

# KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN TẠI BẾP ĂN CÁC TRƯỜNG TIỂU HỌC QUẬN CẦU GIẤY HÀ NỘI NĂM 2019

Phạm Thị Chung<sup>1</sup>, Phạm Duy Tường<sup>1</sup>

## TÓM TẮT

Nghiên cứu sử dụng phương pháp mô tả cắt ngang có phân tích trên 238 người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội. Kết quả cho thấy kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến trong nghiên cứu đạt chưa cao (65,1% ĐTNC đạt kiến thức chung về ATTP). Đối tượng nghiên cứu có thực hành về ATTP khá tốt với 75,6% ĐTNC đạt thực hành về an toàn thực phẩm. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức về ATTP của người chế biến gồm: Giới; đào tạo chuyên môn nấu ăn; kinh nghiệm làm việc trong bếp ăn tập thể; nhóm trường. Một số yếu tố liên quan đến thực hành về ATTP của người chế biến gồm: giới; đào tạo chuyên môn nấu ăn; nhóm trường.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, cầu giấy, bếp ăn tập thể.

## ABSTRACT

**KNOWLEDGE AND PRACTICE ON FOOD SAFETY AND SOME RELATED FACTORS OF FOOD MANUFACTURES AT KITCHEN IN HANOI PRIMARY SCHOOLS IN CAU GIAY DISTRICT, 2019**

A cross-sectional descriptive study was conducted on 238 food manufactures at kitchen in Hanoi primary schools in Cau giay district, 2019. The results show that knowledge about food safety of food manufactures is not high (65.1%). The practice on food safety is quite good with 75.6%. Some related factors about knowledge about food safety of food manufactures include: sexual, Một số yếu tố liên quan đến kiến thức về ATTP của người chế biến gồm: Giới; tranning about cooking, work experience in collective kitchens, groups of school. Some related factors about practice about food safety of food manufactures include: sexual, tranning about cooking, groups of school.

**Keywords:** Food safety, Caugiy district, collective kitchens.

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Quận Cầu Giấy là quận có tốc độ đô thị hóa nhanh, với tổng số 120 trường học đóng trên địa bàn trong đó có 24 Trường tiểu học với 22 bếp ăn tập thể. Trong những năm gần đây, nhu cầu ăn bán trú tại các trường học ngày càng gia tăng, đặc biệt là tại các trường tiểu học. Qua các đợt thanh kiểm tra an toàn thực phẩm, hầu hết các trường tiểu học trên địa bàn đều đạt các điều kiện vệ sinh cơ sở đối với bếp ăn tập thể. Tuy nhiên, vẫn chưa có nghiên cứu nào đánh giá kiến thức, thực hành của người chế biến được thực hiện trong các đợt thanh kiểm tra trên. Vậy thực trạng kiến thức, thực hành của người chế biến tại các bếp ăn tại các trường tiểu học quận Cầu Giấy hiện nay như thế nào? Những yếu tố nào liên quan đến kiến thức, thực hành của người chế biến?. Với mong muốn cung cấp cơ sở dữ liệu để định hướng công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc các trường tiểu học trên địa bàn quận trong thời gian tới. Từ đó góp phần ngăn ngừa các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại các trường tiểu học. Chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài “Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn các trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2019 ” với hai mục tiêu nghiên cứu: (1) Đánh giá kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người chế biến tại bếp ăn các trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2019; (2) Phân tích một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu.

## II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng, địa điểm và thời gian nghiên cứu

- **Đối tượng:** Người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội. Tiêu chuẩn lựa chọn: đồng ý tham gia nghiên cứu, có khả năng giao tiếp và trả lời câu hỏi, không có vấn đề về tâm thần.

## 1. Trường Đại học Thăng Long

**Tác giả chính:** Phạm Thị Chung; **Điện thoại:** 0982470569; **Email:** chungtttd78@gmail.com

» Ngày nhận bài: 13/08/2020 | » Ngày phản biện: 21/08/2020 | Ngày duyệt đăng: 28/08/2020

Tiêu chuẩn loại trừ: Người chế biến thực phẩm tại các trường tiểu học có tổ chức ăn bán trú cho học sinh nhưng không nấu tại trường mà nhập suất ăn sẵn từ nơi khác; không đồng ý tham gia nghiên cứu, không có khả năng giao tiếp và trả lời câu hỏi, có vấn đề về tâm thần.

- Nghiên cứu được tiến hành tại tất cả các trường tiểu học có tổ chức nấu ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn quận Cầu Giấy, Hà Nội từ tháng 03/2019 đến tháng 06/2019.

**2.2. Thiết kế nghiên cứu:** Mô tả cắt ngang có phân tích

### 2.3. Cơ mẫu và chọn mẫu nghiên cứu

Chọn toàn bộ người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường tiểu học có tổ chức nấu ăn bán trú trên địa bàn quận Cầu Giấy. Trên địa bàn quận có tổng số 22 trường tiểu học đáp ứng có tổ chức nấu ăn bán trú với tổng số 238 người chế biến thực phẩm.

### 2.4. Tiêu chí đánh giá

- Đánh giá kiến thức về ATTP của người chế biến qua 22 câu hỏi. Điểm tối đa cho phần trả lời của 22 câu hỏi là 82 điểm. ĐTNC trả lời đúng và đạt từ 80% tổng số điểm trở lên (Từ 66 điểm trở lên) thì ĐTNC được đánh giá là có kiến thức đạt về ATTP.

- Thực hành về ATTP bao gồm 17 câu hỏi. Điểm tối đa cho phần trả lời của 17 câu hỏi là 26 điểm. ĐTNC đạt được từ 80% tổng số điểm trở lên (Từ 21 điểm trở lên) thì ĐTNC được đánh giá là có thực hành đạt về ATTP.

### 2.5. Xử lý số liệu

Nhập số liệu bằng phần mềm Epidata 3.1. Xử lý bằng phần mềm SPSS. Sử dụng các thuật toán trong thống kê mô tả để đưa ra các tỷ lệ và tỷ lệ %. Sử dụng phương pháp kiểm định khi bình phương để so sánh hai tỷ lệ và tỷ suất chênh OR, CI 95% và p để xác định mối liên quan.

## III. KẾT QUẢ

### 3.1. Một số đặc điểm của đối tượng nghiên cứu

**Bảng 1. Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu (n=238)**

Thông tin chung	Số lượng	Tỷ lệ %
<b>Nhóm tuổi (n=238)</b>		
18-25 tuổi	15	6,3
26-55 tuổi	221	92,9
Trên 55 tuổi	2	0,8
<b>Giới tính (n=238)</b>		
Nam	26,9	73,1
Nữ	105	25,8
<b>Trình độ học vấn (n=238)</b>		
Tiểu học	4	1,7
THCS	50	21,0
THPT	96	40,3
Cao đẳng, Đại học	88	37,0
<b>Phân bố đối tượng theo trường</b>		
Trường công	134	56,3
Trường tư	104	43,7

Bảng 1 cho thấy: Tỷ lệ đối tượng nghiên cứu trong độ tuổi từ 18-25 tuổi là 6,3%, từ 26-55 tuổi là 92,9%, trên 55 tuổi chiếm 0,8%. Đa số đối tượng là nam giới (73,1%), 25,8% là nữ giới. Đối tượng có trình độ học vấn từ trung học phổ thông trở lên chiếm 40,3%, trên THPT chiếm 37,0%. Tỷ lệ đối tượng nghiên cứu làm việc tại bếp ăn ở trường ngoài công lập chiếm 56,3%, 43,7% đối tượng nghiên cứu làm việc tại bếp ăn ở trường công lập.

**Bảng 2. Đánh giá kiến thức của đối tượng nghiên cứu (n=238)**

Nội dung	Số lượng	Tỷ lệ (%)
<b>Đánh giá kiến thức về lựa chọn thực phẩm</b>		
Đạt	155	65,1
Không đạt	83	34,9
<b>Kiến thức về chế biến TP an toàn</b>		
Đạt	131	55,0
Không đạt	107	45,0
<b>Đánh giá kiến thức về bảo quản TP</b>		
Đạt	202	84,9
Không đạt	36	15,1
<b>Đánh giá kiến thức về ngộ độc thực phẩm</b>		
Đạt	160	67,2
Không đạt	78	32,8

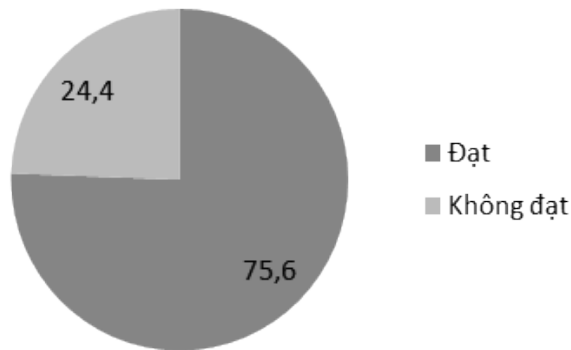
Bảng 2 cho thấy, kiến thức về lựa chọn thực phẩm an toàn của ĐTNC có 65,1% đối tượng có kiến thức đạt; 55,0% ĐTNC có kiến thức đạt về chế biến TP an toàn; 84,9% ĐTNC được đánh giá có kiến thức đạt về bảo quản thực phẩm; 67,2% đối tượng có kiến thức đạt về ngộ độc thực phẩm.

**Bảng 3. Đánh giá kiến thức chung về ATTP của ĐTNC**

Đánh giá kiến thức chung về ATTP của ĐTNC		
Đạt	155	65,1
Không đạt	83	34,9

Kết quả nghiên cứu tại Bảng 3 cho thấy có 65,1% ĐTNC có kiến thức chung về ATTP đạt.

Hình 1. Đánh giá thực hành chung về ATTP của ĐTNC (n =238)



Hình 1 thể hiện tỷ lệ thực hành chung của ĐTNC về ATTP. Đánh giá thực hành chung về ATTP của ĐTNC cho thấy 75,6% đối tượng có thực hành đạt

### 3.2. Một số yếu tố liên quan đến kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến thực phẩm

Bảng 4. Mối liên quan giữa thông tin chung của nhân viên nhà bếp với kiến thức về an toàn thực phẩm (n=238)

Thông tin chung		Kiến thức		Chưa đạt		Đạt		OR (95%CI)	p
		SL	%	SL	%	SL	%		
Giới	Nữ	71	40,8	103	59,2	2,98 1,488-5,995	<0,01		
	Nam	12	18,8	52	81,2				
Trường	Công lập	64	47,8	70	52,2	4,09 2,24-7,467	<0,01		
	Ngoài công lập	19	18,3	85	81,7				

Nghiên cứu tìm thấy mối liên quan giữa giới (OR=4,09; 95%CI: 2,24-7,467; p<0,01) với kiến thức về ATTP của ĐTNC. (OR=2,98; 95%CI: 1,488-5,995, p<0,01); loại trường

Bảng 5. Mối liên quan giữa thông tin chung của nhân viên nhà bếp với thực hành về an toàn thực phẩm (n =238)

Thông tin chung		Kiến thức		Chưa đạt		Đạt		OR (95%CI)	p
		SL	%	SL	%	SL	%		
Giới	Nữ	49	28,2	125	71,8	2,39 1,099-5,217	<0,05		
	Nam	9	14,1	55	85,9				
Trình độ chuyên môn về nấu ăn	Không được đào tạo	50	38,5	80	61,5	7,81 3,502-17,42	<0,05		
	Có được đào tạo	8	7,4	100	92,6				

Nghiên cứu tìm thấy mối liên quan giữa giới chuyên môn nấu ăn (OR=7,81; 95%CI: 3,502-17,42, p<0,05) với thực hành về ATTP của ĐTNC. (OR=2,39; 95%CI: 1,099-5,217, p<0,05); trình độ

**Bảng 6. Mối liên quan giữa kiến thức với thực hành về an toàn thực phẩm của ĐTNC (n=238)**

Kiến thức \ Thực hành		Chưa đạt		Đạt		OR (95%CI)	p
		SL	%	SL	%		
TP an toàn	Không đạt	41	57,8	30	42,2	12,05 6,06-23,99	<0,05
	Đạt	17	10,2	150	89,8		
Lựa chọn TP an toàn	Không đạt	51	61,5	32	38,5	33,69 14,01-81,04	<0,05
	Đạt	7	4,5	148	95,5		
Chế biến thực phẩm	Không đạt	53	49,5	54	50,5	24,73 9,368-65,29	<0,05
	Đạt	5	3,8	126	96,2		
Ngộ độc TP	Không đạt	51	65,4	27	34,6	41,28 16,96-100,5	<0,05
	Đạt	7	4,4	153	95,6		
Kiến thức chung	Không đạt	52	62,7	31	37,3	41,65 16,445-105,5	<0,01
	Đạt	6	3,9	149	96,1		

Nghiên cứu tìm được mối liên quan giữa kiến thức về thực phẩm an toàn (OR=12,05; 95%CI: 6,06-23,99; p<0,05); lựa chọn thực phẩm an toàn (OR=33,69; 95%CI: 14,01-81,04; p<0,05); chế biến thực phẩm (OR=24,73; 95%CI: 9,368-65,29; p<0,05); ngộ độc thực phẩm (OR=41,28; 95%CI: 16,96-100,5; p<0,05); kiến thức chung (OR=41,65; 95%CI: 16,445-105,5; p<0,05) với thực hành chung về ATTP của ĐTNC.

#### IV. BÀN LUẬN

##### 4.1. Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường tiểu học, quận Cầu Giấy năm 2019

Kết quả nghiên cứu chỉ ra hầu hết ĐTNC đã biết đến khái niệm thực phẩm an toàn, trong đó biết về thực phẩm sạch và tươi chiếm tỷ lệ cao nhất với 96,6%. Tuy nhiên, tỷ lệ ĐTNC biết thực phẩm an toàn là thực phẩm không có hoá chất vượt quá giới hạn cho phép chỉ chiếm 65,6%. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi thấp hơn so với nghiên cứu của Trần Quang Trung [1] (81,7%).

Đánh giá kiến thức của ĐTNC về chế biến TP an toàn cho thấy chỉ có 55,0% đối tượng có kiến thức đạt. Kết quả này thấp hơn so với kết quả nghiên cứu của Đỗ Thu Trang và Tô Gia Kiên năm 2009 [2] (73%). Sự khác nhau này có thể do cách đánh giá và cho điểm kiến thức ở hai nghiên cứu là khác nhau.

Kết quả nghiên cứu chỉ ra, có 98,3% đối tượng có kiến thức đúng về cách bảo quản thực phẩm khi chưa chế biến (Đề thức ăn sống/chín riêng biệt). Kết quả này tương

đồng với kết quả nghiên cứu của Ngô Thu Huyền năm 2018 [3] (98,1%).

Đánh giá kiến thức về bảo quản thực phẩm của ĐTNC chỉ ra có 84,9% đối tượng có kiến thức đạt. So với nghiên cứu của Nguyễn Thị Mười và cộng sự năm 2015 (49,4%), kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn [4]

Kết quả nghiên cứu cho thấy 67,2% ĐTNC đạt kiến thức về ngộ độc TP, kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Đỗ Thị Tân, Vũ Trọng Thiện (11,6%) [5] nhưng thấp hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thị Mười (77,5%) [4].

Theo kết quả nghiên cứu, 65,1% ĐTNC có kiến thức chung về ATTP đạt. Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu Huỳnh Công Bình năm 2014 (26,3%) [6]. Tuy nhiên, thấp hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Thanh Bình (82,8%) [7].

Đánh giá thực hành chung về ATTP của người chế biến trong nghiên cứu cho thấy 75,6% người chế biến có thực hành đạt. So với nghiên cứu của Nguyễn Thị Liễu và cộng sự năm 2018 (48,6%) thì kết quả của chúng tôi cao hơn [8]. Tuy nhiên so với nghiên cứu của Trần Hữu Thọ (88,1%) [9] và Trần Thanh Khê (87,5%) [10], kết quả của chúng tôi thấp hơn.

##### 4.2. Một số yếu tố liên quan đến thực trạng loãng xương của đối tượng nghiên cứu

Kết quả nghiên cứu cho thấy nhóm người chế biến thực phẩm là nữ giới có khả năng có kiến thức về ATTP chưa đạt gấp 2,98 lần so với nhóm nam giới (OR=2,98; p<0,01).

Kết quả nghiên cứu cho thấy, nhóm không được đào tạo chuyên môn về nấu ăn có khả năng có kiến thức không đạt cao gấp 3,17 lần so với nhóm được đào tạo ( $OR=3,17$ ;  $p<0,05$ ). Kết quả này tương đồng với kết quả nghiên cứu của Trần Thị Hải ( $OR=3,49$ ; 95%CI: 1,59-7,69;  $p<0,5$ ) [11].

Nhóm nữ giới có thực hành về ATTP không đạt gấp 2,39 lần so với nhóm nam giới ( $OR=2,39$ ,  $p<0,05$ ). Một số nghiên cứu trước đây chưa tìm được mối liên quan này như Trần Thị Hải [11].

Nhóm có kiến thức chung về ANTP không đạt có khả năng thực hành không đạt gấp 41,65 lần so với nhóm có kiến thức đạt ( $OR=41,65$ ;  $p<0,01$ ). So với kết quả nghiên cứu của Đỗ Thị Thu Trang và Tô Gia Kiên [2] (có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức về sinh cơ sở; vệ sinh nhân viên; ngộ độc thực phẩm; kiến

thức chung với thực hành ATTP của ĐTNC ( $p<0,05$ )), thì nghiên cứu của chúng tôi cho kết quả tương tự.

## V. KẾT LUẬN

Kiến thức về ATTP của người chế biến trong nghiên cứu đạt chưa cao (65,1% ĐTNC đạt kiến thức chung về ATTP). ĐTNC có thực hành về ATTP khá tốt với 75,6% ĐTNC đạt thực hành về ATTP.

Một số yếu tố liên quan đến kiến thức về ATTP của người chế biến gồm: Giới; đào tạo chuyên môn nấu ăn; kinh nghiệm làm việc trong BATT; nhóm trường. Một số yếu tố liên quan đến thực hành về ATTP của người chế biến gồm: giới; đào tạo chuyên môn nấu ăn; nhóm trường. Nghiên cứu tìm được mối liên quan giữa kiến thức về ATTP với thực hành ATTP của ĐTNC.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Trần Quang Trung (2013), “Kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm tại các trường mầm non quận Ba Đình, Hà Nội năm 2013”, Tạp chí Y học dự phòng. Tập XXIV, Số 3 (152, tr. 70-74).
2. Đỗ Thị Thu Trang (2009), “Kiến thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học huyện học môn năm 2009”, Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh. Tập số 14 (Số 1 - Chuyên đề: Khoa học cơ bản), tr. 121-128.
3. Ngô Thu Huyền (2018), Điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của các cửa hàng ăn uống tại thành phố Thái Nguyên, năm 2018, Luận văn Thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Thăng Long
4. Nguyễn Thị Mười và cộng sự (2015), “Tỷ lệ bếp ăn tập thể- căn tin trường học tại quận 5. TP Hồ Chí Minh đạt điều kiện an toàn thực phẩm, năm 2015”, Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh. Y Học TP. Hồ Chí Minh \* Phụ Bản Tập 20 \* Số 5 \* 2016, tr. 322-331
5. Đỗ Thị Tân (2014), “Kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh năm 2013”, Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh. Tập 18 (Phụ bản số 6), tr. 197-206
6. Huỳnh Công Bình và cộng sự (2014), “Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn trường mẫu giáo huyện Hoà Thành, tỉnh Tây Ninh năm 2014”, Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh. Phụ Bản Tập 20 \* Số 5 \* 2016, tr. 297-304.
7. Nguyễn Thanh Bình (2016), Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan ở người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non huyện Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp năm 2016, Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng.
8. Nguyễn Thị Liễu và cộng sự (2018), Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của giáo viên và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các trường mầm non thành phố Thái Bình năm 2018, truy cập ngày 28/10/2019, tại trang web <http://chuyentrang.viendinhduong.vn/vi/tra-cuu-de-tai/kien-thuc-thuc-hanh-ve-an-toan-thuc-pham-cua-giao-vien-va-nguoi-truc-tiep-tham-gia-che-bien-thuc-pham-tai-cac-truong-mam-non-thanh-pho-thai-binh-nam-2018.html>
9. Trần Hữu Thọ (2018), Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non huyện Cái Bè tỉnh Tiền Giang năm 2018, Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường đại học Y tế công cộng.
10. Nguyễn Thanh Khê (2010), Kiến thức và thực hành về các điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể các trường mầm non quận 6, TP. HCM năm 2010, Luận văn chuyên khoa cấp 1, Đại học Y Dược thành phố Hồ Chí Minh
11. Trần Thị Hải (2018), Điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại bếp ăn các trường mầm non thành phố Thái Nguyên năm 2018 Luận văn tốt nghiệp Thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Thăng Long.