KHẢO SÁT KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN TẠI CÁC CƠ SỞ NẤU ĐÁM TIỆC TRÊN ĐỊA BÀN T.P CHÂU ĐỐC, TỈNH AN GIANG NĂM 2016

Lê Ngọc Hiệp[1], Nguyễn Thu Hà[2], Huỳnh Phan Văn Kiêng[3], Dương Quang Thoại[4]

An toàn thực phẩm hiện nay đang là một trong những mỗi quan tâm hàng đầu của xã hội, bởi hiện trạng này liên quan trực tiếp đến sức khỏe của người dân. Nghiên cứu được thực hiện với mục tiêu xác định kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn thực phẩm của nhân viên chế biến tại các cơ sở nấu đám tiệc trên địa bàn thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang. Nghiên cứu cắt ngang mô tả được tiến hành tại 7/7 cơ sở nấu đám tiệc với 197 nhân viên chế biến. Kết quả: điểm trung bình mức đáp ứng của kiến thức, thái độ, thực hành trong nghiên cứu này so với chuẩn lần lượt là: 89,5±17,0; 75,3±12,1; và 91,3±7,7. Phân loại tỷ lệ kiến thức, thái độ thực hành tốt về an toàn thực phẩm lần lượt là 75,1%; 26,4%; và 97%. Người chế biến dưới 30 tuổi có điểm kiến thức và thái độ cao hơn có ý nghĩa thống kê so với những người trên 30 tuổi; và người không biết chữ có điểm kiến thức, thái độ, thực hành thấp hơn có ý nghĩa thống kê so với người có trình độ học vấn cao hơn. Tương quan Pearson giữa kiến thức, thái độ, thực hành tìm thấy trong nghiên cứu này đều có ý nghĩa thống kê ($p<0,05$) có R (kiến thức-thái độ) = 0,17; R (kiến thức-thực hành)=0,26; và R(thái độ - thực hành)=0,38.

Từ khoá: *Kiến thức, thái độ, thực hành, an toàn thực phẩm, cơ sở nấu đám tiệc.*

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong những năm gần đây, các bệnh do thực phẩm không an toàn gây ra là một trong những vấn đề nghiêm trọng ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng, làm hàng triệu người mắc bệnh và tử vong, tạo ra gánh nặng về mặt xã hội và kinh tế cho con người, theo đó, mỗi năm có hơn một phần ba tổng dân số ở các nước đang phát triển bị ảnh hưởng bởi các bệnh từ thực phẩm mất an toàn [1]. Tại Việt Nam, theo thống kê của Bộ Y Tế từ năm 2004-2009 đã có 1.058 vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP), trung bình 176,3 vụ/năm, số người bị NĐTP là 5.302 người/năm, số người chết là 298 người (49,7 người/năm), tính trung bình tỷ lệ người bị NĐTP cấp tính là 7,1 người/100 ngàn dân/năm [2]. Về nguyên nhân khoảng 29,6% số vụ do thực phẩm nhiễm vi sinh vật, 5,2% số vụ do hóa chất, 24,7% do thực phẩm có sẵn độc tố tự nhiên và 40,5% vụ không xác định được nguyên nhân. Theo báo cáo tổng hợp của Sở Y tế An Giang, từ năm 2011 đến năm 2013, toàn tỉnh xảy ra 8 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 119 người mắc, 3 trường hợp tử vong.

Châu Đốc là thành phố trực thuộc tỉnh An Giang, sát biên giới Việt Nam với Campuchia, nhu cầu tiêu thụ hàng hóa nói chung, thực phẩm nói riêng là rất lớn. Thêm vào đó, trong những năm qua vấn đề an toàn thực phẩm (ATTP) đã được các cơ quan chức năng hết sức quan tâm, và kết quả của nghiên cứu này sẽ cung

[1]Ths, Trường Đại Học An Giang
Email: lnhiep@agu.edu.vn
[2]Ths, Bệnh viện Trung ương Quân đội 108
[3]CN, Trường Đại Học An Giang
[4]CN, Trung Tâm Y Tế TP Châu Đốc

Ngày gửi bài: 1/12/2016
Ngày phản biện đánh giá: 15/1/2017
Ngày đăng bài: 30/3/2017

cấp bằng chứng khoa học cho việc lập kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU:

Thiết kế nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu là cắt ngang mô tả. Nghiên cứu được thực hiện tại thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang từ tháng 01/2016 đến tháng 5/2016.

Cỡ mẫu và chọn mẫu:

Toàn bộ nhân viên tham gia trực tiếp chế biến thực phẩm tại 7/7 cơ sở chế biến đám tiệc trên địa bàn TP. Châu Đốc từ Trung Tâm Y tế Tp. Châu Đốc.

Phương pháp thu thập và xử lý số liệu

Sử dụng bộ câu hỏi có cấu trúc để phỏng vấn theo 4 nội dung gồm: thông tin chung; kiến thức của người chế biến; thái độ của người chế biến; và thực hành an toàn thực phẩm. Các câu hỏi được trả lời dưới dạng cho điểm, mỗi đáp án đúng sẽ được cho 1 điểm; hoặc thang điểm Likert sắp xếp theo 5 mức độ (0-4 điểm); hoặc tần suất từ không bao giờ đến thường xuyênvới điểm tương ứng là 0 đến 2 điểm. Số điểm của từng phần (kiến thức, thái độ, thực hành) sau khi tính tổng sẽ được tính phần trăm đáp ứng với tổng điểm của từng loại. Để phân loại kiến thức, thái độ, thực hành về ATTP của người tham gia chế biến ở các cơ cở, nghiên cứu này đã dựa vào công thức về điểm cắt của Bloom (Bloom's cut off point) để chia ra làm 3 loại: chưa tốt (<60%), trung bình (60-80%), tốt (>80%) [3, 4].

Toàn bộ số liệu của nghiên cứu đã được phân tích và xử lý thống kê bằng phần mềm SPSS 20.0.

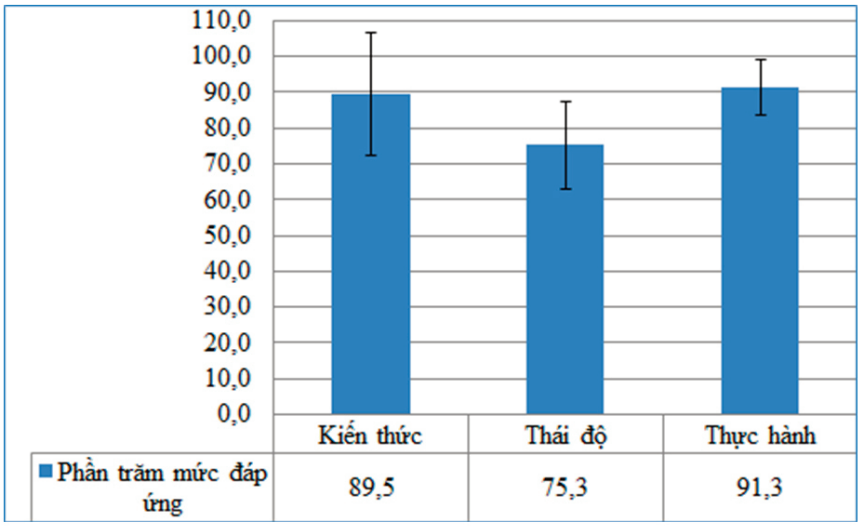
III. KẾT QUẢ

Bảng 1: Đặc tính chung của đối tượng nghiên cứu (n=197)

	Đặc tính	Tần số	Tỷ lệ (%)
Giới tính	Nam	65	33,0
Dân tộc	Kinh	191	97,0
	Dưới 30 tuổi	85	43,1
Độ tuổi	Từ 31 đến 45 tuổi	79	40,1
	Trên 45 tuổi	33	16,8
	Mù chữ	14	7,1
	Tiểu học	45	22,8
	Trung học cơ sở	49	24,9
Trình độ học vấn	Trung học phổ thông	44	22,3
	Trung cấp đến Sau đại học	45	22,8
Nước máy được sử dụng để chế biến, rửa dụng cụ, thiết bị		197	100
Nguồn nguyên liệu và thực phẩm chủ yếu	Chợ	166	51,7
	Người bỏ mối cung cấp	109	34,0
	Siêu thị	46	14,3
Tiếp xúc với nguồn thông tin tuyên truyền về ATTP		197	100
Tiếp xúc với nguồn thông tin tuyên truyền về ATTP	Tivi, radio	120	20,4
	Internet, sách, báo	200	34,0
	Cán bộ y tế phường	150	25,5
	Người thân, bạn bè	118	20,1

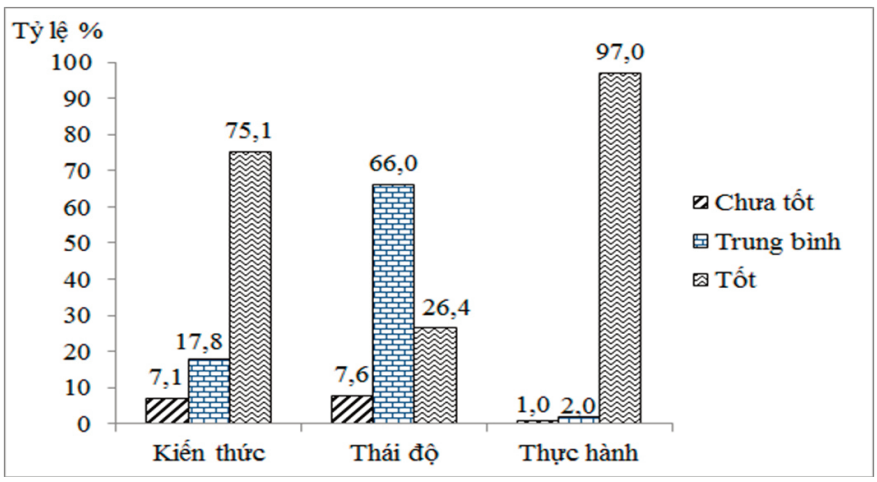
Kết quả bảng 1 cho thấy, số lượng nữ tham gia chế biến ở các cơ sở là chủ yếu chiếm 67%, dân tộc Kinh chiếm 97%, độ tuổi dưới 30 chiếm 43,1%, trình độ học vấn trung học cơ sở chiếm tỷ lệ cao nhất với 24,9%. Nguồn nước được sử dụng để chế biến, rửa dụng cụ, thiết bị ở các cơ sở 100% là nước máy, trên 50% nguồn nguyên liệu và thực phẩm được mua ở chợ. Tất cả 100% người tham gia chế biến đều có tiếp xúc với thông tin về ATTP, trong đó 1/3 nguồn tin có được từ Internet, sách, báo.

Hình 1 biểu diễn trung bình phần trăm mức đáp ứng về kiến thức, thái độ, và thực hành của của người chế biến thực phẩm so với chuẩn với mức đáp ứng lần lượt là 89,5±17,0; 75,3±12,1; và 91,3±7,7.



Hình 1: Trung bình phần trăm mức đáp ứng của kiến thức, thái độ, thực hành về ATTP so với chuẩn (%)

Kết quả từ hình 2 cho thấy, phần lớn người tham gia chế biến có kiến thức tốt về ATTP (75,1%), thực hành tốt (97%). Riêng thái độ về ATTP chỉ đạt ở mức trung bình với 66% người chế biến có điểm đạt từ 60-80% so với chuẩn.



Hình 2: Phân loại mức đáp ứng về điểm kiến thức, thái độ, thực hành so với chuẩn (%)

Bảng 2 biểu diễn kiến thức chung về an toàn thực phẩm liên quan đến nước sạch, nguồn lây mầm bệnh, với trên 90% đối tượng nghiên cứu có kiến thức đúng về định nghĩa nước sạch được sử dụng trong chế biến. Có trên 70% đối tượng hiểu về mầm bệnh và nguồn lây gây mất an toàn thực phẩm, trong đó việc sử dụng chung dao, thớt dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín chiếm tỷ lệ cao nhất (97%). Có khoảng 30% nhân viên chế biến thức ăn chưa biết độ cao cần thiết của bàn chế biến cần cách sàn nhà 60 cm.

Bảng 2: Kiến thức về ATTP của nhân viên chế biến tại các cơ sở (%)

Nội dung	Đúng	Sai
Nước sạch là nước trong, không cặn bẩn, không có mùi lạ	99,5	0,5
Nước sạch là nước không chứa hóa chất độc	97,5	2,5
Nước sạch là nước không có vi sinh vật gây hại	96,4	3,6
Mầm bệnh tồn tại được trong nước đá	71,1	28,9
Mầm bệnh gây mất ATTP là do các loại vi sinh vật gây ra	93,4	6,6
Sự lây lan mầm bệnh là do dùng chung dao thớt cho thực phẩm sống và chín	97,0	3,0
Sử dụng bảo hộ lao động sẽ giảm được sự lây lan mầm bệnh	85,3	14,7
Lau, rửa bề mặt sau mỗi lần chế biến sẽ hạn chế mầm bệnh	94,9	5,1
Nơi chế biến nên cao hơn 60 cm	70,1	29,9

Có tổng cộng 97,5% người được hỏi cho rằng họ đồng ý và hoàn toàn đồng ý với việc dùng nước sạch để rửa dụng cụ, chén đĩa. Có khoảng gần 60% người chế biến không đồng ý dùng giấy, báo để gói thức ăn. Dùng bảo hộ lao động là cần thiết với 89,3% đồng ý. Trên 90% người được khảo sát đồng ý và hoàn toàn đồng ý với việc người chế biến cần học kiến thức về ATTP (Bảng 3).

Bảng 3: Thái độ về ATTP của nhân viên chế biến tại các cơ sở (%)

Nội dung	Hoàn toàn không đồng ý	Không đồng ý	Không ý kiến	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
Dùng nước sạch để rửa dụng cụ, chén đĩa	0,5	2,0	-	77,2	**20,3**
Dùng giấy, báo để gói thức ăn là hợp vệ sinh	**7,6**	51,3	14,7	26,4	-
Dùng bảo hộ lao động là cần thiết	1,0	0,5	9,1	66,5	**22,8**
Người chế biến nên khám sức khỏe định kỳ	1,5	1,0	7,1	62,9	**27,4**
Người chế biến đang có bệnh vẫn được tham gia chế biến thức ăn	**11,2**	63,5	21,8	2,5	1,0
Người chế biến cần học kiến thức về ATTP	0,5	1,0	6,6	35,0	**56,9**

Ghi chú: Phần in đậm là đáp án có thái độ đúng nhất (được 4 điểm)

Kết quả nghiên cứu cho thấy, phần lớn người tham gia chế biến đều có thực hành tốt, với 16/23 câu trả lời đúng trên 80%. Tuy nhiên, vẫn còn 1/3 số người chế biến có thực

hành chưa đúng như nếm thức ăn bằng tay trần (37%), chưa thường xuyên sử dụng bảo hộ lao động (30,4%), và chỉ quan tâm đến giá cả của đồ hộp mà không quan tâm về chất lượng (48,2%) (Bảng 4)

Bảng 4: Thực hành về ATTP của nhân viên chế biến tại các cơ sở (%)

Nội dung	Không bao giờ	Thỉnh thoảng	Thường xuyên
Sử dụng bảo hộ lao động khi chế biến	0,5	29,9	**69,5**
Rửa tay đúng cách sau khi chạm vào thực phẩm sống	-	11,2	**88,8**
Rửa tay sau khi đi vệ sinh trong khi chế biến	0,5	0,5	**99,0**
Ăn uống ở nơi làm việc	**53,8**	45,7	0,5
Nếm thử thức ăn bằng tay trần	**62,9**	36,0	1,0
Sử dụng thớt khác nhau cho thực phẩm sống và chín	1,0	1,0	**98**
Quan tâm đến hình dạng, màu sắc, tỷ lệ héo úa của rau	1,0	8,6	**90,4**
Quan tâm đến kích thước của rau	0,5	59,9	**39,6**
Quan tâm giá cả hợp lý, dù rau không quá tươi	**71,1**	26,9	2,0
Quan tâm đến thịt có ôi, thiu	1,0	1,5	**97,5**
Quan tâm đến màu sắc tự nhiên của thịt	0,5	3 (1,5)	**98,0**
Quan tâm đến giá cả, không quan tâm chất lượng thịt	**99,0**	-	1,0
Quan tâm đến cá còn sống, màu sắc tự nhiên của cá	1,0	0,5	**98,5**
Quan tâm cá chết thì phải ngậm miệng, mắt lồi	2 (1,0)	0,5	**98,5**
Quan tâm giá cả, dù cá chết, có mùi hôi	**97,0**	1,5	**1,5**
Quan tâm đến trứng sạch, vỏ nhám và không lúc lắc	0,5	13,7	**85,8**
Quan tâm đến giá cả, dù trứng bị dập	**98,0**	2,0	-
Quan tâm đến hạn sử dụng đồ hộp	0,5	2,0	**97,5**
Quan tâm đến giá cả đồ hộp, không quan tâm chất lượng	**51,8**	22,3	25,9
Quan tâm đến nhãn mác, nguồn gốc, xuất xứ đồ hộp	0,5	17,3	**82,2**
Quan tâm đến sự nguyên vẹn của bao bì đồ hộp	-	34,0	**66,0**
Nơi chế biến có thùng rác có nặp đậy	-	0,5	**99,5**
Đổ rác sau mỗi lần chế biến	-	-	**100**

Ghi chú: Phần in đậm là đáp án có thái độ đúng nhất (được 2 điểm)

Tìm hiểu một số yếu tố liên quan giữa tuổi và trình độ học vấn ảnh hưởng đến kiến thức, thái độ, thực hành về ATTP, nghiên cứu này cho thấy điểm trung bình của kiến thức của nhóm dưới 45 tuổi cao hơn có ý nghĩa so với nhóm khác; điểm thái độ về ATTP của nhóm trên 30 tuổi thấp hơn 1-2 điểm so với nhóm dưới 30 tuổi; không có sự khác biệt giữa độ tuổi với điểm trung bình thực hành; Người chế biến chưa học hết cấp 1 có điểm trung bình của kiến thức, thực hành và thái độ thấp hơn một cách có ý nghĩa thống kê so với nhóm có trình độ cao hơn.

Bảng 5: Một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thái độ và thực hành về ATTP (TB±SD)

		Kiến thức	Thái độ	Thực hành
Độ tuổi	Dưới 30 tuổi	8,3 ± 1,3[a]	18,9 ± 2,6[a]	42,7 ± 2,4[a]
	Từ 31 đến 45 tuổi	8,1 ± 1,5[a]	17,7 ± 2,8[b]	41,5 ± 3,8[a]
	Trên 45 tuổi	7,3 ± 2,0[b]	16,7 ± 3,3[b]	41,5 ± 5,0[a]
Trình độ học vấn	Mù chữ	6,0 ± 2,6[a]	14,8 ± 4,4[a]	37,8 ± 9,3[a]
	Tiểu học	7,4 ± 1,8[b]	17,7 ± 2,0[b]	41,5 ± 2,0[b]
	Trung học cơ sở	8,5 ± 0,9[c]	17,6 ± 2,9[b]	42,6 ± 2,4[b]
	Trung học phổ thông	8,2 ± 1,1[bc]	17,9 ± 1,9[b]	41,7 ± 2,1[b]
	TC-SDH	8,7 ± 0,7[c]	20,1 ± 2,7[c]	43,5 ± 2,8[b]

[abc] Các chữ cái khác nhau biểu diễn sự khác nhau giữa các nhóm với p< 0,05

Bảng 6: Sự tương quan giữa kiến thức, thái độ, thực hành của nhân viên chế biến

Sự tương quan	Pearson Correlation
Kiến thức – Thái độ	0,168*
Kiến thức – Thực hành	0,260**
Thái độ - Thực hành	0,382**

**p< 0,05; **p< 0,01.*

Kết quả từ bảng 6 cho thấy, có sự tương quan gần chặt chẽ giữa kiến thức, thực hành và thái độ của nhân viên chế biến.

BÀN LUẬN

Trong 197 đối tượng tham gia nghiên cứu, có 67% là nữ giới, tỷ lệ này gần tương đương so với nghiên cứu của FAO năm 1997 và phù hợp với đặc trưng của tính chất công việc là chế biến [5]. Đối với nhóm tuổi, độ tuổi chiếm tỷ lệ cao nhất là dưới 30 tuổi (43,1%), đây là có đầy đủ sức khỏe để thực hiện việc chế biến. Ngoài ra, trình độ học vấn của người chế biến tại TP. Châu Đốc hiện đang ở mức trung bình, chiếm tỷ lệ cao nhất là bậc trung học cơ sở (24,9%) và tỷ lệ mù chữ là 7,1%. Kết quả này có sự khác biệt so với nghiên cứu của trung tâm Dinh dưỡng thành phố Hồ Chí Minh với trình độ văn hóa của người chế biến nhiều nhất là cấp I trở xuống là 41,1% và có 5,0% chưa biết chữ [6].

Trên 70% nhân viên chế biến có kiến thức tốt về nguồn lây gây ô nhiễm thực phẩm, trong khi đó kết quả của nghiên cứu tại Bến Tre vào năm 2007 chỉ có trên 45% [7]. Tuy nhiên, về thái độ của nhân viên chế biến đối với an toàn thực phẩm trong nghiên cứu ở Bến Tre và ở TP. Phan Rang năm 2009 cao hơn hẳn so với kết quả của nghiên cứu này, đạt khoảng 90% so với tỷ lệ trong nghiên cứu này chỉ đạt 60-80%)[8].

Mặt khác, các đối tượng tham gia nghiên cứu này có tỷ lệ kiến thức chưa tốt là 7,1%, trung bình là 17,8% và tốt là 75,1%. Tỷ lệ kiến thức chưa tốt cũng thấp hơn so với nghiên cứu của Gizaw, Z., M. Gebrehiwot với 10,9%, [3]. Phân loại về thái độ tốt của nghiên cứu này thấp hơn

so với kiến thức và thực hành tốt, nhưng khi so sánh với nghiên cứu khác, tỷ lệ này chênh lệch trên dưới khoảng 5% [3,4]. Điểm trung bình thực hành trên 80% so với chuẩn của nghiên cứu tại thành phố Châu Đốc cao hơn gấp 6 lần so với nghiên cứu của Thidarat [4]. Kết quả nghiên cứu cho thấy có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê ($p<0,05$) về trung bình điểm kiến thức, thái độ, thực hành giữa các nhóm tuổi và trình độ học vấn của người chế biến tại các cơ sở nấu đám tiệc ở TP. Châu Đốc. Những người mù chữ có điểm kiến thức, thái độ thực hành thấp nhất so với những người có trình độ học vấn cao hơn. Điều này phù hợp với nhận định của Faruque năm 2010 nghiên cứu tại Bangladesh [9], khi hầu hết những người chế biến không biết đều có tỷ lệ kiến thức và thực hành về ATTP chưa tốt.

Sự tương quan Pearson giữa điểm kiến thức, thái độ và thực hành cho thấy có sự tương quan tương đối chặt chẽ có ý nghĩa thống kê với giá trị r trong khoảng 0,2 đến 0,4. Kết quả này phản ánh, những người chế biến có kiến thức tốt và thái độ tốt đối với vấn đề ATTP thì họ sẽ vận dụng vào thực tiễn để thực hành tốt, đảm bảo ATTP cho người tiêu dùng.

IV. KẾT LUẬN

Nhân viên chế biến tại các cơ sở nấu đám tiệc tại Tp. Châu Đốc có kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm khá tốt (75,1% và 97,0%). Tuy nhiên tỷ lệ nhân viên có thái độ tốt rất thấp (26,4%). Trung bình điểm kiến thực và thái độ về an toàn thực phẩm của nhóm đối tượng có độ tuổi cao hơn thì thấp hơn so với những nhân viên trẻ hơn. Điểm về trình độ văn hóa tương quan thuận chiều với điểm trung bình về cả kiến thức, thái độ, thực hành của người chế biến. Có sự tương quan tương đối chặt chẽ giữa kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn thực phẩm.

KHUYẾN NGHỊ

Từ kết quả trên, các đơn vị kiểm tra cần đánh giá phân loại các cán bộ tham gia chế biến trước khi cấp giấy chứng nhận đảm bảo an toàn thực phẩm. Cần yêu cầu tất cả các đơn vị tham gia chế biến thực phẩm cần đào tạo, đào tạo lại, tập huấn cho nhân viên chế biến kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. FAO và WHO (2002). *Global forum of food safety regulators,* World Health Organisation, Marrakech, Morocco.
2. Bộ Y Tế (2011). *Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 và tầm nhìn 2030,* Hà Nội.
3. Gizaw. Z, Gebrehiwot. M và Teka. Z (2014). *Food safety knowledge, attitude and associated factors of food handlers working in substandard food establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia,* International Journal of Medical and Health Sciences Research, 1(4), tr. 13.
4. Thidarat. C, Suwat. S và Duangjai. M (2011). *Food safety knowledge, attitude and practice of food handlers and microbiological and chemical food quality assessment of food for making merit for monks in Ratchathewi District, Bangkok,* Asia Journal of Public Health, 2, tr. 8.
5. FAO (1997). *Street Food: Small Entrepreneurs, Big Business*, World Health Organisation.
6. Trung tâm dinh dưỡng TP.HCM, *Hội người tiêu dùng quốc tế và Hội tiêu chuẩn và bảo vệ người tiêu dùng Việt Nam (2003).* Hội thảo xây dựng các quy định, chính sách về việc bán thức ăn đường phố ở Việt Nam, TP. Hồ Chí Minh.
7. Lý Thành Minh và Cao Thanh Diễm Thúy (2008). *Kiến thức – Thái độ - Thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người bán và người mua thức ăn đường phố ở*

thị xã Bến Tre tỉnh Bến Tre năm 2007. Tạp chí Y Học Tp. Hồ Chí Minh, 12(4), tr. 5.
8. Nguyễn Văn Tuấn, Vũ Trọng Thiện và Trần Thiện Thuần (2010). *Kiến thức – Thái độ - Thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người kinh doanh thức ăn đường phố tại thành phố Phan Rang – Tháp Chàm năm 2009*, Tạp chí Y Học Tp. Hồ Chí Minh, 14(2), tr. 7.
9. Faruque, Q., Haque, Q.F., Shekhar, H.U., & Begum, S. (2010). *Institutionalization of Healthy Street Food System in Bangladesh: A Pilot Study with Three Wards of Dhaka City Corporation as a Model,* Technical Report of the Consumer Association of Bangladesh, Dhaka, Bangladesh.

Summary

SURVEY ON KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE OF FOOD SAFETY AMONG FOOD HANDLERS AT CATERING COOKING FACTORIES IN CHAU DOC CITY, AN GIANG PROVINCE, 2016

Food safety is currently one of the top concerns of society members as it is directly related to people's health. This study was conducted to determine the level of knowledge, attitudes and practices of food handlers regarding food safety at catering cooking factories in Chau Doc city, An Giang province. A cross sectional study was implemented on 197 food handlers of 7/7 catering cooking factories. The results showed that the mean scores for knowledge, attitude and practice compared to the standard were: 89,5±17,0; 75,3±12,1; and 91,3±7,7, respectively. The percentage of food handlers having good knowledge, attitude, practice about food safety were: 75,1%; 26,4%; and 97%. The respondents under 30 years old scored higher significantly compared to those over 30 years old about knowledge and attitude; and illiterate respondents had significant lower mean of knowledge, attitude, practices score than those who have education level higher. Pearson statistic between knowledge, attitude and practices in this study were significant correlation ($p < 0.05$) with R(knowledge-attitude) = 0.17; R(knowledge-practice) = 0.26; and R(attitude - practice) = 0.38.

Keywords: *Knowledge, attitude, practice, food safety, catering cooking factories.*