

FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICES AMONG CONSUMERS 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: 02/07/2024; Accepted: 16/07/2024

ABSTRACT

Objective: The study aimed to assess the food safety knowledge and practices among consumers in Thai Binh province in 2023.

Subject and method: A cross-sectional study was conducted in 2023 in Thai Binh province, involving 249 subjects aged 15-80 years old who are food consumers, aimed at assessing their knowledge and practices regarding food safety.

Results: 89.9% of food consumers understand food safety, with 54.7% at level A and 35.2% at level B. Rural areas show 89.1% understanding (59.7% level A, 29.4% level B), and urban areas have 90.8% (55.4% level A, 35.4% level B). Compliance with practical food safety reaches 98.8%, split as 57% level A and 41.8% level B. Purchases are primarily from roadside stalls or markets (66.2%) and supermarkets or clean food stores (62.6%). However, 7.7% reuse spoiled food for cooking, and 57% are aware of mandatory food labeling for health protection.

Conclusion: Consumer knowledge and practices in food safety are highly satisfactory, with 89.9% achieving adequate knowledge and 98.8% demonstrating good practices. Over 50% in both rural and urban areas achieve level A ($\geq 80\%$ correct answers). However, only 62.6% of consumers choose food from supermarkets or clean food stores. Despite mandatory health labeling, risky behaviors like using spoiled food and improper storage persist. Enhancing food safety communication is crucial to correct these habits among consumers.

Keywords: Food safety, knowledge, practices, consumers, Thai Binh.

* Corresponding author

Email address: myhanhnvytb@gmail.com

Phone number: (+84) 912770644

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65iCD7.1327>

KIẾN THỨC, THỰC HÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG 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: 02/07/2024; Ngày duyệt đăng: 16/07/2024

TÓM TẮT

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

Đối tượng và phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang trên 249 đối tượng là người tiêu dùng từ 15-80 tuổi tại tỉnh Thái Bình năm 2023 nhằm đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm.

Kết quả: 89,9% người tiêu dùng (54,7% loại A, 35,2% loại B) đạt kiến thức về an toàn thực phẩm, ở huyện và thành phố tương đồng lần lượt là 89,1% (59,7% loại A, 29,4% loại B), 90,8% (55,4% loại A, 35,4% loại B). Tỷ lệ đạt yêu cầu về thực hành là 98,8% (57% loại A, 41,8% loại B), tỷ lệ này ở huyện là 98,3% (50,4% loại A, 47,9% loại B), ở thành phố là 99,2% (63,1% loại A, 36,2% loại B). 66,2% người mua thực phẩm tại đường đi, chợ cóc, 62,6% người mua thực phẩm tại siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch. 7,7% người tiêu dùng tái sử dụng với thực phẩm đã bị ôi thiu để nấu ăn tiếp. 57% người tiêu dùng biết được các nội dung bắt buộc ghi nhãn thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

Kết luận: Kiến thức và thực hành của người tiêu dùng thực phẩm đạt mức cao lần lượt là 89,9% và 98,8%, trong đó đạt loại A (đúng \geq 80% số câu hỏi) ở cả hai nhóm huyện và thành phố đều lớn hơn 50%. Tỷ lệ người tiêu dùng lựa chọn thực phẩm trong các siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch là 62,6%. Một số kiến thức về nguy cơ mất an toàn thực phẩm như muối dưa, cà trong lọ, hộp, thùng nhựa, hiểu biết về ghi nhãn thực phẩm bảo vệ sức khỏe có tỷ lệ đạt chỉ hơn 50%. Do đó, cần tăng cường công tác truyền thông giáo dục sức khỏe về an toàn thực phẩm cho đối tượng người tiêu dùng.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, kiến thức, thực hành, tiêu dùng, Thái Bình.

* Tác giả liên hệ

Email: myhanhnytb@gmail.com

Điện thoại: (+84) 912770644

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65iCD7.1327>

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo Tổ chức Y tế thế giới, mỗi năm trên toàn cầu, thực phẩm không an toàn gây ra khoảng 600 triệu trường hợp bệnh và 420.000 trường hợp tử vong. Khoảng 30% số ca tử vong này xảy ra ở trẻ em dưới 5 tuổi. Tổ chức Y tế thế giới ước tính mỗi năm có khoảng 33 triệu năm sống khỏe mạnh bị mất đi do sử dụng thực phẩm không an toàn, song con số này có thể chưa phản ánh đầy đủ thực tế [1]. Tại Việt Nam, theo một thống kê của Cục An toàn thực phẩm, từ năm 2010-2020, nước ta có 1604 vụ ngộ độc thực phẩm với 48.294 người mắc và 293 người tử vong [2].

Người tiêu dùng thực phẩm là những cá nhân hoặc các tổ chức mua và sử dụng các sản phẩm thực phẩm để đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng và thưởng thức ẩm thực. Việc lựa chọn và tiêu thụ thực phẩm an toàn và chất lượng là rất quan trọng để bảo vệ sức khỏe và bảo đảm chất lượng cuộc sống, tuy nhiên việc lựa chọn và sử dụng thực phẩm đúng cách cần có kiến thức và thực hành đúng về an toàn vệ sinh thực phẩm. Người tiêu dùng thực phẩm là một trong những yếu tố quyết định đến bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP), phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

Vì vậy, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này với mục tiêu đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của người tiêu dùng thực phẩm tại tỉnh Thái Bình năm 2023.

2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Người tiêu dùng thực phẩm tại tỉnh Thái Bình.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

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

- Địa điểm nghiên cứu: thành phố Thái Bình và huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình.

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 huyện Đông Hưng và thành phố Thái Bình.

- Đối tượng người tiêu dùng thực phẩm được chọn trên cùng địa bàn các xã/phường đã được chọn triển khai. Chọn và phỏng vấn ngẫu nhiên các đối tượng tại các chợ, siêu thị và cửa hàng tổng hợp cho đến khi bảo đảm được lượng cỡ mẫu theo tính toán. Việc phân bố số địa

điểm và số lượng người được hỏi tại mỗi địa điểm bảo đảm phân bố đồng đều giữa các địa bàn, độ tuổi được phỏng vấn từ 15-80 tuổi. Thực tế chúng tôi chọn điều tra được 249 đối tượng bao gồm 119 người ở huyện và 130 người ở thành 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 ATTP 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 của đối tượng nghiên cứu.
- Kiến thức của người tiêu dùng thực phẩm về ATTP, nguyên nhân, dấu hiệu và biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm...
- Thực hành của người tiêu dùng thực phẩm: mua và sử dụng thực phẩm an toàn, cách vệ sinh và bảo quản thực phẩm...

2.6.2. Tiêu chuẩn đánh giá

Đánh giá kiến thức, thực hành của các nhóm đối tượng dựa vào tỷ lệ % đối tượng trả lời đúng và quan sát, đánh giá thực hành của đối tượng.

- Phân loại kiến thức ATTP của đối tượng nghiên cứu: một câu hỏi có nhiều phương án trả lời. Nếu mỗi câu trả lời đúng được $\geq 80\%$ phương án thì đạt loại A, nếu mỗi câu trả lời đúng được 50-79% phương án đúng thì đạt loại B, nếu 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 ATTP của đối tượng nghiên cứu: tính tỷ lệ % 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 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 bảo đảm trung thực với dữ liệu nghiên cứu, tính toán chính xác.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Kiến thức về ATTP của người tiêu dùng thực phẩm

Bảng 1: Tỷ lệ người tiêu dùng thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức về ATTP

Nội dung	Huyện (n = 119)	Thành phố (n = 130)	Chung (n = 249)
Nguồn ô nhiễm thực phẩm	81,5%	83,8%	82,7%
Không sử dụng thực phẩm bị mốc làm thức ăn	95,0%	90,0%	92,4%
Dấu hiệu cho biết thực phẩm có thể đã bị ô nhiễm qua quan sát thực trạng bên ngoài	75,6%	78,5%	77,1%
Nhiệt độ làm đa số các vi khuẩn gây bệnh bị tiêu diệt	84,9%	94,6%	90%
Tác hại của bảo quản thực phẩm không đúng quy định của nhà sản xuất	66,4%	56,9%	61,4%
Không dùng giấy báo in để gói trực tiếp thực phẩm	88,2%	86,2%	87,1%
Không nên muối dưa, cà trong lọ, hộp, thùng nhựa	54,6%	53,1%	53,8%
Thực phẩm đã có sẵn độc tố rất dễ gây ngộ độc	87,4%	87,7%	87,6%
Nấu chín kỹ thức ăn đúng cách để có thể tiêu diệt các vi sinh vật có hại có mặt trong thực phẩm	68,1%	69,2%	68,7%
Thức ăn còn lại từ bữa trước cần phải xử lý để bảo đảm ATTP	83,2%	80,8%	81,9%
Không dùng dầu, mỡ chiên, rán nhiều lần	83,2%	86,2%	84,7%
Thức ăn đã chế biến chín được dùng trong vòng 2 giờ	91,6%	87,7%	89,6%
Sơ chế, rửa sạch rau, củ, quả bằng nước sạch trước khi chế biến	79,8%	80,0%	79,9%
Vệ sinh tay trước khi chế biến thực phẩm	75,60%	79,2%	77,5%
Các nội dung bắt buộc của nhãn thực phẩm bảo vệ sức khỏe	67,2%	47,7%	57,0%
Báo tin khi bị ngộ độc thực phẩm	94,1%	91,5%	92,8%

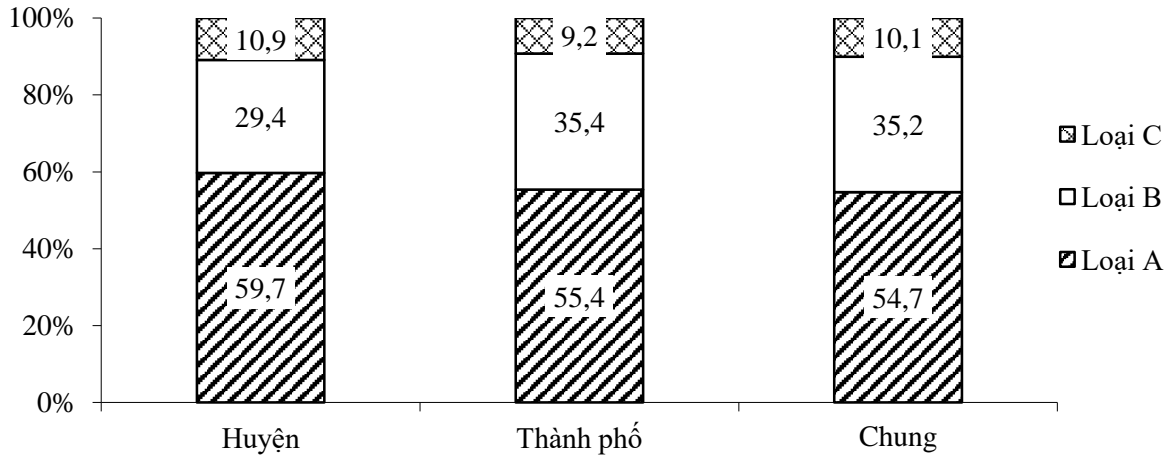
Các nội dung về thực phẩm không an toàn, ghi nhãn thực phẩm, bảo quản thực phẩm của người tiêu dùng có tỷ lệ đạt còn thấp hơn so với các tiêu chí khác.

Bảng 2: Tỷ lệ người tiêu dùng thực phẩm đạt yêu cầu kiến thức chung về ATTP (loại A và B)

Tỷ lệ đạt loại A và B	Huyện (n = 119)	Thành phố (n = 130)	Chung (n = 249)	P
Đạt yêu cầu hiểu biết về ngộ độc thực phẩm và các mối nguy ATTP	84,0%	86,2%	85,1%	> 0,05
Đạt yêu cầu hiểu biết về biện pháp bảo đảm ATTP	88,2%	91,5%	90,0%	> 0,05
Đạt yêu cầu hiểu biết về thực phẩm đặc biệt và ghi nhãn thực phẩm	74,8%	59,2%	66,7%	< 0,05

Tỷ lệ đạt yêu cầu hiểu biết về thực phẩm đặc biệt và ghi nhãn thực phẩm ở thành phố (59,2%) thấp hơn so với huyện (74,8%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$.

Biểu đồ 1: Tỷ lệ đạt yêu cầu kiến thức về ATTP của người tiêu dùng thực phẩm



Có 89,9% người tiêu dùng đạt kiến thức về ATTP, ở huyện là 89,1%, ở thành phố là 90,8%; người tiêu dùng đạt kiến thức theo mức độ A, B, C ở thành phố và huyện tương đồng, tỷ lệ đạt loại A chung là 54,7%, loại B chung là 35,2%.

3.2. Kiến thức về ATTP của người tiêu dùng thực phẩm

Bảng 3: Tỷ lệ người tiêu dùng thực phẩm mua thực phẩm tươi sống

Nội dung	Huyện (n = 119)	Thành phố (n = 130)	Chung (n = 249)
Mua ở gần đường đi, chợ cóc	72,2%	60,7%	66,2%
Mua trong siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch	52,1%	72,3%	62,6%

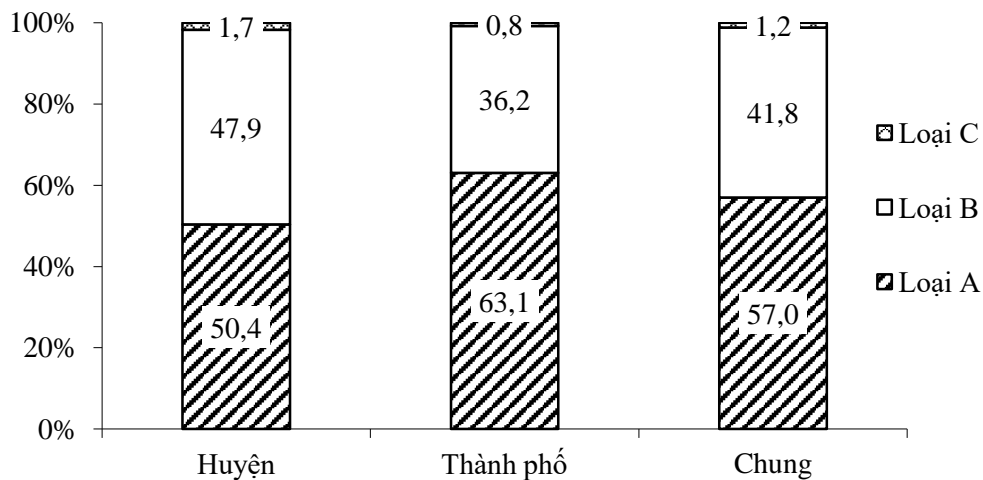
Đa số người tiêu dùng mua thực phẩm tại đường đi, chợ cóc (66,2%), có 62,6% số người được hỏi cũng mua thực phẩm trong siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch.

Bảng 4: Thực hành xử trí thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, ô nhiễm của người tiêu dùng

Nội dung	Huyện (n = 119)	Thành phố (n = 130)	Chung (n = 249)
Vứt bỏ thực phẩm	92,4%	96,1%	94,4%
Nấu để sử dụng tiếp	6,3%	8,7%	7,7%

Đối với thực phẩm đã bị ôi thiu, tỷ lệ người tiêu dùng vứt bỏ chiếm 94,3%, có 7,7% người tiêu dùng vẫn tái sử dụng để nấu ăn tiếp.

Biểu đồ 2: Tỷ lệ thực hành đúng của người tiêu dùng thực phẩm



Qua các nội dung thực hành của nhóm người tiêu dùng thấy tỷ lệ đạt yêu cầu về thực hành là 98,8%, ở huyện là 98,3%, ở thành phố là 99,2%.

4. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy có 89,9% người tiêu dùng (54,7% loại A, 35,2% loại B) đạt kiến thức về ATTP, ở huyện và thành phố tương đồng lần lượt là 89,1% (59,7% loại A, 29,4% loại B), 90,8% (55,4% loại A, 35,4% loại B). Tuy nhiên, ở một số nội dung như hiểu biết về thực phẩm đặc biệt và ghi nhãn là 66,7% (thành phố là 59,2%, huyện là 74,8%) và không nên muối thực phẩm trong hộp nhựa (53,8%) còn thấp nên nguy cơ mất ATTP và xảy ra ngộ độc thực phẩm vẫn còn rất cao.

Nghiên cứu của Trương Văn Dũng (2012) cho thấy tỷ lệ người tiêu dùng có kiến thức đúng là 90,14% [3], cao hơn nghiên cứu của chúng tôi. Một số nghiên cứu khác có kết quả thấp, như Phạm Thị Tâm (2013) cho thấy tỷ lệ người tiêu dùng có kiến thức chung đúng về vệ sinh ATTP là 49,7% [4]. Kết quả nghiên cứu của Tô Văn Lành (2010) thấy tỷ lệ người tiêu dùng có kiến thức chung đúng về vệ sinh là 71,48% [5]. Nghiên cứu của Lê Thị Ngọc Dung (2017) cho thấy 54,5% người tiêu dùng có kiến thức đúng về ATTP, trong đó đạt cao nhất là kiến thức về ATTP trong chế biến thực phẩm (78,5%) và thấp nhất là kiến thức về ATTP trong vệ sinh cá nhân (38,4%). Nguyễn Thanh Phong (2015) nghiên cứu về kiến thức ATTP ở người tiêu dùng tại 2 tỉnh Đồng Tháp và Lào Cai cho thấy mức độ từ đạt yêu cầu đến đạt yêu cầu cao là $82,5 \pm 3,8\%$, khu vực thành thị đạt yêu cầu về kiến thức ATTP là $86,0 \pm 4,9\%$, cao hơn so với nông thôn ($79,1 \pm 5,8\%$). Nhóm người tiêu dùng thực phẩm ở Đồng Tháp có tỷ lệ đạt về kiến thức ATTP cao hơn so với ở Lào Cai ($87,8 \pm 4,6\%$ so với $77,2 \pm 5,9\%$; $p < 0,05$) [6].

Ở nghiên cứu này, tỷ lệ đạt yêu cầu về thực hành là 98,8% (57% loại A, 41,8% loại B), ở huyện là 98,3% (50,4% loại A, 47,9% loại B), ở thành phố là 99,2% (63,1% loại A, 36,2% loại B), cao hơn khi so sánh với các kết quả nghiên cứu khác. Nghiên cứu của Tô Văn Lành (2010) cho thấy tỷ lệ người tiêu dùng có thực hành chung đúng về vệ sinh ATTP là 62,22% [5], Phạm Thị Tâm (2013) cho thấy thực hành chung đúng của người tiêu dùng về vệ sinh ATTP chỉ đạt 19,1% [4]. Nghiên cứu của Nguyễn Thanh Phong (2015) cho thấy tỷ lệ thực hành đúng ATTP của người tiêu dùng tại 2 tỉnh Đồng Tháp và Lào Cai dao động từ 43,3-92,2%. Tỷ lệ người tiêu dùng thực hành đúng tất cả các nội dung khảo sát về ATTP đạt $71,8 \pm 4,5\%$ [7]. Nghiên cứu của Nguyễn Thị Ánh Chi (2017) trên đối tượng là người tiêu dùng tại 2 phường thuộc thành phố Huế, kết quả cho thấy 61,4% đối tượng có thực hành đạt về ATTP [8]. Nghiên cứu của Trương Văn Dũng tại huyện Châu Thành, tỉnh Đồng Tháp thấy tỷ lệ người tiêu dùng có thực hành chung đúng là 89,14% [3]. Tuy nhiên, hầu hết các đánh giá thực hành của người tiêu dùng còn giới hạn ở một số nội dung nên chưa thể đánh giá tổng thể được hết các hành vi về ATTP.

Kết quả nghiên cứu cho thấy đa số người tiêu dùng mua thực phẩm tại đường đi, chợ cóc (66,2%), chỉ có 62,6% số người được hỏi mua thực phẩm trong siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch, do đó còn đặt ra nhiều thách thức trong quản lý ATTP.

5. KẾT LUẬN

Kiến thức và thực hành của người tiêu dùng thực phẩm đạt mức cao lần lượt là 89,9% và 98,8%, trong đó đạt loại A (đúng $\geq 80\%$ câu hỏi) ở cả hai nhóm huyện và thành phố đều lớn hơn 50%. Tỷ lệ người dân lựa chọn thực phẩm trong các siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch còn chưa cao (62,6%). Một số nội dung gây nguy cơ ngộ độc thực phẩm như sử dụng thực phẩm ôi thiu, ử muối thực phẩm trong hộp nhựa, ghi nhãn thực phẩm bảo vệ sức khỏe. Vì vậy, cần tăng cường công tác truyền thông về ATTP tới người tiêu dùng nhằm thay đổi một số thói quen sử dụng thực phẩm không đúng cách.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] WHO, *Estimating the burden of foodborne diseases*, <https://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] Trương Văn Dũng, Nghiên cứu kiến thức, thái độ, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người tiêu dùng tại huyện Châu Thành, tỉnh Đồng Tháp năm 2012, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm TP Hồ Chí Minh, 2012.
- [4] Phạm Thị Tâm và cộng sự, Nghiên cứu kiến thức và thực hành của người tiêu dùng về vệ sinh an toàn thực phẩm tại phường Châu Văn Liêm, quận Ô Môn, Cần Thơ năm 2013, Tạp chí Y học thực hành, 2013, 7 (852 + 853), 32-9.
- [5] Tô Văn Lành, *Nghiên cứu kiến thức và thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người tiêu dùng tại huyện Cái Nước, Cà Mau năm 2010*, 2010.
- [6] Nguyễn Thanh Phong và cộng sự, Đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm của người tiêu dùng thực phẩm tại Lào Cai và Đồng Tháp năm 2015, Tạp chí Y học Dự phòng, 2016, 4 (177), 132-8.
- [7] Nguyễn Thanh Phong và cộng sự, Đánh giá thực hành về an toàn thực phẩm của người tiêu dùng tại Lào Cai và Đồng Tháp năm 2015, Tạp chí Y học Dự phòng, 2016, 5 (178), 9-15.
- [8] Nguyễn Thị Ánh Chi, Nguyễn Trung Thành và cộng sự, Kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của người nội trợ chính trong gia đình tại thành phố Huế năm 2017, Tạp chí Y học Dự phòng, 2019, 29 (2), 141-7.