

FACTORS ASSOCIATED WITH FOOD SAFETY KNOWLEDGE, PRACTICES OF STREET FOOD PROCESSORS IN SON TAY TOWN, HANOI 2023

Nguyen Van Nam^{1*}, Do Van Chien², Bach Khanh Hoa³, Nguyen Mai Anh⁴,
Le Thi Ngoc⁵, Dao Thi Trang⁶

¹*Son Tay Town Medical Center- No 01, Le Loi, Son Tay, Hanoi, Vietnam*

²*Central Military Hospital 108 - No 01 Tran Hung Dao, Bach Dang, Hai Ba Trung, Hanoi, Vietnam*

³*Thang Long University - Nghiem Xuan Yem, Dai Kim, Hoang Mai, Hanoi, Vietnam*

⁴*Institute of Occupational Health and the Environment - No 57 Le Quy Don, Bach Dang, Hai Ba Trung, Hanoi, Vietnam*

⁵*Phu Ly Town Medical Center - Lam Ha, Phu Ly, Ha Nam, Vietnam*

⁶*Lach Tray Medical Center - No 91 Lach Tray, Ngo Quyen, Hai Phong, Vietnam*

Received 31/07/2023

Revised 21/08/2023; Accepted 21/09/2023

ABSTRACT

Objective: To analyze some factors associated with the knowledge and practices of food safety of street food handlers.

Subjects and methods: A cross-sectional study was conducted on 290 street food handlers in Son Tay, Hanoi.

Results: The proportion of subjects with good knowledge was 64.1%, and the proportion with good practices was 66.9%. The results of a multivariate analysis showed a significant association between knowledge and age (AOR: 1.75; 95% CI: 1.1-3.4), and participation in training (AOR: 2.31; 95% CI: 1.01-6.3). The factors of age (AOR: 1.75; 95% CI: 1.1-3.4), selling location (AOR: 1.75; 95% CI: 1.1-3.4), having a food safety commitment (AOR: 1.75; 95% CI: 1.1-3.4), and knowledge were all significantly associated with the practices of food handlers.

Conclusion: The study showed that street food handlers' food safety knowledge and practices are not high. The factors associated with street food handlers' food safety knowledge and practices are age, training status, selling location, food safety commitment, and knowledge.

Keywords: Food safety knowledge and practice; Street food.

*Corresponding author

Email address: nguyenvannambs@gmail.com

Phone number: (+84) 987 736 568

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i6.839>



MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN ĐẾN KIẾN THỨC, THỰC HÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TẠI THỊ XÃ SƠN TÂY, HÀ NỘI NĂM 2023

Nguyễn Văn Nam^{1*}, Đỗ Văn Chiến², Bạch Khánh Hòa³, Nguyễn Mai Anh⁴,
Lê Thị Ngọc⁵, Đào Thị Trang⁶

¹Trung tâm y tế thị xã Sơn Tây - Số 01 Lê Lợi, Sơn Tây, Hà Nội, Việt Nam

²Bệnh viện Trung ương Quân đội 108 - Số 01, Trần Hưng Đạo, Bạch Đằng, Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

³Trường Đại học Thăng Long - Nghiêm Xuân Yêm, Đại Kim, Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

⁴Viện Sức khỏe nghề nghiệp & Môi trường - Số 57 Lê Quý Đôn; Bạch Đằng; Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

⁵Trung tâm Y tế TP Phú Lý - Lam Hạ, Phú Lý, Hà Nam, Việt Nam

⁶Trung tâm Y tế phường Lạch Tray, Hải Phòng - Số 91 Lạch Tray, Ngô Quyền, Hải Phòng, Việt Nam

Ngày nhận bài: 31 tháng 07 năm 2023

Chỉnh sửa ngày: 21 tháng 08 năm 2023; Ngày duyệt đăng: 21 tháng 09 năm 2023

TÓM TẮT

Mục tiêu: Phân tích một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến thức ăn đường phố.

Đối tượng và phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích được thực hiện trên 290 người chế biến thức ăn đường phố tại thị xã Sơn Tây, Hà Nội.

Kết quả nghiên cứu: Tỷ lệ đối tượng có kiến thức tốt đạt 64,1%; thực hành tốt đạt 66,9%. Kết quả phân tích đa biến cho thấy mối liên quan giữa kiến thức với tuổi (AOR:1,75; 95%CI: 1,1-3,4), tình trạng tham gia tập huấn (AOR:2,31; 95%CI: 1,01-6,3). Các yếu tố tuổi (AOR:1,75; 95%CI: 1,1-3,4), địa điểm bán hàng (AOR:1,75; 95%CI: 1,1-3,4), có giấy cam kết an toàn thực phẩm (AOR:1,75; 95%CI: 1,1-3,4), kiến thức (AOR:1,75; 95%CI: 1,1-3,4) có liên quan đến thực hành của người chế biến.

Kết luận: Kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến chưa cao. Các yếu tố có liên quan với kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến là tuổi, tình trạng tập huấn, địa điểm bán hàng, giấy cam kết ATTP và kiến thức của người chế biến.

Từ khóa: Kiến thức; thực hành an toàn thực phẩm; thức ăn đường phố.

*Tác giả liên hệ

Email: nguyenvannambs@gmail.com

Điện thoại: (+84) 987 736 568

<https://doi.org/10.52163/yhc.v64i6.839>

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thức ăn đường phố là một loại hình kinh doanh ăn uống phổ biến ở nhiều nước trên thế giới, trong đó có Việt Nam. Thức ăn đường phố thường đa dạng và phong phú, được phục vụ nhanh chóng với giá cả phù hợp. Tuy nhiên, thức ăn đường phố cũng tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc, nếu người chế biến không có kiến thức và thực hành đúng về ATTP. Nhiều nghiên cứu cho thấy kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến thức ăn đường phố còn nhiều hạn chế. Nghiên cứu của Huỳnh Quang Trung năm 2022 tại Gia Lai cho thấy chỉ có 24,19% người chế biến có kiến thức đạt [1]. Trong nghiên cứu đánh giá tổng hợp của tác giả Belay Desye công bố 2023 cho thấy tỷ lệ người chế biến có kiến thức tốt chiếm 62% và thực hành tốt chỉ chiếm 51% [2]. Bên cạnh việc tìm hiểu thực trạng kiến thức, thực hành của người chế biến, việc tìm hiểu các yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành về ATTP của người chế biến thức ăn đường phố là cần thiết. Chính vì vậy chúng tôi thực hiện nghiên cứu này nhằm phân tích các yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến thức ăn đường phố tại thị xã Sơn Tây để có cơ sở đề xuất các giải pháp nâng cao kiến thức, thực hành về ATTP cho người chế biến thức ăn đường phố, góp phần đảm bảo ATTP cho người tiêu dùng.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

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

Đối tượng nghiên cứu: Người chế biến tại các cơ sở thức ăn đường phố đang kinh doanh tại thị xã Sơn Tây, Hà Nội.

Địa điểm nghiên cứu: Thực hiện tại thị xã Sơn Tây, thành phố Hà Nội.

Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 03/2023 đến tháng 08/2023.

2.2. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu mô tả cắt ngang có phân tích.

2.3. Cỡ mẫu

Cỡ mẫu trong nghiên cứu được tính bằng công thức mẫu ước lượng một tỷ lệ:

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

Trong đó:

n: là cỡ mẫu nghiên cứu tối thiểu

p: chọn tỷ lệ ước đoán $p=0,55$ theo nghiên cứu của tác giả Nguyễn Thị Hồng Loan, kết quả nghiên cứu của tác giả ghi nhận đối tượng nghiên cứu có kiến thức tốt đạt 55,5% [3].

d: là sai số tuyệt đối, với tỷ lệ ước đoán $p=0,55$ lấy $d = 0,06$.

α : mức ý nghĩa thống kê, lấy $\alpha = 0,05$. Khi đó, $Z_{(1-\alpha/2)} = 1,96$.

Thay vào công thức sau đó lấy thêm 10% mẫu dự phòng tính được cỡ mẫu cần thiết của nghiên cứu $n = 290$.

2.4. Cách đánh giá kiến thức, thực hành

Bộ câu hỏi phỏng vấn trực tiếp được xây dựng dựa trên hướng dẫn số 2248/HD-SYT ngày 27/06/2017 của Sở y tế Hà Nội [4]. Ngoài các thông tin chung, kiến thức và thực hành ATTP của đối tượng được đánh giá như sau:

Kiến thức ATTP: Gồm 19 câu hỏi, mỗi đáp án trả lời đúng được 1 điểm. Tổng điểm kiến thức là 36 điểm, đối tượng đạt $\geq 70\%$ tổng điểm tức ≥ 25 điểm được coi là có kiến thức tốt. Đạt dưới 25 điểm là có kiến thức không tốt. Trong đó:

- Kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm gồm 12 điểm, đạt ≥ 9 điểm có kiến thức tốt, đạt dưới 9 điểm kiến thức không tốt.
- Kiến thức về địa điểm, môi trường kinh doanh gồm 7 điểm, đạt ≥ 5 điểm có kiến thức tốt, đạt dưới 5 điểm kiến thức không tốt.
- Kiến thức về bảo đảm vệ sinh dụng cụ chế biến, bảo quản gồm 5 điểm, đạt ≥ 3 điểm có kiến thức tốt, đạt dưới 3 điểm kiến thức không tốt.
- Kiến thức về vệ sinh nguồn nước, nguyên liệu gồm 6 điểm, đạt ≥ 4 điểm có kiến thức tốt, đạt dưới 4 điểm kiến thức không tốt.
- Kiến thức về vệ sinh cá nhân người chế biến gồm 5 điểm, đạt ≥ 3 điểm có kiến thức tốt, đạt dưới 3 điểm kiến thức không tốt.
- Kiến thức về quy định hành chính khi kinh doanh, kê đúng 3 loại giấy tờ cần thiết được 1 điểm và coi là có kiến thức tốt, không kê đúng có kiến thức chưa tốt.

Thực hành ATTP: Gồm 14 tiêu chí quan sát, mỗi tiêu chí đúng được 1 điểm. Tổng điểm thực hành là 14 điểm,

đối tượng đạt $\geq 70\%$ tổng điểm tức ≥ 10 điểm được coi là có thực hành tốt. Đạt dưới 10 điểm là có thực hành không tốt. Trong đó:

- Thực hành về vệ sinh cơ sở, địa điểm môi trường gồm 4 tiêu chí quan sát, đạt ≥ 2 tiêu chí có thực hành tốt, đạt dưới 2 tiêu chí là thực hành không tốt.
- Thực hành về bảo đảm vệ sinh dụng cụ chế biến, bảo quản gồm 4 tiêu chí, đạt cả 4 tiêu chí có thực hành tốt, không đạt tiêu chí bất kỳ là thực hành không tốt.
- Kiến thức về vệ sinh nguồn nước, nguyên liệu gồm 4 tiêu chí, đạt ≥ 2 tiêu chí có thực hành tốt, đạt dưới 2 tiêu chí là thực hành không tốt.
- Thực hành về vệ sinh cá nhân người chế biến gồm 1 tiêu chí, thực hiện tiêu chí là thực hành tốt, không thực hiện tiêu chí là thực hành không tốt.
- Thực hành về các quy định hành chính, có đủ 3 loại

giấy tờ cần thiết được 1 điểm và coi là thực hành tốt, không đủ 3 loại giấy tờ là thực hành chưa tốt.

Việc lựa chọn thang điểm đánh giá $\geq 70\%$ tổng điểm được chúng tôi tham khảo dựa trên nghiên cứu mới được công bố của một số tác giả để phù hợp cho việc so sánh và bàn luận giữa các kết quả nghiên cứu [1], [5].

2.5. Phương pháp thu thập thông tin: Thông tin được thu thập bằng phương pháp phỏng vấn và quan sát vấn trực tiếp.

2.6. Phương pháp xử lý số liệu: Số liệu được nhập bằng phần mềm Epidata 3.1 và xử lý bằng phần mềm SPSS 20.0. 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

Bảng 1. Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu (n=290)

Thông tin chung của đối tượng		Số lượng	Tỷ lệ (%)
Tuổi	Dưới 30 tuổi	125	43,1
	30 – 50 tuổi	71	24,5
	Trên 50 tuổi	94	32,4
Giới tính	Nam	70	24,1
	Nữ	220	75,9
Trình độ học vấn	\leq THCS	69	23,8
	THPT	174	60,0
	TC/CĐ/ĐH	47	16,2
Trình độ nấu ăn	Không bằng cấp	264	91,0
	Có bằng cấp nấu ăn	26	9,0
Thời gian tham gia nấu ăn	Dưới 1 năm	14	4,8
	1 – 5 năm	129	44,5
	Trên 5 năm	147	50,7
Tình trạng tập huấn	Chưa tham gia	24	8,3
	Có tham gia	266	91,7
Địa điểm bán hàng	Xe lưu động	52	17,9
	Cửa hàng cố định	238	82,1

Thông tin chung của đối tượng		Số lượng	Tỷ lệ (%)
Thời điểm bán hàng	Sáng	120	41,4
	Chiều	82	28,3
	Tối	36	12,4
	Cả ngày	52	17,9
Cơ sở có giấy cam kết ATTP	Không có	27	9,3
	Có	263	90,7
Số lần được kiểm tra ATTP trong năm qua	Chưa kiểm tra lần nào	81	27,9
	Kiểm tra 1 lần trở lên	209	72,1
Từng bị xử phạt về ATTP	Chưa bị xử phạt	258	89,0
	Từng bị xử phạt	32	11,0

Tỷ lệ đối tượng nữ (75,9%) tham gia nghiên cứu cao hơn so với nam (24,1%). Đối tượng có độ tuổi dưới 30 chiếm tỷ lệ cao nhất 43,1%. Đa số có trình độ học vấn THPT (60%). Tỷ lệ không có bằng cấp chuyên môn về nấu ăn chiếm 91%. Phần lớn có thời gian làm việc tại các cửa hàng từ 5 năm trở lên (50,7%). Trong năm 2022

có 91,7% tham gia tập huấn về ATTP. Đa số địa điểm bán hàng của đối tượng là cửa hàng cố định (82,4%). Thời điểm kinh doanh chủ yếu: buổi sáng (41,1%) hoặc chiều muộn (28,3%). Có 9,3% chưa có giấy cam kết ATTP; 27,9% cơ sở trong năm qua chưa có đoàn kiểm tra và có 11% cơ sở đã từng bị xử phạt về ATTP.

Bảng 2. Tình trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu (n=290)

Đánh giá kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm		Tốt	Chưa tốt
		Số lượng (%)	Số lượng (%)
Kiến thức	Cơ bản về an toàn thực phẩm	219 (75,5)	71 (24,5)
	Về địa điểm, môi trường kinh doanh	201 (69,3)	89 (30,7)
	Về bảo đảm vệ sinh dụng cụ chế biến, bảo quản	227 (78,3)	63 (21,7)
	Về vệ sinh nguồn nước, nguyên liệu	197 (67,9)	93 (32,1)
	Về vệ sinh cá nhân người chế biến	216 (74,5)	74 (25,5)
	Về quy định hành chính khi kinh doanh	136 (46,9)	154 (53,1)
	Đánh giá kiến thức chung	186 (64,1)	104 (35,9)
Thực hành	Về vệ sinh cơ sở, địa điểm kinh doanh	175 (60,3)	115 (39,7)
	Về vệ sinh dụng cụ, chế biến, bảo quản	228 (78,6)	62 (21,4)
	Về vệ sinh nguồn nước, nguyên liệu	224 (77,2)	66 (22,8)
	Về vệ sinh cá nhân người chế biến	181 (62,4)	109 (37,6)
	Về thực hiện các quy định hành chính	176 (60,7)	114 (39,3)
	Đánh giá thực hành chung	194 (66,9)	96 (33,1)



Đối tượng nghiên cứu có kiến thức tốt về ATTP chiếm 64,1%. Trong đó, có kiến thức tốt nhất là bảo đảm vệ sinh dụng cụ chế biến, bảo quản (78,3%) và kém nhất với kiến thức về quy định hành chính khi kinh doanh (46,9%). Tỷ lệ có thực hành tốt chiếm 66,9%. Trong đó, thực hành tốt nhất là vệ sinh dụng cụ, chế biến, bảo quản (78,6%) và thực hành chưa tốt cao nhất là vệ sinh cơ sở, địa điểm kinh doanh (39,7%).

Bảng 3. Yếu tố liên quan đến kiến thức an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu (n=290)

Yếu tố liên quan		Kiến thức không tốt	
		AOR	95%CI
Tuổi	Dưới 30 tuổi	1,75*	(1,1 – 3,4)
	30 – 50 tuổi	1,38	(0,6 – 3,1)
	Trên 50 tuổi	1	1
Giới tính	Nam	1,3	(0,6 – 2,6)
	Nữ		
Trình độ học vấn	≤ THCS	1,27	(0,5 – 3,3)
	THPT	1,09	(0,4 – 2,8)
	TC/CĐ/ĐH	1	1
Trình độ nấu ăn	Không bằng cấp	1,52	(0,6 – 4,5)
	Có bằng cấp nấu ăn		
Thời gian tham gia nấu ăn	Dưới 1 năm	1,37	(0,4 – 4,9)
	1 – 5 năm	1,1	(0,6 – 2,2)
	Trên 5 năm	1	1
Tình trạng tập huấn	Chưa tham gia	2,31*	(1,01 – 6,3)
	Có tham gia		
Địa điểm bán hàng	Xe lưu động	1,13	(0,5 – 2,2)
	Cửa hàng cố định		
Thời điểm bán hàng	Sáng	1,48	(0,5 – 3,8)
	Chiều	1,02	(0,4 – 2,5)
	Tối	1,21	(0,4 – 3,1)
	Cả ngày	1	
Cơ sở có giấy cam kết ATTP	Không có	1,59	(0,5 – 4,6)
	Có		
Số lần được kiểm tra ATTP trong năm qua	Chưa kiểm tra lần nào	1,18	(0,6 – 2,7)
	Kiểm tra 1 lần trở lên		
Từng bị xử phạt về ATTP	Có	1,47	(0,4 – 3,1)
	Không có		

(Ghi chú: *p<0,05; **p<0,01; ***p<0,001)

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa yếu tố tuổi, tình trạng tập huấn với kiến thức về ATTP của ĐTNC. Đối tượng dưới 30 tuổi có kiến thức không tốt cao hơn

1,75 lần đối tượng trên 50 tuổi. Đối tượng chưa tham gia tập huấn trong năm vừa qua có kiến thức không tốt cao hơn 2,31 lần đối tượng được tham gia tập huấn.

Bảng 4. Yếu tố liên quan đến thực hành an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu (n=290)

Yếu tố liên quan		Thực hành không tốt	
		AOR	95%CI
Tuổi	Dưới 30 tuổi	2,1*	(1,2 – 4,4)
	30 – 50 tuổi	1,51	(0,6 – 3,3)
	Trên 50 tuổi	1	1
Giới tính	Nam	1,62	(0,93 – 3,7)
	Nữ		
Trình độ học vấn	≤ THCS	1,08	(0,4 – 2,8)
	THPT	1,00	(0,2 – 2,7)
	TC/CĐ/ĐH	1	1
Trình độ nấu ăn	Không bằng cấp	1,38	(0,5 – 4,0)
	Có bằng cấp nấu ăn		
Thời gian tham gia nấu ăn	Dưới 1 năm	3,02	(0,7 – 14,1)
	1 – 5 năm	1,26	(0,5 – 2,7)
	Trên 5 năm	1	1
Tình trạng tập huấn	Chưa tham gia	1,36	(0,5 – 4,1)
	Có tham gia		
Địa điểm bán hàng	Xe lưu động	2,63**	(1,3 – 5,1)
	Cửa hàng cố định		
Thời điểm bán hàng	Sáng	1,79	(0,9 – 4,7)
	Chiều	1	1
	Tối	2,01	(0,7 – 5,2)
	Cả ngày	1,41	(0,5 – 3,6)
Cơ sở có giấy cam kết an toàn thực phẩm	Không có	2,4*	(1,05 – 6,1)
	Có		
Số lần được kiểm tra an toàn thực phẩm trong năm qua	Chưa kiểm tra lần nào	1,66	(0,97 – 3,8)
	Kiểm tra 1 lần trở lên		
Từng bị xử phạt về ATTP	Không có	1,15	(0,5 – 3,0)
	Có		
Kiến thức	Không tốt	2,12**	(1,26 – 3,6)
	Tốt		



(Ghi chú: * $p < 0,05$; ** $p < 0,01$; *** $p < 0,001$)

Có mối liên quan giữa các yếu tố như tuổi, địa điểm bán hàng, cơ sở kinh doanh có giấy cam kết ATTP, kiến thức về ATTP với thực hành của ĐTN. Đối tượng <30 tuổi thực hành không tốt cao hơn 2,1 lần đối tượng >50 tuổi. Đối tượng bán hàng trên xe lưu động thực hành không tốt cao hơn 2,63 lần tại các cửa hàng cố định. Đối tượng làm tại các cửa hàng không có giấy cam kết ATTP thực hành không tốt cao hơn 2,4 lần làm tại các cửa hàng có giấy cam kết. Đối tượng có kiến thức không tốt khả năng thực hành không tốt cao hơn 2,12 lần đối tượng có kiến thức tốt.

4. BÀN LUẬN

Kiến thức và thực hành ATTP của người chế biến TẮĐP là một yếu tố quan trọng góp phần bảo đảm ATTP cho người tiêu dùng. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy, tỷ lệ người chế biến TẮĐP có kiến thức chung về ATTP đạt 64,1%; tỷ lệ có thực hành chung về ATTP đúng là 66,9%. Đây là một kết quả đáng ghi nhận, cho thấy người chế biến TẮĐP đã có sự quan tâm về ATTP. Tuy nhiên, vẫn còn một tỷ lệ người chế biến TẮĐP có kiến thức và thực hành ATTP chưa tốt, điều này có thể liên quan đến một số yếu tố sau:

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy đối tượng dưới 30 tuổi có khả năng có kiến thức không tốt cao hơn 1,75 lần đối tượng trên 50 tuổi. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Huỳnh Quang Trung (2023) tại huyện Chư Păh, tỉnh Gia Lai: người chế biến TẮĐP dưới 30 tuổi có kiến thức không tốt về ATTP cao hơn 1,6 lần người trên 50 tuổi [1]. Nghiên cứu của Đào Văn Thắng (2022) tại thành phố Thái Nguyên: tỷ lệ người chế biến TẮĐP dưới 30 tuổi có thực hành không tốt về ATTP cao hơn 1,5 lần người trên 50 tuổi [5]. Giải thích cho sự khác biệt này có thể do người chế biến TẮĐP dưới 30 tuổi thường có kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực này ngắn hơn so với người trên 50 tuổi. Kinh nghiệm làm việc giúp người chế biến TẮĐP tích lũy kiến thức và kỹ năng về ATTP. Ngoài ra người dưới 30 tuổi có thể có tư duy hiện đại hơn so với người trên 50 tuổi, tuy nhiên họ ít quan tâm đến các quy định về ATTP hơn so với người trên 50 tuổi, nghiên cứu của tác giả Nguyễn Ngọc Thơ đã chỉ ra điều này [5]. Ngoài ra nghiên cứu của chúng tôi còn chỉ ra đối tượng chưa tham gia tập huấn ATTP trong năm vừa qua có kiến thức không tốt cao hơn 2,31 lần đối tượng được tham

gia tập huấn. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Huỳnh Quang Trung với tỷ lệ người chế biến TẮĐP chưa tham gia tập huấn ATTP có kiến thức không tốt về ATTP cao hơn 2,2 lần người tham gia tập huấn [1]. Có thể lý giải kết quả trên do tập huấn ATTP là cơ hội để người chế biến TẮĐP được cung cấp kiến thức và kỹ năng ATTP một cách đầy đủ và hệ thống, tập huấn ATTP giúp người chế biến nâng cao nhận thức về tầm quan trọng của ATTP.

Kết quả nghiên cứu tại bảng 4 cho thấy các yếu tố như tuổi, địa điểm bán hàng, cơ sở kinh doanh có giấy cam kết an toàn thực phẩm, kiến thức về an toàn thực phẩm có liên quan với thực hành của người chế biến. Kết quả của chúng tôi phù hợp với nghiên cứu của Đào Văn Thắng với tỷ lệ người chế biến TẮĐP bán hàng trên xe lưu động có thực hành không tốt về ATTP cao hơn 2,3 lần người bán hàng tại các cửa hàng cố định [5]. Những người làm việc tại các cửa hàng cố định sẽ có cơ sở vật chất đảm bảo và ổn định hơn, trang thiết bị, nơi cất giữ bảo quản đầy đủ hơn nên sẽ có điều kiện tốt hơn để đảm bảo ATTP khi chế biến.

5. KẾT LUẬN

Nghiên cứu cho thấy kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến thức ăn đường phố tại thị xã Sơn Tây ở mức trung bình với 64,1% có kiến thức tốt và 66,9% có thực hành tốt. Các yếu tố có liên quan với kiến thức an toàn thực phẩm của người chế biến là tuổi và tình trạng tập huấn an toàn thực phẩm. Các yếu tố như tuổi, địa điểm bán hàng, cơ sở kinh doanh có giấy cam kết an toàn thực phẩm, kiến thức về an toàn thực phẩm có liên quan với thực hành của người chế biến. Cơ quan quản lý tại địa phương cần tăng cường công tác tập huấn an toàn thực phẩm và kiểm tra điều kiện kinh doanh của các cơ sở để cải thiện kiến thức, thực hành của đối tượng nghiên cứu.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Huỳnh Quang Trung, Lưu Quốc Toàn, Phạm Đức Minh, Thực trạng kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến thức ăn đường phố tại huyện Chư Păh tỉnh Gia Lai năm 2021 - 2022; Tạp chí Y Dược học quân sự, 47(6), 2023. <https://doi.org/10.56535/jmpm.v47i6.48>

- [2] Desye B, Tesfaye AH, Daba C et al., Food safety knowledge, attitude, and practice of street food vendors and associated factors in low-and middle-income countries: A Systematic review and Meta-analysis. *PLoS ONE* 18(7), 2023. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0287996>
- [3] Nguyễn Thị Hồng Loan, Bùi Thị Thu Hằng, Nguyễn Thị Thanh Huyền, Thực trạng kiến thức, thực hành và thái độ về an toàn thực phẩm của người chế biến thức ăn đường phố tại thành phố Thái Nguyên; *Tạp chí Khoa học và Công nghệ Đại học Thái Nguyên*, số 43(1), 2021, tr 1-10.
- [4] Sở Y tế Hà Nội, Hướng dẫn số 2248/HD-SYT ngày 27/06/2017 hướng dẫn về “Tiêu chí an toàn thực phẩm đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn thành phố Hà Nội”, 2017.
- [5] Đào Văn Thắng, Trương Thị Thùy Dương, Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến và kinh doanh thức ăn đường phố tại phường Tân Thịnh, thành phố Thái Nguyên năm 2021, *Tạp chí Y học Việt Nam*, 515(2), 2022, <https://doi.org/10.51298/vmj.v515i2.2774>.

