

# FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICES OF FOOD BUSINESS OPERATORS IN THAI BINH PROVINCE, IN 2023

Pham Thi My Hanh<sup>1\*</sup>, Nguyen Thi Lieu<sup>1</sup>, Dinh Thi Ngoc Thuy<sup>1</sup>, Dao Thi Thuy<sup>1</sup>,  
Pham Thi Dung<sup>2</sup>, Vu The Loc<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Thai Binh Food Safety and Hygiene Sub-Department – No. 239 Hai Ba Trung Street, Thai Binh City, Thai Binh Province, Vietnam.

<sup>2</sup> Thai Binh University of Medicine and Pharmacy – No. 373 Ly Bon Street, Thai Binh City, Thai Binh Province, Vietnam.

Received: 06/05/2024

Revised: 24/05/2024; Accepted: 15/06/2024

## ABSTRACT

**Objective:** The study aimed to describe the current status of food safety knowledge and practices among food business operators in Thai Binh Province in 2023.

**Subject and method:** A cross-sectional descriptive study was conducted on 250 food business operators in Thai Binh Province. The study assessed their knowledge and practices using interview questions and assessment sheets.

**Results:** Food safety understanding among packaged food operators (PFOs), food service providers (FSOs), and street food vendors (SFVs) shows comparable levels. PFOs report 83,5% compliance (49,5% Level A, 34,1% Level B), FSOs 83,5% (57,1% Level A, 26,2% Level B), and SFVs 86,7% (68% Level A, 18,7% Level B). FSOs demonstrate the highest adherence at 100% (60,7% Level A, 39,3% Level B), followed by SFVs at 97,3% (53,3% Level A, 44% Level B), with PFOs at 96,3% (17,6% Level A, 74,7% Level B). Key practices like using clean water and utensils exceed 90%, but ensuring ingredient quality and eliminating stagnant water are below 60%. Issues such as wearing jewelry and long nails during food handling are reported at 19% and 21,3%, respectively.

**Conclusion:** When comparing three groups in terms of food safety knowledge and practices, pre-packaged food businesses show lower levels than the other two groups. To address this deficiency, increased training and educational outreach on health and food safety are necessary to enhance and maintain their standards, especially among pre-packaged food businesses.

**Keywords:** Food safety, knowledge, practices, business, Thai Binh.

---

\* Corresponding author  
E-mail: myhanhnytb@gmail.com  
Phone number: (+84) 912 770 644  
<https://doi.org/10.52163/yhc.v65iCD5.1289>



# KIẾN THỨC VÀ THỰC HÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỰC PHẨM TẠI TỈNH THÁI BÌNH NĂM 2023

Phạm Thị Mỹ Hạnh<sup>1\*</sup>, Nguyễn Thị Liễu<sup>1</sup>, Đinh Thị Ngọc Thủy<sup>1</sup>, Đào Thị Thúy<sup>1</sup>,  
Phạm Thị Dung<sup>2</sup>, Vũ Thế Lộc<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Thái Bình - Số 239 Hai Bà Trưng, Thành phố Thái Bình, Thái Bình, Việt Nam.

<sup>2</sup> Trường Đại học Y Dược Thái Bình - Số 373 Lý Bôn, Thành phố Thái Bình, Thái Bình, Việt Nam.

Ngày nhận bài: 06/05/2024

Chỉnh sửa ngày: 24/05/2024; Ngày duyệt đăng: 15/06/2024

## TÓM TẮT

**Mục tiêu:** Mô tả thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tại tỉnh Thái Bình năm 2023.

**Đối tượng và phương pháp nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang 250 đối tượng là những người kinh doanh thực phẩm tại tỉnh Thái Bình năm 2023, nhằm đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm.

**Kết quả:** Tỷ lệ đạt kiến thức về an toàn thực phẩm của cả ba nhóm đối tượng đều trên 80%. nhóm kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn (TPBGS) là 83,5% (49,5% loại A, 34,1% loại B), nhóm kinh doanh dịch vụ ăn uống (DVAU) là 83,5% (57,1% loại A, 26,2% loại B), nhóm kinh doanh thức ăn đường phố (TADP) là 86,7% (68% loại A, 18,7% loại B). Tỷ lệ đạt thực hành ở nhóm DVAU là 100% (60,7% loại A, 39,3% loại B), nhóm TADP đạt 97,3% (mức A là 53,3%, mức B là 44%), nhóm TPBGS thấp nhất 96,3% (17,6% loại A, 74,7% loại B).

Tỷ lệ sử dụng nước sạch và dụng cụ chế biến, chứa đựng sạch sẽ đều đạt trên 90%. Một số nội dung có tỷ lệ đạt còn thấp, đó là: nguyên liệu thực phẩm không bị ối, mốc, nơi kinh doanh thực phẩm không bị nước ứ đọng đều dưới 60%; còn đeo đồ trang sức, để móng tay dài khi chia thức ăn, tiếp xúc với thực phẩm lần lượt là 19% và 21,3%.

**Kết luận:** Nhóm kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có tỷ lệ đạt kiến thức và thực hành thấp hơn so với 2 nhóm còn lại. Một số nội dung thực hành về an toàn thực phẩm còn có tỷ lệ đạt ở mức thấp. Vì vậy, cần tăng cường đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm để duy trì và nâng cao kiến thức và thực hành của đối tượng kinh doanh thực phẩm, tập trung vào nhóm thực phẩm bao gói sẵn.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, kiến thức, thực hành, kinh doanh, Thái Bình.

\* Tác giả liên hệ  
E-mail: myhanhnvytb@gmail.com  
Điện thoại: (+84) 912 770 644  
<https://doi.org/10.52163/yhc.v65iCD5.1289>

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Một báo cáo về tình hình ngộ độc thực phẩm 10 năm trong giai đoạn từ năm 2010 đến 2019, trên toàn quốc đã ghi nhận 1.556 trường hợp ngộ độc thực phẩm, ảnh hưởng đến hơn 47.400 người, trong đó có 271 người tử vong và 40.190 người phải nhập viện điều trị. Phân tích từ 1.604 trường hợp ngộ độc thực phẩm từ năm 2010 đến 2020 cho thấy nguyên nhân chủ yếu gây ra là vi sinh vật (chiếm 38,7%), độc tố tự nhiên (28,4%) và hóa chất (4,2%) [1]. Đầu năm 2024, trung bình trong 5 năm gần đây, mỗi năm cả nước ghi nhận khoảng 100 vụ ngộ độc thực phẩm, 23 trường hợp tử vong.

Với sự phát triển nhanh chóng của kinh tế xã hội, ngày nay xuất hiện ngày càng nhiều dịch vụ kinh doanh thực phẩm như thức ăn đường phố, thực phẩm bao gói sẵn và dịch vụ ăn uống để đáp ứng nhu cầu thay đổi về lối sống và tiêu dùng của người dân. Mặc dù mang lại nhiều lợi ích, những loại hình này gần đây đang gây lo ngại về nguồn gốc thực phẩm không rõ ràng, chất lượng kém, và vấn đề vệ sinh trong chế biến và bảo quản, tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm và ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Do chưa có nhiều nghiên cứu về vấn đề này trên địa bàn tỉnh Thái Bình nên chúng tôi tiến hành nghiên cứu này với mục tiêu mô tả kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tại tỉnh Thái Bình năm 2023.

## 2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

**2.1. Đối tượng nghiên cứu:** Người kinh doanh thực phẩm bao gồm kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn, kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố tại tỉnh Thái Bình.

### 2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu:

- Địa điểm nghiên cứu: Thành phố Thái Bình và huyện Đông Hưng.

- Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 11/2023 đến tháng 12/2023

**2.3. Thiết kế nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang.

### 2.4. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu:

- Chọn mẫu đại diện 01 huyện (Đông Hưng) và 01 thành phố (Thành phố Thái Bình).

- Tiến hành thống kê và lập danh sách tất cả các cơ sở kinh doanh thực phẩm trên địa bàn các xã/phường/thị trấn được chọn, căn cứ vào số lượng cơ sở theo danh sách và cỡ mẫu, các đối tượng nghiên cứu được

chọn ngẫu nhiên theo phương pháp xác suất tỷ lệ với quần thể. Đối tượng người kinh doanh được bốc thăm từ danh sách các cơ sở kinh doanh thu được trên địa bàn 2 Huyện/Thành phố trong danh sách điều tra. Số người được điều tra trong mỗi cơ sở tối đa không quá 3 người. Số cơ sở chia đều tại 2 Huyện/Thành phố và chia đều tại 4 xã, phường điều tra. Thực tế chọn được điều tra được 250 đối tượng bao gồm 91 người kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn, 84 người kinh doanh dịch vụ ăn uống, 75 người kinh doanh thức ăn đường phố.

**2.5. Phương pháp thu thập số liệu:** Sử dụng bộ câu hỏi phỏng vấn trực tiếp đối tượng và bảng kiểm đánh giá thực hành an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu.

## 2.6. Biến số nghiên cứu và tiêu chuẩn đánh giá

### 2.6.1. Biến số nghiên cứu

Tuổi, giới, trình độ văn hóa, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm. Các điều kiện kinh doanh, đảm bảo an toàn thực phẩm, hành vi không được phép trong kinh doanh thực phẩm, quy định về phụ gia thực phẩm, ... Các thực hành về vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, vệ sinh cơ sở kinh doanh, cách thức mua bán, sử dụng, bảo quản, lưu trữ thực phẩm và phụ gia thực phẩm, bảng kiểm về điều kiện vệ sinh cơ sở, dụng cụ, môi trường.

### 2.6.2. Tiêu chuẩn đánh giá

\* Phân loại kiến thức ATTP một câu có nhiều phương án. Nếu mỗi câu trả lời đúng được 80% phương án trở lên thì được loại A. Nếu mỗi câu trả lời đúng được 50-80% số phương án đúng thì được loại B. Trả lời số phương án đúng dưới 50% thì chỉ đạt loại C - không đạt. Tính tỷ lệ % đối tượng đạt loại A, B, C theo tổng số đối tượng tham gia.

\* Đánh giá thực hành ATTP tính tỷ lệ phần trăm trên thực tế đối tượng được quan sát có thực hành đúng trên tổng số đối tượng tham gia theo từng hoạt động cụ thể. Sau đó tính tỷ lệ đạt trung bình trên tổng số hành vi

## 2.7. Xử lý và phân tích số liệu

Số liệu được nhập liệu trên phần mềm Epidata 3.1, phân tích bằng phần mềm SPSS 20.

## 2.8. Đạo đức nghiên cứu

Mọi thông tin của các đối tượng tham gia được mã hóa và bảo mật. Nghiên cứu này nhằm mục đích khoa học, không vì mục đích nào khác. Nghiên cứu không ảnh hưởng đến việc kinh doanh hay uy tín của các đối tượng tham gia nghiên cứu. Nghiên cứu đảm bảo trung thực với dữ liệu nghiên cứu, tính toán chính xác.



### 3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

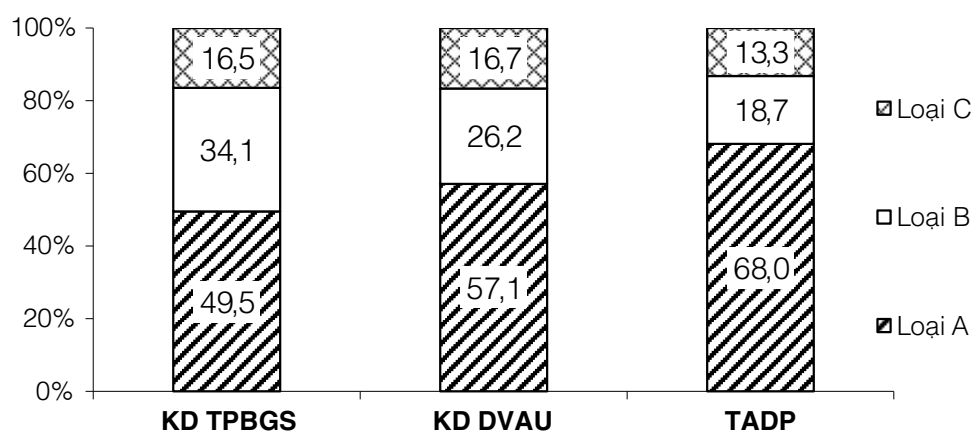
#### 3.1. Kiến thức của các đối tượng kinh doanh thực phẩm

**Bảng 1. Tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức chung về ATTP theo một số nội dung (%)**

Nội dung	KD TPBGS (n=91)	KD DVAU (n=84)	KD TADP (n=75)
Ảnh hưởng của thực phẩm không an toàn đến sức khỏe của người sử dụng	34,1	26,2	28,0
Nguồn ô nhiễm thực phẩm	84,6	78,6	82,7
Không sử dụng thực phẩm khô bị mốc nhiều làm thức ăn	85,7	86,9	84,0
Dấu hiệu cho biết TP có thể đã bị ô nhiễm qua quan sát hình dạng bên ngoài của TP	46,2	79,8	80,0
Nhiệt độ đa số các vi khuẩn gây bệnh thường bị tiêu diệt	83,5	88,1	88
Tác hại của bảo quản thực phẩm không đúng quy định của nhà sản xuất	59,3	82,1	84,0
Quy định thực phẩm phải bày bán trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất	-	90,5	82,7

Qua bảng trên nhận thấy ở một số nội dung kiến thức của nhóm DVAU và nhóm TADP cao hơn ở nhóm TPBGS. Về ảnh hưởng của thực phẩm không an toàn đến sức khỏe của người sử dụng cả ba đối tượng được nghiên cứu đều ở mức thấp lần lượt là 34,1%, 26,2%, 28,0%. Các nội dung còn lại ở mức đạt yêu cầu.

**Biểu đồ 1. Kết quả đánh giá kiến thức ATTP của người kinh doanh thực phẩm**



Biểu đồ cho thấy đánh giá kiến thức chung về an toàn thực phẩm của cả ba đối tượng đều tương đồng lần lượt với TPBGS là 83,5% (49,5% loại A, 34,1% loại B), DVAU là 83,3% (57,1% loại A, 26,2% loại B), TADP là 86,7% (68% loại A, 18,7% loại B), nhóm TADP có kết quả tốt hơn với 68% đạt mức A.

### 3.2. Thực hành của các đối tượng kinh doanh thực phẩm

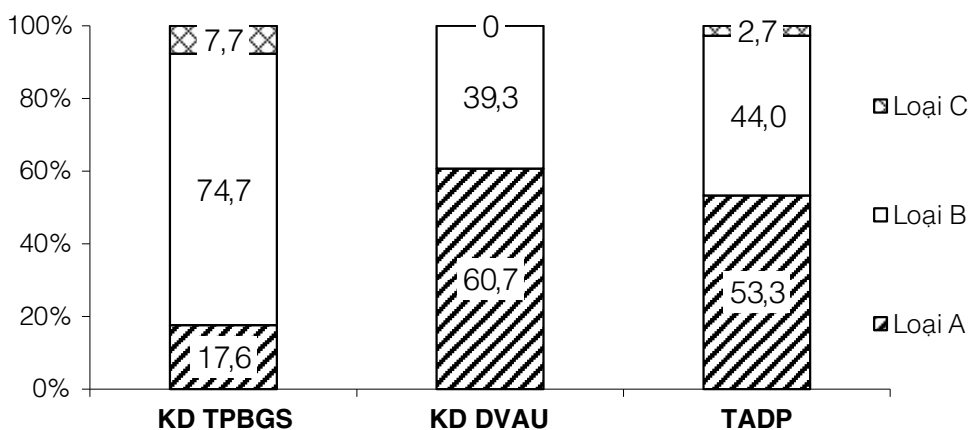
**Bảng 2. Tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu thực hành về ATTP theo một số nội dung (%)**

Nội dung kiểm tra	KD DVAU (n=84)	KD TADP (n=75)
Có đủ nước sạch để rửa tay, rửa dụng cụ, bát đĩa	90,5	94,7
Dụng cụ chế biến, đựng thức ăn sạch sẽ	92,9	98,7
Gia vị và phụ gia thực phẩm còn hạn sử dụng	97,6	97,3
Nguyên liệu thực phẩm không bị ôi, mốc	53,6	56
Nơi kinh doanh thực phẩm không bị nước ứ đọng	58,3	61,3
Có thùng rác có nắp đậy	82,1	81,3
Không phục vụ khách hàng khi đang bị: Mụn nhọt, viêm da; Sốt, ho, chảy nước mũi; Bị tiêu chảy,	85,7	78,7
Sử dụng dao, thớt riêng rẽ cho thực phẩm sống và chín	90,5	86,7
Có mũ, tạp dề hợp vệ sinh	72,6	76,0
Dùng tay trực tiếp bốc thực phẩm	25,0	76,0
Đeo đồ trang sức, để móng tay dài khi chia thức ăn, tiếp xúc với thực phẩm	19,0	21,3
Chỉ đeo găng tay dùng một lần để chia/bốc thực phẩm	72,6	74,7
Đeo găng tay lau bàn, dọn bàn ăn và bốc thực phẩm	70,2	38,7

Bảng trên cho thấy kết quả tương đồng giữa 2 nhóm DVAU và TADP, các nội dung về sử dụng nước sạch, và dụng cụ chế biến, chứa đựng sạch sẽ đều hơn 90% trở lên, tuy nhiên còn một số nội dung nguyên liệu thực

phẩm không bị ôi, mốc, nơi kinh doanh thực phẩm không bị nước ứ đọng đều dưới 60%, đeo đồ trang sức, để móng tay dài khi chia thức ăn, tiếp xúc với thực phẩm lần lượt là 19% và 21,3%.

**Biểu đồ 2. Kết quả đánh giá thực hành về ATTP của người kinh doanh thực phẩm**



Qua biểu đồ trên thấy thực hành ở nhóm TPBGS thấp hơn so với hai đối tượng còn lại. Thực hành ở nhóm DVAU đạt mức cao nhất 100% đạt (60,7% loại A, 39,3%

loại B), nhóm TADP đạt 97,3% (53,3% loại A, 44% loại B) khi so với nhóm TPBGS (96,3%) trong đó mức A thấp (17,6%).

#### 4. BÀN LUẬN

Nghiên cứu trên 250 đối tượng thuộc 3 nhóm kinh doanh thực phẩm cho thấy tỷ lệ đạt kiến thức về an toàn thực phẩm tương đồng lần lượt là TPBGS là 83,5% (mức A là 49,5%), DVAU là 83,3% (mức A là 57,1%), TADP có kết quả cao nhất là 86,7% (mức A là 68%).

Kết quả này thấp hơn so nghiên cứu của Đào Văn Thắng (2021) có tỷ lệ đạt về kiến thức của người kinh doanh thức ăn đường phố tại Thái Nguyên là 90,5% [2]. Kết quả cao hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thị Thu Giang (2018) cho thấy người kinh doanh thực phẩm có kiến thức về an toàn thực phẩm đúng là 64,4% [3].

Có 82,7% người kinh doanh thức ăn đường phố nắm rõ quy định về bày thức ăn trong tủ kính đảm bảo tránh ô nhiễm thực phẩm. Kết quả này cao hơn nghiên cứu của Đào Văn Thắng có 76,7% người biết tác dụng tránh bụi của việc bày thức ăn trong tủ kính; Có 55,4% cho rằng có tác dụng tránh ô nhiễm vào thực phẩm [2]. Tác giả Huỳnh Quang Trung (2022) cho thấy hầu hết (93,57%) đối tượng biết yêu cầu đối với tủ bảo quản phải sạch sẽ, nhưng chỉ có 39,57% biết yêu cầu tủ bảo quản là phải thường xuyên đóng kín cửa, điều này làm tăng điều kiện thuận lợi của vấn đề ô nhiễm thức ăn đường phố [4].

Tỷ lệ đạt yêu cầu về kiến thức của nhóm kinh doanh dịch vụ ăn uống là 83,3%. Kết quả này cao hơn nghiên cứu của Đỗ Nam Khánh (2017) tại Hà Nội cho thấy tỷ lệ đạt kiến thức tại quận Đống Đa là 74,4% và tại quận Long Biên là 71,8% [5].

Đánh giá về thực hành ATTP của người kinh doanh thực phẩm, nghiên cứu của chúng tôi cho thấy: tỷ lệ đạt thực hành của nhóm TPBGS thấp hơn so với hai nhóm còn lại. Thực hành ở nhóm DVAU đạt mức cao nhất 100% đạt (60,7% loại A, 39,3% loại B), nhóm TADP đạt 97,3% (53,3% loại A, 44% loại B), nhóm TPBGS có 96,3% trong đó mức A thấp (17,6%). Tuy nhiên, khi đánh giá từng tiêu chí thì có tiêu chí đạt yêu cầu về thực hành rất thấp như tuy nhiên còn một số nội dung nguyên liệu thực phẩm không bị ối, mốc, nơi kinh doanh thực phẩm không bị nước ứ đọng đều dưới 60%, đeo đồ trang sức, để móng tay dài khi chia thức ăn, tiếp xúc với thực phẩm lần lượt là 19% và 21,3%, đây cũng là một trong những nguy cơ cao gây mất ATTP.

Trong nghiên cứu này, tỷ lệ người kinh doanh thức ăn đường phố đạt về thực hành là 97,3%. Kết quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của Đào Văn Thắng (2021) cho thấy tỷ lệ đạt về thực hành của người kinh doanh thức ăn đường phố là 84,1% [2], kết quả nghiên cứu của tác giả Nguyễn Văn Lành (2016) có 35,6% thực hành đúng về VSATTP. Cần tăng cường hơn nữa tập huấn, phổ biến kiến thức về VSATTP cho người kinh doanh thức ăn đường phố nhằm đảm bảo VSATTP đúng theo quy định [6].

#### 5. KẾT LUẬN

Kiến thức ở các đối tượng kinh doanh thực phẩm tương đồng lần lượt là TPBGS là 83,5%, DVAU là 83,5%, TADP là 86,7%. Thực hành ở nhóm DVAU đạt mức cao nhất 100%, nhóm TADP đạt 97,3%, nhóm TPBGS thấp nhất là 96,3% (17,6% loại A).

Một số nội dung tỉ lệ đạt còn thấp như nguyên liệu thực phẩm không bị ối, mốc, nơi kinh doanh thực phẩm không bị nước ứ đọng đều dưới 60%, đeo đồ trang sức, để móng tay dài khi chia thức ăn, tiếp xúc với thực phẩm lần lượt là 19% và 21,3%.

Do đó, cần tăng cường đào tạo, tập huấn về truyền thông về an toàn thực phẩm để nâng cao kiến thức và thực hành của đối tượng kinh doanh thực phẩm đặc biệt tập trung vào nhóm kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Cục An toàn thực phẩm, Báo cáo Tình hình ngộ độc thực phẩm 10 năm 2010 - 2019.
- [2] Đào Văn Thắng, Trương Thị Thùy Dương, Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và kinh doanh thức ăn đường phố tại phường Tân Thịnh, thành phố Thái Nguyên năm 2021 Tạp chí Y học Việt Nam, 2022;515(2):134-42.
- [3] Nguyễn Thị Thu Giang, Lê Trí Khải, Hoàng Chí Trung và cộng sự, Kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thức ăn đường phố tại nội thành thành phố Kon Tum năm 2018, Tạp chí Kiểm nghiệm và An toàn thực phẩm, 2019;3(1):89-94.
- [4] Huỳnh Quang Trung, Lưu Quốc Toán, Phạm Đức Minh, Thực trạng kiến thức về ATTP của người chế biến thức ăn đường phố tại huyện ChuPah tỉnh Gia Lai năm 2021 - 2022. Tạp chí Y Dược học quân sự, 2022;6(4):19-25.
- [5] Đỗ Nam Khánh, Lê Thị Hương, Nguyễn Thị Thu Liễu và cộng sự, Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người kinh doanh dịch vụ ăn uống tại quận Đống Đa và Long Biên, Hà Nội năm 2015. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm, 2017;13(4):159-64.
- [6] Nguyễn Văn Lành, Lê Vĩnh Hòa, Kiến thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người kinh doanh thức ăn đường phố tại phường 1, thành phố Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang năm 2016. Tạp chí Y học Dự phòng, 2017;27(6):206-13.