

2. **Bộ Y tế (2011)**, Thông tư số 07/2011/TT-BYT ngày 26/01/2011 của Bộ Y tế Hướng dẫn công tác điều dưỡng về chăm sóc người bệnh trong bệnh viện
3. **Bộ y tế (2012)**, Công cụ cơ bản của Điều dưỡng Việt Nam. Ban hành kèm theo Quyết định số: 1352/QĐ- BYT ngày 21 tháng 4 năm 2012.
4. **Bộ Y tế (2015)**. Hướng dẫn chẩn đoán và xử trí hội sức tích cực. Ban hành kèm theo Quyết định số 1493/QĐ-BYT ngày 22/4/2015.
5. **Ngô Huy Hoàng (2017)**, Chăm sóc người lớn
6. **Nguyễn Đạt Anh (2009)**, "Kỹ thuật hút đờm.Điều dưỡng hồi sức cấp cứu, Bộ Y tế, Nhà xuất bản giáo dục, trang194-199.
7. **Linda Cronenwett (2007)**, Quality and safety education for nurses, Nursing Outlook, (Volume 55, Issue 3), Pg 122–131.
8. **Universitas 21 health sciences group (2006)**, A guide for the assessment of clinical competence using simulation

## THỰC TRẠNG KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG TẠI HAI CHỢ ĐẦU MŨI CỦA THÀNH PHỐ THÁI NGUYÊN NĂM 2021

Lã Thanh Huyền<sup>1</sup>, Trương Thị Thùy Dương<sup>2</sup>

### TÓM TẮT

**Đặt vấn đề:** Thực phẩm tươi sống là một trong những nguồn thực phẩm được tiêu thụ nhiều hàng ngày của hầu hết người dân tại cộng đồng. Tuy nhiên các đối tượng kinh doanh loại thực phẩm này ngày càng gia tăng khiến việc kiểm soát còn nhiều khó khăn. Kiến thức, thực hành của người dân còn nhiều hạn chế do vậy tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm. **Mục tiêu:** Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại 2 chợ đầu mối của thành phố Thái Nguyên năm 2021. **Đối tượng và phương pháp nghiên cứu:** Nghiên cứu được tiến hành theo phương pháp mô tả, thiết kế cắt ngang trên toàn bộ người kinh doanh kinh doanh thực phẩm tươi sống tại hai chợ đầu mối của thành phố Thái Nguyên. **Kết quả nghiên cứu:** Tỷ lệ đối tượng nghiên cứu có kiến thức chung đạt khá cao 75,9% và 24,1% có kiến thức chung không đạt; trong đó: 80,5% người kinh doanh thịt có kiến thức đạt và 19,5% kiến thức không đạt; 46,4% người kinh doanh thủy sản có kiến thức đạt và 53,6% kiến thức không đạt; 90,7% người kinh doanh rau củ có kiến thức đạt và 9,3% kiến thức không đạt. Tuy nhiên, số đối tượng nghiên cứu có thực hành chung đạt chỉ chiếm 50,9% và có tới 49,1% thực hành chung không đạt; trong đó: 46,3% người kinh doanh thịt có thực hành đạt và 53,7% thực hành không đạt; 21,4% người kinh doanh thủy sản có thực hành đạt; 78,6% thực hành không đạt, 74,4% người kinh doanh rau củ có thực hành đạt và 25,6% thực hành không đạt.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, thực phẩm tươi sống, người kinh doanh thực phẩm tươi sống, kiến thức, thực hành, chợ đầu mối, thành phố Thái Nguyên.

### SUMMARY

\*Trường Đại học Y Dược - Đại học Thái Nguyên  
 Chịu trách nhiệm chính: Lã Thanh Huyền  
 Email: lathanhuyen115@gmail.com  
 Ngày nhận bài: 20.4.2022  
 Ngày phản biện khoa học: 13.6.2022  
 Ngày duyệt bài: 20.6.2022

### THE STATUS OF FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICE OF FRESH FOOD TRADERS AT TWO WHOLESALE MARKETS OF THAI NGUYEN CITY IN 2021

**Background:** Fresh food is one of the most consumed food sources of most people in the community every day. However, the objects trading in this type of food are increasing, making it difficult to control. People's knowledge and practice are still limited, so there are many potential risks of food poisoning. **Objective:** To assess the knowledge and practice about food safety of fresh food traders at two wholesale markets of Thai Nguyen city in 2021. **Subjects and research methods:** The study was conducted by descriptive method, cross-sectional design on all fresh food traders at two wholesale markets of Thai Nguyen city. **Research results:** The rate of research subjects with common knowledge is quite high 75.9% and 24.1% has bad general knowledge; in which: 80.5% of meat traders have pass knowledge and 19.5% fail knowledge; 46.4% of seafood traders had pass knowledge and 53.6% fail knowledge; 90.7% of vegetable traders have pass knowledge and 9.3% fail knowledge. However, the number of research subjects with successful general practice only accounted for 50.9% and 49.1% failed in general practice; in which: 46.3% of meat traders had passed practice and 53.7% have failed practice; 21.4% of seafood traders had achieved good practice; 78.6% of the practice failed, 74.4% of the vegetable traders had a successful practice and 25.6% failed.

**Keywords:** Food safety, fresh food, fresh food traders, knowledge, practice, wholesale market, Thai Nguyen city.

### I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thực phẩm tươi sống là những loại thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, cá, thủy hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến. Đây là loại thực phẩm được tiêu thụ chính do tính đa dạng về chủng loại, cách chế biến, phù hợp với nhiều đối tượng.

Tuy nhiên, thực phẩm tươi sống có nhiều nguy cơ ô nhiễm cao do các nguyên nhân như đa số những người kinh doanh thiếu kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm, các cơ quan chức năng chưa kiểm soát hết được các đối tượng buôn bán thực phẩm tươi sống, địa điểm bày bán chưa đảm bảo vệ sinh [4], [7]. Việc đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) không chỉ làm giảm thiểu bệnh tật mà còn tăng cường sự phát triển và giao lưu quốc tế trong thời kỳ hội nhập [9].

Tại Việt Nam, một số địa phương đã triển khai khá tốt việc quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) tại các chợ đầu mối như thành phố Hồ Chí Minh, Hà Nội, Đà Nẵng bước đầu có mô hình xét nghiệm ATTP lưu động bằng test nhanh và xe chuyên dùng tại các chợ đầu mối. Tuy nhiên việc quy hoạch các chợ đầu mối ở nhiều địa phương chưa được quan tâm, chưa rõ đầu mối chịu trách nhiệm về ATTP tại chợ, việc kiểm soát xuất xứ hàng hóa trong chợ đầu mối còn khó khăn [3].

Ở nước ta, những năm gần đây ngộ độc thực phẩm có xu hướng gia tăng, có những vụ nghiêm trọng làm hàng trăm người mắc trong các bữa ăn, cỗ bàn, liên hoan tiệc cưới, lễ hội... Trong năm 2011, toàn quốc ghi nhận có 148 vụ NĐTP với 4.700 người mắc, 3.663 người đi viện và 27 người chết. Thực phẩm ô nhiễm gây ra các vụ ngộ độc trong năm 2011 là thực phẩm hỗn hợp với 78 vụ (chiếm 52,7%), tiếp đến là thủy sản và thịt với tỷ lệ lần lượt là 11,5% và 10,8% [3]. Theo số liệu của Tổng cục Thống kê, năm 2019 cả nước xảy ra 65 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 1.765 người bị ngộ độc, trong đó 9 người tử vong [7].

Cả nước hiện có 157 chợ đầu mối nông lâm thủy sản. Trong đó có 77 chợ nông sản đa ngành bán chủ yếu các mặt hàng rau quả, thủy sản và thịt. Hàng hóa ở các chợ được bày bán một cách lộn xộn, thực phẩm sống được bày bán lẫn lộn với những đồ ăn chín, thậm chí có những hộ kinh doanh đa ngành bán cả phân bón, thuốc trừ sâu và thịt...do đó vấn đề về ô nhiễm thực phẩm và đặc biệt là thực phẩm tươi sống tại chợ đang là một vấn đề đáng báo động [3].

Theo kết quả nghiên cứu gần đây của tác giả Phùng Thế Tài và CS (2019) ở người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang cho thấy: Người kinh doanh thực phẩm tươi sống có kiến thức đạt về ATTP chiếm tỷ lệ khá cao (80,0%), tuy nhiên thực hành chung đạt về ATTP lại chiếm tỷ lệ tương đối thấp (48,8%) [6].

Hiện tại nghiên cứu về kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm tươi sống của người kinh doanh thực phẩm tươi sống còn hạn chế đặc biệt

tại các chợ đầu mối của thành phố Thái Nguyên. Bởi vậy chúng tôi nghiên cứu đề tài: "Thực trạng kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại hai chợ đầu mối của thành phố Thái Nguyên năm 2021" với mục tiêu: *Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại hai chợ đầu mối của thành phố Thái Nguyên năm 2021.*

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Một số thực phẩm tươi sống thông dụng.
- Người kinh doanh thực phẩm tươi sống.

**\*Tiêu chuẩn lựa chọn:** Người kinh doanh thực phẩm tươi sống tự nguyện tham gia nghiên cứu và có khả năng trả lời phỏng vấn.

### 2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Thời gian: Từ tháng 01/2021 đến tháng 12/2021.

- Địa điểm: Chợ Thái và Chợ Đồng Quang tại thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên.

### 2.3. Thiết kế nghiên cứu

**2.3.1. Thiết kế nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả, thiết kế cắt ngang

### 2.3.2. Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu

\*Cỡ mẫu: Toàn bộ người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Thái và chợ Đồng Quang thành phố Thái Nguyên. Cỡ mẫu  $n = 112$ .

\*Phương pháp chọn mẫu: Chọn chủ đích chợ Thái và chợ Đồng Quang. Từ đó chọn toàn bộ người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Thái và chợ Đồng Quang thành phố Thái Nguyên. Tại chợ Thái có 22 người kinh doanh thịt, 17 người kinh doanh hải sản, 29 người kinh doanh rau củ. Tại chợ Đồng Quang có 19 người kinh doanh thịt, 11 người kinh doanh hải sản và 14 người kinh doanh rau củ. Thực tế chúng tôi điều tra được 112 người.

### 2.4. Chỉ số nghiên cứu

\*Thông tin chung về đối tượng nghiên cứu:

- Tỷ lệ các nhóm tuổi, giới, trình độ học vấn.
- Thời gian kinh doanh thực phẩm (hành nghề), thời gian bán thực phẩm trong ngày, thời gian bán hàng trong năm.

- Tỷ lệ người kinh doanh đã được tập huấn về ATTP.

- Tỷ lệ người được khám sức khỏe định kỳ hàng năm.

- Tỷ lệ người được tiếp cận thông tin truyền thông về ATTP.

\*Kiến thức và thực hành ATTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại hai Chợ:

- Kiến thức ATTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống.
- Thực hành ATTP của kinh doanh thực phẩm tươi sống.
- Mức độ kiến thức: Đạt và không đạt.
- Mức độ thực hành: Đạt và không đạt.

**2.5. Kỹ thuật thu thập và đánh giá thông tin**

\* **Phương pháp thu thập:** Phỏng vấn trực tiếp bằng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn để:

- Thu thập các thông tin chung (trình độ học vấn, thời gian hành nghề, thời gian bán hàng trong ngày và trong năm, khám sức khỏe định kỳ, tập huấn ATTP, tiếp nhận thông tin truyền thông về ATTP.
- Thu thập thông tin về kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu.

**\*Tiêu chuẩn đánh giá:**

- Đánh giá kiến thức của người kinh doanh được xây dựng dựa trên quyết định số 43/2005/QĐ-BYT. Trong tổng số câu hỏi về kiến thức, mỗi câu trả lời đúng được 1 điểm, đạt yêu cầu khi trả lời đúng 2/3 số điểm trở lên của bộ câu hỏi [6].

- Đánh giá thực hành của người kinh doanh được xây dựng dựa trên quyết định số 43/2005/QĐ-BYT và quyết định số 41/2005/QĐ-BYT. Trong tổng số câu hỏi về thực hành, mỗi câu trả lời đúng được 1 điểm và đạt yêu cầu khi trả lời đúng 2/3 số điểm trở lên của bộ câu hỏi [6].

**2.6. Phương pháp xử lý số liệu.** Số liệu được mã hóa, làm sạch, nhập trên phần mềm Epidata 3.1 và xử lý trên phần mềm SPSS 20.0.

**III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU**

**3.1. Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu**

**Bảng 3.1. Đặc điểm của đối tượng nghiên cứu**

TT	Đặc điểm	Phân loại	SL	Tỷ lệ %
1	Trình độ học vấn	Không biết chữ	1	0,9
		Cấp 1	1	0,9
		Cấp 2	11	9,8
		Cấp 3 trở lên	100	88,4
2	Thời gian hành nghề	Dưới 1 năm	0	0
		Từ 1-3 năm	3	2,7
		Trên 3 năm	109	97,3
3	Thời gian bán hàng trong ngày	Bán cả ngày	101	90,2
		Chỉ bán vào buổi sáng hoặc chiều	11	9,8
4	Thời gian bán hàng trong năm	Quanh năm	111	99,1
		Bán theo thời vụ	1	0,9
5	Khám sức khỏe định kỳ	Có	8	7,1
		Không	104	92,9
6	Tập huấn về ATTP	Có	0	0
		Không	112	100,0
7	Tiếp cận thông tin truyền thông về ATTP	Có	97	86,6
		Không	15	13,4

**Nhận xét:** Trong tổng số đối tượng nghiên cứu, đối tượng có trình độ học vấn từ cấp 3 trở lên chiếm đa số (88,4%), 97,3% số đối tượng hành nghề trên 3 năm và đa số là bán hàng cả ngày và quanh năm. Có 86,6% số đối tượng được tiếp cận thông tin về an toàn thực phẩm, tuy nhiên chỉ có 7,1% người tham gia nghiên cứu được khám sức khỏe định kỳ và không có đối tượng nghiên cứu nào được tham gia tập huấn về ATTP.

**3.2. Kiến thức, thực hành về ATTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống**

**Bảng 3.2. Kiến thức về nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm, nguồn nước sạch và hóa chất bảo quản thực phẩm**

Kiến thức	Thịt		Thủy sản		Rau quả	
	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)
Kiến thức về nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm	9	22,0	13	46,6	41	95,3
Kiến thức về nước sạch	40	97,6	20	71,4	41	95,3
Kiến thức về hóa chất bảo quản thực phẩm	36	87,8	17	60,7	38	88,4

**Nhận xét:** Đa số người kinh doanh nắm được kiến thức chung về ATTP, Tuy nhiên ở nhóm kiến thức về nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm thì tỷ lệ nắm được ở 2 đối tượng kinh doanh thịt và thủy sản là hơi thấp (22,0% và 46,6%). Kiến thức về nước sạch của người kinh doanh thịt là cao nhất (97,6%) thấp nhất ở người kinh doanh thủy sản (71,4%). Kiến thức về hóa chất bảo quản thực phẩm là tương đối cao, thấp nhất là 60,7% đối với người kinh doanh thủy sản.

**Bảng 3.3. Kiến thức về môi nguy gây ngộ độc thực phẩm**

Kiến thức	Thịt		Thủy sản		Rau quả	
	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)
Kiến thức về dụng cụ dùng trong buôn bán thực phẩm	37	90,2	13	46,4	38	88,4
Kiến thức về bàn, giá bày bán thực phẩm	34	82,9	8	28,6	39	90,7
Kiến thức về bao gói thực phẩm	20	48,8	18	64,3	39	90,7

**Nhận xét:** - Kiến thức về dụng cụ dùng trong buôn bán thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất ở người kinh doanh thịt (90,2%) và thấp nhất ở người kinh doanh thủy sản (46,4%).

- Kiến thức về bàn, giá bày bán và bao gói thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất ở người kinh doanh rau củ (90,7%) và thấp nhất ở người kinh doanh thủy sản (28,6%),

- Kiến thức về bao gói thực phẩm chiếm tỷ lệ cao nhất ở người kinh doanh rau củ (90,7%) thấp nhất ở người kinh doanh thịt (48,8%).

**Bảng 3.4. Kiến thức về phòng ngừa các môi nguy gây ngộ độc thực phẩm**

Kiến thức	Thịt		Thủy sản		Rau quả	
	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)
Kiến thức về phòng ngừa các môi nguy do thực phẩm ô nhiễm	38	92,7	17	60,7	20	46,5
Kiến thức về bảo hộ lao động	9	22,0	11	39,3	34	79,1
Kiến thức về chống côn trùng gây hại	39	95,1	20	71,4	43	100,0

**Nhận xét:** Đa số những người kinh doanh có kiến thức đạt về phòng ngừa các môi nguy gây ngộ độc thực phẩm. Trong đó: Kiến thức về phòng ngừa các môi nguy do thực phẩm ô nhiễm cao nhất ở người kinh doanh thịt (92,7%) và thấp nhất ở người kinh doanh thủy sản (60,7%). Kiến thức về bảo hộ lao động tương đối thấp, cao nhất ở người kinh doanh rau củ là (79,1%) và thấp nhất ở người kinh doanh thịt (22,0%). Kiến thức về chống côn trùng gây hại tương đối cao và cao nhất ở người kinh doanh rau củ (100,0%) và thấp nhất ở người kinh doanh thủy sản (71,4%).

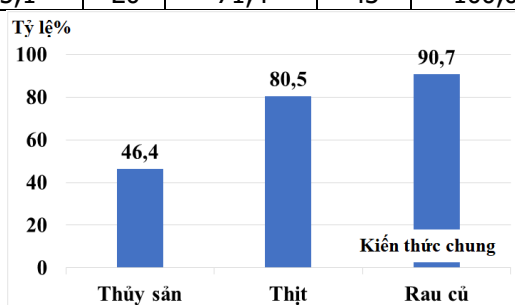
**Nhận xét:** Kiến thức chung đạt về ATTP của nhóm người kinh doanh rau củ chiếm tỷ lệ cao nhất (90,7%), tiếp đến là nhóm người kinh doanh thịt (80,5%) và thấp nhất là nhóm người kinh doanh thủy sản (46,4%).

**Bảng 3.5. Thực hành vệ sinh cá nhân của người kinh doanh thực phẩm tươi sống**

Thực hành	Thịt		Thủy sản		Rau quả	
	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)
Thực hành về sử dụng trang phục khi kinh doanh	39	95,1	8	28,6	42	97,7
Thực hành về thời gian rửa tay	28	68,3	23	82,1	35	81,4
Thực hành về rửa tay bằng xà phòng	5	12,2	3	10,7	2	4,7

**Nhận xét:**

- Tỷ lệ thực hành đạt về sử dụng trang phục cao nhất ở người kinh doanh rau quả là 97,7%, thấp nhất ở người kinh doanh thủy sản (28,6%).



**Biểu đồ 3.1. Kiến thức chung về ATTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống theo nhóm thực phẩm**

- Thực hành đạt về thời gian rửa tay chiếm tỷ lệ cao nhất ở người kinh doanh thủy sản 82,1%, thấp nhất ở người kinh doanh thịt (68,3%).

- Thực hành đạt về rửa tay bằng xà phòng ở cả 3 nhóm đối tượng đều thấp dưới 13,0% và thấp nhất ở người kinh doanh rau củ (4,7%).

**Bảng 3.6. Thực hành về buôn bán, bảo quản thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống**

Thực hành	Thịt		Thủy sản		Rau quả	
	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)
Thực hành về chứa đựng, bao gói thực phẩm	31	75,6	13	46,4	41	95,3
Thực hành về bảo quản thực phẩm	32	78,0	25	89,3	34	79,1
Thực hành về nguồn gốc thực phẩm	24	58,5	7	25,0	33	76,7
Thực hành về chất lượng thực phẩm	37	90,2	20	71,4	34	79,1
Thực hành về bày bán thực phẩm	29	70,7	6	21,4	34	79,1
Thực hành về chống côn trùng gây hại	31	75,6	20	71,4	41	95,3
Thực hành về hóa chất bảo quản	41	100	28	100	19	44,2
Thực hành sử dụng nguồn nước	7	17,1	5	17,9	31	72,1

**Nhận xét:** - Tỷ lệ thực hành đạt cao về: hóa chất bảo quản đạt 100,0% ở người kinh doanh thịt và rau củ, Thực hành về chứa đựng, bao gói thực phẩm và chống côn trùng gây hại của nhóm kinh doanh rau củ đều đạt cao nhất là 95,3%.

- Tỷ lệ thực hành đạt thấp về: Nguồn gốc và bày bán thực phẩm của người kinh doanh thủy sản (25,0% và 21,4%), thực hành về hóa chất bảo quản của người kinh doanh rau củ (44,2%), sử dụng nguồn nước của người kinh doanh thịt là 17,1% và thủy sản là 17,9%.

**Bảng 3.7. Thực hành về vệ sinh cơ sở, dụng cụ đựng chất thải, vị trí bán hàng, nguồn gốc thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống**

Thực hành	Thịt		Thủy sản		Rau quả	
	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)	SL	Tỷ lệ (%)
Thực hành về vệ sinh cơ sở sau mỗi ngày làm việc	26	63,4	24	85,7	42	97,7
Thực hành về dụng cụ đựng rác và chất thải	29	70,7	13	46,4	34	79,1
Thực hành về thời gian đổ rác	34	82,9	26	92,9	41	95,3
Nơi bán hàng đảm bảo về ATTP	38	92,7	1	3,6	33	76,7
Thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng	12	29,3	20	71,4	33	76,7
Thực phẩm bày bán cách ly khỏi mặt đất	41	100	0	0	41	95,3
Thực phẩm không bị ô nhiễm, ôi thiu, giập nát	36	87,8	27	96,4	41	95,3
Không sử dụng hóa chất độc hại	38	92,7	28	100	2	4,7
Nước sử dụng để rửa, bảo quản	19	46,3	5	17,9	3	7,0
Nhân viên được khám sức khỏe định kỳ	4	9,8	2	7,1	2	4,7
Nhân viên được cấy phân định kỳ	0	0	1	0,9	0	0
Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP	0	0	0	0	0	0
Nhân viên mặc bảo hộ trong khi buôn bán thực phẩm	8	19,5	12	42,9	5	11,6
Móng tay nhân viên sạch sẽ	37	90,2	23	82,1	34	79,1

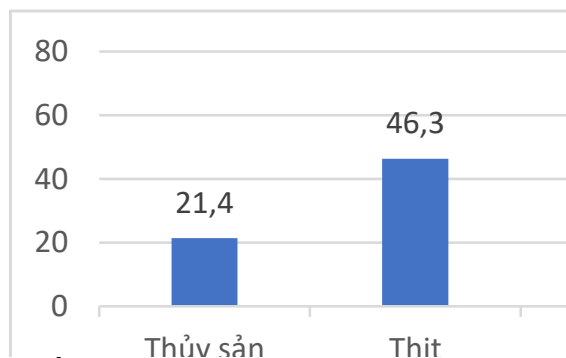
**Nhận xét:** - Đa số người kinh doanh có thực hành đạt cao về: Vệ sinh cơ sở kinh doanh, dụng cụ đựng rác và chất thải, thời gian đổ rác, thực phẩm không bị ô nhiễm, không sử dụng hóa chất độc hại và móng tay nhân viên sạch sẽ.

- Tuy nhiên, vẫn còn các bước thực hành có

tỷ lệ đạt rất thấp như: Nơi bán và cách bày bán (thủy sản), nguồn gốc an toàn, nước sử dụng để rửa, bảo quản, nhân viên được khám sức khỏe định kỳ và nhân viên mặc bảo hộ trong khi buôn bán thực phẩm.

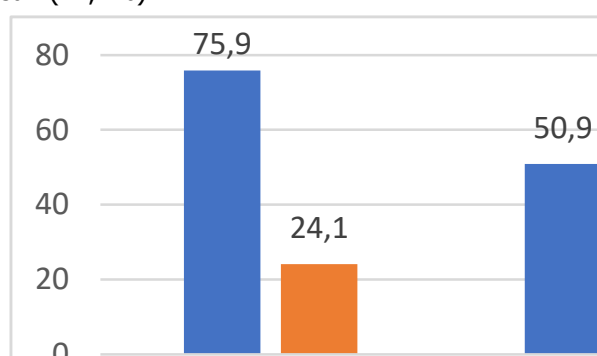
- Đặc biệt: Không có đối tượng kinh doanh

thủy sản bày bán thực phẩm cách ly với mặt đất, không có đối tượng có giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP và chỉ có 1 nhân viên được cấy phân định kỳ trên tổng số 112 đối tượng nghiên cứu.



**Biểu đồ 3.2. Thực hành chung về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống theo nhóm thực phẩm**

**Nhận xét:** Biểu đồ 3.2 cho thấy, những người kinh doanh có thực hành đạt về ATTP tương đối thấp, trong đó thực hành đạt của người kinh doanh nhóm rau củ chiếm tỷ lệ cao nhất (74,4%), tiếp đến là nhóm kinh doanh thịt (46,3%) và thấp nhất là ở nhóm kinh doanh thủy sản (21,4%).



**Biểu đồ 3.3. Kiến thức, thực hành chung của người kinh doanh thực phẩm tươi sống**

**Nhận xét:** Tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm tươi sống có kiến thức chung đạt khá cao 75,9% và không đạt là 24,1%. Tuy nhiên chỉ có 50,9% người kinh doanh thực phẩm tươi sống có thực hành đạt và có tới 49,1% thực hành không đạt.

#### IV. BÀN LUẬN

Kết quả điều tra cho thấy người buôn bán thực phẩm tươi sống đa số có trình độ cấp 3 (88,4%) và thời gian hành nghề chủ yếu trên 3 năm (97,3 %). Đồng thời 66,3% người kinh doanh có kiến thức chung về ATTP đạt yêu cầu trong đó tỷ lệ kiến thức đạt cao nhất là của nhóm người kinh doanh rau củ (90,7%), sau đó

đến nhóm người kinh doanh thịt (80,5%) và tỷ lệ kiến thức đạt thấp nhất là của nhóm người kinh doanh thủy sản (46,4%) (biểu đồ 3.1). Hầu hết người kinh doanh thịt và thủy sản chưa hiểu rõ về nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm. Đây là một trong những yếu tố quan trọng trong việc chọn mua thực phẩm an toàn. Các kiến thức về dụng cụ, giá bày bán thực phẩm, bao gói thực phẩm, phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm, bảo hộ lao động, chống côn trùng gây hại có tỷ lệ người dân đạt chỉ nhiều ở nhóm kinh doanh thịt và rau củ. Qua đó thấy kiến thức về các bệnh liên quan đến thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống chưa hiểu nhiều được nhất là nhóm kinh doanh thủy sản. Người kinh doanh thực phẩm tươi sống chưa thực sự nhận thấy sự cần thiết của các biện pháp dự phòng để đảm bảo an toàn cho thực phẩm mà mình đang buôn bán (bảng 3.2, 3.3, 3.4).

Tỷ lệ thực hành đạt cao nhất là ở nhóm kinh doanh rau củ (74,4%), tiếp đến là nhóm kinh doanh thịt (46,3%) và thấp nhất là nhóm kinh doanh thủy sản (21,4%) (biểu đồ 3.2).

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi về kiến thức, thực hành chung của người kinh doanh thực phẩm tươi sống cho thấy: Tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm tươi sống có kiến thức chung đạt khá cao 75,9% và không đạt là 24,1%. Tuy nhiên chỉ có 50,9% người kinh doanh thực phẩm tươi sống có thực hành đạt và có tới 49,1% thực hành không đạt (biểu đồ 3.3).

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi về kiến thức chung ATTP thấp hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Phùng Thế Tài và CS ở người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang (2019): Kiến thức chung người kinh doanh có kiến thức đạt về VSATTP chiếm tỷ lệ khá cao (80%). Trong đó kiến thức đúng của người kinh doanh thủy hải sản chiếm tỷ lệ cao nhất là 89,5%, người kinh doanh thịt là 88,0% và người kinh doanh rau quả là 69,4% ( $p < 0,05$ ). Tuy nhiên, kết quả nghiên cứu của chúng tôi về thực hành chung ATTP cao hơn kết quả nghiên cứu của Lê Đức Sang và CS (2013) ở người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ, Yên Phong, Bắc Ninh (thực hành đạt chỉ chiếm 29,4%) [5] và kết quả nghiên cứu của tác giả Phùng Thế Tài (2019) và CS (tỷ lệ thực hành chung đạt tương đối thấp 48,8%) [6].

Như vậy, từ lý thuyết đến thực hành là khoảng cách khá xa nhau, qua đó phản ánh ý thức của người kinh doanh chưa thực sự cao, kỹ năng vận dụng kém. Tóm lại, vấn đề về an toàn thực phẩm tươi sống còn gặp nhiều khó khăn và

thách thức, nó đòi hỏi sự quan tâm và giám sát chặt chẽ của các cấp, các ngành có liên quan trong công tác đảm bảo ATTP.

## V. KẾT LUẬN

Tỷ lệ đối tượng nghiên cứu có kiến thức chung đạt khá cao 75,9% và 24,1% có kiến thức chung không đạt; trong đó: 80,5% người kinh doanh thịt có kiến thức đạt và 19,5% kiến thức không đạt; 46,4% người kinh doanh thủy sản có kiến thức đạt và 53,6% kiến thức không đạt; 90,7% người kinh doanh rau củ có kiến thức đạt và 9,3% kiến thức không đạt. Tuy nhiên, số đối tượng nghiên cứu có thực hành chung đạt chỉ chiếm 50,9% và có tới 49,1% thực hành chung không đạt; trong đó: 46,3% người kinh doanh thịt có thực hành đạt và 53,7% thực hành không đạt; 21,4% người kinh doanh thủy sản có thực hành đạt; 78,6% thực hành không đạt, 74,4% người kinh doanh rau củ có thực hành đạt và 25,6% thực hành không đạt.

## VI. KHUYẾN NGHỊ

- Tổ chức tập huấn, phổ biến, cập nhật đầy đủ các quy định của nhà nước về ATTP cho người kinh doanh thực phẩm tươi sống.

- Truyền thông giáo dục nâng cao kiến thức, thực hành về đảm bảo ATTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống.

- Chủ động giám sát, phát hiện sớm các nguy cơ, mối nguy mất ATTP tại các chợ đầu mối.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bộ Y tế (2005)**, Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT Về việc ban hành "Quy định điều kiện VSATTP đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống", Hà Nội.
- Bộ Y tế (2005)**, Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT Về việc ban hành "Quy định điều kiện VSATTP đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống", Hà Nội.
- Chính phủ (2017)**, Báo cáo tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016, Hà Nội.
- Phạm Hải Vũ, Đào Thế Anh:** "Chương dẫn nhập quản lý ATTP nông sản: Công cụ, hiện trạng và thách thức".
- Lê Đức Sang, Nguyễn Thanh Hà (2014)**, Thực hành tuân thủ một số quy định về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ, Yên Phong, Bắc Ninh năm 2013, Kỷ yếu công trình khoa học 2014 trường Đại học Thăng Long, tr. 207 - 213.
- Phùng Thế Tài, Trương Thị Thùy Dương, Trần Thị Huyền Trang (2019):** "Kiến thức, thực hành về an toàn vệ sinh thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang.", huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang, Tạp chí Y học cộng đồng, tháng 5 + 6 năm 2019, ISSN 2354 - 0614, số 3 (50), tr. 123 - 129.
- Tổng cục thống kê (2018)**, Thông cáo báo chí tình hình kinh tế - xã hội 6 tháng đầu năm 2018.
- Scientific Committee on Enteric Infections and Foodborne Diseases (2017)**, Review on the Global and Local Epidemiology of Food Poisoning
- WHO (2015)**, The future of food safety, URL <https://www.who.int/food-safety/international-food-safety-conference>.

## THỰC TRẠNG THIẾU MÁU HỒNG CẦU NHỎ NHƯỢC SẮC Ở SINH VIÊN NĂM NHẤT TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y DƯỢC CẦN THƠ NĂM 2021

Đặng Quang Phú, Hồ Ngọc Đăng, Nguyễn Chí Hào,  
Lương Minh Hoàng, Đỗ Thành Phát, Huỳnh Công Hiệp,  
Nguyễn Chí Minh Trung, Đỗ Thị Cẩm Hồng, Phạm Thị Ngọc Nga(\*)

### TÓM TẮT

**Đặt vấn đề:** Thiếu máu hồng cầu nhỏ nhược sắc (TMHCNNS) đặc trưng bởi hồng cầu có kích thước nhỏ và nhạt màu hơn bình thường, phát hiện sớm bệnh sẽ hỗ trợ cho quá trình điều trị cũng như phòng trị. **Mục tiêu nghiên cứu:** Xác định tỷ lệ thiếu máu TMHCNNS ở sinh viên năm nhất Trường Đại học Y Dược Cần Thơ (ĐHYDCT) năm 2021. **Đối tượng và phương pháp**

**nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang trên 1701 sinh viên năm nhất đang học tại trường ĐHYDCT. Mẫu máu của sinh viên được tiến hành kỹ thuật tổng phân tích tế bào máu ngoại vi tại Khoa Xét nghiệm, Bệnh viện Trường ĐHYDCT. **Kết quả:** Trong 1701 mẫu, tỷ lệ TMHCNNS chiếm 13%. Tỷ lệ bệnh ở nhóm <20 tuổi cao (65,3%) ( $p=0,113$ ); giới tính: nữ (65,8%) có tỷ lệ mắc gần gấp đôi nam (34,2%) ( $p=0,018$ ), khóa 47 chiếm tỷ lệ rất cao (83,1%) so với khóa 35 (16,9%) ( $p=0,182$ ). Dân tộc Kinh chiếm tỷ lệ cao nhất (85,8%) ( $p=0,184$ ), đa số là sinh viên đến từ các tỉnh khác Cần Thơ (88,1%) ( $p=0,212$ ). Đa số các chỉ số có sự thay đổi so với bình thường, có 60,3% bất thường chỉ số MCV, 100% bất thường chỉ số MCH. **Kết luận:** Tỷ lệ TMHCNNS ở mức thấp nhưng cần thực hiện thêm các xét nghiệm chuyên sâu khác, từ đó có biện pháp can

(\*) Trường Đại học Y Dược Cần Thơ

Chịu trách nhiệm chính: Phạm Thị Ngọc Nga

Email: ptnnga@ctump.edu.vn

Ngày nhận bài: 26.4.2022

Ngày phản biện khoa học: 14.6.2022

Ngày duyệt bài: 24.6.2022