

THÀNH VIÊN NHÓM 5

KHOA SINH HỌC – CÔNG NGHỆ

MSSV

HỌ VÀ TÊN

SINH HỌC

23120228

Lê Trung Thành Đạt

MÔN HỌC CON NGƯỜI VÀ

23120262

Tổng Dương Thái Hòa

MÔI TRƯỜNG

23120264

Nguyễn Phúc Hoàng

23120377

Mai Đình Trí

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
ĐẠI HỌC QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC TỰ NHIÊN**



HỌC KỲ HÈ - NĂM HỌC 2023 - 2024

BÀI BÁO CÁO CUỐI KỲ

Đề tài:

**AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM KHU VỰC ĐÔ THỊ ĐẠI
HỌC QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

Giảng viên hướng dẫn: Th. S. Lê Công Mẫn

Thành Phố Hồ Chí Minh, tháng 08 năm 2024

MỤC LỤC

ĐẶT VẤN ĐỀ

| | |
|--|----|
| 1. Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm hiện tại ở khu vực đô thị Đại học Quốc Gia TP HCM..... | 2 |
| 2. Các yếu tố ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh thực phẩm..... | 4 |
| 2.1. Các yếu tố nguồn gốc từ nguyên liệu thực phẩm..... | 4 |
| 2.2. Quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm..... | 5 |
| 2.2.1. Chế Biến Thực Phẩm..... | 5 |
| 2.2.2. Bảo Quản Thực Phẩm..... | 6 |
| 2.3. Môi trường kinh doanh thực phẩm..... | 6 |
| 2.4. Nhận thức và hành vi của người bán..... | 7 |
| 3. Tác động của tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm..... | 8 |
| 3.1. Ảnh hưởng đến kinh tế và xã hội | 8 |
| 3.2. Nguy cơ bệnh dịch và ô nhiễm môi trường | 8 |
| 4. Các giải pháp cải thiện an toàn vệ sinh thực phẩm..... | 8 |
| 4.1. Tăng cường kiểm tra và giám sát | 8 |
| 4.2. Giáo dục và nâng cao nhận thức cộng đồng..... | 9 |
| KẾT LUẬN..... | 9 |
| TÀI LIỆU THAM KHẢO | 10 |

ĐẶT VẤN ĐỀ

Khu vực đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM là một trong những trung tâm đô thị phát triển nhanh tại Việt Nam, với sự gia tăng dân số và các hoạt động kinh tế, xã hội đa dạng. Trong bối cảnh này, vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm trở thành một trong những thách thức lớn, đòi hỏi sự quan tâm và quản lý chặt chẽ. Việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe của cộng đồng mà còn liên quan đến sự phát triển bền vững của khu vực.

Tại khu vực đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM, nơi tập trung nhiều trường học đại học, ký túc xá và các cơ sở dịch vụ ăn uống, việc kiểm soát và đảm bảo chất lượng thực phẩm là vô cùng cần thiết. Tuy nhiên, không phải ai cũng biết rằng đây chính là nơi tiềm ẩn những nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm bậc nhất, có thể gây tổn hại đến sức khỏe và thậm chí dẫn đến tử vong. Nguồn gốc thực phẩm không rõ ràng, quy cách chế biến không đảm bảo, ý thức người bán hàng còn thấp kém, người dân phớt lờ những tác hại xấu, cơ quan chức năng chưa xử phạt nghiêm, đều là những nguyên nhân của sự việc đáng báo động này. Đây không chỉ còn là một vấn đề về an toàn vệ sinh thực phẩm thông thường, mà nó còn phản ánh đạo đức nghề nghiệp của một bộ phận người và cơ sở kinh doanh không nhỏ. Nếu các cơ quan chức năng và người tiêu dùng không ra tay hành động thì tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở những hàng quán sẽ còn gây ra những ảnh hưởng khôn lường trong bối cảnh hiện nay.

Bài báo cáo này nhằm mục đích đánh giá tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm tại khu vực đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM, phân tích những nguy cơ tiềm ẩn và đề xuất các giải pháp cải thiện. Qua đó, chúng ta có thể nâng cao nhận thức cộng đồng, tăng cường công tác quản lý và xây dựng môi trường sống an toàn, lành mạnh cho sinh viên và người dân trong khu vực.

1. Thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm hiện tại ở khu vực đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM

Khu đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM là nơi tập trung đông đảo sinh viên từ khắp mọi miền đất nước, tạo ra nhu cầu lớn về các dịch vụ ăn uống giá rẻ. Để đáp ứng nhu cầu này, nhiều quán ăn xuất hiện với giá cả hợp lý, chỉ từ 15.000 VND/suất và có dịch vụ giao hàng miễn phí tận nơi. Do đó, tỉ lệ sinh viên sử dụng thực phẩm từ các hàng quán này là rất cao.

Tuy nhiên, với mức giá bán khiêm tốn để phục vụ sinh viên, có mối quan ngại về việc liệu chất lượng đồ ăn có đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm hay không. Trong thời gian

gần đây, đã ghi nhận nhiều trường hợp sinh viên bị ngộ độc thực phẩm sau khi ăn uống tại các hàng quán trong khu đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM. Chẳng hạn, 19 sinh viên đã bị ngộ độc thực phẩm sau khi ăn tại căn tin B4, ký túc xá khu B, ĐHQG. Cũng có báo cáo về việc phát hiện giòi trong thức ăn tại các quán ăn quanh khu vực này.



Hình 1. Góc bếp của một hàng quán

Việc xuất hiện nhiều hàng quán với khối lượng thực phẩm lớn dễ dẫn đến tình trạng tồn đọng thức ăn dư thừa, dẫn đến ôi thiu hoặc phát sinh giòi bọ. Trong bối cảnh cạnh tranh doanh thu, một số quán ăn vẫn tiếp tục bán ra các món ăn không đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Ngoài ra, để phục vụ kịp thời các bữa ăn cho sinh viên, việc chế biến thực phẩm nhanh chóng có thể dẫn đến sơ chế nguyên liệu sơ sài. Những vấn đề thường gặp bao gồm rau bị héo, có sâu, thịt không được nấu chín hoàn toàn, và không gian phục vụ không đảm bảo vệ sinh. Các quán ăn thường thiếu vệ sinh, với ruồi vấy quanh thức ăn, chén đĩa được rửa sơ sài, và sử dụng dầu ăn không rõ nguồn gốc.



Hình 2. Thịt chứa giòi ở một quán cơm

Quy luật tác động không đều cho thấy các nguy cơ mất an toàn thực phẩm không xuất hiện đồng đều, với những khu vực đông đúc và điều kiện vệ sinh kém thường chịu tác động

nặng nề hơn, khu đô thị Đại học Quốc Gia TP.HCM là một ví dụ điển hình, với lượng sinh viên đông đúc nhưng chất lượng an toàn thực phẩm kém. Nhưng vì sinh viên là đối tượng vẫn phải phụ thuộc kinh tế vào gia đình nên việc lựa chọn các nguồn thức ăn “ngon - no - rẻ” vẫn là hợp lý, đặc biệt các sinh viên trong ký túc xá không được phép nấu ăn thì họ không có lựa chọn nào khác ngoài việc sử dụng những nguồn thức ăn kém chất lượng.

2. Các yếu tố ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh thực phẩm

Quy luật tác động tổng hợp nhấn mạnh rằng với nhiều nguyên nhân, yếu tố tác động tổng hợp lại như việc đến từ nguồn nguyên liệu không rõ nguồn gốc, sử dụng chất hóa học độc hại không đúng cách, điều kiện vệ sinh kém,... có thể cộng hưởng, khiến thực phẩm không còn an toàn để sử dụng.

2.1. Các yếu tố nguồn gốc từ nguyên liệu thực phẩm

Trong bối cảnh nhập khẩu nguồn nguyên liệu với số lượng lớn để phục vụ nhu cầu của sinh viên, việc đảm bảo nguồn gốc rõ ràng và an toàn vệ sinh thực phẩm trở thành một thách thức lớn. Dưới đây là một số yếu tố liên quan đến nguồn nguyên liệu có thể ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm:

- **Nhập khẩu từ gia súc, gia cầm bị nhiễm bệnh hoặc thủy hải sản từ các nguồn nước ô nhiễm:** Đây là một nguy cơ tiềm tàng do người bán có thể vô tình không biết hoặc biết nhưng vẫn nhập về do giá thành rẻ hơn. Việc này có thể dẫn đến nguy cơ lây nhiễm bệnh tật qua thực phẩm.



Hình 3. Bò bị bệnh thường nổi các nốt sần từ nhỏ đến lớn trên da

- **Sử dụng rau, hoa quả có chứa nhiều thuốc trừ sâu hoặc thuốc kích thích tăng trưởng:** Để tăng lợi nhuận, nhiều người trồng cây không ngần ngại sử dụng các loại thuốc bảo vệ thực vật và chất kích thích tăng trưởng. Việc này đảm bảo sản phẩm rau

củ xanh tốt, khối lượng lớn nhưng đồng thời làm tăng nguy cơ tồn dư hóa chất độc hại trong thực phẩm.

- **Nguyên liệu không rõ nguồn gốc:** Các sản phẩm như tương ớt, dầu ăn không có nhãn mác và nguồn gốc không rõ ràng thường được mua để sử dụng tại các quán ăn bình dân. Điều này không chỉ gây nguy cơ về vệ sinh an toàn thực phẩm mà còn ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.



Hình 4. Hàng chục can tương ớt chứa chất tạo màu không rõ nguồn gốc

- **Sử dụng nguyên liệu hết hạn sử dụng:** Việc sử dụng các nguyên liệu đã hết hạn sử dụng không chỉ làm giảm chất lượng món ăn mà còn có thể gây ngộ độc thực phẩm và các vấn đề sức khỏe nghiêm trọng khác.

2.2. Quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm

Cách chế biến và bảo quản thực phẩm ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng của một món ăn. Để tạo ra một món ăn hoàn chỉnh cần phải trải qua một quá trình chế biến, trong khi việc bảo quản thức ăn giúp thức ăn giữ được lâu hơn mà vẫn đảm bảo an toàn vệ sinh. Một số yếu tố quan trọng trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm bao gồm:

2.2.1. Chế Biến Thực Phẩm

- **Rau củ không được rửa và sơ chế sạch sẽ:** Rau củ hiện nay chứa rất nhiều thuốc trừ sâu. Nếu không được rửa kỹ, việc này sẽ gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- **Sử dụng nồi, chảo trong thời gian dài mà không thay mới:** Các vật dụng nấu ăn thường có tuổi thọ dài, nhưng đến một lúc nào đó cần phải thay mới để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- **Nhiệt độ không đúng:** Không duy trì nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm có thể tạo điều kiện cho vi khuẩn sinh sôi. Thực phẩm cần được bảo quản ở nhiệt độ lạnh đủ để ức chế vi khuẩn hoặc nấu chín đủ để tiêu diệt vi khuẩn.

- **Sử dụng các chất phụ gia không hợp lệ hoặc sử dụng quá mức cho phép:** Việc sử dụng không đúng cách hoặc quá mức chất phụ gia có thể gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.
- **Người chế biến không rửa tay khi chế biến thực phẩm:** Việc không rửa tay sạch sẽ khi chế biến có thể dẫn đến việc lây nhiễm vi khuẩn và các mầm bệnh khác vào thực phẩm.
- **Người chế biến thực phẩm mắc các bệnh truyền nhiễm:** Những người mắc các bệnh truyền nhiễm, nhiễm trùng da, tiêu chảy, v.v., nếu không được kiểm tra và điều trị kịp thời có thể lây bệnh qua thực phẩm.
- **Nguồn nước sử dụng không đảm bảo an toàn:** Nước sử dụng để rửa và chế biến thực phẩm cần phải đảm bảo vệ sinh, nếu không sẽ gây nhiễm khuẩn thực phẩm.

2.2.2. Bảo Quản Thực Phẩm

- **Để thực phẩm qua đêm hoặc ở nhiệt độ phòng:** Điều này tạo điều kiện cho vi khuẩn phát triển mạnh mẽ. Thực phẩm cần được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp để đảm bảo an toàn.
- **Sử dụng các chất bảo quản quá mức:** Việc sử dụng quá mức chất bảo quản để giữ thực phẩm trông đẹp mắt và giữ mùi hương lâu có thể gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.
- **Bảo quản thực phẩm quá thời gian cho phép:** Một số loại nguyên liệu chỉ được bảo quản trong khoảng 3-5 ngày. Tuy nhiên, vì nhiều lý do, người bán có thể để thực phẩm quá thời gian cho phép và vẫn đem ra chế biến, gây nguy cơ ngộ độc thực phẩm.

2.3. Môi trường kinh doanh thực phẩm

Các hàng quán trong khu đô thị rất nhiều, dẫn đến khó khăn trong việc tìm kiếm mặt bằng rộng rãi và sạch sẽ. Vì vậy, nhiều xe đẩy hàng rong bán vỉa hè vào buổi tối, không có màn bọc che chắn, dễ bị khói bụi và côn trùng vây quanh làm bẩn thực phẩm. Ngoài ra, các hàng quán vỉa hè thường thiếu cơ sở vật chất như tủ lạnh và lò vi sóng để bảo quản và hâm nóng thức ăn, dễ dẫn đến ngộ độc thực phẩm. Theo quy luật giới hạn, khả năng kiểm soát an toàn thực phẩm có thể bị hạn chế bởi nguồn lực và cơ sở hạ tầng, kinh phí, cùng với sự xuất hiện quá nhiều không thể kiểm soát của các quán ăn vỉa hè, xe bán hàng rong khiến vấn đề vệ sinh không được kiểm tra và giám sát chặt chẽ bởi các cơ quan chức năng về an toàn vệ sinh thực phẩm.



Hình 5. Hàng ăn vỉa hè nhếch nhác, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

Các quán ăn có chỗ ngồi thường đặt gần các khu vực không đảm bảo vệ sinh như ống cống, bãi rác. Không gian phục vụ không đảm bảo vệ sinh, với các bề mặt bẩn có thể là nơi sinh sống của vi khuẩn, virus và nấm mốc. Thực phẩm tiếp xúc với các bề mặt này dễ bị nhiễm khuẩn, dẫn đến các bệnh do thực phẩm gây ra như ngộ độc thực phẩm, nhiễm khuẩn Salmonella, E. coli, và Listeria. Nhiều quán ăn có chén đĩa, muỗng và dụng cụ nấu ăn không được rửa sạch sẽ, trở thành nơi sinh sôi của vi khuẩn và nấm mốc.

2.4. Nhận thức và hành vi của người bán

Quy luật tác động qua lại chỉ ra mối liên hệ giữa đạo đức nghề nghiệp của người bán và nhận thức của người tiêu dùng; đây là mối liên hệ chặt chẽ vì người bán kinh doanh, cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng và người tiêu dùng là đối tượng khách hàng, là nguồn doanh thu của người bán, nếu không có sự tác động qua lại tích cực, tình trạng mất an toàn thực phẩm sẽ càng trầm trọng. Người bán, với mục tiêu kinh doanh, thường tìm cách thu lại lợi nhuận lớn nhất có thể. Tùy thuộc vào lương tâm, họ có thể chọn giữa việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm với lợi nhuận ít hơn hoặc ưu tiên lợi nhuận cao mà không đảm bảo vệ sinh. Một số yếu tố từ phía người bán ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm bao gồm:

- **Thiếu kiến thức về bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm:** Nhiều người bán không hiểu rõ cách bảo quản và duy trì vệ sinh, dẫn đến nguy cơ mất an toàn thực phẩm.
- **Cố ý sử dụng thực phẩm rẻ tiền, không rõ nguồn gốc:** Một số người bán chọn sử dụng nguyên liệu giá rẻ để tăng lợi nhuận, mặc dù biết rõ rằng những nguyên liệu này có thể không an toàn.
- **Chế biến thực phẩm trong môi trường không đảm bảo vệ sinh:** Thực phẩm được chế biến trong các điều kiện không sạch sẽ có nguy cơ bị nhiễm khuẩn cao.
- **Vệ sinh cá nhân kém:** Người bán không rửa tay hoặc không mang bao tay, khẩu trang khi chế biến thực phẩm, dễ dẫn đến lây nhiễm vi khuẩn và mầm bệnh.

3. Tác động của tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm

3.1. Ảnh hưởng đến kinh tế và xã hội

Tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm không chỉ làm giảm chất lượng cuộc sống mà còn gây thiệt hại đáng kể về mặt kinh tế và xã hội. Đối tượng sinh viên tại Đại học Quốc gia TP.HCM cũng không ngoại lệ:

- **Người tiêu dùng:** Sinh viên có thể phải gánh chịu chi phí cao cho việc khám chữa bệnh do ngộ độc thực phẩm hoặc các vấn đề sức khỏe liên quan đến thực phẩm không an toàn. Điều này không chỉ làm giảm thu nhập mà còn gây ảnh hưởng tiêu cực đến chất lượng cuộc sống và học tập.
- **Doanh nghiệp:** Các cơ sở cung cấp thực phẩm trong khu vực đại học có thể phải đối mặt với các hình phạt hành chính, tổn thất về uy tín và doanh thu. Sinh viên, với vai trò là người tiêu dùng chính, có thể mất lòng tin vào những cơ sở này, dẫn đến giảm doanh thu và khó khăn trong việc khôi phục niềm tin của khách hàng.
- **Xã hội:** Chi phí điều trị và chăm sóc y tế gia tăng do các vụ ngộ độc thực phẩm có thể làm gia tăng gánh nặng tài chính cho cộng đồng. Thực phẩm không an toàn có thể gây ra các đợt bùng phát dịch bệnh, ảnh hưởng xấu đến sức khỏe cộng đồng, bao gồm cả sinh viên.

3.2. Nguy cơ bệnh dịch và ô nhiễm môi trường

- **Bệnh dịch:** Thực phẩm không được xử lý và bảo quản đúng cách có thể là nguồn lây nhiễm các bệnh dịch nguy hiểm như Salmonella, E. coli và Listeria. Các đợt bùng phát bệnh trong cộng đồng sinh viên có thể xảy ra nếu không có biện pháp phòng ngừa hiệu quả.
- **Ô nhiễm môi trường:** Quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm không an toàn có thể dẫn đến ô nhiễm môi trường, chẳng hạn như ô nhiễm nguồn nước và đất. Điều này ảnh hưởng xấu đến hệ sinh thái và chất lượng môi trường sống, tác động trực tiếp đến sức khỏe và chất lượng cuộc sống của sinh viên.

4. Các giải pháp cải thiện an toàn vệ sinh thực phẩm

4.1. Tăng cường kiểm tra và giám sát

- **Thiết lập chính sách và quy trình vệ sinh an toàn:** Các doanh nghiệp thực phẩm cần xây dựng và thực hiện chính sách rõ ràng về vệ sinh an toàn thực phẩm. Điều này bao gồm việc thiết lập quy tắc về vệ sinh cá nhân, quản lý chất gây ô nhiễm và các biện pháp

phòng ngừa ô nhiễm trong quá trình sản xuất, chế biến, lưu trữ và vận chuyển thực phẩm. Quy trình này phải được thực hiện nghiêm ngặt và thường xuyên kiểm tra.

- **Tăng cường giám sát và kiểm soát:** Doanh nghiệp cần thực hiện kiểm tra định kỳ để đảm bảo tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn. Việc giám sát nên bao gồm kiểm tra môi trường làm việc, chất lượng thực phẩm, và theo dõi quá trình vận chuyển và lưu trữ thực phẩm.
- **Tăng cường thanh tra và xử lý vi phạm:** Các cơ quan chức năng cần nâng cao công tác thanh tra, kiểm tra và giám sát các cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm. Các hành vi vi phạm cần được xử lý nghiêm khắc theo quy định của pháp luật để đảm bảo sự an toàn cho cộng đồng.

4.2. Giáo dục và nâng cao nhận thức cộng đồng

- **Tăng cường tuyên truyền và giáo dục:** Cần đẩy mạnh các hoạt động tuyên truyền và giáo dục nhằm nâng cao nhận thức của người tiêu dùng, đặc biệt là sinh viên Đại học Quốc gia TP.HCM, về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- **Nâng cao ý thức của sinh viên và cộng đồng:**
 - Mua thực phẩm từ những cơ sở uy tín, có giấy chứng nhận đủ điều kiện về an toàn vệ sinh thực phẩm.
 - Kiểm tra kỹ lưỡng thực phẩm, bao gồm hạn sử dụng, thành phần, và cách bảo quản trước khi mua và sử dụng.
 - Tránh mua thực phẩm từ các điểm bán ngoài lề đường, vỉa hè vì dễ bị ô nhiễm từ khói bụi và các yếu tố môi trường khác; không mua thực phẩm ôi thiu, hỏng mốc hoặc quá hạn sử dụng.
- **Đào tạo về vệ sinh an toàn thực phẩm:** Cần cung cấp đào tạo đầy đủ cho tất cả nhân viên trong ngành thực phẩm về quy tắc vệ sinh an toàn thực phẩm. Đào tạo nên bao gồm kiến thức về nguy cơ từ vi khuẩn, vi rút, nấm mốc, chất gây ô nhiễm và các tác nhân gây bệnh khác. Nhân viên cần được hướng dẫn về các quy tắc vệ sinh cơ bản, kỹ thuật xử lý thực phẩm an toàn và các biện pháp phòng ngừa ô nhiễm.

KẾT LUẬN

An toàn vệ sinh thực phẩm tại khu vực Đại học Quốc Gia TP.HCM hiện đang bị đe dọa nghiêm trọng bởi những vấn đề như nguồn nguyên liệu không đảm bảo, quy trình chế biến kém và môi trường kinh doanh không đạt tiêu chuẩn. Những sự cố ngộ độc thực phẩm và

vi phạm vệ sinh trong các cơ sở ăn uống không chỉ là vấn đề sức khỏe mà còn phản ánh sự suy giảm trong trách nhiệm và chất lượng dịch vụ.

Như làn sóng cuốn trôi bờ cát, tình trạng này cảnh báo về những rủi ro tiềm ẩn đối với sức khỏe cộng đồng và chất lượng cuộc sống. Các cơ quan chức năng, cơ sở cung cấp thực phẩm và người tiêu dùng cần hợp tác chặt chẽ để nâng cao tiêu chuẩn vệ sinh và bảo vệ sức khỏe. Chỉ có sự chung tay của tất cả các bên mới có thể khôi phục và duy trì một môi trường ăn uống an toàn và lành mạnh trong khu vực.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. GS. VS. TSKH. Trần Ngọc Thêm. (2000). "[Khái luận về văn hóa](#)". Phác thảo chân dung văn hóa Việt Nam – HN, NXB Chính trị Quốc Gia, 2000.
- [2]. PGS. TS. Nguyễn Hữu Nhân & PGS. TS. Hoàng Quý Tĩnh. (2011). "[Sinh thái học người](#)". NXB Giáo Dục Việt Nam 2011.
- [3]. B. T. H. Vân. (2024). "[Ngô độc thực phẩm diễn ra tại ký túc xá khu A, ký túc xá khu B Đại học Quốc gia TP.HCM](#)". Báo điện tử Tuổi Trẻ Online về Sức Khỏe.
- [4]. Sở An toàn thực phẩm TP HCM. (2023). "[Đánh giá an toàn vệ sinh thực phẩm tại căng-tin Đại học Quốc gia TP.HCM](#)". Báo điện tử Chính Phủ.
- [5]. T. V. Hòa. (2022). "[Khảo sát mức độ ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm tại các cơ sở ăn uống quanh khu vực Đại học Quốc gia TP.HCM](#)". Tạp chí An toàn Thực phẩm Việt Nam, 6(4), 78-85.
- [6]. P. M. Tuấn. (2022). "[Các vấn đề về vệ sinh thực phẩm và sức khỏe sinh viên tại ký túc xá Đại học Quốc gia TP.HCM](#)". Báo cáo thường niên, Đại học Quốc gia TP.HCM.
- [7]. L. T. H. Mai. (2023). "[Chiến lược cải thiện vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở ăn uống trong Đại học Quốc gia TP.HCM](#)". Tạp chí Y học và Sức khỏe, 15(1), 34-42.
- [8]. "[Hậu quả của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm](#)", VSATTP – Pháp lý thực phẩm ACC.
- [9]. "[Thức ăn vỉa hè tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây hại cho sức khỏe](#)", Tạp chí điện tử Đô Thị Mới, 2024.
- [10]. "[Vệ sinh an toàn thực phẩm](#)", Bách khoa toàn thư mở Wikipedia.
- [11]. "[Xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm](#)", Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về An toàn thực phẩm, 2024.