

# ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN CỦA CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TẠI HUYỆN QUỐC OAI, HÀ NỘI NĂM 2017

Lưu Quốc Toàn<sup>1\*</sup>, Nguyễn Thanh Tâm<sup>2</sup>, Nguyễn Thị Minh Lợi<sup>3</sup>, Lê Thị Hồng Hảo<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Trường Đại học Y tế công cộng

<sup>2</sup>Trung tâm Y tế huyện Quốc Oai, Hà Nội

<sup>3</sup>Trường Đại học Quảng Bình

<sup>4</sup>Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia

(Ngày đến tòa soạn: 20/01/2020; Ngày sửa bài sau phản biện: 29/02/2020; Ngày chấp nhận đăng: 16/03/2020)

## Tóm tắt

Kinh doanh thức ăn đường phố góp phần đáp ứng nhu cầu, thị hiếu của người tiêu dùng đối với thực phẩm nhưng cũng mang những mối nguy tiềm ẩn đối với sức khỏe nếu không đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm. Nghiên cứu cắt ngang được thực hiện trên 119 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại huyện Quốc Oai, Hà Nội từ tháng 2 đến tháng 5 năm 2017. Nghiên cứu nhằm mô tả thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại huyện Quốc Oai năm 2017 và xác định một số yếu tố liên quan. Kết quả nghiên cứu cho thấy, 14,3% các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại huyện Quốc Oai đạt yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm. Yếu tố học vấn, trình độ đào tạo nấu ăn, thâm niên của người kinh doanh thức ăn đường phố, vị trí kinh doanh của các cơ sở, công tác kiểm tra của cơ quan quản lý là các yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

**Từ khóa:** an toàn thực phẩm, thức ăn đường phố, Quốc Oai - Hà Nội.

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thức ăn đường phố (TĂĐP) là một phần quan trọng đảm bảo nhu cầu thực phẩm, thị hiếu của con người và đóng góp sinh kế cho xã hội. Với các đặc thù về hình thức chế biến, kinh doanh không cố định và đối tượng, mục đích sử dụng đa dạng nên TĂĐP đòi hỏi một chính sách toàn diện trong quản lý nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) [1]. Một trong các chính sách đó là đảm bảo các điều kiện ATTP của hoạt động chế biến, kinh doanh để giảm thiểu các mối nguy từ TĂĐP ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng. Nhiều nghiên cứu cho thấy, TĂĐP có thể bị nhiễm nhiều loại tác nhân từ vi sinh vật đến các hóa chất, đặc biệt ở các nước đang phát triển [2, 3]. Sử dụng công cụ đánh giá nhanh tại Malaysia năm 2019, các cơ sở kinh doanh TĂĐP có điều kiện vệ sinh tốt, trung bình, kém và rất kém lần lượt là 33,4%, 51,3%, 14,3% và 1,0% [4].

Tại Việt Nam, TĂĐP là một trong những lựa chọn phổ biến của người tiêu dùng với nhiều mục đích và điều kiện sử dụng. Những năm qua, công tác quản lý ATTP đối với loại hình kinh doanh TĂĐP được các cơ quan quản lý nhà nước rất chú trọng thực hiện. Tại Hà Nội đã triển khai thí điểm quản lý, kiểm soát an toàn thực phẩm đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, đến nay, công tác quản lý đã triển khai ở 100% xã, phường, thị trấn tại Hà Nội [5]. Kết quả của một số nghiên cứu tại Hà Nội cũng cho thấy 22% cơ sở không đạt điều kiện về thùng rác và tỷ lệ đạt các điều kiện chung về ATTP là 54% [6, 7].

\*Điện thoại: 0912227295

Email: qt@huph.edu.vn

Quốc Oai là một huyện ngoại thành của Thủ đô Hà Nội, cách trung tâm thành phố khoảng 20 km. Huyện có 20 xã và 01 thị trấn, với diện tích 147,01 km<sup>2</sup> và dân số khoảng 1 người [8]. Loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm nói chung và kinh doanh dịch vụ ăn uống nói riêng rất phong phú, trong đó có 119 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Công tác quản lý ATTP luôn đặt ra các thách thức đối với các cơ quan quản lý tại địa phương, trong đó việc cập nhật thực trạng điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TĂĐP là yêu cầu cấp thiết để xây dựng và điều chỉnh các chính sách quản lý phù hợp. Do vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu này nhằm mô tả thực trạng điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TĂĐP tại huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội năm 2017 và một số yếu tố liên quan.

## 2. VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Nghiên cứu sử dụng thiết kế cắt ngang, phương pháp định lượng và được thực hiện từ tháng 2 năm 2017 đến tháng 5 năm 2017 tại huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.

Đối tượng nghiên cứu sử dụng toàn bộ 119 cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (TĂĐP) nằm trong danh sách quản lý chính thức của Trung tâm Y tế huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội. Danh sách này không bao gồm các cơ sở mới tự phát hoặc không khai báo với Trung tâm Y tế huyện Quốc Oai. Việc nghiên cứu các cơ sở kinh doanh TĂĐP bao gồm kiểm tra kiến thức ATTP của người bán hàng, phân tích các chỉ tiêu ATTP của thức ăn được kinh doanh và các điều kiện ATTP tại nơi bán hàng. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố được lựa chọn nghiên cứu cần đảm bảo các tiêu chí theo quy định tại Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 với đặc điểm đặc trưng là kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn, dùng để ăn ngay và không có địa điểm bán hàng cố định.

Nghiên cứu thực hiện đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố về 10 nhóm tiêu chí: 1) Nơi bày bán; 2) Nguồn nước chế biến; 3) Trang thiết bị và dụng cụ chế biến; 4) Dụng cụ bảo quản, bày bán thực phẩm; 5) Dụng cụ bảo hộ cá nhân đối với người chế biến (NCB); 6) Nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; 7) Dụng cụ thu gom chất thải; 8) Tập huấn kiến thức ATTP cho NCB; 9) Khám sức khỏe của NCB; 10) NCB thực phẩm không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định.

Thông tin về điều kiện ATTP của cơ sở kinh doanh TĂĐP được thu thập bằng cách sử dụng bảng kiểm và quan sát người kinh doanh thức ăn đường phố tại nơi bán hàng. Đối với các điều kiện về hành chính như giấy chứng nhận (GCN) khám sức khỏe, GCN về tập huấn kiến thức ATTP, hoặc các bằng chứng về nguồn gốc thực phẩm được xác nhận vào bảng kiểm nếu người kinh doanh TĂĐP có thể đưa ra khi đánh giá. Cơ sở kinh doanh TĂĐP đạt điều kiện ATTP khi đảm bảo đạt đủ 10 tiêu chí như nêu ở trên.

Số liệu nghiên cứu sau khi thu thập được nhập bằng phần mềm Epi data 3.0 và phân tích bằng phần mềm SPSS 16.0. Các thống kê mô tả được sử dụng để phân tích thực trạng các điều kiện ATTP của cơ sở kinh doanh TĂĐP. Kiểm định  $\chi^2$  (khi bình phương) được sử dụng để tìm hiểu một số yếu tố liên quan đến các điều kiện ATTP của cơ sở kinh doanh TĂĐP.

Nghiên cứu tuân thủ các quy định về đạo đức và được thông qua bởi Hội đồng đạo đức trong nghiên cứu Y sinh học của Trường Đại học Y tế công cộng

## 3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

### 3.1. Đặc điểm chung về người bán hàng và cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Kết quả khảo sát thông tin cơ bản về 119 người bán hàng của 119 cơ sở kinh doanh TĂĐP được thể hiện trong bảng 1 dưới đây.

**Bảng 1.** Thông tin chung về đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố (n = 119)

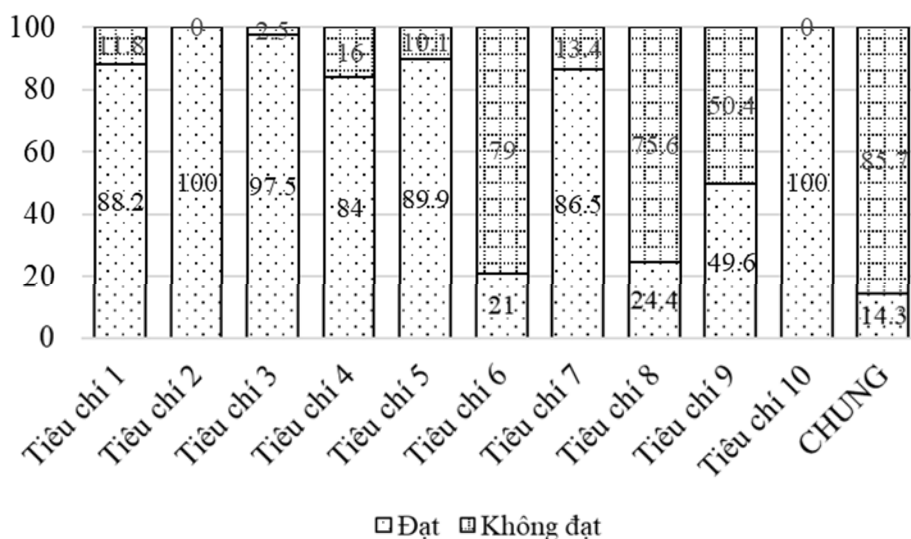
<b>Thông tin chung của đối tượng kinh doanh TẮDP</b>	<b>Tần số</b>	<b>Tỷ lệ (%)</b>	
<b>Tuổi</b>	≥ 50	37	31,1
	< 50	82	68,9
<b>Giới tính</b>	Nam	23	19,3
	Nữ	96	80,7
<b>Trình độ học vấn</b>	< Trung học phổ thông	94	79,0
	≥ Trung học phổ thông	25	21,0
<b>Trình độ nấu ăn</b>	Trung cấp/sơ cấp nấu ăn	13	10,9
	Không qua đào tạo	106	89,1
<b>Kinh nghiệm trong nghề</b>	≥ 3 năm	108	90,8
	< 3 năm	11	9,2
<b>Địa bàn kinh doanh</b>	Trong địa bàn xã sinh sống	116	97,5
	Ngoài địa bàn xã sinh sống	3	2,5
<b>Thời điểm bán hàng</b>	Theo buổi	55	46,2
	Cả ngày	64	54,8
<b>Địa điểm bán hàng</b>	Trong ngõ nhỏ	60	50,4
	Đường giao thông chính	59	49,6

Kết quả nghiên cứu ở bảng 1 cho thấy, người bán hàng chủ yếu là nữ (80,7%), độ tuổi dưới 50 tuổi chiếm 68,9%, học vấn của người bán hàng tại các cơ sở kinh doanh TẮDP chủ yếu dưới THPT (79,0%). Khảo sát về kinh nghiệm kinh doanh TẮDP, 89,1% người kinh doanh không được đào tạo về nấu ăn - được hiểu là các lớp đào tạo có tổ chức, chỉ 10,9% người kinh doanh TẮDP được đào tạo chính thống, 90,8% người kinh doanh TẮDP trong nghiên cứu này có thâm niên từ 3 năm trở lên, còn lại 9,2% có thâm niên dưới 3 năm. Về đặc điểm kinh doanh, 97,5% cơ sở kinh doanh TẮDP trong nghiên cứu này hoạt động trong địa bàn xã mà người bán hàng sinh sống, 54,8% cơ sở kinh doanh TẮDP hoạt động cả ngày, 46,2% hoạt động theo buổi (sáng, chiều hoặc tối), 50,4% cơ sở kinh doanh TẮDP hoạt động trong các ngõ nhỏ và 49,6% hoạt động trên các đường trục chính liên xã.

### 3.2. Điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Căn cứ luật ATTP 2010 [9], các nội dung đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh TẮDP được tổng hợp thành 10 tiêu chí bao gồm: 1) Nơi bày bán; 2) Nguồn nước chế biến; 3) Trang thiết bị và dụng cụ chế biến; 4) Dụng cụ bảo quản, bày bán thực phẩm; 5) Dụng cụ bảo hộ cá nhân đối với người chế biến (NCB); 6) Nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; 7) Dụng cụ thu gom chất thải; 8) Tập huấn kiến thức ATTP cho NCB; 9) Khám sức khỏe của NCB; 10) NCB thực phẩm không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy

định. Kết quả đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm đối với 119 cơ sở kinh doanh TẮĐP trong nghiên cứu này được thể hiện như hình 1 dưới đây.



**Hình 1.** Thực trạng điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP (n = 119)

Kết quả nghiên cứu 119 cơ sở kinh doanh TẮĐP tại huyện Quốc Oai cho thấy, điều kiện nguồn nước chế biến (tiêu chí 2) và người kinh doanh không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định (tiêu chí 10) đạt 100% (Hình 1). Trong đó, kết quả điều kiện nguồn nước chế biến tương đồng với nghiên cứu của Nguyễn Thế Hiển tại Thị trấn Yên Viên, Gia Lâm, Hà Nội [10] và cao hơn nghiên cứu của Trương Thị Thu Thủy tại huyện Cao Lãnh, Đồng Tháp (84,1%) [11]. Sự khác biệt về đặc điểm của địa bàn nghiên cứu và văn hóa vùng miền giữa khu vực ngoại thành (Quốc Oai, Hà Nội) với khu vực nông thôn (Cao Lãnh, Đồng Tháp) là nguyên nhân của sự khác biệt này.

Nguồn gốc nguyên liệu luôn là vấn đề của các loại hình kinh doanh thực phẩm, trong đó có kinh doanh thức ăn đường phố [3]. Trong nghiên cứu này, điều kiện về nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm (tiêu chí 6) cũng là điều kiện đạt thấp nhất, chỉ 21,0% cơ sở kinh doanh TẮĐP đạt điều kiện này (Hình 1). Thực trạng này sẽ ảnh hưởng đáng kể đến chất lượng ATTP của TẮĐP. Việc tối đa hóa giá thành luôn là một ưu tiên của đối tượng kinh doanh TẮĐP, cũng là một trở ngại đáng kể đối với việc đảm bảo ATTP về nguồn gốc nguyên liệu. Theo nghiên cứu của Omemu and Aderaju tại Nigeria, hơn 90% người bán hàng được hỏi quan tâm đến số lượng và giá thành hơn là độ tươi ngon của nguyên liệu thực phẩm [12].

Thực hành của người kinh doanh trong việc sử dụng dụng cụ bảo hộ cá nhân và sử dụng các dụng cụ chia gấp thực phẩm là yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến điều kiện ATTP của TẮĐP, vì 100% người kinh doanh trong nghiên cứu này cũng là người chế biến, đồng thời cũng là người bán hàng. Kết quả nghiên cứu cho thấy, tỷ lệ người kinh doanh TẮĐP có trang phục gọn gàng và sử dụng găng tay khi chế biến và chia thực phẩm (tiêu chí 5) đạt 89,9%. Kết quả này cao hơn kết quả nghiên cứu của Phạm Thị Lan Anh tại Khu du lịch Chùa Hương năm 2014 với tỷ lệ đạt của người kinh doanh là 65,1% [13]. Mật độ người mua có thể là yếu tố ảnh hưởng đến sự khác biệt này, trong đó khu du lịch Chùa Hương là khu lễ hội nên mật độ người mua sẽ cao hơn so với địa bàn nghiên cứu. Yếu tố kinh tế - văn hóa - xã hội ảnh hưởng đến thực hành ATTP của người kinh doanh thức ăn đường phố



cũng được Manshisa nghiên cứu tại Ấn độ (2011) và Charles Muyanja (2011) tại Uganda đưa ra [14, 15]. Các tác giả này cũng cho rằng việc đào tạo, tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh TẮĐP cũng sẽ tác động tới điều kiện ATTP của họ. Trong nghiên cứu này, chỉ 24,4% (Bảng 2) người kinh doanh TẮĐP đã từng được tập huấn kiến thức ATTP và có giấy chứng nhận (tiêu chí 8). Đây là một tỷ lệ thấp và có thể do tác động của chính sách quản lý ATTP hiện nay vì người kinh doanh TẮĐP hiện nay chưa bắt buộc đăng ký kinh doanh.

Đánh giá chung, tỷ lệ các cơ sở kinh doanh TẮĐP đạt 10 tiêu chí áp dụng trong nghiên cứu này là 14,3%. Đây là 10 tiêu chí được lựa chọn theo luật ATTP 2010 [9] và tham khảo các nghiên cứu liên quan ở trong và ngoài nước [3], nhằm đánh giá toàn diện các mối nguy ATTP. Do đó, cần cải thiện thực trạng này nhằm đảm bảo chất lượng TẮĐP và sức khỏe của người tiêu dùng. Trong điều kiện của Việt Nam, chăn nuôi nhỏ lẻ chiếm tỷ trọng lớn, chợ truyền thống vẫn là lựa chọn thuận tiện của nhiều người dân thì việc cải thiện một số tiêu chí như nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm vẫn là thách thức không nhỏ đối với các cơ sở kinh doanh TẮĐP cũng như cơ quan quản lý.

### **3.3. Một số yếu tố liên quan đến điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

Trong nghiên cứu này đã tìm hiểu một số nhóm yếu tố của người kinh doanh, đặc điểm kinh doanh và nhóm yếu tố quản lý của các cơ quan chức năng đã được khảo sát. Kết quả nghiên cứu cho thấy, học vấn, trình độ được đào tạo, thâm niên của người kinh doanh có liên quan đến thực trạng ATTP của cơ sở kinh doanh TẮĐP. Trong đó, người kinh doanh có học vấn dưới THPT thì cơ sở kinh doanh TẮĐP của họ có nguy cơ không đạt 10 tiêu chí về ATTP cao gấp 11,5 lần người kinh doanh có học vấn từ THPT trở lên (Bảng 2). Theo kết quả này, học vấn sẽ là vấn đề khá quan trọng nếu muốn cải thiện thực trạng điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP trên địa bàn nghiên cứu. Vì tại địa bàn nghiên cứu, 79,0% người kinh doanh TẮĐP có học vấn dưới THPT (Bảng 1). Để khắc phục hạn chế này, công tác truyền thông và tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh TẮĐP cần được đẩy mạnh. Điều này cũng tương tự như các khuyến nghị được đưa ra trong nghiên cứu tổng quan của Alimi năm 2016 về các mối nguy ATTP của TẮĐP [3].

Kết quả nghiên cứu này cũng cho thấy, cơ sở kinh doanh TẮĐP trong các ngõ nhỏ có nguy cơ không đạt điều kiện ATTP cao gấp 3,96 lần các cơ sở kinh doanh TẮĐP ở các trục đường chính như đường liên xã, liên huyện. Các cơ sở kinh doanh TẮĐP chưa từng được các cơ quan quản lý kiểm tra sẽ có nguy cơ không đạt điều kiện ATTP cao gấp 6,41 lần các cơ sở đã từng được kiểm tra (Bảng 2). Kết quả này cho thấy vai trò quan trọng của công tác kiểm tra, giám sát của các cơ quan quản lý đối với đảm bảo ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP.

Tiêu chí đánh giá điều kiện ATTP áp dụng trong nghiên cứu này cơ bản được xây dựng dựa trên luật ATTP số 55/2010/QH12 [9] và một số nghiên cứu trong và ngoài nước [3]. Tuy vậy, trong khuôn khổ nguồn lực có hạn và trên phương diện quản lý của ngành y tế, nghiên cứu này vẫn còn một số hạn chế. Vì chuỗi giá trị thực phẩm đối với TẮĐP không chỉ được quyết định bởi người bán hàng, cơ sở kinh doanh mà còn liên quan đến thực hành canh tác nông nghiệp của các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm, các yếu tố liên quan đến người tiêu dùng [3]. Ngoài ra, kết quả phân tích yếu tố liên quan tới điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP hầu hết cho khoảng tin cậy 95% lớn

(bảng 2), cho thấy sự chênh lệch cao về kết quả đánh giá điều kiện ATTP giữa các cơ sở kinh doanh TẮĐP trong nghiên cứu. Đặc điểm này có thể do sự hạn chế về cỡ mẫu của nghiên cứu nhỏ.

**Bảng 2.** Một số yếu tố liên quan tới điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP

Yếu tố liên quan	Thực hiện 10 tiêu chí		OR (95% CI)	P	
	Không đạt n (%)	Đạt n (%)			
<b>Học vấn</b>	< Trung học phổ thông	88 93,6%	6 6,4%	11,52 (3,67 - 36,16)	< 0,01
	≥ Trung học phổ thông	14 56,0%	11 44,0%		
<b>Đào tạo nấu ăn</b>	Chưa qua đào tạo	94 88,7%	12 11,3%	4,89 (1,38 - 17,41)	0,02
	Có được đào tạo	8 61,5%	5 38,5%		
<b>Thời gian bán hàng</b>	Theo buổi	52 94,5%	3 5,5%	4,85 (1,32 - 17,92)	0,01*
	Cả ngày	50 78,1%	14 21,9%		
<b>Địa điểm bán hàng</b>	Trong ngõ nhỏ	56 93,3%	4 6,7%	3,96 (1,21 - 12,96)	0,02*
	Đường giao thông chính	46 78,0%	13 22,0%		
<b>Kiểm tra của cơ quan chức năng</b>	Không	47 95,9%	2 4,1%	6,41 (1,39 - 29,48)	< 0,01
	Có	55 78,6%	15 21,4%		

\*Fisher Exact Test

#### 4. KẾT LUẬN

Nghiên cứu đã tiến hành khảo sát 119 cơ sở kinh doanh TẮĐP, kết quả cho thấy thực trạng ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP tại huyện Quốc Oai, Hà Nội năm 2017 còn nhiều hạn chế, tỷ lệ cơ sở kinh doanh TẮĐP đạt điều kiện ATTP còn thấp (14,3%). Yếu tố học vấn, trình độ đào tạo nấu ăn, thâm niên của người kinh doanh TẮĐP, vị trí kinh doanh của các cơ sở, công tác kiểm tra của các cơ quan quản lý là các yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP. Cơ quan quản lý ATTP của huyện Quốc Oai cần tăng cường thực hiện công tác kiểm tra đối với các cơ sở kinh doanh TẮĐP, tăng cường hoạt động tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh TẮĐP tại địa phương để hạn chế các tác động từ học vấn của người kinh doanh đến điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh TẮĐP.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Nations, F.a.A.O.o.t.U. *Street food*. 4th April 2020 [cited 2020 4 April]; Available from: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/street-foods0/en/>.
- [2] G. M. Ankar-Brewooa, G. Darkoc, R. C. Abaidoo, A. Dalsgaardb, P. N. Johnson, W. O. Ellis, and Leon Brimer, “Health risks of toxic metals (Al, Fe and Pb) in two common street vended foods, fufu and fried-rice, in Kumasi, Ghana”, *Scientific African*, vol. 7, pp. e00289, 2020.
- [3] B. A. Alimi, “Risk factors in street food practices in developing countries: A review”, *Food Science and Human Wellness*, vol. 5, no. 3, pp. 141-148, 2016.
- [4] J.M. Soon, “Rapid Food Hygiene Inspection Tool (RFHiT) to assess hygiene conformance index (CI) of street food vendors”, *LWT - Food Science and Technology*, vol. 113, pp. 108304, 2019.
- [5] UBND thành phố Hà Nội, *Chỉ thị 08/CT-UBND về việc tăng cường quản lý hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố*, 2016.
- [6] Lê Thị Thanh Lương, “Thực trạng điều kiện an toàn thực phẩm, kiến thức thực hành của người chế biến và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng ăn uống của phường Việt Hưng, quận Long Biên, Hà Nội năm 2015”, *Trường Đại học Y tế Công cộng, Hà Nội*, 2015.
- [7] Nguyễn Thùy Dương, “Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan tại các cửa hàng phở trên địa bàn quận Đống Đa, Hà Nội năm 2014”, *Trường Đại học Y tế Công cộng*, 2014.
- [8] UBND huyện Quốc Oai, “Giới thiệu chung Quốc Oai,” 2013, 25/11/2016]; [Trực tuyến]. Địa chỉ: <https://quocoai.hanoi.gov.vn/gioi-thieu>.
- [9] Quốc Hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, *Luật An toàn thực phẩm*, 2010.
- [10] Nguyễn Thế Hiển, Đánh giá công tác quản lý VSATTP đối với các cửa hàng ăn tại Thị trấn Yên Viên, Gia Lâm, Hà Nội 2010, *Trường Đại học Y tế Công cộng*, 2010.
- [11] Trương Thị Thu Thủy, Đánh giá công tác quản lý ATTP của cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố xã Phong Mỹ, Thị trấn Mỹ Thọ, huyện Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp năm 2016, *Trường Đại học Y tế Công cộng*, 2016.
- [12] A. M. Omemu and S. T. Aderoju, “Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria”, *Food Control*, vol. 19, no. 4, pp. 396-402, 2008.
- [13] Phạm Thị Lan Anh, “Thực trạng an toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan của các cửa hàng ăn tại khu du lịch Chùa Hương năm 2014”, *Trường Đại học Y tế Công cộng*, 2014.
- [14] M. Choudhury, L. Mahanta, J. Goswami, M. Mazumder and B. Pegoo, “Socio-economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India”, *Food Control*, vol. 22, no. 2, pp. 196-203. 2011.
- [15] C. Muyanja, L. Nayiga, N. Brenda and G. Nasinyama, “Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda”, *Food Control*, vol. 22, no. 10, pp. 1551-1558, 2011.

### Summary

## CONDITIONS OF FOOD SAFETY AND SOME RELEVANT FACTORS OF STREET FOOD STORES IN QUOC OAI DISTRICT, HANOI IN 2017

Luu Quoc Toan<sup>1\*</sup>, Nguyen Thanh Tam<sup>2</sup>, Nguyen Thi Minh Loi<sup>3</sup>, Le Thi Hong Hao<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Hanoi University of Public Health

<sup>2</sup> Quoc Oai Health Center, Hanoi

<sup>3</sup> Quang Binh University

<sup>4</sup> National Institute for Food Control

Street food trading helps to meet respond to the needs and satisfy the tastes of consumers.

However, they also carry potential health risks, especially foodborne diseases. The cross-sectional study was conducted on 119 street food vendors in Quoc Oai District, Hanoi, Vietnam from February to May 2017. The study aimed to describe the food safety conditions of the street food vendors in Quoc Oai district in 2017 and identified the relevant factors. The study results showed that only 14.3% of the street food sample sold in Quoc Oai district met food safety requirements. Educational, cooking training, and seniority of the vendors, trading locations, the inspection of management agencies are factors which can have influences on the food safety conditions of street food vendors.

**Keywords:** *street food, food safety, Quoc Oai - Hanoi.*