

THỰC TRẠNG Ô NHIỄM MÀM BỆNH KÝ SINH TRÙNG ĐƯỜNG RUỘT TRÊN RAU, CỦ QUẢ ĂN SỐNG VÀ HIỆU QUẢ CỦA BIỆN PHÁP RỬA RAU QUẢ DƯỚI VÒI NƯỚC CHẢY

Đinh Thị Thanh Mai*

TÓM TẮT

Chúng tôi tiến hành xét nghiệm 1254 mẫu rau, củ, quả bằng phương pháp *Romanenko* cho thấy tỷ lệ nhiễm mầm bệnh chung ở rau, củ quả là 68,10%, nhiễm đơn bào 66,34%, nhiễm giun sán 38,91%, với $p > 0,05$. Tỷ lệ nhiễm ký sinh trùng ở rau 90,75% cao hơn ở củ, quả 33,46%. Tỷ lệ nhiễm phối hợp 2 loại mầm bệnh ký sinh trùng ở rau, củ quả cao nhất 61,36%, nhiễm 1 loại mầm bệnh 22,60%, nhiễm 3 loại mầm bệnh 16,04%. Cường độ nhiễm ấu trùng, giun cao nhất 28,3 ấu trùng/100gam rau, nhiễm trùng lông 27,2 trùng lông/100gam rau. Với 758 mẫu rau ăn sống: sau 4 lần rửa dưới vòi nước chảy tỷ lệ nhiễm ký sinh trùng giảm rõ rệt theo thứ tự 90,76%, 44,19%, 14,77% và 4,08%.

Từ khóa: Mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột, biện pháp rửa rau quả

SUMMARY

CONTAMINATED SITUATION OF INTESTINAL PARASITIC PATHOGENS ON RAW VEGETABLES/FRUITS AND EFFECTIVENESS OF CLEANSING VEGETABLES UNDER RUNNING WATER

1254 vegetables/fruits samples were tested by Romanenko method showed that the prevalence of overall pathogens on vegetables/fruits was 68.10%, protozoan infestation was 66.34%, helminthiasis infestations was 38.91%, with $p > 0.05$. Parasitic infestation rate on vegetable was of 90.76%, higher compared to these of fruits 33.46%. Prevalence of combination with two parasitic pathogens on vegetables and fruits was highest 61.36%, with only one pathogen was 16.04% and combination of three pathogens was of 16.04%. Intensity worm larvae infestation was highest with 28.3 eggs/100gam vegetable, ciliate infestation was 27.2 eggs / 100gam vegetables. With 758 samples of raw vegetables: after 4 times cleaning under running water, the rate of parasitic infestation was decreased significantly 90.76%, 44.19%, 14.77% and 4.08%, respectively.

Key words: Intestinal parasitic pathogens, vegetables and fruits cleansing.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ăn rau, củ quả sống là tập quán, thói quen, môn ăn truyền thống của người Việt Nam, không

thể loại bỏ. Các món ăn không thể thiếu rau sống như: gỏi cuốn, phở cuốn, bún chả, bún riêu cua, bún ốc, rau trộn... Do đó, số lượng rau, củ quả ăn sống được tiêu thụ hàng ngày rất nhiều, đặc biệt ở các thành phố lớn.

Việt Nam là nước nhiệt đới, rau, củ quả sống rất phong phú, nó là thực phẩm tốt, có lợi cho sức khỏe, cung cấp cho cơ thể nhiều vitamin, chất khoáng, các yếu tố vi lượng, chất xơ cần thiết trong quá trình tiêu hoá. Tuy nhiên nếu rau, củ quả sống không đảm bảo vệ sinh có chứa nhiều mầm bệnh: vi khuẩn, trứng giun sán, ấu trùng giun sán, kén đơn bào ký sinh trùng đường ruột... sẽ có hại cho sức khỏe.

Ở nước ta, vệ sinh an toàn thực phẩm là vấn đề thời sự nóng bỏng gây nhiều lo lắng, bức xúc trong xã hội hiện nay. Ngộ độc thực phẩm xảy ra thường xuyên và tại nhiều địa phương. Người dân lo ngại, đắn đo khi ra chợ, họ không biết dùng loại thực phẩm nào để bảo đảm an toàn. Trong các loại thực phẩm, đặc biệt là rau quả gây nên nhiều vụ ngộ độc [3], [4].

Tuy nhiên, sử dụng các biện pháp này có thể giảm thiểu mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột trong rau, củ quả sống hay không? Vẫn còn là câu hỏi chưa có lời giải đáp. Xuất phát từ thực tế đó chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài: "Thực trạng ô nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột ở rau, củ quả ăn sống và hiệu quả của biện pháp rửa rau quả dưới vòi nước chảy" với mục tiêu:

1. *Mô tả thực trạng nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột ở một số loại rau, củ quả ăn sống phổ biến tại Hà Nội và Hải Phòng.*

2. *Đánh giá hiệu quả của biện pháp rửa rau quả ăn sống 4 lần dưới vòi nước chảy*

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu: Dựa vào kết quả điều tra, chúng tôi chọn các loại rau, củ quả sử dụng ăn sống phổ biến: 12 loại rau: mùi tàu, xà lách, mùi ta, húng chó, húng quế, tía tô, kinh giới, hành hoa, muống ché, bắp cải, lá mớ, rau ngổ; 08 loại củ, quả: dưa chuột, cà chua, cà rốt, mướp đắng, táo ta, ổi, khế, củ đậu.

2.2. Địa điểm và thời gian nghiên cứu

2.2.1. Địa điểm nghiên cứu: Chọn mẫu chủ đích: tại một số nơi trồng rau, quả và tiêu

*Trường Đại học Y Dược Hải Phòng

Chịu trách nhiệm chính: Đinh Thị Thanh Mai

Email: maidtyhp@yahoo.com.vn

Ngày nhận bài: 6/11/2016

Ngày phản biện khoa học: 1/12/2016

Ngày duyệt bài: 26/12/2016

hạ rau, quả - chợ đầu mối ở hai thành phố Hà Nội và Hải Phòng.

- Tại Hà Nội

+ **Chọn nơi sản xuất rau, quả:** xã Tiên Dương và Vân Nội thuộc huyện Đông Anh, xã Tiên Yên và Song Phương thuộc huyện Hoài Đức, xã Tân Minh và Hà Hồi thuộc huyện Thường Tín.

+ **Chọn nơi tiêu thụ rau, quả - chợ đầu mối:** có khối lượng rau, quả được trung chuyển, phân phối và tiêu thụ nhiều trên địa bàn thành phố là: chợ Long Biên, chợ Hà Đông, chợ Cầu Giấy.

- Tại Hải Phòng

+ **Chọn nơi sản xuất rau, quả:** xã Thuỷ Đường và Thiên Hương thuộc huyện Thuỷ Nguyên, xã Hồng Phong và Tân Tiến thuộc quận An Dương, xã Vinh Quang và Đại Thắng thuộc huyện Tiên Lãng.

+ **Chọn nơi tiêu thụ rau, quả - chợ đầu mối:** có khối lượng rau, quả được trung chuyển, phân phối và tiêu thụ nhiều trên địa bàn thành phố là: chợ An Dương, chợ Đổ, chợ Cát Bi.

2.2.2. Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 10/2009 đến tháng 12/2010.

III. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

3.1. Thực trạng ô nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột ở rau, củ quả ăn sống

Bảng 3.1. Chúng loại rau và tỷ lệ mẫu rau, củ quả ăn sống ở các nơi nghiên cứu

	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	Nơi sản xuất		Nơi tiêu thụ (chợ)	
		Số mẫu	Tỷ lệ %	Số mẫu	Tỷ lệ %
Rau	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	30	4,76	31	4,96
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	31	4,92	30	4,80
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	32	5,07	31	4,96
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	33	5,23	30	4,80
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	32	5,07	31	4,96
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	30	4,76	32	5,12
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	31	4,92	32	5,12
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	32	5,07	30	4,80
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	33	5,23	31	4,96
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	31	4,92	32	5,12
Quả	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	36	5,71	31	4,96
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	34	5,39	32	5,12
	Chủng loại rau, củ, quả ăn sống	385	61,11	373	59,78
	Cà chua	31	4,92	31	4,96
	Cà rốt	30	4,76	32	5,12
	Dưa chuột	31	4,92	32	5,12
	Mướp đắng	30	4,76	30	4,80
	Táo ta	30	4,76	31	4,96
	Ổi	30	4,76	33	5,28
	Khế	30	4,76	30	4,80
Củ đậu	33	5,23	32	5,12	
Tổng mẫu quả	245	38,39	251	40,22	
Tổng số mẫu	630	100	624	100	

Nhận xét: Tổng số có 1254 mẫu rau, củ quả thu được (12 loại rau, 8 loại củ quả). Trong đó bao gồm 630 mẫu rau, củ quả (385 mẫu rau và 245 mẫu củ quả) thu được tại nơi sản xuất và 624 mẫu rau, củ quả (373 mẫu rau và 251 mẫu củ quả) ở các chợ.

2.3. Phương pháp nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu mô tả: nghiên cứu cắt ngang mô tả

Phương pháp chọn mẫu: Cỡ mẫu cho mục tiêu 1 [1]: Cỡ mẫu tối thiểu nghiên cứu là 384 mẫu. Để tăng độ tin cậy và giảm sai số trong nghiên cứu, chúng tôi lấy mỗi loại rau, quả là 60 mẫu (30 mẫu rau ở cơ sở sản xuất, 30 mẫu rau ở chợ đầu mối). Như vậy 20 loại rau, quả cần lấy số mẫu tối thiểu là 1200. Trên thực tế chúng tôi đã làm xét nghiệm 1254 mẫu rau, củ quả.

Cỡ mẫu cho mục tiêu 2: Chúng tôi lấy toàn bộ số rau ăn sống (n=758 mẫu)

2.4. Đánh giá kết quả: Đánh giá mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột ở rau, quả ăn sống trước khi thử nghiệm các biện pháp giảm thiểu mầm bệnh.

2.5. Xử lý và phân tích số liệu: Số liệu được nhập và phân tích trên phần mềm SPSS 13.0 tại Bộ môn Sốt rét- Ký sinh trùng & Côn trùng - Học viện Quân y, Bộ môn Ký sinh trùng Trường Đại học Y Hải Phòng.

Bảng 3.2. Tỷ lệ nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng chung ở rau, củ quả

Nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng	Nơi sản xuất (a) (n=630)		Nơi tiêu thụ (b) (n=624)		Nhiễm chung	
	Số mẫu (+)	Tỷ lệ %	Số mẫu (+)	Tỷ lệ %	Số mẫu(+)	Tỷ lệ %
TS nhiễm chung	459	72,85	395	63,30	854	68,10
Nhiễm KH(1)	265	42,06	201	32,21	466	37,16
TS nhiễm GS (2)	274	43,50	214	34,29	488	38,91
TS nhiễm ĐB (3)	450	71,42	382	61,21	832	66,34
So sánh (2-3)	p < 0,05		p < 0,05		p < 0,05	
So sánh (a-b)	p _{a-b} > 0,05		p < 0,05		p _{a-b} > 0,05	

Nhận xét: Tỷ lệ nhiễm giun sản chung 38,91% thấp hơn nhiễm đơn bào 66,34%, ở cả nơi sản xuất và tiêu thụ (sự khác biệt có ý nghĩa thống kê, với p < 0,05). Nghiên cứu của chúng tôi phù hợp các tác giả [6], [7] đều có nhận xét nhiễm mầm bệnh ở rau cao hơn ở quả.

Bảng 3.3. Số loại mầm bệnh ký sinh trùng ở các mẫu rau, củ quả

Rau, củ quả nhiễm MB KST	Nơi sản xuất (n=630)		Nơi tiêu thụ (chợ) (n=624)		Nhiễm chung	
	Số mẫu (+)	Tỷ lệ %	Số mẫu (+)	Tỷ lệ %	Số mẫu (+)	Tỷ lệ %
1 loại MB (1)	97	21,13	96	24,31	193	22,60
2 loại MB (2)	267	58,17	257	65,06	524	61,36
3 loại MB (3)	95	20,70	42	10,63	137	16,04
TS mẫu nhiễm	459	100	395	100	854	100
So sánh (1;2;3)	p _{1;3;2} < 0,05		p < 0,05		p _{1;3;2} < 0,05	

Nhận xét: Ở 2 nơi nghiên cứu các mẫu rau, quả nhiễm số loại mầm bệnh tương đương nhau, trong đó chủ yếu nhiễm 2 loại mầm bệnh, sự khác biệt, với p < 0,05. Chúng tôi có nhận xét phù hợp với các tác giả [5], [7].

Bảng 3.4. Tỷ lệ rau, củ quả nhiễm từng loại mầm bệnh ký sinh trùng

Mầm bệnh	Rau, củ quả	Nơi sản xuất (n=630)		Nơi tiêu thụ (chợ) (n=624)		Nhiễm chung	
		n (+)	Tỷ lệ %	n (+)	Tỷ lệ %	n (+)	Tỷ lệ %
Giun sản	AT giun (1)	232	36,82	123	19,71	355	28,30
	Trứng GD(2)	31	4,92	51	8,17	82	6,53
	Trứng GT(3)	9	1,42	36	5,76	45	3,58
	Trứng sản dây (4)	2	0,31	4	0,66	6	0,04
Đơn bào	Trùng lông (5)	381	60,47	314	50,32	695	55,42
	Trùng roi thìa (6)	47	7,46	48	7,69	95	7,57
	Amip ly (7)	22	3,49	20	3,20	42	3,34
So sánh (1-7)	p < 0,05		p < 0,05		p < 0,05		

Nhận xét: Tỷ lệ mẫu rau, củ quả nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng đơn bào cao hơn nhiễm giun sản ở 2 nơi nghiên cứu. Sự khác biệt giữa các tỷ lệ này có ý nghĩa thống kê, với p < 0,05. Tuy nhiên trong phạm vi nghiên cứu của đề tài, chúng tôi chưa có điều kiện, thời gian và kinh phí để phân biệt được trùng lông tự do và trùng lông ký sinh gây bệnh cho người, trùng giun đũa ký sinh ở người hay ở lợn...

Bảng 3.5. Tỷ lệ rau, củ quả nhiễm ký sinh trùng tại nơi sản xuất và nơi tiêu thụ

Loại rau, củ, quả	Nơi sản xuất (a) (n=630)			Nơi tiêu thụ (b) (n=624)			Nhiễm chung (n= 1254)		
	TS	n (+)	%	TS	n (+)	%	TS	n (+)	%
Rau (1)	385	374	97,14	373	314	84,18	758	688	90,76
quả (2)	245	85	34,69	251	81	32,27	496	166	33,46
Tổng mẫu rau, củ quả	630	459	72,85	624	395	63,30	1254	854	68,10
So sánh (1-2)	p < 0,01			p < 0,01			p < 0,01		
So sánh (a-b)	p < 0,05			p < 0,05			p < 0,05		

Nhận xét: Tỷ lệ các mẫu rau nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng cao hơn các mẫu quả ở cả hai nơi nghiên cứu (97,14%; 34,69%) và (84,18%; 32,27%). Sự khác biệt có ý nghĩa thống kê, với p < 0,01.

Bảng 3.6. Tỷ lệ rau nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng

Loại rau	Nơi sản xuất (n=385)			Nơi tiêu thụ (chợ) (n=373)			Nhiễm chung		
	TS	n (+)	%	TS	n (+)	%	TS	n (+)	%
Mùi tàu	30	30	100,00	31	28	90,32	61	58	95,08
Mùi ta	31	31	100,00	30	29	96,67	61	60	98,36
Xà lách	32	32	100,00	31	28	90,32	63	60	95,23
Hành hoa	33	32	96,97	30	26	88,67	63	58	92,06
Húng quế	32	31	96,97	31	27	87,09	63	58	92,06
Húng chó	30	29	96,67	32	25	78,12	62	54	87,09
Tía tô	31	29	93,54	32	26	81,25	63	54	85,71
Kinh giới	32	31	96,87	30	25	83,33	62	55	88,70
Dấp cá	33	33	100,00	31	23	74,19	64	56	87,50
Lá mơ	31	30	96,77	32	26	81,25	63	56	88,89
Muống chẻ	36	33	91,67	31	22	70,69	67	55	82,08
Rau ngò	34	33	97,05	32	29	90,62	66	62	93,94
Tổng	385	374	97,14	373	314	84,18	758	688	90,76
So sánh	p > 0,05			p > 0,05			p > 0,05		

Nhận xét: Tại nơi tiêu thụ tỷ lệ nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng chung 84,18%, sự khác biệt không có ý nghĩa thống kê, với $p > 0,05$. Lý giải điều này, theo chúng tôi các loại rau bằm càng thấp đất, bề mặt tiếp xúc với đất càng nhiều thì tỷ lệ nhiễm các mầm bệnh ký sinh trùng càng lớn. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi phù hợp với nhận xét của các tác giả [6], [7].

Bảng 3.7. Tỷ lệ củ, quả nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng

Loại củ, quả	Nơi sản xuất (củ) (n=245)			Nơi tiêu thụ (chợ) (n=251)			Nhiễm chung		
	TS	n (+)	%	TS	n (+)	%	TS	n (+)	%
Cà chua	31	12	38,70	31	12	38,70	62	24	38,70
Cà rốt	30	16	53,34	32	14	43,75	62	30	48,38
Đưa chuông	31	9	29,03	32	9	28,12	63	18	28,57
Mướp đắng	30	9	30,00	30	8	26,67	60	17	28,34
Ớt (củ)	30	7	23,33	31	8	25,80	61	15	24,60
Ớt (lá)	30	6	20,00	33	6	18,18	63	12	19,04
Ớt (khô)	30	7	23,34	30	7	23,34	60	14	23,34
Củ đậu	33	19	57,58	32	17	53,12	65	36	55,38
Tổng quả	245	85	34,69	251	81	32,27	496	166	33,46
So sánh	p > 0,05			p > 0,05			p > 0,05		

Nhận xét: Nhóm củ, quả tại nơi sản xuất và tại nơi tiêu thụ (chợ) nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng có tỷ lệ tương đồng, với $p > 0,05$. Mặc dù các loại quả ở trên cao nhưng trong quá trình nội chợ các bà, các mẹ đã để lẫn rau và quả. Mặt khác, môi trường sống bị ô nhiễm nhiều bụi, mầm bệnh ký sinh trùng có thể theo gió, bụi bám dính vào củ, quả, vì vậy tỷ lệ nhiễm mầm bệnh ở củ, quả không thấp.

Bảng 3.8. Cường độ nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng trên rau, củ quả (số mầm bệnh trung bình /100gam rau)

Mầm bệnh	Rau, củ quả	Nơi sản xuất (a) (n=630)		Nơi tiêu thụ (chợ) (b) (n=624)		Nhiễm chung	
	Loại mầm bệnh	n (+)	$\bar{x} \pm SD$	n (+)	$\bar{x} \pm SD$	n (+)	$\bar{x} \pm SD$
Giun sán	AT giun (1)	232	28,6±2,6	123	27,7±2,4	355	28,3±2,5
	Trùng GB (2)	31	5,9±1,3	51	6,7±1,7	82	6,4±1,6
	Trùng GT (3)	9	2,4±1,5	36	2,2±1,3	45	2,3±1,3
Đơn bào	Trùng sán (4)	2	1,5±0,7	4	2,5±1,0	6	2,1±0,9
	Trùng lông (5)	381	28,5±3,3	314	25,6±2,5	695	27,2±3,3
	Trùng roi thìa (6)	47	5,2±2,8	48	4,7±1,5	95	4,9±2,3
	Amip lý (7)	22	1,7±0,7	20	1,9±0,8	42	1,8±0,8
So sánh (1- 7) của a, b		$p_1 < 0,05$; $p_3 > 0,05$; $p_2 < 0,05$; $p_4 > 0,05$; $p_5 < 0,05$; $p_6 > 0,05$; $p_7 > 0,05$;					

Nhận xét: Trong nhiễm mầm bệnh giun sán, cường độ nhiễm ấu trùng giun cao nhất. Tron nhiễm mầm bệnh đơn bào, cường độ cao nhất trùng lông. Cường độ nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng ở rau, củ, quả tại nơi sản xuất và nơi tiêu thụ không có sự khác biệt, với $p > 0,05$. Kết quả nghiên cứu của chúng tôi tương đương với nhiều tác giả [3],[5].

3. 2. Hiệu quả của rửa rau ăn sống bốn lần dưới vòi nước chảy

Bảng 3.9. So sánh tỷ lệ mầm bệnh ký sinh trùng sau 4 lần rửa rau ăn sống dưới vòi nước chảy

Loại rau	Số mẫu	Sau rửa lần 1		Sau rửa lần 2		Sau rửa lần 3		Sau rửa lần 4		p
		Số (+)	Tỷ lệ %	Số (+)	Tỷ lệ %	Số (+)	Tỷ lệ %	Số (+)	Tỷ lệ %	
Mùi tàu	61	58	95,08	27	44,26	13	21,31	4	6,55	< 0,05
Mùi ta	61	60	98,36	36	59,01	11	18,03	3	4,91	< 0,05
Xà lách	63	60	95,23	46	73,01	18	28,57	4	6,35	< 0,05
Hành hoa	63	58	92,06	29	46,03	15	23,80	4	6,35	< 0,05
Húng quế	63	58	92,06	20	31,74	7	11,11	3	4,76	< 0,05
Húng chó	62	54	87,09	20	32,25	7	11,29	2	3,22	< 0,05
Tía tô	63	54	85,71	28	44,45	8	12,69	3	4,76	< 0,05
Kinh giới	62	55	88,70	27	43,54	8	12,90	1	1,61	< 0,05
Dấp cá	64	56	87,50	25	39,06	7	10,93	2	3,12	< 0,05
Lá mơ	63	56	88,89	28	44,45	10	15,87	3	4,76	< 0,05
Mồng tơi	67	55	82,08	25	37,31	4	5,97	1	1,49	< 0,05
Rau ngò	66	62	93,94	24	36,36	4	6,07	1	1,51	< 0,05
Tổng	758	688	90,76	335	44,19	112	14,77	31	4,08	< 0,05

Nhận xét: sau mỗi lần rửa rau, tỷ lệ mầm bệnh ký sinh trùng giảm đi rõ rệt, có ý nghĩa thống kê với $p < 0,05$ Kết quả phù hợp với nhận xét của Nguyễn Đức Ngân [6]

1. KẾT LUẬN

1. Tỷ lệ và cường độ nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột ở rau, củ quả ăn sống cao.

- Tỷ lệ nhiễm mầm bệnh chung ở rau, củ, quả là 68,10%, nhiễm đơn bào 66,34%, nhiễm giun sán 38,91%, với $p > 0,05$.

- Tỷ lệ nhiễm ký sinh trùng ở rau 90,76% cao hơn ở củ, quả 33,46%.

- Tỷ lệ nhiễm phối hợp 2 loại mầm bệnh ký sinh trùng ở rau, củ, quả cao nhất 61,36%, nhiễm 1 loại mầm bệnh 22,60%, nhiễm 3 loại mầm bệnh 16,04%.

- Cường độ nhiễm ấu trùng giun cao nhất 8,3 ấu trùng/100gam rau, nhiễm trùng lông 7,2 trùng lông/100gam rau.

2. Rửa rau, quả dưới vòi nước chảy: hiệu quả giảm thiểu mầm bệnh ký sinh trùng cao.

- Sau 4 lần rửa rau quả tỷ lệ nhiễm ký sinh trùng giảm đi rõ rệt theo thứ tự 90,76%, 4,19%, 14,77% và 4,08%.

!HUYỄN NGHỊ

- Tăng cường truyền thông giáo dục về lây truyền mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột do rau, củ quả sống. Từ đó giúp người dân có ý thức ăn uống để phòng bệnh.

- Tuyên truyền phổ biến cho người dân về hiệu quả của biện pháp: rửa rau, quả dưới vòi

nước chảy nhiều lần làm giảm thiểu mầm bệnh ký sinh trùng đường ruột cao nhất.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Dich tế và thống kê ứng dụng trong nghiên cứu khoa học (2001), "Nghiên cứu cắt ngang", Trường Đại học Y Hà Nội, mạng lưới đào tạo và tư vấn sức khỏe cộng đồng, tr. 32.
2. Nguyễn Văn Đê, Phan Thị Hương Liên, Trương Thị Kim Phượng và CS (2009), "Xác định mầm bệnh ký sinh trùng gây bệnh cho người trong rau và thủy sản được nuôi trồng từ nguồn nước thải tại một số thành phố và nông thôn miền Bắc", Công trình khoa học báo cáo tại Hội nghị ký sinh trùng lần thứ 38, Viện sốt rét - Ký sinh trùng-Côn trùng Trung ương, Nhà xuất bản Y học, tr. 111-118.
3. Lê Thị Ngọc Kim, Vũ Đình Phương Ân, Trần Thị Hồng (2007) "Khảo sát ký sinh trùng trên rau sống bán tại các chợ trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh", Y học thành phố Hồ Chí Minh, chủ yếu đề ký sinh trùng, (2), Đại học Y được thành phố Hồ Chí Minh, tr. 130-135.
4. Nguyễn Công Khanh (2009), "Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm ở Việt Nam: các thách thức và triển vọng (tổng quan)", Tạp chí Y - Dược học quân sự, (9), tr. 88-93.
5. Nguyễn Khắc Lực, Lê Trần Anh và cộng sự (2010), "Xác định tình trạng nhiễm mầm bệnh ký sinh trùng trên rau quả trồng ở ngoại thành Hà Nội", Tạp chí phòng chống bệnh sốt rét và các bệnh ký sinh trùng, (1), tr. 65-70.
6. Nguyễn Đức Ngân, Phạm Văn Thịnh và CS (2000) "Đánh giá mức độ ô nhiễm trứng giun trên

một số loại rau ở thành phố Thái Nguyên", *Nội san khoa học công nghệ y dược, Chuyên đề kỷ sinh trùng chào mừng hội nghị kỷ sinh trùng toàn quốc lần thứ 27, Thái Nguyên, tr. 54-57.*

7. Lê Thanh Phương, Nguyễn Văn Đê, Phạm Ngọc Minh và cộng sự (2009), "Mầm bệnh ký sinh trùng trên rau được tưới bằng nước thải tại thành phố và nông thôn tỉnh Nam Định" *Tạp chí Y dược học quân sự*, (9), tr. 33-37.

ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ PHỤC HÌNH THÂN RĂNG BẰNG CHỐT SỢI

Phó Bích Hà*, Phạm Thị Thu Hiền*

TÓM TẮT

Mục tiêu: Đánh giá kết quả phục hình thân răng bằng chốt sợi. **Đối tượng và phương pháp nghiên cứu:** 60 răng phía trước có bệnh lý tủy hoặc bệnh lý cuống có chỉ định điều trị tủy tại Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trưng Vương Hà Nội từ tháng 1-2013 đến tháng 4/2014. **Kết quả:** Sau 6 tháng kèm: 1,67%, Trung bình: 6,67%, Tốt 91,66%. Ảnh hưởng chiều cao thành răng đến kết quả cố tỳ lê: Tốt 46,2%, trung bình 32,4%, kém 21,4%. Ảnh hưởng của chiều dài chốt và chiều dài chân răng: Tốt 91,67%, Trung bình: 6,67%, kém 1,67%. ảnh hưởng của đường kính chân răng đến kết quả lâm sàng: tốt 91,66%, trung bình: 6,67%, kém 1,67%. **Kết luận:** Kết quả phụ thuộc vào các yếu tố: đặc điểm răng tổn thương, kỹ thuật thực hiện. Đánh giá tình trạng răng trên lâm sàng để lựa chọn răng phù hợp với chốt sợi là rất cần thiết. Những răng mất gần hết tổ chức cứng thân răng không nên chọn để thực hiện chốt sợi và cùi giả composite. Với răng có ống tủy quá lớn hay quá nhỏ, khó chọn được cỡ chốt phù hợp với ống tủy vì chốt sản xuất sẵn chỉ có một số kích thước nhất định.

Từ khóa: Chốt sợi, phục hình thân răng.

SUMMARY

EVALUATING THE RESULT OF FIBER POST-RESTORATION

Objective: The purpose of this study is evaluating the result of fiber post-restoration. Study method: 60 anterior teeth which were diagnosed with pulp or periapical diseases and were indicated for root canal treatment from January 2013 to April 2014 at the National hospital of Odonto-Stomatology. **Result:** After 6 months: bad results: 1.67%, average: 6.67%, good: 91.66%. Influence of tooth height results: 46.2% good, 32.4% average, 21.4% bad. Effect of post length and root length: Good 91.67%, Average: 6.67%, bad 1.67%. Effects of root diameter to clinical results: 91.66% good, average: 6.67%, 1.67% bad. **Conclusion:** The results depend on the following factors: characteristics of tooth damage, the technical implementation. Clinical examination to choose suitable post is essential. The teeth of which almost

crowns is lost should not be indicated for fiber post and composite build-up. It is difficult to choose the size of fiber post if the canal is too big or small.

Keyword: Fiber post, crown.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Một số răng không mất quá nhiều tổ chức cứng nhưng có răng nhỏ hoặc có lõm hình chêm ở cổ răng, sau một thời gian được làm chụp bảo vệ, dưới tác dụng của lực ăn nhai, phần cùi răng có thể gây ngang cổ răng và làm rơi chụp. Với những răng này, việc tăng cường thêm chốt ống tủy là cần thiết.

Có nhiều loại chốt khác nhau: về cách sản xuất có chốt được chế tạo sẵn hoặc được thiết kế cho từng răng mang chốt, về cách thức lưu giữ: chốt lưu giữ chủ động gắn vào ống tủy bằng cách bắt vít hay chốt lưu giữ thụ động gắn bằng chất dán, về vật liệu có chốt kim loại, chốt zirconium, và gần đây là chốt sợi.

Chốt sợi được giới thiệu đầu tiên bởi Duret vào những năm đầu thập niên 90. Rosenstiel, Land, Fujimoto (2001) nghiên cứu về sự mài mòn của chốt sợi. G.Bateman, DNJ Ricketts (2003), Ingrid Peroz (2005) và Francesca Monticelli, Manuel Toledano (2008) nghiên cứu về tác dụng của chốt sợi lên tổ chức cứng còn lại của răng so với các chốt cổ điển bằng kim loại. Francesca Monticelli (2005) nghiên cứu về sự lưu giữ của chốt sợi trong ống tủy. Norman Hicks (2008) nghiên cứu mô đun đàn hồi của từng loại chốt, trong đó có chốt sợi, so với men ngà bình thường. Theo các tác giả này, chốt sợi có nhiều ưu điểm về thẩm mỹ, độ lưu, độ bền.

Chốt sợi mới được về Việt Nam vài năm gần đây, chưa có nhiều đề tài nghiên cứu về chốt sợi được thực hiện trên nhóm răng trước có mất tổ chức cứng và tái tạo cũ già. Vì vậy nghiên cứu đánh giá kết quả phục hồi thân răng bằng chốt sợi nhằm tạo cơ sở lý thuyết cho việc thực hành sử dụng chốt trên lâm sàng.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Địa điểm nghiên cứu: Khoa phục hình Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trưng Vương Hà Nội.

Thời gian: Từ tháng 01/2013 đến tháng 4/2014.

* Bệnh viện Răng Hàm Mặt TƯ Hà Nội

Chịu trách nhiệm chính: Phạm Thị Thu Hiền

Email: phthien638@gmail.com

Ngày nhận bài: 6/10/2016

Ngày phản biện khoa học: 6/11/2016

Ngày duyệt bài: 5/12/2016