

THE CURRENT STATUS OF FOOD SAFETY CONDITIONS OF FOOD SERVICE FACILITIES AND TO IDENTIFY SOME RELATED FACTORS IN HAI HA DISTRICT, QUANG NINH PROVINCE IN 2023

Tran Quang Dien^{1*}, Do Thi Hanh Trang²

¹Hai Ha District Medical Center, Quang Ninh Province - 10 Tran Quoc Toan Street, Quang Ha, Hai Ha, Quang Ninh, Vietnam

²Hanoi University of Public Health - 1A Duc Thang, Dong Ngac, Bac Tu Liem, Hanoi, Vietnam

Received: 06/10/2023

Revised: 10/11/2023; Accepted: 16/12/2023

ABSTRACT

Objective: To describe the current status of food safety conditions of food service facilities and to identify some related factors in Hai Ha district, Quang Ninh province, in 2023

Research method: A cross-sectional descriptive study was conducted with 197 registered food service facilities in Hai Ha district. Food safety conditions were assessed using a checklist developed based on Circular No. 48/2015/TT-BYT dated December 1, 2015 of the Ministry of Health.

Results: 31.98% of facilities met the overall requirements for food hygiene and safety. Scale of operation, type of facilities (OR=4.67; 95% CI: 1.98-10.98), being a ready-to-eat food-providing facility (OR=0.2; 95% CI: 0.11-0.64), being inspected/inspected by the food safety authority 3 times or more in 1 year (OR=7.2; 95%CI=3.48-14.98), and being recently recognized as meeting the food safety requirements by the local food safety authority (OR=24.08; 95%CI=11.01-52.65) were factors significantly associated with the current status regarding food safety and hygiene.

Conclusion: Food service establishments do not have high food hygiene and safety standards. It is necessary to supplement administrative procedures according to the provisions of law, invest in upgrading facilities, select and strictly control input materials.

Keywords: Food safety conditions, food service facilities, Quang Ninh.

*Corresponding author

Email address: mph2130007@studenthuph.edu.vn

Phone number: (+84) 832 431 980

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65i1.894>



ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN HẢI HÀ, TỈNH QUẢNG NINH NĂM 2023

Trần Quang Điện^{1*}, Đỗ Thị Hạnh Trang²

¹Trung tâm Y tế huyện Hải Hà, tỉnh Quảng Ninh - 10 Phố Trần Quốc Toản, TT. Quảng Hà, Hải Hà, Quảng Ninh, Việt Nam

²Trường Đại học Y tế Công cộng - 1A Đ. Đức Thắng, Đông Ngạc, Bắc Từ Liêm, Hà Nội, Việt Nam

Ngày nhận bài: 06 tháng 10 năm 2023

Chỉnh sửa ngày: 10 tháng 11 năm 2023; Ngày duyệt đăng: 16 tháng 12 năm 2023

TÓM TẮT

Mục tiêu: Mô tả điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và tìm hiểu một số yếu tố liên quan trên địa bàn huyện Hải Hà, tỉnh Quảng Ninh năm 2023.

Phương pháp nghiên cứu: Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang, 197 đối tượng nghiên cứu là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã đăng ký kinh doanh trên địa bàn tại huyện Hải Hà, tỉnh Quảng Ninh. Điều kiện ATTP được đánh giá bằng bảng kiểm được xây dựng dựa trên thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01 tháng 12 năm 2015 của Bộ Y tế.

Kết quả: 31,98% số cơ sở kinh doanh được đánh giá là đạt vệ sinh ATTP chung. Quy mô hoạt động, loại hình kinh doanh nhà hàng ăn uống (OR=4,67 và 95% CI: 1,98-10,98), là cơ sở chế biến suất ăn sẵn (OR=0,27 và 95% CI: 0,11-0,64), số lần được thanh/kiểm tra trong 1 năm từ 3 lần trở lên (OR=7,2; 95%CI=3,48-14,98) và kết quả lần kiểm tra gần nhất được đánh giá đạt (OR=24,08; 95%CI=11,01-52,65) là các yếu tố có liên quan có ý nghĩa thống kê với tình trạng được đánh giá là đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.

Kết luận: Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đạt vệ sinh ATTP chưa cao. Cần bổ sung các thủ tục hành chính theo quy định của pháp luật, đầu tư vào nâng cấp cơ sở vật chất, chọn lọc và kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu đầu vào.

Từ khóa: Điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, Quảng Ninh.

*Tác giả liên hệ

Email: mph2130007@studenthuph.edu.vn

Điện thoại: (+84) 832 431 980

<https://doi.org/10.52163/yhc.v65i1.894>

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (CSKD DVAU) là giữ cho thực phẩm được chế biến luôn được đảm bảo vệ sinh cho người sử dụng. Tại Việt Nam, theo báo cáo của Cục ATTP, trong 5 tháng đầu năm 2022 cả nước xảy ra 11 vụ ngộ độc thực phẩm với 263 người bị ngộ độc, trong đó có 2 người tử vong [1]. Nghiên cứu Nguyễn Văn Tư năm 2022 tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại thành phố Bắc Ninh cho thấy: 40/64 cơ sở (62,5%) đạt điều kiện đảm bảo ATTP trong chế biến và 49/64 (76,6%) cơ sở đạt điều kiện đảm bảo ATTP trong bảo quản [2].

Theo Báo cáo Kết quả thực hiện công tác bảo đảm ATTP năm 2022 và phương hướng nhiệm vụ năm 2023 của tỉnh Quảng Ninh, tổng số lượt cơ sở thanh, kiểm tra 12.301 cơ sở, phát hiện và xử phạt vi phạm hành chính 915 cơ sở (7,4% cơ sở được kiểm tra). Trên địa bàn huyện Hải Hà có 342 cơ sở sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm. Trong đó, dịch vụ ăn uống: 232; cơ sở sản xuất: 02; kinh doanh thực phẩm: 18; thức ăn đường phố: 59 cơ sở; bếp ăn tập thể 31 cơ sở [3]. Tuy nhiên cho tới thời điểm hiện tại, chưa có một nghiên cứu toàn diện về thực trạng điều kiện ATTP của các CSKD, do đó chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài “*Điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện Hải Hà tỉnh Quảng Ninh năm 2023*” nhằm mô tả điều kiện ATTP của các CSKD DVAU và một số yếu tố liên quan trên địa bàn huyện.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

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

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Từ tháng 10/2022 – 06/2023 tại huyện Hải Hà tỉnh Quảng Ninh. Thời gian thu thập số liệu từ tháng 02-04/2023.

2.3. Đối tượng nghiên cứu

Là các CSKD DVAU đã đăng ký kinh doanh trên địa bàn tại huyện Hải Hà, tỉnh Quảng Ninh

2.4. Cỡ mẫu và chọn mẫu

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

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

Trong đó:

- Z: tham số thống kê với độ tin cậy $\alpha=95\%$ thì $Z=1,96$.

- P: Tỷ lệ nhà hàng đạt về điều kiện vệ sinh ATTP với các tiêu chí từ 81,4% đến 91,8% trong nghiên cứu của Võ Tuấn Ngọc [4]. Chọn P là 81,4%.

- d = 0,06.

Kết quả cho cỡ mẫu tối thiểu $n = 162$. Trong quá trình thu thập số liệu, đã tiến hành điều tra được tổng số 197 CSKD DVAU.

2.5. Phương pháp thu thập số liệu và tiêu chuẩn đánh giá

Nghiên cứu viên liên hệ với chủ CSKD DVAU để xin chấp thuận tham gia nghiên cứu và tiến hành phỏng vấn kết hợp chủ cơ sở và người chế biến (để đánh giá tiêu chí về con người) kết hợp với quan sát dựa theo bảng kiểm được xây dựng dựa trên nội dung của Thông tư số 48/2015/TT-BYT và QĐ216/QĐ-ATTP.

Cơ sở được đánh giá là “Đạt” về điều kiện ATTP khi đạt cả 5 nhóm tiêu chí (đạt toàn bộ các tiêu chí/biến số trong mỗi nhóm tiêu chí), không đạt 1 tiêu chí trở lên được coi là “Không đạt” về điều kiện ATTP.

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 16.0, sử dụng thống kê mô tả tần số (n) và tỷ lệ (%), kiểm định Chi-square (khi bình phương) để xác định sự khác biệt giữa các tỷ lệ với mức ý nghĩa $\alpha=0,05$.

Đạo đức nghiên cứu:

Nghiên cứu đã được thông qua Quyết định số 34/2023/YTCC-HĐ3 Hội đồng Đạo đức trường Đại học Y tế Công cộng, sự đồng ý của các chủ CSKD và sự đồng tình tự nguyện của đối tượng nghiên cứu.



3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Đặc điểm chung và thực trạng điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm của cơ sở

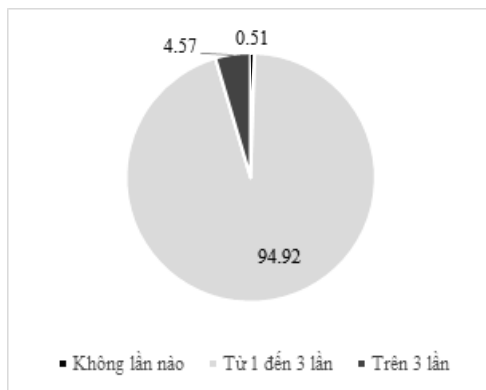
Bảng 3.1. Thông tin chung về các cơ sở tham gia nghiên cứu

	Tần số (n)	Tỉ lệ (%)
Quy mô hoạt động kinh doanh		
Dưới 50 suất ăn/lần phục vụ	143	72,59
50 đến dưới 100 suất ăn/lần phục vụ	42	21,32
100 đến dưới 150 suất ăn/lần phục vụ	10	5,08
150 đến dưới 200 suất ăn/lần phục vụ	2	1,02
Thời gian hoạt động		
Từ 1 đến 3 năm	77	39,09
Trên 3 năm	120	60,91
Loại hình kinh doanh		
Cửa hàng, quầy hàng thức ăn nhanh	97	49,24
Nhà hàng ăn uống,	67	34,01
Cơ sở chế biến suất ăn sẵn	33	16,75
Tổng	197	100

Các cơ sở có quy mô dưới 50 suất ăn/lần phục vụ chiếm phần (72,59%). Có 21,32% là các cơ sở với quy mô từ 50 đến <100 suất ăn/lần phục vụ. Có 60,91% số CSKD DVAU đã có thời gian hoạt động trên 2 năm và 39,09%

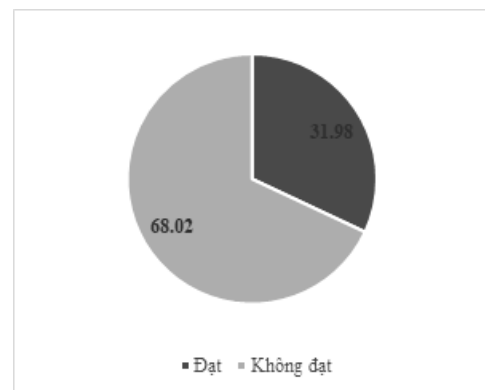
CSKD DVAU mới hoạt động từ 2 năm trở lại đây. Cơ sở là Cửa hàng, quầy hàng thức ăn nhanh chiếm gần một nửa mẫu nghiên cứu (49,24%), các cơ sở là nhà hàng ăn uống chiếm 34,01%.

Biểu đồ 3.1. Số lần thanh/kiểm tra trong năm



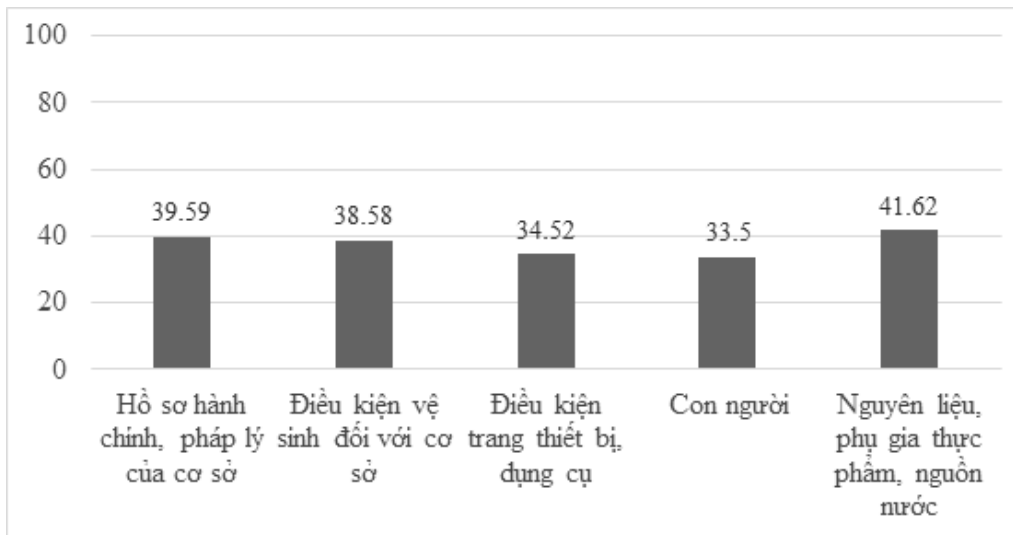
Trong năm vừa qua, hầu hết các cơ sở (94,92%) được thực hiện thanh/kiểm tra từ 1-3 lần. Trong lần thanh

Biểu đồ 3.2. Kết quả thanh/kiểm tra lần gần nhất



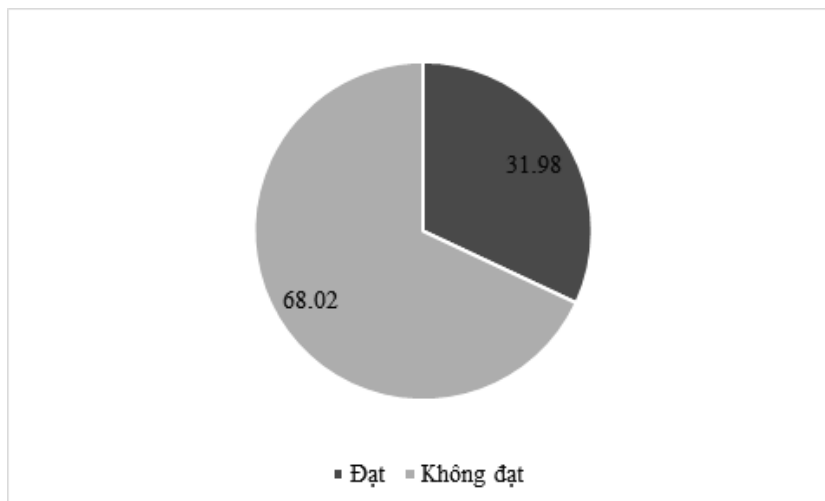
kiểm tra gần nhất chỉ có 33,5% cơ sở được đánh giá/có kết quả “Đạt” về điều kiện ATTP.

Biểu đồ 3.3. Thực trạng đạt các điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo các tiêu chí (n=197)



Trong các tiêu chí đánh giá điều kiện VSATTP, tiêu chí có tỷ lệ “đạt” cao nhất là Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước với 41,62%.

Biểu đồ 3.4. Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống



Trong tổng số 197 CSKD DVAU ăn uống tham gia nghiên cứu, số CSKD DVAU được đánh giá là “chưa đạt” chiếm tỷ lệ tới 68,02%.

3.2. Một số yếu tố liên quan với điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại huyện Hải Hà

Nghiên cứu xem xét mối liên quan giữa một số yếu tố bao gồm: quy mô hoạt động, thời gian hoạt động, loại hình kinh doanh, số lần thanh kiểm tra, kết quả thanh kiểm gần nhất với điều kiện vệ sinh ATTP của CSKD DVAU tại huyện Hải Hà. Kết quả nghiên cứu được trình bày trong bảng 3.2 dưới đây.



Bảng 3.2. Mối liên quan giữa đặc điểm cơ sở kinh doanh DVAU với điều kiện an toàn thực phẩm

Yếu tố	Không đạt		Đạt		p	OR (95%CI)	
	SL	%	SL	%			
Quy mô hoạt động kinh doanh							
Dưới 50 suất ăn/lần phục vụ	119	83,22	24	16,78		1	
50 đến dưới 100 suất ăn/lần phục vụ	12	28,57	30	71,43	<0,001	12,39	5,56-27,59
100 đến dưới 150 suất ăn/lần phục vụ	1	10	9	90	<0,001*	44,62	5,39- 368,82
150 đến dưới 200 suất ăn/lần phục vụ	2	100	0	0	-	-	
Thời gian hoạt động							
Từ 1 đến 3 năm	16	64	9	36		1	
Trên 3 năm	118	68,6	54	31,4	0,64	0,81	0,33-1,95
Loại hình kinh doanh							
Cửa hàng/quán hàng đồ ăn chín	65	67,01	32	32,99		1	
Nhà hàng ăn uống	59	88,06	8	11,94	0,003	0,27	0,11-0,64
Cơ sở chế biến suất ăn sẵn	10	30,3	23	69,7	<0,001	4,67	1,98-10,98
Số lần thanh/kiểm tra							
Dưới 3 lần	107	41,56	13	58,44	<0,001	1	
Từ 3 lần trở lên	41	85,00	36	15,00		7,2	3,48-14,98
Kết quả thanh/kiểm tra gần nhất							
Không đạt	117	89,31	14	10,69	<0,001	1	
Đạt	17	25,76	49	74,24		24,08	11,01-52,65

Ghi chú: * Fisher's exact

Kết quả phân tích mối liên quan giữa các yếu tố thông tin chung của CSKD DVAU cho thấy, các cơ sở có quy mô 50 đến dưới 100 suất ăn/lần phục vụ và 100 đến dưới 150 suất ăn/lần phục vụ có khả năng được đánh giá là “đạt điều kiện ATTP” cao gấp lần 12,39 lần (OR=12,39; 95%CI: 5,56-27,59) và 44,62 lần (OR=44,62; 95%CI: 5,39- 368,82) so với các cơ sở có quy mô dưới 50 suất ăn/lần phục vụ.

Cơ sở chế biến suất ăn sẵn có khả năng đạt về điều kiện ATTP chung cao hơn gấp 4,67 lần so với những của hàng/quán hàng đồ ăn chín với OR=4,67 và 95% CI: 1,98-10,98, mối liên quan này có ý nghĩa thống kê với $p < 0,001$. Ngược lại, nhà hàng ăn uống lại chỉ có sẵn có tỷ lệ đạt về điều kiện ATTP chung bằng 0,27 lần so với những của hàng/quán hàng đồ ăn chín (OR=0,27 và 95% CI: 0,11-0,64).

Các cơ sở có số lần thanh kiểm tra từ 3 lần trở lên có khả năng được đánh giá là đạt vệ sinh ATTP bằng 7,2 lần (OR=7,2; 95%CI=3,48-14,98) so với những cơ sở cho biết có dưới 3 lần kiểm tra trong năm qua. Bên cạnh đó, những CSKD DVAU được đánh giá là “đạt VSATTP” trong lần kiểm tra gần nhất có khả năng được đánh giá là “đạt” trong lần khảo sát này cao gấp 24,08 lần (OR=24,08; 95%CI=11,01-52,65) so với những CSKD DVAU được đánh giá là “không đạt” ở lần kiểm tra gần nhất trước đó.

4. BÀN LUẬN

Nghiên cứu được thực hiện trên tổng số 197 CSKD DVAU tại huyện Hải Hà tỉnh Quảng Ninh nhằm tìm hiểu về điều kiện ATTP và những yếu tố có ảnh hưởng tới thực trạng này của các CSKD DVAU trên địa bàn.

Sau khi đánh giá tất cả các 5 nhóm tiêu chí về điều kiện ATTP, các cơ sở đạt về đảm bảo vệ sinh ATTP chung chiếm 31,98% mẫu nghiên cứu. Tỷ lệ này được giải thích do, các nhóm tiêu chí có tỷ lệ đạt thấp, một vài cơ sở do chưa có đủ kiến thức dẫn tới chưa nắm được các quy định của pháp luật về lựa chọn thực phẩm, bố trí khu bếp hay bảo quản thực phẩm, hay có thể do đã được tập huấn nhưng nội dung đào tạo không cung cấp đủ kiến thức về ATTP, một vài cơ sở khác không thể đầu tư vào CSKD DVAU do chưa đủ nguồn lực về kinh tế. Kết quả này tương đồng với kết quả của Trần Quốc Huy năm 2018 tại Nha Trang (32,5%) và nghiên cứu của Phan Thị Lành năm 2017 tại Đồng Tháp (36,2%) [5, 6]. Tuy nhiên, tỷ lệ này lại cao hơn nghiên cứu gần đây của Hoàng Thị Thanh Hải với 18,8% cửa hàng ăn/nhà hàng tại Đồng Hới, Quảng Bình đạt điều kiện ATTP (2022) [7]. Tại tỉnh Quảng Ninh, năm 2022, công tác kiểm tra đã phát hiện và xử phạt vi phạm hành chính 915 cơ sở (7,4% cơ sở được kiểm tra) [8], tỷ lệ này cho thấy kết quả nghiên cứu còn rất thấp so với tỷ lệ chung của tỉnh, vì vậy trong thời gian tới cơ quan chức năng huyện Hải Hà cần tăng cường giáo dục, tuyên truyền kết hợp với xử phạt vi phạm hành chính CSKD DVAU thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP.

Trong các yếu tố về CSKD DVAU, có hai yếu tố có ảnh hưởng tới điều kiện ATTP bao gồm: quy mô hoạt động kinh doanh và loại hình kinh doanh. Với quy mô hoạt động kinh doanh, các cơ sở có quy mô 50 đến dưới 100 suất ăn/lần phục vụ và 100 đến dưới 150 suất ăn/lần phục vụ có khả năng được đánh giá là “đạt điều kiện ATTP” cao gấp lần 12,39 lần (OR=12,39; 95%CI: 5,56-27,59) và 44,62 lần (OR=44,62; 95%CI: 5,39-368,82) so với các cơ sở có quy mô dưới 50 suất ăn/lần phục vụ. Theo Nguyễn Thùy Dương (2014) các nhà hàng/CSKD DVAU có diện tích rộng hơn là những nơi được đầu tư quy mô hơn, bố trí bếp ăn đúng quy định và phục vụ số lượng khách hàng đông hơn trong một lần phục vụ. Do đó, để đảm bảo việc thu hút và tái sử dụng dịch vụ của khách hàng, các cửa hàng này buộc phải quan tâm nhiều hơn tới điều kiện ATTP, đồng thời với các cơ sở quy mô nhỏ thì công tác kiểm tra, giám sát cần đẩy mạnh hơn nữa [9].

Hiện nay, nhu cầu sử dụng suất ăn chế biến sẵn tăng cao, vì thế, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn ra đời ngày càng nhiều nhằm đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng. Trong nghiên cứu của chúng tôi, các cơ sở chế biến suất ăn sẵn có tỷ lệ đạt về điều kiện ATTP chung cao hơn gấp 4,67 lần so với những của hàng/quán hàng đồ ăn

chín với (OR=4,67 và 95% CI: 1,98-10,98).

Các hoạt động việc giám sát có thể tạo thuận lợi, khó khăn trong việc đảm bảo ATTP của CSKD DVAU có thể bao gồm tần suất kiểm tra, các hỗ trợ cho cơ sở về đào tạo, thông tin, các hình thức xử phạt, cảnh cáo. Các cơ sở có số lần thanh kiểm tra từ 3 lần trở lên có khả năng được đánh giá là đạt vệ sinh ATTP cao gấp 7,2 lần (OR=7,2; 95%CI=3,48-14,98) so với những cơ sở cho biết có dưới 3 lần kiểm tra trong năm qua. Điều này có thể dễ lý giải là do các CSKD DVAU được thanh kiểm tra nhiều lần sẽ có ý thức và kiến thức tốt hơn để thay đổi điều kiện ATTP của cơ sở mình. Tương tự, Vũ Thị Tám (Hà Long-2019) đưa ra kết luận các nhà hàng được cơ quan chức năng tiến hành thanh kiểm tra có khả năng đạt điều kiện ATTP chung cao hơn các cửa hàng chưa được kiểm tra (10). Cùng với đó, các CSKD DVAU được đánh giá là “đạt VSATTP” trong lần kiểm tra gần nhất có khả năng được đánh giá là “đạt” trong lần khảo sát này cao gấp 24,08 lần so với những CSKD DVAU được đánh giá là “không đạt” ở lần kiểm tra gần nhất trước đó.

5. KẾT LUẬN

Tỷ lệ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được đánh giá là đạt chung về vệ sinh ATTP chưa cao. Quy mô hoạt động, loại hình kinh doanh nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, số lần được thanh/kiểm tra trong 1 năm từ 3 lần trở lên và kết quả lần kiểm tra gần nhất được đánh giá đạt là các yếu tố có mối liên quan với tình trạng được đánh giá là đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Sở Y tế Hà Nội, Thông tin y tế trên các báo ngày 1/6/2022 2020 [Available from: https://soyte.hanoi.gov.vn/tin-tuc-su-kien/-/asset_publisher/4IVkx5Jltnbg/content/thong-tin-y-te-tren-cac-bao-ngay-1-6-2022].
- [2] Nguyễn Văn Tư, Trương Thị Thùy Dương, Đỗ Văn Hàm, Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm (ATTP) của người chế biến và kinh doanh thực phẩm tại thành phố Bắc Ninh, Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm;18(1), 2022, 1-9.
- [3] Trung tâm Y tế Huyện Hải Hà, Báo cáo chung

- về cơ sở kinh doanh ăn uống trên địa bàn huyện Hải Hà; 2021.
- [4] Võ Ngọc Tuấn, 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, Cần Thơ năm 2021, Tạp chí Y học Việt Nam;515(1), 2022.
- [5] Trần Quốc Huy, Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến chính tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phường Vạn Thạnh, thành phố Nha Trang năm 2019, Luận văn thạc sỹ, Trường Đại học Y tế công cộng; 2019.
- [6] Phan Thị Lành, Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến chính tại các quán kinh doanh thức ăn đường phố huyện Tân Hồng tỉnh Đồng Tháp năm 2016, Luận văn thạc sỹ, Trường Đại học Y tế Công cộng, 2016.
- [7] Hoàng Thị Thanh Hải, Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan ở các nhà hàng, cửa hàng ăn thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình năm 2022, Luận văn thạc sỹ, Trường Đại học Y tế Công cộng, 2022.
- [8] UBND tỉnh Quảng Ninh, Báo cáo số 44/BC-BCĐLNATTP về Kết quả thực hiện công tác bảo đảm An toàn thực phẩm năm 2022 và phương hướng nhiệm vụ năm 2023 của tỉnh Quảng Ninh, UBND tỉnh Quảng Ninh - Cơ quan thường trực Ban chỉ đạo LNATTP năm 2022.
- [9] Nguyễn Thùy Dương, Đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng phở trên địa bàn quận Đống Đa, Hà Nội, năm 2014, Luận văn thạc sỹ, Trường Đại học Y tế Công cộng, 2014.
- [10] Vũ Thị Tám, Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến an toàn thực phẩm tại các nhà hàng và cửa hàng ăn tại phường Bãi Cháy Hạ Long năm 2019, Luận văn thạc sỹ, Trường Đại học Y tế Công cộng, 2019.