

DINH DƯỠNG TIẾT CHẾ ỨNG DỤNG TRONG BẢO VỆ VÀ CHĂM SÓC SỨC KHỎE Ở VIỆT NAM

PGS, TS. Nguyễn Đỗ Huy, Đại học Thành Đông

Email: nguyendohuy@dinhduong.org

TÓM TẮT

Bài viết nêu thực trạng và khuyến nghị các giải pháp về đào tạo trong chăm sóc sức khỏe và dinh dưỡng cho các đối tượng cần quan tâm. Đồng thời lý giải tại sao phải cá thể hóa trong dinh dưỡng và phản ánh tình hình đào tạo cử nhân dinh dưỡng hiện nay ở Việt Nam.

Từ khóa: *Dinh dưỡng tiết chế, bảo vệ và chăm sóc sức khỏe.*

ABSTRACT

The article outlines the current situation and recommends solutions for training in health care and nutrition for those who need attention. Besides, it explains why it is necessary to personalize nutrition and reflects the current situation of training bachelors in nutrition in Vietnam.

Keywords: *Moderate nutrition, health protection and care*

1. THỰC TRẠNG VÀ KHUYẾN NGHỊ CÁC GIẢI PHÁP VỀ ĐÀO TẠO TRONG CHĂM SÓC SỨC KHỎE VÀ DINH DƯỠNG CỦA CÁC ĐỐI TƯỢNG CẦN QUAN TÂM HIỆN NAY

1.1. Với người cao tuổi

Theo kết quả tổng điều tra dân số của Tổng cục thống kê năm 2019 [1] cho thấy: Ở Việt nam, số người từ 60 tuổi trở lên là 11,409 triệu người, chiếm tỷ lệ 11,8%. Số người từ 65 tuổi trở lên là 7,417 triệu người, chiếm tỷ lệ là 7,7%. Ngày nay, do những tác động của sự phát triển kinh tế, người cao tuổi trở lên cô đơn hơn do mô hình gia đình hạt nhân ngày càng phổ biến (không có người già) và việc di cư tìm kiếm việc làm từ nông thôn ra thành phố của con cái khiến người cao tuổi nông thôn phải tự chăm sóc bản thân và thay con chăm sóc cháu và gánh vác các công việc nặng nhọc khác trong gia đình.

Trong khi đó, các hoạt động chăm

sóc sức khỏe, công tác khám, chữa bệnh cho người cao tuổi tại cộng đồng còn rất khiêm tốn. Do vậy, nhu cầu về các can thiệp chăm sóc sức khỏe người cao tuổi, trong đó có can thiệp dinh dưỡng để phục vụ chăm sóc sức khỏe toàn diện, rèn luyện nâng cao sức khỏe về thể chất và tinh thần, khám phát hiện và điều trị các bệnh, đặc biệt là các bệnh mạn tính liên quan tới dinh dưỡng và lối sống là rất cần thiết. Tuy vậy, tình trạng thiếu hụt nhân lực chăm sóc dinh dưỡng cho người cao tuổi đang gây trở ngại cho các can thiệp chăm sóc sức khỏe và dinh dưỡng. Bên cạnh đó, có nhiều người cho rằng chăm sóc dinh dưỡng cho người cao tuổi chưa phải là một nghề, do vậy, những người làm công tác dinh dưỡng hiện nay chưa được chuyên môn hóa, chưa được trang bị các kiến thức và kỹ năng đầy đủ và mang tính ứng dụng về dinh dưỡng, đặc biệt về tiết chế dinh dưỡng ứng dụng.

Những giải pháp: Các trường đại học cần chuyển hướng đào tạo về dinh

dưỡng cộng đồng chung chung hiện nay sang đào tạo dinh hội nhập quốc tế, hay khái niệm khác gọi là dinh dưỡng, tiết chế dinh dưỡng ứng dụng/cá thể hóa để đáp ứng được với nhu cầu chăm sóc dinh dưỡng, sức khỏe cho người cao tuổi cũng như các đối tượng khác như trẻ em tuổi học đường và người bệnh cần hỗ trợ dinh dưỡng, đặc biệt là các bệnh mạn tính không lây liên quan tới dinh dưỡng và lối sống.

1.2. Với các đối tượng mắc các bệnh không lây nhiễm liên quan tới dinh dưỡng

Theo Bộ Y tế (2019), mô hình bệnh tật đang có sự thay đổi, Việt Nam đang phải đối mặt với mô hình bệnh tật kép, đó là bệnh lây nhiễm và bệnh không lây nhiễm. Trong đó, bệnh không lây nhiễm chiếm khoảng 70% gánh nặng bệnh tật và là nguyên nhân hàng đầu gây tử vong (chiếm tới 77% tổng số tử vong toàn quốc). Trong các bệnh lý không lây nhiễm, bệnh tăng huyết áp và đái tháo đường là những nguyên nhân hàng đầu của tử vong, tàn tật và gánh nặng y tế.

Theo nghiên cứu quốc gia (Bộ Y tế, 2015): Các bệnh không lây nhiễm đang là nguyên nhân hàng đầu gây tử vong tại Việt Nam. Cứ 10 người tử vong thì có 7 người mắc và tập trung ở các bệnh như: tim mạch, đái tháo đường, ung thư và bệnh phổi mạn tính. Ước tính, trung bình mỗi năm nước ta có khoảng 12 triệu người bị tăng huyết áp, gần ba triệu người bị bệnh đái tháo đường, hai triệu người mắc bệnh tim, phổi mạn tính và gần 126.000 ca mắc mới ung thư, rối loạn tâm thần.

Vẫn còn tới 45% dân số nam giới hút thuốc lá, 77% dân số uống rượu, chế độ dinh dưỡng không phù hợp, số người thừa cân béo phì không ngừng tăng. Bên cạnh đó, người dân Việt Nam sử dụng

muối cao gấp đôi so với khuyến cáo của Tổ chức Y tế thế giới (9,4gram/ngày). Tỷ lệ người mắc bệnh tăng huyết áp, đái tháo đường, nguy cơ tim mạch, ung thư, tâm thần được phát hiện sớm và quản lý điều trị còn thấp, chỉ dưới 50%...” (Hội nghị Khoa học toàn quốc lần thứ VII năm 2018 với chủ đề: “Phòng chống các bệnh không lây nhiễm”) [2].

Những tồn tại hiện nay của công tác dinh dưỡng trong phòng chống các bệnh không lây nhiễm: Còn thiếu nhiều chính sách để thúc đẩy hoạt động thể lực của người dân và để khuyến khích tiêu thụ thực phẩm có lợi cho sức khỏe và hạn chế các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe. Tỷ lệ người dân có kiến thức đúng về dinh dưỡng còn thấp, tỷ lệ người dân được tư vấn dinh dưỡng theo tiếp cận cá nhân hóa còn gần như là chưa tồn tại. Hệ thống y tế cơ sở chưa có đội ngũ người làm công tác dinh dưỡng, đặc biệt là người làm công tác tiết chế dinh dưỡng cá thể hóa/tiết chế dinh dưỡng ứng dụng. Do vậy, các tuyên y tế cơ sở, đặc biệt là trung tâm kiểm soát bệnh tật (CDC) các cấp, hầu như chưa triển khai các hoạt động tiết chế dinh dưỡng trong hỗ trợ, chăm sóc đối với các bệnh không lây nhiễm, đặc biệt các bệnh mạn tính không lây liên quan tới dinh dưỡng.

Những giải pháp: Nâng cao nhận thức và vai trò của tiết chế dinh dưỡng ứng dụng hay tiết chế dinh dưỡng cá nhân hóa trong hỗ trợ và kiểm soát các yếu tố nguy cơ gây bệnh mạn tính không lây có liên quan tới dinh dưỡng; Tập trung vào tăng cường tư vấn, hướng dẫn vận động thể lực hợp lý, bảo đảm dinh dưỡng hợp lý phù hợp theo cá nhân hóa; Tăng cường đào tạo phát triển nguồn nhân lực người làm công tác tiết chế dinh dưỡng ứng dụng/cá nhân hóa để mở rộng

triển khai hoạt động phòng, chống các bệnh không lây nhiễm thiết thực, cụ thể, mang tính thực hành và ứng dụng cao tại tuyến y tế cơ sở.

1.3. Với trẻ em tuổi học đường

Dinh dưỡng tốt là điều cần thiết cho sức khỏe và phát triển của trẻ. “Nếu được nuôi dưỡng tốt, trẻ em sẽ có khả năng phát triển thể lực, trí lực, học tập tốt hơn, tương lai có thể đóng góp tích cực cho gia đình, xã hội và đất nước. Vì vậy, dinh dưỡng cho bữa ăn của trẻ là điều vô cùng quan trọng và cần được chú ý”. (GS.TS. Lê Thị Hợp Chủ tịch Hội Dinh dưỡng Việt Nam, Hội nghị Sơ kết 1 năm thực hiện Quyết định số 41/QĐ-TTg (tháng 3.2020) [3].

Trên thực tế, bữa ăn học đường của trẻ em Việt Nam chưa đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo nhóm tuổi cũng như chưa bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Đặc biệt, các tiêu chuẩn cho bữa ăn học đường vẫn chủ yếu là tự phát hoặc cảm tính; chưa có sự chuẩn hóa và kiểm soát bằng quy chuẩn; chưa có giá trị về giáo dục dinh dưỡng. Nhiều trường học chưa có giáo viên/người phụ trách về dinh dưỡng để xây dựng thực đơn phù hợp với lứa tuổi. Thậm chí người nấu bếp, nhân viên nhà bếp không được đào tạo về dinh dưỡng hoặc nhà trường mua nguyên suất ăn từ các công ty thực phẩm cung cấp cho học sinh và phó mặc các vấn đề an toàn thực phẩm cho các công ty đó. Chính vì vậy, vẫn xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong nhà trường (Hội nghị sơ kết 1 năm thực hiện Quyết định số 41/QĐ-TTg, tháng 3/2020) [3].

Những giải pháp: Đào tạo nguồn nhân lực cử nhân tiết chế dinh dưỡng ứng dụng để từ đó giúp thay đổi hành vi và thực hành dinh dưỡng của học sinh lứa tuổi mầm non và tiểu học, giúp trẻ được

giáo dục tiết chế dinh dưỡng để hiểu về giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, biết cách nhận biết các thực phẩm không lành mạnh, thực phẩm không an toàn, không tốt cho sức khỏe, thực hành đa dạng thực phẩm, lan tỏa kiến thức, thực hành dinh dưỡng mang tính ứng dụng tới gia đình và xã hội, đảm bảo khả năng duy trì bền vững của các can thiệp và cải thiện dinh dưỡng. Đào tạo nguồn nhân lực cử nhân dinh dưỡng chuyên ngành tiết chế dinh dưỡng ứng dụng (mới) này trong trường học, từ đó xây dựng đội ngũ giáo viên/người phụ trách về dinh dưỡng trong các trường học để thực hiện hoạt động giáo dục, tư vấn dinh dưỡng, chăm sóc dinh dưỡng và xây dựng thực đơn phù hợp với lứa tuổi; Về lâu dài, cốt lõi cần phải luật hóa dinh dưỡng học đường để tạo địa vị pháp lý vững chắc, bảo đảm thống nhất trong thực hiện.

1.4. Với các cơ sở và dịch vụ cung cấp thực phẩm

Hiện nay nhu cầu đối với bếp ăn tập thể và các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn là rất lớn và không ngừng gia tăng. Nguy cơ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong các khu công nghiệp/khu chế xuất, bếp ăn tập thể và trường học vẫn xảy do thức ăn bị ô nhiễm chủ yếu từ các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn. Tình hình bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể vẫn diễn biến phức tạp, ẩn chứa nhiều nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe, phát triển kinh tế, an sinh xã hội và gây bức xúc dư luận cộng đồng. Các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn không ngừng tăng lên, nhiều cơ sở quy mô nhỏ, điều kiện cơ sở rất thủ công, khó kiểm soát yêu cầu về an toàn thực phẩm. Hiệu quả, hiệu lực quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến xuất ăn sẵn ở một số địa phương còn chưa cao, chưa thường xuyên.

Những giải pháp: Đào tạo nguồn nhân lực cử nhân tiết chế dinh dưỡng ứng dụng để tăng cường công tác thông tin, truyền thông, giáo dục về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm. Đào tạo và xây dựng đội ngũ người làm công tác tiết chế dinh dưỡng ứng dụng nhằm tăng cường nhận thức, thực hành chăm sóc dinh dưỡng cho các đối tượng liên quan tới các bếp ăn tập thể, dịch vụ chế biến thực phẩm, tăng cường giá trị khẩu phần dinh dưỡng trong các bữa ăn cho các đối tượng, bảo đảm an toàn thực phẩm vẫn cung cấp suất ăn cho công nhân, tăng cường hoạt động giám sát phát hiện sớm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm để cảnh báo và dự phòng.

2. TÌNH HÌNH ĐÀO TẠO DINH DƯỠNG TRONG CÁC TRƯỜNG ĐẠI HỌC HIỆN NAY VÀ NHỮNG ĐÒI HỎI CẤP BÁCH ĐỂ ĐÁP ỨNG NHU CẦU XÃ HỘI VỀ TIẾT CHẾ DINH DƯỠNG ỨNG DỤNG

2.1. Lý do phải cá thể hóa trong dinh dưỡng

Nhiều nghiên cứu cho thấy khuyến nghị, lời khuyên, tư vấn và can thiệp dinh dưỡng tiết chế được cá nhân hóa giúp mọi người thực hiện những thay đổi về chế độ ăn, chế độ dinh dưỡng nhiều hơn và phù hợp hơn so với lời khuyên, khuyến nghị về thực phẩm và dinh dưỡng dành cho cộng đồng. Dinh dưỡng được cá thể hóa (hay dinh dưỡng cá nhân hóa hay tiết chế dinh dưỡng ứng dụng) dựa trên ý tưởng là tư vấn, sản phẩm hoặc dịch vụ dinh dưỡng được cá nhân hóa sẽ hiệu quả hơn so với cách tiếp cận "Một kích thước phù hợp với tất cả" ("one size fits all"), chung chung, mang tính cộng đồng, truyền thống và đại chúng.

Trong gần 40 năm qua, ngành dinh dưỡng đã đạt được nhiều thành tựu trong giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng ở trẻ em, giảm

tình trạng thiếu máu thiếu sắt ở phụ nữ mang thai, giảm tỷ lệ thiếu vitamin A, thiếu I ốt, thiếu máu... Tuy vậy, để các can thiệp dinh dưỡng có hiệu quả cao trong thời gian tới, áp dụng tiếp cận cá thể hóa trong dinh dưỡng là điều đáng cần nhắc.

2.2. Tình hình đào tạo cử nhân dinh dưỡng hiện nay

Chương trình đào tạo cử nhân dinh dưỡng được Bộ Giáo dục & Đào tạo cho phép Trường Đại học Y Hà Nội đào tạo đầu tiên vào năm 2013. Trong giai đoạn 2014 - 2019, Viện Dinh dưỡng, Bộ Y tế đã hỗ trợ phát triển chương trình đào tạo cử nhân dinh dưỡng (với chương trình đào tạo tương tự như Đại học Y Hà Nội) tại các trường đại học gồm: Đại học Y dược TP. Hồ Chí Minh, Đại học Y Phạm Ngọc Thạch, Đại học Công nghiệp thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, Đại học Công nghiệp TP.HCM, Đại học Thăng Long, Đại học Y tế công cộng Hà Nội, Đại học Điều dưỡng Nam Định, Đại học Đông Á Đà Nẵng, Đại học Thành Đông, Đại học Tây Đô. Như vậy, sau 9 năm triển khai đào tạo cử nhân dinh dưỡng, chương trình đào tạo cử nhân dinh dưỡng của các trường chưa có sự thay đổi theo hướng tiết chế dinh dưỡng ứng dụng/cá thể hóa để đáp ứng với sự phát triển của xã hội, cũng như để đáp ứng với sự thay đổi về dân số, tỷ lệ già hóa dân số, nhu cầu chăm sóc trẻ em tuổi học đường về sức khỏe, dinh dưỡng và nâng cao tầm vóc.

3. KẾT LUẬN

Tăng cường, đổi mới và triển khai chương trình đào tạo cử nhân dinh dưỡng hiện nay tại các trường đại học theo hướng ứng dụng và cá thể hóa (chương trình tiết chế dinh dưỡng ứng dụng) nhằm đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao, đáp ứng nhu cầu các dịch vụ chăm sóc

người cao tuổi, phòng chống bệnh không lây nhiễm liên quan tới dinh dưỡng, nâng cao tầm vóc trẻ học đường và đảm bảo an

toàn vệ sinh thực phẩm và dinh dưỡng tại các bếp ăn và dịch vụ thực phẩm./.

TÀI LIỆU TRÍCH DẪN

- [1] <https://www.gso.gov.vn/du-lieu-va-so-lieu-thong-ke/2020/11/ket-qua-toan-bo-tong-dieu-tra-dan-so-va-nha-o-nam-2019/>
- [2] https://moh.gov.vn/hoat-dong-cua-lanh-dao-bo/-/asset_publisher/TW6LTp1ZtwaN/content/hoi-nghi-khoa-hoc-toan-quoc-lan-thu-vii-nam-2018-voi-chu-e-phong
- [3] <https://daibieunhandan.vn/giao-duc--y-te1/Bai-2-Can-luat-hoa-dinh-duong-hoc-duong-i257025/>