

KNOWLEDGE AND PRACTICES ON FOOD SAFETY AMONG FOOD SERVICE ESTABLISHMENT OWNERS AT PHUOC LONG REGIONAL MEDICAL CENTER, CA MAU PROVINCE, 2025

Ly Thi Chon^{1*}, Ta Van Tram², Tran Thanh Hai³, Vo Quang Loc⁴, Luu Thanh Sang⁵

¹Graduate student, Tra Vinh University - 126 Nguyen Thien Thanh, Hoa Thuan ward, Vinh Long province, Vietnam

²Tra Vinh University - 126 Nguyen Thien Thanh, Hoa Thuan ward, Vinh Long province, Vietnam

³Tien Giang Medical College - 83 Thai Sanh Hanh, My Tho ward, Dong Thap province, Vietnam

⁴Duclinh Lab General Clinic - 46, DT766 road, Hoai Duc commune, Lam Dong province, Vietnam

⁵Tien Giang General Hospital - 315 National Highway 1A, Long Hung quarter, Trung An ward, Dong Thap province, Vietnam

Received: 27/03/2026

Revised: 10/04/2026; Accepted: 19/05/2026

ABSTRACT

Objective: To describe the current status of knowledge and practices regarding food safety among food service business owners under the management of Phuoc Long regional Medical Center, Ca Mau province, in 2025.

Methods: A cross-sectional study was conducted among food service business owners in Phuoc Long commune, Ca Mau province, in 2025.

Results: The study results showed that 58.7% of food service business owners had correct knowledge about food safety, while only 29.3% had correct food safety practices. The study also found a statistically significant association between knowledge and practice (OR = 3.61; 95% CI: 2.19-5.96; $p < 0.001$), indicating that those with correct knowledge were more likely to have correct practices than those with incorrect knowledge.

Conclusion: The study indicates that compliance with food safety among food service business owners remains limited, particularly in food processing and storage practices. Knowledge plays an important role in improving food safety practices. Therefore, strengthening communication, training, and supervision is necessary to improve awareness and promote safe food practices in food service establishments.

Keywords: Food safety, knowledge, practice, food service establishments, food hygiene.

*Corresponding author

Email: lythichon789@gmail.com Phone: (+84) 913929060 DOI: 10.52163/yhc.v67i5.5199

Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Trung tâm Y tế khu vực Phước Long, tỉnh Cà Mau năm 2025

Lý Thị Chon^{1*}, Tạ Văn Trâm², Trần Thanh Hải³, Võ Quang Lộc⁴, Lưu Thanh Sang⁵

¹Học viên cao học, Đại học Trà Vinh - 126 Nguyễn Thiện Thành, Phường Hòa Thuận, tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

²Đại học Trà Vinh - 126 Nguyễn Thiện Thành, phường Hòa Thuận, tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

³Trường Cao đẳng Y tế Tiền Giang - 83 Thái Sanh Hạnh, phường Mỹ Tho, tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam

⁴Phòng khám Đa khoa Duclinh Lab - 46 đường ĐT766, xã Hoài Đức, tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

⁵Bệnh viện Đa khoa Tiền Giang - 315 Quốc lộ 1A, khu phố Long Hưng, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam

Ngày nhận bài: 27/03/2026

Ngày chỉnh sửa: 10/04/2026; Ngày duyệt đăng: 19/05/2026

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý của Trung tâm Y tế khu vực Phước Long, tỉnh Cà Mau năm 2025.

Phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu cắt ngang trên chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại xã Phước Long, tỉnh Cà Mau năm 2025.

Kết quả: Kết quả nghiên cứu cho thấy 58,7% chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có kiến thức đúng về an toàn thực phẩm, trong khi tỷ lệ thực hành đúng chỉ đạt 29,3%. Nghiên cứu cũng ghi nhận có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức và thực hành (OR = 3,61; KTC 95%: 2,19-5,96; p < 0,001), cho thấy nhóm có kiến thức đúng có khả năng thực hành đúng cao hơn so với nhóm kiến thức chưa đúng.

Kết luận: Nghiên cứu cho thấy mức độ tuân thủ an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống còn chưa cao, đặc biệt trong thực hành chế biến và bảo quản thực phẩm. Kiến thức có vai trò quan trọng trong việc cải thiện hành vi thực hành an toàn thực phẩm. Vì vậy, cần tăng cường các hoạt động truyền thông, tập huấn và giám sát nhằm nâng cao nhận thức và thúc đẩy thực hành an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, kiến thức, thực hành, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, vệ sinh thực phẩm.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm là yếu tố quan trọng trong bảo vệ sức khỏe cộng đồng. Thực phẩm không an toàn có thể gây nhiều bệnh do nhiễm vi sinh vật, hóa chất độc hại hoặc dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt ngưỡng cho phép. Theo Tổ chức Y tế Thế giới (2024), mỗi năm trên thế giới có khoảng 600 triệu người mắc bệnh do thực phẩm ô nhiễm và khoảng 420.000 trường hợp tử vong [1]. Tại Việt Nam, tình trạng ngộ độc thực phẩm vẫn xảy ra và một trong những nguyên nhân chủ yếu liên quan đến hạn chế về kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến [2].

Tại tỉnh Cà Mau, sự phát triển của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ngày càng tăng, tuy nhiên một số cơ sở vẫn còn hạn chế trong việc tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Vì vậy, việc nghiên cứu kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Trung tâm Y tế khu vực Phước Long, tỉnh Cà Mau là cần thiết nhằm đề xuất các giải pháp nâng cao an toàn thực phẩm tại địa phương.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Chủ các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại xã Phước Long, tỉnh Cà Mau năm 2025.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu: nghiên cứu mô tả cắt ngang.

- Cỡ mẫu nghiên cứu: lấy mẫu toàn bộ các hộ kinh doanh thực phẩm tại xã Vĩnh Phước, tỉnh Cà Mau. Tại mỗi hộ kinh doanh thực phẩm sẽ chọn người chủ kinh doanh để lấy thông tin. Trong nghiên cứu này, cỡ mẫu nghiên cứu thu thập được là n = 300.

- Phương pháp chọn mẫu: nghiên cứu sử dụng phương pháp chọn mẫu toàn bộ. Tất cả các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn xã Vĩnh Phước, tỉnh Cà Mau thuộc danh sách quản lý của Trung tâm Y tế khu vực Phước Long, tỉnh Cà Mau trong thời gian nghiên cứu đều được đưa vào khảo sát. Tại mỗi cơ sở, lựa chọn chủ cơ sở kinh doanh đáp ứng tiêu chuẩn nghiên cứu để tham gia phỏng vấn và thu thập thông tin theo bộ câu hỏi đã thiết kế sẵn. Phương pháp này nhằm bảo đảm thu thập đầy đủ dữ liệu của toàn bộ đối tượng nghiên cứu trên địa bàn.

- Biến số nghiên cứu: các biến số nghiên cứu được xây dựng dựa trên mục tiêu của đề án, bao gồm 4 nhóm chính: (1) Nhóm biến về thông tin cá nhân của đối tượng nghiên cứu (tuổi, giới tính, trình độ học vấn, thời gian kinh doanh...) với 14 biến; (2) Nhóm biến về đặc điểm cơ sở

*Tác giả liên hệ

Email: lythichon789@gmail.com Điện thoại: (+84) 913929060 DOI: 10.52163/yhc.v67i5.5199

kinh doanh dịch vụ ăn uống gồm 3 biến; (3) Nhóm biến đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở gồm 14 biến; (4) Nhóm biến đánh giá thực hành về an toàn thực phẩm gồm 25 biến. Các biến số này được sử dụng để mô tả đặc điểm đối tượng nghiên cứu, đánh giá mức độ kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại địa bàn nghiên cứu.

- Phương pháp và công cụ thu thập thông tin: dữ liệu được thu thập bằng bộ câu hỏi phỏng vấn cấu trúc sẵn kết hợp với bảng kiểm quan sát thực hành. Bộ câu hỏi gồm 55 câu hỏi, chia thành 4 phần: (A) Thông tin nhân khẩu học của chủ cơ sở (14 câu); (B) Đặc điểm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (3 câu); (C) Kiến thức về an toàn thực phẩm (13 câu); (D) Thực hành an toàn thực phẩm (25 câu). Thực hành được đánh giá thông qua 2 hình thức hỗ trợ gồm phỏng vấn và quan sát trực tiếp tại cơ sở bằng bảng kiểm nhằm đảm bảo tính khách quan và hạn chế sai lệch thông tin. Về tiêu chí đánh giá, mỗi câu trả lời đúng được tính 1 điểm; đối với kiến thức, đối tượng được xem là đạt khi trả lời đúng $\geq 80\%$ tổng số câu hỏi ($\geq 10/13$ điểm), và không đạt khi trả lời đúng $< 80\%$ tổng số câu hỏi; đối với thực hành, được xem là đạt khi đạt $\geq 80\%$ tổng số tiêu chí ($\geq 20/25$ điểm), và không đạt khi $< 80\%$. Ngưỡng 80% được lựa chọn dựa trên các nghiên cứu trước đây trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, góp phần đảm bảo tính khoa học và khả năng so sánh của kết quả nghiên cứu.

- Phương pháp xử lý số liệu: số liệu sau khi thu thập được kiểm tra, làm sạch và nhập liệu bằng phần mềm Epidata 3.1, sau đó được phân tích bằng phần mềm SPSS 20.0. Thống kê mô tả được sử dụng để trình bày tần số (n), tỷ lệ phần trăm (%) đối với các biến định tính. Thống kê phân tích sử dụng kiểm định Chi-square hoặc Fisher's Exact test thay thế để đánh giá mối liên quan giữa các biến. Mức độ các mối liên quan được đo lường bằng tỉ số số chênh (OR), mức ý nghĩa thống kê được chọn là $p < 0,05$ và khoảng tin cậy (KTC) 95%.

2.3. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện sau khi Hội đồng Đạo đức trong nghiên cứu y sinh học Đại học Trà Vinh thông qua (Giấy chứng nhận chấp thuận số 139/GCN.ĐC-HĐĐĐ ngày 4 tháng 7 năm 2025).

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Bảng 1. Thông tin chung của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (n = 300)

Đặc điểm		Tần số	Tỉ lệ (%)
Tuổi	$\bar{X} \pm SD$	45,00 \pm 8,00	
	Min-max	20-63	
Giới tính	Nam	113	37,7
	Nữ	187	62,3
Dân tộc	Kinh	280	93,3
	Hoa	10	3,3
	Khác	10	3,3
Tôn giáo	Không	234	78,0
	Phật giáo	41	13,7
	Thiên chúa giáo	15	5,0
	Khác	10	3,3
Tình trạng hôn nhân	Độc thân	60	20,0
	Đã kết hôn	214	71,3
	Ly thân, ly dị, góa	26	8,7

Đặc điểm		Tần số	Tỉ lệ (%)
Trình độ học vấn	< Tiểu học	31	10,3
	Tiểu học	37	12,3
	Trung học cơ sở	84	28,0
	Trung học phổ thông	117	39,0
	> Trung học phổ thông	31	10,3
Thu nhập trung bình từ kinh doanh ăn uống	< 12 triệu đồng/tháng	117	39,0
	≥ 12 triệu đồng/tháng	183	61,0

Trong tổng số 300 chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tham gia nghiên cứu, nữ giới chiếm tỷ lệ cao hơn nam giới (62,3% so với 37,7%). Phần lớn đối tượng là người Kinh, không theo tôn giáo và đã kết hôn. Trình độ học vấn chủ yếu ở mức trung học cơ sở và trung học phổ thông, với thu nhập từ kinh doanh ăn uống tương đối ổn định. Độ tuổi trung bình của đối tượng nghiên cứu là 45,00 \pm 8,00 tuổi, cho thấy nhóm chủ cơ sở chủ yếu ở độ tuổi trung niên và có kinh nghiệm trong hoạt động kinh doanh.

Bảng 2. Kiến thức về nhiệt độ và thời gian trong bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm (n = 300)

Đặc điểm		Tần số	Tỉ lệ (%)
Nhiệt độ tủ lạnh dùng để bảo quản thực phẩm tươi sống phải trên 5°C	Đúng	172	57,3
	Sai	128	42,7
Nhiệt độ nấu tối thiểu phải là 90°C để vi trùng gây bệnh chết, không nấu quá lâu để chất dinh dưỡng không bị bay hơi	Đúng	82	27,3
	Sai	218	72,7
Thực phẩm sau khi nấu chín có thể sử dụng an toàn trong khoảng thời gian	≤ 4 giờ	107	35,7
	≤ 5 giờ	103	34,3
	≤ 6 giờ	90	30,0

Kiến thức của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống về nhiệt độ và thời gian trong bảo quản, chế biến thực phẩm còn hạn chế. Chỉ 57,3% đối tượng biết đúng nhiệt độ bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh, trong khi kiến thức về nhiệt độ nấu tối thiểu để tiêu diệt vi khuẩn còn thấp (27,3%). Ngoài ra, nhận thức về thời gian sử dụng an toàn của thực phẩm sau khi nấu chín còn chưa thống nhất giữa các đối tượng nghiên cứu.

Bảng 3. Phân loại mức độ kiến thức về an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu (n = 300)

Nội dung		n	Tỉ lệ (%)
Kiến thức	Đúng	176	58,7
	Không đúng	124	41,3

Trong tổng số 300 đối tượng nghiên cứu, 58,7% có kiến thức đúng về an toàn thực phẩm, trong khi 41,3% có kiến thức không đúng. Kết quả cho thấy mức độ kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống còn chưa cao và cần được tăng cường thông qua các hoạt động tập huấn và truyền thông.

Bảng 4. Thực hành về lựa chọn, chế biến, bảo quản thực phẩm (n = 300)

Đặc điểm		Tần số	Tỉ lệ (%)
Khi mua thực phẩm, cách lựa chọn thực phẩm (câu hỏi nhiều câu trả lời)	Được mua ở những nơi tin cậy, có nguồn gốc rõ ràng	234	78,0
	Thực phẩm còn nguyên bao bì, không có màu sắc hay mùi vị khác thường	223	74,33
	Thực phẩm còn tươi mới, không ối thiu, giập nát	245	81,7
	Khác	102	34,0

Đặc điểm		Tần số	Tỉ lệ (%)
Nhiệt độ bảo quản thực phẩm đã nấu chín (câu hỏi nhiều câu trả lời)	Để ở nơi có nhiệt độ trên 60°C	152	50,7
	Để ở nơi có nhiệt độ dưới 5°C	153	51,0
	Khác	84	28,0
Đối với thực phẩm đã nấu chín để ở nhiệt độ thường, sau bao lâu thì nấu lại trước khi ăn	1 giờ	80	26,7
	2 giờ	74	24,7
	3 giờ	83	27,7
	Khác	63	21,0
Thực phẩm sống và chín cần được bảo quản riêng	Đúng	223	74,3
	Sai	77	25,7
Sử dụng dụng cụ riêng biệt như dao, thớt... chế biến thực phẩm sống và chín	Đúng	102	34,0
	Sai	198	66,0

Thực hành lựa chọn thực phẩm của chủ cơ sở tương đối tốt, với đa số lựa chọn thực phẩm tươi mới (81,7%) và có nguồn gốc rõ ràng (78%). Tuy nhiên, thực hành bảo quản và chế biến thực phẩm còn hạn chế, đặc biệt là việc sử dụng dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín chỉ đạt 34%, cho thấy nguy cơ nhiễm chéo trong chế biến thực phẩm vẫn còn đáng kể.

Bảng 5. Phân loại mức độ thực hành về an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu (n = 300)

Nội dung		Kết quả	
		n	Tỉ lệ (%)
Thực hành	Đúng	88	29,3
	Không đúng	212	70,7

Trong tổng số 300 đối tượng nghiên cứu, chỉ có 29,3% thực hành đúng về an toàn thực phẩm, trong khi 70,7% thực hành chưa đúng. Kết quả cho thấy mức độ tuân thủ thực hành an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống còn thấp và cần được cải thiện.

Bảng 6. Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm

Yếu tố		Thực hành		OR (CI 95%)	p
		Đúng	Không đúng		
Kiến thức	Đúng	98	78	3,61 (2,19-5,96)	< 0,001
	Không đúng	32	92		

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm. Nhóm có kiến thức đúng có khả năng thực hành đúng cao gấp 3,61 lần so với nhóm kiến thức không đúng (OR = 3,61; KTC 95%: 2,19-5,96; p < 0,001). Điều này cho thấy kiến thức đúng góp phần quan trọng trong việc cải thiện thực hành an toàn thực phẩm.

4. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ chủ cơ sở có kiến thức đúng về an toàn thực phẩm đạt 58,7%, trong khi thực hành đúng chỉ đạt 29,3%, phản ánh khoảng cách đáng kể giữa kiến thức và thực hành. Kết quả này tương đồng với nghiên cứu của Vũ Thùy Linh và cộng sự (2023) khi tỷ lệ kiến thức của các nhóm đối tượng dao động từ 54,3-66%, tuy nhiên tỷ lệ thực hành còn thấp hơn, chỉ từ 35,2-50% [3], cho thấy thực hành an toàn thực phẩm vẫn chưa được cải thiện tương xứng với mức độ nhận thức.

So với nghiên cứu của Nguyễn Thị Kim Ngân và cộng sự (2025) tại huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh, tỷ lệ kiến thức và thực hành trong nghiên cứu này thấp hơn đáng kể (84,5% và 82,1%) [4]. Sự khác biệt này có thể do đối tượng nghiên cứu tại Hóc Môn chủ yếu là người chế

biến thực phẩm trong các cơ sở kinh doanh ăn uống, thường xuyên được tập huấn và giám sát về an toàn thực phẩm, trong khi nhóm chủ cơ sở sản xuất truyền thống có thể ít được tiếp cận các chương trình đào tạo hơn.

Ngoài ra, nghiên cứu của chúng tôi cũng ghi nhận mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức và thực hành (OR = 3,61; KTC 95%: 2,19-5,96; p < 0,001), cho thấy kiến thức đóng vai trò quan trọng trong việc cải thiện thực hành an toàn thực phẩm. Kết quả này phù hợp với xu hướng chung trong các nghiên cứu trong nước, khẳng định việc nâng cao kiến thức thông qua truyền thông và đào tạo là giải pháp cần thiết nhằm cải thiện thực hành, góp phần giảm nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong cộng đồng.

5. KẾT LUẬN

Kết quả nghiên cứu cho thấy kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại xã Phước Long, tỉnh Cà Mau năm 2025 còn hạn chế, đặc biệt là thực hành đúng chỉ đạt 29,3% mặc dù tỷ lệ có kiến thức đúng là 58,7%. Nghiên cứu cũng ghi nhận mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức và thực hành (OR = 3,61; KTC 95%: 2,19-5,96; p < 0,001), cho thấy kiến thức có vai trò quan trọng trong việc cải thiện thực hành an toàn thực phẩm. Do đó, cần tăng cường các hoạt động truyền thông, tập huấn và giám sát nhằm nâng cao kiến thức và thúc đẩy thay đổi hành vi thực hành an toàn thực phẩm của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, góp phần phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Từ nghiên cứu này, chúng tôi khuyến nghị:

- Đối với cơ quan quản lý nhà nước: cần tăng cường công tác truyền thông, tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người chế biến thực phẩm; đồng thời tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm kịp thời hướng dẫn và chấn chỉnh các sai sót trong thực hành an toàn thực phẩm.

- Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: chủ cơ sở cần chủ động tham gia các lớp tập huấn về an toàn thực phẩm, tuân thủ đúng các quy định trong lựa chọn, chế biến và bảo quản thực phẩm; thường xuyên cải thiện điều kiện vệ sinh cơ sở và thực hành đúng nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

6. TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] World Health Organization. Food safety, 2024. <https://www.who.int>
- [2] Bộ Y tế. Báo cáo công tác an toàn thực phẩm tại Việt Nam, 2022.
- [3] Vũ Thùy Linh, Ninh Thị Nhung, Phạm Thị Kiều Chinh. Kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người sản xuất, kinh doanh kẹo Sầu Châu tại một số huyện, thành phố thuộc tỉnh Nam Định năm 2023. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm, 2023, 19 (6): 35-41. doi: 10.56283/1859-0381/631.
- [4] Nguyễn Thị Kim Ngân, Hồ Đắc Toàn, Cao Mỹ Phượng. Kiến thức, thực hành và một số yếu tố liên quan về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại hộ kinh doanh ăn uống huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh năm 2025. Tạp chí Y học Cộng đồng, 2025, 66 (CĐ12): 339-344. doi: 10.52163/yhc.v66iCD12.2985.