

KNOWLEDGE, PRACTICES AND SOME RELATED FACTORS REGARDING FOOD SAFETY AMONG FOOD HANDLERS AT HOUSEHOLD-BASED FOOD BUSINESSES IN HOC MON DISTRICT, HO CHI MINH CITY IN 2025

Nguyen Thi Kim Ngan¹, Ho Dac Thoan^{2,3*}, Cao My Phuong³

¹Hoc Mon district Medical Center, Ho Chi Minh city - 75 Ba Trieu, Hoc Mon commune, Ho Chi Minh city, Vietnam

²Institute of Malariology, Parasitology and Entomology, Quy Nhon - 611B Nguyen Thai Hoc, Quy Nhon ward, Gia Lai province, Vietnam

³School of Medicine and Pharmacy, Tra Vinh University - 126 Nguyen Thien Thanh, Hoa Thuan ward, Vinh Long province, Vietnam

Received: 17/6/2025

Revised: 10/7/2025; Accepted: 29/7/2025

ABSTRACT

Objective: This study aimed to assess food safety knowledge and practices among primary food handlers at household-based food establishments in Hoc Mon district, Ho Chi Minh city, and to identify related factors.

Methods: A cross-sectional descriptive study was conducted in 2025, involving 296 food handlers from household-run food businesses. Data were collected through structured face-to-face interviews and direct observation using a standardized checklist. Descriptive statistics and PR with 95% CI were used to analyze related factors.

Results: Overall, 84.5% of respondents demonstrated adequate food safety knowledge, and 82.1% exhibited proper food handling practices. The highest levels of knowledge were related to food poisoning management (91.6%), followed by personal hygiene (88.9%), food preservation (88.9%), waste and environmental hygiene (90.5%), and sourcing and preparation (81.4%). Factors positively related to good knowledge included urban residence (PR = 0.85; 95% CI = 0.78-0.92), higher educational attainment (PR = 1.38; 95% CI = 1.06-1.78), and over two years of work experience (PR = 1.40; 95% CI = 1.24-1.58). Good practices were significantly related to being over 40 years old (PR = 1.17; 95% CI = 1.02-1.35), urban residence (PR = 0.86; 95% CI = 0.78-0.95), and longer work experience (PR = 1.14; 95% CI = 1.01-1.28).

Conclusion: Food handlers in household-based establishments in Hoc Mon district generally demonstrated good knowledge and practices regarding food safety. However, targeted interventions are recommended for rural workers, those with lower educational backgrounds, and newly employed food handlers to ensure sustainable improvements in food hygiene and safety.

Keywords: Food safety, household-based food establishments, food handlers, Hoc Mon.

*Corresponding author

Email: hodashoan@gmail.com Phone: (+84) 903578264 <https://doi.org/10.52163/yhc.v66iCD12.2985>

KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI HỘ KINH DOANH ĂN UỐNG HUYỆN HÓC MÔN, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH NĂM 2025

Nguyễn Thị Kim Ngân¹, Hồ Đắc Thoàn^{2,3*}, Cao Mỹ Phượng³

¹Trung tâm Y tế huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh - 75 Bà Triệu, xã Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

²Viện Sốt rét, Ký sinh trùng, Côn trùng Quy Nhơn - 611B Nguyễn Thái Học, phường Quy Nhơn, tỉnh Gia Lai, Việt Nam

³Trường Y Dược, Trường Đại học Trà Vinh - 126 Nguyễn Thiện Thành, phường Hòa Thuận, tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

Ngày nhận bài: 17/6/2025

Ngày chỉnh sửa: 10/7/2025; Ngày duyệt đăng: 29/7/2025

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm chính tại các hộ kinh doanh ăn uống ở huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh và một số yếu tố liên quan.

Đối tượng và phương pháp: Nghiên cứu cắt ngang mô tả trên toàn bộ 296 người đang tham gia chế biến thực phẩm tại các hộ kinh doanh ăn uống ở huyện Hóc Môn năm 2025. Số liệu được thu thập bằng phỏng vấn trực tiếp và quan sát quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm của người chế biến thực phẩm bằng bảng kiểm.

Kết quả: Nghiên cứu cho thấy tỷ lệ kiến thức đúng về an toàn thực phẩm là 84,5%, trong đó kiến thức đúng về nhận thức việc xử lý ngộ độc thực phẩm là 91,6%; lựa chọn, chế biến thực phẩm nguồn gốc đạt 81,4%; bảo quản thực phẩm đạt 88,9%; vệ sinh cá nhân của nhân viên đạt 88,9%; về môi trường chất thải là 90,5%. Thực hành đúng về an toàn thực phẩm của người chế biến là 82,1%. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức về an toàn thực phẩm gồm: nơi ở (PR = 0,85; KTC 95% = 0,78-0,92); học vấn (PR = 1,38; KTC 95% = 1,06-1,78); kinh nghiệm > 2 năm có kiến thức an toàn thực phẩm tốt (PR = 1,4; KTC 95% = 1,24-1,58). Yếu tố liên quan đến thực hành về an toàn thực phẩm gồm: độ tuổi trên 40 (PR = 1,17; KTC 95% = 1,02-1,35); nơi ở thị trấn (PR = 0,86; KTC 95% = 0,78-0,95); kiến thức kinh nghiệm > 2 năm (PR = 1,14; KTC 95% = 1,01-1,28) của người chế biến chính về an toàn thực phẩm.

Kết luận: Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại các hộ kinh doanh ăn uống ở huyện Hóc Môn khá cao. Hoạt động can thiệp bằng truyền thông cần tập trung vào nhóm người dân khu vực nông thôn, người có trình độ học vấn thấp và người mới vào nghề chế biến thực phẩm.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, người chế biến, hộ kinh doanh ăn uống, Hóc Môn.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) hiện nay là mối lo của các cấp chính quyền và nhân dân. Nhiều vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra gần đây là nỗi lo cho sức khỏe của cộng đồng và tình hình ngộ độc thực phẩm diễn biến trên thế giới theo xu hướng gia tăng. Theo công bố của Tổ chức Y tế thế giới năm 2025, có hơn 600 triệu người mắc bệnh do ăn phải các thực phẩm ô nhiễm và khoảng 420.000 ca tử vong mỗi năm, đáng chú ý là gần 1/3 ca tử vong là trẻ em [1]. Từ những ước tính ban đầu về tác động của bệnh tật do thực phẩm “bẩn” gây ra, tổ chức sức khỏe của Liên hợp quốc nhận định, cứ 10 người thì có 1 người bị bệnh do thực phẩm nhiễm vi khuẩn, virus, ký sinh trùng, các chất độc và hóa chất. Trong năm 2024, Việt Nam ghi nhận 135 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 4936 người mắc và 24 trường hợp tử vong. So với

năm 2023, tăng 10 vụ và 2787 người mắc, trong khi số tử vong giảm 4 trường hợp. Có 31 vụ ngộ độc lớn (≥ 30 người mắc/vụ), chủ yếu xảy ra tại bếp ăn tập thể của công ty, trường học và thức ăn đường phố [1]. Theo đánh giá của cơ quan chức năng quản lý, tình trạng ngộ độc thực phẩm tại nước ta vẫn chưa có dấu hiệu giảm. Những chính sách quản lý, giám sát hiện tại chưa thật hiệu quả đối với việc bảo đảm ATTP và vấn đề đạo đức trong kinh doanh, trách nhiệm của người kinh doanh vẫn còn hạn chế.

Năm 2024, trên địa bàn huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh có trên 365 người chế biến chính tham gia phục vụ tại 365 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Tuy nhiên, chưa có nghiên cứu nào tìm hiểu về thực trạng ATTP ở các hộ kinh doanh ăn uống tại huyện Hóc Môn. Chính vì vậy, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này nhằm

*Tác giả liên hệ

Email: hodacthoan@gmail.com Điện thoại: (+84) 903578264 <https://doi.org/10.52163/yhc.v66iCD12.2985>

mục tiêu đánh giá kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm tại các hộ kinh doanh ăn uống trên địa bàn huyện Hóc Môn và tìm hiểu một số yếu tố liên quan tới thực trạng này.

2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Những người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các hộ kinh doanh ăn uống ở huyện Hóc Môn năm 2025. Tiêu chí chọn vào khi chủ hộ và người chế biến thực phẩm đồng ý tham gia nghiên cứu. Tiêu chí loại ra khi đối tượng có câu trả lời ít hơn 5% tổng số câu hỏi trong bộ câu hỏi phỏng vấn hoặc không đồng ý tham gia trả lời, thời điểm nghiên cứu không có mặt tham gia trả lời bộ câu hỏi.

2.2. Địa điểm và thời gian nghiên cứu

Tại các hộ kinh doanh chế biến thực phẩm ở huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh từ tháng 3/2025-5/2025.

2.3. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu mô tả cắt ngang.

2.4. Cỡ mẫu, chọn mẫu

Cỡ mẫu áp dụng công thức ước lượng 1 tỉ lệ:

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

Trong đó: n là cỡ mẫu; α là xác suất sai lầm loại I ($\alpha = 0,05$), khi đó $Z_{1-\alpha/2} = 1,96$; $d = 0,05$ là sai số cho phép; $p = 0,80$ là tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức đúng về ATTP theo nghiên cứu của Nguyễn Lâm Tuấn và cộng sự (2020) [6]. Theo công thức, cỡ mẫu tối thiểu cần cho nghiên cứu là 246 người. Dự trừ mất mẫu 10% thì cỡ mẫu tối thiểu cần để tiến hành nghiên cứu là 270 người, thực tế số mẫu phỏng vấn được là 296 người.

2.5. Bộ công cụ nghiên cứu

Bảng câu hỏi dựa trên Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024 của Cục ATTP [3] và bảng kiểm thực hành theo Quyết định số 48/2015/BYT ngày

01/12/2015 của Bộ Y tế [4]. Bộ câu hỏi được đánh giá khảo sát thử nghiệm trên 30 người chế biến thực phẩm, tương đương 10% mẫu. Hệ số Cronbach's Alpha của bảng kiểm thực hành cho 30 mẫu thử cho kết quả là 0,83.

2.6. Biến số nghiên cứu

Thông tin chung về người chế biến: 7 biến số; kiến thức ATTP: 14 biến số; thực hành về ATTP: 10 biến số.

2.7. Phương pháp thu thập thông tin

Phỏng vấn trực tiếp người chế biến thực phẩm theo bộ câu hỏi soạn sẵn về kiến thức, quan sát và đánh giá vào bảng kiểm quan sát thực hành về ATTP [3].

2.8. Tiêu chí đánh giá

Kiến thức ATTP của người chế biến thực phẩm gồm 14 biến số (tiêu chí), đối tượng được đánh giá có kiến thức đúng khi trả lời đúng $\geq 80\%$ số câu trả lời (đạt 12/14 câu), không đúng khi trả lời đúng $< 80\%$ câu hỏi (đúng $< 12/14$ câu). Thực hành về ATTP của người chế biến thực phẩm gồm 10 biến số (tiêu chí), thực hành đúng khi đạt điểm quan sát $\geq 8/10$ điểm và không đúng khi đạt điểm $< 8/10$ điểm.

2.9. Xử lý và phân tích số liệu

Xử lý và phân tích số liệu bằng phần mềm Epidata 3.1 và Stada. Sử dụng thống kê mô tả, dùng tần suất, tỷ lệ kiến thức chung đúng và thực hành chung đúng về ATTP của người chế biến. Các yếu tố liên quan đến kiến thức chung đúng và thực hành chung đúng về ATTP của người chế biến được khẳng định qua PR (prevalence ratios) (95% khoảng tin cậy - KTC) với mức ý nghĩa $p < 0,05$.

2.10. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu được thông qua Hội đồng Đạo đức trong nghiên cứu y sinh học Trường Đại học Trà Vinh (Giấy chấp thuận số 438/GCT-HĐĐĐ ngày 20/12/2024). Đối tượng nghiên cứu có quyền từ chối tham gia, các thông tin cá nhân của đối tượng được đảm bảo giữ bí mật.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

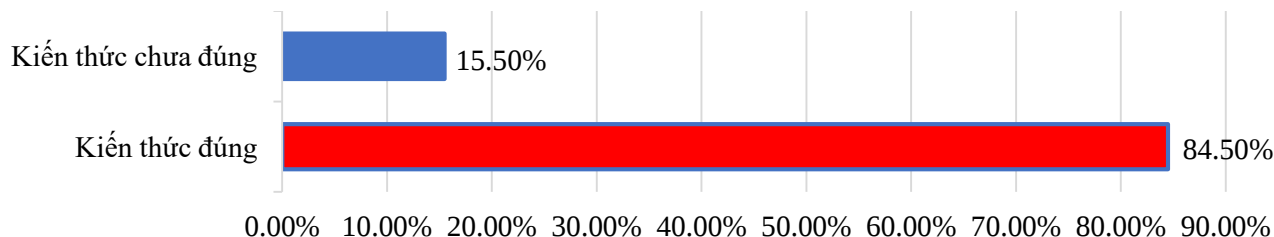
3.1. Kiến thức, thực hành về ATTP của người chế biến thực phẩm

Bảng 1. Thông tin chung về người chế biến thực phẩm (n = 296)

	Đặc điểm	Tần số	Tỷ lệ (%)
Nhóm tuổi	18-29 tuổi	92	31,1
	30-39 tuổi	100	33,8
	≥ 40 tuổi	104	35,1
Giới tính	Nam	100	33,8
	Nữ	196	66,2
Dân tộc	Kinh	294	99,3
	Khác	2	0,7
Nơi ở	Thị trấn	53	17,9
	Xã	243	82,1
Học vấn	Tiểu học	35	11,8
	Trung học cơ sở	92	31,1
	Trung học phổ thông (THPT)	126	42,6
	Trên THPT	43	15,5

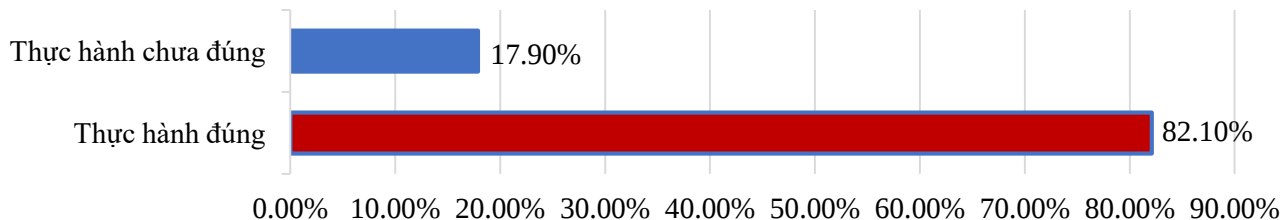
Đặc điểm		Tần số	Tỷ lệ (%)
Tiếp cận thông tin	Từ đoàn thể, bạn bè, người thân	88	29,7
	Qua sách, báo, tivi, truyền thanh	244	82,4
	Từ cán bộ nhân viên y tế	142	48,0
Kinh nghiệm	1-2 năm	124	41,9
	> 2 năm	172	58,1

3 nhóm tuổi gồm 18-29 tuổi, 30-39 tuổi và ≥ 40 tuổi lần lượt chiếm tỷ lệ 31,1%, 33,8% và 35,1%. Tỷ lệ nữ (66,2%) cao hơn gấp 2 lần so với nam (33,8%), hầu hết đều là người dân tộc Kinh (99,3%). Đa phần những người chế biến thực phẩm sống ở khu vực xã (82,1%), cao gấp khoảng 5 lần so với người sống ở khu vực thị trấn (17,9%). Đối tượng tốt nghiệp trung học cơ sở và THPT chiếm đa số với tỷ lệ lần lượt là 31,1% và 42,6%. Khả năng tiếp cận thông tin về ATTP thông qua sách, báo, tivi, truyền thanh chiếm tỷ lệ cao nhất (82,4%). Người chế biến thực phẩm có kinh nghiệm làm việc trên 2 năm chiếm tỷ lệ cao hơn những người có kinh nghiệm làm việc từ 1-2 năm (58,1% so với 41,9%).



Biểu đồ 1. Kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm (n = 296)

Tỷ lệ người chế biến thực phẩm có kiến thức chung đúng về ATTP là 84,5%, trong đó kiến thức đúng về nhận thức việc xử lý ngộ độc thực phẩm đạt cao nhất (91,6%); lựa chọn, chế biến thực phẩm nguồn gốc đạt 81,4%; bảo quản thực phẩm đạt 88,9%; vệ sinh cá nhân của nhân viên đạt 88,9%, về vệ sinh môi trường chất thải đạt 90,5%.



Biểu đồ 2. Thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm (n = 296)

Tỷ lệ thực hành ATTP đều có tỷ lệ đúng vượt trội, từ 85-95%, trong đó về vệ sinh và bảo quản được tuân thủ rất tốt, liên quan đến thực hành trưng bày và bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh với tỷ lệ đúng gần 100%, tiếp đến là thực hành về vệ sinh bàn tay đúng cách với tỷ lệ 90,8%, tỷ lệ thực hành đúng thấp nhất liên quan đến việc xử lý rác thải đúng quy định với 81,4%. Tỷ lệ thực hành chung đúng là 82,1%.

3.2. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm

Bảng 0. Mối liên quan giữa đặc điểm của đối tượng với kiến thức về ATTP

Đặc điểm		Kiến thức về ATTP		p	PR (KTC 95%)
		Đúng	Chưa đúng		
Nhóm tuổi	< 40 tuổi (n = 192)	162 (84,4%)	30 (15,6%)	0,95	1
	≥ 40 tuổi (n = 104)	88 (84,6%)	16 (15,4%)		1,00 (0,9-1,1)
Giới tính	Nam (n = 100)	82 (82,0%)	18 (18,0%)	0,40	1
	Nữ (n = 196)	168 (85,7%)	28 (14,3%)		1,04 (0,93-1,26)
Nơi ở	Thị trấn (n = 53)	51 (96,2%)	2 (3,8%)	0,006*	1,17 (1,08-1,27)
	Xã (n = 243)	199 (81,9%)	44 (18,1%)		1
Học vấn	$\leq$ THPT (n = 253)	211 (83,4%)	42 (16,6%)	0,26*	1
	> THPT (n = 43)	39 (90,7%)	4 (9,3%)		1,08 (0,97-1,21)
Tiếp cận thông tin từ đoàn thể, bạn bè, người thân	Có (n = 88)	75 (85,2%)	13 (14,8%)	0,81	1,06 (0,64-1,74)
	Không (n = 208)	175 (84,1%)	33 (15,9%)		1

Đặc điểm		Kiến thức về ATTP		p	PR (KTC 95%)
		Đúng	Chưa đúng		
Tiếp cận thông tin qua sách, báo, tivi, truyền thanh	Có (n = 244)	202 (82,8%)	42 (17,2%)	0,09*	0,88 (0,79-0,98)
	Không (n = 52)	48 (92,3%)	4 (7,7%)		1
Tiếp cận thông tin từ nhân viên y tế	Có (n = 142)	118 (83,1%)	24 (16,9%)	0,53	0,9 (0,66-1,22)
	Không (n = 154)	132 (85,7%)	22 (14,3%)		1
Kinh nghiệm	1-2 năm (n = 124)	85 (68,6%)	39 (31,5%)	< 0,001	1
	> 2 năm (n = 172)	165 (95,9%)	7 (4,1%)		1,40 (1,24-1,58)

Ghi chú: *Fisher's exact.

Không tìm thấy mối liên quan giữa nhóm tuổi, giới tính, trình độ học vấn và khả năng tiếp cận nguồn thông tin với kiến thức chung về ATTP của đối tượng nghiên cứu. Đối tượng sinh sống ở thị trấn có tỷ lệ kiến thức đúng về ATTP cao gấp 1,17 lần (KTC 95% = 1,08-1,27) những người sinh sống ở xã ($p < 0,05$). Người có kinh nghiệm làm việc trên 2 năm có kiến thức chung về ATTP đúng cao gấp 1,4 lần (KTC 95% = 1,24-1,58) so những người có kinh nghiệm làm việc từ 1-2 năm ($p < 0,001$).

Bảng 3. Mối liên quan giữa đặc điểm của đối tượng nghiên cứu với thực hành về ATTP (n = 296)

Đặc điểm		Thực hành về ATTP		p	PR (KTC 95%)
		Đúng	Chưa đúng		
Nhóm tuổi	< 40 tuổi (n = 192)	151 (78,7%)	41 (21,3%)	0,02	1
	≥ 40 tuổi (n = 104)	92 (88,5%)	12 (11,5%)		1,12 (1,01-1,24)
Giới tính	Nam (n = 100)	84 (84,0%)	16 (16,0%)	0,54	1
	Nữ (n = 196)	159 (81,1%)	37 (18,9%)		0,93 (0,76-1,14)
Nơi ở	Thị trấn (n = 53)	49 (92,5%)	4 (7,5%)	0,03*	1
	Xã (n = 243)	194 (79,8%)	49 (20,2%)		0,86 (0,78-0,95)
Học vấn	≤ THPT (n = 253)	213 (84,2%)	40 (15,8%)	0,02	1
	> THPT (n = 43)	30 (69,8%)	13 (30,2%)		0,83 (0,67-1,01)
Tiếp cận thông tin từ đoàn thể, bạn bè, người thân	Có (n = 88)	71 (80,7%)	17 (19,3%)	0,68	0,91 (0,58-1,41)
	Không (n = 208)	172 (82,7%)	36 (17,3%)		1
Tiếp cận thông tin qua sách, báo, tivi, truyền thanh	Có (n = 244)	203 (83,2%)	41 (16,8%)	0,28	1,07 (0,92-1,26)
	Không (n = 52)	40 (76,9%)	12 (23,1%)		1
Tiếp cận thông tin từ cán bộ, nhân viên y tế	Có (n = 142)	117 (82,4%)	25 (17,6%)	0,89	1,02 (0,74-1,39)
	Không (n = 154)	126 (81,8%)	28 (18,2%)		1
Kinh nghiệm	1-2 năm (n = 124)	94 (75,8%)	30 (24,2%)	0,02	1
	> 2 năm (n = 172)	149 (86,6%)	23 (13,4%)		1,14 (1,01-1,28)

Ghi chú: *Fisher's exact.

Những người chế biến thực phẩm ở nhóm từ 40 tuổi trở lên có tỷ lệ thực hành đúng về ATTP cao gấp 1,12 lần so với nhóm dưới 40 tuổi ($p < 0,05$). Những người sinh sống ở khu vực thị trấn có tỷ lệ thực hành chung về ATTP cao hơn so với những người sinh sống ở các xã ($p < 0,05$). Những người ở nhóm có kinh nghiệm trên 2 năm có tỷ lệ thực hành đúng về ATTP cao gấp 1,14 lần so với nhóm có kinh nghiệm từ 1-2 năm ($p < 0,05$). Chưa tìm thấy mối liên quan giữa giới tính và khả năng tiếp cận nguồn thông tin với thực hành chung về ATTP của đối tượng.

4. BÀN LUẬN

Mẫu khảo sát có sự phân bố tương đối đồng đều với độ tuổi trung bình từ 18 tuổi đến trên 40 tuổi. Tỷ lệ nữ giới

chiếm ưu thế (66,2%) so với nam giới (33,8%), hầu hết đối tượng là người Kinh (99,3%) và phụ nữ giữ vai trò chủ đạo trong hoạt động chế biến thực phẩm (74,3%). Điều này phản ánh thực tế ở Việt Nam, khi phụ nữ vẫn giữ vai trò chính trong hoạt động chế biến thực phẩm, buôn bán thực phẩm quy mô nhỏ như hàng rong, bếp ăn tập thể hoặc kinh doanh thực phẩm tại chợ truyền thống. Kết quả này tương đồng với một số nghiên cứu trước đây như nghiên cứu của Nguyễn Văn Lành và cộng sự (2017) [5]. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm sống ở khu vực xã chiếm 82,1%, cao gấp khoảng 5 lần so với khu vực thị trấn (17,9%), và tương đồng với nghiên cứu của tại Bình Dương của Nguyễn Lâm Tuấn và cộng sự (2020) [6]. Phần lớn đối tượng nghiên cứu có học vấn ≤ THPT (73,7%), tương đương với kết quả

của Trần Minh Hoàng và cộng sự (74,2%) [7]; nhưng trái ngược với nghiên cứu của Lê Thị Hằng và cộng sự với tỷ lệ người có trình độ từ mù chữ đến trung học cơ sở chiếm 80,4% [8].

Tiếp cận thông tin về ATTP qua sách, báo, tivi và truyền thanh trong nghiên cứu này chiếm tỷ lệ cao nhất (82,4%). Nghiên cứu của Trần Minh Hoàng và cộng sự cho thấy tỷ lệ người được tiếp cận thông tin qua các buổi tập huấn về ATTP là 68,1% [7]. Sự khác biệt này chỉ ra rằng phương thức tiếp cận thông tin qua các kênh truyền thông đại chúng phổ biến hơn, trong khi các chương trình tập huấn chuyên sâu vẫn chưa được triển khai rộng rãi hoặc chưa được nhiều đối tượng tham gia [9].

Kinh nghiệm làm việc trên 2 năm chiếm tỷ lệ cao hơn (58,1%), cao hơn so với nghiên cứu của Trần Minh Hoàng và cộng sự với tỷ lệ người chế biến thực phẩm có thời gian hành nghề trên 3 năm chỉ đạt 38,6% [7].

Tỷ lệ người chế biến thực phẩm tại các hộ kinh doanh ăn uống ở huyện Hóc Môn có kiến thức và thực hành đúng về ATTP lần lượt là 84,5% và 82,1%. Tỷ lệ này cao hơn so với nghiên cứu của Lê Thị Hằng và cộng sự tại Cần Thơ (55,9% và 66,3%) [8], cao hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thành Anh Thư và cộng sự (2023) tại Cần Thơ (66,7% và 64,7%) [10], đồng thời cũng nhỉnh hơn nghiên cứu của Nguyễn Lâm Tuấn và cộng sự tại Bình Dương với tỷ lệ tương ứng là 83% và 80% [6]. Điều này cho thấy nhận thức và hành vi thực hành ATTP tại Hóc Môn đang đạt mức khá cao, góp phần nâng cao chất lượng và an toàn trong kinh doanh ăn uống tại địa phương. Bên cạnh đó, đây là cơ sở quan trọng để tiếp tục củng cố và nhân rộng các mô hình giáo dục, truyền thông hiệu quả trong cộng đồng người chế biến thực phẩm ở các địa phương khác.

Kết quả nghiên cứu chưa tìm thấy mối liên quan giữa kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Mặc dù nhóm có kiến thức đạt có tỷ lệ thực hành đúng cao hơn, nhưng sự khác biệt này không có ý nghĩa thống kê ($p > 0,05$). Điều này có thể bị ảnh hưởng từ nhiều yếu tố khác nhau như thái độ, kinh nghiệm nghề nghiệp, thói quen cá nhân, điều kiện cơ sở vật chất, và mức độ quan tâm của người quản lý.

5. KẾT LUẬN

Người chế biến thực phẩm chính tại các hộ kinh doanh ăn uống huyện Hóc Môn, thành phố Hồ Chí Minh có tỷ lệ kiến thức đúng về ATTP đạt 84,5%, trong đó kiến thức đúng về nhận thức về xử lý ngộ độc thực phẩm là 91,6%; về lựa chọn, chế biến thực phẩm nguồn gốc 81,4%; bảo quản thực phẩm là 88,9%; về vệ sinh cá nhân của nhân viên là 88,9%; về môi trường chất thải là 90,5%. Thực hành đúng về ATTP của người chế biến thực phẩm là 82,1%. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức về ATTP gồm: nơi ở, trình độ học vấn, kinh nghiệm 2 năm trở lên; liên quan đến thực hành về ATTP gồm: độ tuổi, nơi ở, kiến thức kinh nghiệm của người chế biến thực phẩm chính về ATTP.

Từ nghiên cứu này, chúng tôi khuyến nghị: các chương

trình can thiệp truyền thông cần thiết kế phù hợp với từng nhóm đối tượng cụ thể, đặc biệt tập trung vào nhóm người dân khu vực nông thôn, người có trình độ học vấn thấp và người mới vào nghề, trong đó truyền thông bằng hình ảnh và thực hành mô phỏng trực quan nhằm cải thiện hành vi người chế biến thực phẩm cần được chú trọng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] WHO. An toàn thực phẩm ở Việt Nam. <http://www.who.int/vietnam/vi/health-topics/food-safety>, 2025.
- [2] Ủy ban Nhân dân huyện Hóc Môn. Báo cáo công tác an toàn thực phẩm năm 2024.
- [3] Cục An toàn thực phẩm. Quyết định số 75/2024/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024 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.
- [4] Bộ Y tế. Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 về việc 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.
- [5] Nguyễn Văn Lành, Lê Vĩnh Hòa. Kiến thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người kinh doanh thức ăn đường phố tại phường 1, TP Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang năm 2016. Tạp chí Y học Dự phòng, 2017, 27 (6), tr. 206.
- [6] Nguyễn Lâm Tuấn, Nguyễn Duy Phong. Đánh giá kiến thức và thực hành vệ sinh về an toàn thực phẩm của những người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn TP Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương. Tạp chí Y học Việt Nam, 2020, 536 (1), tr. 191-195.
- [7] Trần Minh Hoàng, Nguyễn Thanh Trúc. Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người kinh doanh thức ăn đường phố tại thị xã Bến Cát, tỉnh Bình Dương năm 2014. Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh, 2016, 20 (5), tr. 253-260.
- [8] Lê Thị Hằng, Phan Văn Tường. Thực trạng kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại thành phố Cần Thơ năm 2022. Tạp chí Y học Cộng đồng, 2024, 65 (4), tr. 131-138.
- [9] Mạc Thị Thu Hà, Hồ Đắc Thoàn. Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại cửa hàng ăn ở huyện Phù Mỹ, tỉnh Bình Định năm 2023 và một số yếu tố liên quan. Tạp chí Y học Cộng đồng, 2023, 64 (6), tr. 151-158.
- [10] Nguyễn Thành Anh Thư, Hồ Đắc Thoàn. Tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của các bếp ăn tập thể trường học tại thành phố Cần Thơ năm 2022 và một số yếu tố ảnh hưởng. Tạp chí Y học Dự phòng, 2023, 33 (6), 346-354.