

# KNOWLEDGE AND PRACTICE OF FOOD SAFETY AMONG FOOD HANDLERS IN THE RESTAURANTS IN DONG DA DISTRICT, HANOI IN 2023 AND SOME RELATED FACTORS

Hoang Quy Chau<sup>1\*</sup>, Dao Xuan Vinh<sup>2</sup>, Nguyen Duy Huy<sup>3</sup>, Nguyen Van Binh<sup>4</sup>, Nguyen My Ha<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Dong Da District Health Department - 59 Hoang Cau, O Cho Dua, Dong Da, Hanoi, Vietnam

<sup>2</sup>Thang Long University - Nghiem Xuan Yem Street, Dai Kim, Hoang Mai, Hanoi, Vietnam

<sup>3</sup>Dolife International General Hospital - 108 Nguyen Hoang, My Dinh, Hanoi, Vietnam

<sup>4</sup>SAFI Y Service Joint Stock Company - 5th floor, number 59, lane 5, Lang Ha street, Ba Dinh, Hanoi, Vietnam;

<sup>5</sup>Bach Mai Hospital - 78 Giai Phong, Phuong Mai, Hanoi, Vietnam

Received 02/08/2023

Revised 28/08/2023; Accepted 20/09/2023

## ABSTRACT

**Purpose:** (1) Assess knowledge and practice of food safety among the food handlers at the restaurants in Dong Da District, Hanoi in 2023; and (2) Analyze some related factors to food-safety knowledge and practice of the subjects in the research.

**Method:** The research method of epidemiology with a descriptive cross-sectional study design was selected.

**Results:** The study showed that approximately 60% of food handlers had good food safety knowledge, while only 42.9% had good levels of food-safety practice. Some related factors to knowledge accounted for age group, education, years of experience, food safety knowledge training, and workplace. Some related factors to practice accounted for education and food safety knowledge training.

**Recommendation:** It is necessary to increase the organization of training sessions on food safety knowledge for those involved in food processing in the area.

**Keywords:** Food safety, food handlers, restaurants.

---

\*Corresponding author

Email address: quychau11101980@gmail.com

Phone number: (+84) 974 526 658

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i6.838>



# KIẾN THỨC, THỰC HÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN TẠI CÁC CỬA HÀNG ĂN UỐNG QUẬN ĐỒNG ĐA, HÀ NỘI NĂM 2023 VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN

Hoàng Quý Châu<sup>1\*</sup>, Đào Xuân Vinh<sup>2</sup>, Nguyễn Duy Huy<sup>3</sup>, Nguyễn Văn Bình<sup>4</sup>, Nguyễn Mỹ Hà<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Phòng Y tế quận Đống Đa - 59 Hoàng Cầu, Ô Chợ Dừa, Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

<sup>2</sup>Trường Đại học Thăng Long - Đường Nghiêm Xuân Yêm, Đại Kim, Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

<sup>3</sup>Bệnh viện đa khoa Quốc tế Dolife - 108 Nguyễn Hoàng, Mỹ Đình, Hà Nội, Việt Nam

<sup>4</sup>Công ty Cổ phần dịch vụ SAFI Y - Tầng 5, số 59, ngõ 5, Láng Hạ, Ba Đình, Hà Nội, Việt Nam

<sup>5</sup>Bệnh viện Bạch Mai - 78 Giải Phóng, Phương Mai, Hà Nội, Việt Nam

Ngày nhận bài: 02 tháng 08 năm 2023

Chỉnh sửa ngày: 28 tháng 08 năm 2023; Ngày duyệt đăng: 20 tháng 09 năm 2023

## TÓM TẮT

**Mục tiêu:** (1) Đánh giá kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa, Hà Nội năm 2023 và (2) Phân tích một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu.

**Phương pháp:** Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích.

**Kết quả:** Kiến thức chung về ATTP chưa cao đạt 60%. Tỷ lệ thực hành an toàn thực phẩm (ATTP) đạt thấp (42,9%). Các yếu tố liên quan có ý nghĩa thống kê đến kiến thức ATTP: nhóm tuổi, trình độ học vấn, thời gian làm nghề, tập huấn kiến thức ATTP và cơ sở làm việc. Các yếu tố liên quan có ý nghĩa thống kê đến thực hành ATTP: trình độ học vấn, tập huấn kiến thức ATTP. Như vậy, kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến thực phẩm còn thấp.

**Kết luận, khuyến nghị:** Cần tăng cường tổ chức các buổi tập huấn kiến thức về ATTP cho những người tham gia chế biến thực phẩm trên địa bàn quận Đống Đa.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, người chế biến thực phẩm, cửa hàng ăn uống.

\*Tác giả liên hệ

Email: quychau11101980@gmail.com

Điện thoại: (+84) 974 526 658

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i6.838>

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ăn uống là nhu cầu thiết yếu của cuộc sống. Mất ATTP là vấn đề có tính thời sự và là mối quan tâm lớn của nhiều quốc gia trên thế giới, trong đó có Việt Nam. Có nhiều nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm liên quan đến dịch vụ ăn uống, trong đó phải kể đến kiến thức, thái độ, thực hành ATTP của người trực tiếp chế biến thực phẩm. Quận Đống Đa nằm ở trung tâm thành phố Hà Nội, hiện đang quản lý 1.907 cơ sở dịch vụ ăn uống. Đây là khu vực đông dân nhất thủ đô, có nhiều công ty và các trung tâm thương mại lớn, 17 bệnh viện tuyến Trung ương và thành phố, 17 trường Đại học và Cao đẳng, nên việc đảm bảo ATTP tại các cơ sở dịch vụ ăn uống là rất cần thiết. Câu hỏi đặt ra là: Thực trạng kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa, Hà Nội hiện nay như thế nào? và có những yếu tố nào liên quan đến thực trạng này? Để trả lời các câu hỏi đó, chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài “**Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa, Hà Nội năm 2023 và một số yếu tố liên quan**” với 2 mục tiêu:

1. *Đánh giá kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa, Hà Nội năm 2023.*
2. *Phân tích một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành ATTP của đối tượng nghiên cứu.*

## 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng, địa điểm, thời gian nghiên cứu

- Đối tượng: Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống

*Tiêu chuẩn lựa chọn:* Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống tình nguyện tham gia nghiên cứu.

*Tiêu chuẩn loại trừ:* Nhân viên phục vụ bàn và những nhân viên không tham gia chế biến thực phẩm. Người trực tiếp chế biến thực phẩm nhưng từ chối tham gia nghiên cứu.

- Địa điểm nghiên cứu: Các cửa hàng ăn uống tại 21 phường của quận Đống Đa thành phố Hà Nội.

- Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 4/2023 đến tháng 7/2023

### Cỡ mẫu nghiên cứu

Áp dụng công thức ước lượng một tỷ lệ trong nghiên cứu mô tả

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

Trong đó: n: là cỡ mẫu nghiên cứu tối thiểu cần điều tra; p: ước đoán tỷ lệ kiến thức, thực hành của người trực tiếp chế biến thực phẩm p=0,5. (Theo nghiên cứu của Nguyễn Thị Thúy 2019)[21], Z: hệ số tin cậy, ứng với độ tin cậy 95% thì  $Z(1-\alpha/2) = 1,96$ ;  $\alpha$ : mức ý nghĩa thống kê, lấy  $\alpha = 5\%$ ; d: sai số tuyệt đối cho phép, lấy  $d = 0,05$ . Thay các hệ số vào công thức trên có số mẫu cần thiết cho nghiên cứu là n=168 người chế biến tại 105 cơ sở. Tăng 20% cỡ mẫu để dự trữ cho những số liệu bị bỏ sót và những trường hợp từ chối tham gia nghiên cứu. Cỡ mẫu cho nghiên cứu là n = 210.

**2.2. Phương pháp nghiên cứu:** Thiết kế mô tả cắt ngang có phân tích. Cỡ mẫu 210 người chế biến tại 105 cơ sở. Cách chọn mẫu ngẫu nhiên đơn.

### 2.3. Chỉ tiêu đánh giá

Thang điểm đánh giá về kiến thức và thực hành theo Luật An toàn thực phẩm và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế [7]. Ngoài các thông tin chung, kiến thức và thực hành ATTP của đối tượng được đánh giá như sau:

Kiến thức ATTP: gồm 24 câu hỏi, mỗi đáp án trả lời đúng được 1 điểm. Tổng điểm kiến thức là 24 điểm, đối tượng đạt  $\geq 70\%$  tổng điểm tức  $\geq 18$  điểm được coi là có kiến thức tốt. Đạt  $< 18$  điểm điểm là có kiến thức không tốt.

Thực hành ATTP: gồm 7 tiêu chí quan sát, mỗi tiêu chí đúng được 1 điểm. Tổng điểm thực hành là 7 điểm, đối tượng đạt  $\geq 70\%$  tổng điểm tức  $\geq 5$  điểm được coi là có thực hành tốt. Đạt  $< 5$  điểm là có thực hành không tốt.

### 2.4. Phương pháp thu thập thông tin

*Phỏng vấn trực tiếp đối tượng tham gia nghiên cứu:*

- Đánh giá kiến thức: sử dụng bộ câu hỏi phỏng vấn cho đối tượng là người trực tiếp chế biến trong các cửa hàng ăn uống;

- Đánh giá thực hành: sử dụng bộ câu hỏi phỏng vấn và phối hợp quan sát đối tượng người trực tiếp chế biến

trong các cửa hàng ăn uống;

- Bộ câu hỏi và bảng kiểm quan sát được xây dựng dựa trên Luật ATTP, Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế. Trong quá trình xây dựng bộ câu hỏi về kiến thức, thực hành có tham khảo một số bộ công cụ trong các nghiên cứu về ATTP đã được tiến hành trước đây [7].

**2.5. Phương pháp xử lý số liệu:** Số liệu được nhập bằng phần mềm Epidata 3.1 và xử lý bằng phần mềm SPSS 26.0. Thống kê mô tả gồm tần số, tỷ lệ % về thông tin chung, kiến thức, thực hành ATTP của đối tượng. Thống kê phân tích sử dụng kiểm định hồi quy logistic đa biến để kiểm định các yếu tố liên quan.

### 3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

#### 3.1. Thông tin chung về đối tượng nghiên cứu

**Bảng 3.1. Đặc điểm chung của đối tượng nghiên cứu (n=210)**

Đặc điểm chung		Số lượng	Tỷ lệ (%)
Nhóm tuổi	< 25 tuổi	29	13,8
	25 – 50 tuổi	120	57,2
	> 50 tuổi	61	29,0
	<b>Mean = 41,2±13,1</b>		
Giới tính	Nam	98	46,7
	Nữ	112	53,3
Trình độ học vấn	≥ THPT	162	77,1
	< THPT	48	22,9
Thời gian làm nghề chế biến, kinh doanh TP	< 5 năm	126	60,0
	5 – 10 năm	62	29,5
	> 10 năm	22	10,5
Tập huấn kiến thức ATTP	Có	136	64,8
	Không	74	35,2

Tuổi trung bình của ĐTNCC 41,2±13,1. Trong đó nhóm từ 25 đến 50 tuổi chiếm 57,2%, > 50 chiếm 29,0% và nhóm < 25 chiếm 13,8%. Nữ giới có tỷ lệ cao hơn Nam giới (53,3% so với 46,7%). Có 77,1% có học vấn từ THPT trở lên và 22,9% THCS/Tiểu học. Có 60% người chế biến có thời gian làm việc <5 năm, từ 5-10 năm là

29,5% và 10,5% >10 năm. Có 64,8% đã tham gia tập huấn kiến thức ATTP trong vòng 1 năm trở lại đây.

#### 3.2. Thực trạng Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống ở quận Đống Đa - Hà Nội

**Bảng 3.2. Kiến thức chung về an toàn thực phẩm của người chế biến (n=210)**

Kiến thức chung	Số lượng	Tỷ lệ (%)
<b>Đạt</b>	126	60,0
Không đạt	84	40,0

Đa số (60,0%) người chế biến có kiến thức chung ATTP đạt và 40,0% không đạt.

**Bảng 3.3. Thực hành chung về an toàn thực phẩm của người chế biến (n=210)**

Thực hành chung	Số lượng	Tỷ lệ
Đạt	90	42,9
Không đạt	120	57,1

Tỷ lệ người chế biến có thực hành đạt về ATTP chiếm 42,9% và 57,1% không đạt.

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

**Bảng 3.4. Mối liên quan giữa kiến thức chung ATTP với một số yếu tố (n=210)**

Yếu tố liên quan		Kiến thức				OR (CI 95%)	p
		Đạt		Không			
		SL	(%)	SL	(%)		
Nhóm tuổi	< 25 tuổi	25	86,2	4	13,8	9,6(2,9-31,1)	<0,001
	25 – 50 tuổi	77	64,2	43	35,8	2,7(1,4-5,2)	0,001
	> 50 tuổi	24	39,3	37	60,7	1	
Giới	Nam	65	66,3	33	33,7	1,6 (0,9-2,8)	0,08
	Nữ	61	54,5	51	45,5		
Trình độ học vấn	≥ THPT	116	71,6	46	28,4	9,5 (4,4-20,8)	<0,001
	< THPT	10	20,8	38	79,2		
Thời gian làm nghề	> 10 năm	15	68,2	7	31,8	1,7(0,6-4,4)	0,26
	5 – 10 năm	41	66,1	21	33,9	1,5(0,8-2,9)	0,16
	< 5 năm	70	55,6	56	44,4	1	
Tập huấn kiến thức ATTP	Chưa được tập huấn	26	35,1	48	64,9	5,1(2,7-9,4)	<0,001
	Được tập huấn	100	73,5	36	26,5		

Kết quả Bảng 3.4 Cho thấy Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa tuổi và kiến thức về ATTP của người chế biến. Nhóm tuổi <25 có khả năng có kiến thức chung đạt cao gấp 9,6 lần so với nhóm tuổi > 50 tuổi (95%CI: 2,9-31,1; p<0,001) và nhóm tuổi từ 25-50 có khả năng có kiến thức về ATTP cao gấp 2,7 lần nhóm tuổi >50 (95% CI: 1,4-5,2; p<0,01).

Không tìm được mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa giới tính với kiến thức chung về ATTP của người chế biến (p>0,05)

Có mối liên quan giữa trình độ học vấn với kiến thức

ATTP. Người chế biến có trình độ từ THPT trở lên có khả năng có kiến thức chung về ATTP đạt cao gấp 9,5 lần so với người có trình độ học vấn <THPT (95%CI: 4,4-20,8; p<0,001).

Không có mối liên quan giữa thời gian làm nghề với kiến thức ATTP (p> 0,05)

Có mối liên quan giữa tập huấn kiến thức ATTP với kiến thức chung ATTP, đối tượng đã được tập huấn có khả năng có kiến thức chung đạt cao gấp 5,1 lần so với đối tượng chưa được tập huấn (95%CI: 2,7-9,4; p<0,001).



**Bảng 3.5. Phân tích hồi quy đa biến một số yếu tố liên quan kiến thức chung ATTP**

Các yếu tố liên quan		Kiến thức đạt và không đạt	
		OR(CI 95%)	p
Nhóm tuổi	< 25 tuổi	1	0,016
	25 – 50 tuổi	5,7(1,3-23,5)	
	> 50 tuổi	12,5(3,1-51,1)	p<0,001
Giới tính	Nam	1,3(0,6-2,9)	0,4
	Nữ		
Trình độ học vấn	≥ THPT	8,1(3,3-19,9)	p<0,001
	< THPT		
Thời gian làm nghề CB, KDTP	< 5 năm	1	0,1
	5 – 10 năm	0,5 (0,2-1,1)	
	> 10 năm	0,2(0,06-0,7)	0,015
Tập huấn kiến thức ATTP	Chưa được tập huấn	4,6(2,1-9,6)	p<0,001
	Được tập huấn		
Cơ sở làm việc	Cửa hàng ăn uống	0,1(0,2-0,7)	0,02
	Loại hình KD khác		

Kết quả phân tích hồi quy đa biến cho thấy, nhóm tuổi, trình độ học vấn, thời gian làm nghề, tập huấn kiến thức ATTP và cơ sở làm việc có liên quan có ý nghĩa thống kê với kiến thức chung về ATTP của người chế biến.

**Bảng 3.6. Phân tích hồi quy đa biến một số yếu tố liên quan với thực hành chung ATTP**

Các yếu tố liên quan		Thực hành đạt và không đạt	
		OR(CI 95%)	p
Nhóm tuổi	< 25 tuổi	1	0,3
	25 – 50 tuổi	0,6 (0,2-1,6)	
	> 50 tuổi	0,6 (0,2-1,9)	0,4
Giới tính	Nam	0,6 (0,3-1,1)	0,1
	Nữ		
Trình độ học vấn	≥ THPT	3,8 (1,6-8,8)	0,002
	< THPT		
Thời gian làm nghề CB, KDTP	< 5 năm	1	0,7
	5 – 10 năm	0,8 (0,4-1,7)	
	>10 năm	0,4 (0,1-1,2)	0,1

Các yếu tố liên quan		Thực hành đạt và không đạt	
		OR(CI 95%)	p
Tập huấn kiến thức ATTP	Chưa được tập huấn	2,9 (1,5-5,8)	0,001
	Được tập huấn		
Cơ sở làm việc	Cửa hàng ăn uống	1,0 (0,3-2,7)	0,99
	Loại hình KD khác		

Kết quả phân tích hồi quy đa biến cho thấy, trình độ học vấn, tập huấn kiến thức ATTP có liên quan có ý nghĩa thống kê với thực trạng thực hành về ATTP của người chế biến.

**Bảng 3.7. Mối liên quan giữa kiến thức chung và thực hành chung của người chế biến thực phẩm**

Kiến thức \ Thực hành	Đạt		Không đạt		OR (95%CI)	P
	SL	%	SL	%		
Đạt	65	51,6	61	48,4	2,5 (1,4-4,5)	0,002
Không đạt	25	29,8	59	70,2		

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa thực hành ATTP với kiến thức ATTP của người chế biến, người có kiến thức về ATTP đạt có khả năng có thực hành đạt cao gấp 2,5 lần so với người có kiến thức không đạt (95%CI: 1,4-4,5; p<0,01).

#### 4. BÀN LUẬN

##### **Kiến thức chung về an toàn thực phẩm của người chế biến**

Đánh giá kiến thức chung ATTP của 210 người chế biến đang làm việc tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa – Hà Nội, kết quả có 60,3% đối tượng có kiến thức đúng. Kết quả của chúng tôi tương đương với kết quả nghiên cứu tại bếp ăn của các Trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội (2019) của Phạm Thị Chung (2020) cho kết quả 65,1% [2].

##### **Thực hành chung về an toàn thực phẩm của người chế biến**

Đánh giá thực hành khi tham gia chế biến thực phẩm của 210 người chế biến tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa – Hà Nội, cho kết quả 42,9% đối tượng đạt thực hành đúng về ATTP. Kết quả của chúng tôi thấp hơn kết quả nghiên cứu của Nguyễn Ngọc Sơn (2021) tại 103 cơ sở dịch vụ ăn uống khu vực Hà Nội, năm

2018 là 72,3% [3].

Kết quả phân tích hồi quy đa biến cho thấy, trình độ học vấn, tập huấn kiến thức ATTP có liên quan có ý nghĩa thống kê với thực hành ATTP của người chế biến. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi tương tự với kết quả của tác giả Al Banna về các yếu tố liên quan đến kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của những người chế biến thịt ở Bangladesh kết quả nghiên cứu cho thấy. Các phân tích hồi quy điều chỉnh đã chứng minh rằng tỷ lệ có mức độ thực hành tốt cao hơn 8,5 lần ở những người trả lời làm việc  $\geq 8$  giờ mỗi ngày so với những người làm việc  $< 8$  giờ mỗi ngày (OR = 8,44, KTC 95% 3,11–22,91). Mức độ thực hành an toàn thực phẩm cao hơn 5,7 lần ở những người được hỏi có kiến thức tốt về an toàn thực phẩm so với những người cùng ngành (OR = 5,68, KTC 95% 2,33–13,87) [4].

##### **Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm**

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa thực hành ATTP với kiến thức ATTP của người chế biến, người có kiến thức về ATTP đạt có khả năng có thực hành đạt cao gấp 2,5 lần so với người có kiến thức không đạt (95%CI: 1,4-4,5; p<0,01). Nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn kết quả nghiên cứu của Nguyễn Ngọc Sơn (2021). Những người chế biến thực phẩm có kiến thức chung ATTP đạt có khả năng thực hành đúng ATTP cao

gấp 7,3 lần những người có kiến thức chung về ATTP không đạt ( $p = 0,001$ )[3]. Kiến thức không đúng sẽ dẫn đến thái độ không đúng và thực hành không đúng về ATTP. Những hạn chế về kiến thức, thực hành dẫn đến không đảm bảo ATTP. Điều này một lần nữa khẳng định vai trò của việc cung cấp kiến thức cho người chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống là rất quan trọng để nâng cao nhận thức và có hành vi đúng về ATTP khi tham gia chế biến thức ăn.

## 5. KẾT LUẬN, KHUYẾN NGHỊ

Tỷ lệ người chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn uống trên địa bàn quận Đống Đa kiến thức chung đạt 60,03%. Tỷ lệ thực hành ATTP đạt thấp chỉ có (42,9%). Các yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm Nhóm tuổi, trình độ học vấn, thời gian làm nghề, tập huấn kiến thức ATTP và cơ sở làm việc có liên quan có ý nghĩa thống kê với kiến thức ATTP của người chế biến. Trình độ học vấn, tập huấn kiến thức ATTP có liên quan có ý nghĩa thống kê với thực hành về ATTP của người chế biến. Người có kiến thức chung ATTP đạt có khả năng có thực hành đạt cao gấp 2,5 lần so với người có kiến thức không đạt (95%CI: 1,4-4,5;  $p < 0,01$ ).

Do vậy cần tăng cường tổ chức các buổi tập huấn kiến thức về ATTP cho những người tham gia chế biến thực phẩm trên địa bàn quận Đống Đa.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Chu Thế Vinh, Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và công tác quản lý tại thành phố Đà Lạt tỉnh Lâm Đồng, năm 2012 - 2013, Luận văn Bác sỹ chuyên khoa cấp II, Trường Đại học Y Hà Nội, 2014.
- [2] Phạm Thị Chung, Kiến thức, thực hành về ATTP và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn của các trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2019, Tạp chí Y học Cộng đồng, 59(6), 2020.
- [3] Nguyễn Ngọc Sơn, Nghiên cứu kiến thức và thực hành của người chế biến và thực trạng an toàn thực phẩm tại 103 cơ sở dịch vụ ăn uống khu vực Hà Nội, Tạp chí Y học Quân sự số 6-2022, 6-2022(353), tr. 105-109.
- [4] Al Banna, Md Hasan et al., Factors associated with food safety knowledge and practices among meat handlers in Bangladesh: a cross-sectional study. 26(1), 2021, pp. 1-12.