



Original Article

Assess Knowledge, Attitude, and Practice Towards Food Safety and Hygiene of Students of Faculty of Environmental Sciences, VNU University of Science

Tran Thi Minh Hang*, Trinh Thi Huong Thao, Le Ha Vy

VNU University of Science, 334 Nguyen Trai, Thanh Xuan, Hanoi, Vietnam

Received 08th August 2025

Revised 15th September 2025; Accepted 30th September 2025

Abstract: Food Safety and Hygiene (FSH) affect not only human health but also economic and social development. In Vietnam, food safety remains an issue specially in academic environment where students are independent in their eating habits yet still lack of the FSH skills. Understanding the status of students' awareness in applying FSH principles is crucial. This study assessed the knowledge, attitudes, and practices (KAP) of 286 students from the Faculty of Environmental Sciences, VNU University of Science, through a cross-sectional survey using a standardized questionnaire. The findings showed that 74.8% of students had substantial FSH knowledge, 76.2% expressed positive attitudes toward FSHs showed that genders, field of studies, and place of residences showed a significant effect on KAP scores. Female students and those in food-related majors generally had higher KAP score. The study proposed some measures to improve FSH awareness among student community such as enhancing digital communication, offering hands-on training sessions, promoting awareness of FSH laws within universities, and developing educational programs relating to FSH and sustainable consumption.

Keywords: food safety and hygiene (FSH); knowledge-attitude-practice (KAP); university student; sustainable consumption.

* Corresponding author.

E-mail address: hangttm@hus.edu.vn

<https://doi.org/10.25073/2588-1094/vnuees.5428>

Khảo sát kiến thức, thái độ và thực hành đối với an toàn vệ sinh thực phẩm của sinh viên Khoa Môi Trường, Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội

Trần Thị Minh Hằng*, Trịnh Thị Hương Thảo, Lê Hạ Vy

*Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội,
334 Nguyễn Trãi, Thanh Xuân, Hà Nội, Việt Nam*

Nhận ngày 08 tháng 8 năm 2025

Chỉnh sửa ngày 15 tháng 9 năm 2025; Chấp nhận đăng ngày 30 tháng 9 năm 2025

Tóm tắt: An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) không chỉ liên quan trực tiếp đến sức khỏe con người mà còn ảnh hưởng đến phát triển kinh tế, xã hội. Trong bối cảnh thực phẩm kém an toàn vẫn phổ biến tại Việt Nam, đặc biệt trong môi trường học đường, nơi sinh viên ngày càng tự chủ trong ăn uống nhưng thiếu kỹ năng thực hành đúng, việc đánh giá mức độ nhận thức và hành vi của sinh viên về ATVSTP trở nên cần thiết. Nghiên cứu này tiến hành khảo sát kiến thức, thái độ và thực hành (KAP) của 286 sinh viên Khoa Môi trường, Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội, thông qua phương pháp mô tả cắt ngang với bảng hỏi chuẩn hóa. Kết quả cho thấy 74,8% sinh viên có kiến thức tốt, 76,2% thể hiện thái độ tích cực và 69,6% sinh viên đạt thực hành đúng theo chuẩn ATVSTP. Phân tích cho thấy các yếu tố như giới tính, ngành học và nơi ở có ảnh hưởng đáng kể đến điểm KAP. Sinh viên nữ và nhóm ngành liên quan đến thực phẩm có xu hướng đạt kết quả cao hơn. Từ các phát hiện trên, nghiên cứu đề xuất nhóm giải pháp như đẩy mạnh truyền thông số, tổ chức lớp học thực hành và phổ cập pháp luật ATVSTP trong trường đại học và triển khai chương trình giáo dục ATVSTP phù hợp với đặc điểm sinh viên đại học, hướng đến thay đổi hành vi bền vững.

Từ khoá: ATVSTP; kiến thức - thái độ - thực hành (KAP); sinh viên đại học; hành vi tiêu dùng; nâng cao kiến thức, thực hành.

1. Mở đầu

An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) không chỉ liên quan trực tiếp đến sức khỏe con người mà còn là vấn đề ảnh hưởng đến phát triển kinh tế, xã hội [1-3]. Dù có nhiều quy định pháp luật về ATVSTP, sự thiếu hiểu biết và chủ quan của cả người tiêu dùng lẫn người sản xuất đã dẫn đến những hệ lụy nghiêm trọng. Theo thống kê của Bộ Y tế, trong năm 2024, Việt Nam ghi nhận

131 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 4.796 người mắc và 21 ca tử vong [4].

Nhiều nghiên cứu trong nước và quốc tế đã báo cáo rằng sinh viên đại học có kiến thức chưa đầy đủ và thực hành chưa phù hợp về an toàn thực phẩm có thể dẫn đến nguy cơ mắc các bệnh do thực phẩm gây ra [5-11]. Thực tế, mặc dù sinh viên không trực tiếp tham gia vào hoạt động chế biến thực phẩm quy mô lớn, họ vẫn là nhóm

* Tác giả liên hệ.

Địa chỉ email: hangttm@hus.edu.vn

<https://doi.org/10.25073/2588-1094/vnuees.5428>

thường xuyên tự nấu ăn, sử dụng dịch vụ ăn uống tại căng tin hoặc bên ngoài, và có khả năng ảnh hưởng đến thói quen tiêu dùng thực phẩm trong cộng đồng. Việc thiếu hiểu biết về ATVSTP ở nhóm đối tượng này không chỉ là vấn đề cá nhân mà còn tiềm ẩn nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng. Một số nghiên cứu trước đây đã chỉ ra rằng ba yếu tố chính - kiến thức, thái độ và thực hành (KAP) - đóng vai trò quyết định trong việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, đặc biệt đối với những người tham gia chế biến và chuẩn bị thực phẩm [12-14]. Do đó, việc đánh giá KAP của sinh viên về ATVSTP là cần thiết nhằm nhận diện những hạn chế trong nhận thức và hành vi, từ đó định hướng cho công tác giáo dục, truyền thông và đào tạo về an toàn thực phẩm trong cộng đồng sinh viên.

Trên cơ sở đó, nghiên cứu “Khảo sát kiến thức, thái độ và thực hành (KAP) đối với ATVSTP của sinh viên Khoa Môi trường, Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội” được thực hiện nhằm bước đầu đánh giá mức độ hiểu biết, thái độ và thực hành của sinh viên về an toàn thực phẩm, đồng thời đề xuất một số kiến nghị nhằm nâng cao nhận thức và ý thức tự bảo vệ sức khỏe của sinh viên trong sinh hoạt hàng ngày.

2. Đối tượng và phương pháp nghiên cứu

2.1. Phương pháp thu thập số liệu thứ cấp

Dữ liệu thứ cấp được thu thập từ các nguồn tài liệu đáng tin cậy nhằm hỗ trợ việc xây dựng cơ sở lý luận và so sánh, đối chiếu với kết quả khảo sát. Các nguồn dữ liệu bao gồm các báo cáo, thống kê về tình hình ATVSTP của Bộ Y tế và các tổ chức y tế liên quan và các bài báo khoa học, luận văn, nghiên cứu trước đó về KAP trong lĩnh vực ATVSTP trên đối tượng sinh viên.

2.2. Phương pháp thu thập số liệu sơ cấp thông qua khảo sát bằng bảng hỏi

Khảo sát được thực hiện với 286 sinh viên Khoa Môi trường sử dụng bộ câu hỏi nghiên cứu được thiết kế dựa trên hướng dẫn “Năm chìa

khóa để có thực phẩm an toàn hơn” của Tổ chức Y tế Thế giới và Luật An toàn thực phẩm của Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam đã được xác thực và đáng tin cậy được sử dụng trong các nghiên cứu trước đây liên quan đến an toàn thực phẩm [5, 8, 9, 14-16]. Bộ câu hỏi khảo sát bao gồm 17 câu hỏi về kiến thức, 11 câu hỏi về thái độ và 6 câu hỏi về thực hành, 5 câu hỏi về nhu cầu tìm hiểu kiến thức về nội dung ATVSTP. Đối tượng khảo sát được chọn ngẫu nhiên trong tổng số sinh viên của Khoa Môi trường và thực hiện thu thập số liệu bằng hình thức bảng hỏi trực tuyến nhằm đảm bảo tính thuận tiện, khách quan và độ bao phủ của dữ liệu thu thập.

Cỡ mẫu được xác định dựa theo công thức Yamane [17] với tổng số sinh viên của Khoa Môi trường năm học 2024 - 2025 là 850:

$$n = \frac{N}{1 + N \times e^2}$$

Trong đó:

- n: cỡ mẫu nghiên cứu.
- N= 850: quy mô tổng thể.
- $e = 0,05$ (độ chính xác tương đối).

2.3. Xử lý và phân tích số liệu

Kiến thức: các lựa chọn phân tích sơ bộ là “Biết” nếu đối tượng đưa ra 1, một vài hoặc tất cả các đáp án đúng có thể, “Không biết” nếu đối tượng không đưa ra được câu trả lời đúng nào. Kiến thức chung về ATVSTP của sinh viên được đánh giá bằng cách tính điểm: đối với mỗi câu hỏi kiến thức, đối tượng được tính 1 điểm nếu “biết”, 0 điểm nếu “Không biết”. Tổng điểm kiến thức chung của mỗi sinh viên được tính bằng tổng điểm của 17 câu hỏi kiến thức của sinh viên đó. Sinh viên được đánh giá có kiến thức tốt về ATVSTP nếu tổng điểm kiến thức đạt ≥ 13 điểm (biết 75% tổng số câu hỏi kiến thức trở lên). Sinh viên được đánh giá có kiến thức chưa tốt về ATVSTP nếu tổng điểm kiến thức đạt < 13 điểm.

Thái độ: các câu hỏi đều sử dụng thang phân loại 3 mức độ của Likert. Dựa trên câu trả lời của sinh viên, tiến hành cho điểm thái độ với mỗi câu hỏi: mức 1 điểm được đưa ra cho lựa chọn “không tích cực”, 2 điểm cho lựa chọn “bình thường/trung gian”, 3 điểm cho lựa chọn “tích

cực”. Thái độ chung về ATVSTP của sinh viên được đánh giá bằng cách cộng tổng điểm của 11 câu hỏi về thái độ của sinh viên đó. Để đảm bảo tính thống nhất với các tiêu chí đánh giá kiến thức và thực hành, ngưỡng phân loại thái độ tích cực được xác định ở mức 75% tổng điểm tối đa. Theo đó, sinh viên có tổng điểm ≥ 25 được xem là có thái độ tích cực, trong khi tổng điểm < 25 được xếp vào nhóm chưa tích cực. Cách phân loại này phản ánh sự tương đồng về tiêu chí đánh giá giữa ba thành phần kiến thức - thái độ - thực hành (KAP) và đảm bảo tính nhất quán trong phân tích thống kê.

Thực hành: Mỗi thực hành đúng được tính 1 điểm, thực hành chưa đúng được tính 0 điểm. Tổng điểm thực hành tính cho 1 sinh viên bằng tổng điểm của 6 câu hỏi đánh giá thực hành. Sinh viên được đánh giá thực hành ATVSTP tốt nếu có tổng điểm thực hành ≥ 5 điểm (đạt 75% các tiêu chí chấm điểm thực hành). Sinh viên được đánh giá thực hành ATVSTP chưa tốt nếu có tổng điểm thực hành < 5 điểm.

Số liệu được xử lý thống kê cơ bản bằng phần mềm Excel và phân tích thống kê bằng phép kiểm Chi-bình phương (χ^2).

3. Kết quả và thảo luận

3.1. Thông tin chung về đối tượng nghiên cứu

Qua khảo sát 286 sinh viên, tỉ lệ sinh viên nữ tham gia chiếm đa số với 58,7%, sinh viên nam chiếm 41,3%. Xét theo ngành học, có 55,2% sinh viên ngành Khoa học và Công nghệ Thực phẩm, có 21,3% sinh viên ngành Khoa học môi trường, 10,5% sinh viên ngành Công nghệ kỹ thuật môi trường và 12,9% sinh viên ngành Môi trường, Sức khỏe và An toàn. Theo khóa học có 14% là sinh viên năm thứ nhất (K69); 26,6% sinh viên năm thứ hai (K68); 1,2% năm thứ ba (K67) và 26,6% sinh viên năm bốn (K66). Về nơi ở hiện tại, 27,6% sinh viên sống cùng với người thân, 62,9% sinh viên thuê trọ và 9,4% sống trong ký túc xá.

Bảng 1. Một số thông tin chung của đối tượng nghiên cứu

Đặc điểm		Số lượng (n)	(Tỷ lệ) %
Giới tính	Nữ	168	58,7
	Nam	118	41,3
Tuổi	<20	135	47,2
	20-30	149	52,1
	>30	2	0,7
Ngành học	Khoa học môi trường	61	21,3
	Công nghệ kỹ thuật môi trường	30	10,5
	Khoa học và công nghệ thực phẩm	158	55,2
	Môi trường, Sức khỏe và An toàn	37	12,9
Khóa học	K66 - năm thứ 4	76	26,6
	K67 - năm thứ 3	55	19,2
	K68 - năm thứ 2	115	40,2
	K69 - năm thứ 1	40	14,0
Nơi ở hiện tại	Ở trọ	180	62,9
	Ở ký túc xá	27	9,4
	Ở cùng gia đình/người thân	79	27,6

3.2. Thực trạng kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của sinh viên

Kết quả khảo sát nhận thức thông qua kiến thức chung về ATVSTP của sinh viên thể hiện tại Bảng 2. Kết quả nghiên cứu cho thấy 74,8%

sinh viên có kiến thức chung về ATVSTP ở mức tốt, cao hơn đáng kể so với mức trung bình 53,6% được ghi nhận trong nghiên cứu tại Đại học Lebanon của Hassan & Dimassi (2014) [8]. Không có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê về kiến thức ATVSTP theo khóa học, nơi ở hiện tại.

Tuy nhiên, có sự khác biệt đáng chú ý giữa nam và nữ trong mức độ đạt kiến thức chung về ATVSTP. Cụ thể, 60,7% sinh viên nữ đạt kiến thức tốt, trong khi tỷ lệ này ở nam chỉ là 39,3%. Ở nhóm chưa đạt, tỷ lệ giữa hai giới không chênh lệch nhiều, với 52,8% là nữ và 47,2% là nam. Sự khác biệt này có thể liên quan đến thói quen tiếp cận thông tin về sức khỏe và thực phẩm - lĩnh vực mà nữ giới thường có xu hướng quan tâm và tìm hiểu nhiều hơn. Ngoài ra, vai trò giới trong sinh hoạt gia đình hoặc tiếp xúc với hoạt động

chế biến thực phẩm cũng có thể góp phần định hình mức độ nhận thức.

Phân tích theo ngành học cho thấy mức độ hiểu biết về ATVSTP không đồng đều giữa các nhóm sinh viên. Sinh viên ngành Khoa học và công nghệ thực phẩm chiếm tỷ lệ kiến thức tốt cao nhất (55,6%), điều này có thể do có sự liên quan trực tiếp giữa nội dung đào tạo và mức độ nhận thức. Phân tích theo khóa học, sinh viên các khóa K66 và K68 có tỷ lệ đạt kiến thức tốt cao hơn so với các khóa còn lại, lần lượt là 31,3% và 33,2%.

Bảng 2. Kiến thức chung của sinh viên về ATVSTP

Kiến thức chung về ATVSTP		Chưa tốt		Tốt		Ký hiệu	p
		Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)		
Tổng		72	25,2	214	74,8		
Giới tính	Nam	34	47,2	84	39,3	a	0,294
	Nữ	38	52,8	130	60,7	b	
Tuổi	<20	39	54,2	96	44,9	a	ab: 0,368
	20-30	35	48,6	114	53,3	b	bc: 0,969
	>30	1	1,4	1	0,5	c	ac: 0,5
Ngành học	Khoa học môi trường	16	22,2	45	21	a	ab: 0,461 ac: 0,09
	Công nghệ kỹ thuật môi trường	8	11,1	22	10,3	b	bc: 1,000 bd: 1,000
	Khoa học và Công nghệ Thực phẩm	39	54,2	119	55,6	c	cd: 1,000
	Môi trường, Sức khỏe và An toàn	9	12,5	28	13,1	d	da: 0,282
Khóa học	K66 - năm thứ 4	9	12,5	67	31,3	a	ab: 0,849 ac < 0,0001
	K67 - năm thứ 3	8	11,1	47	22	b	bc: 0,0031 bd: 0,194
	K68 - năm thứ 2	44	61,1	71	33,2	c	cd: 0,301
	K69 - năm thứ 1	11	15,3	29	13,6	d	da: 0,062
Nơi ở hiện tại	Ở trọ	48	66,7	132	61,7	a	ab: 0,504
	Ở ký túc xá	5	6,9	22	10,3	b	bc: 0,744
	Ở với gia đình/người thân	19	26,4	60	28	c	ca: 0,773

3.3. Thực trạng thái độ về an toàn vệ sinh thực phẩm của sinh viên

Liên quan đến thái độ chung về ATVSTP (Bảng 3), 76,2% sinh viên có thái độ tích cực, trong đó 28,7% ở nam sinh và 47,6% nữ sinh. Không tìm thấy sự khác biệt có ý nghĩa thống kê

về thái độ dinh dưỡng theo nơi ở, nhóm tuổi, khóa học. Tuy nhiên, ở nhóm sinh viên nữ có thái độ tích cực hơn sinh viên nam, sự khác biệt này là có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$). Xét theo ngành học, có thể thấy sinh viên ngành Khoa học và công nghệ Thực phẩm đạt tỷ lệ đạt thái độ tích cực cao nhất (57,3%), cho thấy sự phân hóa trong

nhận thức trong các nhóm ngành chuyên môn. Ngành Khoa học môi trường; Công nghệ kỹ thuật môi trường; Môi trường, Sức khỏe và An toàn đạt tỷ lệ thái độ tích cực lần lượt là 14%; 8,7% và 10,5%. Nhìn chung, ở tất cả các khóa, tỷ lệ sinh viên có thái độ tích cực đều cao hơn so với nhóm chưa tích cực. Các khóa có sự dao động nhẹ về tỷ lệ, trong đó K66 và K68 ghi nhận tỷ lệ sinh viên tích cực tương đối nổi bật (28,9% và 39,9%), trong khi K67 và K69 có xu hướng thấp hơn một chút (19,3% và 11,9%).

Một tỷ lệ đáng kể sinh viên (46,2%) trong tổng số sinh viên tham gia khảo sát thể hiện thái độ trung lập với quan điểm “Thực phẩm đường phố là an toàn”. Trong khi đó, 45,1% sinh viên không đồng ý với quan điểm này, nhưng vẫn có 8,7% đồng tình. Điều này cho thấy nhận thức về nguy cơ mất ATVSTP từ thức ăn đường phố chưa được đồng thuận cao, có thể do thói quen ăn uống đã hình thành từ lâu hoặc thiếu thông tin.

Bảng 3. Thái độ chung của sinh viên về ATVSTP

Thái độ chung về ATVSTP		Chưa tích cực		Tích cực		Ký hiệu	p
		Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)		
Tổng		68	23,8	218	76,2		
Giới tính	Nam	36	52,9	82	37,6	a	ab: 0,036
	Nữ	32	47,1	136	62,4	b	
Tuổi	<20	35	51,5	104	47,7	a	ab: 0,537
	20-30	31	45,6	114	52,3	b	bc: 0,389
	>30	1	1,5	1	0,5	c	ca: 0,447
Ngành học	Khoa học môi trường	20	29,4	41	18,8	a	ab: 0,494 ac: 0,095
	Công nghệ kỹ thuật môi trường	7	10,3	23	10,6	b	bc: 1,000 bd: 1,000
	Khoa học và công nghệ thực phẩm	33	48,5	125	57,3	c	cd: 1,000
	Môi trường, Sức khỏe và An toàn	8	11,8	29	13,3	d	da: 0,339
Khóa học	K66 - năm thứ 4	13	19,1	63	28,9	a	ab: 0,482 ac: 0,311
	K67 - năm thứ 3	13	19,1	42	19,3	b	bc < 0,001 bd: 0,194
	K68 - năm thứ 2	28	41,2	87	39,9	c	cd: 0,301
	K69 - năm thứ 1	14	20,6	26	11,9	d	da: 0,053
Nơi ở hiện tại	Ở trọ	40	58,8	140	64,2	a	ab: 0,283
	Ở ký túc xá	3	4,4	24	11	b	bc: 0,066
	Ở với người thân	25	36,8	54	24,8	c	ca: 0,146

3.4. Thực trạng thực hành về an toàn vệ sinh thực phẩm của sinh viên

Tỷ lệ sinh viên thực hành ATVSTP tốt chiếm 69,6% (Bảng 4). Không có sự khác biệt có ý nghĩa thống kê về thực hành dinh dưỡng theo nơi ở hiện tại, giới, ngành học, khu vực sinh sống. Tuy nhiên, sự khác biệt có ý nghĩa thống kê

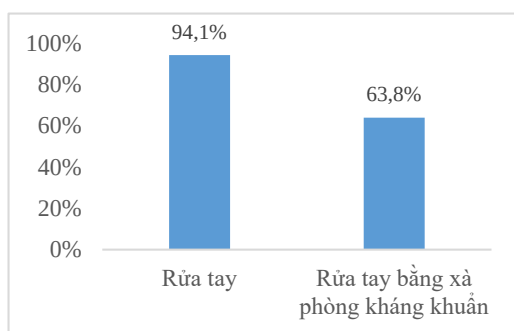
($p < 0,05$) được tìm thấy theo khóa học. Về mối liên quan giữa thực hành ATVSTP, kiến thức và thái độ, kết quả cho thấy sinh viên có thái độ tích cực thì có tỷ lệ thực hành cao hơn (54,9%). Tương tự, sinh viên có kiến thức chung tốt cũng có tỷ lệ thực hành tốt cao hơn so với nhóm có kiến thức chưa tốt, cho thấy sự liên hệ chặt chẽ giữa mức độ hiểu biết và hành vi thực tế. Phân

tích thống kê bằng phép kiểm Chi-bình phương (χ^2) cho thấy sự khác biệt này có ý nghĩa thống kê ($p < 0,05$), khẳng định thái độ và kiến thức là

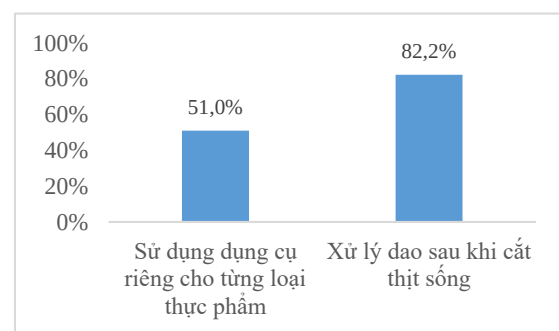
các yếu tố có ảnh hưởng đáng kể đến thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm của sinh viên.

Bảng 4. Thực hành chung của sinh viên về ATVSTP

Thực hành chung về ATVSTP		Chưa tốt		Tốt		Ký hiệu	p
		Số lượng	Tỷ lệ (%)	Số lượng	Tỷ lệ (%)		
Tổng		87	30,4	199	69,6		
Giới tính	Nam	37	42,5	81	40,7	a	ab: 0,875
	Nữ	50	57,5	118	59,3	b	
Tuổi	<20	47	54	88	44,2	a	ab: 0,146
	20-30	39	44,8	110	55,3	b	bc: 0,461
	>30	1	1,1	1	0,5	c	ca: 1,000
Ngành học	Khoa học môi trường	21	24,1	40	20,1	a	ab: 1,000 ac: 0,376
	Công nghệ kỹ thuật môi trường	11	12,6	19	9,5	b	bc: 1,000 bd: 1,000
	Khoa học và công nghệ thực phẩm	43	49,4	115	57,8	c	cd: 1,000
	Môi trường, Sức khỏe và An toàn	11	12,6	26	13,1	d	da: 0,796
Khóa học	K66 - năm thứ 4	14	16,1	62	31,2	a	ab: 0,795 ac < 0,001
	K67 - năm thứ 3	12	13,8	43	21,6	b	bc < 0,001 bd: 0,194
	K68 - năm thứ 2	49	56,3	66	33,2	c	cd: 0,301
	K69 - năm thứ 1	12	13,8	28	14,1	d	da: 0,235
Nơi ở hiện tại	Ở trọ	55	63,2	125	62,8	a	ab: 0,650
	Ở ký túc xá	10	11,5	17	8,5	b	bc: 0,512
	Ở với người thân	22	25,3	57	28,6	c	ca: 0,771



(a)



(b)

Hình 1. (a) Tỷ lệ thực hành rửa tay trước khi chế biến; (b) Tỷ lệ thực hành xử lý - tránh nhiễm chéo.

Tỷ lệ thực hành rửa tay trước khi ăn và trước khi chế biến của sinh viên ở mức cao chiếm 94,1% (Hình 1a). Trong đó, 63,8% sinh viên rửa

tay bằng xà phòng kháng khuẩn. Tỷ lệ sinh viên thực hành đúng các biện pháp phòng tránh nhiễm chéo ở mức trung bình - khá (Hình 1b). Cụ thể,

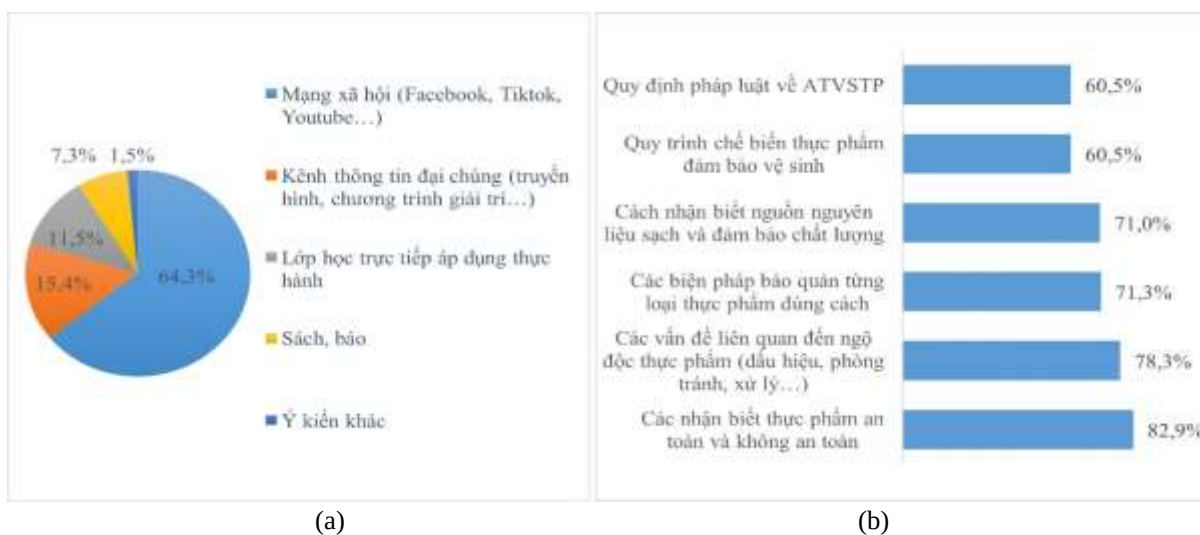
82,2% sinh viên xử lý dao sau khi cắt thịt sống, cho thấy nhận thức tốt về nguy cơ nhiễm khuẩn. Tuy nhiên, chỉ 51% sử dụng dụng cụ riêng cho từng loại thực phẩm, phản ánh sự chưa nhất quán trong áp dụng các nguyên tắc an toàn. Tương tự, nghiên cứu của Hassan & Dimassi (2014) cũng ghi nhận tỷ lệ cao trong việc làm sạch dao (74%), nhưng thấp hơn nhiều ở việc dùng dụng cụ riêng biệt (38,6%), cho thấy xu hướng tập trung xử lý sau tiếp xúc thay vì phòng ngừa ban đầu.

3.5. Nhu cầu nâng cao kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của sinh viên

Kết quả khảo sát cho thấy phần lớn sinh viên có mong muốn được tìm hiểu thêm về kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm (94,4%). Các số liệu khảo sát chỉ rõ mạng xã hội (Facebook, Tiktok, Youtube,...) là kênh tiếp cận thông tin an toàn

thực phẩm phổ biến nhất đối với sinh viên, chiếm 64,3%, vượt trội so với các nguồn thông tin truyền thống như truyền hình (15,4%) hay lớp học trực tiếp (11,5%) (Hình 2a).

Bên cạnh đó đó, nhóm nội dung được quan tâm nhiều nhất là “Cách nhận biết thực phẩm an toàn và không an toàn” (82,9%), tiếp đến là “Ngộ độc thực phẩm: dấu hiệu, cách phòng tránh và xử lý” (78,3%) (Hình 2b). Các kiến thức thực hành như bảo quản thực phẩm đúng cách (71,3%) và nhận biết nguyên liệu sạch (71,0%) cũng nhận được sự quan tâm cao. Ngược lại, các nội dung mang tính quy phạm như “Quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh” và “Quy định pháp luật về ATVSTP” có tỷ lệ mong muốn tìm hiểu thấp hơn (60,5%). Kết quả này cho thấy sinh viên ưu tiên những kiến thức thực tiễn, gần gũi với đời sống hàng ngày hơn là các nội dung mang tính lý thuyết hoặc pháp lý.



Hình 2. (a) Kênh truyền tải thông tin hiệu quả; (b) Một số nội dung ATVSTP sinh viên quan tâm.

4. Kết luận

Nghiên cứu đã cho thấy sinh viên nhìn chung có mức độ nhận thức tốt về ATVSTP, tuy nhiên vẫn tồn tại những khoảng trống đáng kể giữa kiến thức, thái độ và thực hành - một xu hướng đã được ghi nhận trong nhiều nghiên cứu quốc tế và trong nước. Tỷ lệ sinh viên đạt mức kiến thức tốt về ATVSTP chiếm 74,8%. Thái độ của sinh viên nhìn chung tích cực (76,3%). Tuy nhiên,

thực hành vẫn còn chưa đồng bộ, đặc biệt là ở việc áp dụng đầy đủ các nguyên tắc phòng tránh nhiễm chéo trong chế biến. Mạng xã hội hiện là kênh tiếp cận thông tin phổ biến nhất, song mức độ quan tâm đến các nội dung mang tính quy phạm như quy trình chế biến và quy định pháp luật còn chưa cao. Những kết quả này cho thấy cần có các chương trình truyền thông và đào tạo phù hợp, kết hợp giữa lý thuyết và thực hành

nhằm tăng cường hiệu quả giáo dục an toàn thực phẩm trong nhóm sinh viên.

Tài liệu tham khảo

- [1] World Health Organization, Compendium of WHO and Other UN Guidance on Health and Environment, WHO Press, Geneva, 2021.
- [2] I. Young, L. Waddell, Barriers and Facilitators to Safe Food Handling Among Consumers: A Systematic Review and Thematic Synthesis of Qualitative Research Studies, PLoS ONE, Vol. 11, No. 12, 2016, pp. e0167695, <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0167695>.
- [3] A. H. Havelaar, M. D. Kirk, P. R. Togerson, H. J. Gibb, T. Hald, R. J. Lake, N. Praet, D. C. Bellinger, N. R. D. Silva, N. Gargouri, N. Speybroeck, A. Cawthorne, C. Mathers, C. Stein, F. J. Angulo, B. Devleeschauwer, World Health Organization Global Estimates and Regional Comparisons of the Burden of Foodborne Disease in 2010, PLoS Medicine, Vol. 12, No. 12, 2015, pp. 1-23, <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1001923>.
- [4] Vietnam Ministry of Health, The Number of Food Poisoning Cases Nationwide is Increasing, https://moh.gov.vn/tin-tong-hop/-/asset_publisher/k206Q9qkZOqn/content/so-vungo-oc-thuc-pham-tren-ca-nuoc-gia-tang (assessed on: March 2nd, 2025) (in Vietnamese).
- [5] C. B. Bredbenner, J. Maurer, V. Wheatley, D. Schaffner, C. Bruhn, L. Blalock, Food Safety Self-Reported Behaviors and Cognitions of Young Adults: Results of a National Study, Journal of Food Protection, Vol. 70, No. 8, 2007, pp. 1917-1926, <https://doi.org/10.4315/0362-028X-70.8.1917>.
- [6] C. C. Ferk, B. L. Calder, M. E. Camire, Assessing the Food Safety Knowledge of University of Maine Students, Journal of Food Science Education, Vol. 15, No. 1, 2016, pp. 14-22, <https://doi.org/10.1111/1541-4329.12076>.
- [7] E. J. Green, P. L. Knechtges, Food Safety Knowledge and Practices of Young Adults, Journal of Environmental Health, Vol. 77, No. 10, 2015, pp. 1-25.
- [8] H. F. Hassan, H. Dimassi, Food Safety and Handling Knowledge and Practices of Lebanese University Students, Food Control, Vol. 40, No. 2, 2014, pp. 127-133, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.040>.
- [9] T. Lazou, M. Georgiadis, K. Pentieva, A. McKevitt, E. Iossifidou, Food Safety Knowledge and Food-Handling Practices of Greek University Students: A Questionnaire-Based Survey, Food Control, Vol. 28, No. 2, 2012, pp. 400-411, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.05.027>.
- [10] N. Sanlier, E. Konaklioglu, Food Safety Knowledge, Attitude and Food Handling Practices of Students, British Food Journal, Vol. 114, No. 4, 2012, pp. 469-480, <https://doi.org/10.1108/00070701211219504>.
- [11] D. Stratev, O. A. Odeyemi, A. Pavlov, R. Kyuchukova, F. Fatehi, F. A. Bamidele, Food Safety Knowledge and Hygiene Practices Among Veterinary Medicine Students at Trakia University, Bulgaria, Journal of Infection and Public Health, Vol. 10, No. 6, 2017, pp. 778-782, <https://doi.org/10.1016/j.jiph.2016.12.001>.
- [12] I. F. Angelillo, M. R. Foresta, C. Scozzafava, M. Pavia, Consumers and Foodborne Diseases: Knowledge, Attitudes and Reported Behaviour in One Region of Italy, International Journal of Food Microbiology, Vol. 64, No. 1-2, 2001, pp. 161-166, [https://doi.org/10.1016/S0168-1605\(00\)00451-7](https://doi.org/10.1016/S0168-1605(00)00451-7).
- [13] S. R. Patil, S. Cates, R. Morales, Consumer Food Safety Knowledge, Practices and Demographic Differences: Findings from a Meta-Analysis, Journal of Food Protection, Vol. 68, No. 9, 2005, pp. 1884-1894, <https://doi.org/10.4315/0362-028X-68.9.1884>.
- [14] M. Zeeshan, H. Shah, Y. Durrani, M. Ayub, Z. Jan, M. Shah, A Questionnaire-Based Survey on Food Safety Knowledge During Food-Handling and Food Preparation Practices among University Students, Journal of Clinical Nutrition & Dietetics, Vol. 3, No. 2, 2017, pp. 1-8, <https://doi.org/10.4172/2472-1921.100052>.
- [15] National Assembly of Vietnam, Law on Food Safety No. 55/2010/QH12, Hanoi, 2010 (in Vietnamese).
- [16] World Health Organization, Five Keys to Safer Food Manual, WHO Press, Geneva, 2006.
- [17] T. Yamane, Statistics: An Introductory Analysis (3rd ed.), Harper and Row, New York, 1973.