

# 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

*Nguyễn Thị Liễu<sup>1</sup>, Phạm Thị Dung<sup>2</sup>, Phạm Ngọc Khái<sup>3</sup>, Nguyễn Thị Hồng Yến<sup>4</sup>*

Điều tra kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm (ATTP) của 107 người trực tiếp chế biến thực phẩm (CBTP) và 172 giáo viên tại 43 trường mầm non tại Thành phố Thái Bình năm 2018 nhằm đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của giáo viên và người trực tiếp CBTP. **Kết quả:** Có 90,7% người trực tiếp CBTP có giấy xác nhận kiến thức ATTP, 94,8% giáo viên và 94,4% người trực tiếp CBTP có kiến thức về ATTP đạt yêu cầu; 57,6% giáo viên có thực hành đúng về ATTP, trong đó 90,7% thực hiện rửa tay trước khi chia thức ăn cho học sinh và 94,7% yêu cầu học sinh rửa tay trước và sau khi ăn xong; 48,6% người trực tiếp CBTP có thực hành đúng về ATTP trong đó có 92,5% dùng găng tay và 87,9% đeo khẩu trang trong quá trình chế biến thực phẩm.

**Từ khóa:** *Thực hành về an toàn thực phẩm, kiến thức về an toàn thực phẩm, giáo viên, người trực tiếp chế biến thực phẩm, Thái Bình.*

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) luôn là một vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, là mối quan tâm hàng đầu của toàn xã hội bởi lẽ ATTP không những ảnh hưởng trực tiếp và thường xuyên đến sức khỏe nhân dân, đến quá trình sản xuất, xuất khẩu hàng hóa, phát triển du lịch và uy tín quốc gia, mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến sự phát triển giống nòi. Đảm bảo vệ sinh ATTP sẽ tăng cường nguồn lực con người, thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội và mở rộng quan hệ quốc tế [1, 2, 3]. Được tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản của mỗi con người. Việc không đảm bảo vệ sinh ATTP sẽ dẫn đến rất nhiều hệ lụy cho con người, đặc biệt là với nhóm đối tượng trẻ em dưới 6 tuổi, ở độ tuổi mà sức đề kháng của cơ thể còn kém và các hoạt động sinh hoạt của trẻ chủ yếu dựa vào sự chăm sóc của người lớn, mà phần lớn trực tiếp là

các cô giáo, người chăm sóc các cháu tại các trường mầm non.

Ngộ độc thực phẩm ở bếp ăn tập thể (BATT) xảy ra thường do nhiều nguyên nhân như điều kiện vệ sinh không đảm bảo, kiến thức, thực hành của người trực tiếp chế biến thực phẩm (CBTP) còn hạn chế, bản thân thực phẩm bị nhiễm tác nhân vi sinh, nguyên liệu chưa đảm bảo an toàn ... Trong đó kiến thức và thực hành của người trực tiếp CBTP là một trong những yếu tố có ảnh hưởng trực tiếp đến vấn đề bảo đảm ATTP. Chính vì vậy chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài: Kiến thức, thực hành về ATTP của giáo viên và người trực tiếp tham gia CBTP tại trường mầm non thành phố Thái Bình năm 2018” với mục tiêu: Đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của giáo viên, người trực tiếp tham gia CBTP tại trường mầm non công lập và tư thục trên địa bàn thành phố Thái Bình.

<sup>1</sup>CN-Chi cục ATTP Thái Bình

<sup>2</sup>TS - Trường Đại học Y dược Thái Bình

<sup>3</sup>PGS, TS - Trường Đại học Y dược Thái Bình

<sup>4</sup>ThS-Trường Cao đẳng sư phạm Thái Bình

Ngày gửi bài: 15/4/2019

Ngày phản biện đánh giá: 20/4/2019

Ngày đăng bài: 3/5/2019

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### Đối tượng nghiên cứu:

Người trực tiếp CBTP và giáo viên tại 43 trường mầm non Thành phố Thái Bình.

### Phương pháp nghiên cứu

**Thiết kế nghiên cứu:** Áp dụng phương pháp nghiên cứu dịch tễ học mô tả cắt ngang.

**Cỡ mẫu:** - Cỡ mẫu đánh giá kiến thức, thực hành của người trực tiếp CBTP: Toàn bộ 107 người trực tiếp tham gia CBTP tại BATT của 43 trường mầm non Thành phố Thái Bình.

- Cỡ mẫu đánh giá kiến thức, thực hành của giáo viên:

Áp dụng công thức tính cỡ mẫu sau:

$$n = Z^2_{(1-\alpha/2)} \frac{p(1-p)}{\Delta^2}$$

Trong đó:

n : Cỡ mẫu

$Z_{(1-\alpha/2)}$ : Hệ số tin cậy lấy ở ngưỡng 95% ( $Z^2_{(1-\alpha/2)} = 1,96$ )

p: Tỷ lệ giáo viên có kiến thức đúng về ATTP (p= 61,8% là tỉ lệ kiến thức của người trực tiếp chế biến đạt yêu cầu theo nghiên cứu của Tạ Thị Diễm Hương và cộng sự về “Thực trạng điều kiện đảm bảo ATTP tại các cơ sở chế biến thức ăn cho các trường tiểu học có tổ chức ăn bán trú tại Thành phố Thái Bình năm 2015”).

$\Delta$ : Hệ số sai lệch mong đợi, ước tính là 7,5% ( $\Delta = 0,075$ ).

Cỡ mẫu nghiên cứu qua tính toán được cỡ mẫu tối thiểu n = 162. Thực tế, tại mỗi trường, ta chọn phỏng vấn ngẫu nhiên 4 giáo viên đại diện cho 4 khối lớp, cứ như thế ta có số giáo viên được chọn phỏng vấn là 172 người.

### Phương pháp thu thập thông tin và đánh giá kết quả

Tiến hành phỏng vấn kiến thức về ATTP của người trực tiếp CBTP và giáo viên tại các trường mầm non trên địa bàn Thành phố Thái Bình thông qua bộ công cụ được thiết kế sẵn.

Tiến hành quan sát thực hành về ATTP người trực tiếp CBTP và giáo viên tại các bếp ăn tập thể trường mầm non trên địa bàn Thành phố Thái Bình bằng bảng kiểm. Điều tra viên quan sát và điền kết quả thu được vào bảng kiểm.

Bộ công cụ đánh giá kiến thức, thực hành đã chuẩn bị, nội dung gồm: Phần thông tin chung: 10 câu, phần kiến thức: 20 câu, phần thực hành: 9 câu đối với người trực tiếp chế biến và 7 câu đối với giáo viên

**Phần đánh giá kiến thức:** Trả lời được  $\geq 80\%$  số lượng câu hỏi ( $\geq 16$  câu) thì phiếu đó được đánh giá đạt.

**Phần đánh giá thực hành:** Nếu người được quan sát được đánh giá là đạt nếu thực hành đúng 9/9 tiêu chí đối với người trực tiếp CBTP hoặc 7/7 tiêu chí đối với giáo viên.

**Phương pháp phân tích số liệu:** Phân tích số liệu được tiến hành bằng chương trình SPSS 20.0 với các test thống kê y

### III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

*Bảng 1. Đặc điểm về đối tượng nghiên cứu (%)*

Đặc điểm		Giáo viên (n=172)		Người chế biến (n=107)	
		Tần số	%	Tần số	%
Giới tính	Nữ	172	100	93	86,9
	Nam	0	0	14	13,1
Nhóm tuổi	≤ 40 tuổi	157	91,3	63	58,9
	> 40 tuổi	15	8,7	44	41,1
Trình độ học vấn	Tiểu học, THCS	2	1,2	16	15,0
	PTTH	10	5,8	36	33,6
	THCN, CĐ, ĐH	160	93,0	55	51,4
Trình độ chuyên môn về chế biến thực phẩm	Chưa được đào tạo	-	-	46	43,0
	Sơ cấp	-	-	31	29,0
	Trung cấp	-	-	28	26,2
	Cao đẳng trở lên	-	-	2	1,9
Xác nhận đủ kiến thức ATTP		-	-	97	90,7

Kết quả bảng 1 cho thấy, tất cả 100% số giáo viên được phỏng vấn là nữ, còn trong số 107 người trực tiếp CBTP thì nữ chiếm 86,9% và nam chỉ chiếm 13,1%.

Đa số giáo viên có độ tuổi ≤ 40 tuổi, chiếm 91,3% và 58,9% số người CBTP có độ tuổi ≤ 40 tuổi. Khoảng 93% giáo viên và 51,4% người CBTP có trình độ văn hóa từ trung học chuyên nghiệp trở

lên. Chỉ có 1,2% giáo viên và 15% người CBTP có trình độ chuyên môn trung học cơ sở và tiểu học.

Trong số 107 người chế biến thực phẩm, có 43% chưa được đào tạo chuyên môn về ATTP. Tỷ lệ người CBTP có giấy xác nhận kiến thức ATTP còn hiệu lực là 90,7%.

*Bảng 2. Phân loại kiến thức của giáo viên về đảm bảo ATTP (n =172)*

Phân loại kiến thức	Công lập (n=124)		Tư thục (n=48)		Chung (n=172)		p
	TS	%	TS	%	TS	%	
Kiến thức không đạt	5	4,0	4	8,3	9	5,2	>0,05
Kiến thức đạt	119	96,0	44	91,7	163	94,8	

Kết quả bảng 2 cho thấy có 94,8% số giáo viên có kiến thức về đảm bảo ATTP đạt yêu cầu, trong đó có 96% giáo viên tại trường mầm non công lập, 91,7% tại

trường mầm non tư thục. Tuy nhiên tỉ lệ này không có ý nghĩa thống kê với  $p > 0,05$ .

**Bảng 3. Phân loại kiến thức của người chế biến về đảm bảo ATTP (n =107)**

Phân loại kiến thức	Công lập (n=77)		Tư thực (n=30)		Chung (n=107)		p
	TS	%	TS	%	TS	%	
Kiến thức không đạt	2	2,6	4	13,3	6	5,6	<b>&lt;0,05</b>
Kiến thức đạt	75	97,4	26	86,7	101	94,4	

Kết quả bảng 3, có 94,4% số người trực tiếp CBTP có kiến thức về đảm bảo ATTP đạt yêu cầu, trong đó 97,4% là

người chế biến ở mâm non công lập, 86,7% ở mâm non tư thực. Tỷ lệ này có ý nghĩa thống kê với  $p < 0,05$ .

**Bảng 4. Thực hành của giáo viên về đảm bảo ATTP (n = 172)**

Nội dung	Công lập (n=124)		Tư thực (n=48)		Chung (n=172)		p
	TS	%	TS	%	TS	%	
Móng tay cắt ngắn, sạch sẽ	107	86,3	46	95,8	153	89	>0,05
Ngón tay không đeo nhẫn đồng hồ, sơn móng tay	71	57,3	36	75,0	107	62,2	<b>&lt;0,05</b>
Rửa tay trước khi chia thức ăn	110	88,7	46	95,8	156	90,7	>0,05
Khi chia thức ăn không khạc nhổ, nói chuyện	95	76,6	43	89,6	138	80,2	>0,05
Khi chia, gấp mức thức ăn chín bằng dụng cụ	119	96,0	47	97,6	166	96,5	>0,05
Vệ sinh sạch sẽ bàn ăn, lớp học trước và sau khi ăn	115	92,7	47	97,6	162	94,2	>0,05
Yêu cầu học sinh rửa tay trước và sau khi ăn	116	93,5	47	97,6	163	94,8	>0,05
<b>Thực hành đạt</b>	64	51,6	35	72,9	99	57,6	<b>&lt;0,05</b>

Kết quả bảng 4 thấy, giáo viên tại trường mầm non công lập và tư thực thực hiện vệ sinh sạch sẽ bàn ăn, lớp học trước và sau khi ăn lần lượt là 92,7% và 97,6%.

Việc yêu cầu học sinh rửa tay trước và sau khi ăn của giáo viên tại trường mầm non công lập là 93,5% và tư thực là 97,6%.

Đối với tiêu chí rửa tay trước khi chia thức ăn cho học sinh được giáo viên trường mầm non công lập thực hiện

88,7% và tư thực thực hiện 95,8%.

Riêng tiêu chí ngón tay không đeo nhẫn, đạt tỷ lệ khá thấp 57,3% ở mâm non công lập và 75% ở mâm non tư thực. Khác biệt này có ý nghĩa thống kê với  $p < 0,05$ .

Kết quả bảng 4 cho thấy, có 57,6% giáo viên có thực hành đạt, trong đó tỉ lệ này ở mâm non tư thực là 72,9 %, ở mâm non công lập thấp hơn 51,6%. Khác biệt này có ý nghĩa thống kê với  $p < 0,05$ .

**Bảng 5. Thực hành của người trực tiếp chế biến thực phẩm (n =107)**

Nội dung	Công lập (n=77)		Tư thực (n=30)		Chung (n=107)		P
	TS	%	TS	%	TS	%	
Móng tay cắt ngắn, sạch sẽ	63	81,8	25	83,3	88	82,2	>0,05
Ngón tay không đeo nhẫn đồng hồ, sơn móng tay	50	64,9	17	56,7	67	62,6	>0,05
Rửa tay trước khi CBTP, chia thức ăn	74	96,1	25	83,3	99	92,5	<0,05
Khi CBTP mặc tạp dề	72	93,5	26	86,7	98	91,6	>0,05
Khi CBTP đội mũ	67	87,0	28	93,3	95	88,8	>0,05
Khi CBTP đeo khẩu trang	66	85,7	28	93,3	94	87,9	>0,05
Khi CBTP dùng găng tay	72	93,5	27	90,0	99	92,5	>0,05
Khi CBTP không khạc nhổ, hút thuốc	66	85,7	24	80,0	90	84,1	>0,05
Khi chia, gấp mức thức ăn chín bằng dụng cụ	76	98,7	27	90,0	103	96,3	<0,05
<b>Thực hành đạt</b>	<b>39</b>	<b>50,6</b>	<b>13</b>	<b>43,3</b>	<b>52</b>	<b>48,6</b>	<b>&gt;0,05</b>

Qua kết quả bảng 5 cho thấy tỷ lệ người trực tiếp CBTP đạt yêu cầu khi chia, gấp mức thức ăn đạt tỷ lệ cao nhất 96,3% trong đó ở công lập đạt 98,7% và tư thực đạt 90%, tỷ lệ này có ý nghĩa thống kê  $p < 0,05$ ; rửa tay trước khi chế biến, chia thức ăn đạt 92,5%; móng tay cắt ngắn sạch sẽ đạt 82,2%. Tỷ lệ thực hành ngón tay không đeo nhẫn đồng hồ, sơn móng tay đạt tỷ lệ thấp nhất 62,6%.

Theo kết quả bảng 5 cũng cho thấy có khoảng 48,6% người chế biến đạt yêu cầu về thực hành, trong đó mầm non công lập là 50,6%, mầm non tư thực là 43,3%. Tỷ lệ này không có ý nghĩa thống kê với  $p > 0,05$ .

## BÀN LUẬN

Qua phỏng vấn 107 người trực tiếp tham gia CBTP và 172 giáo viên tại các trường mầm non cho thấy 100% giáo viên là nữ và 86,9% người trực tiếp CBTP là nữ. Ở trường mầm non, người trực tiếp CBTP chủ yếu là giáo viên được

luân chuyển phục vụ tại bếp ăn hoặc giáo viên đã nghỉ hưu, do đó tỉ lệ nữ chiếm đa số. Kết quả này tương đương với nghiên cứu của Đặng Khắc Thuật cũng có nữ giới chiếm tỷ lệ cao là 89,2% [4]. Những người phục vụ là nữ giới là những người nội trợ chủ yếu trong gia đình, do đó việc áp dụng các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm cũng là một trong những yếu tố thuận lợi được người phục vụ, chế biến mang ra áp dụng tại các cơ sở mình làm việc.

Kết quả nghiên cứu ở bảng 1 cũng chỉ ra rằng người trực tiếp CBTP và giáo viên chủ yếu nằm trong độ tuổi < 40 tuổi chiếm 57,7%, đây là độ tuổi còn rất trẻ, do đó việc học tập, trau dồi kiến thức về các lĩnh vực trong đó có lĩnh vực đảm bảo ATTP được họ tiếp thu rất nhanh, tạo điều kiện thuận lợi trong công việc hàng ngày. Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Tạ Thị Diễm Hương (tỷ lệ người CBTP có độ tuổi dưới 40 là 8,5%) [5].

Về trình độ học vấn của người CBTP,

nhóm tốt nghiệp trung cấp trở lên chiếm tỉ lệ cao nhất 51,4%; phổ thông trung học chiếm tỷ lệ 33,6%, thấp nhất nhóm tiểu học, trung học cơ sở 15,0%. Kết quả này cao hơn so với nghiên cứu của Tạ Thị Diễm Hương khi nghiên cứu thực trạng đảm bảo ATTP tại trường tiểu học Thành phố Thái Bình năm 2015, nhóm tốt nghiệp trung học cơ sở chiếm tỷ lệ cao nhất 53,5%; phổ thông trung học chiếm tỷ lệ 37,2%, trung cấp trở lên 7,8%. Về trình độ chuyên môn, có tới 57% số người trực tiếp CBTP đã được đào tạo chuyên môn về đảm bảo ATTP và chủ yếu là sơ cấp 29%. Trình độ học vấn cao và có trình độ chuyên môn về ATTP là điều kiện thuận lợi đối với người trực tiếp CBTP tại các trường mầm non vì: Trình độ học vấn thấp sẽ là một hạn chế để người phục vụ bữa ăn tiếp thu những kiến thức cần thiết trong công việc, nên sự hiểu biết và khả năng thực hành của họ về ATTP cũng có phần hạn chế.

Việc xác nhận kiến thức ATTP cho người trực tiếp CBTP được nhà trường thực hiện tương đối tốt, có 90,7% số trường đã tổ chức cho nhân viên tham gia xác nhận kiến thức ATTP theo quy định.

Người CBTP có kiến thức đúng về ATTP đạt tỷ lệ 94,4%, trong đó trường công lập là 97,4%, trường tư thục là 86,7%, tỷ lệ này có ý nghĩa thống kê với  $p < 0,05$ ; giáo viên có kiến thức đúng là 94,8% trong đó trường công lập là 96%, trường tư thục là 91,7%. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn nghiên cứu Phạm Thị Mỹ Hạnh và cộng sự khi nghiên cứu thực trạng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại BATT trường mầm non tỉnh Thái Bình năm 2010, tỷ lệ đạt về kiến thức là 79,2% và cao hơn với nghiên cứu của Trần Quang Trung năm 2013 về kiến thức thực hành của người chế biến tại BATT các trường mầm non

quận Ba Đình, Hà Nội, nghiên cứu chỉ ra rằng có 74,8% người CBTP có kiến thức chung về ATTP đạt yêu cầu theo quy định [6,7]. Điều này lý giải là do người CBTP và giáo viên có độ tuổi khá trẻ, dưới 40 tuổi chiếm đa số, hơn nữa họ không những có trình độ học vấn cao mà đa số còn được đào tạo chuyên môn về ATTP. Chính vì vậy, việc học tập, cập nhật thường xuyên kiến thức mới về đảm bảo ATTP đối với họ rất dễ dàng, thuận lợi.

Tỷ lệ các tiêu chí về thực hành của người trực tiếp CBTP đạt yêu cầu từ 62,6% - 96,9%. Trong đó 82,2% có móng tay cắt ngắn sạch sẽ và 87,9% đeo khẩu trang khi tham gia CBTP, 88,8% đội mũ khi chế biến thức ăn... Đánh giá chung phần thực hành của người trực tiếp chế biến đạt 48,6%, trong đó trường công lập đạt 50,6%, trường tư thục chiếm 43,3%.

Tỷ lệ các tiêu chí về thực hành của giáo viên trong quá trình trước, trong và sau khi tổ chức cho các cháu ăn đạt yêu cầu từ 62,2% - 96,5%. Trong đó 89% móng tay cắt ngắn sạch sẽ, 91,2% rửa tay trước khi chia thức ăn và yêu cầu học sinh rửa tay trước khi ăn chiếm 90,7%. Đánh giá chung phần thực hành của giáo viên đạt chiếm tỷ lệ 57,6%, trong đó trường công lập chiếm 51,6%, trường tư thục chiếm 72,9%.

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cao hơn so với nghiên cứu của Nguyễn Bích San về đánh giá kiến thức, thực hành của người phục vụ bữa ăn trưa và thực trạng vệ sinh bếp ăn bán trú tại Hà Nội: Thực hành vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh bảo quản thực phẩm của nhân viên chế biến: 100% nhân viên chế biến và cô giáo không đội mũ, đeo găng tay khi chia thức ăn, 29,4% nhân viên chế biến còn để móng tay dài [8]. Điều này

chứng tỏ người trực tiếp CBTP và giáo viên đã ý thức trong việc phòng ngừa sự lây nhiễm vi sinh vật từ bàn tay bẩn sang thực phẩm. Song ở nghiên cứu này chúng tôi chưa đánh giá được quy trình rửa tay đã thực hiện đúng và đầy đủ theo các bước theo quy chuẩn chưa và bàn tay sau sau khi rửa đã hết vi khuẩn hay không.

#### IV. KẾT LUẬN

##### 1. Kiến thức về ATTP:

- Kiến thức của người trực tiếp CBTP tại BATT đạt 94,4%, trong đó trường công lập đạt 97,4%, trường tư thục đạt 86,7%, sự khác biệt có ý nghĩa thống kê  $p < 0,05$ .

- Kiến thức của giáo viên đạt 94,8%, trong đó trường công lập đạt 96% cao hơn ở trường tư thục đạt 91,7%. Tuy nhiên sự khác biệt không có ý nghĩa thống kê với  $p > 0,05$ .

##### 2. Thực hành đảm bảo ATTP:

- Thực hành của người trực tiếp CBTP đạt khá thấp 46,6%: Trong đó trường công lập đạt 50,6% cao hơn nhóm trường tư thục đạt 43,3%. Sự khác biệt không có ý nghĩa thống kê ( $p > 0,05$ ).

- Thực hành của giáo viên đạt 57,6%: Trong đó trường công lập đạt thấp nhất là 51,6%, trường tư thục đạt cao hơn 72,9%. Sự khác biệt có ý nghĩa thống kê  $p < 0,05$ .

#### KHUYẾN NGHỊ

Cần tăng cường hoạt động tập huấn, phổ biến các qui định của pháp luật, các kiến thức về đảm bảo ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm cho người trực tiếp CBTP và giáo viên tại các trường mầm non. Định kỳ và đột xuất kiểm tra công tác đảm bảo ATTP tại các trường học, nhóm trẻ.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đại học Y Dược Thái Bình (2012). *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*. Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
2. Li N., Ho K. W. K., Ying G. G., et al. (2017). *Veterinary antibiotics in food, drinking water, and the urine of preschool children in Hong Kong*. *Environ Int*, 108, pp. 246-252.
3. Tirima S., Bartrem C., von Lindern I., et al. (2018). *Food contamination as a pathway for lead exposure in children during the 2010-2013 lead poisoning epidemic in Zamfara, Nigeria*. *J Environ Sci (China)*, 67, pp. 260-272.
4. Đặng Khắc Thuật (2014). *Thực trạng đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người quản lý, nhân viên phục vụ tại các bếp ăn tập thể thuộc huyện Mai Sơn*. Luận án Bác sỹ chuyên khoa cấp II, Trường Đại học Y Dược Thái Bình.
5. Tạ Thị Diễm Hương (2016). *Thực trạng điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến thức ăn cho các trường tiểu học có tổ chức bán trú tại Thành phố Thái Bình năm 2015*. Luận văn thạc sỹ Y tế công cộng, Trường Đại học Y Dược Thái Bình.
6. Phạm Thị Mỹ Hạnh (2010). *Thực trạng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn các trường mầm non trên địa bàn tỉnh Thái Bình*. Đề tài nghiên cứu khoa học cấp ngành năm 2010.
7. Trần Quang Trung và cộng sự (2013). *Đánh giá việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm và kiến thức thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non trên địa bàn quận Ba Đình, Hà Nội năm 2013*. *Tạp chí Y học thực hành*, 933+934, 25-30.
8. Nguyễn Thị Bích San (2012). *Thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và kiến thức, thực hành của người chế biến tại bếp ăn tập thể các trường mầm non quận Cầu Giấy, Hà Nội*. *Tạp chí Y học thực hành*, 842,77-84.

**Summary****KNOWLEDGE AND PRACTICE ON FOOD SAFETY  
OF PEOPLE DIRECTLY PROCESSING FOOD AND TEACHERS  
AT PRESCHOOLS IN THAI BINH CITY IN 2018**

This study investigated 107 people directly processing food and 172 teachers at 43 preschools in Thai Binh city in 2018 in order to assess their general knowledge and practices on food safety during food processing. The results showed that 90.7% of people directly processing food have a certificate on food safety knowledge; 94.8% of teachers and 94.4% of direct food processors had good knowledge on food safety; 57.6% of teachers had correct practices on food safety, of which 90.7% performed hand washing before distributing food for students and 94.7% asked students to wash their hands before and after eating; 48.6% of people directly processing food had good practices on food safety, in which 92.5% used gloves and 87.9% wore masks during food processing.

**Keywords:** *Knowledge on food safety; Practice on food safety; Teacher; People directly processing food; Thai Binh.*

