

BÀI BÁO NGHIÊN CỨU GỐC**Điều kiện an toàn thực phẩm và kiến thức - thực hành của người sản xuất tại các cơ sở sản xuất bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho, Tiền Giang, 2018**Phan Công Thanh^{1*}, Nguyễn Hùng Vĩ¹, Nguyễn Thị Thúy Nga²**TÓM TẮT**

Mục tiêu: Mô tả điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) của các cơ sở sản xuất (CSSX) bún và đánh giá kiến thức - thực hành về ATTP của người sản xuất bún tại CSSX bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang năm 2018.

Phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang, kết hợp phương pháp nghiên cứu định lượng và định tính thực hiện tại 26 CSSX bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho tỉnh Tiền Giang, từ 12/2017 đến 8/2018.

Kết quả: Tỷ lệ CSSX bún đạt điều kiện về ATTP chung theo quy định chiếm tỷ lệ 76,9% (20/26 CSSX bún); trong đó đạt điều kiện cơ sở vật chất chiếm tỷ lệ 76,9%, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ chiếm tỷ lệ 80,8%, điều kiện con người chiếm tỷ lệ 92,3%. Tỷ lệ người sản xuất đạt tiêu chuẩn kiến thức chung đúng về ATTP chiếm tỷ lệ 75,3%. Tỷ lệ người sản xuất đạt thực hành chung đúng về ATTP chiếm tỷ lệ 3,7%.

Kết luận: Đa số cơ sở đều đạt điều kiện ATTP về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ và tất cả các giấy tờ có liên quan đến ATTP. Tuy nhiên, tỷ lệ đạt về thực hành ATTP chưa cao do môi trường làm việc nóng bức và ẩm ướt nên việc chấp hành bảo hộ lao động chưa được người sản xuất thực hiện.

Từ khóa: điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở sản xuất bún.

ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) có tầm quan trọng đặc biệt trong đời sống xã hội, có ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe con người, ảnh hưởng trực tiếp đến kinh tế, an toàn xã hội ở mỗi quốc gia. Theo kết quả thống kê của tổ chức Y tế Thế giới, năm 2015 có hơn 5.000 người bị ngộ độc thực phẩm (NĐTP). Trong đó, có 80% người bị NĐTP được đưa đến bệnh viện và có tới 43 trường hợp đã tử vong (1).

Trong thời gian từ tháng 01/2017 đến tháng 11/2017, trên cả nước đã có 102 ca NĐTP, dẫn đến 22 người tử vong và khoảng 3.150 người

bị NĐTP. Tỉnh Tiền Giang năm 2017 đã xảy ra 5 vụ NĐTP trong đó có 92 người ngộ độc liên quan đến thực phẩm tiêu dùng (2). Năm 2017 thì 19 tỉnh phía nam có khoảng 37 vụ ngộ độc với hơn 1600 người mắc, 2 tử vong. Nguyên nhân thì có khoảng 12 vụ do vi sinh, 1 do hóa chất, 4 do độc tố tự nhiên và 20 không tìm được nguyên nhân (3). Theo thống kê của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, trong số 630 mẫu bún tươi, bánh canh, hủ tiếu được giám sát thì trong đó có 14 mẫu không đảm bảo ATTP qui định do có chứa hàn the, formol (2). Nghiên cứu về cơ sở sản xuất (CSSX) bún ở một số tác giả Trần Đình Tấn năm 2008 các CSSX tại Hưng Yên cho thấy đạt điều kiện chung về



*Địa chỉ liên hệ: Phan Công Thanh
Email: mph20tgpct@studenthuph.edu.vn
¹Trường Cao đẳng Y tế Tiền Giang
²Trường Đại học Y tế công cộng

Ngày nhận bài: 29/8/2018
Ngày phản biện: 12/11/2018
Ngày đăng bài: 31/12/2018

ATTP chiếm tỷ lệ 64,4%; đạt điều kiện kiến thức chung về ATTP chiếm tỷ lệ 58,3%; tỷ lệ thực hành chung đúng về ATTP chiếm tỷ lệ 65,7%. Tác giả Ninh Thị Nhung năm 2010 tại các CSSX bún tại xã Vũ Hội, huyện Vũ Thư tỉnh Thái Bình, cho thấy tỷ lệ CSSX bún đạt điều kiện chung về ATTP chiếm tỷ lệ 58,0%; đạt điều kiện kiến thức chung về ATTP chiếm tỷ lệ 67,2%; tỷ lệ thực hành chung đúng về ATTP chiếm tỷ lệ 65,7% (4, 5).

Tại Phường 9, thành phố Mỹ Tho có rất nhiều CSSX bún, nơi đây phát triển sản xuất thực phẩm bún với qui mô hộ gia đình, khoảng 26 CSSX bún thức ăn ngay và được bán ở các chợ trong thành phố Mỹ Tho. Hiện nay, các cơ sở này vẫn chưa có sự giám sát chặt chẽ về vấn đề đảm bảo ATTP trong sản xuất bún như điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ và điều kiện về con người. Do đó, việc đánh giá kiến thức - thực hành của người sản xuất tại các CSSX bún ở Phường 9 hiện nay ra sao? Vì những lý do trên, chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài “**Điều kiện an toàn thực phẩm và kiến thức - thực hành của người sản xuất tại các cơ sở sản xuất bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho, Tiền Giang, 2018**” đưa ra kiến nghị phù hợp giúp cho chính quyền địa phương và các cơ quan quản lý chất lượng ATTP.

Nghiên cứu được thực hiện nhằm mục tiêu 1) Mô tả điều kiện ATTP của các CSSX bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho, Tiền Giang năm 2018; 2) Đánh giá kiến thức - thực hành về ATTP của người sản xuất bún tại CSSX bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang năm 2018.

PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu bao gồm CSSX bún tại thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang.

Người sản xuất tại các CSSX bún tại thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang, bao gồm chủ cơ sở và người làm thuê tại CSSX.

Thiết kế nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu mô tả cắt ngang, phương pháp nghiên cứu định lượng và định tính.

Địa điểm và thời gian nghiên cứu

Địa điểm: Tại các CSSX bún ở Phường 9, thành phố Mỹ Tho tỉnh Tiền Giang.

Thời gian: 12/2017 đến 8/2018.

Cỡ mẫu, chọn mẫu

Chọn toàn bộ 26 CSSX bún và 81 người sản xuất của các CSSX bún tại địa bàn Phường 9, thành phố Mỹ Tho, Tiền Giang.

Danh sách cơ sở sản xuất bún và người sản xuất tại các cơ sở này được thu thập từ Trung tâm Y tế thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang.

Chủ cơ sở và người sản xuất sau khi được chọn từ danh sách sẽ được giải thích về nghiên cứu và mời tham gia vào nghiên cứu. Việc tham gia vào nghiên cứu là tự nguyện. CSSX, chủ CSSX và người chế biến có thể ngừng tham gia vào nghiên cứu tại bất cứ thời điểm nào nếu thấy không phù hợp. Và việc này sẽ không ảnh hưởng gì tới công việc sản xuất của họ.

Phương pháp thu thập số liệu

Bảng kiểm kết hợp với phỏng vấn chủ cơ sở được sử dụng để thu thập số liệu về điều kiện an toàn thực phẩm của CSSX bún. Bảng kiểm được thiết kế căn cứ theo hướng dẫn tại thông tư số 15/2012/TT-BYT và thông tư 30/2012/TT-BYT.

Số liệu về kiến thức, thực hành về ATTP được thực hiện bằng phỏng vấn kết hợp quan sát trực tiếp người sản xuất tại các CSSX bún tại địa bàn Phường 9, thành phố

Mỹ Tho, Tiền Giang. Bộ câu hỏi được xây dựng dựa theo quyết định số 37/QĐ-ATTP của Cục An toàn thực phẩm về tài liệu tập huấn kiến thức ATTP.

Biến số nghiên cứu

Các nhóm biến số chính của nghiên cứu bao gồm biến số về điều kiện ATTP của CSSX. Nhóm biến số này gồm 15 biến số được chia thành 3 nhóm nhỏ mô tả điều kiện ATTP của CSSX bún về điều kiện cơ sở, điều kiện trang thiết bị dụng cụ, điều kiện về con người.

Nhóm biến số mô tả kiến thức, thực hành về ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún gồm 2 nhóm biến số chính. Nhóm biến số kiến thức về ATTP gồm kiến thức về vệ sinh cơ sở, vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh trong sản xuất và chế biến. Nhóm biến số thực hành về ATTP gồm thực hành vệ sinh cá nhân, thực hành vệ sinh cơ sở.

Thước đo các tiêu chí

Với mỗi câu hỏi trong phiếu điều tra, đối tượng nghiên cứu trả lời đúng những tình huống quy định là được 1 điểm, câu trả sai hoặc không biết là 0 điểm. Nhóm biến số điều kiện đảm bảo ATTP tại CSSX: 15 biến (1-15) đạt tối đa 31 điểm; nhóm biến số về kiến thức ATTP của người sản xuất: có 4 nhóm 23 biến số đạt tối đa là 23 điểm; nhóm biến số về thực hành ATTP của người sản xuất: có 2 nhóm 21 biến số đạt tối đa là 21 điểm. Quy định điểm đạt trên 80% là đúng điều kiện ATTP của CSSX, kiến thức – thực hành của người sản xuất. Theo Quyết định số 37/QĐ – ATTP ngày 02/02/2015 của Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm và tài liệu tập huấn kiến thức cơ bản về ATTP cho người sản xuất (9).

Xử lý và phân tích số liệu

Nhập liệu bằng phần mềm Epidata 3.1, phân tích và xử lý số liệu bằng phần mềm SPSS 18.0.

Đạo đức nghiên cứu

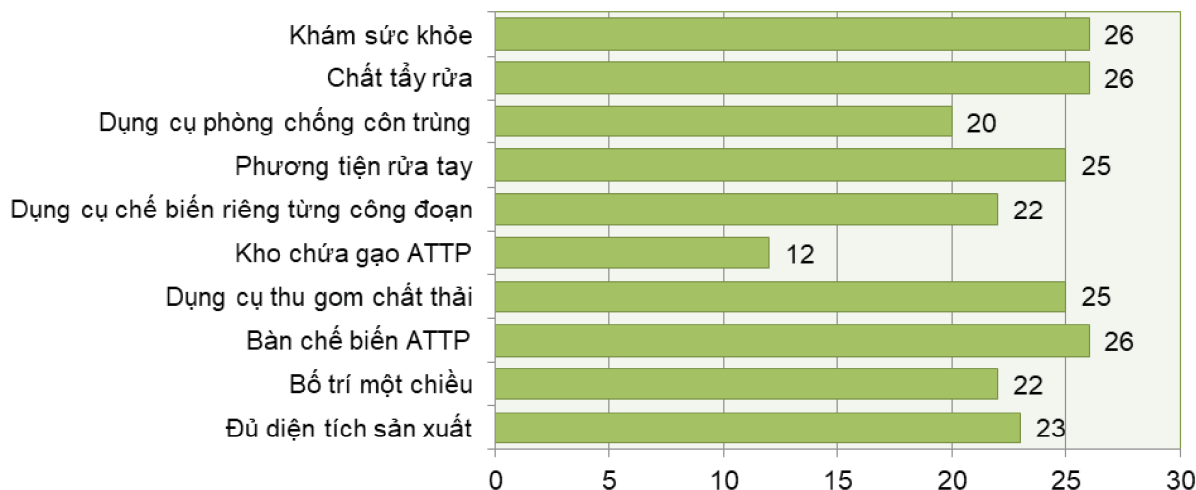
Nghiên cứu đã được Hội đồng đạo đức của trường Đại học Y tế công cộng thông qua các khía cạnh đạo đức theo quyết định số 291/2018/YTCC-HD3 ngày 16/3/2018.

KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất bún

Qua nghiên cứu tại 26 CSSX bún tại Phường 9 thành phố Mỹ Tho, cho thấy các CSSX đều có thời gian hoạt động trên 01 năm (100%). Đa phần là sản xuất với quy mô nhỏ (≤ 3 công nhân/cơ sở) chiếm tỷ lệ 88,5%, còn lại là quy mô trung bình (từ 4 đến <10 công nhân) chiếm tỷ lệ 11,5%. CSSX có số người sản xuất phần lớn là 03 công nhân chiếm tỷ lệ 88,5%, còn lại có 04 người sản xuất chiếm tỷ lệ 11,5%. Các CSSX bún đa số được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện về ATTP và được kiểm tra 1 lần/năm.

Biểu đồ 1 mô tả một số điều kiện ATTP chủ yếu của các CSSX bún tại thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang. Kết quả cho thấy, một số điều kiện ATTP đạt tốt ở tất cả các CSSX được đánh giá với 26/26 cơ sở đạt như bàn chế biến thực phẩm đạt yêu cầu, chất tẩy rửa trong danh mục cho phép của Bộ Y tế, người sản xuất được khám sức khỏe định kỳ. Một số điều kiện ATTP còn chưa được các CSSX chú trọng như 12/26 CSSX có kho chứa gạo đạt điều kiện ATTP, 20/26 cơ sở có dụng cụ phòng chống côn trùng gây hại. 22/26 cơ sở có bố trí khu vực sản xuất theo nguyên tắc một chiều.



Biểu đồ 1. Một số điều kiện ATTP chính của các cơ sở sản xuất bún (n=26)

Bảng 1. Điều kiện an toàn thực phẩm chung tại các CSSX bún (n=26)

TT	Các nhóm điều kiện	Đạt	
		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
1	Điều kiện cơ sở vật chất	20	76,9
2	Trang thiết bị, dụng cụ	21	80,8
3	Con người	24	92,3
Đánh giá chung điều kiện ATTP		20	76,9

Kết quả bảng 1 cho thấy CSSX bún đạt điều kiện chung đảm bảo ATTP chiếm tỷ lệ 76,9%. Trong đó điều kiện về con người chiếm tỷ lệ cao nhất 92,3% và điều kiện về cơ sở vật chất chiếm tỷ lệ thấp nhất 76,9%.

Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người sản xuất bún

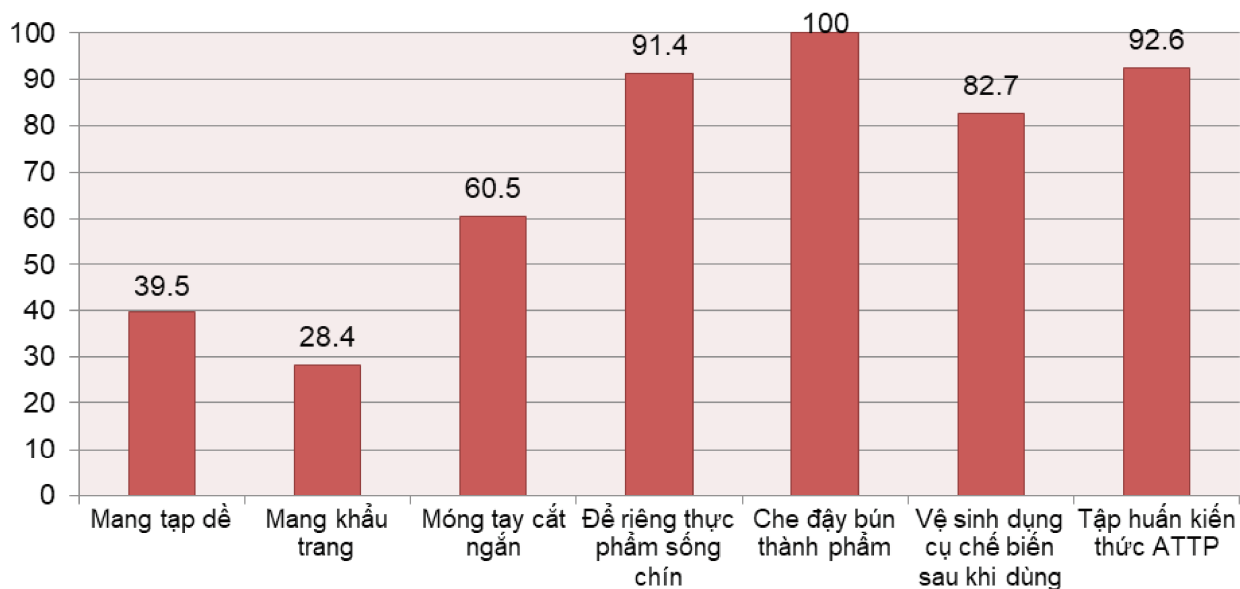
Nghiên cứu 81 người sản xuất tại các CSSX bún tại Thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang cho thấy, tỷ lệ nam chiếm 54,3% và trình độ học vấn đa số là trung học cơ sở (58,0%). Một số kết quả chính về kiến thức, thực hành ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún được trình bày dưới đây:

Bảng 2. Đánh giá kiến thức về ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún (n=81)

TT	Nhóm kiến thức về ATTP	Đạt	
		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
1	Vệ sinh cơ sở	53	65,4
2	Vệ sinh cá nhân	38	46,9
3	Vệ sinh dụng cụ	74	91,4
4	Vệ sinh trong sản xuất và bảo quản	80	98,8
Đánh giá chung kiến thức về ATTP		61	75,3

Sau khi tổng hợp các biến số của phần kiến thức gồm 23 biến số, kết quả cho thấy 75,3% người sản xuất tại CSSX bún có kiến thức chung đạt về ATTP, trong đó tỷ lệ có

kiến thức đạt về vệ sinh trong sản xuất và bảo quản chiếm tỷ lệ cao nhất 98,8% và kiến thức chung vệ sinh cá nhân có tỷ lệ thấp nhất 46,9%.

**Biểu đồ 2. Một số đặc điểm chính thực hành về ATTP của người sản xuất tại các cơ sở sản xuất bún (n=81)**

Kết quả đánh giá thực hành về ATTP của 81 người sản xuất tại các CSSX bún cho thấy, các thực hành về vệ sinh cá nhân của người sản xuất khá thấp. Các thực hành về sử dụng bảo hộ cá nhân như mang tạp dề, khẩu trang khi làm việc và cắt móng tay sạch sẽ chỉ đạt lần lượt là 39,5%, 28,4% và 60,5%. Ngược

lại, thực hành vệ sinh ATTP trong chế biến của người sản xuất đạt khá cao, trong đó thực hành về che đậy bún sau khi sản xuất tránh côn trùng gây hại và bụi bẩn đạt 100%. Một số khác như để riêng thực phẩm sống chín, vệ sinh dụng cụ ngay sau khi sản xuất xong đạt 91,4% và 82,7% (biểu đồ 2).

Bảng 3. Đánh giá chung thực hành về ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún (n=81)

TT	Nhóm thực hành về ATTP	Đạt	
		Tần số (n)	Tỷ lệ (%)
1	Thực hành vệ sinh cá nhân	2	2,5
2	Thực hành chế biến	73	90,1
Thực hành chung đúng an toàn thực phẩm		3	3,7

Đánh giá từng nhóm thực hành về ATTP của người sản xuất cho thấy, tỷ lệ người sản xuất bún có thực hành đúng về vệ sinh cá nhân chỉ đạt 2,5% và thực hành vệ sinh trong chế biến đạt 90,1%. Đánh giá chung thực hành về ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún chỉ 3,7% (bảng 3).

BÀN LUẬN

Điều kiện an toàn thực phẩm tại các CSSX bún

Điều kiện chung về ATTP là điều kiện chung về điều kiện cơ sở vật chất; trang thiết bị dụng cụ và điều kiện con người. Qua khảo sát 26 CSSX trên địa bàn nghiên cứu cho thấy: tỷ lệ chủ CSSX đạt điều kiện chung về việc thực hiện các quy định ATTP chiếm tỷ lệ 76,9%. Kết quả nghiên cứu này cao hơn kết quả nghiên cứu của Ninh Thị Nhung (2010) tại các CSSX bún tại xã Vũ Hội, huyện Vũ Thư tỉnh Thái Bình, cho thấy tỷ lệ CSSX bún đạt điều kiện chung về ATTP chiếm tỷ lệ 58,0%; của Trần Đình Tấn năm 2008 các cơ sở bún tại Hưng Yên cho thấy đạt điều kiện chung về ATTP chiếm tỷ lệ 64,4% (4, 5). Theo kết quả nghiên cứu tỷ lệ CSSX bún không đạt tập trung chủ yếu thủ tục điều kiện cơ sở vật chất. Điều này có thể lý giải do CSSX có quy mô nhỏ, trung bình nên quy trình sản xuất chưa khép kín theo quy tắc một chiều, thiếu trang thiết bị rửa tay, kho quản quản trang

thiết bị, kho bảo quản nguyên liệu gạo, bún thành phẩm.

Kiến thức, thực hành về ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún

Kiến thức chung về ATTP của người sản xuất

Qua kết quả nghiên cứu các tiêu chí về kiến thức ATTP của người sản xuất tại các CSSX bún tại địa bàn nghiên cứu thì có tỷ lệ kiến thức chung về ATTP đạt theo quy định là 75,3%. Kết quả nghiên cứu này cao hơn kết quả của Trần Đình Tấn, năm 2008 tại các cơ sở bún ở Hưng Yên, cho thấy đạt điều kiện kiến thức chung về ATTP chiếm tỷ lệ 58,3%; của Ninh Thị Nhung năm 2010 tại các CSSX bún tại xã Vũ Hội, huyện Vũ Thư tỉnh Thái Bình, cho thấy đạt điều kiện kiến thức chung về ATTP chiếm tỷ lệ 67,2% (4, 5). Phạm Thị Thu Oanh năm 2014 tại các CSSX bánh cáy làng Nguyễn thuộc huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình, cho thấy đạt kiến thức chung về ATTP chiếm tỷ lệ 76,5%; nghiên cứu của Siow Oi Nee và Norrakiah Abdullah Sani tại Malaysia năm 2011, cho thấy tỷ lệ kiến thức chung đạt về ATTP chiếm tỷ lệ 57,8% (6, 7).

Thực hành chung về an toàn thực phẩm của người sản xuất tại các CSSX

Thực hành chung đúng về ATTP đạt chiếm tỷ lệ 3,7%. Kết quả nghiên cứu này thấp kết quả nghiên cứu của Ninh Thị Nhung năm 2010

về thực trạng điều kiện đảm bảo ATTP các CSSX bún tại xã Vũ Hội, huyện Vũ Thư tỉnh Thái Bình, cho thấy tỷ lệ thực hành chung đúng về ATTP chiếm tỷ lệ 65,7% (4); kết quả nghiên cứu Trần Đình Tấn của các cơ sở bún tại Hưng Yên cho thấy đạt về thực hành chung về ATTP chiếm tỷ lệ 54,5% (5). Kết quả này cao hơn nghiên cứu của Phạm Minh Nhật (2016) các CSSX rươi tại TP Long Xuyên tỉnh An Giang tỷ lệ 0% (8). Từ kết quả thu được cho thấy, các cán bộ chuyên trách và chủ cơ sở cần phải thường xuyên tuyên truyền, nhắc nhở để duy trì và nâng cao ý thức tự giác chấp hành các quy định về thực hành đúng ATTP của người sản xuất.

Hạn chế nghiên cứu

Đề đo lường chính xác điều kiện ATTP tại các CSSX mà chỉ đánh giá qua yếu tố chủ quan của điều tra viên tại thời điểm quan sát. Thu thập thông tin bằng cách phỏng vấn kết hợp quan sát, tuy nhiên người sản xuất biết đang được quan sát cũng có thể ảnh hưởng tới thực hành của họ.

Đây là một nghiên cứu được thực hiện trong thời gian ngắn, nguồn lực và kinh phí hạn chế cùng với phương pháp nghiên cứu cắt ngang chỉ triển khai tại các CSSX bún tại Phường 9 thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang mà chưa tìm hiểu hết các CSSX khác trên địa bàn. Ngoài ra hạn chế về cơ mẫu và địa bàn nghiên cứu nhỏ nên chưa đại diện hết cho các CSSX bún trên địa bàn tỉnh Tiền Giang.

KẾT LUẬN

Kết quả đánh giá 26 CSSX bún trên địa bàn Phường 9, thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang cho thấy, điều kiện ATTP tại các CSSX bún còn hạn chế, tỉ lệ đạt điều kiện ATTP của cơ sở còn chưa cao (76,9%).

Đánh giá 81 người sản xuất tại các CSSX bún,

tỉ lệ người sản xuất đạt kiến thức về ATTP khá cao (75,3%). Tuy nhiên, tỉ lệ người sản xuất đạt thực hành về ATTP lại rất thấp (3,7%).

KHUYẾN NGHỊ

Song song với công tác kiểm tra điều kiện ATTP của các CSSX bún, các cơ quan quản lý ATTP của thành phố Mỹ Tho cần tích cực giám sát việc thực hành ATTP của người sản xuất. Cần đảm bảo người sản xuất có kiến thức đúng về ATTP và áp dụng đúng các kiến thức này vào thực hành ATTP trong sản xuất tại cơ sở.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục An toàn Thực phẩm, Bộ Y tế (2016), “*Thống kê tháng 12 năm 2016 về mỗi năm Việt Nam có 7.000 đến 10.000 nạn nhân ngộ độc thực phẩm.*”.
2. Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Tiền Giang (2017), “*Báo cáo tổng kết công tác an toàn thực phẩm tháng 12 năm 2017*”.
3. Viện Y tế công cộng thành phố Hồ Chí Minh (2017), “*Báo cáo tổng kết các tỉnh phía nam về ngộ độc thực phẩm tháng 12 năm 2017*”.
4. Ninh Thị Nhung (2010), “*Thực trạng điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất bún tại xã Vũ Hội, huyện Vũ Thư tỉnh Thái Bình năm 2010*”, Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng, Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.
5. Trần Đình Tấn (2008), “*Mô tả thực trạng điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất bún tại làng nghề Vân trên xã Tân Hưng, huyện Tiên Lữ, tỉnh Hưng Yên năm 2008*”, Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng.
6. Phạm Thị Thu Oanh (2014), “*Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất bánh cây làng Nguyễn thuộc huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình*”, Tạp chí y tế công cộng – số 10+11 tháng 8+9/2014 tr. 20-25.
7. Norrakiah Abdullah Sani Siow Oi Nee (2011), “*Assessment of knowledge, attitudes and practices (KAP) among food handlers at residential colleges and canteen regarding food safety*”, *Sains Malaysiana, Malaysia*, pg. 403-410.

8. Phạm Minh Nhật (2016), “*Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất rượu trắng tại Thành Phố Long Xuyên tỉnh An Giang năm 2016*”, Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng, Hà Nội.
9. Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế (2015), “*Quyết định số 37/QĐ-ATTP ngày 02/02/2015 về việc ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và Đáp án trả lời,*” Hà Nội.

Food safety conditions and knowledge, practices of workers in vermicelli production facilities in ward 9, My Tho city, Tien Giang, 2018

Phan Cong Thanh¹, Nguyen Hung Vi¹, Nguyen Thi Thuy Nga²

¹*Tiengiang Medical College*

²*Hanoi University of Public Health*

Objective: Describe the food safety conditions of vermicelli production facilities and assess the knowledge and practice of food safety of vermicelli producers in vermicelli production facilities in Ward 9, My Tho city, Tien Giang province in 2018. Methods: A descriptive cross-sectional study, integrating qualitative and quantitative research methods implemented at 26 vermicelli production facilities in Ward 9, My Tho city, Tien Giang province, from December 2017 to August 2018. Main findings: The percentage of vermicelli production facilities meeting the requirements of general food safety was 76.9%; in which, 76.9% of facilities had good infrastructure conditions, 80.8% had good equipment conditions and 92.3% had good human condition. The proportion of producers meeting common standards of food safety knowledge was 75.3%. However, only 3.7% of producers meeting common standards of food safety practice. Conclusions: Most of the vermicelli production facilities met standard of food safety conditions on facilities, equipment and all legal documents. However, the proportion of producers who had good practice of food safety was not high because of the hot and humid working environment, so the implementation of labor protection had not been implemented by producers.

Keywords : *food safety conditions, vermicelli production facilities.*