

KIẾN THỨC, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN Ở NHÂN VIÊN NUÔI QUÂN TẠI CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ PHỤC VỤ SỰ KIỆN A50

Nguyễn Thị Việt Phương^{1*}, Nguyễn Ngọc Sơn¹

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của nhân viên nuôi quân tại các bếp ăn tập thể phục vụ A50.

Đối tượng và phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang 271 nhân viên nuôi quân thuộc 14 bếp ăn tập thể, từ tháng 3/2025 đến hết tháng 4/2025. Đánh giá kiến thức và thực hành theo bộ câu hỏi và tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm dựa trên Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024.

Kết quả: Tỷ lệ nhân viên nuôi quân đạt kiến thức chung về an toàn thực phẩm là 76,01%, tỷ lệ đạt thực hành chung về an toàn thực phẩm là 73,06%. Nhân viên nuôi quân có thâm niên làm việc trên 5 năm có khả năng kiến thức an toàn thực phẩm đạt gấp 1,86 lần so với nhân viên nuôi quân có thâm niên làm việc dưới 5 năm ($p = 0,036$). Có mối liên quan chặt chẽ và có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức chung về an toàn thực phẩm và thực hành chung về an toàn thực phẩm của nhân viên nuôi quân ($p = 0,0001$; $OR = 134,86$).

Kết luận: Tỷ lệ nhân viên nuôi quân tại các bếp ăn tập thể phục vụ A50 đạt kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm còn chưa cao. Có mối liên quan chặt chẽ và có ý nghĩa thống kê giữa thâm niên chế biến thực phẩm và kiến thức an toàn thực phẩm; giữa kiến thức an toàn thực phẩm và thực hành an toàn thực phẩm của nhân viên nuôi quân.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, chế biến thực phẩm, bếp ăn tập thể

KNOWLEDGE AND PRACTICES REGARDING FOOD SAFETY AND ASSOCIATED FACTORS AMONG MILITARY FOOD SERVICE PERSONNEL WORKING AT MILITARY KITCHENS SERVING THE A50 EVENT

ABSTRACT

Objectives: To assess food safety knowledge, practices, and associated factors among military food service personnel working at military kitchens serving the A50 event.

Subjects and methods: A cross-sectional descriptive study was conducted on 271 military food service personnel from 14 collective kitchens between March and April 2025. Food safety knowledge and practices were assessed using a structured questionnaire and food safety training materials based on Decision No. 75/QĐ-ATTP dated March 27, 2024.

Results: The proportion of military food service personnel with adequate overall food safety knowledge was 76.01%, while 73.06% demonstrated adequate overall food safety practices. Personnel with more than five years of food preparation experience had significantly better food safety knowledge than those with less than five years of experience ($OR = 1.86$, $p = 0.036$). A strong and statistically significant association was found between overall food safety knowledge and overall food safety practices among military food service personnel ($OR = 134.86$, $p = 0.0001$).

Conclusions: The proportions of military food service personnel with adequate food safety knowledge and practices remain suboptimal. Statistically significant associations were identified between food preparation experience and food safety knowledge, and between food safety knowledge and food safety practices among military food service personnel.

Keywords: food safety, food preparation, collective kitchens.

Chịu trách nhiệm nội dung: Nguyễn Thị Việt Phương, Email: nguyenvietphuongdd@gmail.com

Ngày nhận bài: 12/02/2026; mời phản biện khoa học: 3/2026; chấp nhận đăng: 21/8/2026.

¹Viện Y học dự phòng Quân đội.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thực phẩm không an toàn có thể gây ra nhiều bệnh truyền qua thực phẩm, ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng [1]. Tại Việt Nam, bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) vẫn đang là một trong những thách thức lớn đối với cộng đồng và các cơ quan quản lý nhà nước về ATTP. Trong các yếu tố ảnh hưởng đến ATTP, người trực tiếp chế biến thực phẩm giữ vai trò quan trọng thông qua việc tuân thủ các quy định về ATTP [2].

Trong Quân đội, bảo đảm ATTP có ý nghĩa hết sức quan trọng, nhằm bảo đảm sức khỏe bộ đội, giữ vững khả năng sẵn sàng chiến đấu, năng lực hoàn thành nhiệm vụ của đơn vị. Cùng với nhiệm vụ phục vụ bữa ăn của bộ đội khi đơn vị hoạt động tĩnh tại, nhiều đơn vị còn phải triển khai các bếp ăn tập thể (BATT) khi thực hiện nhiệm vụ dài ngày ngoài doanh trại, trong điều kiện dã ngoại. Lúc này, công tác bảo đảm ATTP tại các BATT có nhiều khó khăn do hạn chế về cơ sở vật chất, diện tích triển khai, nhân lực tham gia, khả năng khai thác thực phẩm, điều kiện chế biến... Đặc biệt, trong các đợt huấn luyện phục vụ diễu binh, diễu hành nhân các ngày lễ lớn của đất nước, hoạt động huấn luyện diễn ra trên cùng một khu vực, tập trung quân số lớn, công tác bảo đảm ATTP tại các BATT càng đối mặt với nhiều khó khăn, cần được quan tâm triển khai nghiêm túc.

Đến nay, đã có khá nhiều nghiên cứu đánh giá kiến thức và thực hành ATTP của người chế biến thực phẩm tại các BATT cung cấp bữa ăn cho các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp [4-12]. Tuy nhiên, những nghiên cứu về vấn đề này tại các BATT trong Quân đội vẫn còn hạn chế cả về số lượng thực hiện, chiều sâu đánh giá và mức độ khái quát. Xuất phát từ thực tiễn trên, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này nhằm đánh giá kiến thức, thực hành ATTP và một số yếu tố liên quan của nhân viên nuôi quân (NVNQ) tại các BATT phục vụ sự kiện A50, năm 2025.

2. ĐỐI TƯỢNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

271 NVNQ làm việc tại 14 BATT trong Quân đội phục vụ sự kiện A50, từ tháng 3/2025 đến hết tháng 4/2025. NVNQ đồng ý tham gia nghiên cứu.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

- Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang.
- Cơ mẫu: chọn toàn bộ 271 NVNQ đang làm việc tại 14 BATT trong Quân đội phục vụ nhiệm vụ A50, đáp ứng tiêu chuẩn lựa chọn nghiên cứu.
- Phương pháp thu thập số liệu: sử dụng bộ câu hỏi phỏng vấn có cấu trúc và bảng kiểm chuẩn để

thu thập thông tin chung về kiến thức, thực hành của NVNQ. Hình thức là phỏng vấn trực tiếp và quan sát kỹ năng thực hành của NVNQ theo bảng kiểm chuẩn hóa. Xây dựng bộ câu hỏi và đáp án dựa theo nội dung Quyết định số 75/QĐ-ATTP của Cục ATTP, Bộ Y tế [3].

- Các thước đo, tiêu chuẩn đánh giá:

+ Đánh giá kiến thức ATTP: gồm 22 câu hỏi (mỗi câu hỏi có 1 hoặc nhiều lựa chọn; trả lời đúng: 1 điểm, trả lời sai: 0 điểm; điểm tối đa 70 điểm). Đánh giá kiến thức ATTP đạt khi NVNQ có số điểm ≥ 56 điểm (tương ứng trả lời đúng $\geq 80\%$).

+ Đánh giá thực hành về ATTP: gồm 14 câu, dựa vào phỏng vấn và quan sát trực tiếp quá trình thực hành của NVNQ, gồm thực hành về vệ sinh cá nhân, thực hành trong quá trình chế biến, vận chuyển và bảo quản thực phẩm (chia thành 10 nhóm hành động, mỗi hành động đúng: 1 điểm, hành động sai: 0 điểm; điểm tối đa 34 điểm). Đánh giá thực hành ATTP đạt khi NVNQ có số điểm ≥ 27 điểm (tương ứng trả lời đúng $\geq 80\%$).

- Đạo đức: nghiên cứu đã thông qua Hội đồng Khoa học Viện Y học dự phòng Quân đội (Quyết định số 703/QĐ-YHDP). Mọi thông tin thu thập được bảo mật và chỉ sử dụng cho mục đích nghiên cứu.

- Xử lý số liệu: bằng phần mềm Microsoft Excel và STATA 14.0. Các biến định tính mô tả bằng tần số và tỉ lệ %; mối liên quan giữa các biến đánh giá bằng các phép kiểm thống kê phù hợp. Khác biệt có ý nghĩa thống kê khi $p < 0,05$.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Đặc điểm chung đối tượng nghiên cứu

Bảng 1. Đặc điểm đối tượng nghiên cứu

Đặc điểm		Số lượng (n = 271)	Tỉ lệ (%)
Giới tính	Nam	238	87,82
	Nữ	33	12,18
Tuổi	18-20 tuổi	76	28,04
	21-30 tuổi	89	32,84
	31-40 tuổi	44	16,23
	41-50 tuổi	54	19,92
	> 50 tuổi	8	2,95
Trình độ văn hóa	$\leq$ THPT*	147	54,25
	$\geq$ Trung cấp	124	45,75
Thâm niên chế biến thực phẩm	Dưới 5 năm	153	56,45
	Trên 5 năm	118	43,55
Tập huấn ATTP trong 1 năm	Có	234	86,35
	Không	37	13,65
Khám sức khỏe định kỳ hằng năm		271	100
THPT: trung học phổ thông.			

Đa số NVNQ là nam giới (87,82%); đã được tập huấn ATTP trong 1 năm (86,35%) và được khám sức khỏe định kỳ hàng năm (100%).

3.2. Kiến thức về ATTP của NVNQ

Bảng 2. Kiến thức đúng về ATTP của NVNQ

Kiến thức về ATTP		Số lượng (n = 271)	Tỉ lệ (%)
Triệu chứng của ngộ độc thực phẩm	Tiêu chảy	250	92,25
	Nôn	256	94,46
	Đau bụng	249	91,88
	Co giật	110	40,59
Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	Sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng	212	78,23
	Nấm mốc và các vi sinh vật gây bệnh	244	90,04
	Thực phẩm không chín kĩ	217	80,07
	Người chế biến thực phẩm mắc các bệnh truyền nhiễm	189	69,74
	Thực phẩm bị biến chất ôi hỏng	263	97,05
	Ô nhiễm chéo từ thực phẩm sống sang thực phẩm chín	221	81,55
	Bàn tay bẩn tiếp xúc với thức ăn	219	80,81
Xử trí khi có ngộ độc thực phẩm	Ngừng sử dụng thực phẩm nghi ngờ	215	79,34
	Cấp cứu người bị ngộ độc	231	85,24
	Thông báo cho Quân y đơn vị	267	98,52
	Lưu giữ thực phẩm nghi ngờ	211	77,86
Sử dụng nguyên liệu thực phẩm an toàn	Có nguồn gốc đáng tin cậy, rõ ràng.	261	96,31
	Không được sử dụng các phụ gia không nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế	146	53,88
	Không dùng thực phẩm ôi thiu, nguồn gốc động vật bị bệnh	227	83,76
	Sản phẩm gia súc gia cầm đã được kiểm dịch thú y	204	75,28
Tác dụng của nơi chế biến thực phẩm sạch	Giảm bớt mối nguy cơ ô nhiễm mầm bệnh, chất độc vào thực phẩm	267	98,52
	Phòng được sự sinh sản, phát triển của mầm bệnh	238	87,82
	Tránh được ô nhiễm chéo của thực phẩm	245	90,41
Thời gian để thực phẩm chín ở nhiệt độ thường	2 tiếng	179	66,05
	5 tiếng	5	1,85
	Nhiều hơn	81	29,89
	Không biết	6	2,21
Bệnh truyền nhiễm mà người mắc không được phép tiếp xúc trong quá trình chế biến	Lao tiến triển chưa được điều trị	225	83,03
	Tiêu chảy, tả, lỵ, thương hàn	242	89,30
	Viêm gan vi rút (A, E)	229	84,50
	Viêm đường hô hấp cấp tính	184	67,9
	Người lành mang trùng	193	71,22
	Viêm gan B	196	72,32
Lý do lưu mẫu	Để làm bằng chứng tìm ra nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	218	80,44
	Để khi có trường hợp ngộ độc thực phẩm mang đi xét nghiệm	207	76,38
Thời gian lưu mẫu	12 giờ	53	19,56
	24 giờ	218	80,44
Kiến thức chung về ATTP	Đạt	206	76,01
	Không đạt	65	23,99

Trên 90% NVNQ trả lời đúng các biểu hiện của ngộ độc thực phẩm là tiêu chảy, nôn, đau bụng; biết nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm là do thực phẩm bị biến chất, ôi hỏng, ô nhiễm hóa học, nấm mốc, vi sinh vật và lựa chọn thông báo cho Quân y đơn vị khi phát hiện trường hợp ngộ độc thực phẩm. Các nội dung kiến thức còn lại có tỉ lệ hiểu biết đúng thấp hơn, một số nội dung có tỉ lệ trả lời đúng rất thấp (40,59% trả lời co giật là triệu chứng của ngộ độc thực phẩm; 53,88% trả lời không được sử dụng phụ gia không nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế). Đánh giá chung, có 76,01% NVNQ đạt yêu cầu kiến thức chung về ATTP.

3.3. Thực hành về ATTP của NVNQ

Bảng 3. Thực hành đúng vệ sinh cá nhân và trong quá trình chế biến, vận chuyển, bảo quản thực phẩm

Thực hành về ATTP của NVNQ		Số lượng (n = 271)	Tỉ lệ (%)
Thực hành về vệ sinh cá nhân			
Trang phục, bảo hộ lao động của NVNQ	Tạp dề	147	54,24
	Đội mũ che tóc	198	73,06
	Khẩu trang	220	81,18
	Quần áo bảo hộ lao động riêng	254	93,73
Rửa tay của NVNQ	Sau khi đi vệ sinh	267	98,52
	Trước khi chế biến	250	92,25
	Trước khi chia thức ăn chín	267	98,52
	Sau khi lau bàn, thu dọn, tiếp xúc vật bẩn	253	93,36
Quan sát móng tay	Cắt ngắn móng tay	254	93,72
	Móng tay để dài	17	6,28
Đeo trang sức khi chế biến thực phẩm	Không đeo	229	84,5
	Đeo đồng hồ hoặc đeo nhẫn	42	15,5
Thực hành trong quá trình chế biến, vận chuyển, bảo quản thực phẩm			
Dùng dao, thớt riêng thực phẩm sống, chín	Có	257	94,83
	Không	14	5,17
Vị trí sơ chế thực phẩm	Đề trực tiếp trên nền nhà bếp	54	19,92
	Trên bàn cách mặt đất > 60 cm	217	80,08
Khi tiếp xúc với thực phẩm chín	Dùng đũa, kẹp gấp	237	87,45
	Tay rửa sạch không đeo găng	29	10,07
	Đeo găng tay sử dụng 1 lần khi tiếp xúc với thức ăn	242	89,29
Bảo quản thực phẩm chín	Sắp xếp theo chủng loại, có giá kệ	225	83,03
	Kệ giá thực phẩm cách tường, trần, nền 20 cm	222	81,92
	Bảo quản thực phẩm chín ở thiết bị bảo quản lạnh phù hợp	187	69
	Bảo quản thực phẩm chín ở thiết bị giữ nóng phù hợp	112	41,33
Dụng cụ đựng thực phẩm chín	Sạch sẽ, không độc	209	77,12
	Che đậy kín, không gây ô nhiễm	254	93,73
Thực hành vệ sinh khi chế biến thực phẩm	Không hút thuốc lá, khạc nhổ, nhai kẹo trong khu vực chế biến thực phẩm	234	86,34
	Thu gom rác thải sau khi chế biến thực phẩm	194	71,58
	Sử dụng riêng biệt dụng cụ đựng thực phẩm chín- sống	267	98,52
Đánh giá chung về thực hành ATTP	Đạt yêu cầu	198	73,06
	Không đạt yêu cầu	73	26,94

Đa số NVNQ có mặc bảo hộ lao động (93,73%), đeo khẩu trang (81,18%), đội mũ che tóc (73,06%); rửa tay trước khi chế biến (92,25%) và trước khi chia thức ăn chín (98,52%). Tỉ lệ NVNQ sử dụng riêng

dao, thớt cho thực phẩm sống và chín (94,83%), sử dụng riêng dụng cụ đựng thực phẩm sống và chín (98,52%), sử dụng găng tay dùng một lần (89,29%) hoặc sử dụng đũa hoặc kẹp gấp (87,45%) khi tiếp xúc với thực phẩm chín. Tỷ lệ NVNQ thực hiện sơ chế thực phẩm trên bàn cách mặt đất trên 60 cm là 80,08%. Tỷ lệ NVNQ đạt yêu cầu thực hành chung về ATTP là 73,06%.

3.4. Đánh giá mối liên quan đến kiến thức, thực hành của NVNQ

Bảng 4. Đánh giá mối liên quan giữa một số yếu tố đến kiến thức và thực hành của NVNQ

Kiến thức ATTP của NVNQ		Không đạt	Đạt	Kiểm định X ² test
Trình độ học vấn	Tốt nghiệp trung học phổ thông trở xuống	39	108	OR=1,36 p = 0,285
	Tốt nghiệp trung cấp trở lên	26	98	
Thâm niên chế biến thực phẩm	Làm việc trên 5 năm	21	97	OR = 1,86 p = 0,036
	Làm việc dưới 5 năm	44	109	
Được tập huấn kiến thức ATTP trong năm	Có	56	178	OR = 1,02 p = 0,959
	Không	9	28	
Thực hành ATTP của NVNQ		Không đạt	Đạt	Kiểm định X ² test
Trình độ học vấn	Tốt nghiệp trung học phổ thông trở xuống	41	106	OR = 1,11 p = 0,7
	Tốt nghiệp trung cấp trở lên	32	92	
Thâm niên chế biến thực phẩm	Làm việc trên 5 năm	29	89	OR = 1,24 p = 0,442
	Làm việc dưới 5 năm	44	109	
Tập huấn kiến thức ATTP trong năm	Có	63	171	OR = 1,01 p = 0,989
	Không	10	27	

Chưa thấy mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức ATTP với trình độ học vấn ($p = 0,285$) và việc được tập huấn kiến thức ATTP trong năm ($p = 0,959$) của NVNQ. Ngược lại, thâm niên chế biến thực phẩm liên quan có ý nghĩa thống kê với kiến thức ATTP ($OR = 1,86$; $p = 0,036$). Không ghi nhận mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa trình độ học vấn ($p = 0,7$), thâm niên chế biến thực phẩm ($p = 0,442$) và việc được tập huấn kiến thức ATTP trong năm ($p = 0,989$) với thực hành ATTP của NVNQ.

Bảng 5. Đánh giá mối liên quan giữa kiến thức và thực hành của NVNQ

Kiến thức	Thực hành			Kiểm định X ² test
	Không đạt (n, %)	Đạt (n, %)	Tổng (n, %)	
Không đạt	59 (90,77)	6 (9,23)	65 (100)	p = 0,0001 OR = 134,86
Đạt	14 (6,8)	192 (93,2)	206 (100)	
Tổng	73 (26,94)	198 (73,06)	271 (100)	

Có mối liên quan mạnh giữa kiến thức với thực hành ATTP của NVNQ ($p < 0,001$). Nhóm có kiến thức đạt thì có 93,20% đạt về thực hành ATTP. NVNQ có kiến thức ATTP không đạt có khả năng thực hành ATTP không đạt cao gấp 134,86 lần so với nhóm có kiến thức ATTP đạt ($OR = 134,86$).

4. BÀN LUẬN

4.1 Thông tin hành chính của NVNQ

Tỷ lệ NVNQ có thâm niên làm việc dưới 5 năm là 56,45%. Điều này có thể giải thích do các BATT phục vụ sự kiện A50 cần tăng cường lực lượng từ các bộ phận khác (như chiến sĩ, lái xe...) tham gia chế biến thực phẩm trong thời gian ngắn, lực lượng tăng cường này có thâm niên làm việc chỉ từ 6 tháng đến 1 năm. Có 86,35% NVNQ được

tập huấn về ATTP trong vòng 1 năm; thấp hơn nghiên cứu của Trần Duy Hiền (2022) [4] (100%), Nguyễn Thị Lan Thu (2022) [5] (98%). Nguyên nhân do một bộ phận tăng cường làm công việc chế biến thực phẩm tại các BATT phục vụ A50 trong thời gian ngắn chưa được tập huấn kiến thức về ATTP.

Về khám sức khỏe định kỳ hằng năm: 100% NVNQ được khám sức khỏe định kỳ; tương đương với các nghiên cứu khác ở các BATT thuộc các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ngoài Quân đội. Điều này có thể được giải thích bởi khám sức khỏe định kỳ là yêu cầu bắt buộc đối với người lao động trong nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh, đồng thời cũng được triển khai thống nhất trong các đơn vị Quân đội.

4.2. Kiến thức về ATTP của NVNQ

Với câu hỏi về thời gian để thực phẩm chín ở nhiệt độ thường: 66,05% NVNQ lựa chọn 2 tiếng, 29,89% NVNQ lựa chọn quá 2 tiếng. Tỷ lệ trả lời đúng thấp hơn so với nghiên cứu của Phạm Thị Chung (2019) [6] (97,9% chọn thời gian để thực phẩm chín ở nhiệt độ thường trước 2 tiếng).

Khi được hỏi kiến thức về những bệnh truyền nhiễm mà người chế biến thực phẩm mắc phải không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến; 72,32% NVNQ trả lời rằng viêm gan B cũng không được tiếp xúc với thực phẩm. Đây là sự hiểu biết chưa đúng, vì chỉ khi mắc những bệnh truyền nhiễm cấp tính có khả năng lây qua đường tiêu hóa mới yêu cầu người chế biến thực phẩm cần cách ly để tránh tiếp xúc với thực phẩm.

Tỷ lệ NVNQ có kiến thức chung về ATTP đạt yêu cầu là 76,01%; cao hơn nghiên cứu của Phan Thị Lành (2016) [7] (49,6%) và Hoàng Quý Châu và cộng sự (2023) [8] (60,03%); nhưng thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Thị Thắm và cộng sự (2022) [9] (88,7%). Kết quả trên cho thấy tỷ lệ NVNQ đạt kiến thức ATTP còn hạn chế.

4.3. Thực hành về ATTP của NVNQ

Phần lớn NVNQ đã thực hiện đúng các quy định về vệ sinh cá nhân trong quá trình chế biến thực phẩm. Quan sát thực hành, vận chuyển, bảo quản thực phẩm, chúng tôi thấy đa số NVNQ đã sử dụng dao thớt riêng biệt cho thực phẩm sống - chín (94,83%); tương tự nghiên cứu của Đặng Quang Tân (2018) [10] (95,2%), cao hơn nghiên cứu của Phan Thị Lành (2016) [7] (48,3%). Vấn đề này có thể giải thích việc trang bị dụng cụ riêng biệt tại các BATT, nhất là dao thớt dành riêng cho thực phẩm sống - chín, thường được thực hiện đầy đủ hơn. Nhờ đó, người chế biến thực phẩm có điều kiện thuận lợi hơn khi tuân thủ việc sử dụng dụng cụ dao thớt riêng biệt tốt hơn so với ở các quán ăn đường phố. Tuy nhiên, việc vệ sinh khu vực chế biến ngay sau khi kết thúc công việc chưa được thực hiện thường xuyên (71,58%). Đây là nội dung cần được cải thiện nhằm giảm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chế biến.

Kết quả nghiên cứu thấy 73,06% NVNQ có thực hành chung về ATTP đạt yêu cầu; cao hơn nghiên cứu của Lưu Việt Hùng (2020) [11] (55,88%) và Nguyễn Văn Cẩn và cộng sự (2022) [12] (60,9%); thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Thị Thắm và cộng sự (2020) [9] (75,3%). Kết quả đó chỉ ra sự chênh lệch không nhiều giữa tỷ lệ kiến thức ATTP đạt (76,01%) với thực hành ATTP đạt (73,06%). Như vậy, giữa kiến thức và thực hành của NVNQ có mối liên hệ chặt chẽ nhất định. Đánh giá tổng

thể về thực hành của NVNQ, vẫn còn 26,94% chưa đạt yêu cầu, cho thấy rất cần tiếp tục tăng cường các biện pháp giám sát, hướng dẫn và đào tạo, nhằm nâng cao chất lượng thực hành ATTP.

4.4. Xác định một số yếu tố liên quan đến kiến thức và thực hành ATTP của NVNQ

Kết quả nghiên cứu không ghi nhận mối liên quan giữa trình độ học vấn với kiến thức ATTP ($p > 0,05$). Kết quả này tương đồng với nghiên cứu của Phạm Thị Chung (2019) [6] (chưa tìm ra mối liên quan giữa trình độ học vấn với kiến thức ATTP, $p > 0,05$); khác so với nghiên cứu của Đặng Quang Tân (2018) [10] (có mối liên quan chặt chẽ, có ý nghĩa thống kê giữa trình độ học vấn với kiến thức chung về ATTP của người chế biến thực phẩm, người có trình độ học vấn từ trung học phổ thông trở xuống có kiến thức ATTP không đạt gấp 3,54 lần người có trình độ học vấn cao hơn, $p < 0,01$). Kết quả này gợi ý rằng kiến thức ATTP là kiến thức chuyên biệt nghề nghiệp, không phụ thuộc vào trình độ văn hóa chung.

Kết quả nghiên cứu cũng không ghi nhận mối liên quan giữa việc được tập huấn kiến thức ATTP trong vòng 1 năm với kiến thức ATTP của NVNQ. Kết quả này khác biệt so với nghiên cứu của Phan Thị Lành (2016) [7] (người được tập huấn kiến thức ATTP có kiến thức đạt cao hơn so với những người chưa được tập huấn; $OR = 1,5$, $p < 0,05$). Sự khác biệt này có thể giải thích bởi kiến thức ATTP còn chịu ảnh hưởng bởi nhiều yếu tố khác nhau như kinh nghiệm và nhận thức của mỗi cá nhân, thời gian tập huấn còn ngắn, mang tính hình thức, người tham gia chưa tiếp thu đầy đủ hoặc chưa ghi nhớ hết nội dung đã học. Như vậy, người có học vấn cao hoặc đã tập huấn kiến thức ATTP vẫn có thể cho kết quả đánh giá kiến thức ATTP chưa đạt yêu cầu.

Có mối liên quan chặt chẽ, có ý nghĩa thống kê giữa thâm niên chế biến thực phẩm với kiến thức về ATTP của NVNQ ($OR = 1,86$, $p = 0,036$). Người có thâm niên làm việc trên 5 năm thì có kiến thức ATTP đạt gấp 1,86 lần người có thâm niên làm việc dưới 5 năm ($p < 0,05$). Điều này có thể giải thích do người có thâm niên cao sẽ tích lũy nhiều kiến thức đúng khi tham gia chế biến thực phẩm. Kết quả này khác với nghiên cứu của Phan Thị Lành (2016) [7] (mối liên quan không có ý nghĩa thống kê giữa thời gian tham gia chế biến thực phẩm với kiến thức ATTP, $p > 0,05$).

Khi phân tích một số yếu tố liên quan đến thực hành ATTP, chúng tôi thấy không có mối liên quan có ý nghĩa thống kê giữa học vấn, thâm niên và được tập huấn về kiến thức ATTP trong vòng 1 năm với thực hành ATTP của NVNQ ($p > 0,05$). Có thể do quá trình thực hành phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác, như ý thức tự giác của mỗi

cá nhân, sự giám sát kiểm tra chặt chẽ của Quân y và cấp trên cũng như điều kiện cơ sở vật chất. Chính vì vậy, trước khi triển khai quân huấn luyện tập trung với quy mô lớn tương tự, các đơn vị cần rà soát lại điều kiện cơ sở vật chất, khu vực bố trí BATT nhằm cải thiện những hạn chế, tồn tại dẫn đến nguy cơ mất ATTP, gây ảnh hưởng đến thực hành đúng của NVNQ. Bên cạnh đó, các đơn vị cần có sự phân công hợp lý đến từng bộ phận trong quá trình chế biến thực phẩm. Đặc biệt, lực lượng tăng cường, lực lượng kiêm nhiệm đảm nhận nhiệm vụ này cần được huấn luyện đầy đủ về thực hành ATTP và có sự kiểm tra, giám sát thường xuyên, kịp thời nhắc nhở những sai phạm trong quá trình thực hành ATTP.

Có mối liên quan chặt chẽ và có ý nghĩa giữa kiến thức chung về ATTP với thực hành chung về ATTP của NVNQ ($p = 0,0001$ và $OR = 134,86$). Kết quả này tương tự nghiên cứu của Phan Thị Lành (2016) [7] ($OR = 2,6$), Đặng Quang Tân (2018) [10] ($OR = 3,77$), Hoàng Quý Châu (2023) [8] ($OR = 2,5$); tuy nhiên, mức độ liên quan trong nghiên cứu của chúng tôi cao hơn đáng kể. Kết quả này cũng cổ nhận định rằng kiến thức đúng về ATTP là cơ sở quan trọng để thực hành đúng về ATTP. Chính vì vậy, ngoài vấn đề đơn vị tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP, mỗi NVNQ cần chủ động nâng cao ý thức tự giác trong việc học tập, tiếp thu kiến thức về ATTP, từ đó, áp dụng tốt vào quá trình thực hành ATTP, đặc biệt là khi tham gia chế biến thực phẩm tại các BATT trong điều kiện dã ngoại, góp phần nâng cao sức khỏe bộ đội, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

5. KẾT LUẬN

Tỉ lệ nhân viên nuôi quân thực hiện chế biến thực phẩm tại các bếp ăn Quân đội phục vụ lực lượng tham gia sự kiện A50 đạt yêu cầu về kiến thức an toàn thực phẩm và thực hành an toàn thực phẩm chưa cao (76,01% nhân viên nuôi quân có kiến thức về an toàn thực phẩm đạt và 73,06% nhân viên nuôi quân có thực hành an toàn thực phẩm đạt). Có mối liên quan chặt chẽ, có ý nghĩa thống kê giữa thâm niên chế biến thực phẩm với kiến thức an toàn thực phẩm của nhân viên nuôi quân ($OR = 1,86$; $p = 0,036$). Người có thâm niên làm việc trên 5 năm thì có kiến thức an toàn thực phẩm đạt cao hơn gấp 1,86 lần người có thâm niên làm việc dưới 5 năm. Có mối liên quan mạnh, có ý nghĩa thống kê giữa kiến thức chung về an toàn thực phẩm với thực hành chung về an toàn thực phẩm của nhân viên nuôi quân ($p = 0,0001$; $OR = 134,86$).

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. World Health Organization, *Food safety*, Geneva: World Health Organization, 2024.
2. World Health Organization, *Five keys to safer food manual*. Geneva: World Health Organization, 2006.
3. Cục An toàn thực phẩm, *Ban hành bộ câu hỏi và tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP*. Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024, Hà Nội: Bộ Y tế, 2024.
4. Trần Duy Hiên, "Thực trạng điều kiện ATTP tại một số BATT khu công nghiệp huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang năm 2022", *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*, 19(4-5): tr. 128-134. 2023.
5. Nguyễn Thị Lan Thu, "Thực trạng điều kiện ATTP của BATT khu công nghiệp tại Quảng Ninh năm 2022", *Tạp chí Y học Việt Nam*, 2(4): tr. 138-142, 2022.
6. Phạm Thị Chung, *Kiến thức, thực hành về ATTP 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.
7. Phan Thị Lành, *Kiến thức, thực hành về ATTP và một số yếu tố liên quan của người chế biến chính ở các quán kinh doanh thức ăn đường phố tại huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp năm 2016*, Luận văn thạc sĩ Y tế công cộng, Trường Đại học Y tế công cộng; 2016.
8. Hoàng Quý Châu, Đào Xuân Vinh, Nguyễn Duy Huy, Nguyễn Văn Bình, Nguyễn Mỹ Hà, "Kiến thức, thực hành ATTP của người chế biến tại các cửa hàng ăn uống quận Đống Đa, Hà Nội năm 2023 và một số yếu tố liên quan", *Tạp chí Y học cộng đồng*, 64 (6), tr. 241-248, 2023.
9. Nguyễn Thị Thắm, Đào Thị Thu Thủy, Cáp Minh Đức, "Kiến thức, thực hành của người chế biến tại BATT các trường mầm non thành phố Hải Dương năm 2020", *Tạp chí Nghiên cứu Y học*. 146(10): tr. 214-225, 2021.
10. Đặng Quang Tân, *Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại BATT của một số trường tiểu học thành phố Hà Nội năm 2018*, Luận văn thạc sĩ Y học dự phòng, Trường Đại học Y Hà Nội, 2018.
11. Lưu Việt Hùng, *Đánh giá thực trạng ATTP tại bếp ăn của các trường mầm non trên địa bàn huyện Vũ Thư, tỉnh Thái Bình năm 2020*, Luận văn thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, 2020.
12. Nguyễn Văn Cẩn, Phạm Đức Minh, Lưu Quốc Toàn, "Kiến thức và thực hành về ATTP của người chế biến tại BATT các trường mầm non trên địa bàn thành phố Hà Tĩnh năm 2022 và một số yếu tố liên quan", *Tạp chí Y học cộng đồng*, Tháng 3, tr.122-129, 2023. □