

THE STATUS OF KNOWLEDGE AND PRACTICES REGARDING FOOD SAFETY OF COOKS AND RELATED FACTORS IN COMMUNAL KITCHENS OF PRESCHOOLS IN HA TINH CITY IN 2022

Nguyen Van Can^{1*}, Pham Duc Minh², Luu Quoc Toan³

¹Ha Tinh Department of Health - 71 Hai Thuong Lan Ong, Bac Ha, Ha Tinh, Vietnam

²Military Medical University - 160 Phung Hung, Phuc La, Ha Dong, Hanoi, Vietnam

³Hanoi University of Public Health - 1A Duc Thang, Dong Ngac, Bac Tu Liem, Hanoi, Vietnam

Received 08/06/2023

Revised 10/07/2023; Accepted 04/08/2023

ABSTRACT

Objective: This scientific article aims to describe the knowledge and practices related to the food safety of cooks and some related factors in the communal kitchens of preschools in Ha Tinh City in 2022.

Research Methodology: We used a cross-sectional descriptive study design to conduct our research, was conducted on 110 research subjects who were food processors or involved in food processing stages at the communal kitchens of preschools. The knowledge and practice of food processors are assessed according to a set of questions and observation checklists built based on decision number: 37/QD-ATTP issued in 2015. Data entry and analysis above two software Epidata 3.1 and Stata 16, using descriptive statistics of frequency (n) and ratio (%), Chi-square test to find the difference with significance level $\alpha = 0.05$.

Results: The proportion of food handlers with general knowledge of food safety was 70.9%, and the proportion of food handlers with the correct general practice of food safety was 60.9%. Factors related to the knowledge of food handlers include high school education level (OR=5.4; 95%CI: 1.3 - 22.2; p=0.019) and current position in the kitchen as a head cook (OR=4.3; 95%CI: 1.3 - 14.3; p=0.040). Similarly, these were also two factors related to the practice of food handlers (high school education level (OR=4.2; 95%CI: 1 - 16.7; p=0.044) and current position as head cook in the kitchen (OR=3.5; 95%CI: 1 - 11.9; p=0.050)).

Conclusion: The overall rate of knowledge and practice regarding food safety of cooks in communal kitchens of preschools was found to be quite good. The cooks' educational level and job position in the kitchen were two statistically significant factors associated with their knowledge and practices regarding food safety.

Keywords: Food safety, Communal kitchens, Preschools.

*Corresponding author

Email address: visuckhoecongdong.hr@gmail.com

Phone number: (+84) 949 308 168

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i5.773>

KIẾN THỨC VÀ THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ CÁC TRƯỜNG MẦM NON TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HÀ TĨNH NĂM 2022 VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN

Nguyễn Văn Căn^{1*}, Phạm Đức Minh², Lưu Quốc Toàn³

¹Sở Y tế Hà Tĩnh - 71 Hải Thượng Lãn Ông, Bắc Hà, Hà Tĩnh, Việt Nam

²Học viện Quân y - 160 Phùng Hưng, P. Phúc La, Hà Đông, Hà Nội, Việt Nam

³Trường Đại học Y tế công cộng - 1A Đ. Đức Thắng, Đông Ngạc, Bắc Từ Liêm, Hà Nội, Việt Nam

Ngày nhận bài: 08 tháng 06 năm 2023

Chỉnh sửa ngày: 10 tháng 07 năm 2023; Ngày duyệt đăng: 04 tháng 08 năm 2023

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến (NCB) và một số yếu tố liên quan tại bếp ăn tập thể các trường mầm non trên địa bàn Thành phố Hà Tĩnh năm 2022

Phương pháp nghiên cứu: Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang thực hiện trên 110 đối tượng nghiên cứu là người chế biến thực phẩm hoặc tham gia vào các công đoạn chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non. Kiến thức và thực hành của người chế biến được đánh giá theo bộ câu hỏi và bảng kiểm quan sát được xây dựng dựa trên quyết định số: 37/QĐ-ATTP ban hành năm 2015. Nhập liệu và xử lý số liệu trên hai phần mềm Epidata 3.1 và Stata 16, sử dụng phương pháp thống kê mô tả tần số (n) và tỷ lệ (%), kiểm định Chi-square (khi bình phương) để tìm kiếm sự khác biệt với mức ý nghĩa $\alpha=0,05$.

Kết quả nghiên cứu: Tỷ lệ NCB thực phẩm có kiến thức chung về an toàn thực phẩm đạt là 70,9%, tỷ lệ NCB thực phẩm có thực hành chung về an toàn thực phẩm đúng là 60,9%. Các yếu tố liên quan tới kiến thức của NCB bao gồm: trình độ học vấn trên THPT (OR=5,4; 95%CI: 1,3 - 22,2; p=0.019) và vị trí làm việc của NCB trong bếp ăn hiện tại là bếp trưởng (OR= 4,3; 95%CI: 1,3 - 14,3; p=0.040). Tương tự, đây cũng là hai yếu tố có liên quan tới thực hành của NCB (trình độ học vấn trên THPT (OR=4,2; 95%CI: 1 - 16,7; p=0,044) và vị trí làm việc bếp trưởng của NCB trong bếp ăn hiện tại (OR= 3,5; 95%CI: 1 - 11,9; p=0,050).

Kết luận: Tỷ lệ kiến thức chung đạt và thực hành chung đạt về an toàn thực phẩm của NCB tại các BATT các trường mầm non ở mức khá tốt. Trình độ học vấn và vị trí làm việc của NCB trong bếp ăn hiện tại là hai yếu tố có liên quan mang ý nghĩa thống kê tới cả kiến thức và thực hành của NCB thực phẩm.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, bếp ăn tập thể, trường mầm non.

*Tác giả liên hệ

Email: visuckhoecongdong.hr@gmail.com

Điện thoại: (+84) 949 308 168

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i5.773>



1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo Tổ chức Y tế thế giới (WHO), năm 2015 ước tính có 600 triệu người mắc bệnh, 549 triệu người mắc bệnh tiêu chảy và 420.000 người chết mỗi năm sau khi ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm trên toàn cầu [1].

Việc người chế biến (NCB) xử lý thực phẩm không đúng cách có thể đóng vai trò quan trọng trong việc ô nhiễm thực phẩm. Kiến thức tốt và thực hành xử lý thực phẩm đúng của NCB có thể giúp kiểm soát sự xuất hiện của bệnh do thực phẩm trong một số trường hợp [2], [3]. Nguyễn Thị Thắm (2020 - Hải Dương) cho thấy kiến thức chung đạt là 88,7%, không đạt là 11,3%, 75,3% người chế biến có thực hành chung đạt, 24,7% có thực hành không đạt [4].

Năm 2020, trên địa bàn tỉnh Hà Tĩnh có tổng cộng 24 trường mầm non cả công lập và tư thục, với khoảng 120 NCT thức ăn. Tuy nhiên, chưa có nghiên cứu nào tìm hiểu về ATTP tại các trường Mầm non tại thành phố Hà Tĩnh. Chính vì vậy, chúng tôi thực hiện nghiên cứu: “**Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại bếp ăn tập thể các trường mầm non trên địa bàn Thành phố Hà Tĩnh năm 2022**” nhằm mục đích đánh giá kiến thức và thực hành của người chế biến tại các BATT trường mầm non trên địa bàn thành phố Hà Tĩnh, đồng thời tìm hiểu một số yếu tố liên quan tới thực trạng này.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Là người có tham gia các công đoạn chế biến thực phẩm, làm việc trên 1 tháng và có khả năng nghe hiểu câu hỏi tại các BATT các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hà Tĩnh

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Tháng 1/2022 đến 11/ 2022 tại Bếp ăn tập thể trường mầm non trên địa bàn Thành phố Hà Tĩnh.

2.3. Thiết kế nghiên cứu

Thiết kế mô tả cắt ngang.

2.4. Phương pháp nghiên cứu

- **Cỡ mẫu:** Sử dụng công thức tính cỡ mẫu một tỷ lệ:

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

$Z_{1-\alpha/2} = 1,96$ là giá trị từ phân bố chuẩn với mức ý nghĩa thống kê là 5% và sai số tuyệt đối là 5%

$P = 72,7\%$ (Đào Thị Thanh Thủy - Đồng Tháp [5]).

d: Sai số ước tính là 0,09.

Thay vào công thức trên ta có $n = 96$ và thêm 10% mẫu dự phòng nên cỡ mẫu ≈ 102 . Thu thập được 110 phiếu kết quả, lấy toàn bộ 110 phiếu.

- Phương pháp thu thập số liệu:

ĐTV sẽ phỏng vấn NCB dựa trên bộ câu hỏi đã được thử nghiệm và hoàn thiện trước khi thu thập số liệu, bao gồm: 20 câu hỏi đánh giá kiến thức và 17 câu hỏi đánh giá thực hành về an toàn thực phẩm của NCB được xây dựng dựa trên quyết định số: 37/QĐ-ATTP ban hành năm 2015.

- Tiêu chuẩn đánh giá :

Đối với kiến thức an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến

- Kiến thức về ATTP bao gồm 20 câu hỏi, mỗi câu trả lời đúng, đối tượng được đánh giá là 1 điểm.

- Đánh giá là “Kiến thức đúng, đủ” khi trả lời đúng tất cả các câu hỏi kiến thức (Tổng điểm là 20 điểm).

Đánh giá về thực hành an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến

- Thực hành ATTP bao gồm 17 câu hỏi được chia làm nhiều câu phần bao gồm: tiếp nhận nguyên liệu, chế biến thực phẩm, bảo quản thực phẩm, chia đồ ăn được thiết kế dựa theo “Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm” do Cục An toàn thực phẩm ban hành. Nghiên cứu viên sẽ quan sát thực hành của NCB dựa trên bộ câu hỏi.

- Mỗi câu phần được đánh giá là “Thực hành đúng, đủ” khi ĐTNV tham gia thực hiện quá trình và trả lời đúng tất cả các câu hỏi thực hành nhỏ.

- Phương pháp xử lý số liệu:

Dữ liệu được mã hóa và nhập vào phần mềm EpiData 3.1. Xử lý số liệu trên phần mềm Stata 16 sử dụng thống kê mô tả tần số (n) và tỷ lệ (%), kiểm định Chi-square (khi bình phương) để tìm kiếm sự khác biệt với mức ý nghĩa $\alpha = 0,05$.

- Đạo đức nghiên cứu:

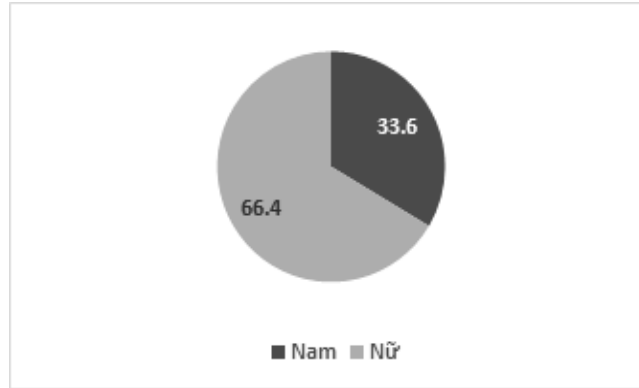
Nghiên cứu đã được thông qua quyết định số 401/2022/YTCC-HD3 Hội đồng Đạo đức trường Đại học Y tế Công cộng, sự đồng ý của Ban giám hiệu/ người quản

lý các trường và sự đồng tình tự nguyện của đối tượng nghiên cứu.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thực trạng kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến

Biểu đồ 3.1. Mô tả giới tính của đối tượng nghiên cứu



Trong tổng số 110 NCB tham gia nghiên cứu, giới tính là “Nữ” chiếm tới 66,4%.

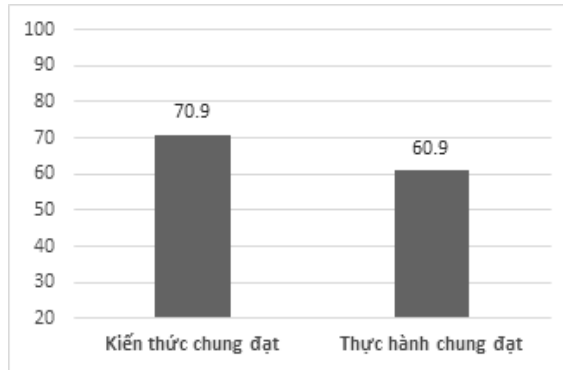
Bảng 3.1: Mô tả thông tin chung của đối tượng nghiên cứu

Thông tin chung	n	%
Nhóm tuổi		
Dưới 40 tuổi	26	23,6
Từ 40 tuổi trở lên	84	76,4
Trình độ học vấn		
Không có	66	60,0
Sơ cấp	4	3,6
Trung cấp	9	8,2
Cao đẳng	17	15,5
Đại học	14	12,7
Vị trí làm việc của anh/chị trong bếp ăn		
Bếp trưởng	19	17,3
Bếp phó	17	15,5
Đầu bếp	26	23,6
Phụ bếp	48	43,6
Tham gia đào tạo tập huấn		
Không tham gia	29	26,4
3 tháng trở lại	26	23,6
Trên 3 tháng	55	50
Tổng	110	100



ĐTNC trong độ tuổi “Từ 40 tuổi trở lên” cao hơn so với NCB “Dưới 40 tuổi” (76,4% so với 23,6%). NCB không có chuyên môn chiếm tỉ lệ cao nhất chiếm tới 60%. Vị trí làm việc NCB chủ yếu là “Phụ bếp” chiếm 43,6%. Tiếp theo là vị trí “Đầu bếp” chiếm 23,6%. Chỉ có 23,6% tham gia đào tạo ATTP trong “3 tháng trở lại”.

Biểu đồ 3.2: Mô tả kiến thức và thực hành chung



Tỉ lệ kiến thức đúng của ĐTNC chiếm 70,9%, tỉ lệ thực hành đúng của ĐTNC chiếm 60,9%.

3.2. Một số yếu tố liên quan tới kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến

Bảng 3.2: Mối liên quan giữa thông tin chung và kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến

Thông tin	Kiến thức đúng		Đơn biến		p
	n	%	OR	95%CI	
Giới tính					
Nam	24	64,9	1		
Nữ	54	74,0	1,5	0,7 - 3,6	0.322
Nhóm tuổi					
Dưới 40 tuổi	22	84,6	2,7	0,9 - 8,8	0.087
Từ 40 tuổi trở lên	56	66,7	1		
Trình độ học vấn					
Không biết chữ (Mù chữ)	5	45,5	1		
Tiểu học (lớp 1 -5)	9	64,3	2,2	0,4 - 10,8	0.350
THCS (Lớp 6-9)	14	60,9	1,9	0,4 - 8	0.400
THPT (Lớp 10 -12)	14	77,8	4,2	0,8 - 21,3	0.084
Trên THPT	36	81,8	5,4	1,3 - 22,2	0.019
Vị trí làm việc của anh/chị trong bếp ăn hiện tại					
Bếp trưởng	16	84,2	4,1	1,1 - 16,1	0.040
Bếp phó	13	76,5	2,5	0,7 - 8,9	0.148
Đầu bếp	22	84,6	4,3	1,3 - 14,3	0.018
Phụ bếp	27	56,3	1		

Thông tin	Kiến thức đúng		Đơn biến		p
	n	%	OR	95%CI	
Tham gia tập huấn ATTP					
Không tham gia	18	62,1	1		
3 tháng trở lại	22	84,6	3,4	0,9 - 12,4	0.068
Trên 3 tháng	38	69,1	1,4	0,5 - 3,5	0.517
Tổng	78	70,9			

ĐTNC có trình độ học vấn (TĐHV) “Trên THPT” có khả năng có kiến thức đúng cao hơn so với ĐTNC ở vị trí “Phụ bếp” lần lượt 4,1 (OR: 4,1 95%CI: 1,1 - 16,1; p=0.040) và 4,3 (OR: 4,3 95%CI: 1,3 - 14,3; p=0.018). ĐTNC có vị trí “Đầu bếp” và “Bếp trưởng” có khả năng có kiến thức đúng cao gấp 5,4 lần so với ĐTNC “Không biết chữ” (OR: 5,4 95%CI: 1,3 - 22,2; p=0.019).

Bảng 3.3: Mối liên quan giữa thông tin chung và thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến

	Thực hành đúng		Đơn biến		p
	n	%	OR	95%CI	
Giới tính					
Nam	22	59,5	1		
Nữ	45	61,6	1,1	0,5 - 2,5	0.824
Nhóm tuổi					
<40 tuổi	14	53,8	1		
≥ 40 tuổi	53	63,1	1,5	0,6 - 3,6	0.400
Trình độ học vấn					
Không biết chữ/Mù chữ	4	36,4	1		
Tiểu	6	42,9	1,3	0,3 - 6,6	0.742
THCS	14	60,9	2,7	0,6 - 12	0.187
THPT	12	66,7	3,5	0,7 - 16,8	0.118
Trên THPT	31	70,5	4,2	1 - 16,7	0.044
Vị trí làm việc					
Bếp trưởng	15	78,9	3,5	1 - 11,9	0.050
Bếp phó	12	70,6	2,2	0,7 - 7,2	0.191
Đầu bếp	15	57,7	1,3	0,5 - 3,3	0.644
Phụ bếp	25	52,1	1		
Tham gia tập huấn					
Không tham gia	17	58,6	1		
3 tháng trở lại	16	61,5	1,1	0,4 - 3,3	0.825
Trên 3 tháng	34	61,8	1,1	0,5 - 2,9	0.775
Tổng	67	60,9			



NCB “Trên THPT” có khả năng thực hành đúng cao gấp 4,2 lần so với NCB có trình độ “Không biết chữ” (OR: 4,2 95%CI: 1 – 16,7; p=0.044) và NCB ở vị trí “Bếp trưởng” có khả năng thực hành tốt hơn so với “Phụ bếp” 3,5 lần (OR 3,5 95%CI: 1 – 11,9; p=0.050).

4. BÀN LUẬN

Nghiên cứu được thực hiện trên các đối tượng là người đang tham gia các quy trình chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hà Tĩnh, hầu hết là NCB là nữ (66,4%) và có độ tuổi “Từ 40 tuổi trở lên” với 76,4%, đây là độ tuổi có nhiều kinh nghiệm về cuộc sống, trải nghiệm về thực phẩm. 60% đối tượng không có chuyên môn về chế biến thực phẩm.

NCB tham gia đào tạo ATTP trong vòng 3 tháng trở lại đây chỉ chiếm 23,6%. Một trong những điều kiện bắt buộc đòi hỏi người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ là phải có kiến thức và được học tập (tập huấn) về ATTP, chính vì vậy, cần đẩy mạnh các công tác đào tạo tập huấn nhằm nâng cao kiến thức của NCB tại bếp ăn.

Tỷ lệ đối tượng có kiến thức chung “đạt” là 70,9%. Kết quả này tương đương với kết quả của Đào Thị Thanh Thủy (2015) tại Đồng Tháp [5], Trần Hữu Thọ (2018) với tỷ lệ đối tượng trả lời đúng kiến thức >80% [6] và cao hơn so với tỷ lệ của Nguyễn Ánh Hồng (2015) tại huyện Hoài Đức [7], Nguyễn Văn Phúc (2016) tại Sóc Trăng [8]. Nhìn chung, kiến thức của NCB BATT các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hà Tĩnh là khá tốt. Kết quả này là thành quả công tác truyền thông các kiến thức về ATTP, mọi người đều nắm được các kiến thức cơ bản về ATTP và có ý thức hơn trong vấn đề lựa chọn thực phẩm chế biến. Đồng thời, nhà trường có rất nhiều cố gắng và nỗ lực để bổ túc kiến thức về ATTP cho NCB.

Tại bếp ăn, để đảm bảo VSATTP người cấp dưỡng luôn thận trọng trong các khâu: Tiếp nhận, chế biến, bảo quản, phân chia và tổ chức ăn cho trẻ. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy có 60,9% đối tượng nghiên cứu có thực hành chung được đánh giá là “đúng”.

Yếu tố về TĐHV và vị trí công việc hiện tại là có mối liên quan có ý nghĩa thống kê với kiến thức và thực hành của NCB. Vị trí công việc “Đầu bếp” có khả năng có kiến thức đúng gấp 4,4 lần so với “Phụ bếp” (OR:

4,4 95%CI: 1,1 – 17,4). Kết luận này tương đồng với Trần Anh Liệt [9] và Đinh Trung Kiên [10]. Việc được đào tạo chuyên môn và có kiến thức về ATTP vững chắc để chế biến thực phẩm đảm bảo ATTP, nhận thức đúng và nâng cao tính tự giác của NCB thực phẩm.

Tương tự, TĐHV cũng có liên quan tới kiến thức NCB (OR=5,4; 95%CI: 1,3 - 22,2). Nghiên cứu của Lee HK tại Malaysia đã chỉ ra mối quan hệ giữa TĐHV và đào tạo chế biến thực phẩm với kiến thức và thái độ của người chế biến thực phẩm về an toàn thực phẩm [11]. Điều này cho thấy cần phải tập huấn an toàn thực phẩm định kỳ để NCB được thực hành kiến thức về an toàn thực phẩm mà họ đã học. Điều này có lợi vì kiến thức thu được từ đào tạo có thể được chuyển thành những thay đổi về thái độ và hành vi (Quỹ Giáo dục Hiệp hội Nhà hàng Quốc gia, 1992) [12].

TĐHV có liên quan trực tiếp đến thực hành vệ sinh thực phẩm trong nghiên cứu hiện tại. Tỷ lệ thực hiện quy trình xử lý thực phẩm tốt của NCB có trình độ học vấn “Trên THPT” có khả năng thực hành đúng cao gấp 4,2 lần so với ĐTNC có trình độ “Không biết chữ” (OR: 4,2 95%CI: 1 – 16,7; p= 0,044). Kết quả này phù hợp với kết quả của Nguyễn Thị Bích San khi thực hiện khảo sát ở các trường tại Cầu Giấy với NCB có học vấn THPT trở lên có thực hành ATTP đạt cao gấp 4,9 lần so với những người THPT trở xuống (2011) [13] và Nguyễn Ánh Hồng với người có TĐHV trên THCS có điểm thực hành về ATTP đạt yêu cầu cao gấp 4,34 lần so với người có TĐHV từ THCS trở xuống [7].

Người chế biến là “Bếp trưởng” có khả năng thực hành tốt hơn so với “Phụ bếp” 3,5 lần (OR 3,5 95%CI: 1 – 11,9; p=0,05). Điều này có thể là do kinh nghiệm có thể giúp NCB có được kiến thức và khả năng tốt về thực hành xử lý thực phẩm. Tương tự như vậy, tỷ lệ thực hành các phương pháp xử lý tốt ở NCB được đào tạo cao hơn so với những người đồng nghiệp của họ. Điều này là do tập huấn có thể giúp họ có được kiến thức tốt hơn về an toàn thực phẩm. Tác giả Alemayehu.T (2020) việc được đào tạo (AOR=2,05, 95% CI=1,31–3,19; p< 0,05) có liên quan tích cực với thực hành xử lý thực phẩm tốt (24).

Nghiên cứu sử dụng thiết kế mô tả cắt ngang chỉ thu thập, mô tả và phân tích các kết quả thu thập được trong điểm cắt nhất định, có các hạn chế về việc không theo dõi được sự biến đổi theo thời gian, do vậy nghiên cứu không thể xác định được mối quan hệ nhân quả và hướng của các mối quan hệ.

5. KẾT LUẬN

Tỷ lệ kiến thức chung đạt và thực hành chung đúng về an toàn thực phẩm của người chế biến tại các BATT các trường mầm non ở mức khá tốt. Trình độ học vấn và vị trí làm việc của người chế biến trong bếp ăn hiện tại là hai yếu tố có liên quan mang ý nghĩa thống kê tới cả kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] World Health Organization, WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. 2015: World Health Organization.
- [2] Sharif, L. and T. Al-Malki, Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. *Food Control*, 2010. 21(1): p. 55-60.
- [3] Sani, N.A. and O.N. Siow, Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food control*, 2014. 37: p. 210-217.
- [4] Nguyễn Thị Thắm, Đào Thị Thu Thủy, Cáp Minh Đức, Kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non thành phố Hải Dương năm 2020, *Tạp chí Nghiên cứu Y học*, 2021. 146 (10).
- [5] Đào Thị Thanh Thủy, Kiến thức, thực hành về ATTP của người chế biến và điều kiện vệ sinh tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Bình, tỉnh Đồng Tháp, *Trường Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2015.
- [6] Trần Hữu Thọ, Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Cái Bè, tỉnh Tiền Giang năm 2018, *Trường Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2018.
- [7] Nguyễn Ánh Hồng, Điều kiện an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể; kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Hoài Đức năm 2015, *Trường Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2015.
- [8] Nguyễn Văn Phúc, Điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non tại thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng năm 2016, *Trường Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2016.
- [9] Trần Anh Liệt, Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của nhân viên bếp ăn tập thể trường mầm non huyện Vĩnh Thạnh, Cần Thơ năm 2021 và một số yếu tố ảnh hưởng, *Trường Đại học Y tế Công cộng*, 2021.
- [10] Đinh Trung Kiên, Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non thuộc Yên Mô, Ninh Bình, *Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2014.
- [11] Lee, H.K., et al., Assessment of food safety knowledge, attitude, self-reported practices, and microbiological hand hygiene of food handlers. *International journal of environmental research and public health*, 2017. 14(1): p. 55.
- [12] Al-Shabib, N.A., S.H. Mosilhey, and F.M. Husain, Cross-sectional study on food safety knowledge, attitude and practices of male food handlers employed in restaurants of King Saud University, Saudi Arabia. *Food control*, 2016. 59: p. 212-217.
- [13] Nguyễn Thị Bích San, Thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2010-2011, *Trường Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2011.

