

# KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN CỦA NGƯỜI KINH DOANH CHẾ BIẾN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ HUYỆN THANH BÌNH - TỈNH ĐỒNG THÁP NĂM 2012

HOÀNG KHÁNH CHI,  
NHỮ VĂN HÙNG, LÊ VĂN HỮU

## TÓM TẮT

**Đặt vấn đề:** Theo thống kê của khoa an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) trung tâm y tế huyện Thanh Bình tỉnh Đồng Tháp, từ năm 2006-2011, có tất cả 13 vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn huyện với tổng số người mắc cao nhất trong một vụ là 17 người trong đó có 1 người tử vong. Nghiên cứu nhằm tìm hiểu kiến thức-thái độ-thực hành về ATVSTP và các yếu tố liên quan của người kinh doanh, chế biến thức ăn đường phố (TADP) huyện Thanh Bình tỉnh Đồng Tháp.

**Mục tiêu nghiên cứu:** Xác định tỷ lệ người kinh doanh, chế biến TADP có kiến thức đúng, thái độ tích cực, thực hành đúng về ATVSTP và xác định một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thái độ, thực hành ATVSTP về TADP.

**Phương pháp nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang được tiến hành trên 403 người kinh doanh, chế biến TADP tại huyện Thanh Bình, tỉnh Đồng Tháp.

**Kết quả nghiên cứu:** Tỷ lệ người kinh doanh, chế biến TADP có kiến thức về ATVSTP ở mức đạt chiếm 89,3%, thái độ đạt chiếm 61,7% và thực hành đạt chiếm 65,9%; Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa trình độ học vấn với kiến thức, giữa kiến thức với thực hành của đối tượng về chế biến TADP ( $p < 0,05$ ).

**Khuyến nghị:** Thiết chặt việc cấp giấy phép đạt tiêu chuẩn cho cơ sở kinh doanh, chế biến TADP, tái kiểm tra sau 30 ngày nếu cơ sở đã cấp giấy phép rồi có vi phạm, tổ chức các buổi nói chuyện về ATVSTP – TADP trong trường học ít nhất mỗi năm 1 lần.

**Từ khóa:** Thức ăn đường phố, kiến thức, thái độ, thực hành, các yếu tố liên quan.

## SUMMARY

**Background:** According to Food Safety Department of Thanh Binh District Health Centre Dong Thap Province from 2006 to 2011, there were total of 13 cases of food poisoning in whole district, and the highest victims in one case is 17 people including 1 death. Research aims at exploring knowledge, attitude, and practice on food safety and other factors associated with street food manufacturers and sellers in Thanh Binh District.

**Objectives:** To determine the percentage of street food manufacturers and seller with good knowledge, positive attitude and right practice about food safety as well as identifying related factors.

**Methods:** Cross-sectional studying was conducted on four hundred and three street food manufacturers and sellers in Thanh Binh District, Dong Thap Province.

**Results:** The percentage of street food manufacturers and sellers is 89,3%; attitude and practice proportion accounts for 61.7% and 65.9%. There is a statistical significance link between education level and knowledge, between knowledge and practice of the people who work in field of street food making ( $p < 0.05$ ).

**Recommendation:** Controlling the standard license for street food manufacturers and sellers, re-test after thirty days if already getting license in violation. Organizing health education talks about food safety and street food in school, at least once a year.

**Keywords:** Street food, knowledge, attitude, practice, other related.

## ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo tổ chức Nông lương thế giới (FAO): “Thức ăn đường phố là những thức ăn, đồ uống đã làm sẵn, có thể ăn ngay và được bán trên đường phố và những nơi công cộng tương tự” [1]. Do không cân bằng cấp, đào tạo, cũng như nguồn vốn đầu tư không nhiều nên dịch vụ TADP phát triển nhanh chóng và đáp ứng được nhu cầu phát triển của xã hội. Tuy nhiên, việc sử dụng thực phẩm TADP không đảm bảo chất lượng là nguyên nhân dẫn đến các vụ ngộ độc thực phẩm hiện nay.

Huyện Thanh Bình là một điểm nóng về ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Đồng Tháp. Theobáo cáo của khoa ATVSTP TTYT huyện Thanh Bình, từ năm 2006 - 2011 có tất cả 13 vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn huyện. Trong đó, số người ngộ độc cao nhất trong một vụ là 17 người và có 01 người tử vong. Để có cái nhìn toàn diện về sự ô nhiễm thức ăn đường phố trên địa bàn huyện Thanh Bình, từ đó đưa ra giải pháp phù hợp trong chỉ đạo, quản lý và triển khai hoạt động can thiệp

có hiệu quả, chúng tôi tiến hành nghiên cứu để tìm hiểu kiến thức – thái độ - thực hành về VSATTP và các yếu tố liên quan của người kinh doanh, chế biến TADP huyện Thanh Bình, tỉnh Đồng Tháp năm 2012.

## ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Đối tượng nghiên cứu.

Người kinh doanh, chế biến TADP tại huyện Thanh Bình, tỉnh Đồng Tháp. Ưu tiên những người trực tiếp chế biến, kinh doanh và đồng ý tham gia trả lời phỏng vấn.

### 2. Phương pháp nghiên cứu.

Phương pháp nghiên cứu mô tả, điều tra cắt ngang với cỡ mẫu là 403 người kinh doanh, chế biến TADP tại huyện Thanh Bình, tỉnh Đồng Tháp.

Công cụ thu thập số liệu: Bộ phiếu phỏng vấn người kinh doanh, chế biến TADP.

3. Xử lý số liệu: Nhập liệu trên EPI DATA, phân tích số liệu bằng SPSS 16.0

## KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Bảng 1: Thông tin chung về người kinh doanh, chế biến TADP

	Đặc tính	Tần số	Tỷ lệ (%)
Giới tính	Nam	144	37,5
	Nữ	240	62,5
Nhóm tuổi	Từ 15 - 30 tuổi	62	16,1
	Từ 31 - 45 tuổi	205	53,4
	Trên 45 tuổi	117	30,5
Trình độ học vấn	Mù chữ	7	1,8
	Tiểu học	128	33,3
	Trung học cơ sở	127	33,1
	Trung học phổ thông	93	24,2
Nghề nghiệp chính	Trung cấp, đại học trở lên	29	7,6
	Buôn bán nhỏ	327	85,2
	Lao động phổ thông	9	2,3
	Công nhân, nông dân	32	8,3
	Cán bộ, công nhân viên	16	4,2

Trong 384 đối tượng nghiên cứu tham gia nghiên cứu, có 62,5% là nữ giới, đối tượng ở trong độ tuổi 31-45 tuổi chiếm 53,4%; Hai nhóm đối tượng có trình độ học vấn chủ yếu là tiểu học (33,3%) và trung học cơ sở (33,1%); Đa phần nghề nghiệp chính của đối tượng nghiên cứu là buôn bán nhỏ (chiếm 85,2%).

Bảng 2: Kiến thức về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP

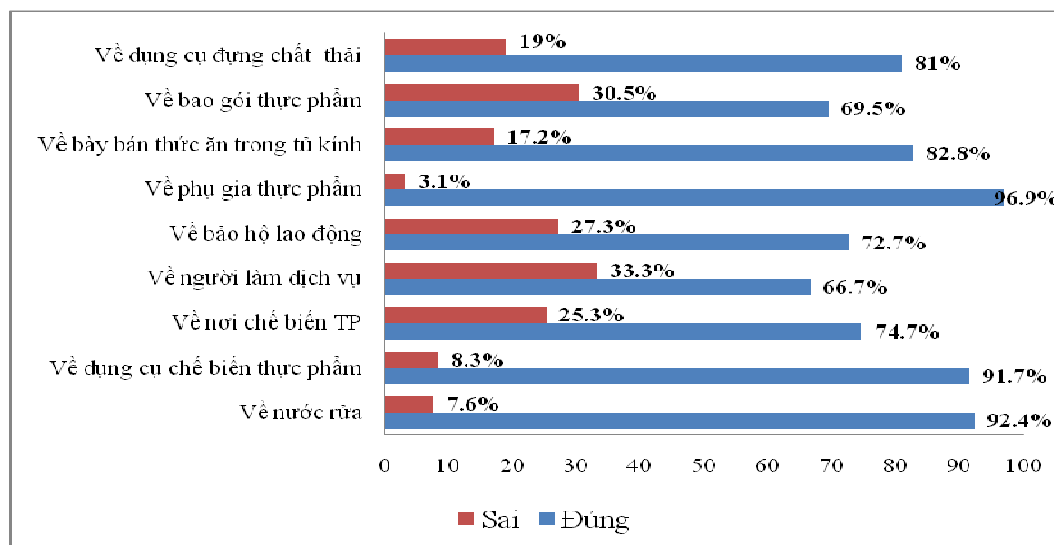
Nội dung	Đúng		Sai	
	Tần số	(%)	Tần số	(%)
Về nước sạch và nước đá	224	58,3	160	41,7
Về dụng cụ chế biến thực phẩm	352	91,7	32	8,3
Về nơi chế biến TP	287	74,7	97	25,3
Về người làm dịch vụ	256	66,7	28	33,3
Về bảo hộ lao động	279	72,7	105	27,3
Về phụ gia thực phẩm	372	96,9	12	3,1
Về bày bán thức ăn trong tủ kính	318	82,8	66	17,2
Về bao gói thực phẩm	267	69,5	117	30,5
Về dụng cụ đựng chất thải	311	81,0	73	19,0

Đối tượng có kiến thức đúng về phụ gia thực phẩm và dụng cụ chế biến thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất (lần lượt là 96,9% và 91,7%), tiếp đến là kiến thức đúng bày bán thức ăn trong tủ (82,8%); dụng cụ đựng chất thải (81%); nơi chế biến thực phẩm (74,7%), về bảo hộ lao động (72,7%). Vẫn còn một số đối tượng có kiến thức không đúng về người làm dịch vụ (33,3%) và về bao gói thực phẩm (30,5%).

Bảng 3: Kiến thức chung về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP

Đánh giá kiến thức chung	Tần số	Tỷ lệ (%)
Đạt	343	89,3
Không đạt	41	10,7
Tổng	384	100

Có 89,3% đối tượng đạt kiến thức chung về VSATTP, tỷ lệ này đạt mức cao và chỉ có 10,7% đối tượng là không đạt kiến thức chung về VSATTP.



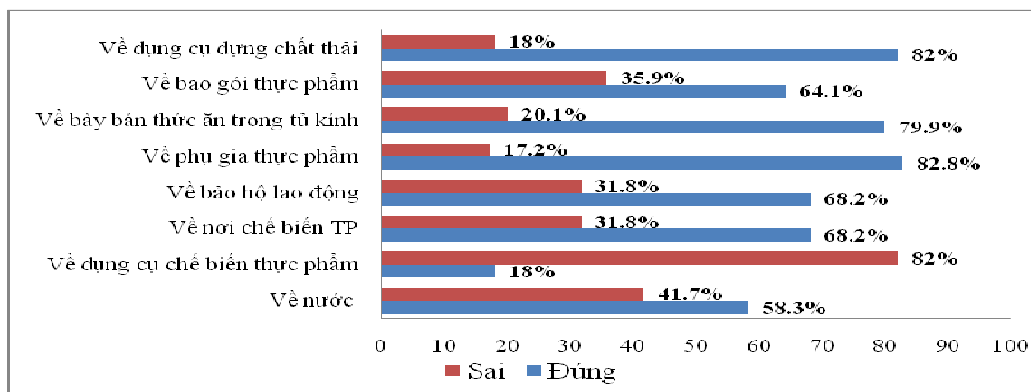
Biểu đồ 1: Thái độ về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP

Thái độ đúng về phụ gia thực phẩm, về dụng cụ đựng chất thải và về rửa bát chiếm tỷ lệ cao (lần lượt là 96,9%; 91,7% và 92,4%), sau đó là thái độ đúng về bày bán thức ăn trong tủ kính (82,8%), về dụng cụ đựng chất thải (81%). Nhiều đối tượng không có thái độ đúng về nơi chế biến thực phẩm (25,3%), về bảo hộ lao động (27,3%), về bao gói thực phẩm (30,5%) và về người làm dịch vụ (33,3%).

Bảng 4: Thái độ chung về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP

Đánh giá thái độ chung	Tần số	Tỷ lệ (%)
Đúng	237	61.7
Không đúng	147	31.3
Tổng	384	100

Chỉ có 61,7% đối tượng có thái độ đúng về VSATTP và 31,3% đối tượng có thái độ không đúng về VSATTP.



Biểu đồ 2: Thực hành về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP

Thực hành đúng về phụ gia thực phẩm, về dụng cụ đựng chất thải và về bày bán thức ăn trong tủ kính chiếm tỷ lệ cao (lần lượt là 82,8%; 82% và 79,9%). Tiếp đó là về nơi chế biến thực phẩm (68,2%) và bằng tỷ lệ thực hành đúng về bảo hộ lao động; về bao gói thực phẩm (64,1%); về nước (58,3%). Thực hành đúng về dụng cụ chế biến chỉ là 18%.

Bảng 5: Thực hành chung về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP

Đánh giá thực hành chung	Tần số	Tỷ lệ (%)
Đạt	253	65,9
Không đạt	131	34,1
Tổng	384	100

Có 65,9% đối tượng thực hành chung đạt về VSATTP và có 34,1% đối tượng thực hành chung không đạt về VSATTP.

Bảng 6: Mối liên quan giữa học vấn với kiến thức về ATVST

		Kiến thức		$\chi^2$	p
		Đạt	Không đạt		
Trình độ học vấn	Mù chữ	6 (85,7%)	1 (14,3%)	17,06	0,002
	Tiểu học	116 (90,6%)	12 (9,4%)		
	THCS	112 (88,2%)	15 (11,8)		
	THPT	89 (95,7%)	4 (4,3%)		
	Trung cấp, đại học trở lên	20 (69%)	9 (31%)		

Có mối liên quan giữa trình độ học vấn với kiến thức của người kinh doanh, chế biến TADP. Người có

trình độ học vấn càng cao thì có kiến thức càng tốt về TADP.

Bảng 7: Mối liên quan giữa kiến thức, thái độ với thực hành về ATVST

		Thực hành		$\chi^2$	p
		Đạt	Không đạt		
Kiến thức	Đạt	23 (56,1%)	18 (43,9%)	9,869	0,002
	Không đạt	108 (31,5%)	235 (68,5%)		

Có mối liên quan giữa kiến thức và thực hành về VSATTP của người kinh doanh, chế biến TADP. Người có kiến thức cao hơn thì thực hành kinh doanh, chế biến TADP đảm bảo ATVSTP hơn ( $p < 0,05$ )

### BÀN LUẬN

Trong 403 người kinh doanh, chế biến TADP tham gia nghiên cứu, có 62,5% là nữ giới, tỷ lệ này phù hợp với đặc trưng của loại hình kinh doanh thức ăn đường phố ở Việt Nam, do vậy việc chú trọng tác động vào nữ giới là cần thiết. Đối với nhóm tuổi, độ tuổi được nghiên cứu từ 15-45 tuổi, cao nhất là 31-45 tuổi (53,4%), đây là nhóm tuổi trong độ tuổi lao động và có sự tích lũy kinh nghiệm cuộc sống, nhất là kinh doanh TADP.

Phần lớn đối tượng có kiến thức về phụ gia thực phẩm, về dụng cụ đựng chất thải, về dụng cụ chế biến chiếm tỉ lệ cao trên 81%. Kiến thức về kiến thức về dụng cụ chế biến cao (91,7%), nhưng thực hành thì quá thấp (18,0%), điều này có thể lý giải từ đặc tính của mẫu nghiên cứu. Tại thời điểm phỏng vấn, quan sát thì huyện Thanh Bình đang vào mùa thu hoạch lúa phần lớn những nơi bán thức ăn đường phố đều tạm bợ không cố định nên việc sử dụng dụng cụ chế biến chung là điều không thể tránh khỏi.

Điều đáng quan tâm trong nghiên cứu này là vấn đề nước sạch, cả kiến thức lẫn thực hành của đối tượng còn chiếm tỉ lệ tương đối thấp (khoảng 58%). Do huyện Thanh Bình có đến 5/13 xã nằm ở vùng sâu, chỉ duy nhất tại thị trấn mới có nhà máy nước nên mức bao phủ chỉ đạt ở mức 80%. Trong khi đó, các xã vùng sâu tình hình cung cấp nước sạch còn rất hạn chế. Vì vậy việc cung cấp nước sạch cho các vùng sâu là rất cần thiết.

Tỷ lệ đối tượng sử dụng dụng cụ chế biến thực phẩm cho một kết quả khá nghịch lý. Nhiều đối tượng có kiến thức về việc sử dụng dụng cụ chế biến thực phẩm (74,7%) nhưng thực tế chỉ có 18,0% đối tượng có thực hành. Sự khác biệt là một trong các vấn đề khó giải quyết có thể do: Đối tượng không muốn phải chi ra một số tiền để trang bị các dụng cụ chế biến hoặc do thói quen không sử dụng các dụng cụ trên.

Nghiên cứu vẫn còn một số hạn chế: Đối tượng của nghiên cứu mới chỉ tập trung vào nhóm những người kinh doanh, chế biến TADP mà chưa mở rộng sang người tiêu dùng. Nguồn gốc, chất lượng thực phẩm TADP chưa được kiểm định. Việc so sánh, đối chiếu kết quả với các nghiên cứu khác trên cả nước nói chung và tỉnh Đồng Tháp nói riêng còn hạn chế do vấn đề ATVSTP của TADP mới được quan tâm trong những năm gần đây. Vì vậy, cần có nhiều nghiên cứu hơn để khắc phục những hạn chế này.

#### **KẾT LUẬN**

Về kiến thức: Đối tượng có kiến thức đúng về phụ gia thực phẩm và dụng cụ chế biến thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất (lần lượt là 96,9% và 91,7%), tiếp đến là kiến thức đúng bày bán thức ăn trong tủ (82,8%); dụng cụ đựng chất thải (81%); nơi chế biến thực phẩm (74,7%), về bảo hộ lao động (72,7%). Vẫn còn một số đối tượng có kiến thức không đúng về người làm dịch vụ (33,3%) và về bao gói thực phẩm (30,5%).

Về thái độ: Thái độ tích cực về phụ gia thực phẩm, về dụng cụ chế biến và rửa bát chiếm tỷ lệ cao (lần lượt là 96,9%; 91,7% và 92,4%), sau đó là thái độ về bày bán thức ăn trong tủ kính (chiếm 82,8%), về dụng cụ đựng chất thải (chiếm 81%). Nhiều đối tượng có thái độ không tốt về nơi chế biến thực phẩm (chiếm 25,3%), về bảo hộ lao động (chiếm 27,3%), về bao gói thực phẩm (chiếm 30,5%) và về người làm dịch vụ (chiếm 33,3%).

Thực hành đúng về dụng cụ đựng chất thải, về phụ gia thực phẩm và về bày bán thức ăn trong tủ kính chiếm tỷ lệ cao (lần lượt là 82%; 82,8% và 79,9%). Tiếp đó là về nơi chế biến thực phẩm (68,2%) và bằng tỷ lệ thực hành đúng về bảo hộ lao động; về bao gói thực phẩm (64,1%); về nước (58,3%). Thực hành đúng về dụng cụ chế biến chỉ là 18%.

Có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa trình độ học vấn với kiến thức, giữa kiến thức với thực hành về ATVSTP của người kinh doanh, chế biến TADP.

#### **KHUYẾN NGHỊ**

Cần chú trọng đến việc kiểm tra, đánh giá cơ sở kinh doanh, chế biến TADP và cấp giấy chứng nhận nếu cơ sở đó đạt tiêu chuẩn về VSATTP.

Nên phân loại cơ sở bằng 2 hình thức "tốt" hoặc "khá", tuyệt đối không cấp giấy cho cơ sở không tiêu chuẩn theo qui trình. Cơ sở được chứng nhận đủ điều kiện cần dán giấy trong cơ sở có chữ ký xác nhận đủ điều kiện theo phân cấp quản lý. Tái kiểm tra sau 30 ngày nếu cơ sở đã cấp giấy rồi có vi phạm. Sau mỗi đợt kiểm tra cần nêu những cơ sở tốt cũng như cơ sở vi phạm trên hệ thống loa đài địa phương.

Tổ chức các buổi nói chuyện về ATVSTP – TADP tại trường học ít nhất 1 năm 1 lần.

Cần thiết có thêm những nghiên cứu tìm hiểu kiến thức, hành vi cũng như nhu cầu của người tiêu dùng thực phẩm TADP.

#### **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. Bộ y tế (2008), An toàn thực phẩm, NXB Hà Nội, tr. 55 – 57.
2. Lê Hữu Chiến (1998), Khảo sát tình hình nhiễm vi khuẩn ở thức ăn đường phố tại thị xã Thái Bình, Luận văn thạc sỹ y học, Học viện Quân Y, Hà Nội.
3. Huỳnh Tân Tiến (2000), "Thực trạng thức ăn đường phố tại thành phố Hồ Chí Minh", Tài liệu hội thảo bảo đảm vệ sinh an toàn thức ăn đường phố với văn minh đô thị, Hà Nội, Tr 37-40.
4. Sở Y Tế Cần Thơ (2000), "Thực trạng thức ăn đường phố và giải pháp quản lý ở tỉnh Cần Thơ", Tài liệu hội thảo bảo đảm vệ sinh an toàn thức ăn đường phố với văn minh đô thị, Hà Nội, Tr 37- 40.
5. Bs. Phạm Trần Khánh, Ts Trần Đáng (2001), "Nhận xét một số đặc điểm dịch tễ học ngộ độc thực phẩm qua báo cáo các Tỉnh, Thành Phố về Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 1999-2001", Hội nghị khoa học chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm lần thứ nhất, Thành phố Hồ Chí Minh, Tr 140.