

# NGHIÊN CỨU MỐI QUAN HỆ GIỮA KIẾN THỨC VÀ HÀNH VI CHẾ BIẾN CỦA NHỮNG NGƯỜI KINH DOANH THỰC PHẨM ĐƯỜNG PHỐ TẠI THÀNH PHỐ TRÀ VINH

## RELATIONSHIP BETWEEN FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND HYGIENE PRACTICES OF STREET FOOD VENDORS IN TRA VINH CITY

Võ Minh Hoàng<sup>1</sup>, Nguyễn Thị Hồng Thắm<sup>2</sup>, Lê Minh Tâm<sup>3</sup>

**Tóm tắt** – Mục tiêu của nghiên cứu nhằm tìm hiểu mối quan hệ giữa kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và hành vi chế biến của những người kinh doanh thực phẩm đường phố tại Thành phố Trà Vinh. 50 người kinh doanh thực phẩm đường phố được chọn ngẫu nhiên để thực hiện một cuộc phỏng vấn trực tiếp thông qua bảng câu hỏi. Kết quả nghiên cứu chỉ ra rằng không tìm thấy mối quan hệ giữa kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và hành vi chế biến thực phẩm ( $r = 0,27$ ,  $p > 0,05$ ). Dựa trên thông tin về nhân khẩu học, yếu tố trình độ học vấn tác động có nghĩa đến kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm ( $F = 3,54$ ,  $p < 0,05$ ), nhưng không tác động có nghĩa đến hành vi chế biến thực phẩm ( $F = 0,78$ ,  $p > 0,05$ ). Việc tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm được thực hiện với kì vọng là những người kinh doanh thực phẩm đường phố khi được trang bị kiến thức đầy đủ sẽ có hành vi đúng đắn trong quá trình chế biến và bảo quản. Tuy nhiên, nghiên cứu của chúng tôi chỉ ra một thực trạng rằng: mặc dù các cơ quan chức năng luôn quan tâm và thực hiện việc tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho những người kinh doanh thực phẩm đường phố, nhưng cách làm hiện tại đã không phát huy được hiệu lực, bằng chứng là: hành vi chế biến của người kinh doanh thực phẩm đường phố đã được tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm cũng không khác hành vi chế biến của người không được tập huấn.

**Từ khóa:** thực phẩm đường phố, kiến thức

**vệ sinh an toàn thực phẩm, hành vi chế biến thực phẩm**

**Abstract** – The objective of this study is to explore the relationship between the current food safety knowledge of street food vendors and their hygiene practices in Tra Vinh city. Fifty street food vendors were randomly selected and the survey was conducted using a face-to-face interview method through the questionnaire. The results showed evidence of a slight relationship between the food safety knowledge of the street food vendors and their hygiene practices ( $r = 0.27$ ,  $p > 0.05$ ). Based on the demographic information, the education might be the most important factor for a better understanding of the variability of the food safety knowledge ( $F = 3.54$ ,  $p < 0.05$ ), but not that of the hygiene practices ( $F = 0.78$ ,  $p > 0.05$ ). Until recently, the training of food safety knowledge has been conducted with the expectation that street food vendors would prepare and store food safely in case they would have adequate food safety and hygiene knowledge. However, our study shows that the current training way has not been effective due to the fact that the behavior of street food vendors who were trained was not different from the behavior of street food vendors who were not trained.

**Keywords:** street food vendor, food safety knowledge, hygiene practices.

### I. GIỚI THIỆU

Thực phẩm đường phố (TPĐP) được định nghĩa là “hầu hết các loại đồ ăn và thức uống được chế biến và bày bán ở những nơi công cộng, đặc biệt là trên đường phố” [1]. TPĐP được bày

<sup>1,2,3</sup>Trung tâm Công nghệ Sau Thu hoạch, Khoa Nông nghiệp - Thủy sản, Trường Đại học Trà Vinh  
Email: vmhoang@tvu.edu.vn  
Ngày nhận bài: 12/12/2016; Ngày nhận kết quả bình duyệt: 15/02/2017; Ngày chấp nhận đăng: 10/05/2017

bán dưới nhiều hình thức như xe đẩy, gánh và mâm. Theo Chowdhury et al. [2], TPĐP không chỉ đóng một vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế xã hội (là sinh kế cho nhiều người dân ở các nước đang phát triển) mà còn là một nét văn hóa đặc thù của nhiều quốc gia.

Mặc dù TPĐP luôn được đánh giá cao về hương vị độc đáo và tính tiện dụng, TPĐP vẫn có những khó khăn riêng. Thật vậy, TPĐP bị cảnh báo là một trong những nguyên nhân gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng. Theo Asiegbu et al. [3], TPĐP có thể bị nhiễm vi sinh vật do các nguyên nhân: tình trạng vệ sinh môi trường xung quanh không đảm bảo, bảo quản thực phẩm không đúng cách, không chú ý vệ sinh tay chân, không đủ lượng nước sạch để sử dụng. Khi chúng ta ăn phải thực phẩm bẩn, cơ thể sẽ dễ dàng mắc các bệnh như tiêu chảy và viêm dạ dày ruột [2]. Ở các nước đang phát triển, tiêu chảy là nguyên nhân đứng thứ hai gây tử vong cho trẻ em dưới 5 tuổi [4]; còn ở Việt Nam, tiêu chảy là nguyên nhân đứng thứ sáu [5]. Bên cạnh các ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng và sự phát triển giống nòi, ở cấp độ vĩ mô, vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) đóng vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế, văn hóa, và du lịch. Vì lí do đó, VSATTP đang là vấn đề được quan tâm hiện nay trên toàn thế giới, đặc biệt ở các quốc gia đang phát triển như Việt Nam.

Để giải quyết vấn đề VSATTP, Chính phủ Việt Nam đã ban hành Luật An toàn Thực phẩm (ATTP) số 55/2010/QH12 [6]. Luật ATTP hiện hành đã và đang phát huy hiệu quả đối với những đơn vị có đăng kí sản xuất kinh doanh cố định. Tuy nhiên, đối với những người kinh doanh TPĐP, luật ATTP vẫn chưa phát huy được hết hiệu quả. Theo điều tra năm 2015 của Cục An toàn Thực phẩm - Bộ Y tế, vi khuẩn E.coli được phát hiện: (1) trong TPĐP (tại TP. HCM 70-90%, và Đà Nẵng 98%), (2) trên bàn tay của người chế biến TPĐP (tại Hà Nội 43,42%, tại TP.HCM 67,5%, và Đà Nẵng 70,7%).

Các chương trình tập huấn kiến thức VSATTP đã và đang được triển khai nhằm cải thiện tình hình VSATTP dựa trên giả định rằng: kiến thức VSATTP có mối quan hệ mật thiết với hành vi chế biến thực phẩm. Tuy vậy, trên thực tế mặc dù những người kinh doanh TPĐP được yêu cầu tập huấn kiến thức VSATTP nhưng tình hình

VSATTP vẫn chưa được cải thiện. Do đó, chúng ta cần xem xét mối quan hệ giữa kiến thức và hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP. Nghiên cứu này được thực hiện nhằm tìm hiểu mối quan hệ giữa kiến thức VSATTP và hành vi chế biến của người kinh doanh TPĐP, thông qua bảng câu hỏi.

## II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### A. Bảng câu hỏi và tiến trình thực nghiệm

Bảng câu hỏi nghiên cứu được xây dựng dựa trên các tiêu chuẩn VSATTP của quốc tế [7], [8] và Luật ATTP hiện hành tại Việt Nam (số 55/2010/QH12) [6]. Bảng câu hỏi được cấu trúc gồm ba phần. Phần một: nhân khẩu học, gồm 7 câu hỏi được thiết kế nhằm thu thập thông tin cá nhân của những người kinh doanh TPĐP (Hình 1). Phần hai: kiến thức VSATTP, gồm 15 câu hỏi được thiết kế nhằm đánh giá mức độ hiểu biết của những người kinh doanh TPĐP về sự mất an toàn vệ sinh thực phẩm (Bảng 1). Phần ba: hành vi chế biến, gồm 9 câu hỏi được thiết kế nhằm đánh giá hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP (Bảng 2). Bảng câu hỏi phỏng vấn được tham khảo tại Le [9].

Quá trình thực nghiệm được tiến hành như sau: đầu tiên, chúng tôi giải thích mục tiêu của nghiên cứu cho tất cả các đối tượng tham gia; nếu đối tượng đồng ý, chúng tôi tiến hành phỏng vấn trực tiếp. Liên quan đến phần đánh giá hành vi, song song với tiến trình phỏng vấn, chúng tôi quan sát khu vực chế biến và khu vực xung quanh để kiểm chứng tính xác thực của câu trả lời.

### B. Đối tượng nghiên cứu

Như đã đề cập trong phần giới thiệu, người kinh doanh TPĐP được định nghĩa là người sử dụng xe đẩy, gánh hoặc mâm để bày bán các mặt hàng thực phẩm trên vỉa hè hoặc lề đường và được chúng tôi lựa chọn dựa trên hai quy tắc được hoạch định trước là chọn theo cụm và chọn ngẫu nhiên. (1) Chọn theo cụm: những người kinh doanh TPĐP tại Trà Vinh buôn bán tập trung chủ yếu tại ba cụm, vì vậy, trong quá trình thu thập số liệu, chúng tôi đã chọn đối tượng kinh doanh TPĐP theo ba cụm chính: xung quanh Trường Đại học Trà Vinh, Bệnh viện Trà Vinh và Chợ Trà Vinh. (2) Chọn ngẫu nhiên: đối với từng cụm,

chúng tôi tiến hành chọn ngẫu nhiên những người kinh doanh TPĐP để tiến hành khảo sát. 50 người kinh doanh TPĐP được mời tham gia nghiên cứu. Trong đó, có 8 người từ chối trả lời phỏng vấn và không cho phép quan sát hành vi, 2 người chỉ đồng ý trả lời một phần của bảng câu hỏi. Như vậy, có 40 người kinh doanh TPĐP tình nguyện tham gia vào nghiên cứu của chúng tôi. Nghiên cứu được thực hiện tại Thành phố Trà Vinh (tỉnh Trà Vinh, Việt Nam) từ tháng 05 đến tháng 07 năm 2016.

Trong nghiên cứu này, trình độ học vấn và quá trình tập huấn được dự kiến là hai yếu tố gây ảnh hưởng đến kiến thức VSATTP và hành vi chế biến. Để có thể kiểm định giả thuyết này, chúng tôi cân bằng số lượng người kinh doanh trong các nghiệm thức của yếu tố trình độ học vấn (Thấp = 36%, Trung bình = 32%, và Cao = 32%) và yếu tố quá trình tập huấn (có tập huấn VSATTP = 50%, và không tập huấn VSATTP = 50%) (Hình 1).

Đối với các yếu tố khác, phần lớn các đối tượng có độ tuổi trung bình từ 45 đến 65 (50%). Trong tổng số 40 đối tượng, có 31 đối tượng là nữ giới (78%), và 9 đối tượng là nam giới (22%), với 52% đối tượng có thời gian kinh doanh dưới 5 năm và 48% có thời gian kinh doanh 5 năm hoặc trên 5 năm. Hầu hết các đối tượng tham gia nghiên cứu khẳng định kinh doanh TPĐP là nghề chính của họ (90%) với mức thu nhập bình quân hàng tháng dưới 5 triệu (57%).

### C. Mã hóa và phân tích dữ liệu

Phần kiến thức VSATTP gồm 15 câu hỏi đóng với ba lựa chọn: "Đúng", "Sai", và "Tôi không biết". Lựa chọn "Tôi không biết" là phương án để khuyến khích các đối tượng không lựa chọn ngẫu nhiên câu trả lời "Đúng" và "Sai".

Phần hành vi chế biến gồm 9 câu hỏi nhiều lựa chọn. Một barem điểm được phát triển để đánh giá chất lượng câu trả lời. Phương pháp xây dựng barem điểm được thiết lập dựa theo Abdullahi et al. [10]. Trong barem này, mỗi câu trả lời đúng được tối đa một điểm. Nếu đạt số điểm từ 0,75 đến 1,0, đối tượng được đánh giá là có hành vi "Tốt"; nếu đạt số điểm từ 0,5 đến 0,74, đối tượng được đánh giá là có hành vi "Thỏa đáng"; và nếu đạt số điểm dưới 0,5, đối tượng được đánh giá là

có hành vi "Không thỏa đáng". Cuối cùng, trong tổng số 9 điểm của phần hành vi chế biến, nếu tổng số điểm đạt từ 7 đến 9, đối tượng được đánh giá là có hành vi "Tốt"; nếu tổng số điểm đạt từ 4 đến 6, đối tượng được đánh giá là có hành vi "Thỏa đáng"; và nếu tổng số điểm dưới 4, đối tượng được đánh giá là có hành vi "Không thỏa đáng".

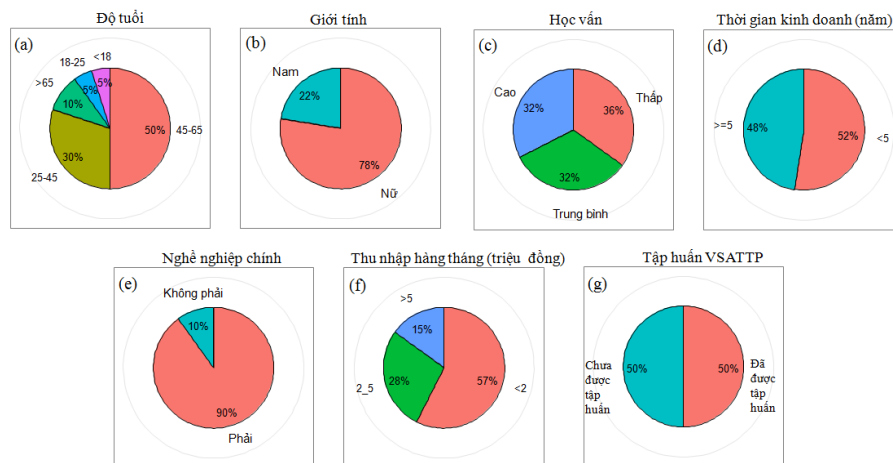
Cách mã hóa này cho phép chúng tôi tạo ra một bảng dữ liệu với 40 hàng và 24 cột. Trong đó, các hàng tương ứng với 40 người kinh doanh, và các cột tương ứng với 24 câu hỏi trong phần kiến thức VSATTP (15 câu) và hành vi chế biến (9 câu). Hệ số tương quan giữa kiến thức VSATTP và hành vi chế biến được tính bằng hàm  $\text{cor.test}$  [11]. Bên cạnh đó, một mô hình hồi quy tuyến tính bậc nhất không có tương tác được thiết lập với contrast bằng 0, nghĩa là tổng hệ số ước lượng của các nghiệm thức trong mỗi yếu tố bằng 0. Phân tích này được thực hiện bằng hàm  $\text{AovSum}$  trong gói  $\text{FactoMineR}$  (Lê et al. [12]). Tất cả các phân tích thống kê được xử lý bằng phần mềm R phiên bản 3.3.2 [11].

## III. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

### A. Kết quả sơ bộ

Giá trị trung bình và độ lệch chuẩn của kiến thức VSATTP là  $8,67 \pm 2,44$ . Số liệu này phản ánh mức độ hiểu biết VSATTP của những người kinh doanh TPĐP tại Thành phố Trà Vinh ở mức trung bình (57,8%). Chi tiết hơn, các đối tượng có hiểu biết đúng về vệ sinh cá nhân (Q1, Q4, Q2, Q12, Q13 và Q5); tuy nhiên, đối với các câu hỏi liên quan đến sự nhiễm chéo (Q7, Q10, Q11 và Q14), số lượng câu trả lời đúng quan sát được ít hơn (Bảng 1). Giá trị trung bình và độ khó của các câu hỏi liên quan đến sự nhiễm chéo cũng được quan sát với tỉ lệ gần như tương đồng trong các nghiên cứu trước đây của Samapundo et al. [13] được thực hiện tại Haiti, của Oludare et al. [14] được thực hiện tại Nigeria, và của Muyanja et al. [15] được thực hiện tại Uganda.

Giá trị trung bình và độ lệch chuẩn của hành vi chế biến là  $6,77 \pm 0,65$ . Số liệu này phản ánh những người kinh doanh TPĐP tại Thành phố Trà Vinh có hành vi chế biến nhìn chung ở mức "Thỏa đáng" (75,2%). Cụ thể hơn một chút, hầu hết người kinh doanh TPĐP có hành vi đúng đắn



Hình 1: Thông tin nhân khẩu học của những người kinh doanh TPĐP (a) tuổi, (b) giới tính, (c) học vấn, (d) thời gian kinh doanh, (e) nghề nghiệp chính, (f) thu nhập hàng tháng và (g) tập huấn VSATTP.

Bảng 1: Các tiêu chí đánh giá kiến thức về VSATTP của những người kinh doanh TPĐP

Câu hỏi	Đúng (%)	Sai (%)	Tôi không biết (%)
Rửa tay bằng nước sạch và xà phòng có thể ngăn ngừa sự nhiễm bẩn vào thực phẩm? – Q1	39 (97,5)	0 (0,0)	1 (2,5)
Thịt sống nên được để tách biệt với thực phẩm đã được nấu chín, thực phẩm sẽ được sử dụng tươi (ví dụ như rau, quả) và dụng cụ nhà bếp để tránh hiện tượng nhiễm chéo? – Q4	36 (90,0)	3 (7,5)	1 (2,5)
Đeo khẩu trang trong quá trình chế biến có thể giảm thiểu được mối nguy nhiễm bẩn vào thực phẩm? – Q2	35 (87,5)	2 (5,0)	3 (7,5)
Những vùng có khí hậu nóng (và/hoặc khí hậu nhiệt đới) sẽ làm thực phẩm nhanh hư hỏng hơn, nghĩa là thực phẩm có nguy cơ bị nhiễm bẩn cao hơn? – Q13	35 (87,5)	2 (5,0)	3 (7,5)
Bệnh SIDA (HIV/AIDS) có thể lây truyền qua thực phẩm? – Q12	28 (70,0)	4 (10)	8 (20,0)
Thực phẩm có nguy cơ bị nhiễm bẩn từ các nguồn nào sau đây? – Q5	24 (60,0)	12 (30,0)	4 (10,0)
Đeo găng tay không giảm thiểu được mối nguy nhiễm bẩn vào thực phẩm? – Q3	23 (57,5)	17 (42,5)	0 (0,0)
Nước dịch (rỉ ra) khi cắt thịt gà/heo được nấu chín bình thường sẽ có màu hồng hoặc đỏ nhạt? – Q15	19 (47,5)	14 (35,0)	7 (17,5)
Tình trạng sức khỏe của người chế biến không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm? – Q8	18 (45,0)	19 (47,5)	3 (7,5)
Thực phẩm được nấu chín không có nguy cơ bị nhiễm bẩn trở lại? – Q6	17 (42,5)	19 (47,5)	4 (10,0)
Thực phẩm được lấy ra khỏi nơi bảo quản lạnh (ví dụ: tủ lạnh, thùng đá, tủ đông) từ hơn 1 giờ đồng hồ, có nguy cơ bị nhiễm bẩn? – Q9	17 (42,5)	13 (32,5)	10 (25,0)
Ăn/uống ngay tại khu vực chế biến thì thực phẩm có nguy cơ nhiễm bẩn và có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm? – Q7	16 (40,0)	21 (52,5)	3 (7,5)
Vi sinh vật gây hại không thể lây truyền thông qua các cử động hàng ngày như chạm vào mặt, mũi và miệng? – Q14	16 (40,0)	18 (45,0)	6 (15,0)
Bệnh viêm gan siêu vi A có thể lây truyền qua nguồn nước, thực phẩm, dụng cụ chế biến, và đồ dùng ăn uống? – Q11	15 (37,5)	11 (27,5)	14 (35,0)
Phương pháp nào sau đây có thể diệt được vi sinh vật gây hại trong thực phẩm? – Q10	9 (22,5)	26 (65,0)	5 (12,5)

Lưu ý: trong ngoặc đơn là tỉ số phần trăm (%) được tính toán cho tiêu chí đánh giá tương ứng.

trong rửa xe bán hàng (Q5), xử lí rác thải (Q7), rửa nguyên liệu (Q9), vệ sinh bề mặt tiếp xúc (Q8), vệ sinh tay (Q1) và vệ sinh dụng cụ chế biến bằng xà phòng (Q4). Tuy nhiên, đối với các hành vi liên quan đến sức khỏe và bệnh tật (Q3), chăm sóc vết thương hở (Q2) và bảo quản thực phẩm (Q6), người kinh doanh TPĐP có hành vi chưa thật sự “Thỏa đáng”.

Điều này cho thấy rằng những người kinh doanh TPĐP chưa được tập huấn tốt về hành vi chế biến (Bảng 2). Kết quả này phù hợp với nghiên cứu trước đó của Chukuezi [16] được thực hiện tại Nigeria, Muyanja et al. [15] được thực hiện tại Uganda, và nghiên cứu của Abdullahi et al. [10] thực hiện tại Malaysia, nhưng kết quả này cao hơn nghiên cứu của Feldman [17] được thực hiện tại Brazil.

**Bảng 2:** Các tiêu chí đánh giá hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP

Câu hỏi	Tốt	Thỏa đáng	Không thỏa đáng
Rửa xe bán hàng – Q5	40 (100)	0 (0,0)	0 (0,0)
Xử lí rác thải – Q7	40 (100)	0 (0,0)	0 (0,0)
Rửa trái cây, rau, gạo bằng nước sạch? – Q9	40 (100)	0 (0,0)	0 (0,0)
Vệ sinh bề mặt tiếp xúc với nguyên liệu – Q8	38 (95,0)	0 (0,0)	2 (5,0)
Vệ sinh tay – Q1	35 (87,5)	5 (12,5)	0 (0,0)
Vệ sinh dụng cụ nấu và chén đĩa bằng xà phòng – Q4	31 (77,5)	8 (20,0)	1 (2,5)
Sức khỏe và bệnh tật – Q3	19 (47,5)	13 (32,5)	8 (20,0)
Chăm sóc vết thương hở – Q2	08 (20,0)	8 (20,0)	24 (60,0)
Bảo quản thực phẩm đúng cách – Q6	0 (0,0)	0 (0,0)	40 (100)

*Lưu ý: trong ngoặc đơn là tỉ số phần trăm (%) được tính toán cho tiêu chí đánh giá tương ứng.*

### B. Mối quan hệ giữa kiến thức và hành vi chế biến

Không có mối quan hệ giữa kiến thức VSATTP và hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP. Nói theo ngôn ngữ thống kê, trong trường hợp nghiên cứu này giả thuyết  $H_0$  được chấp nhận

( $p > 0,05$ ,  $t_{df} = 38 = 1,72$ ). Kết quả phân tích hồi quy tuyến tính cho thấy yếu tố giới tính và trình độ học vấn ảnh hưởng có ý nghĩa đến kiến thức VSATTP ( $F = 3,54$ ,  $p < 0,05$ , và  $F = 6,80$ ,  $p < 0,05$ , Bảng 3); và chỉ có yếu tố giới tính ảnh hưởng có ý nghĩa đến hành vi chế biến thực phẩm ( $F = 10,33$ ,  $p < 0,05$ , Bảng 4).

**Bảng 3:** Ảnh hưởng của biến Học vấn và Giới tính đến kiến thức VSATTP

Kiểm định <i>t-test</i>	Hệ số ước lượng	Sai số	<i>t-value</i>
Hệ số chặn	9,28547	0,39708	23,3846
Học vấn - cao	-0,25966	0,47296	-0,5490
Học vấn - trung bình	1,20188	0,47296	2,5412
Học vấn - thấp	-0,94223	0,47773	-1,9723
Giới tính - Nữ	-1,06712	0,40925	-2,6075
Giới tính - Nam	1,06712	0,40925	2,6075

Kiểm định <i>F-test</i>	df	F	p-value
Học vấn	2	3,5474	0,03925
Giới tính	1	6,7991	0,01319

Kết quả phân tích trong Bảng 3 cho thấy rằng, nhóm người kinh doanh TPĐP có trình độ học vấn trung bình đạt được số điểm kiến thức VSATTP cao hơn các trình độ khác, (9,28 + 1,20) so với (9,28 – 0,25) trình độ học vấn cao và (9,28 – 0,94) trình độ học vấn thấp.

**Bảng 4:** Ảnh hưởng của biến Học vấn và Giới tính đến hành vi chế biến thực phẩm

Kiểm định <i>t-test</i>	Hệ số ước lượng	Sai số	<i>t-value</i>
Hệ số chặn	6,971148	0,112675	61,8693
Học vấn - cao	-0,164110	0,134208	-1,2228
Học vấn - trung bình	0,047429	0,134208	0,3534
Học vấn - thấp	0,116681	0,139561	0,8607
Giới tính - Nữ	-0,373301	0,116130	-3,2145
Giới tính - Nam	0,373301	0,116130	3,2145

Kiểm định <i>F-test</i>	df	F	p-value
Học vấn	2	0,7873	0,462748
Giới tính	1	10,3331	0,002757

Bên cạnh đó, khi xét đến yếu tố giới tính, nam giới có điểm số kiến thức VSATTP cao hơn nữ giới, (9,28 + 1,07) so với (9,28 – 1,07). Liên quan

đến hành vi chế biến (Bảng 4), nam giới có điểm số (6,97 + 0,37) cao hơn nữ giới (6,97 – 0,37).

#### IV. KẾT LUẬN

Kết quả nghiên cứu chỉ ra rằng không tìm thấy mối liên hệ giữa kiến thức VSATTP và hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP tại Thành phố Trà Vinh. Nói một cách tổng quát, vẫn tồn tại một khoảng cách lớn từ việc nắm bắt được kiến thức VSATTP đến việc vận dụng chúng vào hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP và bằng chứng là hành vi chế biến của người kinh doanh TPĐP được tập huấn VSATTP cũng không khác hành vi chế biến của những người kinh doanh TPĐP không được tập huấn. Điều này giải thích một thực trạng rằng tuy chúng ta đầu tư rất nhiều cho việc tập huấn VSATTP nhưng tỉ lệ bệnh tật gây ra do thực phẩm nhiễm bẩn vẫn không hề giảm. Như vậy, việc tập huấn kiến thức VSATTP như cách làm hiện tại đã không phát huy được hiệu quả. Kết quả trên ngụ ý rằng bên cạnh chương trình tập huấn kiến thức VSATTP, một chương trình tập huấn về hành vi chế biến thực phẩm cho đối tượng kinh doanh TPĐP là hết sức cấp thiết nhằm cải thiện tình hình VSATTP tại Trà Vinh nói riêng và tại Việt Nam nói chung. Bên cạnh kết quả chính, thông tin về bảng câu hỏi điều tra và kết quả đánh giá kiến thức VSATTP và hành vi chế biến trình bày trong nghiên cứu này có thể được tham khảo để xây dựng bảng câu hỏi điều tra và ước tính cỡ mẫu cho các nghiên cứu tiếp theo.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] FAO. *Good hygienic practices in the preparation and sale of street Food in Africa. Tools for training*; 2009. Retrieved from: <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.htm>.
- [2] Chowdhury F M, Zaman S, Mamun A Al, Bari L. Food Safety Challenges towards Safe , Healthy , and Nutritious Street Foods in Bangladesh. *International Journal of Food Science*. 2014;(Article ID 483519), 9 pages.
- [3] Asiegbu C V, Lebelo S L, Tabit F T. The food safety knowledge and microbial hazards awareness of consumers of ready-to-eat street-vended food. *Food Control*. 2016;60:422–429. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.08.021>.
- [4] WHO. Diarrhoeal disease. *Fact sheet(330)*. 2013;40:165–171.
- [5] MoH. *Jont annual health review 2013: Toward universal health coverage*; 2013.
- [6] Luật số: 55/2010/QH12. *Luật an toàn thực phẩm*; 2010.
- [7] FAO. Basic steps to improve safety of street-vended food. *INFOSAN Information Note No 3/2010 - Safety of Street-Vended Food*. 2010;3:1–5.
- [8] WHO. Eessential Safety Requirements for Street-Vended Foods. *World Health Organization*. 1996;96(7):36.
- [9] Le M. *Food safety knowledge and hygiene practices questionnaire*; n.d. Retrieved from: <http://leminhtam.weebly.com/teaching.html>.
- [10] Abdullahi A, Hassan A, Kadarman N, Saleh A, Baraya Y S, Lua P L. Food safety knowledge, attitude, and practice toward compliance with abattoir laws among the abattoir workers in Malaysia. *International Journal of General Medicine*. 2016;9:79–87. <https://doi.org/10.2147/IJGM.S98436>.
- [11] R core Team. R: A language and environment for statistical computing. *R Foundation for Statistical Computing*. 2016.
- [12] Lê. FactoMineR: An R Package for Multivariate Analysis. *J Stat Softw*. 2008;25:253–258.
- [13] Samapundo S, Climat R, Xhaferi R, Devlieghere F. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. *Food Control*. 2015;50:457–466.
- [14] Oludare. Evaluation of food safety and sanitary practices among food vendors at car parks in Ile Ife , southwestern Nigeria. *Food Control*. 2014;40:165–171.
- [15] Muyanja C, Nayiga L, Brenda N, Nasinyama G. Practices , knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*. 2011;22(10):1551–1558.
- [16] Chukuezi C O. Food Safety and Hyienic Practices of Street Food Vendors in Owerri , Nigeria. *Studies in Sociology of Science*. 2010;1(1):50–57.
- [17] Feldman C. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional. *Food Control*. 2016;62:178–186.