

Thực trạng kiến thức, thái độ, hành vi về an toàn thực phẩm của sinh viên Trường Đại học Cửu Long từ tháng 7/2022 – 12/2022

Vương Bảo Thy*, Trần Thị Hạnh, Huỳnh Trần Ngọc Yến Ngân, Neáng Sôm Nang, Keomanithan KhamParn, Kang Kong Meng

Khoa Khoa học Sức khỏe, Trường Đại học Cửu Long, Vĩnh Long, Việt Nam

(Ngày đến tòa soạn: 13/05/2023; Ngày chấp nhận đăng: 28/07/2023)

Tóm tắt

An toàn thực phẩm tác động đến phát triển thể chất, tinh thần của con người [1]. Bài viết nghiên cứu về kiến thức, thái độ, hành vi sử dụng thực phẩm của sinh viên trường Đại học Cửu Long, là đối tượng sử dụng đa dạng các loại thực phẩm nhằm khảo sát kiến thức, thái độ, hành vi về an toàn thực phẩm của sinh viên Trường Đại học Cửu Long. Phương pháp nghiên cứu mô tả cắt ngang. Kết quả khảo sát 309 sinh viên, cho thấy: Thực trạng kiến thức: (1) Về an toàn thực phẩm: 68,28% sinh viên có kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm, 75,73% có kiến thức đúng về nguy cơ ngộ độc, 80,58% có kiến thức đúng về triệu chứng lâm sàng của ngộ độc thực phẩm, 67,31% có kiến thức đúng về hậu quả của ngộ độc thực phẩm; (2) Về bảo quản thực phẩm: 69,26%-75,73% có kiến thức đúng về bảo quản trứng, thực phẩm đã chế biến; (3) Về xử lý ngộ độc thực phẩm: 80,26% sinh viên có kiến thức đúng về xử lý ban đầu ca ngộ độc thực phẩm, 86,73% có kiến thức đúng về xử lý thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc. Thực trạng thái độ về an toàn thực phẩm: 83,82% sinh viên có thái độ đúng về nơi mua thực phẩm, 73,14% sinh viên có thái độ đúng về yêu cầu vệ sinh cho thực phẩm ăn uống hàng ngày. Thực trạng hành vi về an toàn thực phẩm: 81,55% sinh viên có hành vi đúng về lựa chọn thịt tươi, 77,35% có hành vi đúng về lựa chọn cá tươi, 69,99% có hành vi đúng về lựa chọn cá khô, 77,99% có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm đông lạnh, 68,93% có hành vi đúng về lựa chọn rau, củ quả, 71,52% có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm đã đóng gói sẵn.

Từ khóa: *An toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, kiến thức, thái độ và hành vi*

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm là một trong những yếu tố quan trọng tác động đến sự phát triển thể chất và tinh thần của con người [1]. Nếu sử dụng thực phẩm không an toàn do chứa vi sinh vật như vi khuẩn, virus, vi nấm hoặc độc tố của các vi sinh vật này, con người có thể bị ngộ độc thực phẩm với triệu chứng lâm sàng từ nhẹ đến nặng như đau bụng, tiêu chảy, sốt

*Điện thoại: 0969069214

Email: vuongbaothy@mku.edu.vn

cao, mất nước nặng, tiêu ra máu, tổn thương thận, tổn thương thần kinh, có trường hợp nguy kịch dẫn đến tử vong [2, 3].

Theo báo cáo của Bộ Y tế, trong tháng 12/2022, cả nước đã xảy ra 8 vụ ngộ độc thực phẩm với 758 người bị ngộ độc và 4 trường hợp tử vong (tăng 5 vụ ngộ độc, tăng 738 người bị ngộ độc và tăng 1 người tử vong so với tháng 11/2022). Như vậy, tính chung trong 12 tháng năm 2022, cả nước xảy ra 54 vụ ngộ độc thực phẩm, 1.359 người bị ngộ độc, trong đó có 18 người tử vong. Riêng tại Hà Nội, theo báo cáo của Sở Y tế, trong năm 2022, thành phố xảy ra 2 trường hợp ngộ độc methanol (cồn công nghiệp), 1 trường hợp hôn mê co giật do dùng cà phê Hoàng Gia, chất hỗ trợ giảm cân và 6 trường hợp sự cố về an toàn thực phẩm với 29 người mắc, đã được điều tra và xử lý kịp thời [4]. Đây là những số liệu cảnh báo vì tỷ lệ tử vong khá cao so với những bệnh lý mãn tính, nguy hiểm khác.

Theo Đỗ Đức Dũng và cộng sự (2016) và các tài liệu kham khảo khác cho thấy kiến thức, thái độ và hành vi về an toàn thực phẩm của sinh viên đang được quan tâm. Đây là nhóm sử dụng đa dạng các loại thực phẩm nên số liệu mang tính đại diện cho các nghiên cứu về an toàn thực phẩm trên sinh viên. Đối tượng này nếu có kiến thức, kỹ năng và thái độ đúng khi sử dụng thực phẩm thì sẽ góp phần chăm sóc sức khỏe tốt cho bản thân và cộng đồng. Ngược lại, nếu suy nghĩ, hành vi của họ không đúng thì sẽ ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe bản thân và cộng đồng. Vì vậy, việc cung cấp kiến thức, thái độ, hành vi đúng về an toàn thực phẩm cho sinh viên là điều cần thiết. Để có cơ sở khoa học nhằm trang bị đầy đủ kiến thức cho sinh viên Trường Đại học Cửu Long về an toàn thực phẩm, chúng tôi đã thực hiện nghiên cứu: “Thực trạng kiến thức, thái độ, hành vi về an toàn thực phẩm của sinh viên Trường Đại học Cửu Long từ tháng 7/2022 – 12/2022”.

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng, địa điểm, thời gian nghiên cứu

- Đối tượng nghiên cứu là sinh viên các khối ngành của trường Đại học Cửu Long năm học 2022-2023.

- Địa điểm: Trường Đại học Cửu Long.

- Thời gian: 6 tháng (từ tháng 7/2022 đến tháng 12/2022).

2.2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu: nghiên cứu mô tả cắt ngang.

- Cỡ mẫu: Cỡ mẫu được tính theo công thức:

$$n = Z^2_{(1-\alpha/2)} \frac{p(1-p)}{\varepsilon^2}$$

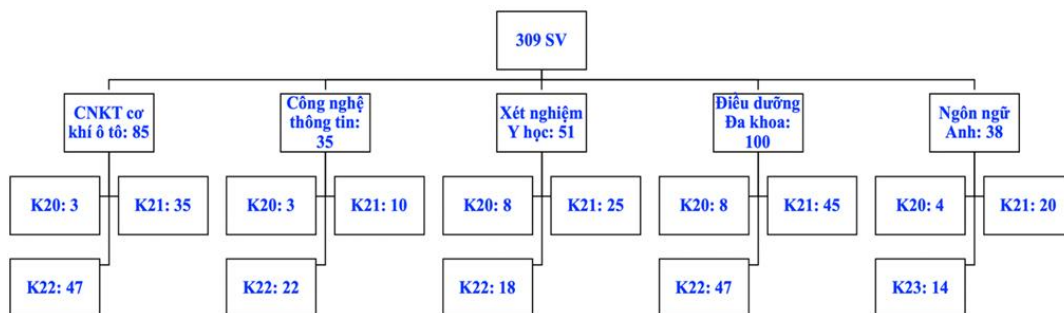
n: Cỡ mẫu nghiên cứu. Với độ tin cậy 95%, ta có $Z_{(1-\alpha/2)} = 1,96$

ε : Sai số cho phép, chọn $\varepsilon = 0,05$

p: Tỷ lệ sinh viên có kiến thức đúng về an toàn thực phẩm, theo kết quả của Hoàng Thanh Huy và Phan Thị Thu Hằng [7].

Khi đó n cần chọn ít nhất là 289 sinh viên. Thực tế chọn được 309 sinh viên.

- Kỹ thuật chọn mẫu: Chọn mẫu thuận tiện; Kỹ thuật chọn mẫu hệ thống (Systematic sampling) và kỹ thuật chọn mẫu nhiều bậc (Multistage sampling) được kết hợp để áp dụng trong đề tài. Kỹ thuật chọn mẫu hệ thống dựa trên cỡ mẫu và tổng số sinh viên. Kỹ thuật chọn mẫu nhiều bậc căn cứ vào các niên khóa của sinh viên. Quy trình và kết quả chọn mẫu được minh họa như Hình 1.



Hình 1. Sơ đồ chọn mẫu

Mẫu được lấy sinh viên trường Đại học Cửu Long và cho kết quả $n = 309$ sinh viên.

- Công cụ và phương pháp thu thập số liệu: sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn để phỏng vấn trực tiếp các sinh viên.

- Nội dung nghiên cứu: Đề tài nghiên cứu hai nhóm nội dung chính, cũng là hai nhóm biến số độc lập và biến số phụ thuộc như sau:

+ Nhóm biến số Đặc điểm cá nhân của đối tượng nghiên cứu, được chỉ định là nhóm biến số độc lập, trong đó gồm có 7 biến số: Ngành học, Khóa học, Tuổi, Quê quán, Dân tộc, Giới tính và Tình trạng hôn nhân.

+ Nhóm biến số Kiến thức - Thái độ - Hành vi về An toàn Thực phẩm của đối tượng nghiên cứu, được chỉ định là nhóm biến số phụ thuộc. Nhóm này bao gồm 3 biến số, bao gồm: Kiến thức, Thái độ và Hành vi về An toàn thực phẩm. Đặc biệt, biến số Kiến thức về An toàn thực phẩm gồm 3 biến số con: Kiến thức về ngộ độc thực phẩm, Kiến thức về bảo quản thực phẩm an toàn và Kiến thức về xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Đo lường các biến số:

+ Các biến số thuộc nhóm biến số độc lập: Đều là biến số đơn và được đo lường theo các thang đo thông thường.

+ Các biến số thuộc nhóm biến số phụ thuộc: Đều là biến số tổng hợp (composite variable), thể hiện qua các câu hỏi hoặc chọn lựa. Các câu hỏi/chọn lựa được liệt kê theo chủ đề/nhóm chủ đề và được tính điểm. Tổng điểm đạt của từng chủ đề/ nhóm chủ đề là căn cứ để xác định các mức độ Kiến thức; Thái độ và Hành vi an toàn thực phẩm. Các mức độ này được đo lường bằng các tiêu chí mô tả trong Bảng 1.

Bảng 1. Tiêu chí đo lường các biến số phụ thuộc

Biến số phụ thuộc	Số câu hỏi/chọn lựa	Tiêu chí đo lường
Kiến thức về an toàn thực phẩm	Ngộ độc thực phẩm 5	- "Đúng" khi có ít nhất 4 câu trả lời đúng - "Sai" khi có ít nhất 1 câu trả lời không đúng
phẩm	Bảo quản thực phẩm an toàn 6	- "Đúng" khi có ít nhất 4 câu trả lời đúng - "Sai" khi có ít nhất 2 câu trả lời không đúng
	Xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm 2	- "Đúng" khi có 2 câu trả lời đúng - "Sai" khi có ít nhất 1 câu trả lời không đúng
Thái độ về an toàn thực phẩm	2	- "Đúng" khi có 2 câu trả lời đúng - "Sai" khi có ít nhất 1 câu trả lời không đúng
Hành vi về an toàn thực phẩm	6	- "Đúng" khi có 2 câu trả lời đúng - "Sai" khi có ít nhất 1 câu trả lời không đúng

- Xử lý và phân tích số liệu: Số liệu được xử lý và phân tích bằng phần mềm SPSS 16.0. Thống kê mô tả bao gồm trung bình, độ lệch chuẩn cho biến định lượng và tỷ lệ phần trăm cho biến định tính.

- Đạo đức trong nghiên cứu: nghiên cứu được sự chấp thuận của Khoa Khoa học sức khỏe và Hội đồng Khoa học của Trường Đại Học Cửu Long.

3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

3.1. Đặc điểm cá nhân của đối tượng nghiên cứu

Qua khảo sát 309 sinh viên, kết quả cho thấy tỷ lệ sinh viên thuộc ngành công nghệ kỹ thuật ô tô là 22%, cơ khí 5,5%, công nghệ thông tin 11,33%, điều dưỡng đa khoa 32,36%, ngôn ngữ Anh 12,30%, xét nghiệm Y học 16,50%. Sinh viên thuộc khóa học 20 (năm 4) chiếm 8,41%, khóa 21 (năm 3) là 46,93%, khóa 22 (năm 2) là 44,66%. Số sinh viên trên 20 tuổi là 59,22%. Về quê quán thì sinh viên có quê tại Vĩnh Long là 34,63%, Đồng Tháp 9,71%, Cà Mau 28,16%, Trà Vinh 15,21%, Kiên Giang 2,59%, Tiền Giang 2,59%, Hậu Giang 1,62%. Tỷ lệ 96,76% là dân tộc Kinh, Khmer 2,91%, Hoa 0,32%. Về giới tính thì nam chiếm 64,08%, nữ 35,60%, giới tính khác 0,32%. Về tình trạng hôn nhân thì 96,44% độc thân, hôn nhân dạng khác 3,56%, đã kết hôn 0%. Đặc điểm của sinh viên tham gia nghiên cứu được trình bày tại Bảng 2.

Theo kết quả Bảng 2 về đặc điểm của sinh viên tham gia nghiên cứu cho thấy mẫu nghiên cứu phân bố tương đối đồng đều ở các ngành học, khóa học khác nhau, tuổi, giới tính, quê quán. Về tình trạng hôn nhân thì đa số độc thân.

Bảng 2. Đặc điểm của sinh viên tham gia nghiên cứu

Các đặc điểm	Số lượng	Tỉ lệ (%)
Ngành:		
Công nghệ kỹ thuật ô tô	68	22,00
Công nghệ thông tin	35	11,33
Điều dưỡng Đa khoa	100	32,36
Ngôn ngữ anh	38	12,30
Xét Nghiệm Y học	51	16,50
Cơ khí	17	5,50
Khóa:		
Khóa 20	26	8,41
Khóa 21	145	46,93
Khóa 22	138	44,66
Tuổi:		
Trên 20 tuổi	183	59,22
Dưới 20 tuổi	126	40,78
Quê quán		
Vĩnh Long	107	34,63
Đồng Tháp	30	9,71
Cà Mau	87	28,16
Trà Vinh	47	15,21
Kiên Giang	8	2,59
Tiền Giang	25	8,09
Hậu Giang	5	1,62
Dân tộc		
Kinh	299	96,76
Khmer	9	2,91
Hoa	1	0,32
Khác		
Giới tính		
Nam	198	64,08
Nữ	110	35,60
Không trả lời	1	0,32
Tình trạng hôn nhân		
Độc thân	298	96,44
Đã kết hôn		
Khác	11	3,56

3.2. Thực trạng kiến thức về an toàn thực phẩm của đối tượng nghiên cứu

3.2.1. Thực trạng kiến thức về ngộ độc thực phẩm

Theo kết quả Bảng 3 cho thấy 68,28% sinh viên có kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm, 75,73% có kiến thức đúng về nguy cơ ngộ độc, 80,58% có kiến thức đúng về triệu chứng lâm sàng của ngộ độc thực phẩm, 67,31% có kiến thức đúng về hậu quả của ngộ độc thực phẩm. Thực trạng kiến thức về ngộ độc thực phẩm cho thấy kiến thức của hầu hết sinh viên là đúng so với các hướng dẫn của Thủ Tướng Chính Phủ trong Nghị định 15/2018, ngày

02/02/2018, “Quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm” [5] và các khuyến cáo của Trung tâm phòng chống dịch bệnh Hoa Kỳ về an toàn thực phẩm, tác nhân vi sinh gây ngộ độc thực phẩm, triệu chứng lâm sàng của ngộ độc thực phẩm [2]. Điều này, cho thấy sinh viên có quan tâm đến việc sử dụng thực phẩm an toàn, phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm cho cá nhân.

Bảng 3. Thực trạng kiến thức về ngộ độc thực phẩm

Kiến thức về ngộ độc thực phẩm	Đúng n (%)	Sai n (%)
Kiến thức về ngộ độc thực phẩm	211 (68,28)	98(31,72)
Kiến thức về đối tượng có nguy cơ ngộ độc thực phẩm	234 (75,73)	75 (24,27)
Kiến thức về yếu tố nguy cơ dẫn đến ngộ độc thực phẩm	278 (89,97)	31 (10,03)
Kiến thức về triệu chứng của ngộ độc thực phẩm	249 (80,58)	60 (19,42)
Kiến thức về hậu quả của ngộ độc thực phẩm	208 (67,31)	101 (32,69)

3.2.2. Thực trạng kiến thức về bảo quản thực phẩm an toàn

Theo kết quả Bảng 4 cho thấy 69,26%-75,73% sinh viên có kiến thức đúng về bảo quản trứng, thực phẩm đã chế biến. Đa số sinh viên có kiến thức đúng về bảo quản thực phẩm an toàn. Tuy nhiên vẫn còn một vài kiến thức sai như thời gian bảo quản hải sản, nhiệt độ phát triển mạnh của vi khuẩn trên thực phẩm. Vì vậy, cần có các khóa học cung cấp kiến thức về cách bảo quản thực phẩm an toàn.

Bảng 4. Kiến thức về bảo quản thực phẩm an toàn

Kiến thức về bảo quản thực phẩm an toàn	Đúng Số lượng (%)	Sai Số lượng (%)
Kiến thức về bảo quản trứng trong tủ lạnh	214 (69,26)	95 (30,74)
Kiến thức về bảo quản cá, tôm, cua sò tươi	106 (34,30)	203 (65,70)
Kiến thức về nhiệt độ vi khuẩn phát triển mạnh trên thực phẩm và thời gian tối ưu bảo quản thực phẩm	76 (24,60)	233 (75,40)
Kiến thức về nhiệt độ an toàn cho thức ăn trong quá trình chế biến	112 (36,25)	197 (63,75)
Kiến thức về tách riêng rẽ thức ăn sống và chín trong tủ lạnh	234 (75,73)	75 (24,27)

3.2.3. Thực trạng kiến thức về xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

Theo kết quả Bảng 5 cho thấy 80,26% sinh viên có kiến thức đúng về xử lý ban đầu ca ngộ độc thực phẩm, 86,73% có kiến thức đúng về xử lý thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc. Về kiến thức xử lý ngộ độc thực phẩm cho thấy đa số sinh viên có kiến thức đúng về xử lý ban đầu đối với người bị ngộ độc thực phẩm và xử lý thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc, có kiến thức đúng về “Nguyên tắc vàng” của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) đề phòng ngộ độc thực phẩm cũng như có quan tâm đến tình trạng ngộ độc và có tìm hiểu cách xử lý khi bị ngộ độc thực phẩm.

Bảng 5. Kiến thức về xử lý ngộ độc thực phẩm

Kiến thức về xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm	Đúng Số lượng (%)	Sai Số lượng (%)
Kiến thức về xử lý ban đầu đối với người bị ngộ độc thực phẩm	248 (80,26)	61 (19,74)
Kiến thức về xử lý thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc	268 (86,73)	41 (13,27)
Kiến thức về “Nguyên tắc “vàng” của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) về đề phòng ngộ độc thực phẩm	193 (62,46)	116 (37,54)

3.3. Thực trạng thái độ về an toàn thực phẩm

Thái độ về an toàn thực phẩm được đưa ra tại Bảng 6.

Bảng 6. Thái độ về an toàn thực phẩm

Thái độ về an toàn thực phẩm	Đúng Số lượng (%)	Sai Số lượng (%)
Thái độ về lựa chọn nơi bày bán thực phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn	259 (83,82)	50 (16,18)
Thái độ về yêu cầu vệ sinh cho thực phẩm ăn uống hàng ngày	226 (73,14)	83 (26,86)

Theo kết quả Bảng 6 cho thấy 83,82% sinh viên có thái độ đúng về nơi mua thực phẩm, 73,14% có thái độ đúng về yêu cầu vệ sinh cho thực phẩm ăn uống hàng ngày. Về thái độ về an toàn thực phẩm, tỷ lệ sinh viên có thái độ đúng về lựa chọn nơi bày bán thực phẩm để mua về chế biến là 83,82%, tỷ lệ sinh viên có thái độ đúng về yêu cầu vệ sinh cho thực phẩm ăn uống hàng ngày là 73,14%. Điều này cho thấy sinh viên có quan tâm về an toàn thực phẩm trong ăn uống hàng ngày.

3.4. Thực trạng hành vi về an toàn thực phẩm

Hành vi về an toàn thực phẩm được đưa ra tại Bảng 7.

Bảng 7. Hành vi về an toàn thực phẩm

Hành vi về an toàn thực phẩm	Đúng Số lượng (%)	Sai Số lượng (%)
Hành vi lựa chọn mua thịt tươi	252 (81,55)	57 (18,45)
Hành vi lựa chọn mua cá tươi	239 (77,35)	70 (22,65)
Hành vi lựa chọn mua thực phẩm khô, như cá khô hay tôm khô	216 (69,90)	93 (30,10)
Hành vi lựa chọn mua thực phẩm đông lạnh	241 (77,99)	68 (22,01)
Hành vi lựa chọn mua rau, củ, quả	213 (68,93)	96 (31,07)
Hành vi lựa chọn mua thực phẩm đóng gói sẵn	221 (71,52)	88 (28,48)

Theo kết quả Bảng 7 cho thấy 81,55% sinh viên có hành vi đúng về lựa chọn thịt tươi, 77,35% có hành vi đúng về lựa chọn cá tươi, 69,99% có hành vi đúng về lựa chọn cá khô, 77,99% có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm đông lạnh, 68,93% có hành vi đúng về lựa chọn rau, củ quả, 71,52% có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm đã đóng gói sẵn. Về hành vi lựa chọn thực phẩm an toàn cho thấy tỷ lệ sinh viên có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm an toàn khá cao từ 70% đến trên 80%, điều này cho thấy các khuyến cáo hướng dẫn về an toàn thực phẩm đã được tham khảo và áp dụng một cách có hiệu quả [2, 5].

4. KẾT LUẬN

Khảo sát 309 sinh viên tại trường Đại học Cửu Long về thực trạng kiến thức, thái độ và hành vi và các yếu tố liên quan về an toàn thực phẩm, kết quả cho thấy như sau: Thực trạng kiến thức về an toàn thực phẩm: 68,28% sinh viên có kiến thức đúng về ngộ độc thực phẩm, 75,73% có kiến thức đúng về nguy cơ ngộ độc, 80,58% có kiến thức đúng về triệu chứng lâm sàng của ngộ độc thực phẩm, 62,46% có kiến thức đúng nguyên tắc vàng của Tổ chức Y tế Thế giới về an toàn thực phẩm. Thực trạng kiến thức bảo quản thực phẩm: 69,26% có kiến thức đúng về bảo quản trứng, 75,73% có kiến thức đúng về bảo quản thực phẩm chế biến. Thực trạng kiến thức xử lý ngộ độc thực phẩm: 80,26% có kiến thức đúng khi xử trí ban đầu ca ngộ độc thực phẩm. Thực trạng thái độ về an toàn thực phẩm: 83,82% sinh viên có thái độ đúng về nơi mua thực phẩm, sinh viên có thái độ đúng về yêu cầu vệ sinh cho thực phẩm ăn uống hàng ngày. Thực trạng hành vi về an toàn thực phẩm: 81,55% sinh viên có hành vi đúng về lựa chọn thịt tươi, 77,35% có hành vi đúng về lựa chọn cá tươi, 69,99% có hành vi đúng về lựa chọn cá khô, 77,99% có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm đông lạnh, 68,93% có hành vi đúng về lựa chọn rau, củ quả, 71,52% có hành vi đúng về lựa chọn thực phẩm đã đóng gói sẵn. Các kết quả cũng cho thấy cần có các nội dung hướng dẫn về vệ sinh an toàn thực phẩm trong chương trình chăm sóc sức khỏe cộng đồng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. B. Mekonnen, N. Solomon, T. Yose, "Knowledge, Attitude, Practice and Food Poisoning Associated Factors Among Parents in Bench-Sheko Zone, Southwest Ethiopia," *International Journal of General Medicine*, vol. 14, pp. 1673–1681, 2021.
- [2]. Centers for Disease Control and Prevention, *Food poisoning symptoms*, [Online]. Available: <https://www.cdc.gov/foodsafety/symptoms.html> [Accessed 01/05/2023].
- [3]. D. D. Dung, L. T. Huong, N. T. Cuong, N. H. Anh, T. X. Bach, P. D. Manh, N. H. Long, "Knowledge about food poisoning among second-year medical students at Hanoi Medical University," *Journal of Community Medicine*, no. 31, pp. 15-19, 2016 (in Vietnamese).
- [4]. D. T. Hoa, "Knowledge about food poisoning, how to choose safe food, and factors affecting food selection and consumption behavior of Y2 students at Hanoi Medical University in 2007," *Journal of Practical Medicine*, no. 9, pp. 60-64, 2008 (in Vietnamese).

- [5]. Thu Trang, "In 2022, there were 54 cases of food poisoning occurring throughout the country," Medical Page. Hanoi moi news 31/12/2022, [Online]. Available: <https://hanoimoi.vn/nam-2022-ca-nuoc-xay-ra-54-vu-ngo-doc-thuc-pham-10393.html> [Accessed 01/05/2023] (in Vietnamese).
- [6]. Vietnamese Government, "*Decree No. 15/2018/ND-CP of the Government: Detailing the Implementation of a Number of Articles of the Law on Food Safety*," 2018 (in Vietnamese).
- [7]. P. Thipkesone, "*Assessment of students' awareness of Thainguyen University of agriculture and forestry on food hygiene and safety*," Graduation Thesis, Faculty of Environment, University Thainguyen of Agriculture and Forestry, 2014 (in Vietnamese).

Students' knowledge, attitude, and practice on food safety in Mekong University from July 2022 to December 2022

**Vuong Bao Thy, Tran Thi Hanh, Huynh Tran Ngoc Yen Ngan, Neang Som Nang,
Keomanithan KhamParn¹, Kang Kong Meng¹**

Faculty of Health Sciences – Mekong University, Vinh Long, Vietnam

Abstract

Food safety affects to physical and mental development of human. This article observed the knowledge, attitude and practice of students on food safety to survey students' knowledge, attitude and practice on food safety. A cross sectional description study was performed on 309 students in Cuu Long university in the Mekong Delta region. SPSS 16.0 was used to analyze the data. The results showed that in term of knowledge of food safety: 68.28% of students had knowledge of food poisoning, 75.73% could detect the risk of food poisoning, 80.58% described the clinical symptoms of food poisoning, and 62.46% knew the World Health Organization's golden rule of food safety. Regarding the knowledge of food preservation: 69.26%-75,73% had knowledge of egg preservation and of processed foods. For knowledge of solving food poisoning: 80.26% had knowledge of solving food poisoning cases. Attitude of food safety: 83.82% knew choosing the place to buy food safely. Practice of food safety: 68.93%-81.55% had good practiced in choosing safe fresh food and processed food.

Keywords: *food safety, food poisoning, knowledge, attitude, practice.*