Quản lý bằng hình thức nào	Kiểm tra định kỳ	34	100
		Kiểm tra đột xuất	34	100
		Không kiểm tra	0	0
4	Cần thiết phải quản lý kinh doanh DVAU		34	100
5	Đã được phổ biến văn bản về ATTP (Luật ATTP, Nghị định 115 của Chính phủ, Thông tư 15, Thông tư 30 của Bộ Y tế)		34	100
6	Lý do phải quản lý DVAU	Để có cơ sở thu thuế	0	0
		Quản lý ATTP	34	100
		Để phổ biến các quy định về ATTP	26	76
		Phòng chống NĐTP	34	100
7	Người kinh doanh DVAU được quản lý bởi cơ quan nào	UBND xã, phường	34	100
		Cơ quan thuế	0	0
		Cơ quan y tế	34	100
		Công an	0	0
8	Khó khăn trong quản lý ATTP		24	70,5
9	Được hướng dẫn quản lý ATTP		34	100
10	Tình hình DVAU ở địa phương đảm bảo ATTP		34	100
11	Cần làm gì để cải thiện ATTP	Tập huấn kiến thức cho người kinh doanh DVAU	34	100
		Nâng cao nhận thức cho người tiêu dùng bằng tuyên truyền giáo dục	34	100
		Tăng cường bồi dưỡng chuyên môn trong công tác quản lý cho cán bộ địa phương	34	100
		Tăng cường công tác công tác kiểm tra	34	100
12	Người tham gia chế biến thực phẩm cần	Tập huấn kiến thức ATTP	34	100
		Khám sức khỏe định kỳ	34	100
13	Nên xây dựng mô hình điểm về ATTP		34	100
14	Kiến nghị gì về quản lý việc bán hàng DVAU		34	100
15	Biết thời gian khai báo NĐTP		34	100
16	Xử lý đúng khi có vụ NĐTP		34	100

biến kinh doanh thực phẩm sạch) điều này thể hiện công tác tuyên truyền, tập huấn triển khai trên địa bàn thành phố có hiệu quả. Tuy nhiên, tỷ lệ người tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm nhận thức được về các bệnh không được phép tiếp xúc với thực phẩm chỉ đạt 76,3% và người tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm hiểu về quy định nguồn nước để chế biến thực phẩm đạt 65,7%; người tham gia chế biến hiểu được tác dụng của việc lưu mẫu thực phẩm đạt 65,5%. Vì vậy, UBND thành phố chỉ đạo các cơ quan chuyên môn cần tập trung triển khai tập huấn cho người tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm về các nội dung này.

5. Một số giải pháp quản lý bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Lào Cai

Qua khảo sát và đánh giá thực trạng công tác quản lý ATTP trên địa bàn thành phố Lào Cai, nhóm tác giả đề xuất các nhóm giải pháp để thực hiện tốt công tác quản lý ATTP tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Lào Cai, cụ thể như sau:

Về công tác chỉ đạo, điều hành: UBND thành phố cần xây dựng kế hoạch hoạt động chương trình ATTP, đưa ra các quyết

Bảng 2. Thông tin về người chế biến, kinh doanh thực phẩm

TT	Một số thông tin về người chế biến, kinh doanh thực phẩm	Đạt (n= 170)		
		Phân loại	n	%
1	Độ tuổi	dưới 30	42	24.7
		từ 30 đến 50	109	64.1
		trên 50	19	11.1
2	Giới tính	Nam	59	35
		Nữ	111	65
3	Thời gian chế biến thực phẩm	< 5 năm	119	70
		>5 năm	51	30
4	Trình độ học vấn	Tiểu học	10	5.8
		Trung học phổ thông	89	52.3
		Cao đẳng	12	7.0
		Trung học cơ sở	39	22.9
		Trung cấp	19	11.1
		Đại học	1	0.5
5	Tham gia lớp nấu ăn	có	91	53,5
		không	79	46,4

Bảng 3. Kiến thức thái độ, thực hành người chế biến, kinh doanh thực phẩm

STT	Kiến thức của người chế biến kinh doanh thực phẩm	Đạt (n=170)	
		n	%
1	Tập huấn kiến thức ATTP	147	86,5
2	Hiểu biết về khám sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế	170	100
3	Biết các bệnh không được tiếp xúc với thực phẩm	130	76,3
4	Hiểu biết về trang phục bảo hộ lao động cần thiết	147	86,7
5	Hiểu biết về việc tiếp xúc với thực phẩm	162	95,2
6	Hiểu biết về bao bì bao gói thực phẩm	134	79,2
7	Hiểu biết về nơi chế biến kinh doanh thực phẩm sạch	170	100
8	Hiểu biết về quy trình chế biến	164	96,4
9	Thời điểm rửa tay đúng	170	100
10	Hiểu biết đúng về vệ dụng cụ dụng chất thải	153	90
11	Bảo quản thực phẩm	136	80
12	Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	149	80,7
13	Triệu chứng ngộ độc thực phẩm	165	97,2

STT	Kiến thức của người chế biến kinh doanh thực phẩm	Đạt (n=170)	
		n	%
14	Yêu cầu vệ sinh với thực phẩm tươi sống	149	87,5
15	Các thông tin quan tâm khi mua thực phẩm bao gói	168	98,9
16	Xử lý đúng khi bị ngộ độc thực phẩm	159	94
17	Lưu mẫu có tác dụng	113	66,4
18	Hiểu về nguồn nước dùng trong chế biến thực cần phải	111	65,5
19	Các bước rửa tay	167	98,5

định, thông báo phù hợp với tình hình thực tế trên địa bàn. Chỉ đạo trực tiếp quản lý nhà nước về ATTP đến tất cả các ban ngành, đoàn thể. Hội đồng nhân dân, ủy ban nhân dân, các cấp ủy đảng, UBND các xã, phường đưa nhiệm vụ quản lý nhà nước về ATTP vào kế hoạch phát triển kinh tế của thành phố. Triển khai chủ động, tích cực, đồng bộ các biện pháp giám sát, đánh giá nguy cơ, thông báo và quản lý nguy cơ mất ATTP trên địa bàn thành phố.

Về công tác tuyên truyền, đào tạo tập huấn: Xã hội hóa công tác truyền thông giáo dục pháp luật

Y tế thôn bản các xã, phường được thực hiện hàng năm nhằm đảm bảo 100% cán bộ làm công tác quản lý ATTP nắm rõ và được cập nhật đầy đủ các quy định mới nhất của pháp luật trong lĩnh vực đảm bảo ATTP.

Về công tác kiểm tra, xử lý vi phạm: Đoàn kiểm tra liên ngành, chuyên ngành thực hiện nhiệm vụ kiểm tra đối với cơ sở theo đúng phân cấp, đúng quy định của pháp luật, kịp thời phát hiện những vi phạm của cơ sở trong việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP tham mưu cho UBND thành phố ra quyết định xử lý vi phạm phù hợp ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

- Quốc hội (2010), *Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH 12*.
- Chính phủ (2012), *Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm*.
- Chính phủ (2012), *Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế*.
- Bộ Y tế (2012), *Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố*.
- Chính phủ (2018), *Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính về An toàn thực phẩm*.
- UBND tỉnh Lào Cai (2020) *Quyết định số 33/2020/QĐ-UBND ngày 09/12/2020 của UBND tỉnh Lào Cai về Quy định phân công, phân cấp và phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Lào Cai*.
- Bộ Y tế - Cục An toàn thực phẩm (2017), *Báo cáo Tổng kết Chương trình Mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2015 và triển khai kế hoạch năm 2017*.
- UBND thành phố Lào Cai (2021), *Báo cáo công tác an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố năm 2021*.

10. Chi cục An toàn thực phẩm Lào Cai (2018), *Báo cáo điều tra kiến thức an toàn thực phẩm của người lãnh đạo, người quản lý, người sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm và người tiêu dùng trên địa bàn tỉnh Lào Cai năm 2018*.

11. Chi cục An toàn thực phẩm Lào Cai (2021), *Báo cáo ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Lào Cai năm 2021*.

Ngày nhận bài: 2/8/2022

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 15/8/2022

Ngày chấp nhận đăng bài: 25/8/2022

Thông tin tác giả:

1. ĐOÀN THỊ THU HOÀI

Viện Công nghệ sinh học - Công nghệ thực phẩm, Đại học Bách khoa Hà Nội

Trung tâm Y tế thành phố Lào Cai

2. TS. VŨ HỒNG SƠN

Viện Công nghệ sinh học - Công nghệ thực phẩm, Đại học Bách khoa Hà Nội

SURVEYING AND ASSESSING THE CURRENT FOOD SAFETY MANAGEMENT AT FOOD SERVICE ESTABLISHMENTS IN LAO CAI CITY

● **DOAN THI THU HOAI¹**

● **Ph.D VU HONG SON¹**

¹Institute of Biotechnology - Food Technology
Hanoi University of Science and Technology

ABSTRACT:

Lao Cai city is the political - economic - social center of Lao Cai province. Although the city is newly formed, Lao Cai city has experienced a relatively high growth rate. As it shares land border with Yunnan province (China), trade and tourism activities between Lao Cai and Yunnan are very developed. Many food products from Yunnan province are popular in Lao Cai city. In fact, the city consumed a quite large amount of fresh food daily from different sources. Each year, Lao Cai city welcomes millions of international and domestic tourists. Therefore, the city always pays a special attention to the food safety of local food service establishments. In this study, a survey is conducted to assess the current food safety management at food service establishments in Lao Cai city. Based on the study's results, some solutions are proposed to improve the city's food safety management.

Keywords: current situation, food safety, food service, Lao Cai city.