

NGHIÊN CỨU ĐIỀU KIỆN LAO ĐỘNG CỦA CÔNG NHÂN CHẾ BIẾN THỦY SẢN THÀNH PHỐ CẦN THƠ NĂM 2021

Tống Thị Ánh Ngọc^{1, *}, Đồng Thị Nhi²,

Lâm Thị Anh Thư², Nguyễn Cẩm Tú¹

TÓM TẮT

Nghiên cứu này thực hiện khảo sát các đặc điểm nhân khẩu học, điều kiện môi trường làm việc, bệnh nghề nghiệp và tai nạn lao động của công nhân (n=89) tại bốn công ty chế biến thủy sản trên địa bàn thành phố Cần Thơ. Kết quả cho thấy, công nhân chế biến thủy sản đa số là nữ giới (chiếm 75,3%); 82% công nhân từ 25 tuổi trở lên; trình độ học vấn từ trung học trở xuống chiếm 75,2% và thâm niên từ 1-5 năm chiếm 40,4%. Các ưu tiên quan trọng khi lựa chọn công ty làm việc của công nhân là: gần nhà (chiếm 82,0%) và đãi ngộ tốt (77,5%). Kết quả cũng cho thấy, tỷ lệ công nhân đánh giá “hài lòng” về đãi ngộ và khẩu phần ăn giữa ca tại nơi đang làm việc chiếm 57,3-64,0%. Về môi trường làm việc, <10% công nhân đánh giá “không hài lòng” về độ sáng và nhiệt độ tại nơi làm việc trong khi đó 32,6% công nhân đánh giá “không hài lòng” về độ ồn. Đối với bệnh nghề nghiệp, 47,2% công nhân có các triệu chứng bệnh thuộc hệ cơ xương khớp, hệ hô hấp (10,1%) và một số triệu chứng bệnh khác với tỷ lệ <10%. Tai nạn lao động mà công nhân chế biến thủy sản gặp phải là đứt tay và té ngã (chiếm 12,4-14,6%). Nghiên cứu này cung cấp một số thông tin hữu ích giúp nâng cao nhận thức và một số nội dung cần cải thiện trong công tác đảm bảo an toàn vệ sinh lao động, từ đó chủ động phòng tránh và góp phần làm giảm thiểu bệnh nghề nghiệp và tai nạn lao động của công nhân chế biến thủy sản.

Từ khóa: An toàn vệ sinh lao động, bệnh nghề nghiệp, công nhân chế biến thủy sản, tai nạn lao động.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thủy sản là ngành kinh tế chủ lực của nước ta và thu hút số lượng lớn người lao động trong nước [1]. Tuy nhiên, lao động trong ngành chế biến thủy sản thường xuyên phải làm việc trong điều kiện môi trường ẩm ướt và tiếp xúc với mùi tanh của nguyên liệu thủy sản, hoá chất (nước tẩy rửa, sát khuẩn) và các điều kiện làm việc bất lợi khác như: chất dị ứng nội sinh trong nguyên liệu thủy sản, tiếng ồn, nhiệt độ lạnh... [2]. Bên cạnh đó, công nhân chế biến thủy sản thường xuyên phải làm việc trong tư thế đứng liên tục trong thời gian dài (trên 8 giờ) và thao tác nhanh nên dễ gây mệt mỏi, đau nhức các bộ phận cơ xương khớp, về lâu dài có thể dẫn đến suy nhược cơ thể và có nguy cơ mắc bệnh nghề nghiệp [3]. Nghiên cứu của Thetkathuek và cs (2015) [4], Lê Văn Hoàn và cs (2012) [5] đã chỉ ra rằng công nhân chế biến thủy sản thường gặp các triệu chứng đau xương khớp (đau lưng và cơ), hô hấp (ho, hen suyễn, sổ

mũi), tim mạch (đau tim, rối loạn nhịp tim) và một số bệnh về da (dị ứng, viêm da, nổi mề đay).

Mặt khác, hiện tại cả nước có khoảng trên 800 doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu và trên 3200 cơ sở chế biến quy mô nhỏ phục vụ chế biến, tiêu thụ nội địa đang hoạt động với tổng công suất chế biến lên đến 6 triệu tấn nguyên liệu/năm, tạo ra trên 2,1 triệu tấn sản phẩm/năm [6]. Chế biến thủy sản xuất khẩu là một thế mạnh của thành phố Cần Thơ và chiếm trên 35% giá trị kim ngạch xuất khẩu của thành phố với khoảng 50 doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu [7, 8]. Tuy nhiên các thông tin về an toàn và vệ sinh lao động trong các doanh nghiệp chế biến thủy sản còn rất hạn chế. Do đó, nghiên cứu các yếu tố có hại trong môi trường làm việc, các điều kiện an toàn và vệ sinh lao động của công nhân chế biến thủy sản là cần thiết. Nghiên cứu này được thực hiện nhằm cung cấp thêm các thông tin hữu ích và góp phần nâng cao nhận thức của công nhân chế biến thủy sản cũng như doanh nghiệp trong công tác đảm bảo an toàn và vệ sinh lao động, góp phần cải thiện điều kiện làm việc và an toàn vệ sinh lao động giúp chủ động phòng tránh và giảm thiểu bệnh nghề nghiệp, tai nạn lao động cho công nhân chế biến thủy sản.

¹ Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ

² Sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm khóa 43, Trường Đại học Cần Thơ

*Email: ttangoc@ctu.edu.vn

2. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: công nhân chế biến thủy sản (n=89) tại bốn công ty chế biến thủy sản xuất khẩu được lựa chọn ngẫu nhiên trên địa bàn thành phố Cần Thơ: A (n=38, chế biến cá tra), B (n=21, chế biến cá tra), C (n=16, chế biến tôm) và D (n=14, chế biến tôm).

Thời gian thực hiện: từ tháng 02 đến tháng 5 năm 2021.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Nghiên cứu thực hiện điều tra về bệnh nghề nghiệp và tai nạn lao động của công nhân chế biến thủy sản thông qua phiếu khảo sát được thiết kế sẵn bao gồm 22 câu hỏi và được chia thành ba phần chính: i) 7 câu hỏi liên quan đến đặc điểm nhân khẩu học của công nhân (công ty đang làm việc, giới tính, tuổi, trình độ học vấn, tình trạng hôn nhân, thâm niên, thu nhập); ii) 6 câu hỏi liên quan đến tính chất công việc: chế độ đãi ngộ, khu vực, tư thế, thời gian/ca, thời gian nghỉ giữa ca, số ngày nghỉ/tháng, huấn luyện về an toàn vệ sinh lao động, bảo hộ lao động; iii) 9 câu hỏi liên quan đến tình trạng sức khỏe, bệnh nghề nghiệp và tai nạn lao động: điều kiện về không gian làm việc (nhiệt độ, ánh sáng, độ ồn); tai nạn lao động (đứt tay, té ngã) và các triệu chứng bệnh nghề nghiệp thuộc hệ cơ xương khớp (đau cột sống, vai, thắt lưng, cánh tay, bàn tay, cẳng chân, bàn chân...), hệ thần kinh (rối loạn tiền đình, suy nhược thần kinh, đau dây thần kinh tọa), hệ hô hấp (ho, viêm phổi, viêm mũi dị ứng), hệ tim mạch (đau tim, tức ngực, cao/hạ huyết áp). Tùy thuộc vào loại câu hỏi, người tham gia trả lời bằng cách chọn một hoặc nhiều phương án trả lời đã được chuẩn bị sẵn hoặc tự điền chi tiết vào ô “Khác” hoặc chỗ trống (nếu có).

Những công nhân tham gia trả lời trong khảo sát là hoàn toàn tự nguyện và ngẫu nhiên. Công nhân sẽ được hỗ trợ giải đáp các thắc mắc có liên quan trong quá trình tham gia khảo sát. Thời gian trả lời mỗi phiếu khảo sát trung bình 20 phút. Các phiếu trả lời được thu thập, mã hóa và bảo mật về danh tính, các thông tin thu thập chỉ được sử dụng cho mục đích nghiên cứu.

Tổng số công nhân đã tham gia trong khảo sát là 150, số phiếu khảo sát đạt yêu cầu về số lượng câu hỏi đã hoàn thành là 89/150 (59,3%) và được sử dụng để tiến hành phân tích dữ liệu.

2.3. Xử lý số liệu

Dữ liệu được thu thập và nhập liệu bằng phần mềm Microsoft Excel 2016. Thống kê mô tả và kiểm tra sự khác biệt ý nghĩa thống kê ($\alpha=0,05$) được thực hiện thông qua chương trình SPSS 20.0 (SPSS Inc., Chicago, Mỹ). Kết quả được thể hiện dưới dạng tần suất hay tỷ lệ phần trăm thông qua bảng hoặc biểu đồ.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Đặc điểm của mẫu nghiên cứu

Bảng 1. Đặc điểm của mẫu nghiên cứu (n=89)

Đặc điểm		Tần suất (%)
Giới tính	Nam	22 (24,7)
	Nữ	67 (75,3)
Độ tuổi	<25	16 (18)
	25-40	38 (42,7)
	>40	35 (39,3)
Trình độ học vấn	Không đi học	2 (2,2)
	Tiểu học	22 (24,7)
	Trung học cơ sở	43 (48,3)
	Trung học phổ thông	18 (20,2)
	Đại học/Cao đẳng/Trung cấp	4 (4,6)
Tình trạng hôn nhân	Độc thân	27 (30,3)
	Đã kết hôn	62 (69,7)
Thâm niên (năm)	<1	21 (23,6)
	1-5	36 (40,4)
	>5-10	20 (22,5)
	>10	12 (13,5)
Thu nhập (triệu đồng/tháng)	3-5	12 (13,5)
	>5-<7	64 (71,9)
	7-10	13 (14,6)
Khâu sản xuất	Bán thành phẩm (BTP)	
	Cá	39 (43,8)
	Tôm	26 (29,2)
	Thành phẩm (TP)	
	Cá	20 (22,5)
	Tôm	4 (4,5)
Tư thế làm việc	Đứng, tĩnh	87 (97,8)
	Thay đổi giữa đứng và di chuyển	2 (2,2)
Thời gian làm việc (giờ/ngày)	<8	1 (1,1)
	8-12	88 (98,9)
Thời gian nghỉ giữa ca (phút)	<30	5 (5,6)
	30-60	78 (87,6)
	>60	6 (6,8)
Ngày nghỉ (ngày/tháng)	<4	1 (1,1)
	4-8	87 (97,8)
	>8	1 (1,1)

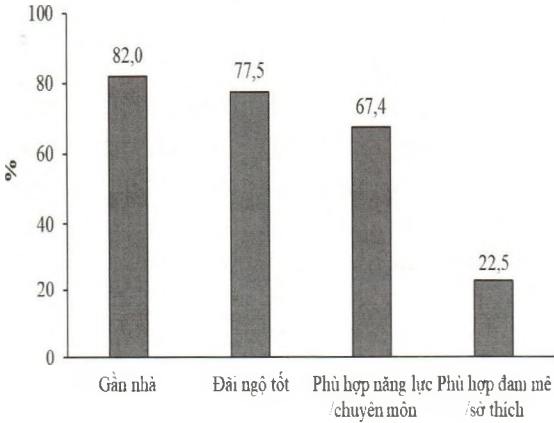
Các đặc điểm về nhân khẩu học và tính chất công việc của các công nhân chế biến thủy sản tham gia khảo sát được thể hiện ở bảng 1.

Bảng 1 cho thấy có 67/89 (75,3%) công nhân chế biến thủy sản là nữ giới và chủ yếu làm việc tại công đoạn chỉnh hình cá (28/33, 84,8%) và sơ chế tôm (17/20, 85%) (số liệu không trình bày). Có thể thấy rằng công nhân nữ chiếm tỷ lệ cao hơn đáng kể so với công nhân nam trong các công ty chế biến thủy sản được khảo sát. Kết quả của nghiên cứu này cũng tương đồng với nghiên cứu của Võ Trọng Quang và cs. (2018) [9] khi cho thấy có 83% lao động nữ làm việc trong các công ty chế biến thủy sản tại thành phố Đà Nẵng. Một nghiên cứu khác của Nishchith (2001) [10] cũng cho thấy lao động nữ chiếm 76,7% tại các cơ sở chế biến thủy sản được khảo sát ở Ấn Độ. Bảng 1 cũng cho thấy 42,7% công nhân chế biến thủy sản có độ tuổi từ 25-40; 39,3% công nhân >40 tuổi và 18% công nhân <25 tuổi. Phần lớn công nhân đều đã kết hôn (chiếm 69,7%). Kết quả cũng cho thấy trình độ học vấn của công nhân chế biến thủy sản phần lớn từ trung học trở xuống (chiếm 75,2%) (Bảng 1). Về thâm niên, các công nhân có thâm niên từ 1-5 năm chiếm tỷ lệ cao nhất (40,4%); kế tiếp đến là các công nhân có thâm niên >5 năm (36%) và <1 năm chiếm 23,6%. Kết quả nghiên cứu này cũng tương đồng với nghiên cứu của Tong Thi và cs (2014) [11] khi cho thấy có khoảng 40% công nhân của các công ty chế biến thủy sản có thâm niên từ 1-5 năm, trong khi số công nhân còn lại không cố định và có sự thay đổi thường xuyên. Người sử dụng lao động có xu hướng cần công nhân có thâm niên do có nhiều kinh nghiệm, thuận thực với công việc góp phần gia tăng hiệu quả kinh tế cũng như lợi nhuận của doanh nghiệp [12]. Các yếu tố có ảnh hưởng đến sự gắn bó của công nhân với doanh nghiệp gồm: lương thưởng; sự hỗ trợ và/hoặc ủng hộ từ cấp trên, đồng nghiệp và cách tổ chức lao động [13]. Kết quả ở bảng 1 cho thấy có 71,9% công nhân thu nhập ở mức 5-7 triệu/tháng. Phần lớn công nhân làm việc ở tư thế đứng, tĩnh (97,8%) và hầu hết có thời gian làm việc từ 8-12 giờ (98,9%); thời gian nghỉ giữa ca từ 30-60 phút (87,6%) và số ngày nghỉ/tháng từ 4-8 ngày (97,8%). Mặt khác, khảo sát cũng ghi nhận tất cả công nhân được hướng dẫn thao tác và được trang bị bảo hộ lao động trước khi làm việc (số liệu không trình bày).

3.2. Lý do công nhân chế biến thủy sản chọn công ty làm việc

3.2.1. Lý do chọn công ty

Các lý do khi chọn công ty làm việc của công nhân chế biến thủy sản trong khảo sát được thể hiện ở hình 1. Kết quả cho thấy, “gần nhà” và “đãi ngộ tốt” là những lý do chiếm tỷ lệ cao nhất (77,5-82,0%) khi công nhân lựa chọn công ty làm việc, kế tiếp là “phù hợp năng lực/chuyên môn” chiếm tỷ lệ 67,4% và “phù hợp đam mê/sở thích” chiếm tỷ lệ 22,5%. Có thể giải thích rằng do phần lớn công nhân chế biến thủy sản là lao động nữ (75,3%) và đa số đã kết hôn (52/67, chiếm 77,6%) nên “gần nhà” là một trong những lý do được quan tâm nhiều nhất khi lựa chọn công ty làm việc. Đồng thời, khi làm việc gần nhà sẽ tiết kiệm được thời gian cũng như chi phí di chuyển và giảm sự mệt mỏi khi di chuyển do đường xa [14]. Mặt khác, công nhân chế biến thủy sản đa số có mức lương trung bình, 5-7 triệu đồng/tháng (71,9%) (Bảng 1) nên việc cân nhắc chọn một công ty làm việc “gần nhà” thay vì “ở trọ” hoặc “thuê nhà” là cần thiết. Mặt khác, các chế độ đãi ngộ như trang bị bảo hộ lao động, thưởng, nghỉ phép/lễ và các phúc lợi khác (phụ cấp đi lại, ăn trưa, khám sức khỏe định kỳ) cũng là những điều mà người lao động quan tâm khi chọn công ty làm việc [15, 16].



Hình 1. Lý do khi chọn công ty làm việc của công nhân chế biến thủy sản (n=89)

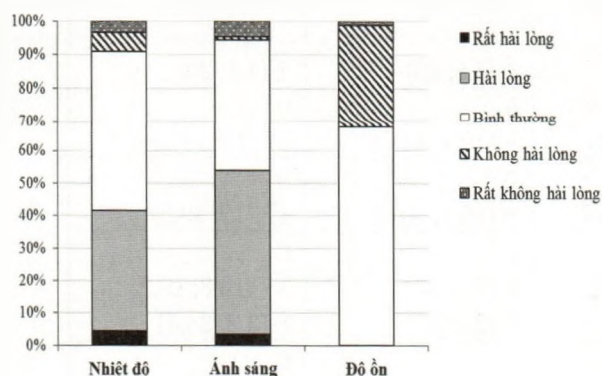
3.2.2. Mức độ hài lòng về chế độ đãi ngộ và khẩu phần ăn giữa ca

Kết quả cho thấy có 67,4% công nhân đánh giá về đãi ngộ tại công ty đang làm việc ở mức “hài lòng” và “rất hài lòng” trong khi đó có 32,6% công nhân đánh giá ở mức “bình thường” và “không ý kiến” (số liệu không trình bày). Kết quả này xác nhận thêm lý do công nhân chế biến thủy sản chọn công ty làm

việc vì họ hài lòng với chế độ đãi ngộ của công ty đang làm việc. Kết quả cũng cho thấy 58,4% công nhân đánh giá ở mức “hài lòng” trở lên đối với cơm giữa ca được công ty cung cấp trong khi 38,2% công nhân đánh giá ở mức “bình thường” và một tỷ lệ thấp (3,4%) công nhân đánh giá ở mức “không hài lòng” (số liệu không trình bày). Theo Dinibutun (2012) [17], một trong những yếu tố tạo động lực làm việc cho người lao động cũng như tạo điều kiện lao động tốt có liên quan đến khẩu phần ăn. Trên thực tế, mức độ hài lòng về khẩu phần ăn phụ thuộc vào cảm nhận của mỗi công nhân, vì thế cần có những nghiên cứu sâu hơn để đánh giá thành phần dinh dưỡng và năng lượng cung cấp trong khẩu phần ăn giữa ca của công nhân chế biến thủy sản là cần thiết. Bởi vì, thiếu dinh dưỡng và năng lượng cần thiết có thể dẫn đến nhanh mệt mỏi, ảnh hưởng đến chất lượng và năng suất làm việc cũng như dễ gây mất an toàn lao động và tình trạng suy nhược cơ thể nếu kéo dài [18]. Các kết quả này góp phần giúp người sử dụng lao động hiểu được nguyện vọng và tâm tư của người lao động, từ đó có những điều chỉnh thích hợp về đãi ngộ, tạo động viên và khích lệ phù hợp cho công nhân do sự thỏa mãn của tập thể có thể gây dựng lòng trung thành đồng thời cải thiện tinh thần và hiệu quả làm việc của công nhân [12].

3.2.3. Mức độ hài lòng về các yếu tố vật lý trong môi trường làm việc

Kết quả khảo sát mức độ hài lòng của công nhân chế biến thủy sản về các yếu tố vật lý trong môi trường làm việc như: nhiệt độ, ánh sáng và độ ồn tại công ty làm việc được thể hiện ở hình 2.



Hình 2. Mức độ hài lòng của công nhân chế biến thủy sản về nhiệt độ, ánh sáng và độ ồn trong môi trường làm việc (n = 89)

Kết quả ở hình 2 cho thấy có 91% công nhân đánh giá về nhiệt độ tại nơi làm việc ở mức “bình

thường” trở lên trong khi có 9% công nhân đánh giá ở mức “không hài lòng” và “rất không hài lòng”. Nhiệt độ của môi trường làm việc trong chế biến thủy sản (cá và tôm) dao động 18-24,2°C ở các công đoạn trong xưởng sản xuất (theo kết quả quan trắc môi trường lao động). Theo khảo sát, đa số các công nhân làm việc tại hai công đoạn: chỉnh hình cá và sơ chế tôm (59,4%) và nhiệt độ môi trường làm việc tại hai công đoạn này khoảng 20,4-23°C do đó số lượng công nhân không cảm thấy “lạnh” chiếm tỷ lệ cao. Ngoài ra, cảm giác “lạnh” cũng phụ thuộc vào cảm nhận và thể trạng của mỗi công nhân. Bên cạnh nhiệt độ, độ ẩm ở các công đoạn trong xưởng sản xuất dao động 74,9-79,4% và phù hợp với quy định về an toàn và vệ sinh lao động theo Quy chuẩn Việt Nam (QCVN) số 26/2016/TT-BYT.

Về độ sáng, tỷ lệ công nhân đánh giá ở mức “bình thường” trở lên chiếm 94,4%; trong khi có 5,6% công nhân đánh giá ở mức “không hài lòng” và “rất không hài lòng”, các công nhân này làm việc tại các công đoạn như: sơ chế và phân cỡ tôm, xếp khuôn (tôm và cá) và bao gói cá. Trong sản xuất, chiếu sáng ảnh hưởng đến khả năng làm việc, năng suất và sức khỏe của người lao động; khi ánh sáng phù hợp thì vận hành thiết bị dễ dàng, tăng năng suất lao động, hạ thấp tỷ lệ phế phẩm và giảm sự cố, bệnh nghề nghiệp và/hoặc tai nạn lao động [18]. Theo kết quả quan trắc môi trường lao động, độ sáng trong môi trường làm việc của các công ty dao động 336-1034 Lux và đạt yêu cầu về chiếu sáng theo QCVN số 22/2016/TT-BYT.

Kết quả cũng cho thấy, 67,4% công nhân đánh giá độ ồn ở mức “bình thường” (tương ứng không ồn), trong khi đó có 32,6% công nhân đánh giá ở mức “không hài lòng” và “rất không hài lòng” (Hình 2). Trong các phân xưởng làm việc, tiếng ồn chủ yếu xuất phát từ hoạt động sản xuất, tiếng nói chuyện, vận hành của các máy móc và thiết bị. Tiếng ồn cũng gây khó chịu, mệt mỏi tinh thần, phân tán tư tưởng, giảm hiệu quả làm việc, tăng sai sót trong công việc và có thể gây bệnh đặc trưng nghề nghiệp [19, 20]. Độ ồn trong xưởng sản xuất của các công ty chế biến thủy sản dao động 78,4-83,1 dBA và nằm trong giới hạn cho phép về tiếng ồn theo QCVN số 24/2016/TT-BYT. Tuy nhiên, các công ty cần cân nhắc và xem xét thực hiện các biện pháp phòng chống và giảm thiểu tiếng ồn như: cải tiến máy móc và thiết bị, áp dụng biện pháp cách âm, giảm âm và/hoặc trang bị nút bịt

tai cho công nhân làm việc tại các phân xưởng có độ ồn cao và bố trí thời gian làm việc và nghỉ ngơi hợp lý cho công nhân.

3.3. Các triệu chứng bệnh của công nhân chế biến thủy sản

Theo kết quả của nghiên cứu này, có 44,9% công nhân không mắc bệnh hoặc các triệu chứng bệnh nghề nghiệp, tuy nhiên có 47,2% công nhân có các triệu chứng bệnh thuộc hệ cơ xương khớp, kể đến là các triệu chứng bệnh thuộc hệ hô hấp (10,1%) và các triệu chứng bệnh khác thuộc hệ thần kinh (9,0%), hệ tim mạch (5,6%), hệ tiêu hóa, mắt và da (<5%). Kết quả này cũng tương đồng với nghiên cứu của Thetkathuek và cs (2015) [4] khi cho thấy 38,9-51,9% công nhân có các triệu chứng bệnh thuộc hệ cơ xương khớp làm việc tại công đoạn phân cỡ và chỉnh hình trong một công ty chế biến thủy sản ở Thái Lan.

Điều này cho thấy các triệu chứng bệnh đau xương khớp có liên quan đến tính chất công việc đặc thù của ngành chế biến thủy sản.

Các triệu chứng bệnh của công nhân chế biến thủy sản tại các công ty khảo sát phân theo các đặc điểm về nhân khẩu học và tính chất công việc được thể hiện ở bảng 2. Kết quả cho thấy, tỷ lệ công nhân nữ có các triệu chứng bệnh thuộc hệ cơ xương khớp là 34/67 (chiếm 50,7%), cao hơn so với nam là 8/22 (chiếm 36,4%). Kết quả này cũng tương đồng với nghiên cứu của Nagasu và cs (2007) [21] và Tomita và cs (2010) [22] khi cho thấy giới tính có ảnh hưởng đến tỷ lệ đau thắt lưng ở công nhân chế biến thủy sản, điều này được cho là có liên quan đến tính chất công việc (đứng liên tục và làm việc với cường độ cao) và điều kiện của môi trường làm việc như lạnh, ẩm ướt...

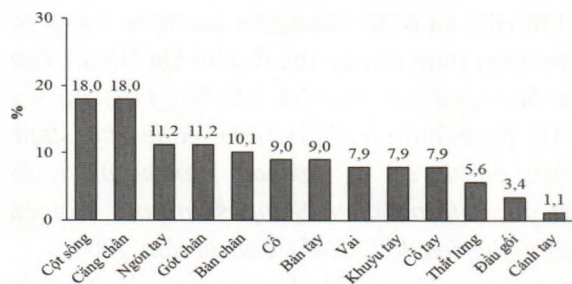
Bảng 2. Các triệu chứng bệnh của công nhân chế biến thủy sản (n=89) tại các công ty khảo sát phân theo các đặc điểm về nhân khẩu học và tính chất công việc

Đặc điểm		Tỷ lệ mắc các triệu chứng bệnh: n (% ^{c1} ; % ^{r2})		
		Hệ xương khớp	Hệ hô hấp	Khác ³
<i>Giới tính</i>	Nam	8 (9; 36,4)	1 (1,1; 4,5)	2(2,2;9)
	Nữ	34 (38,2; 50,7)	8 (9; 11,9)	15 (16,9; 22,4)
<i>Độ tuổi</i>	<25	9 (10,1; 56,3)	2 (2,2; 12,5)	3 (3,3; 18,8)
	25-40	16 (18; 42,1)	5 (5,6; 13,2)	5 (5,6; 13,1)
	>40	17 (19,1; 48,6)	2 (2,2; 5,7)	9 (10,1; 25,7)
<i>Thâm niên (năm)</i>	<1	12 (13,5; 57,1)	1 (1,1; 4,8)	2 (2,2; 9,6)
	1-5	14 (15,7; 38,9)	5 (5,6; 13,8)	3 (5,6; 13,9)
	>5-10	7 (7,9; 35)	0	4(4,5; 20)
	>10	9 (10,1; 75)	3 (3,4; 25)	6 (6,7; 50)
<i>Khâu sản xuất</i>	Bán thành phẩm			
	Cá	18 (20,2; 46,2)	3 (3,3; 7,7)	6 (6,7; 15,5)
	Tôm	11 (12,3; 42,3)	2 (2,2; 7,7)	5 (6,7; 23)
	Thành phẩm			
	Cá	12 (13,5; 60)	4 (4,5; 20)	4 (4,4; 20)
	Tôm	1 (1,1; 25)	0	0
<i>Tư thế làm việc</i>	Đứng, tĩnh	42 (47,2; 48,3)	9 (10,1; 10,3)	17 (19; 19,5)
<i>Thời gian làm việc (giờ/ngày)</i>	<8	1 (1,1; 100)	0	0
	8-12	41 (46,1; 46,6)	9 (10,1; 10,2)	17 (19; 19,3)
<i>Thời gian nghỉ trưa (phút)</i>	<30	4 (4,5; 80)	0	0
	30-60	34 (38,2; 43,6)	7 (7,9; 9)	15 (16,8; 19,2)
	>60	4 (4,5; 66,7)	2 (2,2; 33,3)	2 (2,2; 33,4)
<i>Tổng số ngày nghỉ (ngày/tháng)</i>	<4	1 (1,1; 100)	0	0
	4-8	40 (44,9; 46)	8 (9; 9,2)	4 (4,4; 4,6)
	>8	1 (1,1; 100)	1 (1,1; 100)	0

Chú thích: ¹ %c: tỷ lệ chung là tỷ lệ phần trăm được tính trên tổng số công nhân (n=89); ² %r: tỷ lệ riêng là tỷ lệ phần trăm được tính trên số công nhân phân theo từng nhóm đặc điểm (giới tính, độ tuổi, thâm niên...); ³ các triệu chứng bệnh khác về hệ thần kinh, hệ tim mạch, hệ tiêu hóa, mắt và da.

Kết quả thống kê cho thấy độ tuổi không có ảnh hưởng ($p>0,05$) đến tỷ lệ công nhân chế biến thủy sản bị đau cơ xương khớp. Kết quả này tương đồng với nghiên cứu của Thetkathuek và cs (2015) [4]. Ngược lại, một số nghiên cứu trước đây đã chỉ ra rằng độ tuổi có ảnh hưởng đến bệnh đau thắt lưng của công nhân chế biến thủy sản ở Thái Lan [23], ở Phần Lan [24] và ở Hà Lan [25].

Kết quả ở bảng 2 cũng cho thấy, tỷ lệ công nhân có các triệu chứng bệnh thuộc hệ cơ xương khớp cao nhất ở nhóm công nhân có thâm niên >10 năm (chiếm 75%) và công nhân có thâm niên từ 10 năm trở xuống có các triệu chứng thuộc hệ cơ xương khớp chiếm tỷ lệ 35-57,1%. Kết quả thống kê cho thấy thâm niên không có ảnh hưởng ($p>0,05$) đến tỷ lệ công nhân có các triệu chứng thuộc hệ cơ xương khớp. Ngoài do yếu tố công việc, khả năng mắc các triệu chứng bệnh của công nhân cũng có thể phụ thuộc vào các yếu tố khác, chẳng hạn như: cơ địa, chế độ dinh dưỡng và rèn luyện sức khỏe của mỗi người [26].



Hình 3. Các bộ phận đau mỗi thuộc hệ cơ xương khớp của công nhân chế biến thủy sản (n = 89)

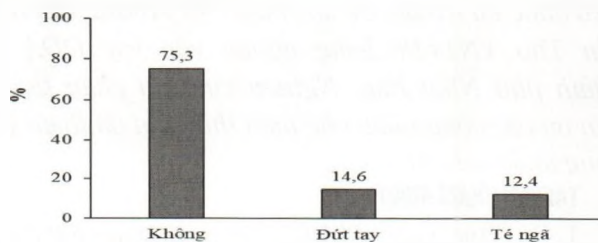
Hình 3 cho thấy, tỷ lệ công nhân có các triệu chứng bệnh trên các bộ phận cơ thể thuộc hệ cơ xương khớp. Do tính chất công việc phải đứng ở tư thế tĩnh suốt ca làm việc 8-12 giờ (Bảng 1) và phải sử dụng nhóm cơ tay, cơ gáy, cơ lưng, cơ đùi... để thực hiện thao tác và giữ thăng bằng cơ thể nên dễ gây đau mỏi. Cụ thể, kết quả cho thấy tỷ lệ công nhân bị đau cột sống và cẳng chân là 18,0%; ngón tay và gót chân là 11,2%; bàn chân là 10,1% và một số bộ phận cơ thể khác với tỷ lệ <10% như: cổ, bàn tay, vai, khuỷu và cổ tay, thắt lưng, đầu gối và cánh tay (Hình 3). Trên thực tế, các triệu chứng đau mỏi cơ xương khớp ở công nhân có thể do phơi nhiễm lạnh; nhiệt độ lạnh có ảnh hưởng đến lưu thông máu, co cơ, tê cứng chân tay, vận động khó khăn, viêm khớp, đau cơ và

một số bệnh mạn tính khác đồng thời làm giảm sức đề kháng của cơ thể [20].

Ngoài ra, công nhân chế biến thủy sản cũng mắc phải một số triệu chứng bệnh thuộc hệ hô hấp, hệ tim mạch, hệ thần kinh, hệ bài tiết và hệ tiêu hóa như: ho (7,9%), viêm mũi (4,5%), cao huyết áp (4,5%), đau tim (1,1%), rối loạn tiền đình (4,5%), đau dây thần kinh tọa (4,5%), viêm da tiếp xúc (2,2%), đau dạ dày (1,1%) và cận thị (2,2%) (số liệu không trình bày). Tuy nhiên, cũng cần hiểu rằng công nhân chế biến thủy sản cũng có thể mắc các triệu chứng bệnh mà không do tính chất công việc và cũng có thể tồn tại nhiều yếu tố nghề nghiệp kết hợp với các yếu tố không nghề nghiệp (như cơ địa, dinh dưỡng, tiền sử bệnh) để gây ra bệnh hoặc làm tăng nguy cơ phát triển bệnh [20, 26]. Theo nghiên cứu của Thetkathuek và cs (2015) [4] về ảnh hưởng của phơi nhiễm lạnh đến sức khỏe của công nhân chế biến thực phẩm đông lạnh tại Thái Lan cũng cho thấy các công nhân nữ có các triệu chứng bất thường liên quan đến đau lưng, đau ngón tay từng đợt và đau cơ; các triệu chứng về hô hấp như đau họng, ho, sổ mũi và triệu chứng tim mạch như đau tức ngực (nhiệt độ môi trường làm việc dao động 17,2-19,2°C).

3.4. Các tai nạn lao động của công nhân chế biến thủy sản

Khảo sát về tai nạn lao động của công nhân chế biến thủy sản (Hình 4) cho thấy đứt tay và té ngã là các tai nạn nghề nghiệp mà công nhân chế biến thủy sản gặp phải trong các phân xưởng sản xuất, với tỷ lệ lần lượt là 14,6 và 12,4%.



Hình 4. Các tai nạn thường gặp của công nhân chế biến thủy sản (n = 89)

Các công nhân bị đứt tay đa số đang làm việc tại công đoạn chỉnh hình (69,2%) và phi lê cá (23,1%). Ở hai công đoạn này do tính chất công việc nên công nhân phải sử dụng dao cùng với thao tác nhanh do đó dễ bị đứt tay. Việc công nhân bị đứt tay cũng có thể do nguyên nhân bên ngoài như độ sáng, tiếng ồn, mùi tanh... có thể gây khó chịu và mất tập trung cho công nhân. Bên cạnh đó, cần tổ chức thời gian làm

việc và nghỉ ngơi hợp lý nhằm tránh tình trạng quá mệt mỏi, căng thẳng. Đối với té ngã, tai nạn này xuất hiện ở các công nhân làm việc tại các công đoạn chỉnh hình cá (54,5%) và sơ chế tôm (45,5%). Có thể do môi trường làm việc ẩm ướt, thường xuyên đọng nước cùng với các yếu tố phát sinh trong sản xuất như: mỡ, da cá, đầu tôm... làm cho sàn trở nên trơn trượt và dễ gây ngã. Do đó, cần đảm bảo vệ sinh đủ và tránh đọng nước trên sàn xưởng sản xuất, đồng thời trang bị ủng được thiết kế với khả năng chống trượt ngã cho công nhân.

4. KẾT LUẬN

Công nhân chế biến thủy sản đa số là nữ (chiếm 75,3%) và phần lớn công nhân có thâm niên làm việc từ 1-5 năm (40,4%). Lý do công nhân quan tâm nhất khi chọn công ty làm việc là gần nhà và đãi ngộ tốt (77,5-82%).

Kết quả nghiên cứu cho thấy 47,2% công nhân có các triệu chứng cơ xương khớp: đau cột sống, cẳng chân, ngón tay, gót chân và bàn chân (10,1-18%). Giới tính có ảnh hưởng ($p < 0,05$) đến tỉ lệ công nhân chế biến thủy sản bị đau cơ xương khớp. Các tai nạn lao động mà công nhân chế biến thủy sản thường gặp phải là đứt tay và té ngã (12,4-14,6%).

Nghiên cứu này cung cấp một số thông tin hữu ích giúp nâng cao nhận thức, một số nội dung cần cải thiện trong điều kiện lao động từ đó góp phần làm giảm thiểu bệnh nghề nghiệp và tai nạn lao động của công nhân chế biến thủy sản.

LỜI CẢM ƠN

Nghiên cứu này nằm trong khuôn khổ của đề tài A-16 được tài trợ bởi dự án Nâng cấp Trường Đại học Cần Thơ VN14-P6 bằng nguồn vốn vay ODA từ Chính phủ Nhật Bản. Nghiên cứu xin chân thành cảm ơn các công nhân chế biến thủy sản đã tham gia trong khảo sát này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bùi Đức Tuấn (2010). *Nâng cao năng lực cạnh tranh của ngành chế biến thủy sản Việt Nam*. 2010, Luận án Tiến sĩ. Trường Đại học Kinh tế Quốc dân. p.25.
2. Jeebhay, M. F., T. G. Robins, and A. L. Lopata (2004). World at work: fish processing workers. *Occupational and Environmental Medicine*, Vol. 61, No. (5): pp. 471-474.
3. Hassi, J., V.-P. Raatikka, and M. Huurre (2003). Health-check questionnaire for subjects

exposed to cold. *International journal of circumpolar health*, Vol. 62, No. (4): pp. 436-443.

4. Thetkathuek, A., T. Yingratanasuk, W. Jaidee, and W. Ekburanawat (2015). Cold exposure and health effects among frozen food processing workers in eastern Thailand. *Safety health at work*, Vol. 6, No. (1): pp. 56-61.

5. Lê Văn Hoàn, Nguyễn Đình Sơn, Hồ Xuân Vũ, Hà Văn Hoàng, Hoàng Trọng Dạ Thảo và Trần Văn Khởi (2012). Nghiên cứu điều kiện lao động và tình hình sức khỏe bệnh tật của người lao động nữ tại Công ty Cổ phần Phát triển thủy sản Huế". *Tạp chí Y học thực hành*, No. (127): pp. 65-71.

6. Đào Trọng Hiếu (2020). *Khai mở tiềm năng chế biến thủy sản*. URL: <https://thuysanvietnam.com.vn/khoi-mo-tiem-nang-che-bien-thuy-san/>, truy cập ngày: 10/10/2021.

7. <https://thuysanvietnam.com.vn>

8. www.nafiqad.gov.vn

9. Võ Trọng Quang, Hoàng Trọng Sĩ và Phạm Quốc Quân (2018). Đánh giá rủi ro sức khỏe do tiếp xúc khí H₂S và NH₃ của người lao động ở một số cơ sở chế biến thủy sản tại thành phố Đà Nẵng. *Tạp chí Khoa học - Đại học Huế* Vol. 127, No. (4A): pp. 65-71.

10. Nishchith, V. D. (2001). *Role and status of women employed in seafood processing units in India*. in *International Symposium on Women in Asian Fisheries, ICLARM Contribution*. 2001.

11. Tong Thi, A. N., L. Jacxsens, B. Nosedá, S. Samapundo, B. L. Nguyen, M. Heyndrickx, and F. Devlieghere (2014). Evaluation of the microbiological safety and quality of Vietnamese *Pangasius hypophthalmus* during processing by a microbial assessment scheme in combination with a self-assessment questionnaire. *Fisheries science*, Vol. 80, No. (5): pp. 1117-1128.

12. Nguyễn Văn Long (2010). Phát huy nguồn nhân lực bằng động lực thúc đẩy. *Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Đà Nẵng*, Vol. 4, No.: pp. 39.

13. Nguyễn Cẩm Vân và Trương Bá Thanh, 2015. Các nhân tố ảnh hưởng đến sự gắn bó với tổ chức tại Công ty Cổ phần VINACONEX - VCN. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản*, Vol. 1, No.: pp. 207-213.

14. Hanson, S. and G. Pratt (1991). Job search and the occupational segregation of women. *Annals of the Association of American geographers*, Vol. 81, No. (2): pp. 229-253.

15. Fox, L. and A. M. Oviedo (2008). Are skills rewarded in Sub-Saharan Africa? Determinants of wages and productivity in the manufacturing sector. *Determinants of Wages Productivity in the Manufacturing Sector*. World Bank Policy Research Working Paper, No. (4688).
16. Nazir, T., S. H. Shah, and K. Zaman (2013). The relationship between job satisfaction and remuneration in Pakistan: Higher education institutes perspectives. *Academia Arena*, Vol. 5, No. (2): pp. 120-140.
17. Dinibutun, S. R. (2012). Work motivation: Theoretical framework. *Journal on GSTF Business Review*, Vol. 1, No. (4): pp. 133-139.
18. Tống Thị Ánh Ngọc, Phan Thị Thanh Quế và Huỳnh Thị Phương Loan (2020). *Giáo trình An toàn ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm*. Cần Thơ: Nxb Trường Đại học Cần Thơ.
19. Cohen, S. and N. Weinstein (1982). Nonauditory effects of noise on behavior and health. *Environmental stress*, No.: pp. 45-74.
20. Đỗ Hàm (2007). *Vệ sinh lao động và bệnh nghề nghiệp*. Hà Nội: Nxb Lao động - Xã hội. p. 295.
21. Nagasu, M., K. Sakai, A. Ito, S. Tomita, Y. Temmyo, M. Ueno, and S. Miyagi (2007). Prevalence and risk factors for low back pain among professional cooks working in school lunch services. *BMC Public Health*, Vol. 7, No. (1): pp. 1-10.
22. Tomita, S., S. Arphorn, T. Muto, K. Koetkhlai, S. S. Naing, and C. Chaikittiporn (2010). Prevalence and risk factors of low back pain among Thai and Myanmar migrant seafood processing factory workers in Samut Sakorn Province, Thailand. *Industrial health*, Vol. 48, No. (3): pp. 283-291.
23. Chaiwanichsiri, D., A. Jiamworakul, and S. Jitapunkul (2007). Lumbar disc degeneration in Thai elderly: a population-based study. *Journal-medical Association of Thailand*, Vol. 90, No. (11): pp. 2477.
24. Miranda, H., E. Viikari-Juntura, L. Punnett, H. Riihimäki, and health (2008). Occupational loading, health behavior and sleep disturbance as predictors of low-back pain. *Scandinavian journal of work, environment*, No.: pp. 411-419.
25. Lötters, F., A. Burdorf, J. Kuiper, H. Miedema, and health (2003). Model for the work-relatedness of low-back pain. *Scandinavian journal of work, environment*, No.: pp. 431-440.
26. Nguyễn Mai Hồng (2016). *Bệnh viêm khớp dạng thấp*, in *Hướng dẫn chuẩn đoán và điều trị bệnh cơ xương khớp*, N. T. Xuyên, Editor Nxb Y học Hà Nội: Hà Nội. p. 218.

STUDY ON OCCUPATIONAL CONDITIONS OF SEAFOOD WORKERS IN CANTHO CITY 2022

Tong Thi Anh Ngoc, Dong Thi Nhi, Lam Thi Anh Thu, Nguyen Cam Tu

Summary

This study investigates the demographic characteristics, working environment conditions, occupational diseases and accidents of workers (n=89) at four seafood processing factories in Cantho city. The results illustrated that the majority of the workers are female (accounting for 75.3%), 82% of the workers aged ≥ 25 , with a high school education or less accounted for 75.2% and a work's experience of 1-5 years was 40.4%. The important priorities when choosing a workplace of the workers are: close to home (82.0%) and good conditions (77.5%). The results also indicated that the percentage of workers who rated "satisfied" with the salary and mid-shift meal portions at the workplace were 57.3-64.0%. Regarding the working environment, <10% of the workers rated "unsatisfied" with the brightness and temperature at the workplace while 32.6% rated "unsatisfied" with the noise level. For occupational diseases, 47.2% have symptoms of diseases of the musculoskeletal system, respiratory system (10.1%) and some other disease symptoms with the rate below 10%. Occupational accidents encountered by the workers were to cut fingers and falls (12.4-14.6%). This study provides some useful information to raise awareness and to ensure occupational safety and hygiene, thereby proactively preventing and minimizing occupational diseases and accidents of workers in seafood industry.

Keywords: Occupational safety and hygiene, occupational diseases, seafood workers, occupational accidents.

Người phản biện: TS. Huỳnh Nguyễn Bảo Loan

Ngày nhận bài: 01/4/2022

Ngày thông qua phản biện: 3/6/2022

Ngày duyệt đăng: 10/6/2022