

KNOWLEDGE AND PRACTICES ON FOOD SAFETY AMONG FOOD PROCESSORS IN THAI BINH PROVINCE IN 2023

Pham Thi My Hanh^{1*}, Nguyen Thi Lieu¹, Dinh Thi Ngoc Thuy¹, Dao Thi Thuy¹,
Pham Thi Dung², Vu The Loc², Le Hoang Duy Nam²

1. Thai Binh Food Safety and Hygiene Sub Department - 239 Hai Ba Trung, Thai Binh city, Thai Binh, Vietnam

2. Thai Binh University of Medicine and Pharmacy - 373 Ly Bon, Thai Binh city, Thai Binh, Vietnam

Received: 20/06/2024

Revised: 01/07/2024; Accepted: 15/07/2024

ABSTRACT

Objective: This study aimed to describe the current status of knowledge and practices regarding food safety among food producers and processors in Thai Binh province in 2023.

Subject and methods: A cross-sectional study involving 251 individuals directly involved in food production and processing in Thai Binh province in 2023 to assess their knowledge and practices regarding food safety.

Results: 92.4% of food producers and processors demonstrate adequate food safety knowledge. In urban areas, compliance is 87.9% (31.3% level A, 56.6% level B), while rural areas show 95.4% (32.2% level A, 63.2% level B). Correct practices are observed at an overall rate of 97.6%, with urban areas at 99% (63.6% level A, 35.4% level B) and rural areas at 96.7% (61.8% level A, 34.9% level B). Areas needing improvement include regulations on food additives (63.7%), understanding consequences of improper food storage (65.3%), and practices like smoking or chewing gum during production (7.2%), improper attire (16.7%), and compliance with safety gear during food processing (76.5%).

Conclusion: The overall knowledge attainment among food producers and processors is high at 92.4%, with urban and rural areas showing similar rates. However, achieving level A ($\geq 80\%$ correct) is relatively low at 31.9% (31.2% urban, 32.2% rural). Practical application rates are also high at 97.6%, with a larger proportion achieving level A ($> 60\%$) in both areas. Enhanced training and educational outreach in health and food safety communication are essential to further improve practices in this sector.

Keywords: Food safety, knowledge, practice, production, Thai Binh.

* Corresponding author

Email address: myhanhnvytb@gmail.com

Phone number: (+84) 912770644

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65iCD7.1326>

KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI THÁI BÌNH NĂM 2023

Phạm Thị Mỹ Hạnh^{1*}, Nguyễn Thị Liễu¹, Đinh Thị Ngọc Thủy¹, Đào Thị Thúy¹,
Phạm Thị Dung², Vũ Thế Lộc², Lê Hoàng Duy Nam²

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Thái Bình - 239 Hai Bà Trưng, TP Thái Bình, Thái Bình, Việt Nam
2. Trường Đại học Y Dược Thái Bình - 373 Lý Bôn, TP Thái Bình, Thái Bình, Việt Nam

Ngày nhận bài: 20/06/2024

Ngày chỉnh sửa: 01/07/2024; Ngày duyệt đăng: 15/07/2024

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người sản xuất, chế biến thực phẩm tại tỉnh Thái Bình năm 2023.

Đối tượng và phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang 251 đối tượng là người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm tại Thái Bình năm 2023 nhằm đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm.

Kết quả: Tỷ lệ đạt yêu cầu kiến thức của người sản xuất, chế biến về an toàn thực phẩm là 92,4%, trong đó ở thành phố đạt 87,9% (31,3% đạt loại A, 56,6% đạt loại B), ở huyện đạt 95,4% (32,2% đạt loại A, 63,2% đạt loại B). Tỷ lệ thực hành đúng đạt 97,6%, ở thành phố là 99% (63,6% đạt loại A, 35,4% đạt loại B) và huyện đạt 96,7% (61,8% đạt loại A, 34,9% đạt loại B). Một số nội dung còn có mức độ đạt dưới 80% như: quy định sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm (63,7%), tác hại của bảo quản thực phẩm không đúng quy định (65,3%). Về thực hành còn một số điểm cần khắc phục như hút thuốc, nhai kẹo (7,2%), đeo đồ trang sức, để móng tay dài (16,7%), sử dụng bảo hộ lao động hợp vệ sinh (76,5%) khi tham gia sản xuất thực phẩm.

Kết luận: Tỷ lệ đạt kiến thức chung là 92,4%, không có sự khác biệt giữa thành phố và huyện. Tỷ lệ đạt loại A (đúng $\geq 80\%$ câu hỏi) còn ở mức thấp là 31,9% (thành phố là 31,2% và huyện là 32,2%). Tỷ lệ đạt về thực hành tương đương so với kiến thức là 97,6% nhưng mức đạt loại A về thực hành cao hơn ($> 60\%$ ở cả hai khu vực). Do đó, cần tăng cường đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm để duy trì và nâng cao kiến thức và thực hành của người sản xuất chế biến thực phẩm.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, kiến thức, thực hành, sản xuất, Thái Bình.

* Tác giả liên hệ

Email: myhanhnyvtb@gmail.com

Điện thoại: (+84) 912770644

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65iCD7.1326>

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Sản xuất và chế biến thực phẩm là một trong những giai đoạn có nguy cơ cao gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm. Người sản xuất chế biến thực phẩm thiếu kiến thức về an toàn thực phẩm dẫn đến thực hành không đúng, từ đó gây tăng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

Theo Tổ chức Y tế thế giới, mỗi năm trên toàn thế giới, thực phẩm không an toàn gây ra khoảng 600 triệu ca bệnh và 420.000 ca tử vong, 30% trường hợp tử vong do thực phẩm xảy ra ở trẻ em dưới 5 tuổi. Tổ chức Y tế thế giới ước tính có 33 triệu năm cuộc sống khỏe mạnh bị mất đi do ăn thực phẩm không an toàn trên toàn cầu mỗi năm và con số này có thể còn chưa được đánh giá chính xác so với thực tế [1]. Tại Việt Nam, từ năm 2010-2020, có 1604 vụ ngộ độc thực phẩm với 48.294 người mắc và 293 người tử vong [2].

Để kiểm soát, phòng ngừa và loại bỏ các mối nguy hiểm tiềm ẩn trong thực phẩm thì kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người sản xuất, chế biến đóng một vai trò quan trọng.

Do chưa có nhiều nghiên cứu về vấn đề này ở Thái Bình nên chúng tôi tiến hành nghiên cứu với mục tiêu đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người sản xuất, chế biến thực phẩm tại Thái Bình năm 2023.

2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Người trực tiếp làm công tác sản xuất, chế biến thực phẩm tại các cơ sở sản xuất và kinh doanh.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Địa điểm: huyện Đông Hưng và thành phố Thái Bình.
- Thời gian: 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 1 huyện và 1 thành phố thuộc tỉnh Thái Bình.

- Lập danh sách tất cả các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm trên địa bàn các xã/phường 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 (cơ sở lớn sẽ chọn nhiều đối tượng phỏng vấn hơn) đồng thời đáp ứng điều kiện cụ thể sau:

- + Đối tượng người sản xuất được bốc thăm từ danh

sách các cơ sở sản xuất thực phẩm thu được trên địa bàn huyện Đông Hưng và thành phố Thái Bình 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 huyện Đông Hưng và thành phố Thái Bình, và chia đều tại 4 xã phường/điều tra. Thực tế chọn mẫu điều tra được 251 đối tượng bao gồm 152 người ở huyện Đông Hưng và 99 người ở thành phố Thái Bình.

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

- Biến số nghiên cứu: tuổi, giới, trình độ văn hóa, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm. Các thông tin về kiến thức, các hành vi không được phép trong sản xuất và chế biến thực phẩm, các thực hành về vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong chế biến thực phẩm, các phương pháp chế biến, bảo quản thực phẩm đúng, cách thức sử dụng và mua phụ gia thực phẩm, cách xử trí khi phát hiện thực phẩm không an toàn, bảng kiểm về điều kiện vệ sinh cơ sở, dụng cụ, môi trường.

- Tiêu chuẩn đánh giá:

+ Phân loại kiến thức an toàn thực phẩm một câu hỏi có nhiều phương án trả lời. Nếu mỗi câu trả lời đúng được 80% phương án trở lên thì đạt loại A. Nếu mỗi câu trả lời đúng được 50-79% số phương án đúng thì đạt loại B. Trả lời số phương án đúng dưới 50% thì 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 an toàn thực phẩm 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, bảo đảm trung thực với dữ liệu nghiên cứu, tính toán chính xác. Nghiên cứu không ảnh hưởng đến việc kinh doanh hay uy tín của các đối tượng tham gia nghiên cứu.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Kiến thức về an toàn thực phẩm của người sản xuất, chế biến thực phẩm

Bảng 1: Tỷ lệ người sản xuất, chế biến đạt yêu cầu kiến thức chung về an toàn thực phẩm theo từng nội dung

Nội dung	Huyện (n = 152)	Thành phố (n = 99)	Chung (n = 251)
Nguồn gây ô nhiễm thực phẩm	91,4%	88,9%	90,4%
Sử dụng thực phẩm bị mốc trong chế biến thực phẩm	94,7%	90,9%	93,2%
Biện pháp tiêu diệt vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm	86,8%	77,8%	83,3%
Tác hại của bảo quản thực phẩm không đúng quy định	67,8%	61,6%	65,3%
Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm	91,4%	79,8%	86,9%
Quy định về kho chứa thực phẩm	71,1%	72,7%	71,7%
Ảnh hưởng của bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không bảo đảm an toàn	92,1%	84,8%	89,2%
Các dấu hiệu thực phẩm đã bị ô nhiễm qua quan sát hình dạng bên ngoài	89,5%	82,8%	86,9%
Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến	93,4%	87,8%	90%
Người đang mắc các bệnh không được phép trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm	82,9%	81,8%	82,5%
Người đang mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, bị tiêu chảy cấp không được tiếp tục làm việc	75%	69,7%	72,9%
Việc người sản xuất, chế biến thực phẩm cần làm để không là nguồn gây ô nhiễm vào thực phẩm	72,4%	72,7%	72,5%
Quy định phối trộn hoặc san, chiết phụ gia thực phẩm	85,5%	81,8%	84,1%
Quy định sử dụng phụ gia thực phẩm	59,2%	70,7%	63,7%

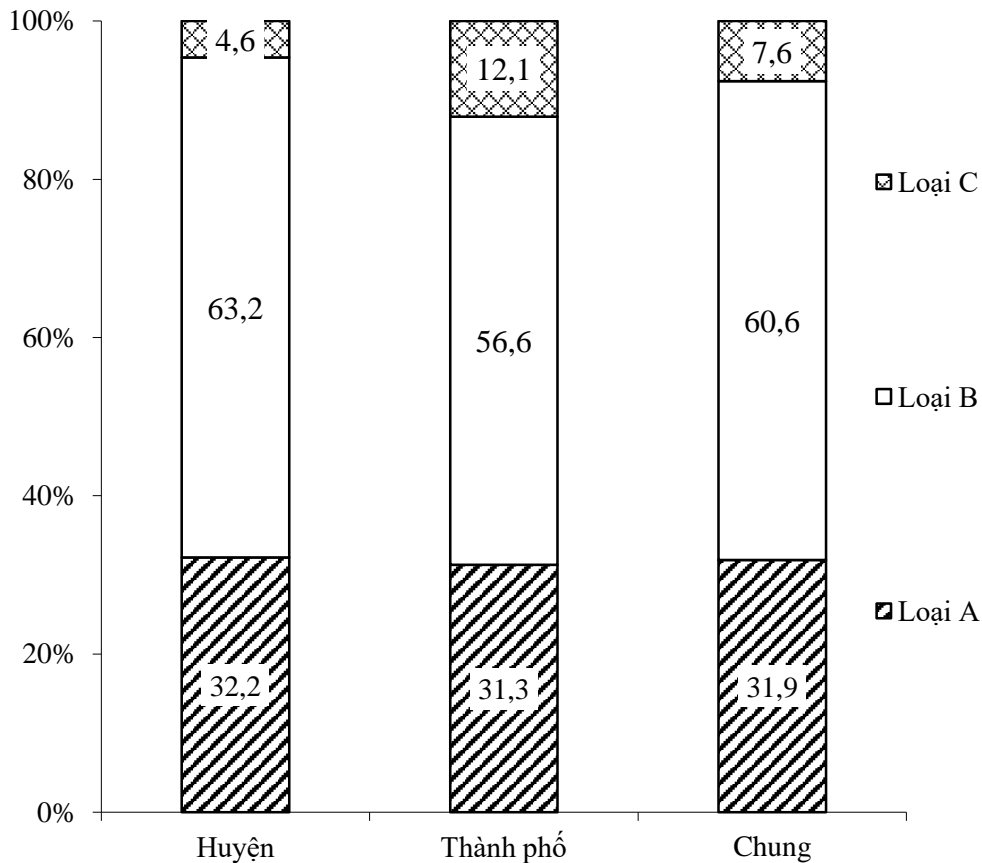
Người sản xuất, chế biến thực phẩm có tỷ lệ hiểu biết đúng ở mức cao về các nội dung bảo đảm an toàn thực phẩm.

Bảng 2: Tỷ lệ người sản xuất, chế biến đạt loại A và B - đạt yêu cầu nhóm kiến thức chung về an toàn thực phẩm

Kiến thức đạt loại A và B	Huyện (n = 152)	Thành phố (n = 99)	Chung (n = 251)	P
Hiểu biết về các mối nguy an toàn thực phẩm	91,4%	83,8%	88,4%	> 0,05
Hiểu biết về biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm	94,7%	85,9%	91,2%	< 0,05
Trách nhiệm của người sản xuất, chế biến	94,7%	87,9%	92,0%	> 0,05
Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm	81,6%	81,8%	81,7%	> 0,05

Có 91,2% người sản xuất, chế biến đạt yêu cầu kiến thức về biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, trong đó ở huyện (94,7%) cao hơn so với ở thành phố (85,9%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$.

Biểu đồ 1: Kết quả đánh giá kiến thức an toàn thực phẩm của người sản xuất, chế biến



Có 92,4% người đạt yêu cầu kiến thức an toàn thực phẩm, ở thành phố là 87,9% (31,3% loại A, 56,6% loại B) và ở huyện là 95,4% (32,2% loại A, 63,2% loại B).

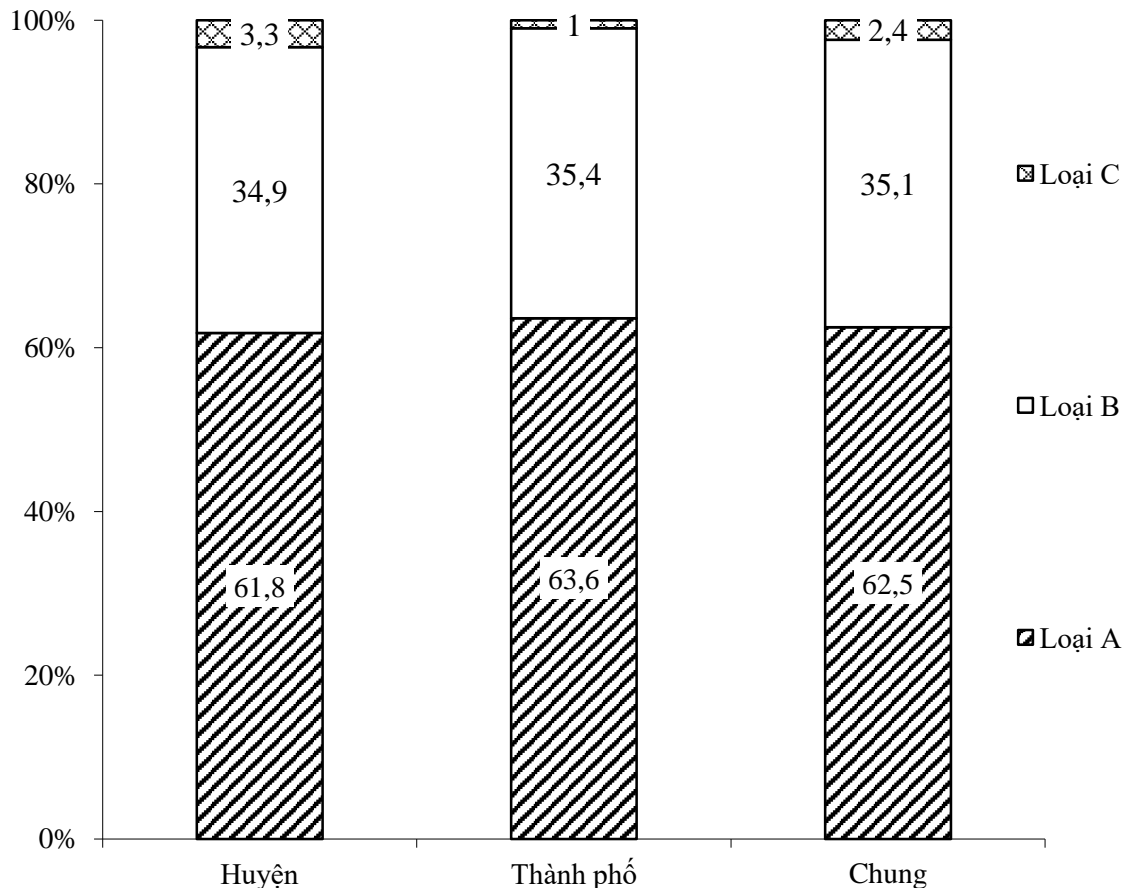
Bảng 3 : Tỷ lệ người sản xuất, chế biến thực hành đúng nội dung kiểm tra thực địa

Nội dung kiểm tra		Huyện (n = 152)	Thành phố (n = 99)	Chung (n = 251)
Quan sát thực trạng khu vực kho, nơi sản xuất, chế biến thực phẩm	Hồ sơ ghi chép nguồn gốc, nguyên liệu	65,1%	77,8%	70,1%
	Hồ sơ ghi chép nguồn gốc phụ gia, gia vị	65,1%	78,8%	70,5%
	Nguyên liệu, phụ gia còn hạn sử dụng	98,0%	90,9%	95,2%
	Thiết bị bảo quản phù hợp	94,1%	92,9%	93,6%
	Có đủ nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm	94,1%	90,9%	92,8%
	Nơi rửa tay có đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần	85,5%	91,9%	88,0%
	Dụng cụ, thiết bị sản xuất được vệ sinh sạch sẽ	93,4%	97,0%	94,8%
	Khu vực sản xuất, chế biến gọn gàng, sạch sẽ	88,8%	94,9%	91,2%
	Nơi sản xuất, chế biến thực phẩm bị nước ứ đọng	75,7%	74,7%	75,3%
	Khu vực sản xuất, chế biến cách biệt nguồn ô nhiễm	73,7%	82,8%	77,3%
	Khu vực sản xuất, chế biến có chuột, gián, ruồi, nhặng	71,7%	74,7%	72,9%
	Rác được thu gom hàng ngày	78,3%	97%	85,7%
	Dọn vệ sinh khu vực sản xuất, chế biến ngay sau khi kết thúc công đoạn chế biến thực phẩm	93,4%	93,9%	93,6%
	Thùng rác có nắp đậy	78,9%	83,8%	80,9%

Nội dung kiểm tra		Huyện (n = 152)	Thành phố (n = 99)	Chung (n = 251)
Thực hành của người sản xuất	Có bảo hộ lao động khi tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm	77,0%	75,8%	76,5%
	Rửa sạch tay bằng xà phòng trước khi chế biến	91,4%	89,9%	90,8%
	Hút thuốc, nhai kẹo khi sản xuất, chế biến	7,2%	7,1%	7,2%
	Đeo đồ trang sức, đeo móng tay dài khi sản xuất, chế biến	13,2%	22,2%	16,7%

Tỷ lệ thực hành ở địa bàn thành phố và huyện là tương đồng nhau về các nội dung nghiên cứu.

Biểu đồ 2: Tỷ lệ thực hành đúng của người sản xuất, chế biến



Tỷ lệ thực hành đúng của người sản xuất, chế biến là 97,6%, ở thành phố là 99% (63,6% loại A, 35,4% loại B) và ở huyện là 96,7% (61,8% loại A, 34,9% loại B).

4. BÀN LUẬN

Nghiên cứu cho thấy 92,4% người đạt yêu cầu kiến thức về an toàn thực phẩm, tỷ lệ này ở thành phố là 87,9% và ở huyện là 95,4%. Điều này cho thấy đối tượng đã được đào tạo và có kiến thức về an toàn thực phẩm cao hơn so với một số nghiên cứu trong nước và quốc tế. Tại Malaysia, Asmawi U.M (2018) cho thấy tỷ lệ người chế biến tham gia tập huấn về an toàn thực phẩm là 84,3%, tuy nhiên chỉ 58,3% đạt kiến thức chung và tỷ lệ đạt thực hành là 50% [3]. Alemayehu T (2020) cho thấy chỉ có 34,1% người chế biến thực phẩm có kiến thức tốt về an toàn thực phẩm và gần 54% người

chế biến thực phẩm có thực hành xử lý thực phẩm tốt [4]. Tại Việt Nam, theo Nguyễn Thị Thu Hà (2021), tỷ lệ đạt về kiến thức là 89,6% [5]. Nghiên cứu của Đào Văn Thắng (2022) thấy tỷ lệ đạt về kiến thức của người chế biến thực phẩm là 83,5% [6].

Tuy nhiên, một số nội dung có tỷ lệ thấp như ảnh hưởng của thực phẩm không an toàn (33,9%); tác hại của bảo quản thực phẩm không đúng quy định của nhà sản xuất (65,3%); người mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, bị tiêu chảy cấp không được tiếp tục làm việc (72,9%). Các tỷ lệ trên của chúng tôi thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Văn Đạt (2016) với 81,4% biết về các tổn thương da, nhiễm trùng; 79,9% biết về bệnh tả, lỵ thương hàn; 77,3% bệnh lao tiến triển; 52,1% viêm gan A, E; 40,7% viêm đường hô hấp cấp tính [7].

Tỷ lệ người biết về yêu cầu quy định sử dụng phụ gia thực phẩm chỉ chiếm 63,7%, cao hơn nghiên cứu của Trịnh Bảo Ngọc (2017) về tỷ lệ một số nội dung: phụ gia không nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế (42,5%), phụ gia không rõ nguồn gốc (32,5%) [8]. Nghiên cứu của Nguyễn Văn Tư cho thấy có 65,1% đối tượng nghiên cứu có kiến thức về formol, 63,1% hàn the và 20,6% phẩm màu là phụ gia cấm sử dụng, chỉ có 1,1% có ý kiến khác [9].

Về thực hành, Âu Văn Phương (2013) cho thấy, tỷ lệ người chế biến có thực hành đúng về an toàn thực phẩm là 72,2%. Đào Văn Thắng (2021) cho thấy tỷ lệ đạt về thực hành của người chế biến thực phẩm là 83,5% [6]. Theo nghiên cứu của chúng tôi, tỷ lệ thực hành đúng cao hơn với 97,6%, tuy nhiên còn một số nội dung có tỷ lệ đạt thấp cần khắc phục như nơi sản xuất, chế biến không bị nước ứ đọng, ghi nhãn, hạn sử dụng của gia vị và phụ gia thực phẩm, việc đeo đồ trang sức, nhai kẹo khi sản xuất, chế biến thực phẩm.

Các tiêu chí thực hiện rửa sạch tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm có 90,8% đối tượng đạt. Kết quả này thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Văn Tư (2022) với 91,7% có rửa tay sạch trước khi chế biến [9] và cao hơn Lê Ngọc Hiệp (2017) với 88,8% người chế biến rửa tay đúng cách trước khi chế biến thực phẩm sau khi chạm vào thực phẩm sống. Nguyễn Văn Đạt (2016) thấy tỷ lệ người sản xuất có kiến thức đúng về vệ sinh tay là thấp (28,4%) [7].

5. KẾT LUẬN

Tỷ lệ đạt kiến thức, thực hành của người sản xuất chế biến thực phẩm lần lượt 92,4% và 97,6%. Một số nội dung có tỷ lệ đạt dưới 80% như quy định sử dụng phụ gia thực phẩm (63,7%), tác hại của bảo quản thực phẩm không đúng quy định (65,3%), hút thuốc, nhai kẹo khi sản xuất, chế biến thực phẩm (7,2%), đeo đồ trang sức, để móng tay dài (16,7%).

Cần tăng cường đào tạo, tập huấn, truyền thông giáo dục về sức khỏe để duy trì và nâng cao kiến thức và thực hành của người sản xuất chế biến thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] WHO, World Health Organization, Estimating the burden of foodborne diseases, www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases.
- [2] Department FS, Workshop document on prevention of food poisoning in collective

kitchens, poisoning by natural toxins in the southern region, 2020.

- [3] Asmawi UM, Norehan A, Salikin K et al, An Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices in Food Safety Among Food Handlers Engaged in Food Courts, *Curr Res Nutr Food Sci*, 2018, 6 (2), 123-34.
- [4] Alemayehu T, Aderaw Z, Giza M et al, Food Safety Knowledge, Handling Practices and Associated Factors Among Food Handlers Working in Food Establishments in Debre Markos Town, Northwest Ethiopia, 2020: Institution-Based Cross-Sectional Study, *Risk Manag Healthc Policy*, 2021, 14 (5), 1155-63.
- [5] Nguyễn Thị Thu Hà, Trịnh Bảo Ngọc, Trần Ngọc Tú, Kiến thức thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể một số bệnh viện tại Hà Nội năm 2020, *Tạp chí Y học Việt Nam*, 2021, 501 (1), 123-7.
- [6] 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), 134-142.
- [7] Nguyễn Văn Đạt, Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai tại tỉnh Bình Dương, *Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh*, 2016, 18 (6), 552-9.
- [8] Trịnh Bảo Ngọc, Lê Đình Mai, Thực trạng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm của những người chế biến thức ăn đường phố tại phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội năm 2015, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*, 2017, 13 (2), 79-85.
- [9] Nguyễn Văn Tư, Trương Thị Thùy Dương, Đỗ Văn Hàm, Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến và kinh doanh thực phẩm tại thành phố Bắc Ninh năm 2020, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*, 2022, 18 (1), 1-9.
- [10] Lê Ngọc Hiệp, Nguyễn Thu Hà, Huỳnh Phan Văn Kiên và cộng sự, “Khảo sát kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn thực phẩm của nhân viên chế biến tại các cơ sở nấu đám tiệc trên địa bàn thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*, 2017, 13 (1), 7-14.