

THỰC TRẠNG LỰA CHỌN THỰC PHẨM AN TOÀN CỦA SINH VIÊN NGÀNH ĐIỀU DƯỠNG VÀ DƯỢC TẠI TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y-DƯỢC, ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN NĂM 2025

Trương Thị Thùy Dương[✉], Nguyễn Việt Anh, Hòa Thị Hồng Hạnh

Trường Đại học Y - Dược, Đại học Thái Nguyên

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá thực trạng lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y-Dược, Đại học Thái Nguyên năm 2025.

Phương pháp: Nghiên cứu cắt ngang trên 1117 sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược đang học tại Trường Đại học Y-Dược, Đại học Thái Nguyên năm 2025. Dữ liệu được thu thập bằng bộ câu hỏi tự điền có cấu trúc. Số liệu được làm sạch, mã hóa, nhập bằng phần mềm Epidata 3.1 và xử lý, phân tích bằng phần mềm SPSS 26.0.

Kết quả: Có 82,9% sinh viên có kiến thức chung đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn tuy nhiên kiến thức về đọc nhãn mác và nhận biết chứng nhận an toàn thực phẩm còn hạn chế đạt 52,1%. Tỷ lệ sinh viên có thái độ đúng đạt 79,4%, trong đó phần lớn sinh viên nhận thức được tầm quan trọng của thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, nhưng thái độ đối với việc lựa chọn địa điểm mua thực phẩm an toàn là 48,2%. Tỷ lệ sinh viên có thực hành đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn là 66,1%. Phần lớn sinh viên có thói quen kiểm tra hạn sử dụng và nguồn gốc thực phẩm, tuy nhiên việc ưu tiên lựa chọn sản phẩm có chứng nhận an toàn và đọc nhãn mác thực phẩm thường xuyên còn thấp.

Kết luận: Còn tỷ lệ cao chiếm tới một phần ba số sinh viên chưa thực hành đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn. Cần tăng cường truyền thông giáo dục về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm nhằm nâng cao kiến thức, thái độ và thực hành lựa chọn thực phẩm an toàn cho sinh viên ngành sức khỏe.

Từ khóa: an toàn thực phẩm, kiến thức-thái độ-thực hành, sinh viên, trường Đại học Y-Dược Thái Nguyên.

SAFE FOOD SELECTION PRACTICES AMONG NURSING AND PHARMACY STUDENTS AT THAI NGUYEN UNIVERSITY OF MEDICINE AND PHARMACY (2025)

ABSTRACT

Aims: To assess the current status of safe food selection practices among Nursing and Pharmacy students at Thai Nguyen University of Medicine and Pharmacy in 2025.

Methods: A cross-sectional study was conducted among 1,117 Nursing and Pharmacy students studying at the University of Medicine and Pharmacy, Thai Nguyen University in 2025. Data were collected using a structured self-administered questionnaire. The data were cleaned, coded, and entered using Epidata version 3.1 and analyzed using SPSS version 26.0.

Results: While 82.9% of students demonstrated accurate general knowledge regarding safe food selection, their proficiency in label interpretation and the recognition of food safety certifications was notably lower, at 52.1%.

✉ Tác giả liên hệ: Trương Thị Thùy Dương
Email: truongthithuyduong@tnmc.edu.vn
Doi: 10.56283/1859-0381/1013.

Nhận bài: 13/2/2026 Chính sửa: 26/2/2026
Chấp nhận đăng: 2/4/2026
Công bố online: 4/4/2026

Although a significant majority (79.4%) exhibited a positive attitude—primarily acknowledging the link between food safety and health—only 48.2% maintained a favorable attitude toward selecting verified purchasing locations. Furthermore, while 66.1% of students reported correct food safety practices, primarily in verifying expiration dates and origins, the systematic prioritization of certified products and the regular scrutiny of food labels remain deficient.

Conclusion: One in three students has yet to properly practice choosing safe food. Strengthening communication and educational initiatives is essential for fostering improved knowledge, attitudes, and behaviors in food safety among health science students.

Keywords: *food safety, knowledge-attitudes-practices, students, Thai Nguyen University of Medicine and Pharmacy.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là một trong những vấn đề Y tế Công cộng quan trọng, có liên quan trực tiếp đến sức khỏe con người và chất lượng cuộc sống. Thực phẩm không đảm bảo an toàn có thể gây ra nhiều hậu quả như ngộ độc thực phẩm, rối loạn tiêu hóa, các bệnh truyền qua thực phẩm và ảnh hưởng lâu dài đến sức khỏe cộng đồng. Do đó, đảm bảo ATTP không chỉ phụ thuộc vào cơ quan quản lý mà còn chịu ảnh hưởng lớn từ kiến thức, thái độ và thực hành của mỗi cá nhân trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm hàng ngày.

Trên thế giới, nhiều nghiên cứu đã chỉ ra mối liên quan chặt chẽ giữa KAP về ATTP và hành vi lựa chọn thực phẩm. Nghiên cứu của Mohammed AM và cộng sự tại Sudan cho thấy mức độ hiểu biết, thái độ và thực hành về ATTP của sinh viên đại học còn hạn chế, đặc biệt trong việc lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn [4]. Kết quả này phản ánh thực trạng rằng mặc dù sinh viên có thể tiếp cận với thông tin về ATTP thông qua nhiều kênh khác nhau, nhưng việc chuyển hóa kiến thức thành hành vi thực hành đúng vẫn chưa đạt hiệu quả cao. Điều này cho thấy khoảng cách giữa nhận thức và hành vi

vẫn là một vấn đề đáng quan tâm trong công tác truyền thông và giáo dục sức khỏe.

Tại Việt Nam, các nghiên cứu về KAP liên quan đến ATTP ở nhóm sinh viên cũng ghi nhận những kết quả tương tự. Nghiên cứu của Vương Bảo Thy và cộng sự tại Trường Đại học Cửu Long cho thấy kiến thức, thái độ và thực hành về ATTP của sinh viên chưa đồng đều, vẫn tồn tại một số hành vi chưa phù hợp trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm [1]. Nghiên cứu của Minh DC trên sinh viên y khoa Việt Nam cũng cho thấy mặc dù phần lớn sinh viên có kiến thức nhất định về phòng ngộ độc thực phẩm, song thực hành phòng ngừa vẫn còn hạn chế [2]. Tương tự, nghiên cứu của Trần Thị Minh Hằng và cộng sự tại Trường Đại học Khoa học Tự nhiên – Đại học Quốc gia Hà Nội cho thấy kiến thức và thái độ có ảnh hưởng đáng kể đến thực hành lựa chọn thực phẩm an toàn, tuy nhiên vẫn còn tồn tại những hành vi chưa đúng trong thực tế [3].

Tuy nhiên, các nghiên cứu trên chủ yếu tập trung mô tả thực trạng KAP ở từng nhóm đối tượng hoặc tại các cơ sở cụ thể, chưa làm rõ đầy đủ mối liên quan giữa KAP với hành vi lựa chọn thực phẩm

trong nhóm sinh viên theo đặc thù môi trường học tập và sinh hoạt. Đồng thời, sự khác biệt giữa kiến thức và thực hành vẫn chưa được phân tích sâu để đề xuất các giải pháp can thiệp phù hợp.

Sinh viên là nhóm đối tượng có đặc điểm riêng như sống xa gia đình, thường xuyên sử dụng thực phẩm ăn nhanh, đồ ăn đường phố và phụ thuộc nhiều vào các dịch vụ ăn uống bên ngoài. Bên cạnh đó, thói quen sinh hoạt không ổn định và hạn chế trong kỹ năng lựa chọn thực phẩm an toàn có thể làm gia tăng nguy cơ mất ATTP. Đối với sinh viên khối ngành sức khỏe, mặc dù được trang bị kiến thức liên

quan đến ATTP, nhưng việc chuyển hóa thành hành vi thực hành đúng chưa chắc đã tương xứng.

Xuất phát từ thực tế trên, việc nghiên cứu KAP về ATTP ở sinh viên là cần thiết, nhằm cung cấp bằng chứng khoa học cho việc xây dựng các can thiệp phù hợp, góp phần nâng cao sức khỏe và chất lượng cuộc sống cho nhóm đối tượng này. Vì vậy, chúng tôi thực hiện đề tài này với mục tiêu: Đánh giá thực trạng lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y-Dược, Đại học Thái Nguyên năm 2025.

II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Thiết kế nghiên cứu và chọn mẫu

Phương pháp nghiên cứu cắt ngang trên đối tượng nghiên cứu là sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y-Dược, Đại học Thái Nguyên, từ tháng 12/2024-12/2025.

Nghiên cứu được thực hiện theo phương pháp điều tra toàn bộ. Toàn bộ sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược

đang học, đáp ứng tiêu chuẩn lựa chọn và đồng ý tham gia nghiên cứu, được đưa vào nghiên cứu. Danh sách sinh viên được cung cấp bởi Phòng Công tác học sinh sinh viên. Kết quả có 1117 sinh viên tham gia nghiên cứu, trong đó gồm 545 sinh viên ngành Điều dưỡng và 572 sinh viên ngành Dược.

2.2. Thu thập số liệu

Số liệu được thu thập bằng phương pháp phỏng vấn trực tiếp sinh viên, sử dụng bộ câu hỏi thiết kế sẵn nhằm thu thập thông tin chung và kiến thức – thái độ – thực hành (KT-TĐ-TH) về lựa chọn thực phẩm an toàn. Nội dung gồm đặc điểm đối tượng (tuổi, giới tính, ngành học, dân tộc, kinh tế gia đình), KT-TĐ-TH và hành vi lựa chọn thực phẩm (kiểm tra nhãn mác, nguồn gốc, hạn sử dụng). KT-TĐ-TH được phân loại thành hai mức: tốt và chưa tốt.

Tiêu chuẩn đánh giá biến số nghiên cứu: Kiến thức, thái độ và thực hành (KT-TĐ-TH) được đánh giá bằng

phương pháp cho điểm, mỗi câu trả lời đúng được 1 điểm, trả lời sai hoặc không biết được 0 điểm. Tổng điểm tối đa cho kiến thức là 6 điểm, thái độ là 6 điểm và thực hành là 8 điểm. Sinh viên được phân loại đạt mức tốt khi có điểm $\geq 3/6$ điểm đối với kiến thức, $\geq 3/6$ điểm đối với thái độ và $\geq 4/8$ điểm đối với thực hành; dưới các ngưỡng này được xếp loại chưa tốt. Hành vi lựa chọn thực phẩm được đánh giá theo tần suất thực hiện, trong đó thường xuyên khi thực hiện ≥ 3 lần/tuần hoặc trong hầu hết các lần mua thực phẩm, và không thường xuyên khi thực hiện < 3 lần/tuần hoặc chỉ thực hiện thỉnh thoảng.

2.3. Phân tích số liệu

Số liệu sau khi thu thập được kiểm tra, làm sạch và mã hóa trước khi nhập bằng phần mềm Epidata 3.1, sau đó được xử lý

và phân tích bằng SPSS 26.0. Các biến định tính được mô tả bằng tần số và tỷ lệ phần trăm.

2.4. Đạo đức nghiên cứu

Đề tài đã được thông qua Hội đồng đạo đức nghiên cứu Y sinh học của Trường Đại học Y - Dược, Đại học Thái Nguyên theo

quyết định số 222/ĐHYD-HĐĐĐ ngày 28 tháng 2 năm 2025.

III. KẾT QUẢ

Bảng 1. Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu

Đặc điểm	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Đặc điểm	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Giới tính			Ngành học		
Nam	205	18,3	Điều dưỡng	545	48,8
Nữ	912	81,7	Dược	572	51,2
Dân tộc			Nơi ở hiện tại		
Kinh	989	88,5	Kí túc xá	56	5,0
Tày	62	5,6	Trọ ngoài	749	67,1
Nùng	46	4,1	Nhà riêng	312	27,9
Khác	20	1,8	Tổng số	1117	100,0

Bảng 2. Kiến thức đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y - Dược, Đại học Thái Nguyên (n=1117)

Kiến thức đúng	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Thực phẩm an toàn là thực phẩm không chứa các chất gây hại như hóa chất, vi khuẩn, hoặc chất bảo quản vượt mức cho phép	1008	90,2
Việc sử dụng thực phẩm không an toàn có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm hoặc ảnh hưởng lâu dài đến sức khỏe	1117	100
Việc chọn mua thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng là cần thiết	1102	98,7
Các chứng nhận như “Hữu cơ”, “GAP”, hoặc “Vệ sinh an toàn thực phẩm” luôn đảm bảo rằng thực phẩm an toàn tuyệt đối	985	88,2
Giá cả cao thường đi kèm với thực phẩm an toàn hơn.	763	68,3
Đọc nhãn mác thực phẩm là cách hiệu quả để đảm bảo an toàn thực phẩm	582	52,1

Theo Bảng 1, sinh viên nữ chiếm đa số (81,7%); Sinh viên dân tộc Kinh chiếm tỷ lệ cao nhất (88,5%); Sinh viên ngành Dược chiếm (51,2%) và Điều dưỡng chiếm (48,8%); Phần lớn sinh viên hiện đang ở trọ ngoài (67,1%).

Theo Bảng 2, phần lớn sinh viên có kiến thức đúng về hậu quả của thực phẩm không an toàn (100,0%) và sự cần thiết của việc lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng (98,7%). Tuy nhiên, tỷ lệ hiểu đúng về việc đọc nhãn mác thực phẩm còn thấp (52,1%).

Bảng 1. Thái độ đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y - Dược, Đại học Thái Nguyên (n=1117)

Thái độ đúng	Số lượng	Tỷ lệ (%)
Sinh viên có đủ khả năng nhận biết thực phẩm an toàn khi mua sắm	75	78,3
Mua thực phẩm tại các siêu thị lớn sẽ an toàn hơn so với mua tại chợ	38	48,2
Luôn rửa kỹ thực phẩm tươi sống trước khi chế biến.	19	82,3
Việc nâng cao kiến thức an toàn thực phẩm là không cần thiết vì đây là trách nhiệm của nhà sản xuất.	32	11,8
Việc lựa chọn thực phẩm an toàn hôm nay chính là quyết định cho sức khỏe ngày mai	117	100,0
Có quan tâm đến bao bì, cách bảo quản của thực phẩm khi mua	35	74,8

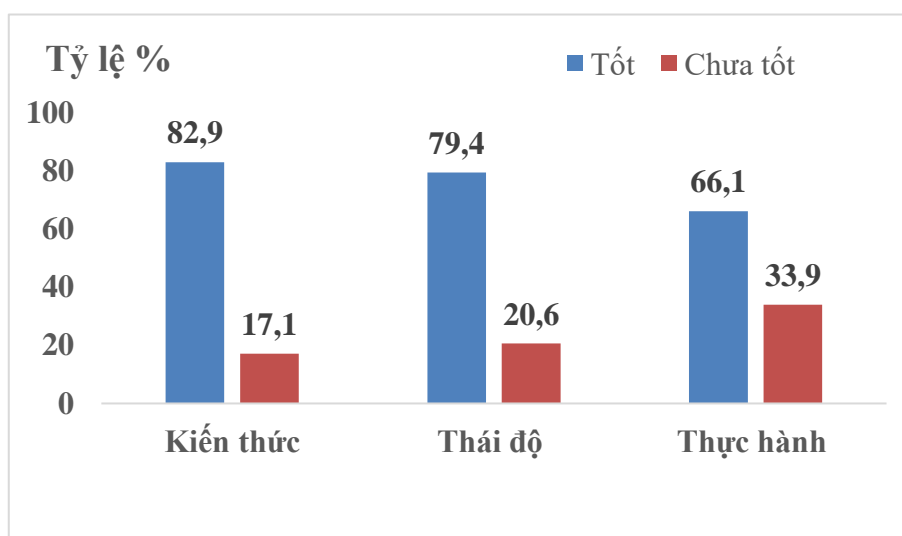
Theo Bảng 3, tỷ lệ sinh viên có thái độ đúng về tầm quan trọng của việc lựa chọn thực phẩm an toàn đối với sức khỏe đạt (100,0%). Tuy nhiên, chỉ có (48,2%) sinh viên có thái độ đúng khi cho rằng mua thực phẩm tại siêu thị an toàn hơn so với mua tại chợ.

Kết quả ở Bảng 4 cho thấy phần lớn sinh viên thường xuyên kiểm tra nguồn gốc xuất xứ (90,5%) và hạn sử dụng (92,8%) trước khi mua thực phẩm. Tuy nhiên, có 46,3% thường xuyên đọc nhãn thực phẩm (và ưu tiên lựa chọn sản phẩm có chứng nhận an toàn (34,8%) còn thấp.

Bảng 2. Thực hành về lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y - Dược, Đại học Thái Nguyên (n=1117)

Thực hành	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Tần suất đọc nhãn thực phẩm trước khi mua	Thường xuyên	517	46,3
	Không thường xuyên	600	53,7
Có ưu tiên mua các sản phẩm có chứng nhận an toàn (VietGAP, hữu cơ,...)	Thường xuyên	389	34,8
	Không thường xuyên	728	65,2
Thường xuyên mua thực phẩm chủ yếu	Siêu thị/Cửa hàng lớn	237	21,2
	Chợ truyền thống	435	38,9
	Quán ăn/Hàng quán khác	264	23,6
	Các nguồn khác	181	16,3
Kiểm tra hạn sử dụng trước khi mua thực phẩm	Thường xuyên	1037	92,8
	Không thường xuyên	80	7,2
Kiểm tra nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm	Thường xuyên	1011	90,5
	Không thường xuyên	106	9,5

Thực hành		Số lượng	Tỷ lệ (%)
Từng thay đổi lựa chọn mua sau khi biết thông tin về an toàn thực phẩm không	Thường xuyên	1097	98,2
	Không thường xuyên	20	1,8
Khi lựa chọn thực phẩm, yếu tố nào là quan trọng nhất với bạn	An toàn thực phẩm	483	43,2
	Giá cả	319	28,6
	Tiện lợi	165	14,8
	Hương vị, ngon miệng	150	13,4
Có từng mua phải thực phẩm kém chất lượng	Có, nhiều lần	364	32,6
	Có, một vài lần	694	62,1
	Chưa bao giờ	59	5,3
Sau khi sử dụng thực phẩm không an toàn, bạn có phản hồi cho nơi bán	Thường xuyên	587	52,6
	Không thường xuyên	530	47,4



Hình 1. Phân loại kiến thức, thái độ, thực hành về lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y-Dược, Đại học Thái Nguyên (n=1117)

Theo Hình 1, tỷ lệ sinh viên có kiến thức và thái độ đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn khá cao, lần lượt là 82,9%

và 79,4%. Tuy nhiên, tỷ lệ thực hành đúng thấp hơn (66,1%).

IV. BÀN LUẬN

Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ sinh viên có kiến thức đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn đạt (82,9%), cho thấy phần lớn sinh viên đã có hiểu biết nhất định về an toàn thực phẩm. Kết quả này tương đồng

với nghiên cứu của Vương Bảo Thy và cộng sự (2023) khi ghi nhận mức kiến thức của sinh viên ở mức khá [1], cũng như nghiên cứu của Minh DC (2024) cho thấy sinh viên có kiến thức về phòng ngộ độc

thực phẩm nhưng chưa toàn diện [2]. Tương tự, nghiên cứu của Trần Thị Minh Hằng và cộng sự (2025) và Mohammed AM và cộng sự (2023) đều chỉ ra rằng mặc dù sinh viên có kiến thức cơ bản, vẫn còn tồn tại những hạn chế trong việc hiểu và vận dụng kiến thức vào lựa chọn thực phẩm an toàn [3, 4]. Cần tăng cường các hoạt động truyền thông – giáo dục an toàn thực phẩm theo hướng thực hành, đặc biệt tập trung vào kỹ năng lựa chọn thực phẩm an toàn như đọc nhãn mác, nhận biết chứng nhận chất lượng và đánh giá nguồn gốc thực phẩm, nhằm giúp sinh viên chuyển hóa kiến thức thành hành vi đúng trong thực tế.

Kết quả nghiên cứu cho thấy sinh viên có thái độ tương đối tích cực đối với việc lựa chọn thực phẩm an toàn, với tỷ lệ thái độ đúng đạt (79,4%). Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Mohammed AM và cộng sự (2023), trong đó sinh viên có nhận thức tích cực về vai trò của an toàn thực phẩm đối với sức khỏe [4]. Tại Việt Nam, nghiên cứu của Vương Bảo Thy và cộng sự (2023) cũng cho thấy đa số sinh viên có thái độ đúng trong việc lựa chọn và sử dụng thực phẩm [1]. Tuy nhiên, trong nghiên cứu này, chỉ có (48,2%) sinh viên cho rằng thực phẩm tại siêu thị an toàn hơn so với chợ truyền thống, cho thấy thái độ của sinh viên chưa hoàn toàn thống nhất. Điều này có thể do sinh viên không chỉ dựa vào kiến thức mà còn chịu ảnh hưởng bởi trải nghiệm cá nhân, thói quen tiêu dùng và niềm tin vào các nguồn cung cấp thực phẩm khác nhau.

Mặc dù kiến thức và thái độ đạt ở mức khá cao, tỷ lệ thực hành đúng chỉ đạt (66,1%), thấp hơn rõ rệt so với hai yếu tố còn lại. Kết quả này phù hợp với nghiên cứu của Minh DC (2024) khi ghi nhận thực hành phòng ngừa ngộ độc thực phẩm của sinh viên thấp hơn so với kiến thức và thái độ [2]. Tương tự, nghiên cứu của Vương Bảo Thy và cộng sự (2023) cũng cho thấy

vẫn tồn tại một số hành vi chưa phù hợp trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm của sinh viên [1]. Ngoài ra, nghiên cứu của Trần Thị Minh Hằng và cộng sự (2025) và Mohammed AM và cộng sự (2023) đều chỉ ra rằng sinh viên mặc dù có kiến thức nhưng việc áp dụng vào thực tế còn hạn chế [3], [4]. Trong nghiên cứu này, các hành vi cụ thể như đọc nhãn thực phẩm trước khi mua (46,3%) và lựa chọn sản phẩm có chứng nhận an toàn (34,8%) chưa được thực hiện thường xuyên, cho thấy các kỹ năng thực hành chưa được hình thành đầy đủ. Cần tăng cường các hoạt động giáo dục theo hướng thực hành, tập trung vào kỹ năng lựa chọn thực phẩm an toàn như đọc nhãn mác, nhận biết chứng nhận chất lượng và hình thành thói quen tiêu dùng an toàn, nhằm thu hẹp khoảng cách giữa kiến thức và hành vi.

Sự khác biệt giữa kiến thức, thái độ và thực hành trong nghiên cứu này cho thấy tồn tại khoảng cách giữa nhận thức và hành vi. Mặc dù sinh viên có hiểu biết và thái độ tích cực, việc chuyển hóa thành hành vi thực tế còn chịu ảnh hưởng của nhiều yếu tố như thói quen tiêu dùng, sự tiện lợi, điều kiện kinh tế và khả năng tiếp cận thực phẩm an toàn.

Kết quả này phù hợp với mô hình kiến thức – thái độ – thực hành, trong đó kiến thức đóng vai trò nền tảng, thái độ là yếu tố trung gian và thực hành là kết quả cuối cùng, tuy nhiên không phải lúc nào cũng có sự chuyển hóa hoàn toàn giữa các yếu tố này. Từ đó, cần ưu tiên triển khai các chương trình can thiệp phù hợp với nhóm sinh viên ngành Điều dưỡng, thông qua việc tăng cường nội dung giáo dục an toàn thực phẩm gắn với tình huống thực tế và hành vi lựa chọn thực phẩm hằng ngày.

Ngoài ra, việc nhiều sinh viên cho biết đã từng mua phải thực phẩm kém chất lượng cho thấy nguy cơ tiếp cận thực phẩm không an toàn vẫn còn tồn tại trong đời

sống hằng ngày. Tỷ lệ sinh viên có phản hồi với người bán sau khi gặp phải thực phẩm không đảm bảo an toàn còn thấp, phản ánh hạn chế trong hành vi ứng xử và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng. Kết quả này gợi ý rằng các can thiệp không chỉ dừng ở nâng cao kiến thức mà cần hướng tới cải thiện kỹ

năng thực hành và tăng cường hành vi chủ động trong các tình huống liên quan đến an toàn thực phẩm. Do đó, cần chú trọng nâng cao kỹ năng thực hành và kỹ năng ứng xử cho sinh viên thông qua các hoạt động truyền thông hoặc lồng ghép trong chương trình đào tạo.

Điểm mạnh và hạn chế của nghiên cứu

Nghiên cứu có một số điểm mạnh đáng chú ý. Thứ nhất, cỡ mẫu nghiên cứu tương đối lớn (1117 sinh viên), giúp tăng độ tin cậy của kết quả nghiên cứu. Thứ hai, nghiên cứu được thực hiện trên sinh viên của hai ngành thuộc khối khoa học sức khỏe, góp phần cung cấp thông tin về thực trạng kiến thức, thái độ và thực hành lựa chọn thực phẩm an toàn của nhóm đối

tượng này. Tuy nhiên, nghiên cứu cũng tồn tại một số hạn chế. Thiết kế nghiên cứu cắt ngang chỉ phản ánh thực trạng tại một thời điểm nên chưa đánh giá được mối quan hệ nhân quả giữa các yếu tố. Ngoài ra, dữ liệu được thu thập thông qua bộ câu hỏi tự khai báo nên có thể chịu ảnh hưởng của sai số thông tin hoặc xu hướng trả lời theo mong muốn xã hội.

V. KẾT LUẬN

Sinh viên ngành Điều dưỡng và Dược tại Trường Đại học Y – Dược, Đại học Thái Nguyên có tỷ lệ kiến thức và thái độ đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn ở mức khá cao, lần lượt là (82,9%) và (79,4%). Tuy nhiên, tỷ lệ thực hành đúng còn thấp hơn (66,1%), cho thấy vẫn tồn tại khoảng cách giữa nhận thức và hành vi. Nghiên cứu

cũng ghi nhận mối liên quan giữa ngành học và thực hành, cũng như giữa kiến thức và thực hành lựa chọn thực phẩm an toàn của sinh viên. Kết quả này cho thấy cần chú trọng các biện pháp can thiệp nhằm nâng cao kỹ năng thực hành và hình thành thói quen lựa chọn thực phẩm an toàn trong nhóm sinh viên.

Tài liệu tham khảo

1. Vương Bảo Thy, Trần Thị Hạnh, Huỳnh Trần Ngọc Yến Ngân, Neáng Sôm Nang, Keomanithan KhamParn, Kang Kong Meng. Thực trạng kiến thức, thái độ, hành vi về an toàn thực phẩm của sinh viên Trường Đại học Cửu Long từ tháng 7/2022 đến 12/2022. Tạp chí Kiểm nghiệm và An toàn thực phẩm. 2023 Jul 28;6(3):304–12. doi: 10.47866/2615-9252/vjfc.4120.
2. Minh DC. Knowledge, attitudes, and practices related to food poisoning prevention among Vietnamese medical students: results of an online survey. J Public Health Dev. 2024 May 24;22(2):18–29. doi: 10.55131/jphd/2024/220218.
3. Tran TMH, Trinh THT, Le HV. Assess knowledge, attitude and practice towards food safety and hygiene of students of Faculty of Environmental Sciences, VNU University of Science. VNU J Sci Earth Environ Sci. 2025 Nov 15;41(2S):1–10. doi: 10.25073/2588-1094/vnuees.5428.
4. Mohammed AM, Salman AMA, Fawi NT. Evaluation of food safety awareness, knowledge and practice among Sudanese university students. Eur J Agric Food Sci. 2023 Jun 5;5(4):40–5. doi: 10.24018/ejfood.2023.5.4.678.