

Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người chế biến thực phẩm, khách hàng dự phòng dịch Covid-19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020

Nguyễn Thị Thanh Nga^{1*}, Nguyễn Hùng Long², Ninh Thị Nhung³, Phạm Thị Kiều Chinh³

¹*Đại học Tây Bắc, Sơn La, Việt Nam*

²*Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế, Hà Nội, Việt Nam*

³*Bộ môn Dinh dưỡng & ATTP, Đại học Y Dược Thái Bình, Thái Bình, Việt Nam*

(Ngày đến tòa soạn: 26/7/2021; Ngày chấp nhận đăng: 03/03/2022)

Tóm tắt

Tình hình dịch Covid-19 hiện nay vẫn còn diễn biến phức tạp, việc bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là hết sức cần thiết. Nghiên cứu đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của chủ cơ sở, người chế biến thực phẩm, khách hàng dự phòng dịch Covid -19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020 cho thấy kết quả đạt khá cao: trên 75 % chủ cơ sở có kiến thức về các quy định đảm bảo ATTP trong dự phòng dịch Covid-19 và 100 % được tập huấn phổ biến hướng dẫn văn bản phòng dịch. Người chế biến thực phẩm đã có hiểu biết và thực hành các quy định về đảm bảo ATTP dự phòng dịch Covid-19 đạt tỷ lệ cao trên 90 %, đặc biệt là các quy định của Bộ y tế như đeo khẩu trang khi làm việc, giữ khoảng cách khi tiếp xúc; rửa tay, khử khuẩn đúng kỹ thuật, và không tụ tập đông người trong cơ sở sản xuất. 100 % khách hàng biết về thông điệp 5K. Cần tăng cường hơn nữa công tác tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm dự phòng dịch Covid-19 để các đối tượng hiểu rõ hơn nữa về các quy định của Chính phủ, Bộ Y tế, các Sở, Ngành về đảm bảo ATTP phòng chống Covid -19 và thực hành tốt các quy định nêu trên.

Từ khóa: Covid-19, an toàn thực phẩm, 5K, kiến thức thực hành.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề được quan tâm hàng đầu ở hầu hết các Quốc gia trên thế giới, nó tác động đến sức khỏe con người và đến đời sống kinh tế xã hội. Hiện nay, các dịch vụ ăn uống công cộng ngày càng được mở rộng, làm gia tăng nhanh chóng các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như nhà hàng, khách sạn,... Không bảo đảm ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, là một trong những nguy cơ tiềm ẩn gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm [1-2]. Có rất nhiều nguyên nhân dẫn

*Điện thoại: 0389987259

Email: ngantt253@gmail.com

đến tình trạng ngộ độc thực phẩm, một trong những nguyên nhân là do kiến thức, thái độ và thực hành an toàn thực phẩm của người chủ cơ sở, người chế biến không tốt.

Cuối năm 2019, thế giới nói chung và Việt Nam nói riêng đã xuất hiện đại dịch Covid-19, hiện đã lan rộng hơn 210 quốc gia và vùng lãnh thổ, với diễn biến vô cùng phức tạp [3]. Để bảo đảm công tác ATTP trong tình hình mới theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện ATTP. Đồng thời chú trọng gắn với các hoạt động đẩy mạnh tuyên truyền phòng chống dịch Covid-19; tăng cường hơn nữa vai trò, trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh, chế biến và nâng cao nhận thức của người tiêu dùng [4]. Thành phố Sơn La hiện có hơn 50 nhà hàng, khách sạn có phục vụ 50 suất ăn trở lên, trên 30 bếp ăn tập thể phục vụ 200 suất ăn trở lên. Tuy nhiên chưa có nghiên cứu nào được công bố về kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm dự phòng dịch Covid -19. Vì vậy chúng tôi thực hiện nghiên cứu đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người chế biến thực phẩm, khách hàng dự phòng dịch Covid -19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020.

2. VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, người phục vụ trong các nhà hàng phục vụ ăn uống được chọn vào nghiên cứu.
- Chủ cơ sở trong các nhà hàng phục vụ ăn uống được chọn vào nghiên cứu.
- Khách hàng (người tiêu dùng): Là những người đến ăn tại các nhà hàng ăn uống.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu điều tra cắt ngang bằng phỏng vấn người trực tiếp người chế biến, chủ cơ sở và khách hàng tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống dự phòng dịch Covid -19 trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020.

2.2.2. Phương pháp chọn mẫu và cỡ mẫu nghiên cứu

- Cỡ mẫu phỏng vấn chủ cơ sở gồm toàn bộ chủ các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được chọn vào nghiên cứu là 61 người.

- Cỡ mẫu phỏng vấn người chế biến và khách hàng: $n = Z^2_{(1-\alpha/2)} \frac{p.(1-p)}{d^2}$

z: Với độ tin cậy 95 %, ta có $Z_{(1-\alpha/2)} = 1,96$;

d: Sai số cho phép;

p = tỷ lệ người có nhận thức đúng về ATTP để dự phòng dịch Covid.

* Đối tượng là người trực tiếp chế biến thực phẩm tại nhà hàng ăn uống: chọn $p = 0,75$ qua điều tra thử. $d = 0,05$, ta có $n = 288$ người. Thực tế chúng tôi phỏng vấn 288 người.

* Đối tượng là khách hàng: chọn $p = 0,7$ qua điều tra thử ; $d = 0,06$, ta có $n = 224$. Thực tế điều tra 233 người.

* Đối tượng là người trực tiếp chế biến thực phẩm tại nhà hàng ăn uống: chọn $p = 0,75$ qua điều tra thử. $d = 0,05$, ta có $n = 288$ người. Thực tế chúng tôi phỏng vấn 288 người.

* Đối tượng là khách hàng: chọn $p = 0,7$ qua điều tra thử ; $d = 0,06$, ta có $n = 224$. Thực tế điều tra 233 người.

** Phương pháp chọn mẫu*

- Chọn chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: là toàn bộ các chủ nhà hàng ăn uống được chọn để đánh giá điều kiện ATTP.

- Chọn nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, người phục vụ của các nhà hàng ăn uống: Mỗi nhà hàng ăn uống có từ 4-5 người chế biến và phục vụ, chọn toàn bộ số người chế biến và phục vụ tại các nhà hàng ăn uống được chọn nghiên cứu đáp ứng các tiêu chuẩn.

- Chọn khách hàng: Chọn toàn bộ những khách hàng đến ăn tại các nhà hàng chọn vào nghiên cứu trong thời gian từ 7 giờ đến 21h30 các ngày trong tuần đồng ý tham gia nghiên cứu.

2.2.3. Các biến số và chỉ số nghiên cứu

- Kiến thức của chủ cơ sở về các quy định đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19;
- Tỷ lệ chủ cơ sở tham gia tập huấn đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19;
- Kiến thức và thực hành của người kinh doanh chế biến thực phẩm về đảm bảo ATTP trong phòng chống dịch Covid-19;

- Khách hàng đã nghe thông tin về ATTP trong phòng chống dịch Covid-19;
- Kiến thức khách hàng về yêu cầu đối với người bán hàng để phòng chống dịch Covid-19;

- Khách hàng biết về thông điệp 5K của Bộ y tế và kể tên chính xác 5K;
- Các yêu cầu đối với người ăn uống cần thực hiện phòng chống dịch Covid-19 trong khi ăn;

- Tỷ lệ khách hàng khai báo y tế và thực hiện đeo khẩu trang thường xuyên.

2.2.4. Phương pháp thu thập thông tin

+ Phỏng vấn kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến sử dụng bộ câu hỏi theo quyết định 37/QĐ-ATTP cục ATTP ngày 2/2/2015; công văn 965/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 của Cục ATTP về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Phỏng vấn kiến thức và thực hành về ATTP của chủ cơ sở sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn, tiến hành phỏng vấn trực tiếp.

+ Phỏng vấn kiến thức và thực hành về ATTP của khách hàng sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn để thu thập thông tin kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm.

2.2.5. Các kỹ thuật áp dụng trong nghiên cứu

Phỏng vấn trực tiếp kiến thức, thực hành về ATTP của các nhóm đối tượng chọn vào nghiên cứu: Sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn.

2.2.6. Tiêu chuẩn đánh giá

Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về ATTP cho chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và đáp án trả lời, Các tiêu chí được đánh giá theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ, quyết định 37/QĐ-ATTP cục ATTP ngày 2/2/2015 và Công văn Số: 965/ATTP-NĐTT 23/4/2020 về việc hướng dẫn bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch Covid-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

2.2.7. Phương pháp xử lý số liệu

Làm sạch số liệu trước khi nhập vào máy tính bằng phần mềm Epidata 3.1. Phân tích số liệu bằng phần mềm SPSS statistics 20.

3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

Kết quả khảo sát kiến thức của chủ cơ sở về các quy định đảm bảo ATTP trong dự phòng dịch Covid-19 được trình bày ở Bảng 1.

Bảng 1. Kiến thức của chủ cơ sở về các quy định đảm bảo ATTP trong dự phòng Covid-19

Các quy định đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19	Nam (n = 24)		Nữ (n = 37)		Chung (n = 61)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Biết đầy đủ các khuyến cáo của Bộ y tế áp dụng tránh lây nhiễm Covid-19	20	83,3	29	78,4	49	80,3
Đã nghe/đọc về ATTP dự phòng Covid-19	24	100,0	36	97,3	60	98,4
Biết yêu cầu đối với người chế biến/phục vụ cần thực hiện trong quá trình làm việc	19	79,2	34	91,9	53	86,9
Biết các triệu chứng cần cho người chế biến/phục vụ ngừng làm việc	24	100,0	35	94,6	59	96,7
Biết điều kiện cần có tại khu chế biến phòng chống dịch Covid-19	24	100,0	37	100,0	61	100,0
Biết bố trí khoảng cách giữa người ăn uống phòng dịch Covid-19	24	100,0	37	100,0	61	100,0
Biết đầy đủ các yêu cầu đối với khách đến ăn phòng chống Covid-19	21	87,5	25	67,6	46	75,4

Kết quả ở Bảng 1 cho thấy 98,4 % đã nghe/đọc về ATTP dự phòng Covid-19; 80,3 % biết đầy đủ các khuyến cáo của Bộ y tế áp dụng tránh lây nhiễm Covid-19. 100 % chủ cơ sở biết điều kiện cần có tại khu chế biến phòng chống dịch Covid-19 và biết cần bố trí khoảng cách giữa người ăn uống phòng dịch Covid-19. 96,7 % chủ cơ sở biết các triệu chứng cần cho người chế biến/phục vụ ngừng làm việc. Kết quả nghiên cứu của tác giả Phạm Thị Chung cũng cho thấy đa số đối tượng có kiến thức đúng về các bệnh và triệu chứng mắc phải không được tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm [5]. 75,4 % chủ cơ sở biết đầy đủ các yêu cầu đối với khách đến ăn phòng chống Covid-19. Điều này sẽ giúp cho cơ sở biết cần yêu cầu người tiêu dùng thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch nào khi đến ăn uống tại các cơ sở., nâng cao công tác phòng chống dịch bệnh chung trong cộng đồng, góp phần ngăn ngừa dịch bệnh lây lan, bùng phát.

Bảng 2 tổng hợp kết quả khảo sát sự tham gia tập huấn ATTP trong dự phòng chống dịch Covid-19 của chủ cơ sở.

Bảng 2. Tỷ lệ chủ cơ sở tham gia tập huấn ATTP trong dự phòng Covid-19

<i>Tập huấn</i>	<i>Nam (n = 24)</i>		<i>Nữ (n = 37)</i>		<i>Chung (n = 61)</i>	
	<i>SL</i>	<i>%</i>	<i>SL</i>	<i>%</i>	<i>SL</i>	<i>%</i>
Được tập huấn phổ biến hướng dẫn văn bản phòng dịch Covid-19	24	100,0	37	100,0	61	100,0
Chủ trì/tham gia kiểm tra an toàn VSTP phòng chống Covid-19	15	62,5	28	75,7	43	70,5
Tham gia ban hành văn bản triển khai an toàn VSTP phòng chống Covid-19	23	95,8	37	100,0	60	98,4

Kết quả nghiên cứu cho thấy 100 % chủ cơ sở được tập huấn, tham gia tập huấn phổ biến hướng dẫn văn bản phòng dịch Covid-19. 98,4 % tham gia ban hành và triển khai các văn bản an toàn VSTP phòng chống Covid-19 như xây dựng tài liệu truyền thông, các văn bản, quy định yêu cầu thực hiện tại cơ sở.

Kết quả khảo sát kiến thức của người kinh doanh, chế biến thực phẩm về việc đảm bảo ATTP trong dự phòng dịch Covid-19 được trình bày ở Bảng 3. Kết quả cho thấy trên 90 % biết cần đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; sử dụng xà phòng, dung dịch khử khuẩn cơ sở, dụng cụ, bàn tay. Đa số các đối tượng biết kiến thức cần thực hiện giãn cách, không tập trung đông người tại nơi chế biến, kinh doanh thực phẩm; 89,6 % biết cần giữ khoảng cách tiếp xúc giữa nhân viên chế biến, người phục vụ và khách hàng. Đa số các cơ sở đã bố trí xếp xen kẽ các ca làm việc của nhân viên và không tụ tập đông người trong cơ sở. Giám sát thân nhiệt là một biện pháp kiểm soát dịch bước đầu để phát hiện người có sốt khi tới cơ ở làm việc, đây là biện pháp đơn giản và dễ thực

hiện. 78,1 % đối tượng biết cần thực hiện kiểm tra đo thân nhiệt trước khi làm việc. Khai báo y tế là việc người dân cung cấp thông tin y tế cá nhân, trong đó nhất là những thông tin về lịch sử nơi đi, nơi ở và nơi đến nhằm mục đích kiểm soát và phòng chống dịch bệnh Covid-19. Trong nghiên cứu của chúng tôi, 92,7 % biết cần thực hiện khai báo y tế.

Bảng 3. Kiến thức của người kinh doanh, chế biến thực phẩm về đảm bảo

ATTP trong dự phòng Covid-19

Kiến thức đúng	Nam (n = 161)		Nữ (n = 127)		Chung (n = 288)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Giữ khoảng cách giữa nhân viên chế biến, người phục vụ, khách hàng	148	91,9	110	86,6	258	89,6
Người phục vụ có ho, sốt, khó thở thì phải buộc nghỉ việc	112	69,6	95	74,8	207	71,9
Kiểm tra đo thân nhiệt trước khi làm việc	118	73,3	107	84,3	225	78,1
Thực hiện khai báo y tế	147	91,3	120	94,5	267	92,7
Đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc thực phẩm	151	93,8	116	91,3	267	92,7
Sử dụng xà phòng, dung dịch khử khuẩn cơ sở, dụng cụ, bàn tay	153	95,0	113	89,0	266	92,4
Thực hiện giãn cách, không tập trung tại nơi chế biến, kinh doanh	153	95,0	115	90,6	268	93,1

Bảng 4. Thực hành của người kinh doanh chế biến thực phẩm

về đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19

Thực hành đúng	Nam (n = 161)		Nữ (n = 127)		Chung (n = 288)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Được tập huấn kiến thức ATTP	119	73,9	81	63,8	200	69,4
Thực hiện quy định khi sản xuất chế biến	88	54,7	50	39,4	138	47,9
Nghe thông tin về đại dịch Covid-19	161	100,0	127	100,0	288	100,0
Đeo khẩu trang khi làm việc	161	100,0	127	100,0	288	100,0
Giữ khoảng cách tiếp xúc	155	96,3	119	93,7	274	95,1
Rửa tay, khử khuẩn đúng kỹ thuật	125	77,6	103	81,1	288	79,2
Thực hiện khai báo y tế	142	88,2	110	86,6	252	87,5
Không tụ tập đông người trong cơ sở	144	89,4	111	87,4	255	88,5

Kết quả khảo sát thực hành của người kinh doanh chế biến thực phẩm về đảm bảo ATTP trong phòng chống dịch Covid-19 (Bảng 4) cho thấy 100 % đối tượng đã nghe thông tin về đại dịch Covid-19; 100 % thực hiện đeo khẩu trang khi làm việc; 95,1 % thực hiện giữ khoảng cách tiếp xúc, 87,5 % thực hiện khai báo y tế; 88,5 % thực hiện không tụ tập đông người trong cơ sở; 79,2 % rửa tay, khử khuẩn đúng kỹ thuật.

Bảng 5. Tỷ lệ khách hàng biết về thông điệp 5K của Bộ Y tế và kể tên chính xác 5K

Thông điệp 5K		Nam (n = 114)		Nữ (n = 119)		Chung (n = 233)	
		SL	%	SL	%	SL	%
Biết về thông điệp 5K	Có	114	100,0	119	100,0	233	100,0
	Không	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Kể tên chính xác	Kể đủ/đúng	78	68,4	79	66,4	157	67,4
	Kể thiếu/sai	36	31,6	40	33,6	76	32,6

Kết quả nghiên cứu ở Bảng 5 cho thấy 5K là các biện pháp phòng lây nhiễm Covid-19 được Tổ chức Y tế thế giới khuyến cáo thực hiện để phòng chống sự lây lan nhanh của đại dịch Covid-19. Ngay từ đầu năm 2020, Việt Nam đã triển khai mạnh mẽ các biện pháp chống dịch và 5K được tuyên truyền rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng. 5K bao gồm: Khẩu trang - Khử khuẩn - Khoảng cách - Không tập trung - Khai báo y tế. Kết quả nghiên cứu cho thấy 100 % khách hàng biết về thông điệp 5K. Trong đó có 67,4 % kể đủ và đúng các yêu cầu của thông điệp.

Bảng 6. Tỷ lệ khách hàng quan tâm đến khoảng cách và thực hiện khử khuẩn khi đến ăn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Biến số		Nam (n = 114)		Nữ (n = 119)		Chung (n = 233)	
		SL	%	SL	%	SL	%
Quan tâm đến khoảng cách với người xung quanh	Có	98	86,0	107	89,9	205	88,0
	Không	16	14,0	12	10,1	28	12,0
Thực hiện rửa tay/khử khuẩn	Có	99	86,8	108	90,8	207	88,8
	Không	15	13,2	11	9,2	26	11,2

Theo kết quả ở Bảng 6, 88 % khách hàng khi đi ăn uống quan tâm đến khoảng cách của mình với người xung quanh, 88,8 % thực hiện rửa tay/khử khuẩn. Nghiên cứu của tác giả Cao Thị Hoa về thực trạng an toàn thực phẩm của một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn

uống tại quận Hai Bà Trưng, Hà Nội cho thấy 42,8 % người chế biến tuân thủ đủ các quy định vệ sinh (rửa tay khử khuẩn; 93,6 % tuân thủ đủ các quy định vệ sinh cá nhân (móng tay cắt ngắn, sạch, không khạc nhổ, hút thuốc) [6]. Nghiên cứu của tác giả Đỗ Nam Khánh về kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người kinh doanh dịch vụ ăn uống tại quận Đống Đa và Long Biên, Hà Nội cho thấy khoảng 50 % đối tượng nghiên cứu ở cả 2 quận có kiến thức đúng về các bước rửa tay và thực hiện rửa tay khử khuẩn đúng quy trình [7].

Bảng 7. Tỷ lệ khách hàng khai báo y tế và thực hiện đeo khẩu trang thường xuyên

<i>Biến số</i>		<i>Nam (n = 114)</i>		<i>Nữ (n = 119)</i>		<i>Chung (n = 233)</i>	
		<i>SL</i>	<i>%</i>	<i>SL</i>	<i>%</i>	<i>SL</i>	<i>%</i>
Khai báo y tế trên ứng dụng	Có	50	43,9	52	43,7	102	43,8
	Không	64	56,1	67	56,3	131	56,2
Đeo khẩu trang thường xuyên	Có	114	100,0	119	100,0	233	100,0
	Không	0	0,0	0	0,0	0	0,0

Kết quả ở Bảng 7 cho thấy Bộ Y tế ban hành hướng dẫn đeo khẩu trang phòng, chống dịch Covid-19 áp dụng đối với các địa điểm công cộng, nơi tập trung đông người. Kết quả nghiên cứu cho thấy 100 % khách hàng đeo khẩu trang thường xuyên và 43,8 % thực hiện khai báo y tế trên ứng dụng.

4. KẾT LUẬN

Kiến thức của chủ cơ sở về các quy định đảm bảo ATTP trong phòng chống Covid-19 đạt khá cao: đều đạt trên 75 % kiến thức về các quy định đảm bảo ATTP trong dự phòng dịch Covid-19 và 100 % được tập huấn phổ biến hướng dẫn văn bản phòng dịch Covid-19. Kiến thức và thực hành người kinh doanh chế biến thực phẩm về đảm bảo ATTP dự phòng dịch Covid-19 đạt tỷ lệ cao trên 90 %, đặc biệt là các quy định của Bộ y tế như đeo khẩu trang khi làm việc, giữ khoảng cách tiếp xúc với thực phẩm; rửa tay, khử khuẩn đúng kỹ thuật, thực hiện khai báo y tế và không tụ tập đông người trong cơ sở sản xuất. Đối tượng khách hàng: 100 % khách hàng biết về thông điệp 5K. 100 % đeo khẩu trang thường xuyên. Cần tăng cường hơn nữa công tác tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm dự phòng dịch Covid-19 để 100 % chủ cơ sở, người kinh doanh, chế biến, đội ngũ nhân viên phục vụ và khách hàng hiểu rõ về các quy định của Bộ Y tế, Chính phủ, các Sở, Ngành về đảm bảo ATTP phòng chống Covid -19 và thực hành tốt các quy định nêu trên.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Đặng Thị Nhật Minh, *Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam từ thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh*, Luận văn thạc sĩ Luật kinh tế, Học viện khoa học xã hội, viện hàn lâm khoa học xã hội Việt Nam, 2018.
- [2]. Ngân hàng thế giới, *Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam - Những thách thức và cơ hội*, Văn phòng Vụ xuất bản, Ngân hàng Thế giới, 2017.
- [3]. WHO, *Covid-19 Weekly Epidemiological Update*, 2021.
- [4]. Cục an toàn thực phẩm, *Công văn Số: 965/ATTP-NĐTT về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố*, 2020.
- [5]. Phạm Thị Chung, *Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của người chế biến tại bếp ăn các trường tiểu học quận Cầu Giấy, Hà Nội năm 2019*, Luận văn Thạc sĩ y tế công cộng, Trường Đại học Thăng Long, 2019.
- [6]. Cao Thị Hoa, *Thực trạng và hiệu quả giải pháp can thiệp thực thi pháp luật an toàn thực phẩm của một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại quận Hai Bà Trưng, Hà Nội*, Luận án Tiến sĩ y học, Viện vệ sinh dịch tễ trung ương, 2015.
- [7]. Đỗ Nam Khánh, "Kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người kinh doanh dịch vụ ăn uống tại quận Đống Đa và Long Biên, Hà Nội", *Tạp chí y học thực hành*. 23(12), tr. 13-21, 2017.

Knowledge and practice of food safety of establishment owners, food processors, and customers to prevent Covid-19 epidemic at food service businesses in Son La city in 2020

Nguyen Thi Thanh Nga¹, Nguyen Hung Long², Ninh Thi Nhung³, Pham Thi Kieu Chinh³

¹Northwestern University, Son La, Vietnam

²Vietnam Food Administration, Ministry of Health, Hanoi, Vietnam

³Department of Nutrition & Food Safety, Thai Binh University of Medicine and Pharmacy, Vietnam

Abstract

The current situation of the Covid-19 epidemic is still complicated, ensuring food safety for food service businesses is extremely necessary. Research and evaluate knowledge and practice on food safety of establishment owners, food processors and customers to prevent Covid-19 epidemic at food service establishments in Son La city in 2020 for found that the results were quite high: over 75 % of owners had knowledge of regulations to ensure food safety in the prevention of Covid-19 epidemic and 100 % were trained in disseminating and guiding epidemic prevention documents. Food processors who have knowledge and practice of regulations on ensuring food safety to prevent Covid-19 have reached a high rate of over 90 %, especially regulations of the Ministry of Health such as wearing masks when working, keep contact distance; wash hands, disinfect properly, and do not gather in large numbers in production facilities. 100 % of customers know about the 5K message. It is necessary to further strengthen the propaganda to ensure food safety to prevent Covid-19 epidemic so that the subjects can better understand the regulations of the Government, the Ministry of Health, departments and branches on ensuring food safety and prevention. Covid-19 and good practice of the above regulations.

Keywords: Covid-19, food safety, 5K, practical knowledge.