**HIỆU QUẢ CAN THIỆP THAY ĐỔI KIẾN THỨC, THỰC HÀNH PHÁP LUẬT**

**ATTP CỦA NGƯỜI TRỰC TIẾP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ
KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TẠI PHƯỜNG BÙI THỊ XUÂN,**

**QUẬN HAI BÀ TRƯNG, HÀ NỘI, NĂM 2013 – 2014**

**Cao Thị Hoa\*, Hồ Bá Do\*\*, Nguyễn Thị Thùy Dương\*\*\*,**

**Nguyễn Công Khẩn\*\*\*\*, Cao Thị Thu\***

**TÓM TẮT[[1]](#footnote-1)**

Nghiên cứu can thiệp không có nhóm đối chứng 139 nhân viên trước can thiệp và 157 nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm sau can thiệp tại 30 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Bằng can thiệp truyền thông pháp luật về an toàn thực phẩm, kết quả nghiên cứu đã cho thấy sự cải thiện kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến thực phẩm. Hiểu biết về cơ sở vật chất, trang thiết bị, thực phẩm sản xuất trong nước và nhập khẩu đã có sự thay đổi tích cực, có ý nghĩa thống kê. Hiểu biết về trang phục, vệ sinh cá nhân khi chế biến được cải thiện rõ rệt sau can thiệp (p < 0,001). Chỉ số hiệu quả đạt 191,2% đối với hiểu biết cách xử lý khi có ngộ độc thực phẩm (p < 0,001). Nhân viên chế biến thực hành rửa rau, quả trực tiếp dưới vòi nước máy tăng lên rõ rệt từ 76,15% lên 89,76% sau can thiệp (CSHQ = 17,8%, p < 0,01).

***Từ khóa:*** Truyền thông, pháp luật, can thiệp, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

**SUMMARY**

**ASSESS THE EFFECTIVENESS OF INTERVENTION FORFOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICE CHANGE AMONG FOOD HANDLERS AT CATERING BUSINESSES IN BUI THI XUAN WARD, HAI BA TRUNG DISTRICT, HANOI, 2013 - 2014**

The intervention study without a control group was conducted on 139 food handlers before intervention and 157 food handlers after intervention at 30 food establishments. By communication interventions in food safety law, the study results showed the improvement in food safety knowledge and practice among food handlers. The subjects’ understanding about infrastructure and utensil increased with a statistical significance. Knowledge about protective clothing and personal hygiene when processing was significantly improved after intervention (p < 0.001). The efficient index reached 191.2% of knowledge about how to handle when food poisoning happened (p < 0.001). The percentage of food handlers washing vegetables directly under a running increased from 76.15% 89.76% after intervention (efficient index = 17.8%, p < 0.01 ).

***Keywords:*** Communication, Food Hygiene and Safety, catering business, food hygiene.

1. [↑](#footnote-ref-1)