

- pháp giải quyết trong phẫu thuật răng khôn hàm dưới khó, in Học viện Quân Y. 2000.
2. **Hưng, M.Đ (1996)**, Bảng chỉ số khó nhổ răng khôn hàm dưới lệch chìm. Tập san Răng Hàm Mặt, 1996: p. 23-25.
 3. **Bình, N.Q (2012)**, "Nghiên cứu phương pháp an thần bằng propofol do bệnh nhân tự điều khiển trong phẫu thuật răng", Khoa Gây mê - Hồi sức. 2012. Viện Trung ương Quân đội 108. p. 20 - 26.
 4. **Bình, N.Q (2018)**, "Nghiên cứu phương pháp an

thần theo nồng độ đích bằng propofol trong phẫu thuật lấy nẹp vít xương vùng hàm mặt". Khoa gây mê-hồi sức viện răng hàm mặt Trung ương. 2018: Hà Nội. p. 10.

5. **Quý, N.T. and N.Q. Kính (2015)**. "Đánh giá hiệu quả vô cảm và tính an toàn của gây mê propofol kiểm soát nồng độ đích cho nội soi tán sỏi niệu quản ngược dòng ở bệnh nhân ngoại trú". Viện nghiên cứu khoa học Y dược lâm sàng 108. 2015: Hà Nội. p. 66.

THỰC TRẠNG KHẨU PHẦN BỮA ĂN CA CÔNG NHÂN DỆT MAY MỘT SỐ ĐIỂM MIỀN BẮC

Nguyễn Thị Lan Hương¹, Đỗ Thị Phương Hà²,
Lê Bạch Mai², Đỗ Trần Hải³

TÓM TẮT

Nghiên cứu mô tả cắt ngang được thực hiện trên 959 công nhân tại 12 công ty Dệt may thuộc 5 tỉnh phía Bắc nhằm đánh giá thực trạng khẩu phần bữa ăn ca công nhân dệt may. Kết quả cho thấy thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất trong khẩu phần ăn ca công nhân là nhóm ngũ cốc (151,2g), kế đến là nhóm rau quả (65,4g), thịt và cá (58,2g). Nhóm trứng, sữa, bánh kẹo ngọt, đồ uống có cồn được tiêu thụ rất ít. Trung bình năng lượng trong khẩu phần ăn thực tế cung cấp là 745,6 kcal đáp ứng 83,9% năng lượng theo NCDDKN với tỷ lệ Protein: Lipid: Glucid là 15,2: 21,7: 61,3. Tỷ lệ Ca/P; Lượng vitamin B2, PP và canxi, sắt, kẽm của cả suất ăn cung cấp và khẩu phần thực tế của công nhân cơ bản đều chưa đáp ứng đủ theo nhu cầu khuyến nghị, thể hiện sự thiếu cân đối về hàm lượng vitamin, khoáng chất trong khẩu phần ăn.

Từ khóa: bữa ăn ca, khẩu phần, dinh dưỡng, công ty dệt may.

SUMMARY

WORKER'S MEAL AT SOME GARMENT COMPANIES OF THE NORTH REGION IN VIETNAM

A cross-sectional survey was carried out among the randomly selected 959 workers from 12 different garment companies in 5 provinces located at the North region in Viet Nam by weight measure and take note method to assess lunch diets of garment workers. The actual diets of workers showed that the highest average food consumption was the cereals (151,2g), vegetable and fruits (65,4g), meat and fish

(58,2g). Eggs, milk, sweets, and alcoholic drinks are consumed very little. The average energy in the diet actually provided was 745.6 kcal to meet 83,9% the recommended dietary allowance (RDA) with Protein: Lipid: Glucid ratio of 15,2: 21,7: 61,3. The ratio of Ca/P, vitamin B2, PP, calcium, iron and zinc of lunch meal were not enough to meet the RDA, reflecting the imbalance in content of vitamins and minerals in the worker's diet.

Key words: worker's meal, dietary, nutrition, garment company

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hiện nay các số liệu về thực trạng khẩu phần và chất lượng dinh dưỡng bữa ăn ca của công nhân còn rất ít, chủ yếu tập trung vào năng lượng khẩu phần, các giá trị dinh dưỡng khẩu phần chưa được nghiên cứu cụ thể. Bên cạnh đó, khảo sát chỉ mang tính nhỏ lẻ ở một vài cơ sở sản xuất và không mang tính đại diện. Thực tế cho thấy, bữa ăn thiếu hoặc thừa dinh dưỡng đều không tốt mà cần đủ và cân đối về các chất dinh dưỡng, đặc biệt đối với người lao động.

Theo nghiên cứu mới của Văn phòng Lao động Quốc tế thì chế độ ăn uống nghèo nàn trong công việc đang khiến các nước trên thế giới mất tới 20% năng suất lao động do suy dinh dưỡng hoặc tình trạng thừa cân và béo phì gây ra cho 1 tỷ người ở các nước đang phát triển hay các nền kinh tế công nghiệp hóa [1].

Theo đánh giá của Viện Dinh dưỡng Quốc gia, bữa ăn của công nhân tại một số Khu công nghiệp phần lớn là mất cân đối. Khẩu phần ăn cả ngày của công nhân chỉ đáp ứng khoảng 90% nhu cầu dinh dưỡng cho nam và 70% nhu cầu cho nữ [2]. Ngành dệt may là một trong những ngành mũi nhọn của Việt Nam, ngành có kim ngạch xuất khẩu lớn thứ hai với giá trị xuất khẩu đóng góp từ 10- 15% vào GDP, chỉ sau lĩnh vực

¹Bệnh viện đa khoa tỉnh Phú Thọ

²Viện Dinh dưỡng Quốc gia

³Viện Khoa học An toàn và Vệ sinh lao động

Chịu trách nhiệm chính: Nguyễn Thị Lan Hương

Email: lanhuong387@gmail.com

Ngày nhận bài: 21.10.2020

Ngày phản biện khoa học: 27.11.2020

Ngày duyệt bài: 9.12.2020

điện tử. Dệt may là ngành công nghiệp phát triển với số lượng người lao động lớn trong thị trường lao động nên việc chăm sóc dinh dưỡng bữa ăn ca cho người lao động ngành dệt may là một nhu cầu cấp thiết cần được quan tâm giải quyết.

Do đó, để có thêm cơ sở cho việc nghiên cứu cải thiện khẩu phần ăn đầy đủ và cân đối cho người người lao động, nghiên cứu "Thực trạng khẩu phần bữa ăn ca công nhân dệt may một số điểm miền Bắc" được tiến hành tại 12 công ty Dệt may thuộc 5 tỉnh phía Bắc.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu mô tả cắt ngang

2.2. Đối tượng nghiên cứu: Người lao động của các cơ sở dệt may thuộc tỉnh Hải Dương, Hải Phòng, Bắc Ninh, Thái Nguyên, Vĩnh Phúc.

Tiêu chuẩn lựa chọn: Độ tuổi từ 19 đến 60 tuổi; đồng ý tham gia nghiên cứu

Tiêu chuẩn loại trừ: Người lao động nữ có thai và đang cho con bú dưới 12 tháng; mắc các bệnh cấp tính tại thời điểm điều tra và các đối tượng không đồng ý tham gia nghiên cứu.

2.3. Thời gian thực hiện: Nghiên cứu được tiến hành từ tháng 5/2017 đến tháng 5/2018.

2.4. Cỡ mẫu nghiên cứu:

Cỡ mẫu: Tính theo công thức $n = t^2 * \delta^2 * N / (e^2 N + t^2 * \delta^2)$.

Trong đó: n là số lượng mẫu cần điều tra, phân vị chuẩn hóa $t = 1,96$ ở xác suất 0,954; sai số cho phép của mức năng lượng khẩu phần điều tra được là $e = 100$ Kcal, độ lệch chuẩn về năng lượng trong điều tra thăm dò bằng phương pháp hỏi ghi $\delta = 460$ kcal, số lao động (trung bình) trong 1 cơ sở doanh nghiệp được chọn vào nghiên cứu $N = 600$ NLD.

Số người lao động trong mỗi cơ sở lao động cần điều tra là 72 người, thêm 10% bỏ cuộc là 80 người. Nghiên cứu thực hiện tại 12 công ty dệt may. Tổng số công nhân cần điều tra là: $80 \times 12 = 960$ người. Thực tế số công nhân tham gia điều tra là 959 người.

Chọn mẫu. Lập danh sách tất cả các doanh nghiệp dệt may của miền Bắc. Chọn 5 tỉnh Hải Dương, Hải Phòng, Bắc Ninh, Thái Nguyên, Vĩnh Phúc tập trung đông các công ty dệt may để nghiên cứu. Chọn ngẫu nhiên và liên hệ các công ty dệt may, công ty nào đồng ý thì lựa chọn để làm, công ty nào không đồng ý thì thay thế bằng công ty khác.

Lựa chọn được 12 công ty dệt may mà chủ doanh nghiệp đồng ý hợp tác tham gia nghiên cứu. Tại mỗi địa điểm nghiên cứu, 80 NLD được chọn ngẫu nhiên hệ thống dựa trên nền mẫu là danh

sách toàn bộ NLD đang công tác tại doanh nghiệp.

2.5. Các chỉ tiêu nghiên cứu:

- Khẩu phần bữa ăn ca NLD được thu thập bằng phương pháp cân đong và ghi sổ [3]:

+ Tiến hành cân chính xác các loại thực phẩm sử dụng khác nhau ở các giai đoạn trước khi làm sạch (chuẩn bị nấu), sau khi làm sạch của từng thực phẩm dùng chế biến cho bữa ăn, trọng lượng thực phẩm/món ăn khi nấu chín, trọng lượng của từng thực phẩm/món ăn của từng suất ăn trước khi ăn và lượng thức ăn còn thừa của thực phẩm/món ăn của từng NLD sau mỗi bữa ăn.

+ Ghi chép số người ăn mỗi bữa cùng với các lượng thực phẩm đã sử dụng nấu bữa ăn ca để tính được lượng lương thực thực phẩm tiêu thụ cho một người/bữa (đối với cơ sở ăn theo mâm).

- Đánh giá kết quả khẩu phần: Khẩu phần của NLD sẽ được đánh giá dựa trên nhu cầu năng lượng thực tế đo được và nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam, theo các loại hình lao động, tuổi, giới về:

+ mức tiêu thụ thực phẩm;
+ giá trị dinh dưỡng trong khẩu phần: năng lượng, protein, lipid, glucid, vitamin, chất khoáng;
+ mức đáp ứng nhu cầu các chất dinh dưỡng theo NCDDKN;

+ tính cân đối của khẩu phần về tỷ lệ năng lượng từ Protein, Lipid, Glucid, Đv/Pts, Lđv/Lts, tỷ lệ vitamin B1, B2, PP, chất xơ/1000 Kcal, tỷ lệ Ca/P.

2.6. Xử lý số liệu. Nhập số liệu bằng phần mềm Epidata. Số liệu khẩu phần được xử lý bằng phần mềm Access 2010. Phân tích số liệu bằng phần mềm SPSS 18.0. Mức tiêu thụ thực phẩm, giá trị dinh dưỡng khẩu phần được trình bày với giá trị trung bình, trung vị và độ lệch chuẩn, mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng của khẩu phần được tính theo % so với nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị. Phân bố chuẩn được kiểm định trước khi dùng các test thống kê. Đánh giá sự khác biệt bằng các test thống kê thích hợp để so sánh trung bình hoặc tỷ lệ.

Đánh giá tính cân đối khẩu phần bữa ăn ca theo NCDDKN: tỷ lệ Protein(ĐV/TS) $\geq 30\%$; Lipid(ĐV/TS) $< 60\%$, tỷ lệ vitamin B1; B2, PP và chất xơ tương ứng là 0,4mg; 0,55mg; 6,6 mg và 14mg/ 1000Kcal; năng lượng và các chất dinh dưỡng khác đáp ứng theo NCDDKN theo bảng sau [4].

Nhu cầu khuyến nghị	Nhóm tuổi	Nam	Nữ
Năng lượng	19-30 tuổi	968	897
	31 – 60 tuổi	908	849

Protein (g)	19-30 tuổi	29,6	25,2
	31 – 60 tuổi	28,0	24,8
Lipid (g)	19-30 tuổi	22,8-28,4	18,4-22,8
	31 – 60 tuổi	20,8-26,0	17,6-22,0
Glucid (g)	19-30 tuổi	148-160	128-144
	31 – 60 tuổi	128-144	112-128
Canxi (mg)	19-30 tuổi	400	400
	31 – 60 tuổi	320	320
Sắt (mg)	19-30 tuổi	7	11,88
	31 – 60 tuổi	4,76	10,44

Kẽm (mg)	19-30 tuổi	4	3,2
	31 – 60 tuổi	4	3,2

2.7. Vấn đề đạo đức trong nghiên cứu y sinh học: Các vấn đề đạo đức của đề tài đã được Hội đồng đạo đức trong nghiên cứu y sinh học của Viện Dinh dưỡng thông qua. Các đối tượng tham gia nghiên cứu đã được giải thích mục đích, nghĩa vụ, quyền lợi và nguy cơ khi tham gia nghiên cứu. Các đối tượng đã tự nguyện ký cam kết tham gia.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

1. Đặc điểm của đối tượng

Bảng 1: Đặc điểm của đối tượng nghiên cứu

Đặc điểm	TB ± SD		
	Nam (n = 243)	Nữ (n = 716)	Tổng (n = 959)
Tuổi trung bình (\bar{x})	28,1±7,4	31,3± 7,0	30,5± 7,2
Cân nặng trung bình (kg)	53,7± 8,2	48,0± 6,4	49,4± 7,3
Chiều cao trung bình (cm)	163,8± 6,5	153,6± 5,5	156,2± 7,2
BMI trung bình (kg/m ²)	20,1± 2,8	20,3± 2,4	20,3± 2,5
Thừa cân, béo phì BMI > 25 (n) (%)	8 (3,3)	24 (3,4)	32 (3,3)
Suy dinh dưỡng BMI < 18,5 (n) (%)	57 (23,5)	116 (16,2)	173 (18)

Bảng 1 cho thấy có 243 người lao động nam và 717 người lao động nữ (tỷ lệ nam : nữ ~ 1:3) với độ tuổi trung bình của nhóm đối tượng nghiên cứu là 30,5 tuổi; Có 32 đối tượng thừa cân béo phì chiếm tỷ lệ 3,3%; 173 đối tượng có BMI < 18,5 chiếm 18% tổng số lao động nghiên cứu.

2. Mức tiêu thụ thực phẩm trong khẩu phần thực tế của công nhân

Bảng 2: Mức tiêu thụ thực phẩm trong khẩu phần ăn thực tế của công nhân

Nhóm thực phẩm	N	TB ± SD
Ngũ cốc (g)	959	151,2 ± 63,7
Nhóm nhiều dầu (g)	959	6,44 ± 5,4
Đậu và sản phẩm (g)	959	28,5 ± 33,1
Rau lá xanh sẫm; rau	959	25,3 ± 36,4

quả vàng đỏ (g)		
Rau quả khác (g)	959	65,4 ± 85,6
Thịt & cá, thủy sản (g)	959	58,2 ± 34,1
Trứng (g)	959	17,1 ± 25,1
Sữa (ml)	959	8,9 ± 28,4
Bánh kẹo, nước ngọt (g)	959	1,9 ± 9,8
Đồ uống có cồn (ml)	959	6,5 ± 4,5

Kết quả bảng 2 chỉ ra rằng, thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất là nhóm ngũ cốc (151,2 ± 63,7g), kế đến là nhóm rau quả (65,4 ± 85,6g), thịt và cá (58,2 ± 34,1g). Nhóm rau xanh vàng đậm, trứng, sữa, bánh kẹo ngọt và đồ uống có cồn được tiêu thụ rất ít tương ứng 25,3 ± 36,4g; 17,1 ± 25,1g; 8,9 ± 28,4g; 1,9 ± 9,8g; 6,5 ± 4,5g.

3. Giá trị dinh dưỡng của khẩu phần

Bảng 3: Giá trị dinh dưỡng trong khẩu phần ăn thực tế của công nhân

Giá trị dinh dưỡng	TB ± SD			p
	Nam	Nữ	Chung	
Năng lượng (kcal)	842,8 ± 216,1	715,6 ± 193,8	744,2 ± 208,9	<0,05
Protein (g)	30,5 ± 9,3	26,8 ± 9,3	27,8 ± 9,4	<0,05
Protein ĐV (g)	14,9 ± 7,9	10,9 ± 8,6	12,4 ± 8,4	<0,05
Lipid (g)	20,9 ± 10,5	16,9 ± 10,4	18,3 ± 10,5	<0,05
Lipid ĐV (g)	12,2 ± 9,2	10 ± 8,9	10,5 ± 9	<0,05
Glucid (g)	130,4 ± 42,4	100,2 ± 34,1	110,7 ± 38,3	<0,05
Vitamin B1/(mg)	0,54 ± 0,24	0,5 ± 0,2	0,5 ± 0,2	<0,05
Vitamin B2/(mg)	0,26 ± 0,1	0,2 ± 0,1	0,2 ± 0,1	<0,05
Vitamin PP/(mg)	5 ± 2,5	4,1 ± 2,6	4,3 ± 2,5	<0,05
Chất xơ (g)	1,6 ± 1,2	1,5 ± 1,2	1,5 ± 1,2	>0,05
Canxi (mg)	146,2 ± 75,5	122,4 ± 73,6	127,8 ± 74,6	<0,05

Sắt (mg)	5 ± 1,5	4,4 ± 1,5	4,6 ± 1,5	<0,05
Kẽm (mg)	3,1 ± 1,3	2,7 ± 1,2	2,7 ± 1,2	<0,05

So sánh nam và nữ: Mann – whitney test

Bảng 3 cho thấy năng lượng trung bình trong khẩu phần thực tế của công nhân theo giới là 745,6 ± 208,9 kcal với trung bình lượng protein, lipid, glucid tiêu thụ trong khẩu phần tương ứng là 27,8 ± 9,4g; 18,3 ± 10,5 g; 110,7 ± 38,3g. Tất cả thành phần các chất dinh dưỡng trong khẩu phần của nam đều cao hơn nữ và có ý nghĩa thống kê (p<0,05) trừ chất xơ (p>0,05).

4. Mức đáp ứng dinh dưỡng trong khẩu phần so với khuyến nghị

Bảng 4: Mức đáp ứng các giá trị dinh dưỡng trong khẩu phần ăn thực tế của công nhân (n=959) theo giới

Giá trị dinh dưỡng	Mức đáp ứng theo NCKN (TB (%) ± SD)			p
	Nam	Nữ	Chung	
Năng lượng	90,1 ± 22,7	81,8 ± 22,4	83,9 ± 22,8	<0,05*
Protein	110,4 ± 33,4	109,9 ± 37,6	110,1 ± 36,6	>0,05
Lipid	92,8 ± 49,3	94 ± 58,6	93,6 ± 56,5	>0,05
Glucid	94,5 ± 29,1	85,9 ± 29,3	88,1 ± 29,3	<0,05
Vitamin B1/1000 Kcal	164,4 ± 62,6	168,8 ± 68,3	168,1 ± 66,9	>0,05
Vitamin B2/1000 Kcal	54,3 ± 23,6	55,3 ± 23,4	54,8 ± 23,4	>0,05
Vitamin PP/1000 Kcal	92 ± 39,1	96 ± 41,2	95,9 ± 40,6	>0,05
Chất xơ	12,6 ± 9,2	15,9 ± 10,6	15,1 ± 10,3	<0,05
Canxi	39,7 ± 21,3	36 ± 21,4	37,4 ± 21,4	<0,05
Sắt	85,7 ± 29,2	40,2 ± 13,8	45,4 ± 27,4	<0,05
Kẽm	77,3 ± 33,1	85,3 ± 36,4	85,3 ± 35,6	>0,05

So sánh nam và nữ: Mann – whitney test; *T-test

Kết quả bảng 4 cho thấy khẩu phần ăn thực tế chưa đáp ứng đủ nhu cầu năng lượng với tỷ lệ đáp ứng chung và cho cả 2 giới nam, nữ tương ứng 83,9% và 90,1%; 81,7%. Đáp ứng về năng lượng, glucid, canxi, sắt của nam giới cao hơn nữ giới có ý nghĩa thống kê (p<0,05). Đáp ứng về chất xơ ở nữ cao hơn nam có ý nghĩa thống kê (p<0,01).

5. Tính cân đối khẩu phần

Bảng 5: Tính cân đối trong khẩu phần thực tế của công nhân

Chất dinh dưỡng		Nam	Nữ	Chung	p
Tỷ lệ năng lượng từ P:L:G	Protein (%)	14,8 ± 1,9	15,5 ± 3,1	15,2 ± 2,8	<0,05
	Lipid (%)	21,7 ± 10,1	21,7 ± 10,7	21,7 ± 10,6	>0,05
	Glucid (%)	63,1 ± 11,4	60,7 ± 12,5	61,3 ± 12,3	>0,05
Protein đv/ts (%)		43,1 ± 16,7	39,2 ± 18,9	40,0 ± 18,4	>0,05
Lipid đv/ts (%)		63,7 ± 25,6	46,7 ± 26	49,0 ± 26	<0,05
Canxi/Photpho		0,36 ± 0,4	0,36 ± 0,46	0,36 ± 0,45	>0,05
Vitamin B1/1000 Kcal (mg)		0,67 ± 0,2	0,68 ± 0,26	0,67 ± 0,25	>0,05
Vitamin B2/1000 Kcal (mg)		0,3 ± 0,1	0,3 ± 0,2	0,3 ± 0,2	>0,05
Vitamin PP/1000 Kcal (mg)		6,2 ± 2,2	6,5 ± 2,6	6,4 ± 2,5	>0,05
Chất xơ/1000 Kcal (mg)		1,8 ± 1,3	2,2 ± 3,1	2,1 ± 2,8	<0,05

So sánh nam và nữ: Mann – whitney test.

Bảng 5 cho thấy tỷ lệ trung bình các chất sinh năng lượng protein, lipid, glucid trong khẩu phần ăn thực tế tương ứng là 15,2 ± 2,8; 21,7 ± 10,6; 61,3 ± 12,3 trong đó tỷ lệ protein động vật/tổng số trong khẩu phần là 40%; tỷ lệ Lipid động vật/tổng số trong khẩu phần là 49%; tỷ lệ Canxi/Photpho là 0,36 và cân bằng giữa hai giới nam và nữ. Trung bình hàm lượng vitamin B1, B2, PP và chất xơ/1000 Kcal tương ứng là 0,67 ± 0,25mg; 0,3±0,2mg; 6,4±2,5mg và 2,1±2,8mg.

IV. BÀN LUẬN

Dinh dưỡng cho người lao động không chỉ để duy trì sức khỏe mà còn là yếu tố gia tăng năng suất lao động và giảm thiểu nguy cơ mắc các bệnh mãn tính khi đã có tuổi. Việc bổ sung nhu cầu năng lượng, người lao động trí óc và chân tay đều cần thực hiện các nguyên tắc cơ bản về dinh dưỡng hợp lý.

Nghiên cứu chỉ ra có 243 người lao động nam và 716 người lao động nữ (tỷ lệ nam : nữ ~ 1:3)

với độ tuổi trung bình của nhóm đối tượng nghiên cứu là 30,5 tuổi. Đây cũng là đặc thù lao động ngành dệt may với phần lớn là tỷ lệ nữ công nhân ở độ tuổi sinh sản. Bữa ăn ca nghèo nàn về giá trị dinh dưỡng sẽ trực tiếp ảnh hưởng tới năng suất lao động đặc biệt là đối tượng lao động nữ ở độ tuổi sinh nở chiếm đa số trong các công ty may mặc hiện nay [5].

Thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất trong khẩu phần ăn thực tế của công nhân là nhóm ngũ cốc (151,2g), kể đến là nhóm rau quả (65,4 g), thịt và cá (58,2g). Nhóm rau xanh vàng đậm, trứng, sữa, bánh kẹo ngọt được tiêu thụ rất ít. Theo một nghiên cứu năm 2015 tại Trung Quốc của tác giả Meggie gabida và cộng sự cho thấy mức tiêu thụ trung bình về ngũ cốc, thịt và gia cầm của công nhân là 483,8g và 121,7g/ngày, nhiều hơn so với mức khuyến nghị nhưng khẩu phần lại ít hơn về quả chín, sữa và trứng với mức tiêu thụ tương ứng là 37,3g; 20,6g; 23,5g/ngày [6].

Kết quả nghiên cứu tại bảng 3 cho thấy khẩu phần thực tế của công nhân hầu như chưa đáp ứng đủ nhu cầu năng lượng cho cả giới nam và nữ cũng như ở cả 2 nhóm tuổi. Năng lượng trung bình trong khẩu phần ăn thực tế cung cấp là 745,6 kcal thấp hơn khuyến nghị từ 103,4-222,4 kcal, với tỷ lệ Protein: Lipid: Glucid là 15,2: 21,7: 61,3. Tỷ lệ Ca/P; tỷ lệ vitamin B2, PP, chất xơ, canxi, sắt, kẽm trong khẩu phần thực tế của công nhân cơ bản đều chưa đáp ứng đủ theo nhu cầu khuyến nghị, thể hiện sự thiếu cân đối về hàm lượng vitamin, khoáng chất trong khẩu phần ăn. Kết quả nghiên cứu có sự tương đồng với một nghiên cứu của J.Makarot và cộng sự thực hiện trên 233 nữ công nhân Campuchia độ tuổi từ 19 đến 30 tuổi cho thấy năng lượng khẩu phần trung bình bữa ăn ca của công nhân là 697 kcal trong đó năng lượng từ Protein: Lipid : Glucid chiếm tỷ lệ tương ứng là 13:23:64. Bên cạnh đó, hàm lượng vi chất đặc biệt là sắt và các vitamin như vitamin A, B12, folate đều thấp hơn nhu cầu khuyến nghị RDA [7]. Một nghiên cứu của tác giả Trần Thị Minh Hạnh và cộng sự trên các đối tượng là công nhân nhập cư tại thành phố Hồ Chí Minh cho thấy cơ cấu khẩu phần của công nhân nhập cư tại TPHCM tương đối cân đối nhưng chưa đáp ứng được nhu cầu về năng lượng, protein và chất sắt cụ thể là năng lượng tiêu thụ trung bình của công nhân là 1689,4 ± 584,2kcal. Cơ cấu sinh năng lượng từ chất đạm, chất béo và chất bột đường (P:L:G) là 16,8%: 20,2% : 63,1%. Mức đáp ứng nhu cầu khuyến nghị về năng lượng, protein và chất sắt của công

nhân lần lượt là 73,5%, 94,4%, và 23,3%[8]. Như vậy, cần có các chương trình hỗ trợ cho bữa ăn của công nhân nhằm đảm bảo đủ nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng để tái tạo sức lao động và đảm bảo sức khỏe.

Dinh dưỡng tốt có tác động tích cực tới năng suất lao động. Việc người lao động được tiếp cận với thực phẩm lành mạnh cùng việc nghỉ ngơi hợp lý sẽ giúp họ duy trì được sức khỏe và gia tăng năng suất lao động.

V. KẾT LUẬN

- Độ tuổi trung bình của nhóm đối tượng nghiên cứu là 30,5 tuổi với cân nặng trung bình 49,4 kg, chiều cao trung bình 156,2cm, BMI trung bình là 20,3 kg/m², tỷ lệ công nhân bị thừa cân, béo phì là 3,3%; thiếu năng lượng trường diễn là 18%.

- Khẩu phần ăn thực tế của công nhân cho thấy thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất là nhóm ngũ cốc (151,2g), kể đến là nhóm rau quả (65,4 g), thịt và cá (58,2g). Nhóm rau xanh vàng đậm, trứng, sữa, bánh kẹo ngọt được tiêu thụ rất ít.

- Năng lượng trung bình trong khẩu phần ăn thực tế cung cấp là 745,6 kcal đáp ứng 83,9% năng lượng theo NCDDKN, với tỷ lệ Protein: Lipid: Glucid là 15,2: 21,7: 61,3. Tỷ lệ Ca/P; tỷ lệ vitamin B2, PP và canxi, sắt, kẽm của cả suất ăn cung cấp và khẩu phần thực tế của công nhân cơ bản đều chưa đáp ứng đủ theo nhu cầu khuyến nghị, thể hiện sự thiếu cân đối về hàm lượng vitamin, khoáng chất trong khẩu phần ăn.

VI. ĐIỂM HẠN CHẾ CỦA ĐỀ TÀI

Đề tài sử dụng phương pháp cân đong và ghi sổ để điều tra khẩu phần do đặc thù công việc, thời gian nghỉ ăn trưa ngắn (chỉ có 20-30 phút) của công nhân dệt may khiến việc sử dụng các phương pháp khác như điều tra tần suất tiêu thụ thực phẩm, hỏi ghi 24 giờ, phỏng vấn... đòi hỏi cần có thời gian cũng như sự hợp tác từ NLĐ cho việc khai thác, thu thập thông tin rất khó thực hiện, đặc biệt với lượng công nhân khá lớn tại các công ty dệt may. Bên cạnh đó, việc liên hệ với các doanh nghiệp để thực hiện được đề tài cũng khá khó khăn do đây là một vấn đề nhạy cảm các chủ doanh nghiệp khá dè dặt trong việc đồng ý phối hợp thực hiện. Chính vì vậy, đề tài chỉ phân tích được khẩu phần bữa ăn ca mà chưa điều tra được các bữa ăn còn lại trong ngày của công nhân. Tuy nhiên, việc đánh giá khẩu phần bữa ăn ca phần nào cũng đem lại một bức tranh toàn cảnh về thực trạng vấn đề bữa ăn ca

của người công nhân dệt may hiện nay để tìm những điểm bất cập, hạn chế, từ đó đưa ra những khuyến nghị hoặc có giải pháp can thiệp sớm nhằm cải thiện tình trạng dinh dưỡng giúp gia tăng năng suất cho NLĐ nói chung và công nhân dệt may nói riêng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **ILO News (2005)**, Poor workplace nutrition hits workers' health and productivity, ILO report, GENEVA.
2. **Lê Bạch Mai (2012)**, Tình trạng dinh dưỡng, chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm bữa ăn công nhân ở khu công nghiệp – khu chế xuất, Báo cáo tại Hội thảo về thực trạng và giải pháp đảm bảo dinh dưỡng và ATVSTP bữa ăn ca tại KCN – KCX, Bình Dương.
3. **Bộ Y tế - Viện Dinh dưỡng (2017)**, Các phương pháp điều tra khẩu phần, Nhà xuất bản Y học Hà Nội.
4. **Viện Dinh dưỡng - Bộ Y tế (2016)**; Nhu cầu

dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam. Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.

5. **Công Đoàn Công Thương (2012)**, Về bữa ăn ca người lao động trong các doanh nghiệp truy cập tại trang web: <http://moit.gov.vn/cdpublic/News/10/ve-bua-an-giua-ca-cua-nguoi-lao-dong-trong-cac-doanh-nghiep.aspx>.
6. **Meggie Gabida, Notion T. Gombe**, Milton Chemhuru và các cộng sự, (2015), Foodborne illness among factory workers, Gweru, Zimbabwe, 2012: a retrospective cohort study, BMC Res Notes, 8, p. 493.
7. **Makurat J, Pillai A, Wieringa FT, Chamnan C, Krawinkel MB, (2017)**, Estimated nutritive value of low-price model lunch sets provided to garment workers in Cambodia, Nutrients, 9:782-799.
8. **Trần Thị Minh Hạnh và cộng sự (2013)**, Năng lượng và các chất dinh dưỡng tiêu thụ của công nhân nhập cư tại TPHCM, tạp chí Dinh dưỡng & thực phẩm, tập 9, số 3.

TÌM HIỂU MỘT SỐ YẾU TỐ LIÊN QUAN ĐẾN KẾT QUẢ CHỌC ỒI TRONG CHẨN ĐOÁN TRƯỚC SINH TẠI BỆNH VIỆN PHỤ SẢN HẢI PHÒNG

Lưu Vũ Dũng*, Vũ Văn Tâm*

TÓM TẮT

Sàng lọc và chẩn đoán trước sinh là phương pháp nhằm phát hiện và chẩn đoán những bất thường của thai về hình thái hoặc di truyền. **Mục tiêu:** Tìm hiểu một số yếu tố liên quan đến kết quả chọc ối trong chẩn đoán trước sinh tại Bệnh viện Phụ Sản Hải Phòng. **Đối tượng và phương pháp nghiên cứu:** có 118 thai phụ được tiến hành chọc ối. **Kết quả:** Có 6 trường hợp nhiễm sắc thể đồ thai nhi bất thường (5,1%). Tỷ lệ chọc ối cho kết quả bất thường NST thai nhi nhóm mẹ ≥ 35 tuổi cao gấp 5,2 lần so với nhóm mẹ < 35 tuổi ($p < 0,05$). Chọc ối cho kết quả bất thường ở nhóm xét nghiệm sàng lọc nguy cơ cao gấp 1,1 lần so với nhóm thai phụ có xét nghiệm sàng lọc nguy cơ thấp ($p > 0,05$). Siêu âm hình thái thai nhi bất thường có kết quả chọc ối bất thường cao gấp 6,0 lần so với nhóm siêu âm hình thái thai nhi bình thường ($p < 0,05$). Nhóm có tiền sử thai phụ và gia đình bất thường đều có kết quả nhiễm sắc đồ thai nhi bình thường. **Kết luận:** Tỷ lệ chọc ối cho kết quả bất thường NST thai nhi ở nhóm mẹ ≥ 35 tuổi cao gấp 5,2 lần so với nhóm mẹ < 35 tuổi ($p < 0,05$). Nhóm siêu âm hình thái thai nhi bất thường có kết quả chọc ối bất thường cao gấp 6,0 lần so với nhóm siêu âm hình thái thai nhi bình thường ($p < 0,05$).

Từ khóa: chọc ối, siêu âm hình thái, chẩn đoán trước sinh

*Bệnh viện Phụ sản Hải Phòng

Chịu trách nhiệm chính: Lưu Vũ Dũng

Email: Luuvudung1980@gmail.com

Ngày nhận bài: 23.10.2020

Ngày phản biện khoa học: 23.11.2020

Ngày duyệt bài: 7.12.2020

SUMMARY

STUDYING SOME FACTORS RELATED TO THE RESULT OF AMNIOCENTESIS IN PRENATAL DIAGNOSIS AT HAI PHONG HOSPITAL OF OBSTETRICS AND GYNECOLOGY

Prenatal screening and diagnosis are methods to detect and diagnose birth defects as well as genetic disorders. **Objectives:** studying some factors related to the result of amniocentesis in prenatal diagnosis at HaiPhong hospital of obstetrics and gynecology. **Subjects and methods:** 118 pregnant women who undergo amniocentesis. **Results:** There were 6 cases of abnormal fetal chromosomes (5.1%). The rate of amniocentesis for abnormal fetal chromosomal results in mother group ≥ 35 years old is 5.2 times higher than that of mother group < 35 years old ($p < 0.05$). Amniocentesis showed abnormal results in the high-risk-screening group 1.1 times higher than women with low-risk screening tests ($p < 0.05$). Abnormal fetal morphology ultrasound had abnormal amniocentesis is 6 times higher than normal fetal ultrasound group ($p < 0.05$). The group with abnormal history of pregnant women and families showed normal fetal chromosomal. **Conclusion:** The rate of amniocentesis for abnormal fetal chromosome in group mothers ≥ 35 years old is 5.2 times higher than that of group mothers < 35 years old ($p < 0.05$). The fetal abnormal ultrasound group had an abnormal amniocentesis is 6.0 times higher than the normal fetal ultrasound group ($p < 0.05$).

Keywords: amniocentesis, morphology ultrasound, prenatal diagnosis.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Sàng lọc và chẩn đoán trước sinh là một