

CURRENT KNOWLEDGE AND PRACTICE ON FOOD SAFETY AMONG FOOD PROCESSORS AT RESTAURANTS IN PHU MY DISTRICT, BINH DINH PROVINCE IN 2023 AND SOME RELATED FACTORS

Mac Thi Thu Ha¹, Ho Dac Thoan^{2,3*}

¹Phu My District Medical Center - 46 Tran Quang Dieu, Phu My Town, Phu My, Binh Dinh, Vietnam

²Institute of Malariaology, Parasitology and Entomology Quy Nhon - 611B Nguyen Thai Hoc, Nguyen Van Cu, Qui Nhon city, Binh Dinh, Vietnam

³Quang Trung University - Dao Tan, Nhon Phu, Qui Nhon city, Binh Dinh, Vietnam

Received 20/07/2023

Revised 10/08/2023; Accepted 15/09/2023

ABSTRACT

Objective: Describe the current knowledge and practices on food safety among restaurant food processors and some related factors in Phu My district, Binh Dinh province in 2023.

Subject and method: Cross-sectional descriptive study, combining quantitative and qualitative on all 284 food processors at 284 restaurants in Phu My district, Binh Dinh province, in 2023 in order to evaluate knowledge, practice on food safety and some related factors. We were collecting data based on a questionnaire of knowledge and practice checklist of 16 criteria and in-depth interviews with 9 people involving food safety management.

Results: The percentage of food processors with food safety knowledge was 73.6% and the food safety practice reached 61.3%. Some factors related to knowledge of processors on food safety include education level of the processor (OR=3.6; 95% CI: 1.9 - 6.6); time working at a restaurant (OR= 2.2; CI 95%: 1.2 – 4.0); food processing experience (OR= 5.9; CI 95%: 1.5 – 22.6); organize training on food safety (OR=2.4; CI 95%: 1.1 – 5.6); conducted communication on food safety (OR=2.3; CI 95%: 1.1 – 4.2); Some factors related to practices of processors on food safety include: education level of the processors (OR=2.3; 95% CI: 1.2 - 4.4); Frequency of performing inspection and supervision on food safety in 1 year (OR= 2.2; 95% CI: 1.2 - 4.1).

Conclusion: The food safety knowledge and practice of food processors at restaurants is relatively high but It has not met the requirements of the socio-economic development of our country. Some factors such as education, time about food processing and work experience at the restaurant; be trained and communicated related to food safety knowledge of processors. Besides education, the frequency of inspection and supervision for 1 year is related to food safety practice of food processors.

Keywords: Food processors; knowledge, practice, food safety.

*Corresponding author

Email address: hodacthoan@gmail.com

Phone number: (+84) 903 578 264

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i6.825>



THỰC TRẠNG KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN TẠI CỬA HÀNG ĂN Ở HUYỆN PHÙ MỸ, TỈNH BÌNH ĐỊNH NĂM 2023 VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN

Mạc Thị Thu Hà¹, Hồ Đắc Thoan^{2,3*}

¹Trung tâm Y tế huyện Phù Mỹ - 46 Trần Quang Diệu, TT. Phù Mỹ, Phù Mỹ, Bình Định, Việt Nam

²Viện Sốt rét-Ký sinh trùng-Côn trùng Quy Nhơn - 611B Nguyễn Thái Học, Nguyễn Văn Cừ, Tp Quy Nhơn, Bình Định, Việt Nam

³Trường Đại học Quang Trung - Đào Tấn, Nhơn Phú, Thành phố Quy Nhơn, Bình Định, Việt Nam

Ngày nhận bài: 20 tháng 07 năm 2023

Chỉnh sửa ngày: 10 tháng 08 năm 2023; Ngày duyệt đăng: 15 tháng 09 năm 2023

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại các cửa hàng ăn và một số yếu tố có liên quan ở huyện Phù Mỹ, tỉnh Bình Định năm 2023.

Đối tượng và phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu cắt ngang mô tả, kết hợp định lượng và định tính trên toàn bộ 284 người chế biến tại 284 cửa hàng ăn huyện Phù Mỹ, tỉnh Bình Định năm 2023 nhằm đánh giá kiến thức, thực hành và một số yếu tố ảnh hưởng. Thu thập số liệu dựa trên bộ câu hỏi gồm 25 câu hỏi về kiến thức và bảng kiểm thực hành gồm 16 tiêu chí và phỏng vấn sâu 9 người bằng bộ câu hỏi soạn sẵn.

Kết quả: Tỷ lệ người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn có kiến thức an toàn thực phẩm đạt là 73,6% và thực hành an toàn thực phẩm đạt là 61,3%. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức an toàn thực phẩm của người chế biến tại các cửa hàng ăn gồm: trình độ học vấn của người chế biến (OR=3,6; CI 95%: 1,9-6,6); thời gian làm việc tại cửa hàng ăn (OR= 2,2; CI 95%: 1,2-4,0); kinh nghiệm chế biến thực phẩm (OR= 5,9; CI 95%: 1,5-22,6); tổ chức tập huấn về ATTP (OR=2,4; CI 95%: 1,1-5,6); thực hiện công tác truyền thông về ATTP (OR=2,3; CI 95%: 1,2-4,2). Một số yếu tố liên quan đến thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến tại các cửa hàng ăn gồm: trình độ học vấn của người chế biến (OR=2,3; CI 95%: 1,2-4,4); tần suất thực hiện công tác kiểm tra, giám sát trong 1 năm (OR= 2,2; CI 95%: 1,2-4,1).

Kết luận: Kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn tương đối cao nhưng chưa đáp ứng so với yêu cầu của sự phát triển kinh tế-xã hội của đất nước ta hiện nay. Một số yếu tố như trình độ học vấn, thời gian chế biến thực phẩm và kinh nghiệm làm việc tại cửa hàng ăn; được tập huấn, truyền thông liên quan đến kiến thức ATTT của người chế biến. Ngoài trình độ học vấn, thì tần suất thực hiện kiểm tra, giám sát trong 1 năm có liên quan đến thực hành ATTP của người chế biến thực phẩm.

Từ khóa: Người chế biến thực phẩm; kiến thức, thực hành, an toàn thực phẩm.

*Tác giả liên hệ

Email: hodacthoan@gmail.com

Điện thoại: (+84) 903 578 264

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i6.825>

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) có tầm quan trọng đặc biệt trong đời sống xã hội, có ảnh hưởng trực tiếp, đến sức khỏe con người, đến sự phát triển giống nòi của dân tộc [1]. Theo Tổ chức Y tế thế giới, mỗi năm toàn cầu xảy ra khoảng 40 triệu vụ ngộ độc và một nửa số ca tử vong trên thế giới có liên quan tới lương thực, thực phẩm [2], [3]. Theo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Định, hầu hết các vụ ngộ độc xảy ra trên địa bàn xuất phát từ các bếp ăn tập thể và các cửa hàng ăn. Năm 2020, có hơn 110 người trên địa bàn tỉnh bị ngộ độc thực phẩm. Trong đó, có 3 vụ ngộ độc thực phẩm với 30 người mắc, có trên 80 trường hợp ngộ độc thực phẩm nhẹ, nguyên nhân chủ yếu do ăn uống tại các cửa hàng ăn [4]. Điều đó cho thấy việc đánh giá kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm (CBTP) tại các cửa hàng ăn là rất quan trọng và cần thiết để có biện pháp can thiệp phù hợp, kịp thời. Đề tài thực hiện nhằm mục tiêu: mô tả thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến chính tại các cửa hàng ăn ở huyện Phù Mỹ, tỉnh Bình Định năm 2023 và phân tích một số yếu tố liên quan.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng: Người chế biến tại các cửa hàng ăn tại huyện Phù Mỹ.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu: Từ tháng 05/2023 đến tháng 07/2023 tại huyện Phù Mỹ, tỉnh Bình Định.

2.3. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang kết hợp định lượng và định tính.

2.4. Cơ mẫu và phương pháp chọn mẫu: Chọn toàn bộ 284 người chế biến tại 284 cửa hàng ăn; 1 cán bộ Phòng Y tế huyện phụ trách về an toàn thực phẩm. Trong số các cửa hàng ăn có người CBTP không đạt về kiến thức và thực hành ATTP chọn ngẫu nhiên 02 cán bộ Trạm y tế phụ trách ATTP và 02 chủ cửa hàng ăn. Trong số các cửa hàng ăn có người CBTP đạt về kiến thức và thực hành ATTP chọn ngẫu nhiên 02 cán bộ Trạm y tế phụ trách ATTP và 02 chủ cửa hàng ăn.

2.5. Phương pháp thu thập số liệu: Phỏng vấn trực tiếp kiến thức ATTP, quan sát kỹ năng thực hành về ATTP trong quá trình CBTP của đối tượng và phỏng

vấn sâu dựa trên phiếu hướng dẫn được soạn sẵn.

2.6. Biến số nghiên cứu và tiêu chuẩn đánh giá

2.6.1. Biến số:

- **Về đặc điểm của người CBTP:** 8 biến số (tuổi, giới tính, trình độ học vấn, thời gian bán hàng, số năm kinh nghiệm, tham gia, thời gian và số lần tập huấn ATTP).

- **Về kiến thức của người CPTP:** 8 biến số về vệ sinh cá nhân, 5 biến số liên quan đến ngộ độc thực phẩm, 3 biến số về các quy định pháp luật về ATTP.

- **Về kiến thức của người CPTP:** 16 biến số về vệ sinh cá nhân

- **Về công tác quản lý ATTP:** 5 biến số liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở (Tổ chức tập huấn về ATTP; thanh tra, kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP; truyền thông về ATTP; điều kiện cơ sở vật chất của cửa hàng và yếu tố liên quan đến quản lý về ATTP).

2.6.2. Tiêu chuẩn đánh giá:

Dựa theo Quyết định số 37/QĐ-ATTP ngày 02/02/2015 về việc ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP; bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về ATTP người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và đáp án trả lời [5]. Chúng tôi xây dựng tiêu chuẩn đánh giá như sau:

- **Kiến thức ATTP của người chế biến:** Tổng cộng có 25 tiêu chí, mỗi tiêu chí tương đương với 1 điểm. ≥ 20 điểm là đạt yêu cầu, < 20 điểm là không đạt yêu cầu.

- **Thực hành về ATTP của người chế biến:** Gồm 16 tiêu chí quan sát, mỗi tiêu chí tương đương với 1 điểm. $\geq 80\%$ (13/16) điểm là đạt yêu cầu, $< 80\%$ (13/16) điểm là không đạt yêu cầu.

2.7. Xử lý và phân tích số liệu: Nhập liệu và xử lý bằng phần mềm SPSS 20.0. Gỡ băng ghi âm phỏng vấn sâu, phân tích theo chủ đề để trích dẫn bổ sung làm rõ nghiên cứu định lượng.

2.8. Đạo đức nghiên cứu: Nghiên cứu đã được thông qua Hội đồng Đạo đức Trường Đại học Quang Trung. Đối tượng có quyền từ chối tham gia, các thông tin cá nhân được đảm bảo giữ bí mật.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Đặc điểm của đối tượng



Bảng 1. Đặc điểm cá nhân của người chế biến thực phẩm

Đặc tính	Tần số	Tỷ lệ (%)
Tuổi		
< 40 tuổi	122	43,0
≥ 40 tuổi	162	57,0
Giới tính		
Nam	27	9,5
Nữ	257	90,5
Trình độ học vấn		
Tiểu học (TH)	40	14,1
Trung học cơ sở (THCS)	59	20,8
Trung học phổ thông (THPT)	181	63,7
Trung cấp, cao đẳng, đại học (TC, CĐ, ĐH)	4	1,4
Dân tộc		
Kinh	284	100,0
Khác	0,0	0,0
Thời gian làm việc tại cửa hàng ăn		
≤ 5 năm	120	42,3
> 5 năm	164	57,7
Kinh nghiệm CBTP		
≤ 5 năm	109	38,4
> 5 năm	175	61,6

Kết quả cho thấy tỷ lệ người trực tiếp CBTP tại các cửa hàng ăn trên 40 tuổi chiếm 57,0% và dưới 40 tuổi chiếm 43,0%, chủ yếu là nữ giới chiếm 90,5%. Trình độ THPT chiếm tỷ lệ 63,7%; trình độ THCS chiếm 20,8%; 4% có trình độ sau THPT và 14,1% trình độ tiểu học. Tất cả người CBTP đều là người Kinh. Có 57,7% làm việc tại cửa hàng ăn trên 5 năm, 61,6% có kinh nghiệm CBTP trên 5 năm.

Bảng 2. Đặc điểm liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở

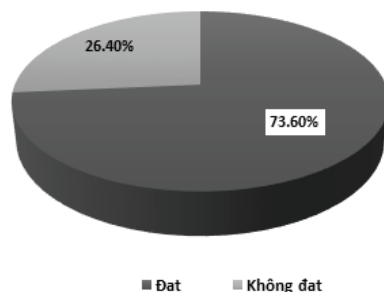
Nội dung	Tần số	Tỷ lệ (%)
Tổ chức tập huấn về ATTP (n=284)		
Có	235	82,7
Không	49	17,3
Tổ chức kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP (n = 284)		
Có	224	78,9
Không	60	21,1
Tần suất kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP trong 1 năm (n = 224)		
< 2 lần	134	59,8
≥ 2 lần	90	40,2

Nội dung	Tần số	Tỷ lệ (%)
Thực hiện truyền thông về ATTP cho người CBTP (n = 284)		
Có	195	68,7
Không	89	31,3
Tần suất thực hiện truyền thông về ATTP (n=195)		
< 2 lần/tháng	153	78,5
≥ 2 lần/tháng	42	21,5

Kết quả cho thấy có 82,7% người CBTP cho rằng cơ quan quản lý có tổ chức tập huấn ATTP; 78,9% cơ quan quản lý có tổ chức kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP. Trong 1 năm có 59,8% thực hiện công tác kiểm tra, giám sát ATTP dưới 2 lần chiếm 59,8% và 40,2% tần

suất ≥ 2 lần. Có 68,7% người CBTP cho rằng cơ quan quản lý có thực hiện công truyền thông về ATTP cho người CBTP. Trong đó 78,5% tần suất thực hiện truyền thông về ATTP dưới 2 lần trong 1 tháng và 21,5% còn lại tần suất từ 2 lần trở lên.

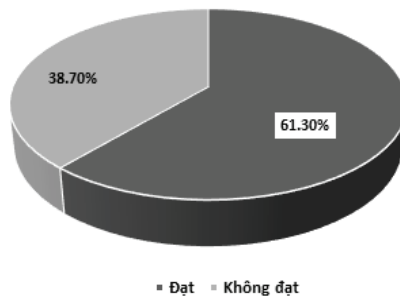
Hình 1. Kiến thức chung của người chế biến thực phẩm



Kết quả cho thấy tỷ lệ người trực tiếp CBTP có kiến thức chung đúng là 73,6%.

3.2. Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Hình 2. Thực hành chung của người chế biến thực phẩm về an toàn thực phẩm



Kết quả cho thấy tỷ lệ người trực tiếp CBTP thực hành chung về ATTP đạt là 61,3%.

3.3. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm



Bảng 3. Bảng hồi quy logistic đa biến phân tích mối liên quan giữa một số yếu tố với kiến thức an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Đặc điểm	Kiến thức ATTP đạt	OR	95%CI	P
Tuổi				
< 40 tuổi			1	0,414
≥ 40 tuổi		1,7	0,5 – 6,5	
Trình độ học vấn				
Dưới THPT			1	<0,001
THPT trở lên		3,6	1,9 – 6,6	
Thời gian làm việc tại cửa hàng ăn				
≤ 5 năm			1	0,012
> 5 năm		2,2	1,2 – 4,0	
Kinh nghiệm CBTP				
≤ 5 năm			1	0,010
> 5 năm		5,9	1,5 – 22,6	
Được tập huấn ATTP				
Không			1	0,068
Có		1,9	0,9 – 4,0	
Tổ chức tập huấn về ATTP				
Không			1	0,037
Có		2,4	1,1 – 5,6	
Cơ quan quản lý thực hiện truyền thông ATTP				
Không			1	0,011
Có		2,3	1,2 – 4,2	

Những người trực tiếp CBTP có trình độ học vấn từ THPT trở lên có kiến thức ATTP đạt cao gấp 3,6 lần những người có trình độ học vấn dưới THPT ($p < 0,05$). Người trực tiếp CBTP làm việc tại cửa hàng ăn trên 5 năm có kiến thức ATTP đạt cao gấp 2,2 lần những người làm việc từ 5 năm trở xuống ($p < 0,05$). Người trực tiếp CBTP có kinh nghiệm CBTP trên 5 năm có kiến thức ATTP đạt cao gấp 5,9 lần người có kinh nghiệm dưới

5 năm ($p < 0,05$). Cơ quan quản lý có tổ chức tập huấn ATTP có kiến thức ATTP đạt cao gấp 2,4 lần người ở nơi không có tổ chức tập huấn ($p < 0,05$). Cơ quan quản lý có thực hiện công tác truyền thông ATTP thì tỷ lệ người CBTP có kiến thức ATTP đạt cao gấp 2,3 lần không có thực hiện công tác truyền thông ($p < 0,05$). Chưa tìm thấy mối liên quan giữa yếu tố tuổi, được tập huấn ATTP với kiến thức ATTP đạt ($p > 0,05$).

Bảng 4. Bảng hồi quy logistic đa biến phân tích mối liên quan giữa một số yếu tố với thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Đặc điểm	Kiến thức ATTP đạt	OR	95%CI	P
Tuổi				
< 40 tuổi			1	0,659
≥ 40 tuổi		1,3	0,4 – 3,7	
Trình độ học vấn				
Dưới THPT			1	0,010
THPT trở lên		2,3	1,2 – 4,4	
Kinh nghiệm CBTP				
≤ 5 năm			1	0,077
> 5 năm		2,7	0,9 – 7,9	
Thực hiện công tác kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP				
Không			1	0,998
Có		-	-	
Tần suất thực hiện công tác kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP trong 1 năm				
< 2 lần			1	0,017
≥ 2 lần		2,2	1,2 – 4,1	

Những người trực tiếp CBTP có trình độ học vấn từ THPT trở lên có thực hành ATTP đạt cao gấp 2,3 lần những người có trình độ học vấn dưới THPT ($p < 0,05$). Tần suất cơ quan quản lý kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP trong 1 năm từ 2 lần trở lên thì người CBTP có thực hành ATTP đạt cao gấp 2,2 lần tần suất thực hiện công tác kiểm tra, giám sát dưới 2 lần ($p < 0,05$). Chưa tìm thấy mối liên quan giữa yếu tố nhóm tuổi, kinh nghiệm CBTP, thực hiện kiểm tra, giám sát thực hiện ATTP với thực hành ATTP đạt ($p > 0,05$).

4. BÀN LUẬN

4.1. Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm người chế biến thực phẩm

Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ người trực tiếp CBTP tại các cửa hàng ăn có kiến thức đúng là 73,6%. Tỷ lệ này thấp hơn của Trương Văn Bé Tư (2017) tại các cửa hàng ăn ở Tiền Giang (81,25%) [1]; của Đinh Thị Hồng Cúc (2016) tại An Giang tỷ (83%) [5]; của Nguyễn Ngọc Thúy An (2016) tại Đồng Tháp (80%) [7]. Nhưng kết quả này cao hơn nghiên cứu của Trần Tấn Khoa (2015) Đồng Tháp (42,6%) [8]. Nghiên cứu này cũng cho thấy vẫn còn một phần lớn người CBTP tại các cửa hàng chưa có nhận thức đúng đắn về ATTP. Vì

thế, các cơ quan có thẩm quyền cần đẩy mạnh các giải pháp như tập huấn, truyền thông về ATTP tới những người CBTP, thường xuyên kiểm tra, giám sát để người CBTP có thể củng cố được kiến thức và tiếp thu thông tin được nhiều hơn.

Tỷ lệ người trực tiếp CBTP tại các cửa hàng ăn huyện Phù Mỹ thực hành ATTP đạt là 61,3% cao hơn nghiên cứu của Trương Văn Bé Tư (2017) tại Tiền Giang (23,2%) [1]; của Nguyễn Ngọc Thúy An (2016) tại Đồng Tháp (40,8%) [6]; của Trần Tấn Khoa (2015) Đồng Tháp (34,5%) [7]; của Trần Quốc Huy (2019) tại Khánh Hòa (32,5%) [9]; của Chu Phi Long (2021) tại Cần Thơ (51,4%) [10] và tương đương kết quả của Lê Thị Thanh Lương (2015) tại Hà Nội (61,6%) [11]. Nhìn chung, các nghiên cứu đều cho thấy rằng vẫn còn rất nhiều người CBTP tại các cửa hàng ăn chưa thực hành đạt ATTP.

4.2. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến

Kết quả phân tích đa biến cho thấy có mối liên quan giữa các yếu tố trình độ học vấn; thời gian làm việc; kinh nghiệm CBTP; tổ chức tập huấn về ATTP; thực hiện công tác truyền thông về ATTP với kiến thức ATTP ($p < 0,05$). Những người có trình độ học vấn từ THPT trở lên thì khả năng nắm bắt thông tin, ghi nhớ

và lưu trữ thông tin sẽ cao hơn những người có học vấn từ THPT trở xuống, vì thế khả năng ghi nhớ kiến thức đúng về ATTP của những người này cao hơn so với những người có trình độ học vấn thấp hơn. Bên cạnh đó, những người có kinh nghiệm lâu năm thì họ luôn được trau dồi kiến thức về ATTP đi đôi với thực hành. Những người tiếp cận được với hoạt động truyền thông ATTP của các cơ quan quản lý sẽ tiếp thu được nhiều thông tin, kiến thức về ATTP bổ ích hơn so với những người không tiếp cận được.

Kết quả phân tích cũng cho thấy có mối liên quan giữa các yếu tố trình độ học vấn; thời gian làm việc tại cửa hàng ăn; kinh nghiệm CBTP; tổ chức tập huấn về ATTP; thực hiện công tác truyền thông về ATTP cho người CBTP với kiến thức ATTP ($p < 0,05$). Điều này có thể do công việc CBTP là công việc thiên về tính nội trợ, những người thâm niên trên 5 năm kinh nghiệm sẽ có kiến thức cao hơn so với những nhóm mới vào nghề. Những người có thâm niên càng lâu thường có nhiều kinh nghiệm trong lựa chọn thực phẩm, được cung cấp thông tin trong CBTP nhiều hơn là những người có thời gian làm việc ít hơn.

5. KẾT LUẬN

Tỷ lệ người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn có kiến thức đạt là 73,6 và thực hành đạt là 61,3% về an toàn thực phẩm. Các yếu tố liên quan kiến thức an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm bao gồm: trình độ học vấn; thời gian làm việc tại cửa hàng ăn trên 5 năm; có kinh nghiệm chế biến thực phẩm trên 5 năm; cơ quan quản lý có tổ chức tập huấn và thực hiện công tác truyền thông an toàn thực phẩm. Các yếu tố liên quan đến thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm bao gồm: người có trình độ học vấn từ trung học phổ thông trở lên; tần suất cơ quan quản lý thực hiện công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm trong 1 năm từ 2 lần trở lên.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Trương Văn Bé Tư, Tạ Văn Trâm, Trần Thị Đức Hạnh, Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại các quán ăn thị xã Cai Lậy, tỉnh Tiền Giang năm 2017, Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh, 2017.
- [2] Trung tâm Nghiên cứu thực phẩm, Thống kê ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam năm 2020 [Available from: <https://trungtamnghienctuothucpham.vn/thong-ke-ngo-doc-thuc-pham>].
- [3] Viện Y tế công cộng thành phố Hồ Chí Minh, Hội nghị toàn cầu về an toàn thực phẩm năm 2019, kêu gọi các hành động mạnh mẽ hơn nhằm bảo vệ sức khỏe con người, 2019.
- [4] Ban Chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm tỉnh Bình Định, Báo cáo kết quả công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2021, 2021.
- [5] Cục An toàn thực phẩm, Quyết định số 37/QĐ-ATTP ngày 02 tháng 02 năm 2015 của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm về việc ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và đáp án trả lời, 2015.
- [6] Đinh Thị Hồng Cúc, Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn thuộc thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang năm 2016, Luận văn Thạc sĩ Y tế Công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2016.
- [7] Nguyễn Ngọc Thúy An, Đánh giá điều kiện cơ sở và kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến trong các cửa hàng ăn tại huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp năm 2016, Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2016.
- [8] Trần Tấn Khoa, Kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người trực tiếp chế biến tại các cửa hàng ăn trên địa bàn huyện Hồng Ngự, tỉnh Đồng Tháp năm 2015, Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2015.
- [9] Trần Quốc Huy, Kiến thức thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phường Vạn Thạnh, thành phố Nha Trang năm 2019, Luận văn Thạc sĩ Y tế Công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2019.
- [10] Chu Phi Long, Thực trạng tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của các quán ăn và một số yếu tố ảnh hưởng tại phường Hưng Lợi, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ năm 2021, Luận văn Thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2021.
- [11] Lê Thị Thanh Lương, Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm; kiến thức, thực hành của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống và nhà hàng ăn uống của phường Việt Hưng, quận Long Biên, thành phố Hà Nội năm 2015, Luận văn Thạc sĩ Y tế Công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, 2015.