

ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ VÀ THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI BÁN HẢI SẢN TẠI CÁC CHỢ Ở PHÚ YÊN

ASSESSMENT OF THE KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICES OF SEAFOOD SELLERS AT THE MARKETS IN PHU YEN PROVINCE

Nguyễn Thuần Anh

Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang

Email: anhnt@ntu.edu.vn

Ngày nhận bài: 31/12/2021; Ngày phân biện thông qua: 31/05/2022; Ngày duyệt đăng: 28/09/2022

TÓM TẮT

Trong nghiên cứu này, 384 người bán hải sản tại các chợ tại Phú Yên đã được phỏng vấn bằng phương pháp trực tiếp có sử dụng bảng câu hỏi thiết kế sẵn. Kết quả điều tra cho thấy: người bán hải sản ở chợ cá đa phần là nữ (87,5%), chủ yếu ở độ tuổi lao động (18-40 tuổi). Ở chợ, người làm việc trên 5 năm chiếm tỷ lệ cao nhất (57,2%). Trình độ học vấn của người lao động chủ yếu là tiểu học và trung học cơ sở. Nguồn thông tin về an toàn thực phẩm được người lao động tiếp cận nhiều nhất và hiệu quả nhất là tivi. 79,7% người lao động đạt yêu cầu kiến thức và thực hành về ATTP, 42,2% người lao động đạt yêu cầu thái độ đối với vấn đề ATTP và 89,8% người lao động đạt yêu cầu thực hành ATTP. Có mối liên quan thuận chiều giữa điểm số về kiến thức, thái độ và thực hành an toàn thực phẩm hải sản. Những người có điểm kiến thức cao thì có điểm thái độ và thực hành cao ($p < 0,05$). Vì vậy, cần tăng cường công tác giáo dục và truyền thông nhằm thay đổi kỹ năng, thái độ về an toàn thực phẩm cho những đối tượng này để thay đổi thái độ và hành vi của họ từ đó nâng cao hiệu quả quản lý an toàn thực phẩm hải sản ở Phú Yên.

Từ khóa: Kiến thức, kỹ năng, thái độ, người bán hải sản, Phú Yên

ABSTRACT

In this study, 384 seafood sellers at the fish markets in Phu Yen province were interviewed by the direct interview method with a previously designed questionnaire. The results of the survey showed that: in the fish markets the majority of the seafood sellers was female (87,5%), mainly in the working age (18-40 years old). In the fish markets the rate of the seafood sellers having seniority over 5 years were the highest (57,2%). The educational level attained by the majority of the seafood sellers was primary and secondary. Television was the most efficient information source on food safety and was approached by many seafood sellers. 79,7% seafood sellers met requirements on the seafood safety knowledge, 42,2% of the seafood sellers met requirements on the seafood safety attitude and 89,8% seafood sellers met requirements on the seafood safety practice. There was a positive correlation between knowledge, attitude and practice on the seafood safety. The seafood sellers had high knowledge points; they would also have high attitude points and high practice points ($p < 0,05$). Therefore, it is necessary to enhance the media and education about seafood safety for these employees in order to change their attitude and practice to raise the efficiency of seafood safety management in Phu Yen.

Keywords: knowledge, attitude, practice, seafood sellers, Phu Yen.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Phú Yên là tỉnh ven biển Nam Trung Bộ, với chiều dài bờ biển trên 189 km, tài nguyên thủy hải sản rất dồi dào. Hải sản được bày bán rộng rãi và phổ biến ở các chợ trên địa bàn tỉnh Phú Yên. Tuy nhiên, thực trạng về an toàn thực phẩm (ATTP) hải sản ở Phú Yên nói riêng và ở Việt Nam nói chung còn nhiều bất cập. Sự vi phạm các quy định về ATTP hải sản vẫn đang

diễn ra trong các mắt xích của chuỗi cung ứng hải sản. Do đó, ATTP hải sản đã trở thành vấn đề cần được quan tâm nghiên cứu. Kiến thức, thái độ và thực hành ATTP của người bán hải sản là yếu tố quan trọng quyết định đến việc đảm bảo ATTP hải sản và là một trong những hướng nghiên cứu được các nhà nghiên cứu quan tâm.

Đã có nhiều nghiên cứu về kiến thức, thái

độ và thực hành ATTP của người tham gia cung ứng thực phẩm trên thế giới [17, 13, 16, 14] và ở Việt Nam (Hà Tây, Hà Nội, An Giang, Thừa Thiên Huế, Vĩnh Long, Quảng Ngãi, Hải Phòng, Phú Yên, Phan Rang – Tháp Chàm, Quảng Bình) [1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12] nhưng chưa có nghiên cứu nào về kiến thức, thái độ và thực hành ATTP của những người tham gia cung ứng hải sản.

Vì vậy, việc thực hiện nghiên cứu đánh giá kiến thức, thái độ và thực hành về an toàn thực phẩm hải sản của người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên là cần thiết. Mục tiêu cụ thể của nghiên cứu này là cung cấp các thông tin về kiến thức, thái độ và thực hành về an toàn thực phẩm hải sản của người tham gia cung ứng hải sản để làm cơ sở đề xuất các giải pháp đảm bảo an toàn thực phẩm hải sản.

II. ĐỐI TƯỢNG, VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Bảng 1. Bảng số lượng đối tượng cần điều tra tại các chợ các đơn vị hành chính của tỉnh Phú Yên

Các đơn vị hành chính của tỉnh Phú Yên	Số lượng chợ	Số lượng đối tượng cần điều tra (người)
Tuy Hòa	10	50
Tây Hòa	12	60
Đông Hòa	12	60
Tuy An	14	69
Sơn Hòa	4	20
Phú Hòa	8	40
Sông Cầu	8	40
Sông Hinh	4	20
Đồng Xuân	5	25
Tổng cộng:	77	384

Phương pháp nghiên cứu: Sử dụng phương pháp phỏng vấn trực tiếp kết hợp với quan sát đánh giá thực tế có sử dụng bảng câu hỏi được thiết kế sẵn để đánh giá kiến thức, kỹ năng và thái độ về an toàn thực phẩm của người bán hải sản ở các chợ ở Phú Yên. Bảng câu hỏi gồm: các câu hỏi về thông tin cá nhân và các câu hỏi kiến thức, thái độ, thực hành liên quan đến an toàn thực phẩm hải sản. Bảng câu hỏi được xây dựng và hoàn thiện sau các đợt đánh giá thí điểm.

Xử lý kết quả: Phần thông tin cá nhân của

Đối tượng nghiên cứu: người bán hải sản tại 77 chợ thuộc tỉnh Phú Yên

Xác định cỡ mẫu: Do tổng thể không xác định được nên cỡ mẫu đã được tính toán theo công thức Cochran như sau [13]: $n = \frac{p \cdot q \cdot Z^2}{e^2} = \frac{0,5 \cdot 0,5 \cdot 1,96^2}{0,05^2} = 384$ (người bán hải sản) (với e: độ chính xác mong muốn ($\pm 5\%$); Z: nếu độ tin cậy là 95% thì giá trị Z là 1,96; p: tỷ lệ ước lượng 1 phân bố được hiện diện trong quần thể (Có một quần thể lớn nhưng ta không biết được sự biến động trong tổng thể này, p được chọn là 0,5); $q = 1 - p$).

Tại 77 chợ thuộc tỉnh Phú Yên, chọn ngẫu nhiên 5 người/chợ sao cho có được 384 người để phỏng vấn điều tra, đánh giá kiến thức, thái độ và thực hành về ATTP hải sản. Cụ thể, kích thước đối tượng cần điều tra theo số lượng chợ trên các đơn vị hành chính của tỉnh Phú Yên được thể hiện ở Bảng 1.

các đối tượng được thống kê theo tỷ lệ % số người bán cá. Phần thông tin về kiến thức, thái độ, thực hành liên quan đến ATTP được quy đổi thành điểm số.

- Phần kiến thức (những hiểu biết của người bán hải sản về đảm bảo ATTP) có 17 câu hỏi, tối đa 17 điểm. Nếu câu trả lời: đúng = 1 điểm; sai hoặc không biết = 0 điểm. Câu có dấu* nếu trả lời: đúng hoặc không biết = 0 điểm; sai = 1 điểm.

- Phần thái độ (cách nhìn nhận, cách đánh giá của người bán hải sản về đảm bảo ATTP) có 15 câu hỏi, tối đa 30 điểm. Nếu câu trả lời:

Rất cần = 2 điểm; cần = 1 điểm; không cần = 0 điểm.

- Phần thực hành (việc làm của người bán hải sản để đảm bảo ATTP) có 16 câu hỏi, tối đa 32 điểm. Nếu câu trả lời: Thường xuyên = 2 điểm; thỉnh thoảng = 1 điểm; chưa từng = 0 điểm. Câu có dấu * nếu trả lời: Thường xuyên = 0 điểm; thỉnh thoảng = 1 điểm; chưa từng = 2 điểm.

Kết quả được xử lý bằng phần mềm SPSS 16. Điểm kiến thức, thái độ, thực hành $\geq 50\%$ tổng số điểm tối đa thì được coi là đạt yêu cầu.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

1. Thông tin cá nhân của đối tượng

Kết quả điều tra về tuổi, giới tính, thâm niên và trình độ học vấn của những người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên được thể hiện ở Bảng 2

Bảng 2. Thông tin cá nhân của người bán hải sản ở Phú Yên

Thông tin về đối tượng	Giới tính		Tuổi			Thâm niên			Học vấn		
	Nam	Nữ	<18 tuổi	18-40 tuổi	>40 tuổi	<1 năm	1-5 năm	>5 năm	Không biết chữ	Tiểu học và trung học cơ sở	Trung học phổ thông trở lên
Số lượng người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên (người)	48	336	6	215	163	21	143	220	14	307	63
Tỷ lệ (%) người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên	12,5	87,5	1,6	56,0	42,4	5,5	37,3	57,2	3,6	80,1	16,3

Từ kết quả ở Bảng 2 cho thấy, đa số người bán hải sản được phỏng vấn chủ yếu là nữ (chiếm 87,5%) và nam chỉ chiếm 12,5%. Có thể do đặc thù công việc của những người bán hải sản ở chợ cần sự khéo léo và nhanh nhẹn về kỹ năng sơ chế/xử lý nguyên liệu hải sản, cũng như khả năng giao tiếp để tư vấn cho khách hàng, nên thông thường nam giới ít làm việc này. Bên cạnh đó, văn hóa của người Việt phần nào có ảnh hưởng đến kết quả này bởi người Việt thường có quan niệm cho rằng việc chợ và nội chợ là của phụ nữ. Độ tuổi lao động của người bán hải sản ở chợ chủ yếu là 18- 40 tuổi (chiếm 56%), tiếp theo là trên 40 tuổi (42,4%) và nhỏ hơn 18 tuổi (1,6%). Tỷ lệ người bán hải sản được phỏng vấn có thâm niên làm việc trên 5 năm chiếm 57,2%. Trình độ học vấn của người bán hải sản tương đối thấp, phần lớn là trình độ tiểu học và trung học cơ sở (80,1%), vẫn có những đối tượng không biết chữ (3,6%) và chỉ có 16,3% người bán hải sản được phỏng vấn có

trình độ trung học phổ thông trở lên. Trình độ học vấn thấp sẽ ảnh hưởng rất nhiều đến kiến thức của người bán hải sản về vấn đề ATTP; sẽ làm khả năng tiếp nhận kiến thức bị hạn chế, không có những hiểu biết sâu hơn về tác hại của các mối nguy đối với sức khỏe của người tiêu dùng, từ đó họ không có ý thức tốt trong việc đảm bảo ATTP. Do vậy, khi biên soạn tài liệu và xây dựng chương trình đào tạo nhằm nâng cao kiến thức, thái độ và thực hành ATTP cho người bán hải sản cần dựa vào trình độ văn hóa của họ để có chương trình phù hợp nhất.

Đa phần người bán hải sản được phỏng vấn tại các chợ ở Phú Yên làm việc chính thức chiếm 83,9% và 16,1% người làm việc tạm thời.

2. Sự tiếp cận nguồn thông tin ATTP

Kết quả điều tra về nguồn cung cấp thông tin ATTP hải sản và hiệu quả của việc cung cấp thông tin ATTP của các nguồn thông tin này được trình bày ở Bảng 3.

Bảng 3. Nguồn cung cấp thông tin ATTP hải sản và hiệu quả của việc cung cấp thông tin ATTP của các nguồn thông tin

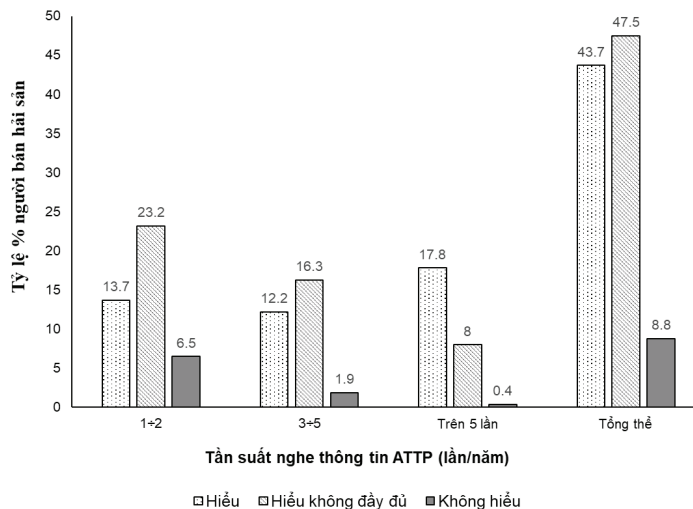
Nguồn thông tin	Tiếp cận nhiều nhất		Hiệu quả nhất	
	Số lượng (người)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (người)	Tỷ lệ (%)
Ti vi	253	65,8	277	72,2
Đài	47	12,2	29	7,6
Báo	12	3,0	7	1,9
Loa truyền thanh	9	2,3	7	1,9
Ban quản lý chợ	9	2,3	16	4,2
Bạn bè	23	6,1	16	4,2
Các đoàn kiểm tra	20	5,3	20	5,3
Tập huấn	7	1,9	7	1,9
Khác	4	1,1	3	0,8
Tổng	384	100	384	100

Kết quả trình bày ở Bảng 3 cho thấy trong số các nguồn cung cấp thông tin về ATTP thì tivi là nguồn thông tin mà nhiều người tiếp cận (65,8%) và mang lại hiệu quả nhất (72,2%). Các nguồn cung cấp thông tin ATTP còn lại (như đài phát thanh, báo, loa truyền thanh, bạn bè, các đoàn kiểm tra) có lượng người tiếp cận thông tin ít và hiệu quả không cao.

Tần suất tiếp cận và mức độ hiểu các thông tin an toàn thực phẩm (ATTP) của người bán hải sản tại các chợ cá ở Phú Yên được trình bày

ở Hình 1.

Kết quả ở Hình 1 cho thấy có 43,7% người bán hải sản được phỏng vấn trả lời là có thể hiểu nội dung các thông tin về ATTP, chủ yếu là ở những người bán hải sản có tần suất nghe trên 3 lần/năm (chiếm 30%); có đến 47,5% người bán hải sản hiểu không đầy đủ nội dung các thông tin về ATTP, tập trung ở những người bán hải sản có tần suất nghe 1÷2 lần/năm (23,2%) và 8,8% người bán hải sản không hiểu nội dung các thông tin về ATTP.



Hình 1. Tần suất tiếp cận nguồn thông tin ATTP và mức độ hiểu các thông tin ATTP.

3. Kiến thức, thái độ, thực hành ATTP của người bán hải sản ở các chợ tại Phú Yên

Kết quả điều tra kiến thức, thái độ, thực

hành về an toàn thực phẩm của người bán hải sản ở các chợ ở Phú Yên được trình bày ở Bảng 4.

Bảng 4. Kết quả điều tra kiến thức, thái độ và thực hành về an toàn thực phẩm của người bán hải sản ở các chợ ở Phú Yên

Các vấn đề	Kiến thức				Thái độ				Thực hành			
	Điểm tối đa theo phiếu khảo sát	Điểm trung bình đạt được	Độ lệch chuẩn	Đạt yêu cầu (%)	Điểm tối đa theo phiếu khảo sát	Điểm trung bình đạt được	Độ lệch chuẩn	Đạt yêu cầu (%)	Điểm tối đa theo phiếu khảo sát	Điểm trung bình đạt được	Độ lệch chuẩn	Đạt yêu cầu (%)
Các vấn đề chung về ATTP hải sản	2	1,9	0,4	99,7	4	2,6	0,9	98,7	4	3,6	0,9	96,4
Sức khỏe và vệ sinh cá nhân	4	2,8	1,3	79,4	8	2,2	1,6	20,3	8	3,2	1,6	40,1
Mối nguy vi sinh vật	5	2,4	1,8	40,9	10	5,1	1,5	65,4	14	7,5	3,1	64,6
Mối nguy hóa chất dùng trong bảo quản hải sản	5	3,4	1,3	80,2	8	4,7	1,5	96,1	8	7,7	2,3	98,4
Tổng hợp các vấn đề	17	11,3	3,3	79,7	30	14,6	3,8	44,8	34	22,0	5,1	89,8

Kết quả ở Bảng 4 cho thấy tỷ lệ người bán hải sản có kiến thức, thái độ và thực hành ATTP đạt yêu cầu ($\geq 50\%$ điểm tối đa) lần lượt là 79,7%, 44,8% và 89,8% với điểm trung bình kiến thức, thái độ và thực hành ATTP hải sản lần lượt là 11,3 trên 17 điểm tối đa; 14,6 điểm trên 30 điểm tối đa và 22,0 điểm trên 34 điểm tối đa. Đa số người bán hải sản cho biết họ có biết một số quy định liên quan đến ATTP và buộc thực hiện theo quy định nhưng không thấy tự nguyện và thoải mái khi thực hiện (thái độ đối với vấn đề ATTP còn mang tính đối phó). Vì vậy, cần nâng cao ý thức và thái độ thực hiện đúng các quy định liên quan đến ATTP hải sản.

Kết quả phân tích tương quan cho thấy giữa

điểm số kiến thức, thái độ và thực hành về ATTP hải sản của người bán hải sản ở các chợ cá ở Phú Yên có tương quan có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$). Những người có điểm kiến thức cao sẽ có điểm thái độ và thực hành cao. Vì vậy cần cung cấp kiến thức cho người bán hải sản để họ nâng cao nhận thức và có kỹ năng thực hành đúng.

4. Kiến thức, thái độ và thực hành theo tần suất tiếp cận thông tin về ATTP của người bán hải sản ở các chợ tại Phú Yên

Kết quả điều tra kiến thức, thái độ và thực hành ATTP hải sản theo tần suất tiếp cận thông tin của người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên được trình bày ở Bảng 5.

Bảng 5. Kiến thức, thái độ, thực hành và mức độ hiểu thông tin ATTP của người bán hải sản theo tần suất tiếp cận

		Tần suất tiếp cận thông tin về ATTP		
		1÷2 lần/năm	3÷5 lần/năm	Trên 5 lần/năm
	Tỷ lệ đạt yêu cầu về:			
	- Kiến thức	78,1%	83,8%	91,3%
	- Thái độ	40,4%	45,0%	60,9%
	- Thực hành	85,1%	96,2%	97,1%
Tivi (n=190)	Mức độ hiểu thông tin ATTP			
	- Hiểu đầy đủ các thông tin	34,7%	37,1%	51,5%
	- Hiểu không đầy đủ	64,1%	67,3%	41,6%
	- Không hiểu	5,1%	2%	1,3%
	Tỷ lệ đạt yêu cầu về:			
	- Kiến thức	21,5%	14,7%	23,6%
	- Thái độ	36,1%	18,1%	31,4%
	- Thực hành	33,4%	13,2%	26,4%
Đài phát thanh (n=19)	Mức độ hiểu thông tin ATTP			
	- Hiểu đầy đủ các thông tin	31,3%	24%	50%
	- Hiểu không đầy đủ	63,7%	73%	50%
	- Không hiểu	-	-	-
	Tỷ lệ đạt yêu cầu về:			
	- Kiến thức	15,4%	23,7%	24,3%
	- Thái độ	21,4%	33,4%	33,5%
	- Thực hành	16,4%	27,0%	32,3%

Kết quả trình bày ở Bảng 5 cho thấy mức độ hiểu thông tin về ATTP và tỷ lệ đối tượng đạt yêu cầu về kiến thức, thái độ và thực hành về ATTP hải sản ở nhóm tiếp cận với thông tin trên 5 lần/năm là cao nhất. Điều đó chứng tỏ cần tăng cường truyền thông, giáo dục các kiến thức liên quan đến ATTP. Nhiều nghiên cứu cũng cho thấy sự thay đổi về kiến thức đã đạt được sau các giải pháp can thiệp truyền thông có hiệu quả [6], [7]. Tuy nhiên, khi được tiếp cận thông tin về ATTP qua tivi 3-5 lần/năm thì lại có tỷ lệ đạt yêu cầu về kiến thức, thái độ và thực hành ATTP thấp hơn khi được tiếp cận 1-2 lần/năm và trên 5 lần/năm. Nguyên nhân có thể do nội dung của các thông tin ATTP được phát trên tivi có nội dung chưa phong phú, chưa dễ hiểu... Vì vậy cần chú ý đến việc làm đơn giản hóa thông tin, tập trung tạo nên sự phong phú cho thông tin để tránh sự nhầm lẫn làm giảm hiệu quả và chất lượng truyền thông tin.

Mặt khác, số liệu ở Bảng 3 cho thấy số người tiếp cận thông tin về ATTP từ đài và

đánh giá đài là nguồn thông tin hiệu quả ít hơn nhiều so với từ tivi, nhưng tỷ lệ đạt yêu cầu về kiến thức, thái độ và thực hành ATTP của những người nhận thông tin về ATTP từ đài cũng tương tự như từ tivi. Vậy nên, nội dung các thông tin về ATTP được cung cấp từ tivi và đài cần được quan tâm để tạo nên hiệu quả thực sự cho việc truyền thông.

IV. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

Kết quả nghiên cứu điều tra về kiến thức, thái độ và thực hành của người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên cho thấy người bán hải sản tại các chợ ở Phú Yên đa số đều là nữ (chiếm 87,5%), có thâm niên làm việc trên 5 năm (57,2%), có trình độ văn hóa thấp, chủ yếu là trình độ tiểu học và trung học cơ sở (80,1%). Nguồn thông tin về ATTP được người bán hải sản tiếp cận nhiều và hiệu quả nhất là tivi (65,8% và 72,2%) với tần suất nghe được thông tin về ATTP trên 3-5 lần/năm (56,6%) nhưng chỉ có 43,7% người bán hải sản có thể hiểu được đầy đủ các thông tin được tiếp cận.

79,7% người bán hải sản có kiến thức đúng về ATTP hải sản với điểm trung bình kiến thức về ATTP hải sản là 11,3 trên 17 điểm tối đa. 44,8% người bán hải sản có thái độ đúng đối với vấn đề ATTP hải sản với điểm trung bình là 14,6 điểm trên 30 điểm tối đa. 89,8% người bán hải sản đạt các yêu cầu thực hành về ATTP hải sản với điểm trung bình thực hành về ATTP hải sản là 22,0 điểm trên 34 điểm tối đa. Trình độ học vấn càng thấp thì tỷ lệ người bán hải sản đạt yêu cầu về kiến thức, thái độ và thực hành

ATTP hải sản càng thấp.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm hải sản thì các cơ quan chức năng cần tăng cường tần suất tuyên truyền ATTP hải sản bằng tivi và đài phát thanh với các nội dung phù hợp với đối tượng, đặc biệt chú trọng vào nội dung tạo ý thức, thái độ đúng đắn về vấn đề ATTP, đồng thời cần tập trung tạo cho những người bán ở chợ cá có thái độ đúng với vấn đề sức khỏe và vệ sinh cá nhân để tránh trở thành nguồn nhiễm cho thực phẩm.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tiếng Việt

1. Lê Văn Bào (2010). “Thực trạng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người sản xuất, chế biến thực phẩm tại Hải Phòng, Thừa Thiên - Huế, Quảng Ngãi và Vĩnh Long, năm 2009”, NXB Y học Việt Nam, tr. 43 - 46.
2. Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm Thủy sản tỉnh Bình Thuận (2010). “Tăng cường quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu thủy sản tại Bình Thuận”, Báo cáo tham luận tại Hội thảo nâng cao chất lượng nguyên liệu thủy sản khai thác.
3. Chi cục Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Phú Thọ (2012). “Đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm tỉnh Phú thọ 2012”.
4. Cục An toàn thực phẩm (2012). “Báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2012 và nhiệm vụ trọng tâm 2013”.
5. Trương Văn Dũng (2012). “Nghiên cứu kiến thức, thái độ, thực hành về an toàn vệ sinh thực phẩm của người tiêu dùng thực phẩm tại huyện Châu Thành”, Hội nghị Khoa học Kỹ thuật Y tế Công cộng Nghệ An, NXB Y học, Hà Nội.
6. Hà Thị Anh Đào(2001). Nghiên cứu cải thiện tình trạng vệ sinh thực phẩm thông qua giáo dục kiến thức cho người làm dịch vụ thức ăn đường phố, Luận án Tiến sỹ Y học, tr. 87- 92.
7. Lê Văn Giang (2006). Đánh giá tình hình thực hiện Vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể huyện Gia Lâm sau khi áp dụng các biện pháp can thiệp truyền thông, Kỷ yếu hội nghị khoa học An toàn thực phẩm lần thứ 4- 2007, Nhà xuất bản Y học, tr 91-7.
8. Nguyễn Thị Thanh Hương (2012). “Thực trạng và giải pháp nâng cao năng lực quản lý việc sử dụng một số phụ gia trong chế biến thực phẩm tại Quảng Bình”, Luận án tiến sĩ dinh dưỡng, Viện Dinh dưỡng, Trung tâm Đào tạo Dinh dưỡng và Thực phẩm.
9. Nguyễn Thị Kim (2005). “Xã hội hóa các hoạt động đảm bảo ATVSTP”, Kỷ yếu Hội nghị khoa học ATVSTP lần thứ 5/2009, NXB Hà Nội, tr. 95-98.
10. Sở Y tế Khánh Hòa (2009). “Báo cáo 5 năm (2004-2008) về việc thực hiện chính sách pháp luật về quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh”.
11. Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh Phú Yên (2010). “Nghiên cứu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người dân tại thành phố Tuy Hòa, Phú Yên”.

12. Lê Minh Uy (2009). “Kiến thức, thái độ, thực hành vệ sinh an toàn của người sản xuất thực phẩm tại An Giang”, Hội nghị Khoa học Kỹ thuật Y tế công cộng năm 2009-2010, NXB Y học, TP. Hồ Chí Minh, tr. 323-326.

Tiếng Anh

13. Angelillo I.F., Foresta M.R., Scozzafava C., Pavia M. (2001). “Consumers and foodborne diseases: knowledge, attitudes and reported behavior in one region of Italy”, *International Journal of Food Microbiology*, 64(1-2), 161-166.
14. Ansari-Lari M., Sahar S., Leila L. (2012). “Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic practices in seafood processing plants in Fars, Iran”, *Food control*, 21(3), pp. 260-263.
15. Bartlett J.E., Kotrlík J., Higgins C.C. (2001). “Organizational Research: Determining Appropriate Sample Size in Survey Research”. *Information Technology, Learning, and Performance Journal*, 19(1), pp. 8-13.
16. Murat B., Azmi S. E., (2006). “The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handler in food businesses in Turkey”, *Food Control*, 17(4), pp. 317-322.
17. Walker E., and Jones N. (2004). “The good, the bad and ugly of butchers’ shops licensing in England - one local authority’s experience”. *British Food Journal*, 104(1), pp. 20-30.