

6. Trương Thị Mai Vân (2018). *Đánh giá tác dụng của xông thuốc kết hợp điện châm và kéo giãn cột sống điều trị đau thần kinh hông to do thoát vị đĩa đệm*, Luận văn Thạc sĩ Y học, Đại học Y Hà Nội.

7. Hoàng Hoa Sơn, Nguyễn Thị Ngọc Lan, Nguyễn Vĩnh Ngọc (2011). Một số yếu tố nguy cơ đau thần kinh tọa do thoát vị đĩa đệm cột sống thắt lưng tại cộng đồng. *Tạp chí Y học Việt Nam*, 383, 58–63.

THỰC TRẠNG KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI NỘI TRỢ Ở CÁC HỘ GIA ĐÌNH TẠI HAI XÃ HUYỆN ĐẠI TỪ - THÁI NGUYÊN

NGUYỄN THỊ THOA,
ĐÀM KHẢI HOÀN, ĐÀM THU TRANG
Trường Đại học Y Dược Thái Nguyên

TÓM TẮT

Đặt vấn đề: Trong những năm qua, công tác ATVSTP ở nước ta đang đứng trước nhiều thách thức. Tính chung 7 tháng đầu năm 2020, cả nước xảy ra 50 vụ ngộ độc thực phẩm với 1.209 người bị ngộ độc, trong đó có 19 người tử vong. **Mục tiêu:** Mô tả thực trạng kiến thức, thái độ, thực hành về ATVSTP của người nội trợ ở các hộ gia đình tại hai xã huyện Đại Từ - Thái Nguyên năm 2020 và một số yếu tố liên quan. **Phương pháp nghiên cứu:** Mô tả cắt ngang trên 400 người nội trợ tại hai xã huyện Đại Từ-Thái Nguyên. **Kết quả:** Kiến thức, thái độ, thực hành tốt về ATVSTP của người nội trợ lần lượt là 79,2%; 84,5% và 77,7%. Có mối liên quan giữa tuổi, kiến thức, thái độ và vai trò của truyền thông với hành vi ATVSTP.

Từ khóa: ATVSTP, người nội trợ, Đại Từ, KAP.

SUMMARY

THE SITUATION OF KNOWLEDGE, ATTITUDE, AND PRACTICE ON FOOD SAFETY AND HYGIENE IN HOUSEHOLDS IN TWO COMMUNES IN DAI TU DISTRICT - THAI NGUYEN PROVINCE

Background: For several years, food safety and hygiene in Vietnam are facing challenges. In the first 7 months of 2020, the whole country had 50 cases of food poisoning with 1,209 poisoned people, and 19 people died.

Object: To describe the status of housewives' knowledge, attitudes and practices on food safety

and hygiene in households in two communes of Dai Tu district - Thai Nguyen in 2020 and to find some related factors.

Methods: Cross-sectional study on 400 housewives in two communes of Dai Tu district - Thai Nguyen province.

Results: The knowledge, attitude and good practice on food safety and hygiene are 79.2%, 84.5%, and 77.7%, respectively. There is a significant relationship between age, knowledge, attitude and health education and promotion with food safety behavior.

Keywords: Food safety and hygiene, housewives, Dai Tu district, KAP.

ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) là vấn đề mà người tiêu dùng hết sức quan tâm để đảm bảo sức khỏe trong đời sống hằng ngày, nhằm đề phòng ngộ độc và những bệnh truyền qua thực phẩm cũng như bảo đảm chất lượng dinh dưỡng trong khẩu phần ăn. Trong những năm qua, công tác ATVSTP ở nước ta đang đứng trước nhiều thách thức. Trong giai đoạn 2017 – 2019 (tính đến hết tháng 11 năm 2019), toàn quốc ghi nhận 65 vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể làm 2.801 người mắc, 2.709 người đi viện và không ghi nhận trường hợp tử vong. Tính chung 7 tháng đầu năm 2020, cả nước xảy ra 50 vụ ngộ độc thực phẩm với 1.209 người bị ngộ độc, trong đó có 19 người tử vong. [1]

Đại Từ là một huyện miền núi nằm ở phía Tây Bắc tỉnh Thái Nguyên. Các chợ ở thị trấn huyện và các xã rất phát triển, buôn bán nhiều thực phẩm nguồn gốc khác nhau làm tiềm ẩn nguy cơ mất ATVSTP. Người nội trợ chính trong mỗi gia đình là những người nắm nhiệm vụ chính trong các hoạt động liên quan tới hành vi ATVSTP. Họ

Chịu trách nhiệm: Nguyễn Thị Thoa

Email: thoabi98@gmail.com

Ngày nhận: 03/11/2020

Ngày phản biện: 08/12/2020

Ngày duyệt bài: 23/12/2020

là những người trực tiếp tham gia và ảnh hưởng tới thói quen chọn mua, chế biến, cũng như bảo quản thực phẩm của các thành viên trong gia đình. Do đó, việc xây dựng những hành vi đúng đắn về ATVSTP cho người nội trợ là việc làm cần quan tâm. Để làm được thì việc đánh giá hành vi ATVSTP của người nội trợ trong mỗi hộ gia đình tại cộng đồng là hết sức cần thiết. Vì vậy, chúng tôi tiến hành đề tài nhằm 2 mục tiêu chính sau đây:

1. Mô tả thực trạng kiến thức, thái độ, thực hành về ATVSTP của người nội trợ ở các hộ gia đình tại hai xã huyện Đại Từ-Thái Nguyên năm 2020.

2. Phân tích một số yếu tố liên quan đến hành vi ATVSTP của người nội trợ ở các hộ gia đình tại hai xã huyện Đại Từ-Thái Nguyên năm 2020.

ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

1. Đối tượng nghiên cứu

Người nội trợ ở các hộ gia đình.

2. Địa điểm và thời gian

- Địa điểm: Xã Hà Thượng và Hùng Sơn huyện Đại Từ tỉnh Thái Nguyên.

- Thời gian nghiên cứu: Từ ngày 1/1/2020 - 30/12/ 2020.

3. Phương pháp nghiên cứu

* Thiết kế nghiên cứu: Mô tả cắt ngang.

* Phương pháp chọn mẫu:

- Cỡ mẫu: Áp dụng công thức tính trong điều tra cắt ngang với p là 0,309 (theo kết quả nghiên cứu của Võ Thị Trúc Phương và CS [3]), $d = 0,05$. Thay vào tính được 329, làm tròn là 400.

- Chọn xã: Chọn ngẫu nhiên theo phương pháp gấp thăm được 2 xã: xã Hà Thượng và Hùng Sơn.

- Kỹ thuật chọn mẫu: Chọn mẫu ngẫu nhiên chủ hộ gia đình theo danh sách lưu trữ tại TYT xã, chọn theo khoảng cách mẫu. Chọn mỗi xã 200 chủ hộ gia đình.

4. Chỉ số nghiên cứu: Các chỉ số đánh giá thực trạng kiến thức, thái độ, thực hành và yếu tố liên quan như thông tin cá nhân, hoạt động truyền thông. Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành theo 2 mức tốt và chưa tốt.

5. Kỹ thuật thu thập thông tin

Quan sát, phỏng vấn trực tiếp tại hộ gia đình theo bộ câu hỏi có sẵn.

6. Xử lý số liệu

Theo các phương pháp thống kê y học.

KẾT QUẢ

1. Thực trạng kiến thức, thái độ, thực hành của đối tượng nghiên cứu

Bảng 1. Kiến thức về ATVSTP của các đối tượng

Kiến thức		SL	%
Biết được các nguồn gây nhiễm bẩn thực phẩm		303	75,8
Biết được các nguy cơ mắc một số bệnh khi sử dụng thường xuyên thực phẩm chế biến sẵn có		286	71,5
Biết được cần phải tách biệt khu vực chế biến thức ăn với nguồn ô nhiễm		400	100
Biết được thời điểm rửa tay khi chế biến thực phẩm		246	61,5
Biết được không nên dùng dầu mỡ đã qua sử dụng quá 2 lần để chế biến thức ăn		306	76,5
Biết được khoảng thời gian ăn sau khi thức ăn nấu chín		320	80
Biết được cần sử dụng dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín		338	84,5
Biết không dùng thức ăn để lâu đã quá hạn sử dụng		373	93,3
Biết được nguyên nhân dẫn đến bị ngộ độc thực phẩm		290	72,5
Kiến thức chung	Chưa tốt	83	20,8
	Tốt	317	79,2

Kiến thức của đối tượng về ATVSTP tốt nhất là biết được cần phải tách biệt khu vực chế biến thức ăn với nguồn ô nhiễm (100%), tiếp đến là biết không dùng thức ăn để lâu đã quá hạn sử dụng (93,3%) và biết được cần sử dụng dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín (84,5%). Kiến thức chung tốt 79,2%.

Bảng 2. Thái độ về ATVSTP của các đối tượng

Thái độ tốt		SL	%
Cho rằng ATVSTP là vấn đề quan trọng		400	100
Cho rằng quan tâm đến nguồn gốc thực phẩm là điều cần thiết		375	93,8
Cho rằng cần thiết phải sử dụng nguồn nước sạch để chế biến thực phẩm		400	100
Cho rằng mua thực phẩm đắt không đồng nghĩa với ATVSTP		243	60.8
Cho rằng dùng gang tay và tạp dề trong chế biến là quan trọng		300	75
Cho rằng sử dụng riêng thớt để thái thịt chín và thịt sống là quan trọng		324	81
Cho rằng không nên tái sử dụng dầu ăn nhiều lần để tiết kiệm		266	66,5
Cho rằng đợi kín thức ăn sau khi nấu chín là cần thiết		322	80,5
Cho rằng bảo quản thực phẩm về việc để riêng thực phẩm chín và thực phẩm sống trong khi bảo quản là quan trọng		368	92
Thái độ chung	Chưa tốt	66	16,5
	Tốt	334	84,5

Thái độ tốt nhất của các đối tượng là sử dụng nguồn nước sạch để chế biến thực phẩm (100%), quan tâm đến vấn đề ATVSTP và coi nó là 1 vấn đề quan trọng (100%). Thấp nhất là thái

độ cho rằng thực phẩm đắt không đồng nghĩa với ATVSTP (60,8%). Thái độ chung tốt về ATVSTP là 84,5%.

Bảng 3. Thực hành về ATVSTP của các đối tượng

Thực hành tốt	SL	%
Chọn mua rau quả đúng cách	309	77,3
Chọn mua thịt đúng cách	299	74,5
Chọn mua thực phẩm đồ hộp	278	69,5
Rửa tay trước khi chế biến thực phẩm và sau khi vệ sinh	385	96,3
Rửa hoa quả đúng cách sau khi mua	356	89
Sử dụng nguồn nước sạch khi chế biến	362	90,5
Dùng thớt riêng cho thực phẩm sống và chín	343	85,8
Không dùng lại dầu mỡ đã chiên rán quá 2 lần	297	74,3
Không sử dụng lại thức ăn thừa, không được bảo quản	337	84,3
Bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh đúng cách	318	79,5
Không ăn đồ tái sống	276	69
Xử lý đúng cách khi bị ngộ độc thức ăn	341	85,3
Thực hành chung	Chưa tốt	89 22,3
	Tốt	311 77,7

Thực hành tốt đó là hành vi rửa tay trước khi chế biến thực phẩm và sau khi vệ sinh (96,3%), tiếp theo là sử dụng nguồn nước sạch khi chế biến (90,5%); yếu nhất là không ăn đồ tái sống (69%) và chọn mua thực phẩm đồ hộp (69,5%). Thực hành chung về ATVSTP khá tốt (77,7%).

2. Một số yếu tố liên quan đến hành vi ATVSTP của các đối tượng

Bảng 4. Một số yếu tố cá nhân và gia đình liên quan đến hành vi ATVSTP

Yếu tố nhân khẩu học	Hành vi	Chưa tốt		Tốt		p
		SL	%	SL	%	
Tuổi	< 25 tuổi	16	16,3	82	83,7	<0,05
	25 - 35 tuổi	35	19,9	141	80,1	
	> 35 tuổi	38	30,2	88	69,8	
Dân tộc	DTTS	31	27,2	83	72,8	>0,05
	Kinh	58	20,3	228	79,7	
Trình độ học vấn	Từ THCS trở xuống	32	28,8	79	71,2	>0,05
	Từ THPT trở lên	57	19,7	232	90,3	
Số người trong gia đình	> 4 người	35	23,5	114	76,5	>0,05
	≤ 4 người	54	21,5	197	78,5	
Kinh tế gia đình	Nghèo/cận nghèo	4	20	16	80	>0,05
	Đủ ăn	85	22,4	295	77,6	
Mức chi tiêu cho 1 bữa ăn/ người/ ngày	≤ 20k	36	24,3	112	75,7	>0,05
	> 20k	63	24	199	76	
Tổng		89		311		

Kết quả nghiên cứu cho thấy có mối liên quan giữa tuổi của bà nội trợ với thực hành ATVSTP của đối tượng nghiên cứu, cụ thể: Người nội trợ có độ tuổi ≤35 tuổi có hành vi ATVSTP tốt hơn người nội trợ có độ tuổi >35 tuổi ($p < 0,05$).

Bảng 5. Mối liên quan giữa kiến thức chung và thái độ chung của đối tượng với hành vi ATVSTP

		Hành vi chưa tốt		Hành vi tốt		p
		SL	%	SL	%	
Kiến thức chung	Chưa tốt	31	37,3	52	62,7	<0,05
	Tốt	58	18,3	259	81,7	
Thái độ chung	Chưa tốt	25	37,9	41	62,1	<0,05
	Tốt	64	19,2	270	80,8	

Dựa vào bảng nhận thấy có mối liên hệ giữa kiến thức chung và thái độ chung với hành vi ATVSTP của đối tượng nghiên cứu, cụ thể: Người có kiến thức tốt sẽ có hành vi tốt về ATVSTP và ngược lại, người có kiến thức chưa tốt sẽ có hành vi chưa tốt về ATVSTP. Người có thái độ tốt sẽ có hành vi tốt về ATVSTP và ngược lại, người có thái độ chưa tốt sẽ có hành vi chưa tốt về ATVSTP.

Bảng 6. Mối liên quan giữa việc tiếp cận với truyền thông của các đối tượng với hành vi ATVSTP

Truyền thông	Hành vi	Chưa tốt		Tốt		P
		SL	%	SL	%	
Đã nghe nói về ATVSTP	Không	4	23,5	13	76,5	>0,05
	Có	85	22,2	298	77,8	
Nguồn truyền thông	≤ 2 nguồn	8	21,6	29	78,4	>0,05
	> 2 nguồn	81	22,3	282	77,6	
Tổ chức buổi truyền thông về ATVSTP	Không	25	16,2	129	83,8	<0,05
	Có	64	26	182	74	
Tham gia buổi truyền thông	Không	23	16,5	116	83,5	>0,05
	Có	15	14,1	91	85,9	

Có mối liên quan giữa việc tiếp cận với truyền thông của đối tượng nghiên cứu với hành vi ATVSTP người nội trợ có biết về buổi truyền thông được tổ chức tại địa phương ($p < 0,05$). Tuy nhiên chưa có mối liên quan với việc có hay không tham gia buổi truyền thông của đối tượng ($p > 0,05$).

BÀN LUẬN

1. Thực trạng hành vi của các đối tượng về ATVSTP

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy kiến thức tốt nói chung của đối tượng về ATVSTP là 79,2%. Về thái độ tốt chung về ATVSTP là 84,5%. Về thực hành tốt chung về ATVSTP là khá tốt (77,7%). Kết quả cho thấy việc tiếp cận với truyền thông về vấn đề ATVSTP

khá tốt như 83,3% người đã nghe nói và được nghe về ATVSTP từ đài báo, 56% nghe từ bạn bè, người thân; 90,75% người trả lời được nghe truyền thông về ATVSTP từ >2 nguồn.

Theo Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm (ATTP) giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn đến 2030, với mục tiêu đến 2015 là 70% người sản xuất kinh doanh thực phẩm có kiến thức đúng về ATTP [2]. Kết quả của chúng tôi đã đạt được mức độ này. Còn theo kết quả nghiên cứu của Võ Thị Trúc Phương và CS (2018), nghiên cứu 250 người nội trợ về thực hành an toàn thực phẩm ở hộ gia đình của người Nội trợ tại phường 3 thành phố Mỹ Tho tỉnh Tiền Giang cho kết quả 30,9% [3]. Lù Thị Hoa và CS (2018) điều tra 65 người trực tiếp chế biến phục vụ bếp ăn tập thể của các trường mầm non trên địa bàn thành phố Sơn La về kiến thức và thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm, kết quả là tỷ lệ nhân viên hiểu biết chung về thực phẩm không an toàn là 53,8%. Tỷ lệ nhân viên thực hành đúng ATVSTP là 70,8% [4]. Nghiên cứu của Lê Ngọc Hiệp, Nguyễn Thu Hà và CS (2016) được thực hiện nhằm xác định kiến thức, thái độ, thực hành về ATTP của nhân viên chế biến tại các cơ sở nấu đám tiệc trên địa bàn thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang cho kết quả: Tỷ lệ kiến thức, thái độ, thực hành tốt về an toàn thực phẩm lần lượt là 75,1%; 26,4% và 97% [5]. Theo Nguyễn Thạc Cường (2015), tỷ lệ thực hành đúng là 69,1% [6]. Kết quả thực hành của chúng tôi tốt hơn so với các nghiên cứu khác là do các đối tượng nghiên cứu này có kiến thức, thái độ tốt hơn, ngoài ra việc tiếp cận với truyền thông cũng tốt hơn.

2. Một số yếu tố liên quan đến hành vi ATVSTP của các đối tượng nghiên cứu

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cho thấy chưa có mối liên quan giữa các thông tin nhân khẩu học và thực hành ATVSTP của đối tượng nghiên cứu trừ yếu tố tuổi: Người nội trợ có độ tuổi ≤ 35 tuổi có hành vi ATVSTP tốt hơn người nội trợ có độ tuổi > 35 tuổi ($p < 0,05$). Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cũng cho thấy có mối liên hệ giữa kiến thức, thái độ với hành vi ATVSTP của đối tượng nghiên cứu: Người có kiến thức, thái độ tốt sẽ có hành vi tốt về ATVSTP. Ngoài ra có mối liên quan giữa việc tiếp cận với truyền thông của đối tượng nghiên cứu với hành vi ATVSTP. Theo Nguyễn Thu Giang, Hoàng Đức Hạnh và CS (2016), điều tra 200 người chế biến thực phẩm thấy 70% kiến thức đúng về ATVSTP và 82,5% thực hành đúng về ATVSTP. Có mối liên quan chặt chẽ giữa kiến thức đúng và thực hành đúng ($OR = 3,9$, $p <$

0,05) [7]. Theo Lê Ngọc Hiệp và CS, người chế biến dưới 30 tuổi có kiến thức và thái độ cao hơn có ý nghĩa thống kê so với người trên 30 tuổi; và người không biết chữ có điểm kiến thức, thái độ, thực hành thấp hơn có ý nghĩa thống kê so với người có trình độ học vấn cao hơn [5]. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cũng phù hợp với kết quả của một số nghiên cứu này.

KẾT LUẬN

1) Kiến thức tốt về ATVSTP của các người nội trợ là 79,2%, thái độ tốt là 84,5% và thực hành tốt là 77,7%.

2) Các yếu tố liên quan đến hành vi ATVSTP đó là tuổi của đối tượng nghiên cứu, kiến thức, thái độ của người nội trợ về ATVSTP và vai trò của việc tổ chức buổi truyền thông về ATVSTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Cổng thông tin điện tử Bộ Y tế** (2020) https://moh.gov.vn/hoat-dong-cua-lanh-dao-bo/-/asset_publisher/k206Q9qkZOqn/content/hien-nay-tinh-hinh-an-toan-ve-sinh-thuc-pham-ang-la-van-e-ac-biet-quan-trong-nhat-la-tai-cac-khu-cong-nghiep-truong-hoc-so-vu-ngo-oc-thuc-pham-ngay-ca

2. **Bộ Y tế** (2010), Chiến lược quốc gia ATTP giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn đến 2030, Hà Nội.

3. **Võ Thị Trúc Phương, Lê Thị Thu Hà và CS** (2018). Thực hành an toàn thực phẩm ở hộ gia đình của người Nội trợ tại phường 3 thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang năm 2018, Tạp chí Y học Việt Nam tháng 9 số 1 năm 2018, Hà Nội.

4. **Lù Thị Hoa, Phạm Thị Dung và CS** (2018). Kiến thức và thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm người trực tiếp chế biến phục vụ bếp ăn tập thể của các trường mầm non trên địa bàn thành phố Sơn La, Tạp chí Y học Việt Nam 465, tháng 4 số 2 năm 2018, Hà Nội.

5. **Lê Ngọc Hiệp, Nguyễn Thu Hà và CS** (2016). Khảo sát kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn vệ sinh thực phẩm của nhân viên chế biến tại các cơ sở nấu đám tiệc trên địa bàn T.P Châu Đốc, tỉnh An Giang năm 2016, TC.DD & TP 13 (1)-2017.

6. **Nguyễn Thạc Cường** (2015), Thực trạng ATTP tại bếp ăn tập thể doanh nghiệp khai thác than trên địa bàn thành phố Ông Bí tỉnh Quảng Ninh năm 2015, Luận văn Thạc sĩ Đại học Y tế Công cộng Hà Nội.

7. **Nguyễn Thu Giang, Hoàng Đức Hạnh và CS** (2016). Thực trạng ATTP tại bếp ăn tập thể các trường tiểu học khu vực nội thành Hà Nội năm 2015, Tạp chí Y học thực hành (1013), số 6/2016, Hà Nội.