

versus maternal thromboembolism]. *Z Kardiol.* 2001;90 Suppl 4:49-56.

7. **Anticoagulation During Pregnancy.** Published online December 30, 2021. Accessed September 25, 2022. <https://ashpublications.org/ashclinicalnews/news/3532/Anticoagulation-During-Pregnancy>
8. **ESC Guidelines on Infective Endocarditis (Prevention, Diagnosis and Treatment of).**

Accessed September 25, 2022. <https://www.escardio.org/Guidelines/Clinical-Practice-Guidelines/Infective-Endocarditis-Guidelines-on-Prevention-Diagnosis-and-Treatment-of>, <https://www.escardio.org/Guidelines/Clinical-Practice-Guidelines/Infective-Endocarditis-Guidelines-on-Prevention-Diagnosis-and-Treatment-of>

THỰC TRẠNG DINH DƯỠNG BỮA ĂN CA CỦA CÔNG NHÂN NGÀNH DỆT MAY VÀ DA GIẦY KHU VỰC MIỀN NAM

Lê Thị Hạnh¹, Đỗ Thị Phương Hà², Phạm Thùy Linh¹,
Nguyễn Thị Vân³, Nguyễn Ngọc Anh¹

TÓM TẮT

Nghiên cứu cắt ngang được thực hiện trên 1525 công nhân thuộc 16 cơ sở lao động thuộc 2 ngành dệt may và da giày tại khu vực phía Nam nhằm mô tả thực trạng dinh dưỡng bữa ăn ca của người lao động ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam năm 2017. Kết quả cho thấy thực phẩm tiêu thụ trung bình cao nhất là nhóm ngũ cốc (131,52g), kế đến là nhóm rau quả khác (78,1g), thịt, cá và thủy sản (66,35g), rau màu xanh thẫm, rau quả màu vàng đỏ (40,43g). Nhóm đậu và các sản phẩm; bánh kẹo, nước ngọt; trứng và đồ uống có cồn có mức tiêu thụ rất ít. Bữa ăn ca người lao động 2 ngành này có tỷ lệ protein, lipid, glucid cân đối là 15,8:20,6:63,9. Tuy nhiên các tỷ số canxi/ phospho, chất xơ/ 1000kcal, Vitamin B2/1000kcal chưa cân đối với tỉ số lần lượt là 0,47, 3,33, 0,34. Năng lượng của bữa ăn ca mới đáp ứng được 63,6% nhu cầu của người lao động nam và 75,9% nhu cầu của người lao động nữ. Mức đáp ứng về năng lượng ở nữ cao hơn nam sự khác biệt có ý nghĩa thống kê ($p < 0,005$).

Từ khóa: dinh dưỡng, bữa ăn ca, khẩu phần, người lao động, dệt may, da giày.

SUMMARY

WORKER'S MEAL AT SOME GARMENT AND FOOTWEAR COMPANIES OF THE SOUTHERN REGION IN VIETNAM

A cross-sectional study was carried out on 1525 workers in 16 labor facilities in 2 industries of garment and footwear in the southern region to assess the shift meals' nutritional status of workers in 2017. The results show that the average food consumed in the workers' meals is the cereal group (131.52g), followed

by other vegetables and fruits (78.1g), meat, fish and seafood (66.35g), dark green vegetables, red yellow vegetables (40.43g). Beans and products ; confectionery, soft drinks; eggs and alcoholic beverages have very little consumption. Meals have a balanced protein, lipid and glucid ratio of 15.8:20.6:63.9. However, the ratios of calcium/phosphorus, fiber/1000kcal, Vitamin B2/1000kcal are not balanced with the ratio 0.47, 3.33, 0.34. The energy of the shift meal meets 63.6% of women's recommended dietary allowance and 75.9% of the female. The level of energy response in women is higher than in men, the difference is statistically significant ($p < 0.005$).

Keywords: nutrition, worker's meal, dietary, worker, garment, footwear.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Dinh dưỡng có mối quan hệ chặt chẽ đến hiệu suất lao động, cải thiện dinh dưỡng là một phần quan trọng góp phần cải thiện năng suất lao động. Ăn uống bất hợp lý cần được coi là một hiểm họa cho sức khỏe nghề nghiệp [1].

Nhiều nghiên cứu được tiến hành trên thế giới cho thấy khẩu phần và chất lượng bữa ăn ca của người lao động công nhân có liên quan tới sức khỏe và năng suất lao động, tuy nhiên bữa ăn ca của công nhân hiện nay vẫn chưa được chú trọng về số lượng lẫn chất lượng. Nghiên cứu ở Brazil cho thấy khẩu phần ăn người lao động trẻ tuổi có đậm độ năng lượng cao hơn các nhóm tuổi lớn hơn, điều này có thể làm tăng nguy cơ bị thừa cân – béo phì, do đó cần có các can thiệp dinh dưỡng phù hợp [2].

Ở Việt Nam, nghiên cứu về thực trạng dinh dưỡng bữa ăn ca cho đối tượng người lao động đặc biệt là nhóm ngành dệt may và da giày chưa có nhiều, chủ yếu tập trung vào các vấn đề Vệ sinh an toàn thực phẩm. Theo khảo sát tiến hành tại các khu công ty dệt may phía Bắc cho thấy khẩu phần của người lao động đáp ứng

¹Đại học Y Hà Nội

²Viện Dinh dưỡng Quốc gia

³Bệnh viện Hữu nghị Việt Xô

Chịu trách nhiệm chính: Lê Thị Hạnh

Email: hanhlee149@gmail.com

Ngày nhận bài: 11.10.2022

Ngày phản biện khoa học: 6.12.2022

Ngày duyệt bài: 16.12.2022

được 83,9% nhu cầu năng lượng, trong đó khẩu phần của nữ thiếu nhiều hơn so với nam (tương ứng với mức đáp ứng nhu cầu khuyến nghị lần lượt là 81,7% và 90,1%) [3]. Vì vậy chúng tôi tiến hành nghiên cứu nhằm mô tả Thực trạng dinh dưỡng bữa ăn ca của công nhân ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam năm 2017 để từ đó có cơ sở đánh giá, xây dựng các chế độ ca cho người lao động nhằm đảm bảo dinh dưỡng đầy đủ, hợp lý.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Người lao động của 16 cơ sở lao động thuộc 2 ngành dệt may và da giày tại khu vực phía Nam.

- Người lao động có độ tuổi từ 19 – 60 đồng ý tham gia nghiên cứu.

- Tiêu chuẩn loại trừ: Người lao động nữ có thai, 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.

2.2. Thiết kế nghiên cứu. Mô tả cắt ngang

2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Thời gian nghiên cứu: 5/2021-6/2022

- Thời gian thu thập số liệu: Từ tháng 3 đến tháng 8/2017.

- Địa điểm nghiên cứu: Khoa dinh dưỡng cộng đồng, Viện Dinh dưỡng Quốc Gia

- Địa điểm thu thập số liệu: Các tỉnh Bình Dương, Cần Thơ, TP Hồ Chí Minh, Tiền Giang, Tây Ninh, Long An.

2.4. Cỡ mẫu và chọn mẫu. Cỡ mẫu của đề tài nhánh được tính theo công thức:

$$N = t^2 * s^2 * n / (e^2 * n + t^2 * s^2)$$

Trong đó: N là số lượng mẫu cần điều tra,

Phần vị chuẩn hóa t = 1,96 ở xác suất 0,954

Sai số cho phép e = 100 Kcal

Độ lệch chuẩn s = 460,

Số lao động (trung bình) trong 1 cơ sở lao động n = 600. Số người lao động trong một cơ sở lao động cần điều tra là 72 người, thêm 10% bỏ cuộc là 80 người.

Tổng số người lao động ở 48 cơ sở lao động trên cả nước là 80 x 48 = 3840 người.

Cỡ mẫu: Lấy thông tin về đặc điểm tuổi, giới, chỉ số nhân trắc và khẩu phần ăn của người lao động 2 ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam đã thu thập từ tháng 3 đến tháng 8/2017 từ đề tài nhánh "Đánh giá chất lượng dinh dưỡng của khẩu phần, bữa ăn ca, khảo sát bữa ăn, quy trình cung cấp, chế biến và xây dựng mô hình bữa ăn ca, khẩu phần dinh dưỡng của người lao động theo loại hình lao động,

ngành nghề và vùng kinh tế".

Thu thập từ đề tài nhánh được 1525 khẩu phần ăn và 211 chỉ số nhân trắc.

Phương pháp chọn mẫu: Chọn mẫu thuận tiện dựa trên số liệu sẵn có của khoa Dinh dưỡng cộng đồng - Viện Dinh dưỡng Quốc Gia

2.5. Biến số và chỉ số nghiên cứu

Nhóm biến số đặc điểm người lao động: Tuổi, giới, chiều cao, cân nặng, chỉ số đánh giá tình trạng dinh dưỡng.

Nhóm biến số khẩu phần ăn: Mức tiêu thụ thực phẩm theo năng lượng, các chất sinh năng lượng vitamin và khoáng chất, tính cân đối và mức đáp ứng bữa ăn ca.

2.6. Phương pháp thu thập số liệu và đánh giá.

- Thông tin, đặc điểm chung, khẩu phần bữa ăn ca của người lao động: Hỏi ghi, đo chiều cao, cân nặng, cân đong và ghi số [4].

- Công cụ thu thập số liệu: Cân SECA, độ chính xác 0,1kg; Laica KS1016E; Laica SpA; thước gỗ 3 mảnh theo mẫu chuẩn của Viện dinh dưỡng; bảng thành phần thực phẩm Việt Nam 2017.

Tính chỉ số BMI:

Cân nặng

$$BMI = \frac{\text{(chiều cao)} \times \text{(chiều cao)}}{\text{(kg/m}^2\text{)}}$$

Phân loại tình trạng dinh dưỡng dựa theo thang phân loại của WHO năm 2000⁵⁰[5]

Tình trạng dinh dưỡng	Chỉ số BMI
Thiếu năng lượng trường diễn	< 18.5
Gầy độ I	17 ≤ BMI < 18.5
Gầy độ II	16 ≤ BMI < 17
Gầy độ III	< 16.00
Bình thường	18.5 ≤ BMI < 25
Thừa cân	25 ≤ BMI < 30
Béo phì độ I	30 ≤ BMI < 35
Béo phì độ II	35 ≤ BMI < 40
Béo phì độ III	≥ 40

- Đánh giá mức đáp ứng của bữa ăn ca thực tế so với nhu cầu dinh dưỡng bữa ăn ca của công nhân.

+ Mức đáp ứng =

Bữa ăn thực tế

$$\frac{\text{Nhu cầu năng lượng bữa ăn ca}}{\text{Bữa ăn thực tế}} \times 100 (\%)$$

- Tính cân đối bữa ăn ca thực tế của công nhân ngành dệt may và da giày:

+ Tính cân đối về tỷ lệ Protein, Lipid, Glucid, tỷ số Canxi/ phospho, số mcg, mg, g vitamin B1, B2, PP, chất xơ/ 1000kcal.

2.7. Xử lý số liệu. Nhập liệu bằng phần mềm Epidata và phần mềm chuyên biệt cho

KPÁ.Phân tích số liệu bằng phần mềm SPSS 20. Thống kê mô tả phân bố tần số và tỷ lệ phần trăm các biến số.

2.8. Đạo đức trong nghiên cứu. Nghiên cứu chỉ tiến hành khi có sự đồng ý của chủ nhiệm đề tài nhánh: "Đánh giá chất lượng dinh dưỡng của khẩu phần, bữa ăn ca, khảo sát bếp ăn, quy trình cung cấp, chế biến và xây dựng mô hình bữa ăn ca, khẩu phần dinh dưỡng của người lao động theo loại hình lao động, ngành nghề và vùng kinh tế", Mã số: ĐTDL.CN-06/15, chủ nhiệm đề tài: TS. Đỗ Thị Phương Hà và sau khi thông qua đề cương ngày 14/07/2021.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Đặc điểm của đối tượng

Bảng 1: Tuổi và giới của đối tượng nghiên cứu

Đặc điểm	TB ± SD	
	Nam (n=455)	Nữ (n=1070)
Giới tính (%)	29.8	70,2
Tuổi	29 ± 7.636	31 ± 8.131

Bảng 1 cho thấy trong 1525 người lao động, tỷ lệ nữ công nhân chiếm đa số với tỷ lệ là 70.2%, nam giới là 29.8%. Độ tuổi lao động trung bình ở nam là 29 ± 7.636, nữ là 31 ± 8.131.

Bảng 2. Thông tin và đặc điểm nhân trắc của đối tượng nghiên cứu

Đặc điểm	TB ± SD	
	Nam (n=87)	Nữ (n=124)
Cân nặng trung bình (kg)	59.6 ± 9.3	50.1 ± 6.9
Chiều cao trung bình (cm)	165,3 ± 5.9	155.1 ± 5.7
BMI trung bình (kg/m ²)	21.8 ± 3.4	20.8 ± 2.6
Thừa cân, béo phì BMI	2 (2,4)	1 (0,8)

Bảng 4. Thực trạng năng lượng và các chất trong bữa ăn ca của công nhân

Đặc tính	TB ± SD			p
	Nam (n=455)	Nữ (n=1070)	Chung (n=1525)	
Năng lượng (kcal)	758,3± 205,9	625,4±205,9	665,1±214,6	<0,001
Glucid (g)	123,9±40,9	99,9±39,5	107,1±41,4	<0,001
Protein ĐV (g)	14,4±7,03	11,9±6,9	12,6±7,01	<0,001
Protein (g)	29,1±8,6	24,2 ±8,4	25,6±8,7	<0,001
Lipid ĐV (g)	8,8±7,7	7,2±6,5	7,7±6,9	<0,001
Lipid (g)	16,6±8,4	14,4±7,9	15,1±8,1	<0,001
Vitamin B1(mg)	0,4±0,2	0,36±0,3	0,38±0,21	<0,001
Vitamin B2 (mg)	0,23±0,2	0,21± 0,1	0,4±1,4	0,03
Vitamin PP (mg)	5,4±2,6	4,7±2,6	4,9±2,6	<0,001
Vitamin A(mg)	38,4±82,6	33,0±70,2	34,6±74,2	0,09
Vitamin C(mg)	25,6±13,9	25,6±16,3	25,6±15,6	0,49
Canxi (mg)	172,02 ± 99,3	141,4 ± 83,8	150,5 ± 89,8	<0,001
Phospho(mg)	365,1 ± 122,1	307,5 ± 107,9	324,7 ± 115,3	<0,001

> 25 (n) (%)		
Suy dinh dưỡng BMI < 18,5 (n) (%)	16(18,4)	22 (17,7)

Bảng 2 cho thấy trong 211 người lao động có chỉ nhân trắc, BMI trung bình ở nam và nữ lần lượt là 21.8 ± 3.4 và 20.8 ± 2.6. Trong đó có 3 đối tượng (1,4%) thừa cân béo phì; 38 đối tượng (18%) suy dinh dưỡng.

3.2. Thực trạng bữa ăn ca thực tế của người lao động ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam

Bảng 3. Mức tiêu thụ thực phẩm của bữa ăn ca của công nhân ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam (n = 1525)

Nhóm lương thực - thực phẩm	n	TB ± SD
Ngũ cốc (g)	1525	131.52±55.16
Nhóm nhiều dầu (g)	1525	5.82±4.91
Đậu và các sản phẩm (g)	1525	8.58±38.86
Rau màu xanh thẫm, rau quả màu vàng đỏ (g)	1525	40.43±46.18
Rau quả khác (g)	1525	78.18±58.48
Thịt, cá và thủy sản (g)	1525	66.35±36.67
Trứng (g)	1525	0.95±7.38
Sữa (ml)	1525	0,0±0.0
Bánh kẹo, nước ngọt (g)	1525	3.16±2.78
Đồ uống có cồn (ml)	1525	0,0±0.0

Kết quả chỉ ra thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất là nhóm ngũ cốc (131.52±55.16g), kế đến là nhóm rau quả khác (78.18±58.48g), thịt, cá và thủy sản (66.35±36.67), rau màu xanh thẫm, rau quả màu vàng đỏ (40.43±46.18g). Nhóm đậu và các sản phẩm; bánh kẹo, nước ngọt và trứng có mức tiêu thụ rất ít 8.58±38.86g; 3.16±2.78g; 0.95±7.38g. Không tiêu thụ sữa và đồ có cồn trong bữa ăn ca.

Kẽm (mg)	2,7 ± 0,8	2,2 ± 0,9	2,4 ± 0,9	<0,001
Sắt (mg)	4,6 ± 1,9	4,1 ± 1,8	4,2 ± 1,9	<0,001
Chất xơ (g)	2,3 ± 1,3	2,1 ± 1,1	2,1 ± 1,2	0,002

T-Test: Kiểm định sự khác biệt về giá trị trung bình của 2 biến đơn

Bảng cho thấy năng lượng trung bình trong khẩu phần thực tế của công nhân theo giới là 665,1±214,6g với trung bình lượng protein, lipid, glucid là 25,6±8,7g, 15,1±8,1g và 107,1±41,4. Tất cả các thành phần dinh dưỡng trong khẩu phần của nam đều cao hơn của nữ và có ý nghĩa thống kê (p<0,05) trừ vitamin A và vitamin C (p>0,05).

Bảng 5. Tính cân đối bữa ăn ca thực tế của người lao động ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam

Chất dinh dưỡng	Nam (n=455)	Nữ (n=1070)	Chung (n=1525)	p
Tỷ lệ năng lượng từ Glucid (%)	65,02±10,2	63,4±11,3	63,9±11,01	0,004
Tỷ lệ năng lượng từ Protein (%)	15,6±3,4	15,8±4,02	15,8±3,8	0,11
Tỷ lệ năng lượng từ Lipid (%)	19,7±8,8	20,9±9,9	20,6±9,6	0,01
Prđv/ Prts	0,48±0,17	0,47±0,21	0,48±0,20	0,25
Lđv/ Lts	0,48±0,29	0,47±0,29	0,47±0,28	0,18
Canxi/ phospho	0,48±0,27	0,47±0,24	0,47±0,25	0,20
Vitamin B1/ 1000kcal (mg)	0,55±0,29	0,61±0,36	0,59±0,34	0,0013
Vitamin B2/ 1000kcal (mg)	0,31±0,20	0,35±0,23	0,34±0,23	0,0009
Vitamin PP/ 1000kcal (mg)	7,1±3,02	7,6±3,7	7,5±3,5	0,004
Chất xơ/ 1000kcal (g)	3,01±1,61	3,47±1,88	3,33±1,82	< 0,001

T-Test: Kiểm định sự khác biệt về giá trị trung bình của 2 biến đơn

Tỷ lệ trung bình các chất sinh năng lượng protein, lipid, glucid là 15,8:20,6:63,9 trong đó tỷ số protein động vật/ tổng số là 0,48; tỉ lệ Lipid động vật/tổng số là 0,47; Tỷ số Canxi/Photpho là 0,47. Trung bình hàm lượng vitamin B1/1000kcal, vitamin B2/1000kcal, vitamin PP/1000 Kcal, chất xơ/1000kcal lần lượt là 0,59mg; 0,34mg và 7,5mg, 3,33mg. Hàm lượng chất xơ/1000kcal của nữ lớn hơn nam, sự khác biệt có ý nghĩa thống kê.

Bảng 6. Mức đáp ứng về năng lượng và các chất sinh năng lượng trong bữa ăn ca thực tế của người lao động ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam

Đặc tính	Mức đáp ứng so với nhu cầu thực tế (%) TB ± SD			P
	Nam (n=87)	Nữ (n=124)	Chung (n=211)	
Năng lượng (kcal)	63,6±17,4	75,9±18,5	70,9±18,5	< 0,001
Glucid (g)	64,6±20,2	76,03±20,8	71,3±21,2	< 0,001
Protein (g)	86,6±27,4	91,9±27,1	89,7±27,3	0,08
Lipid (g)	47,8±26,6	66,6±42,1	58,8±37,6	0,0001
Vitamin B1 (mg)	81,6±49,4	124,1±70,9	106,6±66,2	<0,001
Vitamin B2 (mg)	29,3±13,5	38,1±15,9	34,5±15,6	<0,001
Vitamin PP (mg)	65,2±34,8	77,4±30,4	72,4±32,8	0,004
Chất xơ (g)	10,7±3,6	15,9±5,4	13,8±5,4	<0,001
Canxi (mg)	27,8±9,8	28,3±11,1	28,1±10,6	0,36
Phospho (mg)	71,7±23,9	75,3±18,7	73,8±21,1	0,11
Kẽm (mg)	58,0±19,6	65,7±26,6	62,5±24,2	0,01
Sắt (mg)	56,7±21,6	29,2±9,1	40,6±20,5	<0,001

T-Test: Kiểm định sự khác biệt về giá trị trung bình của 2 biến đơn

Kết quả bảng 5 cho thấy khẩu phần ăn chưa đáp ứng đủ nhu cầu năng lượng tính được dựa trên 211 công nhân có chỉ số nhân trắc, tỉ lệ ở nữ là 70,9%, 63,6% và 75,9%. Mức đáp ứng về Glucid, Protein, Lipid và vitamin B1, B2, PP, chất xơ, sắt, kẽm ở người lao động nữ cao hơn người lao động nam và sự khác biệt có ý nghĩa thống kê (p<0,005).

IV. BÀN LUẬN

Dinh dưỡng cho người lao động không chỉ duy trì sức khỏe mà còn giúp gia tăng năng suất lao động và giảm nguy cơ mắc các bệnh lý mạn tính khi đã có tuổi. Việc cung cấp một khẩu phần ăn cho người lao động trí óc hay chân tay đều cần dinh dưỡng hợp lý.

Nghiên cứu chỉ ra rằng tỷ lệ nữ công nhân

chiếm đa số với tỷ lệ là 70.2% trong khi nam giới là 29.8% với tuổi trung bình là 29 tuổi ở nam giới và 31 tuổi ở nữ giới. Đây cũng là đặc thù của ngành dệt may do công việc cần sự tỉ mỉ với phần lớn là tỷ lệ nữ công nhân ở độ tuổi sinh sản. Các nghiên cứu trên thế giới cũng chỉ ra việc ăn không đủ khẩu phần ăn hoặc không cung cấp bữa ăn đầy đủ thực phẩm giàu dinh dưỡng là một nguyên nhân dẫn đến tình trạng thiếu năng lượng thường diễn ở người lao động may mặc [6] [7].

Thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất trong bữa ăn là nhóm ngũ cốc (131,52g), kế đến là nhóm rau quả khác (78,1g), thịt, cá và thủy sản (66.35g), rau màu xanh thẫm, rau quả màu vàng đỏ (40.43g). Nhóm đậu và các sản phẩm; bánh kẹo, nước ngọt; trứng và đồ uống có cồn có mức tiêu thụ rất ít. Theo một nghiên cứu khác năm 2015 tại Trung Quốc của Meggie gabida 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 [8].

Kết quả tại bảng 6 cho thấy khẩu phần thực tế của công nhân hầu như không đáp ứng đủ nhu cầu năng lượng cho cả nam và nữ. Năng lượng trung bình là 665,4kcal với lượng protein, lipid, glucid tiêu thụ trong khẩu phần tương ứng là 25,6g; 7,7g; 107,1g. Thấp hơn khẩu phần bữa ăn ca của người lao động ngành dệt may khu vực miền Bắc theo nghiên cứu của Nguyễn Thị Lan Hương về năng lượng, hàm lượng Protein, Lipid, Glucid (744,2kcal, 27,8g; 18,3g; 110,7g) [3].

Về tỷ lệ trung bình các chất sinh năng lượng protein, lipid, glucid trong khẩu phần ăn thực tế tương ứng là 15,8:20,6:63,9. Tỷ lệ này ở bữa ăn ca của người lao động ngành dệt may tại 12 công ty khu vực miền Bắc của tác giả Nguyễn Thị Lan Hương là 15,2%; 21,7%; 60,8% [3]. Tỷ lệ các chất sinh năng lượng của khẩu phần ăn người lao động tương đối cân đối, tuy nhiên các tỷ số canxi/ phospho, chất xơ/ 1000kcal, Vitamin B2/1000kcal chưa cân đối với tỉ số lần lượt là 0.47, 3.33, 0.34.

Bữa ăn ca hiện tại chưa đáp ứng được 70,9% nhu cầu thực tế của người lao động, cụ thể về năng lượng bữa ăn với mức đáp ứng glucid và lipid là 71,3%, 58,8%, từ đó gián tiếp gây thiếu các chất. Cụ thể mức đáp ứng vitamin B2 ở cả 2 giới đều thấp mới chỉ đáp ứng được 34,5%, vitamin PP là 72,4%, chất xơ là 13,8%, canxi là 28,1%, kẽm là 62,5%, sắt là 40,6. So

sánh với các ngành nghề khác, thấy rằng khẩu phần ăn đều không đáp ứng đủ nhu cầu của các đối tượng. Theo nghiên cứu của tác giả Trần Thị Minh Hạnh trên các đối tượng là người lao động nhập cư tại thành phố Hồ Chí Minh cũng không đáp ứng đủ nhu cầu. Cụ thể mức đáp ứng nhu cầu khuyến nghị về năng lượng, protein và chất sắt của người lao động lần lượt là 73,5%, 94,4% và 23,3% [9]. Trong nghiên cứu khẩu phần ăn của người lao động tại công ty Than Quảng Ninh theo tác giả Phạm Thu Thủy chỉ đáp ứng được 25% nhu cầu về chất xơ, Vitamin A đạt 51,6% nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị; Vitamin C đạt 72,8%; Vitamin B2 56,6%, Vitamin PP 118,1%; Vitamin B1 117,1%. Hàm lượng các chất khoáng khoáng: Canxi đạt 51,4%, kẽm đáp ứng 144,8%. Sắt 16,6mg, đáp ứng 123,7%. Phospho đáp ứng 177,9%[10]. Như vậy, cần có các chương trình hỗ trợ cho bữa ăn của công nhân nhằm đảm bảo nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng để tái tạo sức lao động 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 đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm với chế độ ăn hợp lý sẽ giúp họ duy trì được sức khỏe và gia tăng năng suất lao động.

V. KẾT LUẬN

Thực phẩm được tiêu thụ trung bình cao nhất là nhóm ngũ cốc (131.52±55.16g), kế đến là nhóm rau quả khác (78.18±58.48g), thịt, cá và thủy sản (66.35±36.67), rau màu xanh thẫm, rau quả màu vàng đỏ (40.43±46.18g). Năng lượng trung bình trong khẩu phần thực tế của NLĐ nam là 758,3± 205,9kcal với trung bình lượng Protein, Lipid, Glucid tiêu thụ trong khẩu phần tương ứng là 29,1±8,6g; 16,6±8,4g; 123,9±40,9g. Của NLĐ nữ là 625,4±205,9kcal với trung bình lượng Protein, Lipid, Glucid tiêu thụ trong khẩu phần tương ứng là 24,2 ±8,4g; 14,4±7,9g; 99,9±39,5g. Bữa ăn ca NLĐ 2 ngành dệt may và da giày tương đối cân đối về tỷ lệ các chất sinh

Điểm hạn chế của đề tài. Đề tài đánh giá bữa ăn ca chỉ là mức tương đối vì lượng thực phẩm mà người lao động ăn còn phụ thuộc vào bản thân công nhân có ăn hết suất hay không. Mặc dù nghiên cứu đã được tiến hành lấy số liệu từ 2017 tuy nhiên chưa có nghiên cứu nào đánh giá bữa ăn ca của công nhân ngành dệt may và da giày khu vực miền Nam vì vậy nghiên cứu là cơ sở để tăng cường chất lượng bữa ăn ca, nâng cao hiệu suất lao động.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **The PLoS Medicine Editors** (2011) Poor Diet in Shift Workers: A New Occupational Health Hazard? *PloS Med* 8(12): e1001152. doi:10.1371/journal.pmed.1001152.
2. **Canella DS1, Bandoni DH, Jaime PC** (2013) Energy density in the diet of workers from São Paulo, Brazil, and associated socio-demographic factors. *Rev Bras Epidemiol*;16(2):257-65. doi: 10.1590/S1415-790X2013000200003.
3. **Nguyễn Thị Lan Hương** (2022). Thực trạng bữa ăn ca công nhân dệt may tại một số tỉnh miền Bắc và hiệu quả cải thiện khẩu phần tại thành phố Hải Dương. Luận án tiến sĩ, Viện Dinh dưỡng Quốc gia.
4. **Bộ Y tế - Viện Dinh dưỡng** (2017). Các phương pháp điều tra khẩu phần, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
5. **WHO** (2000) – Obesity: Preventing and managing the Global Epidemic – Report of WHO Consultation, Geneva.
6. **Md Golam H, Monjura A, Md Shadab IS et al.** (2014). Morbidity patterns, nutritional status, and healthcare-seeking behavior of female garment workers in Bangladesh, *Electronic physician*, 6(2): 801-807.
7. **Syahidatul KMH, Sheby PG, Karen MT** (2019). Health outcomes among garment workers in low-middle income countries: A scoping Review, *Women Health Bull*, 6(3): e91127.
8. **Meggie Ciabida, Notion TG, Milton C** (2015). Foodborne illness among factory workers, Gweru, Zimbabwe, 2012: a retrospective cohort study, *BMC Res Notes*, 8: 493.
9. **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.
10. **Phạm Thu Thủy** (2022). Tình trạng dinh dưỡng và một số yếu tố liên quan của người lao động Công ty Than Quảng Ninh năm 2021. Luận văn tốt nghiệp Thạc sĩ Dinh dưỡng, Đại học Y Hà Nội.

SỰ HÀI LÒNG CỦA NGƯỜI BỆNH NỘI TRÚ TẠI BỆNH VIỆN Y DƯỢC CỔ TRUYỀN TUYÊN QUANG NĂM 2021-2022

Niên Thị Thiện Mỹ¹, Nguyễn Hoàng Thanh²

TÓM TẮT

Mục tiêu: (1) Mô tả sự hài lòng của người bệnh nội trú về dịch vụ y tế (DVYT) tại Bệnh viện Y Dược Cổ truyền Tuyên Quang năm 2021-2022. (2) Phân tích một số yếu tố liên quan đến sự hài lòng của NB nội trú về DVYT tại địa điểm nghiên cứu nói trên. **Đối tượng và phương pháp nghiên cứu:** Nghiên cứu mô tả cắt ngang được thực hiện trên 228 NB điều trị nội trú tại Bệnh viện (BV) Y Dược Cổ truyền Tuyên Quang từ tháng 9/2021 đến tháng 3/2022. **Kết quả:** Chỉ số hài lòng toàn diện của NB về DVYT tại BV là 87,28%. Với điểm hài lòng trung bình chung là 4,10/5,00. NB hài lòng nhất với thái độ ứng xử, năng lực chuyên môn của nhân viên y tế (NVYT) (93,4%); ít hài lòng nhất với khả năng tiếp cận (87,3%). Các yếu tố liên quan có ý nghĩa thống kê: tuổi, trình độ học vấn, nghề nghiệp và hình thức đến khám ($p < 0,05$).

Từ khóa: sự hài lòng của người bệnh, dịch vụ y tế, Y Dược Cổ truyền.

SUMMARY

SATISFACTION OF HOSPITALIZED PATIENTS AT TUYEN QUANG TRADITIONAL MEDICINE HOSPITAL

Abstract: (1) Describe the satisfaction of

inpatients with medical services at Tuyen Quang Traditional Medicine Hospital in 2021-2022. (2) Analysis of several factors related to inpatient satisfaction with DVYT at the said study site. **Subjects and methods:** A cross-sectional descriptive study was conducted on 228 patients receiving inpatient treatment at Tuyen Quang Traditional Medicine Hospital from September 2021 to March 2022. **Result:** The overall patient satisfaction index for medical services at the hospital is 87.28%. With an overall average satisfaction score of 4.10/5.00. Patients were most satisfied with the attitude and professional capacity of medical staff (93.4%); least satisfied with accessibility (87.3%). Relevant factors were statistically significant: age, education level, occupation, and type of visitation ($p < 0.05$).

Keywords: patients' satisfaction, medical services, Traditional Medicine.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Sự hài lòng của người bệnh (NB) là một chỉ số quan trọng trong đánh giá chất lượng và hiệu quả của các cơ sở y tế. Mức độ hài lòng của NB là thước đo về sự phù hợp của những dịch vụ được cung cấp so với nhu cầu và mong đợi của cộng đồng. Những thông tin chi tiết về các yếu tố ảnh hưởng đến sự hài lòng của NB sẽ giúp Ban lãnh đạo các cơ sở y tế có các kế hoạch, chính sách, thực hiện những giải pháp nhằm cải thiện và nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe. Chất lượng chăm sóc sức khỏe, điều trị cao sẽ đáp ứng được kỳ vọng của NB, làm hài lòng NB và tăng sức cạnh tranh của cơ sở y tế.

¹Trường Đại học Tân Trào

²Trường Đại học Y Hà Nội

Chịu trách nhiệm chính: Niê Thị Thiện Mỹ

Email: nttmy0896@tuyenquang.edu.vn

Ngày nhận bài: 17.10.2022

Ngày phản biện khoa học: 6.12.2022

Ngày duyệt bài: 20.12.2022