

SITUATION OF KNOWLEDGE AND PRACTICE ABOUT FOOD SAFETY OF PROCESSORS ON STREET FOOD BUSINESSES AT CAN THO CITY IN 2022

Le Thi Hang^{1*}, Phan Van Tuong²

¹University of Medicine and Pharmacy, VNU - 144 Xuan Thuy, Dich vong Hau, Cau Giay, Hanoi, Vietnam

²University of Public Health - 1A, Duc Thang Str., Bac Tu Liem Dist., Hanoi, Vietnam

Received: 12/03/2024

Revised: 15/04/2024; Accepted: 16/05/2024

SUMMARY

Background: Unsafe street food will directly affect the health of consumers, causing serious consequences such as acute and chronic food poisoning, food-borne diseases and can cause serious health problems. environmental pollution, affecting tourism and economic development of the country [2].

Objective: Describe situation of food safety knowledge of processors on street food businesses at Thot Not District, Can Tho city in 2022.

Methods: Cross-sectional survey, quantitative study. Select all processors at 270 street food businesses in Thot Not District, Can Tho City from January 2022 to May 2022.

Results: Processors are under 45 years old, the majority is 75.9%, and 80.4% have an education level from illiterate to secondary school. The percentage of processors who meet the criteria of correct knowledge of food safety is 58.9 %, in which the rate of processors with knowledge of hygiene of tools reached the highest 83.0% and the rate of processors with knowledge of food poisoning reached the lowest 55.9%. There are 66.3% of processors achieved good food safety practices, 60.7% of processors were qualified to participate in food processing, in which 75.9% had a certificate of food safety education and 70.4% had a certificate check up health.

Conclusion: The rate of street food processors achieving the criteria for correct knowledge and good practices on food safety is still low, therefore it is necessary to promote supervision and communication of food safety knowledge, especially food poisoning, in order to contribute to limiting the risk of food poisoning as well as food-borne diseases to ensure food safety for themselves and consumers.

Keywords: Street food, Food safety, Safe practices, Processors.

* Correspondence author:

Email address: hang.vnu65@gmail.com

Phone number: (+84) 913 349 721

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65i4.1206>



THỰC TRẠNG KIẾN THỨC VÀ THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN Ở CÁC CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TẠI THÀNH PHỐ CẦN THƠ NĂM 2022

Lê Thị Hằng^{1*}, Phan Văn Tường²

¹Trường Đại học Y Dược, Đại học QG Hà Nội - 144 Xuân Thủy, Dịch vọng Hậu, Cầu giấy, Hà Nội, Việt Nam.

²Trường Đại học Y tế Công cộng - IA, đường Đức Thắng, phường Đức Thắng, Bắc Từ Liêm, Hà Nội, Việt Nam

Ngày nhận bài: 12/03/2024

Ngày chỉnh sửa: 15/04/2024; Ngày duyệt đăng: 16/05/2024

Đặt vấn đề: Thức ăn đường phố không đảm bảo an toàn sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe của người tiêu dùng gây hậu quả nghiêm trọng như ngộ độc thực phẩm cấp và mạn tính, gây bệnh truyền qua thực phẩm và có thể làm ô nhiễm môi trường, ảnh hưởng đến phát triển du lịch, kinh tế của đất nước [2].

Mục tiêu: Mô tả thực trạng kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại Quận Thốt Nốt thành phố Cần Thơ năm 2022.

Phương pháp: Điều tra cắt ngang, nghiên cứu định lượng. Chọn tất cả người chế biến ở 270 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố ở Quận Thốt Nốt, Thành phố Cần Thơ từ tháng 01 năm 2022 đến tháng 05 năm 2022.

Kết quả: Người chế biến đa phần có độ tuổi dưới 45 tuổi chiếm tỉ lệ 75,9% và 80,4% có trình độ học vấn từ mù chữ đến cấp 2. Tỷ lệ người chế biến đạt các tiêu chí kiến thức đúng về an toàn thực phẩm là 58,9%, trong đó tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về vệ sinh dụng cụ đạt cao nhất 83,0% và tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về ngộ độc thực phẩm đạt thấp nhất 55,9%. Người chế biến có thực hành chung về ATTP đạt chiếm tỉ lệ là 66,3%. Tỉ lệ người chế biến có thực hành đủ điều kiện tham gia chế biến thực phẩm đạt 60,7%, trong đó, người chế biến có giấy tập huấn kiến thức ATTP đạt 75,9% và có giấy chứng nhận kiểm tra sức khỏe do cơ quan thẩm quyền cấp 69,6%.

Kết luận: Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đường phố đạt các tiêu chí kiến thức đúng và thực hành tốt về an toàn thực phẩm còn thấp, do đó cần đẩy mạnh công tác giám sát và truyền thông kiến thức chung về ATTP, đặc biệt ngộ độc thực phẩm nhằm góp phần làm hạn chế xảy ra các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm cũng như các bệnh truyền qua thực phẩm để đảm bảo ATTP cho bản thân và người tiêu dùng.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, thức ăn đường phố, thực hành an toàn, người chế biến.

*Tác giả liên hệ:

Email: hang.vnu65@gmail.com

Điện thoại: (+84) 913 349 721

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65i4.1206>



1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người [2]. Sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn trước mắt có thể bị ngộ độc thực phẩm. Kết quả giám sát ngộ độc thực phẩm từ năm 2016 - 2020 của Cục An toàn thực phẩm thì cả nước có 584 vụ ngộ độc thực phẩm với 16.103 người bị ngộ độc thực phẩm, 12.813 người đi viện và 82 người tử vong [6]. Do đó, ATTP là một vấn đề cần phải kiểm soát kịp thời, bởi tác hại của “thực phẩm bẩn” sẽ tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm do người chế biến chính thiếu kiến thức về ATTP và thực hành chưa tốt về ATTP dẫn đến thực phẩm đó bị ô nhiễm trong quá trình bán hàng. Vì vậy, chúng tôi tiến hành đề tài nghiên cứu: **“Thực trạng kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại thành phố Cần Thơ năm 2022”** với mục tiêu:

Mô tả thực trạng kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại quận Thốt Nốt, Thành phố Cần Thơ năm 2022.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

2.1.1. Đối tượng nghiên cứu

Người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (là cơ sở tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ ăn uống ngay tại chỗ, có địa điểm cố định và không cần Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có quy mô kinh doanh dưới 50 suất ăn/lần phục vụ (do Ủy ban nhân dân phường quản lý) tại quận Thốt Nốt, thành phố Cần Thơ năm 2022.

Người chế biến chính: Mỗi cơ sở chọn ngẫu nhiên 1 người vợ hoặc chồng dành nhiều thời gian hơn cho việc chế biến thực phẩm. Nếu cơ sở có 2 người (cả vợ và chồng) đều làm công việc như nhau thì chọn người có quyền quyết định về các hoạt động kinh doanh của cơ sở.

2.1.2. Tiêu chuẩn chọn mẫu

Người chế biến thực phẩm làm việc tại các cơ sở thức ăn đường phố đang hoạt động kinh doanh trên địa bàn quận Thốt Nốt theo danh sách quản lý của Khoa An toàn thực phẩm – Trung tâm Y tế quận Thốt Nốt và đồng ý tham gia nghiên cứu.

Thời gian làm việc từ 6 tháng trở lên.

2.2. Địa điểm và thời gian nghiên cứu:

Thời gian nghiên cứu: 01/01/2022 đến 23/10/2022

Địa điểm nghiên cứu: quận Thốt Nốt, thành phố Cần Thơ.

2.3. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang kết hợp nghiên cứu định lượng.

2.4. Cỡ mẫu và cách chọn mẫu:

Áp dụng công thức tính cỡ mẫu:

$$n = \frac{Z_{(1-\alpha/2)}^2 p(1-p)}{d^2}$$

n: Cỡ mẫu tối thiểu cần thiết.

$Z_{1-\alpha/2}$: Hệ số tin cậy = 1,96 với $\alpha=0,05$.

p: Tỷ lệ người chế biến có thực hành đúng về an toàn thực phẩm

p = 0,362 (Theo Phan Thị Lành, tỷ lệ người chế biến có thực hành đúng về ATTP là 36,2%) [7].

d: Là sai số cho phép trong nghiên cứu, d = 0,06

+ Cỡ mẫu nghiên cứu: 247

+ Cỡ mẫu thực tế: 270

- *Cách chọn mẫu:* Chọn mẫu thuận tiện, lấy toàn bộ 270 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố quận Thốt Nốt, Thành phố Cần Thơ.

2.5. Công cụ, phương pháp thu thập số liệu

2.5.1. Công cụ thu thập số liệu

- Đánh giá kiến thức về ATTP của người chế biến tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố bằng Phiếu phỏng vấn theo bộ công cụ có sẵn [7, 8].

- Đánh giá thực hành về ATTP của người chế biến tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố bằng Bảng quan sát thực hành.

2.5.2. Phương pháp thu thập số liệu

Cách thức thu thập số liệu: Cán bộ điều tra đến cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phỏng vấn trực tiếp kiến thức ATTP và quan sát kỹ năng thực hành về ATTP trong quá trình chế biến thực phẩm của người chế biến theo bộ câu hỏi và bảng quan sát chuẩn bị sẵn.

2.6. Các thước đo, tiêu chuẩn đánh giá

2.6.1. Thước đo các tiêu chí

- Điều 28, 29, 30 Luật ATTP năm 2010 [9], Điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP và 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ [3,4] và Quyết định số 1246/QĐ-BYT [5].



- Tham khảo bộ công cụ của các nghiên cứu tương tự như nghiên cứu của Phan Thị Lành [7], Trần Quốc Huy [8].

2.6.2. Tiêu chuẩn đánh giá

- Các tiêu chuẩn đánh giá kiến thức và thực hành về ATTP đối với người chế biến, tham khảo một số nghiên cứu tương tự [7,8], chọn 80% tổng số điểm kiến thức và thực hành của người chế biến trả lời đúng thì xếp loại đạt.

- Đánh giá kiến thức ATTP của người chế biến: gồm 28 biến, mỗi biến trả lời đạt yêu cầu được 1 điểm, tổng cộng 28 điểm. Tổng số điểm $\geq 80\%$ tất cả các tiêu chí là đạt và $< 80\%$ không đạt, trong đó:

- + Kiến thức về lựa chọn thực phẩm (4 biến số), yêu cầu đối với khu vực chế biến thực phẩm (4 biến số), yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ (4 biến số): Đạt khi trả lời đạt $\geq 3/4$ điểm.
- + Kiến thức về vệ sinh cá nhân (5 biến số), ngộ độc thực phẩm (5 biến số): Đạt khi trả lời đạt $\geq 4/5$.
- + Kiến thức vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm: 6 biến số: Đạt khi trả lời đạt $\geq 5/6$ điểm.
- + Kiến thức chung của người chế biến đạt khi trả lời đạt $\geq 80\%$ trở lên (22/28 điểm) và không đạt $\leq 21/28$ điểm.

- Đánh giá thực hành về ATTP của người chế biến: gồm 22 biến số, mỗi biến quan sát đạt yêu cầu thì được 1 điểm, tổng cộng 22 điểm. Tổng số điểm $\geq 80\%$ tất cả các tiêu chí là đạt và $< 80\%$ không đạt. Trong đó:

- + Thực hành đủ điều kiện tham gia chế biến thực phẩm: 2 biến số. Đạt khi trả lời đạt 2/2 điểm.
- + Thực hành về lựa chọn thực phẩm: 5 biến số. Đạt khi trả lời đạt $\geq 4/5$ điểm.
- + Thực hành vệ sinh cá nhân: 7 biến số. Đạt khi trả lời đạt $\geq 6/7$ điểm.
- + Thực hành trong chế biến bảo quản thực phẩm (4 biến số), quản lý chất thải và vệ sinh bếp (4 biến số): Đạt khi trả lời đạt $\geq 3/4$ điểm.
- + Thực hành chung của người chế biến: đạt khi quan sát đạt từ $\geq 80\%$ ($\geq 18/22$ điểm) và không đạt khi quan sát dưới 80% (đạt $\leq 17/22$ điểm).

2.7. Xử lý và phân tích số liệu

- Làm sạch, mã hoá và nhập bằng phần mềm Epi Data 3.1, xử lý thống kê bằng SPSS 22.0.

- Phân tích mô tả (tỷ lệ phần trăm, trung bình, độ lệch chuẩn, bảng phân phối tần số) được sử dụng để mô tả đặc điểm chung và các biến số về kiến thức, thực hành về ATTP của người chế biến tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

2.8. Vấn đề đạo đức của nghiên cứu

- Nghiên cứu được thực hiện theo Quyết định số 433/2021/YTCC-HĐ ngày 13 tháng 12 năm 2021 của Chủ tịch Hội đồng đạo đức trong nghiên cứu Y sinh học của Trường Đại học Y tế công cộng.

- Các thông tin thu thập bảo đảm giữ bí mật, số liệu chỉ phục vụ mục đích nghiên cứu.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thông tin chung của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Bảng 3.1: Thông tin cá nhân của người chế biến

Đặc điểm		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
Tuổi	< 45 tuổi	205	75,9
	≥ 45	65	24,1
Giới tính	Nam	99	36,7
	Nữ	171	63,3
Trình độ học vấn	Mù chữ - cấp 2	217	80,4
	\geq cấp 3	53	19,6
Thâm niên kinh doanh	≥ 5 năm	114	42,2
	< 5 năm	156	57,8

Bảng 3.1 cho thấy, trong 270 cơ sở chế biến, nhóm người < 45 tuổi chiếm tỷ lệ 75.9% cao hơn ≥ 45 tuổi; nữ chiếm tỉ lệ 63,3% cao hơn nam 36,7%). Đặc biệt, người có trình độ học vấn từ mù chữ đến cấp 2 chiếm tỉ lệ tới 80,4%.



Bảng 3.2: Đặc điểm của cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (n = 270)

Đặc điểm	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	
Số lượng người chế biến thực phẩm	01 người	175	64,8
	≥ 02 người	95	35,2
Thời gian kinh doanh	Kinh doanh một buổi	204	75,6
	Kinh doanh cả ngày	66	24,4
Mặt hàng kinh doanh chính	Điểm tâm	227	84,1
	Cơm phần	43	15,9

Kết quả bảng 3.2 cho thấy, các cơ sở kinh doanh chủ yếu kinh doanh một buổi (75,6%) và các món điểm tâm là chính (84,1%).

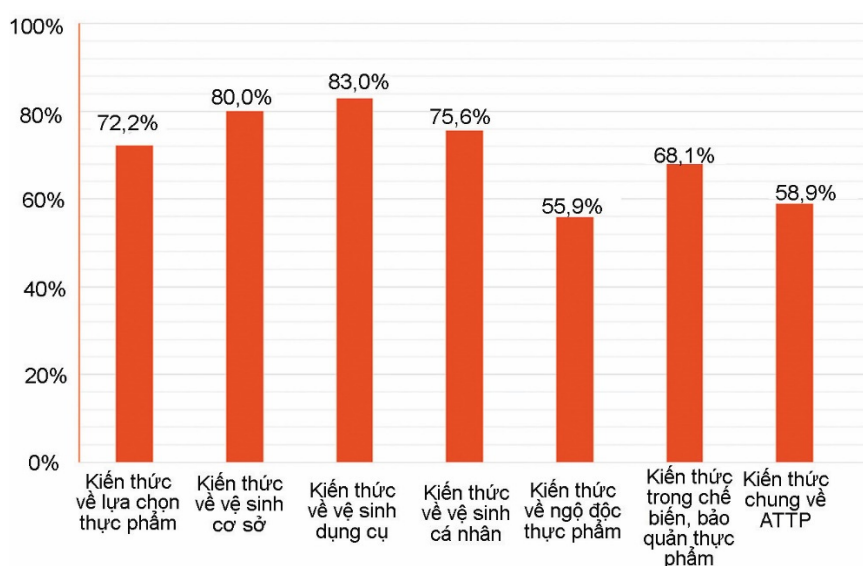
Bảng 3.3: Đặc điểm về giám sát, phổ biến, tuyên truyền an toàn thực phẩm

Đặc điểm	Tần số (n)	Tỷ lệ (%)	
Tần suất được tập huấn xác nhận kiến thức ATTP	1 lần/năm	252	93,3
	≥ 2 lần/năm	18	6,7
Tần suất kiểm tra, giám sát	2 lần/năm	20	7,4
	1 lần/năm	250	92,6
Nguồn cung cấp thông tin về ATTP	Báo, tờ rơi, tivi, phát thanh	112	41,5
	Cán bộ Y tế/chính quyền địa phương cấp phát tài liệu tuyên truyền tại cơ sở	158	58,5
Xử phạt vi phạm hành chính	Có	213	78,9
	Không	57	21,1

Đa phần người kinh doanh thực phẩm xác nhận được tập huấn kiến thức ATTP 1 lần/năm chiếm tỷ lệ 93,3%. Mặt khác, tần suất kiểm tra, giám sát tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố 1 năm/lần chiếm 92,6% và tỉ lệ các cơ sở bị xử phạt cao tới 78,9%.

3.2. Thực trạng kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

3.2.1. Kiến thức về ATTP của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Biểu đồ 3.1: Tỷ lệ (%) người chế biến đạt các tiêu chí kiến thức đạt về ATTP

Từ Biểu đồ 3.1 nhận thấy: Tỷ lệ người chế biến đạt các tiêu chí kiến thức đúng về ATTP là 58,9%. Trong đó tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về vệ sinh dụng cụ đạt cao nhất 83,0%, tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về ngộ độc thực phẩm đạt thấp nhất 55,9%.

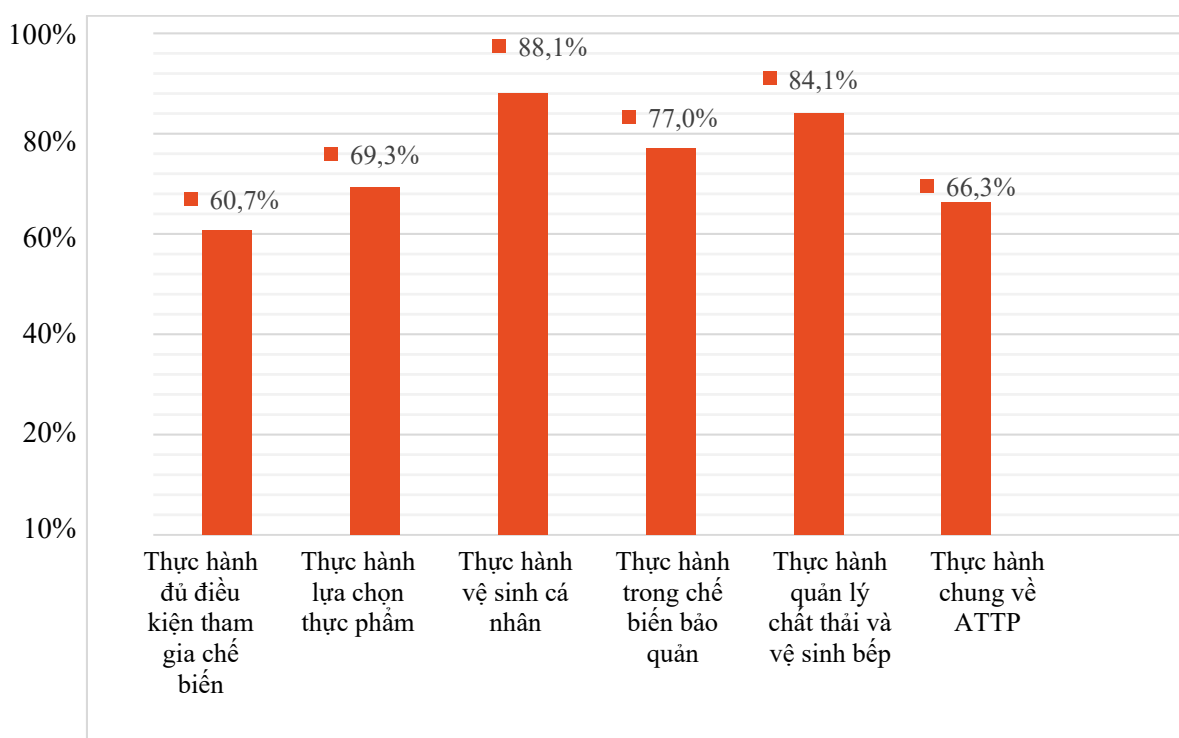
3.2.2. Thực hành về ATTP của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Bảng 3.4: Thực hành đủ điều kiện tham gia chế biến thực phẩm

TT	Nội dung quan sát	Đạt	
		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
1	Có giấy tập huấn kiến thức ATTP	205	75,9
2	Có giấy chứng nhận kiểm tra sức khỏe do cơ quan thẩm quyền cấp trong vòng 12 tháng	188	69,6
	Đánh giá chung về thực hành đủ điều kiện tham gia chế biến đạt (theo tiêu chuẩn đánh giá)	164	60,7

Tỷ lệ người chế biến có thực hành đủ điều kiện tham gia chế biến thực phẩm đạt 60,7%. Trong đó, người chế biến có giấy tập huấn kiến thức ATTP đạt 75,9% và có giấy chứng nhận kiểm tra sức khỏe do cơ quan thẩm quyền cấp trong vòng 12 tháng 69,6%.

Biểu đồ 3.2: Tỷ lệ (%) người chế biến đạt các tiêu chí thực hành đạt về ATTP



Từ biểu đồ 3.2 nhận thấy: người chế biến có thực hành chung về ATTP chỉ đạt 66,3%, thực hành đạt đủ điều kiện tham gia chế biến thực phẩm 60,7%, thực hành đạt về lựa chọn thực phẩm 69,3%, thực hành đạt về vệ sinh cá nhân là 88,1%, thực hành đạt về chế biến, bảo quản thực phẩm là 77,0% và thực hành đạt về quản lý chất thải và vệ sinh bếp 84,1%.



4. BÀN LUẬN

Kinh doanh thức ăn đường phố giải quyết các vấn đề kinh tế và xã hội lớn ở các nước đang phát triển thông qua việc cung cấp các bữa ăn làm sẵn với giá tương đối rẻ và tạo việc làm cho dân cư nông thôn và thành thị đông đúc dọc theo chuỗi giá trị. Tuy nhiên, do tính chất phi chính thức, trình độ người chế biến thấp, hoạt động của người thực hành không được quản lý, nên tạo ra nhiều không gian cho thực hành không bảo đảm an toàn. Những hoạt động này lan rộng khắp chuỗi kinh doanh thức ăn đường phố từ nguyên liệu nông nghiệp đến các món ăn đường phố bán lẻ cuối cùng và góp phần bùng phát dịch bệnh gây tổn thất về sức khỏe và kinh tế [1].

Kết quả cho thấy, đa số người chế biến có độ tuổi dưới 45 tuổi 75,9% và trình độ học vấn phần lớn đối tượng nghiên cứu từ mù chữ đến cấp 2 chiếm tỉ lệ 80,4%, tương đồng với kết quả Phan Thị Lành 88,7% [7]. Tỉ lệ này phản ánh đúng thực trạng các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn vì những người trình độ thấp không đủ điều kiện vào công ty xí nghiệp làm việc và thường là hộ nghèo cuộc sống khó khăn phải kiếm sống bằng các nghề đơn giản. Tiếp cận nguồn thông tin về ATTP của người chế biến qua việc cấp phát tài liệu tuyên truyền là 58,5% cũng như họ tự trang bị kiến thức qua các bài báo điện tử, tờ rơi, tivi, phát thanh là 41,5% phù hợp với nghiên cứu Phan Thị Lành [7]. Hiện nay, công nghệ số phát triển nên các thông tin về ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm... được thường xuyên cập nhật trên các nền tảng thông tin đại chúng giúp người dân cập nhật nâng cao nhận thức kịp thời.

Nghiên cứu cho thấy, người chế biến có kiến thức chung về ATTP chỉ đạt 58,9% thì nguy cơ họ chế biến ra món ăn không bảo đảm ATTP là rất cao tương đồng với nghiên cứu của Phan Thị Lành 56,2%[7], Trần Quốc Huy 55,8%[8], trong đó tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về vệ sinh dụng cụ đạt cao nhất 83,0%, tỷ lệ người chế biến có kiến thức đạt về ngộ độc thực phẩm đạt thấp nhất 55,9%. Phần lớn dịch bệnh bùng phát liên quan đến thức ăn đường phố là liên quan đến sự sơ suất của người xử lý thực phẩm [1]. Chính vì vậy, cần đẩy mạnh công tác truyền thông về kiến thức chung về ATTP, đặc biệt về ngộ độc thực phẩm cho người chế biến nhằm góp phần làm hạn chế xảy ra các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm cũng như các bệnh truyền qua thực phẩm để đảm bảo ATTP cho bản thân và người tiêu dùng.

Theo quy định của Bộ Y tế người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu “không mắc các bệnh truyền nhiễm cấp tính và có xác nhận kiến thức về ATTP do chủ cơ sở xác nhận đã tham gia tập huấn theo quy định” [5]. Tuy nhiên qua khảo sát thực tế tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố, người chế biến có giấy tập huấn kiến thức ATTP đạt 75,9% và có giấy xác nhận sức khỏe do cơ quan thẩm quyền cấp trong vòng 12 tháng là 70,4% cao hơn kết quả nghiên cứu Phan Thị Lành 57,9%; 65,4% [7], Trần Quốc Huy 65,8%; 62,2%[8]. Sức khỏe của người chế biến là yếu tố nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, bởi tình trạng sức khỏe của người chế biến chưa được kiểm soát tốt và trong số các trường hợp không thực hiện khám sức khỏe nếu có trường hợp nào bị mắc các bệnh theo quy định thì không được phép tham gia chế biến thực phẩm [4]. Tỷ lệ đạt thực hành chung về ATTP của người chế biến đạt còn thấp (66,3%), do đó các cơ quan quản lý về ATTP cần duy trì giám sát thường xuyên để nâng cao vai trò trách nhiệm, ý thức tự giác của các cơ sở nhằm bảo đảm ATTP.

5. KẾT LUẬN

Nghiên cứu thực trạng kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến ở 270 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố ở quận Thốt Nốt, Thành Phố Cần Thơ năm 2022 cho thấy:

- Người chế biến dưới 45 tuổi chiếm đa số 75,9% và 80,4% có trình độ học vấn từ mù chữ đến cấp 2.
- 58,9% người chế biến có kiến thức tốt về ATTP trong đó, kiến thức tốt về vệ sinh dụng cụ đạt cao nhất 83,0% và kiến thức về ngộ độc thực phẩm của người chế biến đạt thấp nhất 55,9%.
- 66,3% người chế biến đạt thực hành tốt ATTP, 60,7% người chế biến có đủ điều kiện tham gia chế biến thực phẩm trong đó, 75,9% có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức ATTP đạt và 70,4% có giấy chứng nhận kiểm tra sức khỏe.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Alimi BA, Risk factors in street food practices in developing countries: A review. Food Science and Human Wellness 5 (141-148), 2016. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.05.001>
- [2] Lê Thị Hồng Ánh, Giáo trình vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2017.



- [3] Chính phủ, Nghị định số 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, 2018.
- [4] Chính phủ, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/09/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP, 2018.
- [5] Bộ Y tế, Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 2017.
- [6] Cục An toàn thực phẩm, Báo cáo kết quả giám sát ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2016 – 2020, 2020.
- [7] Phan Thị Lành, Kiến thức, thực hành về ATTP và một số yếu tố liên quan của người chế biến chính ở các cơ quan kinh doanh thức ăn đường phố tại huyện Tân Hồng, tỉnh Đồng Tháp năm 2016. Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2016.
- [8] Trần Quốc Huy, Kiến thức, thực hành về vệ sinh ATTP của những người chế biến chính tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phường Vạn Thạnh, thành phố Nha Trang năm 2019. Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2019.
- [9] Quốc hội, Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam.

