

- 599-608.
4. **Ye S., Dhillon S., Ke X. et.al.** (2001). An efficient procedure for genotyping single nucleotide polymorphisms. *Nucleic Acids Res*, 29 (17), E88-88.
 5. **Little S.** (2001). Amplification-refractory mutation system (ARMS) analysis of point mutations. *Curr Protoc Hum Genet*, Chapter 9, Unit 9.8.
 6. **Ye S., Dhillon S., Ke X. et.al.** (2001). An efficient procedure for genotyping single nucleotide polymorphisms. *Nucleic acids research*, 29 (17), e88-e88.
 7. **Honardoost M. A., Tabatabaeian H., Akbari M. et.al.** (2014). Investigation of sensitivity, specificity and accuracy of Tetra primer ARMS PCR method in comparison with conventional ARMS PCR, based on sequencing technique outcomes in IVS-II-I genotyping of beta thalassemia patients. *Gene*, 549 (1), 1-6.
 8. **Ahlawat S., Sharma R., Maitra A. et.al.** (2014). Designing, optimization and validation of tetra-primer ARMS PCR protocol for genotyping mutations in caprine Fec genes. *Meta Gene*, 2, 439-449.

THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TẠI HUYỆN VỤ BẢN - NAM ĐỊNH NĂM 2022

Hoàng Thị Hòa¹

TÓM TẮT

Nghiên cứu cắt ngang được tiến hành trên 78 cơ sở và 78 người đại diện cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố từ tháng 7 năm 2022 đến tháng 10 năm 2022 tại Vụ Bản, Nam Định, kết quả cho thấy: Kiến thức và thực hành chung tốt của đối tượng nghiên cứu là người đại diện cơ sở là 83.3% và 89.7%. Có 76.9% cơ sở thức ăn đường phố bảo đảm các điều kiện về an toàn thực phẩm, trong đó đáp ứng yêu cầu về điều kiện bảo quản nguyên liệu, thực phẩm là 74.4%, về điều kiện con người là 57.7%, về điều kiện cơ sở vật chất là 80.7%. Chưa tìm thấy mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa trình độ học vấn, đặc điểm dân tộc với kiến thức, thực hành chung về an toàn vệ sinh thực phẩm của đối tượng nghiên cứu ($p > 0,05$).

Từ khóa: An toàn vệ sinh thực phẩm, Vụ Ban - Nam Định, Thức ăn đường phố.

SUMMARY

THE REALITY AND RELATED FACTORS ARRIVE CONDITIONS GUARANTEE TO FOOD SAFETY OF STREET FOOD AT VU BAN DISTRICT, NAM DINH IN 2022

A cross-sectional study was conducted on 78 street food vendors and 78 people who were representatives of the street food establishment from July 2022 to October 2022 at Vu Ban District, Nam Dinh. The results showed that the right knowledge and practice of the research subjects who are representatives of the vendors are 83.3% and 89.7%. There 76.9% of street food establishments meet the requirements for food safety guarantee, in which 74.4% meet the food preservation conditions, 57.7% meet the people and 80.7% meet the equipment and tools. No statistically significant relationship was found

¹Trường Đại học Điều dưỡng Nam Định

Chịu trách nhiệm chính: Hoàng Thị Hòa

Email: hoanghoatccb73@gmail.com

Ngày nhận bài: 10.4.2023

Ngày phản biện khoa học: 23.5.2023

Ngày duyệt bài: 16.6.2023

between the number of years of practice, education level, ethnic characteristics, and the general knowledge and practice of food safety and hygiene of the study subjects ($p > 0.05$).

Keywords: Food safety, Vu Ban – Nam Dinh, Street food.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) tác động trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe, thậm chí tính mạng người sử dụng, về lâu dài còn ảnh hưởng đến nòi giống dân tộc. Ngoài ra, an toàn thực phẩm còn ảnh hưởng đến chính trị, kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội. Đảm bảo an toàn thực phẩm sẽ giúp tăng cường nguồn lực, thúc đẩy xã hội phát triển và là nền tảng cho xóa đói giảm nghèo. Ở nước ta, trong những năm qua công tác bảo đảm an toàn thực phẩm nhận được sự quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo của cả hệ thống chính trị từ Trung ương đến địa phương, tạo được những chuyển biến rõ rệt, tích cực trên toàn diện các lĩnh vực. Trách nhiệm của chính quyền các cấp, nhất là chính quyền cơ sở, của doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm được nâng cao. Những vấn đề gây bức xúc dư luận xã hội đã được kiểm soát giảm cả số lượng, mức độ và hiện tượng. Tuy nhiên tình hình thực phẩm mất an toàn dẫn đến ngộ độc thực phẩm có nhiều diễn biến phức tạp. Nguyên nhân chủ yếu là do nhận thức chung của các nhóm đối tượng trong chuỗi cung cấp thực phẩm chưa cao và việc thực hiện các điều kiện để sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của pháp luật trong các nhóm đối tượng sản xuất, kinh doanh thực phẩm chưa tốt. Theo Tổ chức Y tế thế giới, cứ 10 người thì có 1 người bị ốm mỗi năm do ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm và 420.000 người chết mỗi năm vì lý do trên, còn

trẻ em dưới 5 tuổi có tới 125.000 trẻ chết mỗi năm vì ngộ độc thực phẩm [1]. Huyện Vụ Bản là huyện có sự chuyển đổi về sản xuất, các nhà máy công nghiệp thay thế 1 phần đất nông nghiệp, dân cư tập trung về đây đông hơn, cùng với đó là các cơ sở thức ăn đường phố phát triển rất nhanh về số lượng những năm gần đây đặc biệt 2 xã Liên Minh và Thành Lợi. Chính vì vậy công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trở thành mối quan tâm hàng đầu của cả người dân nơi đây và ngành y tế.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng và thời gian nghiên cứu

Đối tượng: - Cơ sở thức ăn đường phố và người đại diện quản lý cơ sở thức ăn đường phố tại 2 xã Liên Minh và Thành Lợi, huyện Vụ Bản, tỉnh Nam Định. (Cửa hàng ăn, quán ăn, hàng nước giải khát coffee, hàng quán bán bánh, bán thức ăn chín...).

- Người đại diện kinh doanh thức ăn đường phố tại 2 xã Liên Minh và Thành Lợi, huyện Vụ Bản, tỉnh Nam Định.

Thời gian: Nghiên cứu được thực hiện từ tháng 7/2022 đến tháng 10/2022

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành theo phương pháp mô tả cắt ngang.

Cỡ mẫu và cách chọn mẫu: Chọn mẫu có chủ đích, lấy toàn bộ 78 cơ sở thức ăn đường phố và 78 người đại diện cho cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại 2 xã có sự dịch chuyển lớn nhất trong sản xuất kinh doanh (Liên Minh, Thành Lợi) tại huyện Vụ Bản, Nam Định

2.2. Biện số và chỉ số nghiên cứu

Thông tin chung về đối tượng nghiên cứu: Trình độ học vấn, dân tộc, giới tính

Điều kiện đảm bảo ATVSTP thức ăn đường phố: Dựa theo thông tư 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 [2] và thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế [3], quyết định số 43/2005/QĐ-BYT của Bộ Y tế [4]

Điều kiện đảm bảo ATTP bao gồm:

- + Điều kiện vệ sinh cơ sở: Vị trí, thiết kế,
- + Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ:
- + Điều kiện về con người: Tập huấn ATTP, khám sức khỏe định kỳ
- + Điều kiện về thực phẩm: Nguồn gốc thực phẩm, bao gói thực phẩm

Kiến thức, thực hành chung của người đại diện cơ sở

+ Kiến thức: về yêu cầu vệ sinh cơ sở, nguyên nhân và cách phòng chống ngộ độc thực phẩm.

+ Thực hành: Tập huấn kiến thức về ATTP, kiểm tra sức khỏe định kỳ

Yếu tố liên quan tới an toàn vệ sinh thực phẩm thức ăn đường phố: Xác định mối liên quan giữa thực hành về ATVSTP với dân tộc, trình độ học vấn.

2.4. phương pháp thu thập số liệu

- Sử dụng bảng kiểm khi quan sát điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở thức ăn đường phố

- Phỏng vấn với bộ phiếu đã chuẩn bị trước để thu thập các biến số nghiên cứu kiến thức, thực hành của người đại diện cơ sở thức ăn đường phố và điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở thức ăn đường phố

- Cách đánh giá: Bộ câu hỏi được thiết kế sẵn, trong đó phần kiến thức ATVSTP bao gồm 20 câu, thực hành về ATVSTP gồm 15 câu. Mỗi câu trả lời về kiến thức đúng được 1 điểm, chọn sai được 0 điểm; nếu tổng điểm kiến thức ≥ 14 thì được đánh giá là "kiến thức chung tốt về ATVSTP". Đối với thực hành ATVSTP điều tra viên sẽ quan sát kết hợp phỏng vấn người kinh doanh thức ăn đường phố, thực hành đúng được 1 điểm, nếu tổng điểm thực hành ≥ 10 thì được đánh giá là "thực hành tốt chung tốt về ATVSTP"

2.5. Phương pháp xử lý số liệu: Số liệu sau khi thu thập được làm sạch, nhập bằng Excel sau đó chuyển sang phần mềm SPSS 16.0 để phân tích số liệu.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thông tin chung đối tượng nghiên cứu

Bảng 3.1. Đặc điểm của đối tượng nghiên cứu

Các đặc điểm		Số lượng	Tỷ lệ (%)
Giới tính	Nam	36	46.2
	Nữ	42	53.8
Dân tộc	Kinh	78	100
	Dân tộc khác	0	0
Trình độ học vấn	Dưới THPT	56	71.8
	Từ THPT trở lên	22	28.2

Nhận xét: Tỷ lệ nữ giới (53.8%) kinh doanh thức ăn đường phố tương đương tỷ lệ nam giới (46.2%); Người kinh doanh thức ăn đường phố 100% là dân tộc Kinh. Đối tượng nghiên cứu có trình độ học vấn dưới THPT chiếm tỷ lệ 71.8% so với 28.2% từ THPT trở lên.

3.2. Kiến thức, thực hành chung về an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu

Bảng 3.2. Kiến thức thực hành của đối tượng (n=78)

Các chỉ số		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Kiến thức chung	Tốt	65	83.3

về ATTP	Không tốt	13	16.7
Thực hành chung về ATTP	Tốt	70	89.7
	Không tốt	8	10.3

Nhận xét: Kiến thức chung tốt của người đại diện cơ sở chiếm 83.3%, tỷ lệ đối tượng thực hành chung tốt về ATTP là 89.7%.

3.3. Điều kiện đảm bảo ATVSTP thức ăn đường phố tại 78 cơ sở nghiên cứu

Bảng 3.3. Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ tại các cơ sở thức ăn đường phố

Các điều kiện	Có		Không	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	%
Địa điểm kinh doanh: Cách biệt nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác	78	100	0	0
Có dụng cụ bảo quản thực phẩm sống và chín riêng biệt	75	96.2	3	3.8
Giá, tủ, bàn bày bán thức ăn, đồ uống phải cách mặt đất ít nhất 60cm	45	57.7	33	42.3
Có dụng cụ, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại	49	62.8	29	37.2
Bàn ghế sạch sẽ, không bụi bẩn	65	83.3	13	16.7
Dụng cụ, đồ dùng thu gom rác thải đảm bảo vệ sinh	68	87.2	10	12.8
Đảm bảo đủ nước sạch trong sơ chế, chế biến thực phẩm và vệ sinh dụng cụ	61	78.2	17	21.8
Chung		80.7		19.3

Nhận xét: Có 80.7% các cơ sở thức ăn đường phố đảm bảo an toàn về điều kiện, cơ sở vật chất trang thiết bị dụng cụ, có 19.3 cơ sở chưa đảm bảo an toàn về điều kiện, cơ sở vật chất trang thiết bị dụng cụ

Bảng 3.4. Điều kiện bảo quản nguyên liệu, thực phẩm

Các điều kiện		Số lượng	Tỷ lệ
Nguồn gốc thực phẩm	Có hóa đơn, chứng từ, hợp đồng	25	32.1
	Mua qua người quen, tại chợ	73	93.6
	Tự cung cấp (tự trồng trọt, chăn nuôi)	5	6.4
Bao gói thực phẩm	Hộp nhựa sạch	16	20.5
	Túi nilon trắng	78	100
	Lá chuối, lá dong rửa sạch	2	2.5
	Giấy báo, Giấy loại	15	19.2

Nhận xét: Nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở nghiên cứu chủ yếu được mua tại chợ, người quen chiếm tỷ lệ 93,6%, tự cung cấp thực phẩm kinh doanh (6.4%), 32.1% cơ sở có hóa đơn mua thực phẩm. 100% cơ sở thức ăn đường phố có túi nilon trắng đựng thức ăn

Bảng 3.5. Điều kiện về con người trong đảm bảo ATTP tại các cơ sở thức ăn đường phố

Các điều kiện		Số lượng (n)	Tỷ lệ (%)
Tập huấn kiến thức VSATTP	Số người được tập huấn	72	92.3
Khám sức khỏe định kỳ	Số người được khám sức khỏe trước khi làm việc	20	25.6
	Số người được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/ năm	44	56.5
Chung			57.7

Nhận xét: có 92.3% người đại diện cơ sở thức ăn đường phố được tập huấn kiến thức ATTP, nhưng chỉ có 25.6% đối tượng được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng, có 56.5% đối tượng được khám sức khỏe định kỳ.

3.4. Môi liên quan giữa thông tin chung và thực hành về ATVSTP của người đại diện cơ sở thức ăn đường phố

Bảng 3.6. Môi liên quan giữa dân tộc, trình độ văn hóa với thực hành về ATVSTP của đối tượng nghiên cứu

Dân tộc	Thực hành chung ATVSTP				P
	Thực hành chung không tốt		Thực hành chung tốt		
	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)	
Dân tộc khác	0				> 0,05
Dân tộc kinh	13	16.7	65	83.3	
Dưới THPT	3	3.9	53	67.9	
Từ THPT trở lên	5	6.4	17	21.8	

Nhận xét: Không tìm thấy mối liên quan giữa dân tộc, trình độ học vấn với thực hành chung về ATVSTP của đối tượng nghiên cứu với $p > 0,05$.

IV. BÀN LUẬN

4.1. Thông tin chung về đối tượng nghiên cứu. Theo bảng 3.1, trong nghiên cứu tỷ lệ nữ giới 53.8% kinh doanh thức ăn đường phố tương đương tỷ lệ nam giới 46.2%. Kết quả nghiên cứu này có tỷ lệ đồng đều nam/ nữ hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Hoàng Thị Chuyển khi nghiên kiến thức thực hành của nhân viên và điều kiện vệ sinh cơ sở chế biến thức ăn

đường phố tại thành phố Hà Giang (2016) [5] điều này cho thấy hiện nay nam giới cũng quan tâm nhiều hơn đến vấn đề kinh doanh thức ăn đường phố thay vì chủ yếu là nữ giới được thấy trong các nghiên cứu trước đây [5],[6].

Đối tượng nghiên cứu có trình độ học vấn dưới phổ thông trung học chiếm tỷ lệ nhiều nhất 71.8%, trình độ THPT trở lên chiếm 28.2%. Kết quả này phản ánh thực trạng của người kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn 2 xã Liên Minh, Thành Lợi đa số là người dân bản địa sinh sống gần khu công nghiệp, mở cơ sở thức ăn đường phố để phục vụ đối tượng khách là công nhân các khu công nghiệp đi làm qua trên mặt bằng sẵn có của gia đình.

4.2. Kiến thức, thực hành chung của người đại diện cơ sở thức ăn đường phố.

Trong nghiên cứu của chúng tôi theo bảng 3.2, kiến thức thực hành chung của người đại diện cơ sở thức ăn đường phố khá tốt với 83.5% đối tượng có kiến thức chung về ATTP tốt, và 89.7% số trường hợp có thực hành chung về ATTP tốt, điều này phù hợp với nghiên cứu của tác giả Lèo Tiến Công khi nghiên cứu thực trạng đảm bảo an toàn thức ăn đường phố khi nghiên cứu tại một số huyện thuộc tỉnh Hà Giang [6]. Có thể những năm gần đây với sự truyền thông rộng rãi và trang thiết bị thông tin hiện đại giúp người dân tiếp cận được dễ dàng hơn những vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm từ đó kiến thức về an toàn thực phẩm của người tham gia chế biến thực phẩm cũng được nâng cao.

4.3. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm ở các cơ sở thức ăn đường phố. Theo kết quả trên ở bảng 3.3, 3.4 và 3.5 về các điều kiện cơ sở vật chất, bảo quản nguyên liệu và điều kiện về con người cho thấy tỷ lệ đối tượng trong nghiên cứu được khám sức khỏe trước khi làm việc còn rất thấp chỉ 25.6%. Có 56.5% đối tượng được khám sức khỏe 1 năm 1 lần. Có thể do 2 xã Liên Minh, Thành Lợi là 2 xã có sự chuyển đổi sản xuất một phần từ nông nghiệp sang công nghiệp nên dân cư tập trung về đây đông hơn, cùng với đó là các cửa hàng ăn uống xây dựng khá nhiều nhưng chưa được quản lý và kiểm soát chặt chẽ dẫn đến các cơ sở thức ăn đường phố chủ quan trong vấn đề đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm. Vì vậy tại các địa bàn cần có sự quản lý, kiểm soát chặt chẽ hơn các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống để đảm bảo an toàn thực phẩm tại nhằm tránh gây ra ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe cho người sử dụng thức ăn đường phố. Tỷ lệ đối tượng được tập huấn kiến thức ATTP chiếm 92.3%. Kết

quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của tác giả Âu Văn Phương (2013) về kiến thức, thái độ và thực hành về VSATTP của người chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố tại phường An Thạnh, thị xã Thuận An tỉnh Bình Dương, tỷ lệ được tập huấn là 38,1%, không được tập huấn 61,9% [7]. Thực tế tại địa điểm nghiên cứu, năm gần đây, công tác quản lý an toàn thực phẩm thức ăn đường phố được quan tâm sát sao và các cơ sở thức ăn đường phố có giấy xác nhận kiến thức ATVSTP là điều kiện cần thiết để các cơ sở được phép kinh doanh.

Nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở nghiên cứu chủ yếu được mua tại chợ, người quen chiếm tỷ lệ 93.6%, tự cung cấp thực phẩm kinh doanh (6.4%), 32.1% cơ sở có hóa đơn mua thực phẩm, kết quả này tương đồng với nghiên cứu của tác giả Lê Ngọc Hiệp (2014) về kiến thức, thái độ và thực hành VSATTP và một số yếu tố liên quan của người kinh doanh thức ăn đường phố tại thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang [8]. Nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở tuy có sự kiểm soát tuy nhiên chưa rõ ràng, hầu hết các cơ sở mua thực phẩm tại chợ, qua người quen biết, chỉ có một số ít các cơ sở có hóa đơn, chứng từ, tập trung chủ yếu tại các cơ sở kinh doanh loại hình giải khát có sử dụng thực phẩm bao gói sẵn thông quan các nhà phân phối bỏ mối. Tỷ lệ bao gói thực phẩm được sử dụng tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trong nghiên cứu sử dụng túi nilon 100%, hộp nhựa sạch 20,5%, giấy báo, và lá chuối, lá dong rửa sạch chỉ chiếm 2.5%. Với giá thành rẻ, nhỏ gọn tiện lợi, túi nilon, hộp nhựa đang được sử dụng tràn lan thức ăn. Cục An toàn thực phẩm từng khuyến cáo không nên sử dụng hộp xốp đựng thức ăn, đồ uống nóng, nhiều dầu mỡ, đồ chiên rán, do nhiệt độ cao kết hợp với hàm lượng acid cao làm tăng nguy cơ thôi nhiễm styrene. Những đồ nhựa chỉ được đựng thức ăn nguội. Khi đựng đồ nóng, hàm lượng monostyren trong loại nhựa này giải phóng ra càng nhiều gây tổn hại đến gan và nhiều bệnh khác. Theo một số khuyến cáo của các chuyên gia lá chuối, lá dong, lá dứa, lá sen... có chứa nhóm nhân phenol gây ức chế vi khuẩn và rất dễ bị phân hủy trong đất. Các loại lá này rất sạch, có mùi thơm đặc trưng, mềm, mịn, bề mặt trơn nên ít bám bụi và không giữ nước, do đó, chỉ cần rửa qua, lau sạch là có thể dùng để bao gói thực phẩm, rất an toàn. Vì vậy cần tuyên truyền, khuyến khích các cơ sở sử dụng bao gói tự nhiên, sẵn có của địa phương để giảm thiểu các ảnh hưởng của hóa chất nhiễm vào thức ăn, qua đó hạn chế các rủi ro về sức

khỏe cho người sử dụng.

V. KẾT LUẬN

5.1. Về đặc điểm chung của đối tượng nghiên cứu

- Tỷ lệ nữ giới (53.8%) kinh doanh thức ăn đường phố, tỷ lệ nam giới (46.2%).

- Người kinh doanh thức ăn đường phố 100% là dân tộc Kinh. Đối tượng nghiên cứu có trình độ học vấn dưới THPT chiếm tỷ lệ 71.8% so với 28.2% từ THPT trở lên.

5.2. Về kiến thức, thực hành chung của người đại diện cơ sở thức ăn đường phố

- Kiến thức chung tốt của đối tượng nghiên cứu là người đại diện cơ sở là 83.3%, thực hành chung tốt của đối tượng nghiên cứu là người đại diện cơ sở là 89.7%.

5.3. Về điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở thức ăn đường phố

- Có 76.9% cơ sở thức ăn đường phố bảo đảm các điều kiện về an toàn thực phẩm

- Cơ sở áp dụng yêu cầu về điều kiện bảo quản nguyên liệu, thực phẩm là 74.4%, về điều kiện con người là 57.7%, về điều kiện cơ sở vật chất là 80.7%.

5.4. Môi liên quan giữa thông tin chung và thực hành về ATVSTP của người đại diện cơ sở thức ăn đường phố: Nghiên cứu không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa thông tin chung và thực hành ATTP của đối tượng nghiên cứu

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. WHO (2015). Fact sheets on food safety.
2. Bộ Y tế (2012). Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/09/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
3. Bộ Y tế (2012). Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố
4. Bộ Y tế (2005). Quyết định số 43/2005/QĐ – BYT ngày 20/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm”
5. Hoàng Thị Chuyển (2016), “Kiến thức thực hành của nhân viên và điều kiện vệ sinh cơ sở chế biến thức ăn đường phố tại thành phố Hà Giang năm 2016”, Hội nghị khoa học ATTP lần thứ VII – 2016, tạp chí DD&TP 12, số 6 (1) – 2016, tr. 253 – 262
6. Lê Tiên Công (2019) “Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm thức ăn đường phố tại một số huyện của tỉnh Hà Giang”, Luận văn Thạc sỹ Y học, trường Đại học Y Dược, Đại học Thái Nguyên.
7. Âu Văn Phương, Nguyễn Thị Hiệp (2013), “Kiến thức, thái độ và thực hành về VSATTP của người chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố tại phường An Thạnh, thị xã Thuận An tỉnh Bình Dương năm 2013”, Tạp chí Y học thành phố Hồ Chí Minh, tập 18 phụ bản số 6/2014, tr. 41-50.
8. Lê Ngọc Hiệp (2014), “Kiến thức, thái độ và thực hành VSATTP và một số yếu tố liên quan của người kinh doanh thức ăn đường phố tại thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang năm 2014”, Tạp chí khoa học trường đại học An Giang tập 13 (1), tr. 68-78.

MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN ĐẾN SỰ HÀI LÒNG CỦA NGƯỜI BỆNH, NGƯỜI NHÀ NGƯỜI BỆNH TẠI BỆNH VIỆN PHỔI TRUNG ƯƠNG

Trần Thị Lý¹

TÓM TẮT

Đặt vấn đề: Sự hài lòng của người bệnh là thước đo đánh giá chất lượng cung cấp dịch vụ tại các bệnh viện. **Mục tiêu:** Phân tích một số yếu tố liên quan đến sự hài lòng của người bệnh, người nhà người bệnh đến khám và điều trị tại Bệnh viện Phổi Trung ương năm 2017. **Phương pháp:** Điều tra cắt ngang, nghiên cứu định lượng. **Kết quả:** Nghiên cứu thu thập thông tin từ 1.049 người bệnh, người nhà người bệnh tại Bệnh viện Phổi Trung ương thông qua phỏng vấn bằng

phiếu. Kết quả nghiên cứu cho thấy, hai yếu tố liên quan đến sự hài lòng của người bệnh, người nhà người bệnh là giới tính và thời gian điều trị nội trú ($p < 0.05$).

Từ khóa: Mức độ hài lòng, người bệnh, yếu tố liên quan

SUMMARY

SOME FACTORS RELATED TO SATISFACTION OF PATIENTS AND THEIR FAMILY AT THE NATIONAL LUNG HOSPITAL

Background: Patient's satisfaction is a measure of the quality of service delivery in hospitals.

Objectives: Analyze some factors related to the satisfaction of patients and their family who come for examination and treatment at the National Lung Hospital, in 2017. **Methods:** Cross-sectional survey, quantitative research. **Results:** This study collected information from 1.049 patients and their family at the

¹Bệnh viện Phổi Trung ương

Chịu trách nhiệm chính: Trần Thị Lý
Email: ly13021984@gmail.com

Ngày nhận bài: 7.4.2023

Ngày phản biện khoa học: 22.5.2023

Ngày duyệt bài: 15.6.2023