Vietnam Journal of Community Medicine, Vol. 67, Special Issue 3, 338-342

STATUS OF FOOD SAFETY COMPLIANCE AND ASSOCIATED FACTORS AMONG STREET FOOD VENDORS IN CHAU THANH COMMUNE, VINH LONG PROVINCE, 2025

Tran Bao Anh*, Nguyen Tan Hung, Le Hong Khanh, Trinh Binh Yen, Nguyen Thi Nhat Tao

Tra Vinh University - 126 Nguyen Thien Thanh, Hoa Thuan ward, Vinh Long province, Vietnam

Received: 09/01/2026
Reviced: 09/03/2026; Accepted: 29/03/2026

ABSTRACT

Objective: This study aimed to assess the status of food safety compliance and to analyze associated factors among street food vendors in Chau Thanh commune, Vinh Long province, in 2025.

Subjects and methods: A cross-sectional descriptive study was conducted among 319 street food vendors. Data were collected through face-to-face interviews with vendors combined with direct observation of food safety conditions at the vending sites using a structured checklist. Descriptive statistics and logistic regression analysis were employed for data analysis.

Results: 73.1% of street food vendors met the food safety criteria. The proportions of vendors with adequate food safety knowledge and appropriate food safety practices were 63.6% and 67.4%, respectively. Adequate knowledge and correct practices were significantly associated with meeting food safety criteria ($p < 0.05$), whereas no statistically significant associations were observed with vendors' sociodemographic characteristics or business-related factors ($p > 0.05$).

Conclusion: Improving vendors' food safety knowledge and practices is essential to enhance compliance with food safety standards among street food vendors.

Keywords: Food safety, street food vendors, knowledge, practice, Vinh Long.

*Corresponding author
Email: 118320037@st.tvu.edu **Phone**: (+84) 907690846 **Http**s://doi.org/10.52163/yhc.v67iCD3.4766

THỰC TRẠNG TUÂN THỦ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ Ở XÃ CHÂU THÀNH, TỈNH VĨNH LONG NĂM 2025

Trần Bảo Anh*, Nguyễn Tấn Hưng, Lê Hồng Khanh, Trịnh Bình Yên, Nguyễn Thị Nhật Tảo

Đại học Trà Vinh - 126 Nguyễn Thiện Thành, phường Hòa Thuận, tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

Ngày nhận bài: 09/01/2026
Ngày chỉnh sửa: 09/03/2026; Ngày duyệt đăng: 29/03/2026

TÓM TẮT

Mục tiêu: Nghiên cứu này nhằm đánh giá thực trạng tuân thủ vệ sinh an toàn thực phẩm và phân tích một số yếu tố liên quan tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố ở xã Châu Thành, tỉnh Vĩnh Long năm 2025.

Đối tượng và phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang được thực hiện trên 319 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Số liệu được thu thập thông qua phỏng vấn trực tiếp chủ cơ sở kết hợp với quan sát điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở theo bảng kiểm. Thống kê mô tả và hồi quy logistic được sử dụng trong phân tích số liệu.

Kết quả: 73,1% cơ sở đạt các tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm. Tỷ lệ chủ cơ sở có kiến thức đúng và thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm lần lượt là 63,6% và 67,4%. Kiến thức và thực hành đúng của chủ cơ sở có mối liên quan có ý nghĩa thống kê với tình trạng đạt tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm ($p < 0,05$), trong khi các đặc điểm chung và đặc điểm kinh doanh khác không ghi nhận mối liên quan có ý nghĩa thống kê ($p > 0,05$).

Kết luận: Việc nâng cao kiến thức và thực hành của chủ cơ sở là cần thiết nhằm cải thiện mức độ tuân thủ vệ sinh an toàn thực phẩm.

Từ khóa: Vệ sinh an toàn thực phẩm, thức ăn đường phố, kiến thức, thực hành, Vĩnh Long.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) là thách thức quan trọng của y tế công cộng toàn cầu. Theo Tổ chức Y tế Thế giới, thực phẩm không an toàn gây ra khoảng 600 triệu ca mắc bệnh và 420.000 ca tử vong mỗi năm, chủ yếu tại các quốc gia thu nhập thấp và trung bình [1-2]. Thức ăn đường phố đóng vai trò thiết yếu trong cung cấp bữa ăn nhanh, giá rẻ nhưng tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất an toàn thực phẩm do hạn chế về điều kiện vệ sinh, cơ sở hạ tầng và kiểm soát chế biến [3].

Tại Việt Nam, dù đã có các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thức ăn đường phố [4-5], nhiều nghiên cứu cho thấy mức độ tuân thủ vẫn còn hạn chế, với tỷ lệ cơ sở chưa đạt tiêu chuẩn vệ sinh dao động từ 20-40%, chủ yếu liên quan đến nguồn nước, bảo quản thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ [6-9]. Bên cạnh đó, việc thực hành an toàn thực phẩm chưa tương xứng với kiến thức, gây khó khăn cho công tác quản lý [10]. Do đó, nghiên cứu này được thực hiện nhằm đánh giá mức độ đạt các tiêu chí VSATTP và xác định các yếu tố liên quan tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố ở xã Châu Thành, tỉnh Vĩnh Long, làm cơ sở đề xuất các biện pháp can thiệp phù hợp.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố và chủ cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố từ 18 tuổi trở lên tại xã Châu Thành, tỉnh Vĩnh Long.

- Tiêu chuẩn chọn mẫu: các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn xã Châu Thành, tỉnh Vĩnh Long, có thời gian hoạt động từ 1 năm trở lên tính đến thời điểm điều tra.

- Tiêu chuẩn loại trừ: chủ cơ sở kinh doanh/người trực tiếp chế biến thực phẩm không đồng ý tham gia nghiên cứu.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Nghiên cứu thực hiện từ tháng 10-12 năm 2025 tại xã Châu Thành, tỉnh Vĩnh Long.

2.3. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu mô tả cắt ngang.

2.4. Cỡ mẫu nghiên cứu

Tính theo công thức ước lượng một tỷ lệ:

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

*Tác giả liên hệ
Email: 118320037@st.tvu.edu **Điện thoại**: (+84) 907690846 **Https**://doi.org/10.52163/yhc.v67iCD3.4766

Trong đó: p = 0,294 là tỷ lệ cơ sở tuân thủ đầy đủ quy định VSATTP theo nghiên cứu của Nguyễn Lâm Tuấn và cộng sự [6]; mức ý nghĩa thống kê α = 0,05; sai số tuyệt đối d = 0,1; với mức tin cậy 95% thì $Z_{1-\alpha/2}$ = 1,96.

Cỡ mẫu cho nghiên cứu xác định được là n = 319.

2.5. Phương pháp chọn mẫu

Áp dụng phương pháp chọn mẫu phân tầng ngẫu nhiên theo loại hình cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Các cơ sở được phân thành 2 tầng, bao gồm cơ sở kinh doanh cố định (200 quầy hàng và ki-ốt nhỏ) và cơ sở kinh doanh di động (119 xe đẩy và gánh hàng rong). Các cơ sở trong mỗi tầng được chọn ngẫu nhiên cho đến khi đạt đủ cỡ mẫu.

2.6. Thu thập số liệu

Số liệu được thu thập thông qua phỏng vấn trực tiếp chủ cơ sở kinh doanh bằng bộ câu hỏi soạn sẵn kết hợp với quan sát trực tiếp điều kiện VSATTP tại cơ sở thông qua bảng kiểm.

Công cụ thu thập số liệu là bộ câu hỏi gồm 65 câu hỏi và tiêu chí đánh giá, trong đó: 10 câu thu thập thông tin về đặc điểm chung của đối tượng nghiên cứu, 30 câu đánh giá kiến thức về VSATTP, 11 câu đánh giá thực hành về VSATTP, và 14 tiêu chí quan sát điều kiện VSATTP của cơ sở kinh doanh.

2.7. Các biến số chính trong nghiên cứu

- Biến độc lập: tuổi, giới tính, tình trạng hôn nhân, trình độ học vấn, nghề nghiệp, số lượng người tham gia kinh doanh, đã tham gia tập huấn về VSATTP, có giấy xác nhận kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm, có giấy khám sức khỏe, nguồn tiếp nhận thông tin về VSATTP.

- Biến kiến thức về VSATTP: được đánh giá thông qua 30 câu hỏi liên quan đến khái niệm VSATTP, ngộ độc thực phẩm, sử dụng thực phẩm hết hạn, phân biệt thực phẩm sống - chín, xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và trách nhiệm pháp lý của cơ sở kinh doanh. Kiến thức được xếp loại đạt khi trả lời đúng từ 24/30 câu trở lên (≥ 80%).

- Biến thực hành về VSATTP: được đánh giá thông qua 11 câu hỏi về thực hành rửa tay, sử dụng găng tay, bảo quản thực phẩm chín, phân biệt dụng cụ chế biến thực phẩm sống - chín và sử dụng nước sạch trong chế biến. Thực hành được xếp loại đạt khi trả lời đúng từ 8/11 câu trở lên (≥ 80%).

- Biến kết cục - mức độ đạt tiêu chí VSATTP của cơ sở: được đánh giá dựa trên 14 tiêu chí quan sát. Mỗi tiêu chí đạt được tính 1 điểm; cơ sở được xác định đạt tiêu chí VSATTP khi đạt từ 11/14 tiêu chí trở lên (≥ 80%) [8].

2.8. Xử lý và phân tích số liệu

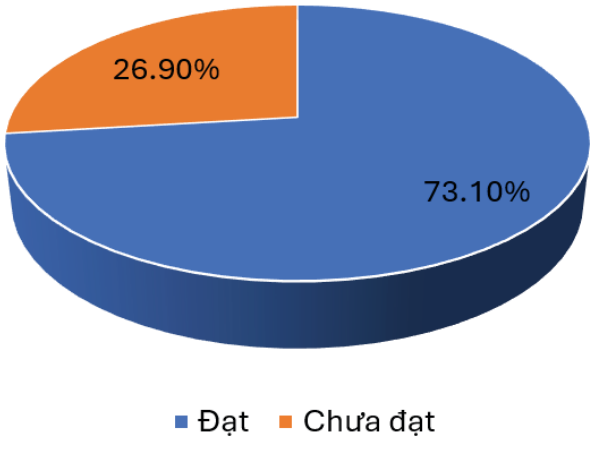
Số liệu được nhập bằng phần mềm Microsoft Excel 2016 và phân tích bằng phần mềm Stata 17.0. Thống kê mô tả được sử dụng để trình bày tần suất và tỷ lệ phần trăm; hồi quy logistic được áp dụng để xác định các yếu tố liên quan đến tình trạng đạt tiêu chí VSATTP, với mức ý nghĩa thống kê p < 0,05.

2.9. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu đã được Hội đồng Đạo đức trong nghiên cứu y sinh học Đại học Trà Vinh chấp thuận (Giấy chứng nhận số 178/GCN.ĐC-HĐĐĐ ngày 20/7/2025).

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Kết quả được trình bày dựa trên phân tích số liệu thu thập từ 319 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại địa bàn nghiên cứu. Nội dung tập trung mô tả đặc điểm chung của chủ cơ sở, tình trạng đạt tiêu chí VSATTP, mức độ kiến thức và thực hành về VSATTP, đồng thời phân tích mối liên quan giữa các yếu tố này với tình trạng đạt tiêu chí VSATTP của cơ sở.



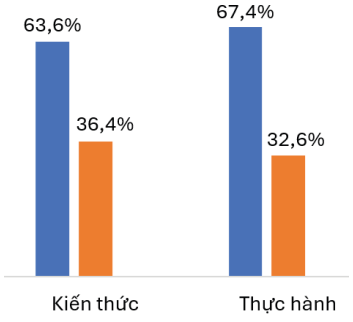
Biểu đồ 1. Tỷ lệ cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đạt tiêu chí VSATTP (n = 319)

Trong số 319 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố được khảo sát, có 73,1% cơ sở đạt các tiêu chí VSATTP và 26,9% cơ sở chưa đạt.

Bảng 1. Tỷ lệ đạt các tiêu chí VSATTP của cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (n = 319)

Các tiêu chí đánh giá	Tần số	Tỷ lệ (%)
Nơi kinh doanh sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm	319	100
Bàn/giá bày bán cao, cách mặt đất ít nhất 60 cm	287	90,0
Có đủ dụng cụ, túi đựng chất thải, rác kín, hợp vệ sinh	264	82,2
Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh	309	97,0
Có sổ sách ghi chép nguồn thực phẩm	307	96,2
Không để lẫn thực phẩm sống và thức ăn chín	295	93,0
Có dụng cụ gắp thực phẩm/găng tay sử dụng 1 lần	285	89,3
Bảo đảm có đủ nước và nước đá sạch theo quy định	248	77,7
Người kinh doanh thực phẩm được khám sức khỏe	273	85,6
Người kinh doanh được tập huấn kiến thức	239	74,9
Điều kiện về giấy khám sức khỏe	247	77,4
Có giấy khám sức khỏe	271	85,0
Giấy khám sức khỏe còn hạn sử dụng	262	82,1
Có đủ số người phục vụ theo quy định	259	81,8

Tỷ lệ đạt các tiêu chí VSATTP dao động từ 74,9-100%. Các tiêu chí có tỷ lệ đạt cao nhất là nơi kinh doanh sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (100%), thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh (97%) và có sổ sách ghi chép nguồn gốc thực phẩm (96,2%). Một số tiêu chí có tỷ lệ đạt thấp hơn gồm bảo đảm đủ nước và nước đá sạch (77,7%), điều kiện giấy khám sức khỏe (77,4%) và chủ cơ sở được tập huấn kiến thức VSATTP (74,9%).



Biểu đồ 2. Kiến thức và thực hành về VSATTP của chủ cơ sở (n = 319)

Biểu đồ 2 cho thấy tỷ lệ chủ cơ sở có kiến thức đúng về VSATTP là 63,6% (cột màu xanh), trong khi tỷ lệ có thực hành đúng là 67,4% (cột màu cam).

Bảng 2. Mối liên quan giữa đặc điểm chung của chủ cơ sở và tình trạng đạt VSATTP

Đặc điểm chung		Đạt	Chưa đạt	OR (95% CI)	p
Tuổi	< 30 tuổi (n = 54)	41 (75,9%)	13 (24,1%)	0,83 (0,42-1,64)	0,600
	≥ 30 tuổi (n = 265)	192 (72,5%)	73 (27,5%)		
Số người trong cơ sở	≤ 3 người (n = 171)	121 (75,7%)	50 (24,3%)	1	
	4-5 người (n = 118)	94 (79,7%)	24 (20,3%)	1,25 (0,61-2,57)	0,539
	> 5 người (n = 30)	18 (60,0%)	12 (40,0%)	0,48 (0,19-1,21)	0,119
Giới tính	Nam (n = 36)	22 (61,1%)	14 (38,9%)	1,87 (0,91-3,84)	0,090
	Nữ (n = 283)	211 (74,6%)	72 (25,4%)		
Hôn nhân	Độc thân (n = 55)	45 (81,8%)	10 (18,2%)	10,55 (0,26-1,15)	0,111
	Đã kết hôn (n = 264)	188 (71,2%)	76 (28,8%)		
Học vấn	Mù chữ, tiểu học (n = 186)	140 (75,3%)	46 (24,7%)	1	
	Trung học cơ sở (n = 77)	50 (64,9%)	27 (35,1%)	0,61 (0,34-1,08)	0,090
	Trung học phổ thông (n = 35)	27 (77,1%)	8 (22,9%)	1,11 (1,47-2,61)	0,813
	≥ Trung cấp (n = 21)	16 (76,2%)	5 (23,8%)	1,05 (0,36-3,03)	0,926

Không có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê về tỷ lệ đạt tiêu chí VSATTP giữa các nhóm theo tuổi, giới tính, tình trạng hôn nhân, trình độ học vấn và số người tham gia kinh doanh (p > 0,05).

Bảng 3. Mối liên quan giữa đặc điểm kinh doanh và tình trạng đạt VSATTP

Đặc điểm kinh doanh		Đạt	Chưa đạt	OR (95% CI)	p
Nguồn thông tin về VSATTP	Tivi, đài phát thanh (n = 198)	151 (76,2%)	47 (23,8%)	1	
	Tờ rơi/áp phích (n = 58)	38 (65,5%)	20 (34,5%)	0,59 (0,31-1,11)	0,104
	Cán bộ y tế (n = 40)	27 (67,5%)	13 (32,5%)	0,65 (0,31-1,35)	0,247
	Internet, mạng xã hội (n = 23)	17 (73,9%)	6 (26,1%)	0,88 (0,33-2,36)	0,803
Tham gia lớp tập huấn kiến thức	Có (n = 74)	51 (68,9%)	23 (31,1%)	1,30 (0,74-2,30)	0,363
	Không (n = 245)	182 (74,3%)	63 (25,7%)		
Giấy xác nhận kiến thức về VSATTP	Có (n = 104)	88 (84,6%)	16 (15,4%)	0,75 (0,43-1,33)	0,324
	Không (n = 215)	140 (65,1%)	75 (34,9%)		
Giấy khám sức khỏe trong 12 tháng gần nhất	Có (n = 104)	84 (80,8%)	20 (19,2%)	0,85 (0,37-1,97)	0,711
	Không (n = 215)	202 (93,9%)	13 (6,1%)		

Tỷ lệ cơ sở đạt tiêu chí VSATTP không có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê theo nguồn thông tin về VSATTP, việc tham gia tập huấn, giấy xác nhận kiến thức và giấy khám sức khỏe (p > 0,05).

Bảng 4. Mối liên quan giữa kiến thức, thực hành và tình trạng đạt VSATTP

Đặc điểm		Đạt	Chưa đạt	OR (95% CI)	p
Kiến thức về VSATTP	Đúng (n = 203)	160 (78,8%)	43 (21,2%)	2,19 (1,32-3,63)	0,002
	Chưa đúng (n = 116)	73 (62,9%)	43 (37,1%)		
Thực hành về VSATTP	Đúng (n = 215)	170 (79,0%)	45 (21,0%)	2,46 (1,47-4,10)	0,001
	Chưa đúng (n = 104)	63 (60,6%)	41 (39,4%)		

Tỷ lệ cơ sở đạt tiêu chí VSATTP ở nhóm chủ cơ sở có kiến thức đúng và thực hành đúng cao hơn so với nhóm chưa đúng, sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p < 0,05).

4. BÀN LUẬN

Nghiên cứu ghi nhận 73,1% cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố đạt các tiêu chí VSATTP. Tỷ lệ này tương đồng với nghiên cứu của Hoàng Thị Hòa (2022) tại Nam Định (76,9%) [8], nhưng cao hơn so với nghiên cứu của Lê Thị Thu Hương (2020) tại Đồng Nai (65%) [7]. Sự khác biệt giữa các nghiên cứu có thể liên quan đến điều kiện kinh tế - xã hội, loại hình kinh doanh thức ăn đường phố, cũng như mức độ quản lý, giám sát và thực thi quy định về an toàn thực phẩm tại từng địa phương và thời điểm nghiên cứu.

Tỷ lệ chủ cơ sở có kiến thức đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm là 63,6%, tương đương với nghiên cứu của Đào Văn Thắng và cộng sự tại Thái Nguyên (62,8%) [9]. Một số nội dung liên quan đến thực hành và điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm ghi nhận tỷ lệ đạt cao, như nơi kinh doanh sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (100,0%), thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh (97,0%) và có sổ sách ghi chép nguồn thực phẩm (96,2%). Ngoài ra, các tiêu chí thực hành như không để lẫn thực phẩm sống và thức ăn chín (93,0%) và sử dụng dụng cụ gắp thực phẩm hoặc găng tay sử dụng một lần (89,3%) cũng đạt tỷ lệ cao, cho thấy nhận thức và thực hành an toàn thực phẩm tại các cơ sở ở mức tương đối tốt. Tuy nhiên, các nội dung liên quan đến quy định pháp luật và thủ tục hành chính có tỷ lệ trả lời đúng thấp hơn, điển hình là nội dung về

cơ quan cấp giấy chứng nhận thực hành sản xuất tốt (65,5%). Kết quả này phù hợp với nhận định của Tổ chức Y tế Thế giới về hạn chế trong tiếp cận thông tin pháp lý chính thống ở nhóm kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ [1-2].

Phân tích các yếu tố liên quan cho thấy tình trạng hôn nhân và trình độ học vấn có mối liên quan có ý nghĩa thống kê với kiến thức về VSATTP. Cụ thể, nhóm đã kết hôn có khả năng có kiến thức đúng cao hơn 2,72 lần so với nhóm độc thân (95% CI: 1,50-4,92; p < 0,05). Đồng thời, trình độ học vấn có liên quan rõ rệt với kiến thức, với sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p = 0,005), phù hợp với kết quả nghiên cứu tại Đồng Nai [9]. Những phát hiện này cho thấy vai trò quan trọng của các yếu tố xã hội và trình độ học vấn trong việc tiếp thu và vận dụng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm trong thực tiễn kinh doanh.

Kết quả nghiên cứu ghi nhận tỷ lệ kiến thức đúng về VSATTP là 78,8%, cao hơn với nghiên cứu tại Thái Nguyên (62,8%) [9], tương đương so với nghiên cứu tại Bình Dương (76,4%) [6]. Phân tích kết quả cho thấy tình trạng hôn nhân không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê với tình trạng đạt tiêu chí VSATTP (OR = 0,55; 95% CI: 0,26-1,15; p = 0,111). Cụ thể, tỷ lệ cơ sở đạt ở nhóm độc thân là 81,8%, cao hơn so với nhóm đã kết hôn (71,2%), tuy nhiên sự khác biệt này không có ý nghĩa thống kê; nhóm có trình độ từ trung cấp trở lên có tỷ lệ kiến thức đúng cao hơn so với nhóm có trình độ học vấn thấp hơn (p = 0,005). Kết quả này phù hợp với các nghiên cứu trong nước và quốc tế, cho thấy vai trò quan trọng của giáo dục trong nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm [3], [7].

Kết quả phân tích cho thấy nguồn thông tin về VSATTP không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê với tình trạng đạt tiêu chí VSATTP (p > 0,05). Cụ thể, so với nhóm tiếp cận thông tin qua tivi và đài phát thanh (76,2%), các nhóm tiếp cận qua tờ rơi hoặc áp phích (65,5%; OR = 0,59; 95% CI: 0,31-1,11; p = 0,104), cán bộ y tế (67,5%; OR = 0,65; 95% CI: 0,31-1,35; p = 0,247) và Internet hoặc mạng xã hội (73,9%; OR = 0,88; 95% CI: 0,33-2,36; p = 0,803) đều có tỷ lệ đạt thấp hơn hoặc tương đương, tuy nhiên sự khác biệt không có ý nghĩa thống kê. Việc đã tham gia tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cũng làm tăng đáng kể tỷ lệ kiến thức đúng (62,9% so với 37,1%; p = 0,001), tương đồng với các nghiên cứu trước đây cho thấy vai trò tích cực của các chương trình đào tạo trong nâng cao hiểu biết và tuân thủ các quy định về VSATTP [7-8]. Ngược lại, các yếu tố như giới tính, nghề nghiệp và việc có giấy xác nhận kiến thức không ghi nhận mối liên quan có ý nghĩa thống kê với kiến thức đúng (p > 0,05). Đáng chú ý, tỷ lệ kiến thức đúng ở kết quả cho thấy tỷ lệ có kiến thức đúng ở nhóm có giấy xác nhận kiến thức cao hơn đáng kể so với nhóm không có giấy (84,6% so với 65,1%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p < 0,05). Điều này gợi ý rằng việc được cấp giấy xác nhận kiến thức có thể góp phần cải thiện mức độ hiểu biết của đối tượng nghiên cứu, cho thấy giấy xác nhận kiến thức hiện nay có thể mang tính thủ tục nhiều hơn là phản ánh đúng mức độ hiểu biết thực tế, tương tự nhận định trong các nghiên cứu tại Đồng Nai và Bình Dương [6-7].

5. KẾT LUẬN

Nghiên cứu cho thấy 73,1% cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại địa bàn nghiên cứu đạt các tiêu chí VSATTP. Tỷ lệ chủ cơ sở có kiến thức đúng và thực hành đúng về VSATTP lần lượt là 63,6% và 67,4%. Kiến thức và thực hành đúng của chủ cơ sở có mối liên quan có ý nghĩa thống kê với tình trạng đạt tiêu chí VSATTP của cơ sở kinh doanh, trong khi các đặc điểm chung và một số yếu tố kinh doanh khác chưa ghi nhận mối liên quan có ý nghĩa thống kê. Kết quả nghiên cứu nhấn mạnh vai trò của kiến thức và thực hành trong bảo đảm VSATTP tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

Nhóm nghiên cứu xin trân trọng cảm ơn Đại học Trà Vinh đã tài trợ nghiên cứu thông qua Hợp đồng số 64/2025/HĐ.HĐKH&ĐT-ĐHTV; xin cảm ơn Trung tâm Y tế khu vực Châu Thành A, tỉnh Vĩnh Long đã tạo điều kiện thuận lợi nhất để chúng tôi hoàn thành tốt nhiệm vụ trong quá trình thực hiện đề tài.

6. TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] World Health Organization. Estimating the global burden of foodborne diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2025 estimates, Geneva, 2025.

[2] World Health Organization. Food safety: Fact sheet, Geneva, 2024.

[3] Desye B, Tesfaye A.H, Daba C, Berihun G. 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. 2023; 18 (7): e0287564. doi: 10.1371/journal.pone.0287996.

[4] Bộ Y tế. Thông tư số 30/2012/TT-BYT, ngày 05 tháng 12 năm 2012, Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

[5] Bộ Y tế. Thông tư số 48/2015/TT-BYT, ngày 01 tháng 12 năm 2015, Quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

[6] Nguyễn Lâm Tuấn, Nguyễn Duy Phong. Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương và một số yếu tố ảnh hưởng. Tạp chí Y học Việt Nam, 2024, 536: 191-195. doi: 10.51298/vmj.v536i1.8680

[7] Lê Thị Thu Hương. Thực trạng điều kiện kinh doanh và thực hành vệ sinh của người bán thức ăn đường phố tại thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai năm 2020. Tạp chí Y học Dự phòng, 2020, 30 (4): 125-131.

[8] Hoàng Thị Hòa. Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm thức ăn đường phố tại huyện Vụ Bản, Nam Định năm 2022. Tạp chí Y học Việt Nam, 2023, 528 (2): 82-86. doi: 10.51298/vmj.v528i2.6086

[9] 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, 2022, 515 (2): 134-140. doi: 10.51298/vmj.v515i2.2774

[10] Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế. Quyết định số 75/QĐ-ATTP, ngày 27 tháng 3 năm 2024, Quyết định về việc ban hành bộ câu hỏi đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và đáp án trả lời.