

# KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ CỦA SINH VIÊN CỬ NHÂN DINH DƯỠNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y HÀ NỘI NĂM 2017

*Trần Thị Năm<sup>1</sup>, Trịnh Bảo Ngọc<sup>2</sup>*

Nghiên cứu mô tả cắt ngang được tiến hành trên toàn bộ sinh viên 4 khóa ngành Cử nhân Dinh dưỡng trường Đại học Y Hà Nội năm 2017 nhằm mô tả thực trạng kiến thức về an toàn thực phẩm thức ăn đường phố của 2 nhóm sinh viên chưa và đã được học “An toàn thực phẩm”. Sinh viên cả 2 nhóm có kiến thức tốt về yêu cầu vệ sinh trong chế biến và bày bán thức ăn đường phố; người chế biến bán hàng phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm. Nhóm 2 có kiến thức tốt hơn có ý nghĩa thống kê so với nhóm 1 về hậu quả sử dụng thức ăn đường phố không an toàn; nguồn gây ô nhiễm thức ăn đường phố và 10 nguyên tắc vàng phòng ngộ độc thực phẩm, vẫn có tới 46,9% sinh viên nhóm 1 chưa biết đến 10 nguyên tắc vàng.

**Từ khóa:** *An toàn thực phẩm, thức ăn đường phố, Cử nhân Dinh dưỡng.*

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thức ăn đường phố (TĂĐP) chủ yếu được lưu thông dưới dạng các hàng rong, bày bán vỉa hè, đường phố, nơi tập trung đông người và nhiều phương tiện qua lại nên rất dễ bị ô nhiễm bởi vi sinh vật gây hại và các chất độc hại từ môi trường bên ngoài [1],[2]. Trong khi kiến thức, thái độ và thực hành đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) của người quản lý cơ sở chế biến và kinh doanh thực phẩm còn thấp [3]. Điều đó làm gia tăng tình trạng ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm ở nước ta hiện nay. Chính vì vậy mà việc tuyên truyền, giáo dục kiến thức, thực hành trong việc lựa chọn thức ăn đường phố an toàn có vai trò hết sức to lớn trong công tác đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm. Sinh viên ngành cử nhân Dinh dưỡng trường Đại học Y Hà Nội sau này sẽ góp phần không nhỏ trong việc phát triển mạng lưới công tác ATVSTP, phòng chống dịch bệnh, bảo vệ sức khỏe cho nhân dân. Với những lí

do nêu trên, nghiên cứu “Kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm thức ăn đường phố của sinh viên Cử nhân Dinh dưỡng trường Đại học Y Hà Nội năm 2017” được thực hiện nhằm mục tiêu: Mô tả thực trạng kiến thức về ATTP thức ăn đường phố của 2 nhóm sinh viên chưa và đã được học “An toàn thực phẩm”.

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 1. Đối tượng nghiên cứu:

Sinh viên ngành Cử nhân Dinh dưỡng trường Đại học Y Hà Nội. Chọn mẫu bằng cách lấy chủ đích toàn bộ 188 sinh viên thuộc 4 khóa và chia thành 2 nhóm:

- Nhóm 1 (n=111): Là sinh viên năm thứ 1, 2 chưa được học “An toàn thực phẩm”.

- Nhóm 2 (n=77): Là sinh viên năm thứ 3, 4 đã được học “An toàn thực phẩm”.

### 2. Phương pháp nghiên cứu

**2.1. Thiết kế nghiên cứu:** Mô tả cắt

<sup>1</sup>Trường Đại học Y Hà Nội  
Email: tranthinam2301@gmail.com

<sup>2</sup>TS. Trường Đại học Y Hà Nội

Ngày nhận bài: 1/5/2017

Ngày phản biện đánh giá: 15/5/2017

Ngày đăng bài: 6/6/2017

ngang.

**2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu:** Nghiên cứu được tiến hành từ 1/2017 đến tháng 4/2017, tại Trường Đại học Y Hà Nội.

**2.3. Các biến số, chỉ số nghiên cứu**

+ Kiến thức về nguồn gây ô nhiễm TĂĐP.

+ Kiến thức về hậu quả sử dụng TĂĐP không an toàn.

+ Kiến thức về 10 nguyên tắc vàng phòng ngộ độc thực phẩm [4].

+ Kiến thức về yêu cầu vệ sinh trong chế biến và bày bán TĂĐP.

+ Kiến thức về yêu cầu vệ sinh đối với người chế biến, bán hàng TĂĐP.

**2.4. Phương pháp thu thập số liệu và đánh giá kết quả:**

Thu thập số liệu được thực hiện bằng việc phát trực tiếp cho sinh viên bộ câu hỏi được thiết kế sẵn. Đánh giá kết quả

bằng tính tỷ lệ % cho từng câu hỏi trả lời đúng và từng tiêu chí đúng cho mỗi câu hỏi. Sử dụng test  $\chi^2$  và test fisher's để so sánh tỷ lệ giữa 2 nhóm.

**2.5. Xử lý số liệu:**

- Thiết kế và nhập số liệu bằng phần mềm Epidata 3.1.

- Xử lý số liệu trên phần mềm Stata 12.

**III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU**

**1. Thông tin chung:**

Tổng số đối tượng là 188 đối tượng, bao gồm:

Nhóm 1: n= 111 đối tượng chưa được học “An toàn thực phẩm”.

Nhóm 2: n= 77 đối tượng đã được học “An toàn thực phẩm”.

**2. Kiến thức về an toàn thực phẩm thức ăn đường phố**

**Bảng 1. Kiến thức về nguồn gây ô nhiễm thức ăn đường phố**

Nguồn gây ô nhiễm	Nhóm 1 (%) (n=111)	Nhóm 2(%) (n=77)	p
Nguyên liệu chế biến	46,9	83,1	<0,001
Nguồn nước	38,7	76,6	<0,001
Người chế biến, bán hàng	12,6	87	<0,001
Dụng cụ, trang thiết bị	17,1	92,2	<0,001
Môi trường	74,8	88,3	<0,05

Hiểu biết về các nguồn gây ô nhiễm ở nhóm 1 nhìn chung vẫn còn hạn chế, môi trường là nguồn gây ô nhiễm được biết đến nhiều nhất (74,8%); thấp nhất là

người chế biến, bán hàng (12,6%). Kiến thức về các nguồn gây ô nhiễm ở nhóm 2 đều trên 70%, cao hơn có ý nghĩa thống kê so với nhóm 1 ( $p < 0,001$  và  $p < 0,05$ ).

**Bảng 2. Kiến thức về hậu quả sử dụng thức ăn đường phố không an toàn**

Hậu quả	Nhóm 1(%) (n=111)	Nhóm 2(%) (n=77)	p
Ngộ độc thực phẩm	56,8	81,8	<0,001
Các bệnh lây truyền qua thực phẩm	70,3	94,8	<0,001
Tích tụ các chất độc hại vào cơ thể gây ung thư	53,2	79,2	<0,001
Tăng nguy cơ mắc các bệnh mạn tính	15,3	75,3	<0,001

Hậu quả được biết đến nhiều nhất ở cả 2 nhóm là các bệnh lây truyền qua thực phẩm (70,3%; 94,8%); sau đó là ngộ độc thực phẩm và tích tụ các chất độc hại vào cơ thể gây ung thư. Tăng nguy cơ mắc các bệnh mạn tính được biết đến với tỷ lệ

thấp nhất ở nhóm 1 (15,3%). Kiến thức về hậu quả sử dụng TẮĐP không an toàn của sinh viên nhóm 2 cao hơn của nhóm 1 có ý nghĩa thống kê so với nhóm 1 ở tất cả các hậu quả với  $p < 0,001$ .

**Bảng 3. Kiến thức về 10 nguyên tắc vàng phòng ngộ độc thực phẩm**

Kết quả đánh giá	Nhóm 1(%) (n=111)	Nhóm 2(%) (n=77)	p
Biết cả 10 nguyên tắc	0,9	24,7	<0,001
Biết 5-9 nguyên tắc	20,7	67,5	<0,001
Biết 1-4 nguyên tắc	31,5	7,8	<0,001
Biết 0 nguyên tắc	46,9	0	<0,001

Về 10 nguyên tắc vàng phòng NĐTP, có 0,9% sinh viên nhóm 1 và 24,7% sinh viên nhóm 2 biết cả 10 nguyên tắc; 20,7% sinh viên nhóm 1 và 67,5% sinh viên

nhóm 2 biết từ 5-9 nguyên tắc; vẫn có tới 46,9% sinh viên nhóm 1 chưa biết đến 10 nguyên tắc vàng. Sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với  $p < 0,001$

**Bảng 4. Kiến thức về yêu cầu vệ sinh trong chế biến và bày bán thức ăn đường phố**

Yêu cầu vệ sinh	Nhóm 1 (%) (n=111)	Nhóm 2 (%) (n=77)	p
Bày bán, chế biến ở độ cao 60 cm trở lên	84,7	90,9	>0,05
Che đậy kín chống bụi, nắng, mưa, côn trùng gây hại hoặc bày bán trong tủ kính, các thiết bị bảo quản hợp vệ sinh	100	100	
Đeo găng tay hoặc dùng thìa xúc, kẹp gấp chia thức ăn	100	100	
Dùng riêng dao, thớt, dụng cụ đối với thực phẩm sống và chín	100	100	

Hầu hết sinh viên đều có kiến thức về các yêu cầu vệ sinh trong chế biến và bày bán TẮĐP và không có sự khác biệt nhiều giữa 2 nhóm với  $p > 0,05$ . Có 84,7%

sinh viên nhóm 1 và 90,9% sinh viên nhóm 2 cho rằng chế biến bày bán ở độ cao 60 cm trở lên.

**Bảng 5. Kiến thức về yêu cầu vệ sinh đối với người chế biến, bán hàng thức ăn đường phố**

Yêu cầu vệ sinh	Nhóm 1 (%) (n=111)	Nhóm 2(%) (n=77)	p
Bảo hộ lao động (mũ chụp tóc, khẩu trang, găng tay)	49,6	93,5	<0,001
Kiểm tra sức khỏe định kì (6 tháng 1 lần)	82	86	>0,05
Tham gia tập huấn kiến thức về ATVSTP	100	100	

Kiến thức về yêu cầu vệ sinh đối với người chế biến, bán hàng thức ăn đường phố giữa 2 nhóm ít có sự khác biệt, nhưng sinh viên nhóm 2 có kiến thức về bảo hộ lao động cao hơn có ý nghĩa thống kê so với sinh viên nhóm 1 với  $p < 0,001$ .

## BÀN LUẬN

Tỷ lệ sinh viên ở nhóm 1 biết về các nguồn gây ô nhiễm thức ăn đường phố còn thấp, hầu hết đều dưới 50%, trong khi ở nhóm 2 các nguồn gây ô nhiễm đều trên 80%, sự khác biệt có ý nghĩa với  $p < 0,001$  và  $p < 0,05$ . Tương tự, kiến thức về hậu quả sử dụng TĂĐP không an toàn khác nhau có ý nghĩa thống kê giữa 2 nhóm, nhóm 2 có kiến thức tốt hơn nhóm 1 về tất cả các hậu quả ngộ độc thực phẩm; các bệnh lây truyền qua thực phẩm; tích tụ các chất độc hại vào cơ thể gây ung thư; tăng nguy cơ mắc các bệnh mạn tính. Về 10 nguyên tắc vàng phòng NĐTP, có 0,9% sinh viên nhóm 1 và 24,7% sinh viên nhóm 2 biết cả 10 nguyên tắc; 20,7% sinh viên nhóm 1 và 67,5% sinh viên nhóm 2 biết từ 5-9 nguyên tắc; vẫn có tới 46,9% sinh viên nhóm 1 chưa biết đến 10 nguyên tắc vàng, sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với  $p < 0,001$ .

Điều này có thể giải thích là do sinh viên ở nhóm 2 đã được học về An toàn vệ sinh thực phẩm nên có thức kiến thức tốt hơn nhóm 1, và một phần có thể là do sinh viên nhóm 1 chưa quan tâm nhiều đến vấn đề này [5]

Hầu hết sinh viên ở cả 2 nhóm đều có kiến thức tốt về yêu cầu vệ sinh trong chế biến và bày bán TĂĐP. Có 84,7% sinh viên nhóm 1 và 90,9% sinh viên nhóm 2 cho rằng thức ăn đường phố phải được bày bán ở độ cao 60cm trở lên. Điều đó cho thấy sinh viên đã quan tâm yêu cầu vệ sinh của thức ăn đường phố khi chế biến và bày bán. Những kiến thức đúng

đó giúp cho sinh viên có thể lựa chọn những cơ sở kinh doanh đảm bảo vệ sinh mỗi khi mua hàng.

Kiến thức đúng về bảo hộ lao động và khám sức khỏe cho người chế biến bán hàng của nhóm 1 thấp hơn so với nhóm 2, tương ứng là 49,6%, 93,5% và 82%, 86%. Tất cả sinh viên 2 nhóm (100%) đều hiểu rằng người chế biến, bán hàng phải tập huấn kiến thức ATTP. Nhìn chung kết quả này cao hơn nghiên cứu của Lộc Thị Mai và cộng sự (2009), kiến thức sử dụng trang phục bảo hộ khi chế biến: tạp dề 26,6%; găng tay 35,7%; khẩu trang 20,8%; tập huấn kiến thức ATTP là 97,8% [6], có thể là do đối tượng ở đây là sinh viên nên trình độ học vấn cao hơn, có nhận thức cao hơn.

Nhóm 2 có kiến thức về ATTP thức ăn đường phố tốt hơn hẳn nhóm 1, có ý nghĩa thống kê ở nhiều tiêu chí. Đây là dấu hiệu đáng mừng chứng tỏ công tác truyền thông, giáo dục kiến thức về An toàn vệ sinh thực phẩm đã mang lại hiệu quả không nhỏ, giúp sinh viên trang bị kiến thức đúng đắn về ATTP để tuyên truyền, giáo dục tốt hơn cho người dân. Tuy nhiên vẫn phải chú ý tiếp tục cung cấp các kiến thức về hậu quả sử dụng thực phẩm không an toàn; nguồn gây ô nhiễm thực phẩm, đặc biệt là từ người bán hàng và trang thiết bị dụng cụ; 10 nguyên tắc vàng cho cả 2 nhóm sinh viên và đặc biệt là sinh viên nhóm 1.

## IV. KẾT LUẬN

1. Sinh viên cả 2 nhóm có kiến thức tốt về yêu cầu vệ sinh khi chế biến, bày bán thức ăn đường phố; người chế biến bán hàng phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

2. Kiến thức về hậu quả sử dụng thức ăn đường phố không an toàn; nguồn gây ô nhiễm thức ăn đường phố, đặc biệt

là ô nhiễm từ người bán hàng và trang thiết bị dụng cụ; 10 nguyên tắc vàng là những kiến thức còn hạn chế ở cả 2 nhóm, đặc biệt là sinh viên ở nhóm 1.

3. Nhóm 2 có kiến thức tốt hơn có ý nghĩa thống kê so với nhóm 1 về hậu quả sử dụng TẮĐP không an toàn; nguồn gây ô nhiễm thức ăn đường phố và 10 nguyên tắc vàng phòng NĐTP, vẫn có tới 46,9% sinh viên nhóm 1 chưa biết đến 10 nguyên tắc vàng.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Trần Thị Hương Giang, Đỗ Thị Hòa (2009). *Thực trạng về điều kiện của dịch vụ thức ăn đường phố của các cửa hàng và quán ăn tại thị trấn Xuân Mai năm 2008*. Tạp chí Y học thực hành, tập 664, số 6, tr. 31-34.
2. Trương Thị Thanh Vân, Trần Thị Phúc Nguyệt (2010). *Thực trạng ô nhiễm vi khuẩn thức ăn đường phố và một số yếu*

*tố liên quan tại thành phố Lào Cai, năm 2010*. Tạp chí Y học dự phòng, tập 21, số 5, tr. 53-58.

3. Trần Hoàng Giang, Phan Bích Hòa, Nguyễn Thị Thúy Trang và CS (2011). *Kiến thức, thái độ và thực hành đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm của người chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn tại thành phố Thái Nguyên*. Tạp chí DD&TP, tập 7, số 2.
4. Bộ môn Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm trường Đại học Y Hà Nội (2004). *Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm*. Nhà xuất bản Y học, tr. 328-330.
5. Bộ môn Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm trường Đại học Y Hà Nội (2012). *An toàn vệ sinh thực phẩm*. Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam, tr.158 – 184.
6. Lộc Thị Mai và cộng sự (2009). *Kiến thức, thực hành của người trực tiếp chế biến thức ăn đường phố tại TP.Yên Bái*. Tạp chí DD&TP, tập 6, số 3+4.

### Summary

#### KNOWLEDGE OF FOOD SAFETY IN STREET FOOD OF BACHELOR OF NUTRITION STUDENTS OF HA NOI MEDICAL UNIVERSITY IN 2017

A cross-sectioned study was conducted on all students from the first to fourth years of the Bachelor in Nutrition of Hanoi Medical University in 2017. The aim of the study was to describe the food safety knowledge on street food of 2 groups of students who have and have not studied “Food safety” subject in the university. Students in both groups have good knowledge of hygienic requirements in processing and displaying street food; food processors should have their health checked and participate in food safety training. Group 2 had significantly better knowledge than group 1 about the consequences of using unsafe street food; the source of street food pollution and the 10 golden rules of food poisoning, 46.9% of students in group 1 did not know 10 golden rules of food poisoning.

**Keywords:** *Food safety, street food, Bachelor of Nutrition.*

