

KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG TẠI CHỢ BẮC QUANG, HUYỆN BẮC QUANG, TỈNH HÀ GIANG

Phùng Thế Tài¹, Trương Thị Thùy Dương², Trần Thị Huyền Trang²

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá thực trạng kiến thức, thực hành (KAP) về an toàn vệ sinh thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang, thị trấn Việt Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang năm 2018.

Đối tượng và phương pháp nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành theo phương pháp mô tả, thiết kế cắt ngang trên 80 người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang. Sử dụng bộ câu hỏi điều tra được thiết kế sẵn để thu thập các thông tin về kiến thức, thực hành của người kinh doanh thực phẩm tươi sống về an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP). Số liệu được xử lý trên phần mềm SPSS 16.0.

Kết quả: Đối tượng nghiên cứu có kiến thức chung tốt về ATVSTP chiếm tỷ lệ khá cao ở cả 3 nhóm kinh doanh thịt, thủy hải sản và rau quả. Trong đó kiến thức đúng của người kinh doanh thủy hải sản chiếm tỷ lệ cao nhất là 89,5%, người kinh doanh thịt là 88,0% và người kinh doanh rau quả là 69,4%. Thực hành chung của người kinh doanh có thực hành đạt về ATVSTP chiếm tỷ lệ tương đối thấp (48,8%).

Khuyến nghị: Tăng cường truyền thông giáo dục nhằm nâng cao kiến thức, thực hành về đảm bảo ATVSTP nói chung và thực phẩm tươi sống nói riêng đến từng người kinh doanh thực phẩm trong chợ. Vận động người kinh doanh thực phẩm tham gia tích cực các buổi tập huấn kiến thức về ATVSTP đầy đủ.

Từ khóa: Kiến thức, thực hành, an toàn thực phẩm, thực phẩm tươi sống, thị trấn Việt Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang.

SUMMARY:

KNOWLEDGE AND PRACTICE OF FOOD SAFETY AMONG FRESH FOOD BUSINESSMAN

1. Trung tâm y tế huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang

2. Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP- Trường Đại học Y Dược Thái Nguyên

Tác giả liên hệ Trương Thị Thùy Dương, SĐT: 0915 215 581 - Mail: thuyduongydt@gmail.com

AT THE BAC QUANG MARKET, BAC QUANG DISTRICT, HA GIANG PROVINCE

Objectives: To assess the status of knowledge and practice of food safety on fresh food businessman at the Bac Quang market in Viet Quang town, Bac Quang district, Ha Giang province in 2018. **Research subjects and methods:** A cross-sectional study was carried out on 80 fresh food business at Bac Quang market in Viet Quang town, Bac Quang district, Ha Giang province. A pre-designed questionnaire was used to collect knowledge and practice of food safety. Statistical analysis was done by using SPSS 16.0. **Results:** The fresh food business in Bac Quang market had the good knowledge in a high proportion in all 3 groups of meat, seafood and vegetable busines. Of which, the proper knowledge of seafood traders accounted for the highest rate of 89.5%, followed by meat traders (88.0%) and vegetable traders (69.4%). The rate of respondents with good food safety practice was relatively low at 48.8%. **Recommendations:** Strengthen the education and communication to improve knowledge and practice on food safety in general and fresh food in particular to each food trader in the market. Mobilize food business to actively participate in training on food safety knowledge.

Key words: Knowledge, practice, food safety, fresh food, Viet Quang town, Bac Quang district, Ha Giang province.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những vấn đề quốc tế dân sinh vô cùng quan trọng, không chỉ với sức khỏe, phát triển giống nòi mà còn liên quan đến

phát triển kinh tế, văn hóa và an ninh của mỗi địa phương, mỗi quốc gia. Những đợt bùng phát về bệnh truyền qua thực phẩm và chất chứa trong thực phẩm trước đây chỉ ảnh hưởng ở những cộng đồng nhỏ, nay nhanh chóng trở thành mối đe dọa sức khỏe toàn cầu với sự gia tăng mức độ du lịch và thương mại của thực phẩm quốc tế [5].

Trong những năm gần đây, tình trạng ngộ độc thực phẩm ngày càng gia tăng ở nhiều nước càng làm cho người dân lo ngại [4]. Theo báo cáo thường niên của Tổ chức Y tế thế giới (WHO), mỗi năm trên thế giới có khoảng 40 triệu vụ ngộ độc xảy ra, riêng khu vực châu Á - Thái Bình Dương chiếm tới 50%. Nguy hiểm hơn, toàn thế giới có tới 50% ca tử vong có liên quan đến vấn đề ATVSTP [4].

Theo Báo cáo tổng kết Chương trình mục tiêu Quốc gia ATVSTP của Bộ Y tế giai đoạn 2006 - 2010, trên địa bàn cả nước đã xảy ra 944 vụ ngộ độc với 33.168 người mắc, làm 259 người tử vong, bình quân hàng năm có 189 vụ ngộ độc với 6.633 người mắc và 52 người tử vong [1].

Chợ Bắc Quang (thuộc thị trấn Việt Quang) là chợ lớn nhất trên địa bàn huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang với quy mô 310 gian hàng trong đó có 80 gian hàng kinh doanh thực phẩm tươi sống và 15 gian hàng kinh doanh thực phẩm đã được chế biến sẵn. Mặc dù là một chợ lớn nhưng vấn đề về điều kiện vệ sinh tại chợ vẫn chưa đảm bảo an toàn: hệ thống thoát nước chưa phù hợp làm cho nền chợ ẩm thấp, rác thải vẫn chưa được thu gom thường xuyên, nguồn nước sử dụng chưa đạt chuẩn nước sinh hoạt. Bên cạnh đó, hầu hết những người kinh doanh về thực phẩm tươi sống không sử dụng đồ bảo hộ, không có thiết bị che chắn cho thực phẩm, không được khám sức khỏe định kỳ và không được tập huấn về VSATTP. Chính vì những thực tế trên, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này với mục đích mô tả kiến thức, thực hành về VSATTP của những người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Người kinh doanh thực phẩm tươi sống trong chợ Bắc Quang.

2.2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 01/2018 đến tháng 6/2018.

- Địa điểm nghiên cứu: Chợ Bắc Quang, thị trấn Việt Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang

2.3. Phương pháp nghiên cứu

2.3.1. *Thiết kế nghiên cứu*: Nghiên cứu mô tả, thiết kế cắt ngang.

2.3.2. *Cỡ mẫu và phương pháp chọn mẫu*

* *Cỡ mẫu*: Toàn bộ

* *Phương pháp chọn mẫu*: Chọn có chủ đích chợ Bắc Quang, thị trấn Việt Quang, huyện Bắc Quang, tỉnh Hà Giang. Từ đó chọn toàn bộ 80 người kinh doanh thực phẩm tươi sống.

2.4. Các chỉ số nghiên cứu

- Kiến thức và thực hành của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Bắc Quang.

- Phân loại kiến thức và thực hành: Đạt và không đạt.

2.5. Kỹ thuật thu thập thông tin

Sử dụng bộ câu hỏi được thiết kế sẵn, phỏng vấn trực tiếp người kinh doanh thực phẩm để đánh giá kiến thức, thực hành của người kinh doanh về ATVSTP. Đánh giá kiến thức và thực hành của người kinh doanh được xây dựng dựa trên Quyết định số 43/2005/QĐ - BYT và Quyết định số 41/2005/QĐ -BYT. Mỗi câu trả lời đúng về kiến thức/thực hành của đối tượng nghiên cứu được 1 điểm, chọn sai được 0 điểm; sau đó cộng tổng điểm đạt được chia cho tổng điểm mong đợi. Đạt yêu cầu khi trả lời đúng 2/3 số điểm trở lên của bộ câu hỏi.

2.6. Phương pháp xử lý số liệu

Số liệu được làm sạch, mã hóa, nhập trên phần mềm Epi data 3.1 và được xử lý trên phần mềm SPSS 16.0.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Kiến thức đảm bảo VSATTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống

Bảng 3.1. Kiến thức về nguồn gốc thực phẩm, các bệnh liên quan đến thực phẩm và biểu hiện của ngộ độc thực phẩm

Chỉ số	Kiến thức đạt của người kinh doanh							
	Thịt (SL = 25)		Thủy hải sản (SL = 19)		Rau quả (SL = 36)		Chung (SL = 80)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Kiến thức về biểu hiện ngộ độc thực phẩm	25	100	19	100	36	100	80	100
Kiến thức về các bệnh liên quan đến thực phẩm	20	80,0	2	10,5	17	47,2	39	48,8
Kiến thức về nguồn gốc thực phẩm	22	88,0	9	11,3	20	55,6	51	63,8

Nhận xét: 100% người kinh doanh thực phẩm tươi sống về thịt, thủy sản, rau quả có kiến thức đạt về biểu hiện của ngộ độc thực phẩm. Người kinh doanh mặt hàng thịt có kiến thức cao nhất về các bệnh liên quan đến thực phẩm

và kiến thức về nguồn gốc thực phẩm (80,0% và 88,0%), người kinh doanh thủy hải sản có kiến thức về vấn đề này chiếm tỷ lệ thấp nhất (10,5% và 11,3%).

Bảng 3.2. Kiến thức về môi nguy gây ngộ độc thực phẩm

Chỉ số	Kiến thức đạt của người kinh doanh							
	Thịt (SL = 25)		Thủy hải sản (SL = 19)		Rau quả (SL = 36)		Chung (SL = 80)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Kiến thức về nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm	23	92,0	19	100,0	7	19,4	49	61,3
Kiến thức về nước bị ô nhiễm	21	84,0	17	89,5	12	33,3	50	62,5
Kiến thức về hóa chất bảo quản thực phẩm	20	80,0	19	100,0	28	77,8	67	83,8
Kiến thức về dụng cụ nhiễm bẩn dùng trong buôn bán thực phẩm	23	92,0	18	94,7	25	69,4	66	82,5
Kiến thức về bàn, giá bày bán thực phẩm không đảm bảo VSATTP	20	80,0	16	84,2	22	61,1	58	72,5
Kiến thức về bao gói thực phẩm không đảm bảo VSATTP	19	76,0	15	78,9	17	47,2	51	63,8

Nhận xét: Đa số người kinh doanh có kiến thức đạt về các môi nguy (nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, hóa chất bảo quản thực phẩm, dụng cụ bị nhiễm bẩn, giá bày bán thực phẩm không đảm bảo ATVSTP) chiếm tỷ lệ cao

từ 61,0% trở lên. Riêng kiến thức về nước bị ô nhiễm và bao gói thực phẩm không đảm bảo ATVSTP chiếm tỷ lệ thấp (33,3% và 47,2%).



Bảng 3.3. Kiến thức về phòng ngừa các mối nguy gây mất VSATTP

Chỉ số	Kiến thức đạt của người kinh doanh							
	Thịt (SL = 25)		Thủy hải sản (SL = 19)		Rau quả (SL = 36)		Chung (SL = 80)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Kiến thức về phòng ngừa các mối nguy do thực phẩm ô nhiễm	20	80,0	15	78,9	5	13,9	40	50,0
Kiến thức về bảo hộ lao động	24	96,0	18	94,7	31	86,1	73	91,3
Kiến thức về chống côn trùng gây hại	22	88,0	17	89,5	27	75,0	66	82,5

Nhận xét: Đa số kiến thức của người kinh doanh kiến thức về phòng ngừa các mối nguy do thực phẩm tươi sống về phòng ngừa mối nguy gây ô nhiễm ở người kinh doanh rau quả chiếm tỷ lệ thấp mất VSATTP chiếm tỷ lệ cao từ 75% trở lên. Riêng nhất 13,9%.

Bảng 3.4. Đánh giá kiến thức chung của người kinh doanh về ATVSTP

Kiến thức chung	Người kinh doanh thịt (SL=25) (1)		Người kinh doanh thủy hải sản (SL=19) (2)		Người kinh doanh rau quả (SL=36) (3)		Chung (SL=80)		P _{1,2}	P _{1,3}	P _{2,3}
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%			
Đạt	22	88,0	17	89,5	25	69,4	64	80,0	< 0,05	< 0,05	< 0,05
Không đạt	3	12,0	2	10,5	11	30,6	16	20,0			

Nhận xét: Kiến thức chung đạt về ATVSTP của người kinh doanh thủy hải sản là cao nhất (89,5%), tiếp đến là người kinh doanh thịt (88,0%) và thấp nhất là ở nhóm rau quả (69,4%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với p < 0,05.

3.2. Thực hành đảm bảo ATVSTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống

Bảng 3.5. Thực hành về vệ sinh cá nhân

Chỉ số	Thực hành đạt của người kinh doanh							
	Thịt (SL=25)		Thủy hải sản (SL=19)		Rau quả (SL=36)		Chung (SL=80)	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Thực hành về sử dụng trang phục khi kinh doanh	15	60,0	15	78,9	18	50,0	48	60,0
Thực hành về thời gian rửa tay	22	88,0	18	94,7	31	86,1	71	88,8
Thực hành về rửa tay bằng xà phòng	23	92,0	19	100,0	29	80,6	71	88,8

Nhận xét: Tỷ lệ người kinh doanh thực phẩm tươi sống thực hành đạt về vệ sinh cá nhân chiếm tỷ lệ khá cao. Trong đó tỷ lệ thực hành đạt về sử dụng trang phục, về thời gian rửa tay và thực hành về rửa tay bằng xà phòng khi kinh doanh cao nhất ở người kinh doanh thủy hải sản (78,9%, 94,7% và 100%), người kinh doanh rau quả thực hành về vấn đề này chiếm tỷ lệ thấp nhất (50,0%, 86,1% và 80,6%).

Bảng 3.6. Thực hành đảm bảo ATVSTP tươi sống trong buôn bán và bảo quản thực phẩm

Chỉ số	Thực hành đạt của người kinh doanh					
	Thịt (SL = 25)		Thủy hải sản (SL = 19)		Rau quả (SL = 36)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Thực hành về chứa đựng, bao gói thực phẩm	18	72,0	14	73,7	17	47,2
Thực hành về bảo quản thực phẩm	7	28,0	8	42,1	8	22,2
Thực hành về nguồn gốc thực phẩm	21	84,0	7	36,8	16	44,4
Thực hành về chất lượng thực phẩm	20	80,0	19	100,0	36	100,0
Thực hành về bày bán thực phẩm	22	88,0	17	89,5	25	69,4
Thực hành về chống côn trùng gây hại	21	84,0	15	78,9	23	63,9
Thực hành về hóa chất bảo quản	23	92,0	18	94,7	24	66,7
Thực hành sử dụng nguồn nước	20	80,0	19	100,0	12	33,3

Nhận xét: Tỷ lệ thực hành bảo quản thực phẩm của người kinh doanh thịt và thủy hải sản đa số đạt tỷ lệ cao hơn ở người kinh doanh rau quả. Riêng thực hành về bảo quản thực phẩm chiếm tỷ lệ thấp nhất trong số các thực

hành về đảm bảo ATVSTP tươi sống trong buôn bán và bảo quản thực phẩm của người kinh doanh thịt, thủy hải sản và rau quả (28,0%, 42,1% và 22,2%).

Bảng 3.7. Thực hành về đảm bảo VSATTP cơ sở kinh doanh

Chỉ số	Thực hành đạt của người kinh doanh					
	Thịt (SL = 25)		Thủy hải sản (SL = 19)		Rau quả (SL = 36)	
	SL	%	SL	%	SL	%
Thực hành về vệ sinh cơ sở sau mỗi ngày làm việc	23	92,0	17	73,7	32	88,9
Thực hành về dụng cụ đựng rác và chất thải	3	12,0	1	5,3	5	13,9
Thực hành về thời gian đổ rác	8	32,0	10	52,6	12	33,3
Nơi bán hàng đảm bảo về VSATTP	9	36,0	7	36,8	19	52,8
Thực phẩm có nguồn gốc an toàn	15	60,0	9	47,4	20	55,6
Thực phẩm bày bán cách ly khỏi mặt đất	20	80,0	17	89,5	32	88,9
Thực phẩm không bị ô nhiễm, giập nát	19	100,0	13	68,4	36	100,0
Nước sạch sử dụng để rửa, bảo quản thực phẩm	19	100,0	19	100,0	36	100,0
Nhân viên được khám sức khỏe định kỳ	20	80,0	10	52,6	21	58,3
Nhân viên được cấy phân định kỳ	11	44,0	5	26,3	17	47,2
Nhân viên mặc bảo hộ trong khi buôn bán thực phẩm	14	56,0	16	84,2	22	61,1
Móng tay nhân viên sạch sẽ	15	60,0	13	68,4	23	63,9



Nhận xét: Đa số người kinh doanh có thực hành đạt về việc sử dụng nước sạch để rửa, bảo quản thực phẩm, thời gian đổ rác, nơi bán hàng đảm bảo về ATVSTP, thực phẩm bày bán cách ly khỏi mặt đất, thực phẩm không bị ô

nhiễm, giập nát. Tuy nhiên, thực hành đạt về dụng cụ đựng rác và chất thải chiếm tỷ lệ rất thấp (12,0% ở người kinh doanh thịt, 5,3% ở người kinh doanh thủy hải sản và 5,0% ở người kinh doanh rau quả).

Bảng 3.8. Đánh giá thực hành chung của người kinh doanh về VSATTP

Thực hành chung	Người kinh doanh thịt (SL=25) (1)		Người kinh doanh thủy hải sản (SL=19) (2)		Người kinh doanh rau quả (SL=36) (3)		Chung (SL=80)		P _{1,2}	P _{1,3}	P _{2,3}
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%			
Đạt	9	36,0	14	73,7	16	44,4	39	48,8	< 0,05	> 0,05	< 0,05
Không đạt	16	64,0	5	26,3	20	55,6	41	51,2			

Nhận xét: Người kinh doanh thực phẩm tươi sống có thực hành đạt về VSATTP tương đối thấp, trong đó thực hành đạt của nhóm thủy sản là cao hơn (73,7%) nhóm kinh doanh rau quả (44,4%) và nhóm thịt (36,0%), sự khác biệt có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$. Thực hành đạt của nhóm kinh doanh rau quả cao hơn nhóm kinh doanh thịt, tuy nhiên sự khác biệt không có ý nghĩa thống kê với $p > 0,05$.

IV. BÀN LUẬN

Kết quả bảng 3.4 cho thấy 80,0% người kinh doanh thực phẩm tươi sống có kiến thức chung đạt về ATVSTP. Trong đó 48,8% đối tượng có kiến thức tốt về các bệnh liên quan đến thực phẩm, trên 60% đối tượng có kiến thức đạt về mối nguy gây ngộ độc thực phẩm. Kết quả này của chúng tôi cao hơn kết quả nghiên cứu của Nguyễn Văn Lành (2016) tại huyện Tân Hồng, tỉnh Đồng Tháp với 25,4% người tham gia nghiên cứu có kiến thức tốt về ATVSTP và 52,1% đối tượng có kiến thức tốt về ngộ độc thực phẩm [3]. Kiến thức về ATVSTP của người kinh doanh rau quả còn rất thấp có thể là do công tác truyền thông về ATVSTP tại chợ còn chưa tốt, các thông tin chưa đến được với người kinh doanh rau quả. Ngoài ra, công tác kiểm tra, giám sát cũng có ảnh hưởng đến kiến thức của người kinh doanh, những người kinh doanh thủy sản thường được kiểm tra, giám sát nhiều hơn người kinh doanh thịt và rau quả do đó tỷ lệ kiến thức đạt cao nhất là ở nhóm người kinh doanh thủy sản.

Kết quả nghiên cứu của chúng tôi cũng cho thấy tỷ lệ thực hành đạt ở người kinh doanh thực phẩm tươi sống tương đối thấp như thực hành về bảo quản thực phẩm, đồng thời đánh giá tỷ lệ thực hành chung đạt chỉ chiếm 48,8% (bảng 3.8). Mặc dù, kết quả này cao hơn kết quả

nghiên cứu của Lê Đức Sang (2013) tại chợ Chờ, Yên Phong, Bắc Ninh (29,4%) [2]. Tuy nhiên khi đánh giá kiến thức chung của người kinh doanh thực phẩm là cao hơn rất nhiều, điều này phản ánh ý thức của người kinh doanh chưa thực sự cao, kỹ năng vận dụng kém. Tỷ lệ thực hành đạt của người kinh doanh thực phẩm tươi sống trong chợ thấp có thể là do kiến thức của họ về ATVSTP còn hạn chế do đó họ không biết cách giữ vệ sinh cho thực phẩm mà mình đang bày bán. Những người kinh doanh thủy hải sản có tỷ lệ thực hành đạt cao nhất có thể là do họ thường xuyên tiếp xúc với nước và các đồ tanh nên ý thức về giữ vệ sinh cá nhân và vệ sinh cơ sở cao hơn hẳn so với những người kinh doanh thịt và rau quả. Kết quả nghiên cứu cho thấy vấn đề về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tươi sống trong quá trình buôn bán còn gặp nhiều khó khăn và thách thức, nó đòi hỏi sự quan tâm đặc biệt của các cấp, các ngành có liên quan trong công tác đảm bảo ATVSTP.

V. KẾT LUẬN

- Kiến thức chung người kinh doanh có kiến thức đạt về ATVSTP chiếm tỷ lệ khá cao (80%). Trong đó kiến thức đúng của người kinh doanh thủy hải sản chiếm tỷ lệ cao nhất là 89,5%, người kinh doanh thịt là 88,0% và người kinh doanh rau quả là 69,4% ($p < 0,05$).

- Thực hành chung đạt về ATVSTP của người kinh doanh thực phẩm tươi sống chiếm tỷ lệ tương đối thấp (48,8%). Trong đó thực hành đạt của nhóm thủy sản là cao hơn (73,7%) nhóm kinh doanh rau quả (44,4%) và nhóm thịt (36,0%) ($p < 0,05$). Không có sự khác biệt về thực hành đạt giữa nhóm kinh doanh rau quả với nhóm kinh doanh thịt ($p > 0,05$).

VI. KHUYẾN NGHỊ

- Tăng cường công tác truyền thông: Tăng cả về tần số và chất lượng của truyền thông đến với từng người kinh doanh trong chợ nhằm nâng cao kiến thức, thực hành về

đảm bảo VSATTP nói chung và thực phẩm tươi sống nói riêng.

- Cần phải xử lý nghiêm đối với những cơ sở vi phạm ATVSTP.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (2011), *Báo cáo hàng năm của Cục An toàn vệ sinh thực phẩm: Tình hình ngộ độc thực phẩm 2006 - 2010*.
2. Lê Đức Sang, Nguyễn Thanh Hà (2014), *Thực hành tuân thủ một số quy định về an toàn thực phẩm của người kinh doanh thực phẩm tươi sống tại chợ Chờ, Yên Phong, Bắc Ninh năm 2013*, Kỷ yếu công trình khoa học 2014 trường Đại học Thăng Long, tr. 207 - 213.
3. Nguyễn Văn Lành, Phan Thị Lành (2017), *Kiến thức về an toàn thực phẩm của người chế biến chính ở các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại huyện Tân Đông, tỉnh Đồng Tháp năm 2016*, Tạp chí Y học Dự phòng, tập 27, số 6, tr. 301-309.
4. WHO (2011), *Building healthy communities and populations*, access date 21/12/2013, URL <http://www.wpro.who.int/vietnam/sites/dhp/>.
5. WHO (2012), *Western Pacific Regional: Food safety strategy 2011-2015*.

