

THỰC HÀNH AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN BÁN TRÚ TRONG CÁC TRƯỜNG HỌC CỦA THÀNH PHỐ THANH HÓA NĂM 2020

Lê Hồng Quang¹, Lê Thị Hương², Dương Thị Thu Hiền²,
Nguyễn Thùy Ninh² và Nguyễn Thị Thu Liễu^{2,✉}

¹Sở y tế Thanh Hóa

²Viện Đào tạo Y học Dự phòng và Y tế Công cộng

Một nghiên cứu mô tả cắt ngang điều tra trên 420 người chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú tất cả các trường học trên địa bàn thành phố Thanh Hóa về thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm. Kết quả nghiên cứu cho thấy: Tỷ lệ người chế biến thực phẩm (CBTP) đạt yêu cầu thực hành chung về an toàn vệ sinh thực phẩm là 71,4%. Trong đó, về thực hành vệ sinh cá nhân: 97,9% người chế biến thực phẩm để móng tay sạch sẽ, cắt ngắn, tỉ lệ người sử dụng mũ chụp tóc, khẩu trang, tạp dề lần lượt với 81,7%; 76,4%; 82,6%. Có 13,3% người chế biến thực phẩm vẫn dùng tay trực tiếp để bốc chia thức ăn chín. Về thực hành bảo quản thực phẩm (BQTP): trên 90% dụng cụ chứa đựng thực phẩm không thối nhiễm, không thủng, không gỉ sét và có nắp đậy kín, dễ chùi rửa, trên 90% kho thực phẩm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh. Có 80% số cơ sở đủ giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh. Về thực hành chế biến, vận chuyển và phân phối thực phẩm: 86,2% người chế biến thực phẩm sơ chế thực phẩm trên mặt bàn cách mặt đất ≥ 60 cm, trên 91% người chế biến thực phẩm tuân thủ bảo hộ lao động khi vận chuyển.

Từ khóa: Thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm, bếp ăn bán trú trong các trường học, thành phố Thanh Hóa, năm 2020.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Vấn đề an toàn thực phẩm có tầm quan trọng trong các bếp ăn tập thể, đặc biệt bếp ăn học đường, vì đối với lứa tuổi học sinh, cơ thể của trẻ phát triển chưa hoàn thiện, dễ bị tổn thương, dễ bị ngộ độc cấp tính hoặc các bệnh mãn tính về sau. Để đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trong các trường học, Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo đã ban hành các văn bản quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể như: Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BGDĐT-BYT về công tác y tế trường học;¹ Thông tư liên tịch số

18/2011/TTLT-BGDĐT-BYT về đánh giá công tác y tế tại các trường học.²

Tại Việt Nam, ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong những năm gần đây có chiều hướng tăng lên, và đang là một vấn đề rất đáng báo động.^{3,4} Có rất nhiều nguyên nhân dẫn đến các vụ ngộ độc thực phẩm, và bếp ăn tập thể là một trong những nơi có nguy cơ cao xảy ra các vụ ngộ độc hàng loạt. Vì thế, công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể đang được chính quyền và ngành Y tế rất quan tâm, là một trong những nội dung trọng yếu được quy định tại Luật An toàn thực phẩm được Quốc hội khóa XII đã thông qua.⁵ Do vậy, chúng tôi tiến hành nghiên cứu "Mô tả thực hành về an toàn vệ sinh thực phẩm của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú

Tác giả liên hệ: Nguyễn Thị Thu Liễu

Viện Đào tạo Y học Dự phòng và Y tế Công cộng

Email: nguyenthulieu@hmu.edu.vn

Ngày nhận: 04/08/2021

Ngày được chấp nhận: 23/09/2021

trong các trường học của thành phố Thanh Hóa năm 2020.”

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP

1. Đối tượng

Nghiên cứu được tiến hành trên người trực tiếp chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú của 91 trường.

Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Từ tháng 8 đến tháng 11/2020.

Địa điểm tại 91 trường học có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn thành phố Thanh Hóa bao gồm 58 trường mầm non và 33 trường tiểu học.

Tiêu chuẩn lựa chọn

Đối tượng đang làm việc tại bếp ăn tập thể nấu ăn cho học sinh, giáo viên trong các trường thuộc địa bàn thành phố Thanh Hóa, có thời gian làm việc ít nhất 6 tháng. Nhiệm vụ chính là chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể. Đối tượng đồng ý tham gia nghiên cứu và có thể trả lời.

2. Phương pháp

Thiết kế nghiên cứu

Mô tả cắt ngang.

Cỡ mẫu, chọn mẫu

Mẫu nghiên cứu được lựa chọn theo phương pháp chọn mẫu thuận tiện. Lấy toàn bộ số người chế biến thực phẩm tại bếp ăn bán trú các trường học trên địa bàn thành phố Thanh Hóa. Tổng số người chế biến thực phẩm tại trường học tổ chức ăn bán trú trên địa bàn thành phố Thanh Hóa là 420 người.

Nội dung, chỉ số nghiên cứu

- Nhóm biến số về thực hành của người chế biến thực phẩm bao gồm: Thực hành chung về an toàn thực phẩm, thực hành về vệ sinh cá nhân, thực hành về bảo quản thực phẩm, thực hành về chế biến, vận chuyển và phân phối thực phẩm. Các nhóm biến số này được thu thập bằng phỏng vấn trực tiếp và quan sát

kỹ năng thực hành của người chế biến thực phẩm. Đánh giá thực hành chung về an toàn thực phẩm gồm 18 câu, mỗi câu tương ứng với mức điểm nhất định. Dựa vào phần trả lời và quan sát thực tế các câu hỏi để tính điểm, điểm tối đa cho phần trả lời 18 câu là 29 điểm. Tổng điểm thực hành $\geq 80\%$ được đánh giá là thực hành đạt về an toàn thực phẩm. Bảng kiểm và bộ câu hỏi được xây dựng dựa theo nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018, thông tư 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế và dựa theo “Tài liệu hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể” của Sở Y tế Thanh Hóa.

+ Tổng điểm ≥ 23 : Thực hành đạt.

+ Tổng điểm < 23 : Thực hành không đạt.

Qui trình tiến hành nghiên cứu

Xây dựng phiếu thu thập thông tin. Trước khi điều tra chính thức, tiến hành điều tra thử và hoàn thiện phiếu điều tra. Sau đó, tiến hành tập huấn điều tra viên. Cuối cùng là tiến hành thu thập bằng phương pháp quan sát và phỏng vấn người chế biến thực phẩm tại các trường học có tổ chức ăn bán trú tại thành phố Thanh Hóa.

3. Xử lý số liệu

Số liệu được làm sạch, được nhập bằng phần mềm Excel, xử lý bằng phần mềm thống kê STATA 14.0 sử dụng phương pháp thống kê cơ bản. Các biến số được tính toán bao gồm các số lượng, tỷ lệ phần trăm và kết quả thu được sau khi xử lý số liệu được trình bày dưới dạng các bảng, biểu đồ.

4. Đạo đức nghiên cứu

Nghiên cứu được sự đồng ý của phòng GD&ĐT, Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa và các trường học được nghiên cứu. Nghiên cứu chỉ thu thập số liệu khi được sự chấp thuận và đồng ý tham gia của đối tượng nghiên cứu. Mọi thông tin đều chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu.

III. KẾT QUẢ

Bảng 1. Thông tin chung của đối tượng nghiên cứu (n = 420)

Chỉ số	Thông tin	n	%
Giới tính	Nam	42	10,0
	Nữ	378	90,0
Tuổi	≤ 20 tuổi	17	4,0
	21 - 30 tuổi	114	27,1
	31 - 40 tuổi	164	39,0
	41 - 50 tuổi	89	21,2
	Trên 50 tuổi	36	8,6
Trình độ học vấn	Không biết chữ	0	0,0
	Cấp 1 (học)	6	1,4
	Cấp 2 (trung học cơ sở)	22	5,2
	Cấp 3 (trung học phổ thông)	202	48,1
	Trung cấp	125	29,8
	Cao đẳng, đại học	65	15,5
Trình độ chuyên môn về chế biến thực phẩm	Sơ cấp nấu ăn	138	32,9
	Trung cấp nấu ăn	202	48,1
	Cao đẳng nấu ăn	30	7,1
	Không có bằng cấp	50	11,9

Bảng 1 cho thấy người chế biến thực phẩm là nữ giới chiếm chủ yếu, với 90%, độ tuổi đa phần nằm trong khoảng từ 31 - 50 tuổi (60,2%). Trình độ học vấn đa phần tốt nghiệp trung học phổ thông trở lên với 93,4%;

có 15,5% người chế biến thực phẩm có trình độ cao đẳng, đại học. Ngoài ra còn cho thấy, có 11,9% người chế biến thực phẩm không được đào tạo về nấu ăn.

Bảng 2. Thực hành về vệ sinh cá nhân (n = 420)

Thực hành về vệ sinh cá nhân	Chỉ số	n	%
Móng tay	Sạch sẽ, cắt ngắn	411	97,9
	Dài	9	2,1
Trang phục sử dụng khi chế biến thực phẩm	Mũ chụp tóc	343	81,7
	Khẩu trang	321	76,4
	Găng tay	307	73,1
	Tạp dề	347	82,6
	Quần áo bảo hộ	305	72,6
Người chế biến dùng tay trực tiếp để bốc thức ăn	Khác: ủng	183	43,6
	Có	56	13,3
	Không	364	86,7

Theo bảng trên, 97,9% người chế biến thực phẩm để móng tay sạch sẽ, cắt ngắn. Tỷ lệ đối tượng nghiên cứu sử dụng mũ chụp tóc, khẩu trang, tạp dề lần lượt là 81,7%; 76,4%; 82,6%.

Có 73,1% và 72,6% sử dụng găng tay và quần áo bảo hộ khi chế biến thực phẩm. 13,3% người chế biến thực phẩm vẫn dùng tay trực tiếp để bốc chia thức ăn chín.

Bảng 3. Thực hành về chế biến, vận chuyển và phân phối thực phẩm (n = 420)

Thực hành về sơ chế, vận chuyển thực phẩm	Chỉ số	n	%
Nơi sơ chế thực phẩm	Đề trực tiếp trên nền nhà bếp	58	13,8
	Trên bàn cách mặt đất \geq 60cm	362	86,2
Khi vận chuyển thức ăn	Tuân thủ bảo hộ lao động	382	91,0
	Che đậy kín, không để ô nhiễm.	392	93,3

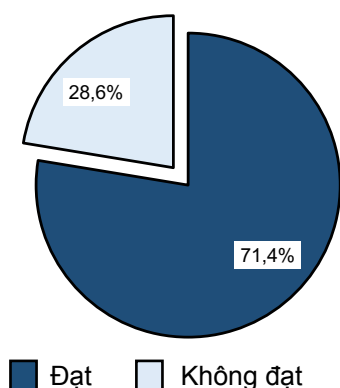
Bảng 3 cho thấy trên 90% dụng cụ chứa đựng thực phẩm không thôi nhiễm, không thủng, không gỉ sét và có nắp đậy kín, dễ chùi

rửa. Kho thực phẩm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh (trên 90%), tỷ lệ phòng chống được côn trùng là 80%.

Bảng 4. Thực hành về bảo quản thực phẩm (n = 90)

Thực hành về bảo quản thực phẩm	Chỉ số	n	%
Thực phẩm được bảo quản lưu giữ	Kho bảo quản	82	91,1
	Tủ lạnh	90	100,0
	Bảo quản không đúng	10	11,1
Điều kiện với dụng cụ chứa đựng thực phẩm	Không thổi nhiễm	87	96,7
	Không thủng	81	90,0
	Không gỉ sét	85	94,4
	Có nắp đậy kín	85	94,4
	Dễ chùi rửa	84	93,3
Điều kiện với kho thực phẩm	Chắc chắn, an toàn	82	91,1
	Thông thoáng	80	88,9
	Dễ vệ sinh	76	84,4
	Phòng chống được côn trùng và động vật	72	80,0
Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh	Có	72	80,0
	Không	18	20,0

Bảng 4 chỉ ra rằng 86,2% người chế biến thực phẩm sơ chế thực phẩm trên mặt bàn cách mặt đất $\geq 60\text{cm}$. Trên 91% người chế biến thực phẩm tuân thủ bảo hộ lao động và được đậy kín khi vận chuyển.



Biểu đồ 1. Tỷ lệ người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu thực hành chung về an toàn vệ sinh thực phẩm

Theo biểu đồ 1, tỉ lệ người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu thực hành chung về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể là 71,4%.

V. BÀN LUẬN

Khi khảo sát trên 420 người chế biến thực phẩm tại 90 trường, kết quả thu được là có 71,4% người chế biến thực phẩm có thực hành chung về an toàn thực phẩm đạt. Kết quả của chúng tôi thấp hơn khá nhiều so với một số nghiên cứu: của Trịnh Văn Quyết năm 2013 với 88,7%⁶ và thấp hơn nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương năm 2013 với 82,5%.⁷ Có thể lý giải vì sao mà kết quả của chúng tôi thấp hơn là do nghiên cứu của Trịnh Văn Quyết được tiến hành tại các trường mầm non công lập, có thể người chế biến thực phẩm sẽ được quản lý và tập huấn chặt chẽ hơn lên thực hành an toàn

thực phẩm của người chế biến đạt tỷ lệ cao, đồng thời nghiên cứu của Nguyễn Thùy Dương thì được thực hiện tại chỉ các trường học khu vực nội thành Thanh Hóa, mà các trường học khu vực nội thành được đầu tư nhiều không những về điều kiện cơ sở mà còn cả con người. Nhìn tổng thể về thực hành của người chế biến thực phẩm, tỷ lệ này là chưa cao. Bởi vì khác với kiến thức, việc thực hành là vấn đề ảnh hưởng trực tiếp tới thực phẩm, tới bữa ăn của học sinh. Vì vậy rất cần được sự giám sát và xử lý chặt chẽ của các cơ quan chức năng về những vấn đề còn tồn tại, nhằm hướng tới chất lượng bữa ăn cho giáo viên và học sinh trong trường.

Đánh giá về thực hành vệ sinh cá nhân người chế biến thực phẩm, một trong những quy định thực hành an toàn thực phẩm khi chế biến thực phẩm là người chế biến không được để móng tay dài. Bộ Y tế đưa ra quy định này để tránh sự ô nhiễm thực phẩm từ các khe kẽ của móng tay hay đồ trang sức lầy nhiễm chéo sang thực phẩm. Kết quả của chúng tôi cho thấy có 97,9% người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu về tiêu chí móng tay cần phải sạch sẽ, cắt ngắn. Tiêu chí này cần tiếp tục được phát huy và hướng tới 100% người chế biến thực phẩm đều đạt. Một tiêu chí khác nữa đó là việc sử dụng trang phục chuyên dụng là rất cần thiết đối với người chế biến thực phẩm khi làm việc, mục đích chủ yếu là tránh ô nhiễm thực phẩm từ người chế biến thực phẩm, không những thế việc mặc trang phục chuyên dụng cũng nhằm bảo vệ người chế biến thực phẩm tránh được những rủi ro nghề nghiệp như bỏng hoặc lây nhiễm từ thực phẩm. Kết quả cho thấy đối tượng có sử dụng mũ chụp tóc, khẩu trang, tạp dề lần lượt với 81,7%; 76,4%; 82,6%. Tỷ lệ này cao hơn so với kết quả nghiên cứu của Phạm Thị Mỹ Hạnh tại 162 bếp ăn tập thể các trường học tại Thái Bình.⁸ Tuy nhiên lại thấp hơn kết quả của một

số nghiên cứu khác trước đây về kiến thức, thực hành của người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể.^{9,10} Kết quả điều tra cũng cho thấy, mặc dù đa số người chế biến thực phẩm đã dùng kẹp hoặc thìa hoặc gang tay dùng 1 lần để gấp thức ăn chín nhưng vẫn còn 56 người chế biến thực phẩm chiếm 13,3% vẫn bốc thức ăn chín bằng tay hoặc sử dụng dụng cụ gấp không đảm bảo vệ sinh như đũa gang tay vải. Việc chia thức ăn chín không đảm bảo vệ sinh có thể là nguồn truyền bệnh nguy hiểm vì thế việc vệ sinh bàn tay người chế biến thực phẩm là rất quan trọng vì bàn tay là nơi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhiều nhất, đặc biệt là đối với thực phẩm đã chín.

Thực hành về bảo quản thực phẩm, chế biến, vận chuyển và phân phối thực phẩm thì chúng tôi tiến hành quan sát về điều kiện dụng cụ chứa đựng thực phẩm trên dưới 90% các cơ sở đạt yêu cầu với tiêu chí không thời nhiễm, không thủng, không gỉ sét, có nắp đậy kín và dễ chùi rửa. Điều kiện với kho thực phẩm thì trên 90% các cơ sở đạt yêu cầu với các tiêu chí chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh; có 80% kho phòng chống được côn trùng và động vật. Bên cạnh đó có 80% số cơ sở có đủ giá kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh. Dụng cụ vận chuyển thức ăn có 91% đảm bảo sạch sẽ, tuân thủ bảo hộ lao động và có 93,32% đảm bảo che đậy kín. Những kết quả này đều tương đương hoặc cao hơn so với những nghiên cứu trước đây và dễ dàng được lý giải là do càng về những năm gần đây, việc đầu tư các trang thiết bị cho các bếp ăn tập thể càng được quan tâm và đẩy mạnh, để đảm bảo có một bữa ăn chất lượng và an toàn cho học sinh. Kết quả nghiên cứu cũng cho thấy có 99,5% người chế biến thực phẩm đạt yêu cầu đó là không hút thuốc là hoặc khạc nhổ hay làm các hành động không đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến thực phẩm. Điều

này thực hiện tốt sẽ tạo điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, tạo môi trường làm việc trong sạch và văn minh cần phải được phát huy triệt để.

Nhiều người chế biến thực phẩm có kiến thức tốt nhưng vì công việc quá bận trong giờ cao điểm nên lúc đó họ không chú ý đến các hành vi thực hành cá nhân, họ chỉ chú ý đến số lượng và mặt cảm quan của thực phẩm cùng với mùi vị đạt yêu cầu là được còn về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm họ chỉ thực hiện đúng khi có các đoàn thanh kiểm tra hoặc có sự nhắc nhở của người quản lý. Qua nghiên cứu này, có thể giúp cho các nhà chuyên môn, các nhà quản lý, các nhà hoạch định chính sách có thêm được cái nhìn tổng thể hơn, chi tiết hơn về thực trạng điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể - một vấn đề xã hội hết sức quan tâm. Trên cơ sở kết quả của đề tài này là điều kiện, là điểm bắt đầu cho các nghiên cứu sâu hơn, rộng hơn, các nghiên cứu can thiệp bài bản hơn nhằm giảm những nguy cơ của điều kiện an toàn thực phẩm đến sức khỏe của các cháu học sinh.

V. KẾT LUẬN

Số người chế biến thực phẩm có thực hành chung về an toàn thực phẩm đạt tỷ lệ là 71,4%. Về thực hành vệ sinh cá nhân: 13,3% người chế biến thực phẩm vẫn dùng tay trực tiếp để bốc chia thức ăn chín. Về thực hành bảo quản thực phẩm (BQTP): trên 90% dụng cụ chứa đựng thực phẩm không thổi nhiễm, không thủng, không gỉ sét và có nắp đậy kín, dễ chùi rửa, trên 90% kho thực phẩm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh. Về thực hành chế biến, vận chuyển và phân phối thực phẩm: 86,2% người chế biến thực phẩm sơ chế thực phẩm trên mặt bàn cách mặt đất \geq 60cm, trên 91% người chế biến thực phẩm tuân thủ bảo hộ lao động khi vận chuyển.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo. Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BGDĐT-BYT về công tác y tế trường học.
2. Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (2011). Thông tư liên tịch số 18/2011/TTLT-BGDĐT-BYT về đánh giá công tác y tế tại các trường học.
3. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa. *Báo Cáo Số Liệu Điều Tra Cơ Bản Các Cơ Sở Sản Xuất, Chế Biến, Kinh Doanh Thực Phẩm Trên Địa Bàn Tỉnh Thanh Hóa 2017*.
4. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa. *Báo Cáo Đánh Giá Công Tác Quản Lý, Điều Kiện Đảm Bảo An Toàn Thực Phẩm Bếp Ăn Tập Thể Trường Học Năm 2019*.
5. Chính Phủ (2017). Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18 tháng 5 năm 2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011 – 2016.
6. Trịnh Văn Quyết. Thực trạng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường mầm non công lập tỉnh Lâm Đồng năm 2013. Luận văn bác sỹ chuyên khóa 2, Đại học Y Hà Nội.
7. Lê Đức Thọ, Nguyễn Thùy Dương, Đỗ An Thắng. Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành về An toàn thực phẩm của người quản lý, người chế biến và điều kiện An toàn thực phẩm tại Bếp ăn tập thể các trường mầm non khu vực nội thành Hà Nội năm 2011. *Tạp chí Y tế công cộng*. 10-15.
8. Phạm Thị Mỹ Hạnh. Thực trạng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn các trường tiểu học bán trú trên địa bàn tỉnh Thái Bình, năm 2011. *Tạp chí y học thực hành*. 64-68.
9. Phạm Văn Thành, Đỗ Mạnh Hùng. Thực trạng quy mô, các hoạt động bảo đảm An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các trường mầm non trên địa bàn tỉnh Hưng Yên năm 2012. *Tạp chí Y học thực hành*. 15-20.

10. Trương Quốc Khanh (2001). Bước đầu khảo sát thực trạng các bếp ăn tập thể tại các trường mầm non và tiểu học bán trú ở thành phố Đà Nẵng năm 2001. *Kỷ yếu hội nghị khoa học Vệ sinh an toàn thực phẩm*. 315-323.

Summary

FOOD SAFETY PRACTICES OF FOOD PROCESSORS AT THANH HOA CITY SCHOOLS IN 2020

A cross-sectional descriptive study investigated over 420 food handlers in semi-boarding kitchens of all schools in Thanh Hoa city on food safety and hygiene practices. The results of this study show that: The percentage of food processors meeting the general practice requirements on food safety and hygiene is 71.4%. Of which, 97.9% of food handlers kept their nails clean and cut short, 81.7% used hair caps, 76.4 % used masks, and 82.6% used aprons. In food preservation practices, more than 90% of food containers are non-contaminated, non-perforated, rust-proof and have tight-fitting lids that are easy to clean. Over 90% of food storage are solid and safe, airy, easy to clean. There are 80% of establishments with adequate prices, storage shelves made of sturdy and hygienic materials. About food processing, transportation and distribution practice, 86.2% of food handlers prepare food on a table ≥ 60 cm above the ground, over 91% of food handlers complied with labor guideline during transportation.

Keywords: Practice food safety and hygiene, semi-boarding kitchens in schools, Thanh Hoa city, 2020.