

Medical Abortion. *Reprod Health Matters*. 2008;16(sup31):173-182.

doi:10.1016/S0968-8080(08)31379-2.

4. **Nguyễn Huy Bạo.** Đánh giá hiệu quả, tác dụng phụ và tính an toàn của việc sử dụng Misoprostol trong phá thai 3 tháng giữa. Luận văn Tiến sĩ Y học, 2010.

5. Bộ Y tế. Hướng dẫn Quốc gia về các dịch vụ chăm sóc sức khỏe sinh sản. Nhà xuất bản Thanh Hóa; 2018.

6. **Vũ Văn Khanh.** Nghiên cứu hiệu quả và tính an toàn khi sử dụng Mifepriston phối hợp với Misoprostol để kết thúc thai nghén cho thai từ 10 đến 20 tuần tuổi tại Bệnh viện Phụ sản Trung ương. Luận văn Tiến sĩ Y học. 2016.

7. **Nguyễn Thị Lan Hương.** Nghiên cứu hiệu quả phá thai từ 13 đến 22 tuần của misoprostol đơn thuần và mifepristone kết hợp misoprostol. Luận văn Tiến sĩ Y học. 2012.

8. **Ngai SW, Tang OS, Ho PC.** Randomized comparison of vaginal (200 µg every 3 h) and oral (400 µg every 3 h) misoprostol when combined with mifepristone in termination of second trimester pregnancy. *Hum Reprod*. 2000;15(10):2205-2208.

doi:10.1093/humrep/15.10.2205

9. **Tang OS** và cộng sự. A prospective randomized comparison of sublingual and oral misoprostol when combined with mifepristone for medical abortion at 12-20 weeks gestation. *Hum Reprod Oxf Engl*. 2005;20(11).

doi:10.1093/humrep/dei196

## KIẾN THỨC, THỰC HÀNH PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI QUẢN LÝ, CHẾ BIẾN TẠI CỬA HÀNG ĂN HUYỆN TIÊN YÊN, QUẢNG NINH NĂM 2021 VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN

HOÀNG VĂN HẠNH<sup>1</sup>, PHẠM DUY TƯỜNG<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Trung tâm Y tế huyện Tiên Yên, Quảng Ninh  
<sup>2</sup>Trường Đại học Thăng Long

### TÓM TẮT

**Đặt vấn đề:** Ngộ độc thực phẩm đang trở thành vấn đề được các nước đặc biệt quan tâm vì hệ quả tiêu cực mà ngộ độc thực phẩm gây ra. Nhiều nghiên cứu được tiến hành nhằm xác định các yếu tố nguy cơ gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm, người chế biến thực phẩm là yếu tố quan trọng trong sự bùng phát dịch bệnh do thực phẩm từ xử lý sai trong quá trình chuẩn bị, chế biến hoặc bảo quản thực phẩm. Tại Việt Nam, tính chung 6 tháng đầu năm 2020 trên địa bàn cả nước xảy ra 40 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 1087 người bị ngộ độc, trong đó 15 trường hợp tử vong. Huyện Tiên Yên quản lý khoảng 390 cửa hàng kinh doanh thực phẩm<sup>[6]</sup>, quy mô phục vụ dao động từ 200 đến 1000 suất ăn/ lần phục vụ chủ yếu tại thị trấn Tiên Yên, việc đảm bảo an toàn, phòng chống NĐTP trong quá trình chế biến và cung cấp suất ăn cho người dân là đặc biệt quan trọng. Chính vì vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu: "Kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm của người quản lý, chế biến tại cửa hàng ăn tại huyện Tiên Yên, Quảng Ninh năm 2021 và một số yếu tố liên quan".

Chịu trách nhiệm: Hoàng Văn Hạnh  
Email: hoangvanhanh72@gmail.com  
Ngày nhận: 28/9/2021  
Ngày phản biện: 28/10/2021  
Ngày duyệt bài: 15/11/2021

**Mục tiêu:** Đánh giá kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm của người quản lý và người chế biến tại cửa hàng ăn huyện Tiên Yên, Quảng Ninh năm 2021 và phân tích một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm của đối tượng nghiên cứu.

**Đối tượng và phương pháp:** Nghiên cứu từ tháng 4 đến tháng 9 năm 2021 tại cửa hàng ăn huyện Tiên Yên, Quảng Ninh. Nghiên cứu sử dụng thiết kế mô tả cắt ngang có phân tích trên 200 người quản lý/chế biến thực phẩm trong các cửa hàng phục vụ  $\geq 100$  suất ăn. Bộ công cụ sử dụng là bộ câu hỏi soạn sẵn, dựa trên tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm của Cục An toàn Thực phẩm - Bộ Y tế. Các dữ liệu được nhập liệu và quản lý bằng phần mềm Epidata 3.1, xử lý và phân tích bằng phần mềm SPSS phiên bản 20.0.

**Kết quả:** Kiến thức đạt về phòng chống ngộ độc thực phẩm của đối tượng nghiên cứu chưa thực sự cao 73,0%, tỷ lệ thực hành chung đạt 63,0%. Nghiên cứu tìm thấy mối tương quan chặt chẽ giữa kiến thức, thực hành phòng chống NĐTP với yếu tố tham gia tập huấn về ATTP, số năm kinh nghiệm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm ( $p < 0,001$ ). Cụ thể: Tỷ lệ kiến thức chung

đạt và thực hành chung đạt ở nhóm đã được tập huấn đầy đủ về ATTP cao hơn nhiều lần so với nhóm chưa từng được tập huấn. Kiến thức đạt về ATTP ở nhóm có kinh nghiệm làm việc lâu năm trong lĩnh vực quản lý chế biến thực phẩm cao hơn nhiều so với nhóm mới làm việc quản lý chế biến thực phẩm. Ngoài ra, nghiên cứu cũng cho thấy rằng tỷ lệ kiến thức chung đạt về phòng chống NĐTP có liên quan chặt chẽ đến thực hành phòng chống NĐTP của người quản lý chế biến thực phẩm.

**Từ khóa:** Phòng chống ngộ độc thực phẩm, người quản lý/chế biến.

#### SUMMARY

**Background:** Food poisoning is becoming a matter of considerable concern to countries because of the negative consequences that food poisoning causes. Many studies have been conducted to identify risk factors for food poisoning incidents, with food handlers being a key factor in foodborne illness outbreaks from mishandling during standardization, preparing, processing or preserving food. In Vietnam, in the first 6 months of 2020, 40 cases of food poisoning occurred nationwide, causing 1,087 people to be poisoned, of which 15 died. Tien Yen district manages about 390 food shops [6], the serving size ranges from 200 to 1000 meals/time, mainly in Tien Yen town, ensuring food safety in the process. The process of processing and providing meals to the people is especially important. That's why we conducted a study: "Knowledge and practice of food poisoning prevention of managers, processing at a restaurant in Tien Yen district, Quang Ninh in 2021 and some related factors".

**Objectives:** To evaluate the knowledge and practice of food poisoning prevention and control of managers and processors at a restaurant in Tien Yen district, Quang Ninh in 2021 and analyze a number of factors related to knowledge and practice. food poisoning prevention practices of study subjects.

**Subjects and methods:** Study from April to September 2021 at a restaurant in Tien Yen district, Quang Ninh. The study used a cross-sectional descriptive design with an analysis of over 200 food handlers/managers in stores serving  $\geq 100$  meals. The toolkit used is a set of pre-prepared questions, based on training documents on food safety for people directly producing and processing food of the Food Safety Department - Ministry of Health. The data was entered and managed by Epidata 3.1 software, processed and analyzed by SPSS version 20.0 software.

**Results:** The research subjects' knowledge of food poisoning prevention was not really high

73.0%, the general practice rate reached 63.0%. The study found a close correlation between knowledge and practice of food poisoning prevention, participation in food safety training, number of years of experience in food processing ( $p < 0.001$ ). Specifically: The rate of common knowledge and practice achieved by the group that has been fully trained on food safety is many times higher than that of the group that has never been trained. The knowledge gained on food safety in the group with long-term working experience in the field of food processing management is much higher than that in the group that has just worked in the management of food processing. In addition, the study also shows that the percentage of general knowledge achieved about food poisoning prevention is closely related to the food processing manager's food handling practices.

**Keywords:** Food poisoning prevention, manager/processor.

#### ĐẶT VẤN ĐỀ

Ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh lây truyền qua thực phẩm thường là các bệnh truyền nhiễm do vi khuẩn, nấm, vi rút, ký sinh trùng hoặc hóa chất. Theo báo cáo Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) có khoảng 2 triệu trường hợp ngộ độc thực phẩm gây tử vong hàng năm trên toàn cầu, đặc biệt là ở các nước đang phát triển. Tại Việt Nam, tính chung 6 tháng đầu năm 2020, trên địa bàn cả nước xảy ra 40 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 1.087 người bị ngộ độc, trong đó 15 trường hợp tử vong. Đa số các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra chủ yếu ở các bếp ăn tập thể với tỉ lệ mắc lớn<sup>[3]</sup>. Vấn đề ngộ độc thực phẩm đang trở thành vấn đề được các nước quan tâm đáng kể vì hệ quả tiêu cực mà ngộ độc thực phẩm gây ra. Nhiều nghiên cứu được tiến hành để xác định các yếu tố nguy cơ gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm, người chế biến thực phẩm là yếu tố quan trọng trong sự bùng phát dịch bệnh do thực phẩm do xử lý sai trong quá trình chuẩn bị, chế biến hoặc bảo quản thực phẩm. Huyện Tiên Yên quản lý khoảng 390 cửa hàng kinh doanh thực phẩm<sup>[6]</sup>, quy mô phục vụ dao động từ 200 đến 1000 suất ăn/ lần phục vụ chủ yếu tại thị trấn Tiên Yên, việc đảm bảo an toàn, phòng chống NĐTP trong quá trình chế biến và cung cấp suất ăn cho người dân là đặc biệt quan trọng. Chính vì vậy, chúng tôi tiến hành đề tài: "Kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm của người quản lý, chế biến tại cửa hàng ăn tại huyện Tiên Yên, Quảng Ninh năm 2021 và một số yếu tố liên quan" với hai mục tiêu đánh giá kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm của người quản lý và người chế biến tại

cửa hàng ăn huyện Tiên Yên, Quảng Ninh năm 2021 và phân tích một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm của đối tượng nghiên cứu.

## **ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU**

### **1. Đối tượng nghiên cứu**

Người quản lý/chế biến thực phẩm trong các cửa hàng phục vụ  $\geq 100$  suất ăn tại huyện Tiên Yên, tỉnh Quảng Ninh năm 2021.

Tiêu chuẩn lựa chọn

Người quản lý và nhân viên chế biến làm việc từ 3 tháng trở lên

Tuổi từ 18 trở lên

Đủ năng lực trả lời phỏng vấn

Có mặt tại thời điểm nghiên cứu và đồng ý tham gia nghiên cứu.

Tiêu chuẩn loại trừ

Vắng mặt ở thời điểm nghiên cứu.

Không đủ năng lực

Không đồng ý tham gia nghiên cứu.

Thời gian và địa điểm nghiên cứu: Thực hiện từ tháng 04 đến tháng 09 năm 2021 tại các cửa hàng ăn huyện Tiên Yên, tỉnh Quảng Ninh.

### **2. Phương pháp nghiên cứu**

Thiết kế nghiên cứu: Thiết kế mô tả cắt ngang có phân tích, kết hợp định lượng và định tính.

Cỡ mẫu nghiên cứu là  $n = 200$  người quản lý/chế biến thực phẩm tại các cửa hàng ăn.

\* Cách chọn mẫu: Dựa trên danh sách người quản lý và nhân viên chế biến thực phẩm từ các cửa hàng do Phòng y tế huyện cung cấp, phục vụ trên 100 suất ăn/ ngày, chọn ngẫu nhiên 45 cửa hàng bằng phần mềm excel, sau đó tiến hành chọn ngẫu nhiên mỗi cửa hàng 4 người quản lý/chế biến thực phẩm.

Tiêu chuẩn đánh giá trong nghiên cứu

Đối với biến kiến thức chung về phòng chống NĐTP của người CBTP.

Gồm 2 giá trị: Đúng: Khi trả lời đúng mỗi nội dung trong mỗi câu đảm bảo điều kiện 80% nội dung về kiến thức và trong đó trả lời đúng triệu chứng NĐTP. Không đúng: Khi trả lời đúng dưới 80% nội dung trong mỗi câu về kiến thức.

Đối với biến thực hành đúng về phòng chống NĐTP của người CBTP. Gồm 2 giá trị: Đúng: Khi trả lời đúng 80% các nội dung về thực hành theo bảng khảo sát. Không đúng: Khi trả lời đúng dưới 80% những nội dung về kiến thức theo bảng khảo sát.

Phương pháp thu thập số liệu

Công cụ thu thập dữ liệu: Sử dụng bộ câu hỏi soạn sẵn, dựa trên tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm (cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm của Cục An toàn Thực phẩm - Bộ Y tế [2].

### **3. Xử lý và phân tích số liệu**

Số liệu được làm sạch, mã hóa và nhập liệu bằng phần mềm Epidata 3.1.

Phân tích bằng phần mềm SPSS phiên bản 14.0

### **4. Vấn đề đạo đức nghiên cứu**

Đề cương nghiên cứu được Hội đồng Xét duyệt Đề cương Trường Đại học Thăng Long thông qua.

Nghiên cứu đã được phòng Y tế huyện, Chính quyền địa phương đồng ý để học viên triển khai thu thập số liệu.

Việc tham gia của các đối tượng hoàn toàn tự nguyện

Đảm bảo bí mật các thông tin mà đối tượng tham gia nghiên cứu cung cấp.

## **KẾT QUẢ**

Khảo sát 200 người quản lý/chế biến thực phẩm tại các cửa hàng, độ tuổi từ 30 - 49 cao nhất với 131 người chiếm 65,5% và thấp nhất là độ tuổi trên 50 chiếm 3,5%. Người quản lý/chế biến thực phẩm đa số là nữ với 157 người chiếm 78,5% so với nam (21,5%). Trình độ học vấn của các đối tượng trong nghiên cứu chủ yếu là THPT; tiểu học và trung cấp, cao đẳng, đại học với tỷ lệ lần lượt là 28,5%; 8,0% và 2,0%. Kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực chế biến thực phẩm của đối tượng được khảo sát từ 1 đến 5 năm ưu thế với 136 người (chiếm 68%) và thấp nhất là kinh nghiệm dưới 6 tháng với 7 người chiếm 3,5%.

### **1. Đánh giá kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm**

Bảng 1. Kiến thức chung về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm ( $n = 200$ )

Kiến thức	n	%
Khái niệm, định nghĩa về ngộ độc thực phẩm	147	73,5
Kiến thức về nhiễm chéo thực phẩm	142	71,0
Kiến thức về lưu trữ và bảo quản thực phẩm	161	80,5
Kiến thức về Bệnh lây truyền qua đường thực phẩm	146	73,0
Kiến thức về triệu chứng ngộ độc thực phẩm	153	76,5
Kiến thức chung đúng về phòng chống NĐTP	146	73,0

Nhận xét: Kiến thức chung đúng về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm chiếm 73,0%. Trong đó, 80,5% có kiến thức đúng về lưu trữ và bảo quản thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất và thấp nhất tỷ lệ kiến thức đúng về kiến thức về nhiễm chéo thực phẩm 71%.

Bảng 2. Thực hành của người chế biến thực phẩm (n = 200)

Thực hành	n	%
Thời điểm người tham gia chế biến phải mang trang phục BHLĐ đầy đủ	127	63,5
Các thời điểm rửa tay trong quá trình chế biến thực phẩm	156	78,0
Xử lý khi phát hiện thực phẩm thịt, cá có màu sắc khác thường	168	84,0
Xử lý khi có vết thương hở trên tay	163	81,5
Tham gia vào quá trình chế biến thực phẩm nếu bị ho, sốt, cảm	102	51,0
Thực hành đúng của người CBTP	129	64,5

Thực hành đúng của người chế biến thực phẩm 64,5%. Trong đó, cao nhất tỷ lệ thực hành

đúng xử lý khi phát hiện thực phẩm thịt, cá có màu sắc khác thường là 84,0% và thấp nhất là tỷ lệ thực hành đúng khi tham gia vào quá trình chế biến thực phẩm nếu bị ho, sốt, cảm là 51,0%.

Tỷ lệ thực hành chung đúng về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm là 70,0%. Trong đó tỷ lệ thực hành đúng về cách xử trí khi xảy ra NĐTP là 75,5%; tỷ lệ thực hành đúng về việc chọn mua nguyên liệu thực phẩm là 70,5% và tỷ lệ thực hành đúng đối với người chế biến là 64,5%.

Phân tích một số yếu tố liên quan giữa kiến thức, thực hành về phòng chống ngộ độc thực phẩm của người chế biến thực phẩm.

## 2. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức

Bảng 3. Mối liên quan giữa đặc điểm đối tượng với kiến thức về phòng chống ngộ độc thực phẩm của người chế biến thực phẩm

Đặc tính		Kiến thức về phòng chống ngộ độc thực phẩm				OR 95%CI	p
		Đúng		Không đúng			
		SL	%	SL	%		
Giới tính	Nam	30	69,8	13	30,2	0,82 (0,37-1,88)	0,590
	Nữ	116	73,9	41	26,1		
Nhóm tuổi	18-29	38	67,9	18	32,1	1	
	30-49	96	73,3	35	26,7	1,3 (0,61-2,69)	0,451
	> 50	11	84,6	2	15,4	2,61 (0,48-6,31)	0,230
Trình độ học vấn	Tiểu học	10	62,5	6	37,5	1	
	THCS	91	74,0	32	26,0	1,71 (0,47-5,66)	0,332
	THPT	42	73,7	15	26,3	1,68 (0,42-6,17)	0,383
	Từ Trung cấp trở lên	3	75,0	1	25,0	1,8 (0,11-5,01)	0,640
Đã được tập huấn về ATTP	Có	132	85,2	23	14,8	12,7 (5,51-29,69)	<0,001
	Không	14	31,1	31	68,9		

Nhận xét: Người chế biến thực phẩm đã được tập huấn về ATTP có mối liên quan chặt chẽ với Kiến thức về phòng chống ngộ độc thực phẩm ( $p < 0,001$ ). Cụ thể, đối tượng đã được tập huấn về ATTP có kiến thức chung đúng về NĐTP gấp 12,7 lần so với chưa được tập huấn về ATTP (KTC 95%: 5,51-29,69). Không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm với các đặc tính nền như giới tính, nhóm tuổi và trình độ học vấn ( $p > 0,05$ ).

## 3. Một số yếu tố liên quan đến thực hành

Bảng 4. Mối liên quan giữa đặc điểm đối tượng với thực hành về phòng chống ngộ độc thực phẩm của người chế biến thực phẩm (n = 200)

Đặc điểm		Thực hành về phòng chống ngộ độc thực phẩm				OR 95%CI	p
		Đúng		Không đúng			
		SL	%	SL	%		
Giới tính	Nam	25	58,1	18	41,9	0,77 (0,37-1,64)	0,456
	Nữ	101	64,3	56	35,7		
Nhóm tuổi	18-29	33	58,9	23	41,1	1	
	30-49	84	64,1	47	35,9	1,25 (0,62-2,48)	0,502
	> 50	9	69,2	4	30,8	1,57 (0,38-7,78)	0,493
Trình độ học vấn	Tiểu học	10	62,5	6	37,5	1	
	THCS	75	61,0	48	39,0	0,94 (0,26-3,07)	0,906
	PTTH	41	71,9	16	28,1	1,54 (0,39-5,61)	0,468
	Từ Trung cấp trở lên	3	75,0	1	25,0	1,8 (0,11-4,01)	0,639

Tập huấn về ATTP	Có	111	71,6	44	28,4	5,05 (2,35-11,05)	<0,001
	Không	15	33,3	30	66,7		

Nhận xét: Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa thực hành về phòng chống NĐTP với việc tập huấn về ATTP ( $p < 0,001$ ). Không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa thực hành về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm với các đặc tính nền như: giới tính, nhóm tuổi và trình độ học vấn ( $p > 0,05$ ).

Bảng 5. Mối liên quan giữa kiến thức và thực hành về phòng chống NĐTP của người CBTP (n = 200)

Đặc tính	Thực hành về phòng chống NĐTP				OR 95%CI	p	
	Đúng		Không đúng				
	SL	%	SL	%			
Kiến thức chung	Đúng	102	69,9	44	30,1	2,90 1,45-5,80	<0,001
	Không đúng	24	44,4	30	55,6		

Nhận xét: Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa thực hành về phòng chống NĐTP với kiến thức chung đúng về phòng chống NĐTP ( $p < 0,001$ ). Cụ thể, đối tượng có kiến thức chung đúng về phòng chống NĐTP có tỷ lệ thực hành đúng bằng 2,9 lần so với đối tượng không có kiến thức đúng về phòng chống NĐTP với KTC 95%: 1,45-5,80.

## BÀN LUẬN

### 1. Kiến thức phòng chống ngộ độc thực phẩm

Tỷ lệ kiến thức chung đúng về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm là 73,0%. Tỷ lệ này cao hơn so với nghiên cứu của các tác giả Lương Ngọc Quỳnh Trang và Nguyễn Viết Điện với tỷ lệ kiến thức chung về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm khoảng 65,7% và thấp hơn so với nghiên cứu của tác giả Hà Ngân Bình (77,2%)<sup>[1]</sup>. Việc nâng cao kiến thức về phòng chống NĐTP bao gồm các kiến thức về khái niệm NĐTP, kiến thức về nhiễm chéo thực phẩm, kiến thức về lưu trữ và bảo quản thực phẩm, kiến thức về bệnh lây truyền qua đường thực phẩm, kiến thức về triệu chứng ngộ độc thực phẩm giúp cho người quản lý, chế biến thực phẩm chú ý cẩn thận hơn, tránh gây NĐTP cho người sử dụng. Tập huấn ATTP nhằm thay đổi thái độ, hành động và nâng cao ý thức phòng chống NĐTP đối với người quản lý, chế biến thực phẩm đối với cộng đồng.

### 2. Thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm

Việc nắm vững kiến thức về ATTP sẽ giúp người chế biến thực phẩm thực hành được cải thiện hơn. Có thể thay đổi về phương thức truyền đạt cũng như tăng cường truyền thông, giáo dục sức khỏe để cho các bài giảng được sinh động hơn, từ đó kiến thức đến với các đối tượng được tập huấn dễ tiếp thu hơn. Trong nghiên cứu, tỷ lệ thực hành chung đúng về

phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm là 63,0%. Tỷ lệ này cao hơn so với nghiên cứu của tác giả Nguyễn Viết Điện (11%), tác giả Trần Quốc Tuấn (23,9%). Trong nghiên cứu của Nguyễn Thị Diễm tại 22 bếp ăn tập thể của Bộ Công an (2020), tỷ lệ nhân viên bếp ăn tập thể có thực hành chung đạt về ATTP cũng thấp hơn nghiên cứu này với chỉ 52,9% [4]. Có sự chênh lệch cao như vậy có thể việc xác định thực hành chung đúng của các nghiên cứu khác nhau. Việc có kiến thức đúng về phòng chống NĐTP giúp việc thực hành được tốt hơn. Do vậy muốn tỷ lệ thực hành về phòng chống NĐTP được cải thiện cần bổ sung, cập nhật, đào tạo, tập huấn cho các đối tượng về kiến thức phòng chống NĐTP bằng nhiều hình thức, phương pháp khác nhau nhằm giúp họ nắm vững hơn về kiến thức.

### 3. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành về phòng chống ngộ độc thực phẩm của người quản lý, chế biến thực phẩm

Nghiên cứu tìm thấy mối tương quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức, thực hành phòng chống NĐTP với yếu tố tham gia tập huấn về ATTP, số năm kinh nghiệm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm ( $p < 0,001$ ) và nghiên cứu cũng cho thấy rằng tỷ lệ kiến thức chung đạt về phòng chống NĐTP có liên quan chặt chẽ đến thực hành phòng chống NĐTP của người quản lý chế biến thực phẩm. Điều này cũng có thể hiểu những người có kinh nghiệm làm việc càng nhiều thì việc kiến thức tích lũy qua các năm về phòng chống NĐTP sẽ càng vững hơn so với những đối tượng mới vào nghề chế biến thực phẩm. Như vậy, việc cập nhật, bổ sung, trau dồi kiến thức, tham gia tập huấn về phòng chống NĐTP giúp nắm vững kiến thức, qua đó việc thực hành tốt và đúng về các biện pháp phòng chống NĐTP giúp làm giảm xảy ra các trường hợp về NĐTP trong khu vực. Nhân viên quản lý, CBTP có kiến

thức thực hành tốt và đúng trong phòng chống NĐTP còn góp phần đảm bảo sức khỏe người dân. Nhân viên quản lý, CBTP có kiến thức sẽ nâng cao ý thức phòng chống dịch COVID-19 cho mình và cho cộng đồng. Ngoài ra, nghiên cứu không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức, thực hành về phòng chống NĐTP của người quản lý, chế biến thực phẩm với các đặc tính nền như giới tính, nhóm tuổi và trình độ học vấn ( $p > 0,05$ ).

## **KẾT LUẬN**

### **1. Kiến thức, thực hành phòng chống ngộ độc thực phẩm**

- Kiến thức đạt về phòng chống ngộ độc thực phẩm của đối tượng nghiên cứu chưa thực sự cao, tỷ lệ kiến thức đạt chung là 73,0%. Trong đó, kiến thức về lưu trữ và bảo quản thực phẩm tương đối tốt, trong khi kiến thức về các bệnh truyền nhiễm qua đường thực phẩm còn hạn chế.

- Tỷ lệ thực hành chung đạt về phòng chống NĐTP của đối tượng nghiên cứu còn hạn chế với 63,0%. Trong đó, nhiều người quản lý, chế biến thực phẩm đã thực hành chọn mua nguyên liệu đảm bảo ATTP tốt hơn, thực hành xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc khi phát hiện có nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm còn rất hạn chế, bên cạnh đó, nhiều đối tượng nghiên cứu chưa thực hiện tốt các quy định phòng chống dịch COVID-19.

### **2. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành**

Nghiên cứu tìm thấy mối tương quan chặt chẽ giữa kiến thức, thực hành phòng chống NĐTP với yếu tố tham gia tập huấn về ATTP, số năm kinh nghiệm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm:

- Tỷ lệ kiến thức chung đạt và thực hành chung đạt ở nhóm đã được tập huấn đầy đủ về ATTP cao hơn nhiều lần so với nhóm chưa từng được tập huấn.

- Kiến thức đạt về ATTP ở nhóm có kinh nghiệm làm việc lâu năm trong lĩnh vực quản lý chế biến thực phẩm cao hơn nhiều so với nhóm mới làm việc quản lý chế biến thực phẩm.

Ngoài ra, nghiên cứu cũng cho thấy rằng tỷ lệ kiến thức chung đạt về phòng chống NĐTP có liên quan chặt chẽ đến thực hành phòng chống NĐTP của người quản lý chế biến thực phẩm.

## **KHUYẾN NGHỊ**

### **Đối với các cơ quan quản lý, kiểm tra, giám sát về ATTP**

Tăng cường tổ chức tập huấn về ATTP bằng nhiều hình thức, phương pháp khác nhau, thời

gian linh hoạt để nhiều đối tượng có thể cùng tham gia đầy đủ các buổi tập huấn.

Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc thực hiện vệ sinh ATTP tại các cơ sở bếp ăn, kinh doanh ăn uống.

Khen thưởng những cá nhân, tập thể thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP cũng như nhắc nhở, xử phạt nghiêm đối những hành vi vi phạm.

### **Đối với chủ doanh nghiệp**

Đảm bảo nhân viên được khám sức khỏe định kỳ, tham gia các lớp tập huấn nhằm nâng cao kiến thức về vệ sinh ATTP.

Sử dụng nguồn thực phẩm đảm bảo đầy đủ các tiêu chí, điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm.

Đảm bảo nguồn cơ sở vật chất, trang thiết bị đầy đủ.

### **Đối với cá nhân**

Tham gia khám sức khỏe định kỳ, các lớp tập huấn về ATTP do cơ sở tổ chức.

Chấp hành nghiêm chỉnh quy định của cơ quan, của Luật ATTP trong CBTP.

## **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. **Hà Ngân Bình** (2016). Kiến thức - Thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể khu công nghiệp Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang năm 2016, Khóa luận Tốt nghiệp Bác sĩ Y học Dự phòng, Trường Đại học Y Dược TP Hồ Chí Minh.

2. **Cục An toàn thực phẩm** (2013). Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm (cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm, Bộ Y tế, Hà Nội).

3. **Cục An toàn thực phẩm** (2015). Trong 10 tháng năm 2015 cả nước xảy ra 150 vụ ngộ độc thực phẩm, Bộ Y tế, <https://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/trong-10-thang-nam-2015-ca-nuoc-xay-ra-150-vu-ngo-doc-thuc-pham.html>.

4. **Nguyễn Thị Diễm** (2020). Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố ảnh hưởng của nhân viên các bếp ăn tập thể tại Bộ Công an năm 2020, Luận văn Thạc sĩ Y tế Công cộng, Trường Đại học Y tế Công cộng, 125 tr.

5. **Nguyễn Thị Huỳnh Mai, Lê Hoàng Ninh, Trịnh Thị Hoàng Oanh** (2016). "Kiến thức, thái độ, thực hành về phòng chống ngộ độc thực phẩm của người dân tại thành phố Hồ Chí Minh năm 2013". Tạp chí Y học TP. Hồ Chí Minh, 20 (1), tr 100 - 105.

6. **Ahmed W.A.M.** (2015). "Mothers' Knowledge Regarding Preventive Measures of Food Poisoning in Yemen". Food and Nutrition Sciences, 6 (01), 49.