

SỞ Y TẾ BẮC GIANG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 279 /ATTP-NV
V/v sử dụng tài liệu phát thanh
tuyên truyền kiến thức, pháp luật
bảo đảm an toàn thực phẩm

Bắc Giang, ngày 06 tháng 8 năm 2018

Kính gửi: Trung tâm Y tế các huyện, thành phố.

Căn cứ Quyết định số 2227/QĐ-UBND ngày 29/12/2017 của UBND tỉnh Bắc Giang về việc phê duyệt Đề án đổi mới công tác tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) tỉnh Bắc Giang giai đoạn 2018 - 2020;

Thực hiện Kế hoạch số 22/KH-SYT ngày 09/02/2018 của Sở Y tế về việc triển khai công tác bảo đảm ATTP của ngành Y tế Bắc Giang năm 2018;

Để kịp thời triển khai Kế hoạch số 247/KH-ATTP ngày 25/7/2018 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) tỉnh Bắc Giang về việc tăng cường triển khai công tác truyền thông về ATTP trong những tháng cuối năm 2018. Chi cục ATVSTP tập hợp các bài phát thanh tuyên truyền kiến thức, pháp luật bảo đảm ATTP do Chi cục biên tập năm 2015, 2016, 2018 và cung cấp tới Trung tâm Y tế huyện, thành phố để chủ trì, phối hợp với Đài phát thanh/ truyền thanh huyện, thành phố và các xã, phường, thị trấn, đồng thời chuyển cho Trạm Y tế trên địa bàn triển khai tuyên truyền thường xuyên, tổ chức chiến dịch truyền thông, tuyên truyền cơ động về ATTP... trong những tháng cuối năm 2018 và những năm tiếp theo./.

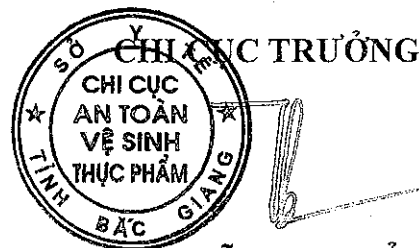
Trân trọng!

Nơi nhận:

- Lưu: VT, NV.

Bản điện tử:

- Như trên;
- Sở Y tế Bắc Giang;
- Lãnh đạo, các phòng thuộc Chi cục;
- Website Chi cục ATVSTP.



Nguyễn Văn Thế

SỞ Y TẾ TỈNH BẮC GIANG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

**TÀI LIỆU PHÁT THANH
VỀ KIẾN THỨC, PHÁP LUẬT BẢO ĐẢM
AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm biên soạn để sử dụng cho
các đơn vị truyền thông tuyến huyện, thành phố và xã, phường thị trấn)*

DANH MỤC
Tài liệu phát thanh về kiến thức, pháp luật bảo đảm
an toàn thực phẩm biên soạn năm 2018

TT	Tên bài tuyên truyền
1	Nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP và phối hợp hoạt động bảo đảm ATTP.
2	Trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của Bộ NN&PTNT
3	Trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của Bộ Y tế
4	Trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của Bộ Công Thương
5	Quy định về xử lý thực phẩm không đảm bảo ATTP
6	Thực phẩm sử dụng phẩm màu không đúng quy định để chế biến gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người
7	Tác hại khi sử dụng thực phẩm có hàn the
8	Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do măng tươi
9	Thực hành tốt vệ sinh cá nhân trong sản xuất, chế biến thực phẩm
10	Cách lựa chọn một số thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn an toàn
11	Ảnh hưởng của nhiệt độ chế biến nóng tới các thành phần dinh dưỡng của thức ăn
12	Cách phân biệt, lựa chọn một số thực phẩm tươi sống an toàn
13	Dấu hiệu nhận diện, cách xử trí và dự phòng ngộ độc nấm độc
14	Một số phương pháp bảo quản thực phẩm an toàn
15	Một số kiến thức khi sử dụng thực phẩm bảo vệ sức khỏe
16	Điều kiện bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể
17	Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín
18	Các mối nguy an toàn thực phẩm và tác hại đối với sức khỏe con người
19	Phương pháp bảo quản bằng sử dụng nhiệt độ để phòng ngừa vi sinh vật trong thực phẩm
20	Những điểm mới trong Nghị định số 15/2018/NĐ-CP
21	Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm
22	Quy định về tự công bố sản phẩm thực phẩm
23	Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm
24	Quy định nội dung ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm

25	Cảnh báo nguy cơ ngộ độc do sử dụng côn trùng làm thức ăn
26	Hướng dẫn kiểm thực ba bước
27	Hướng dẫn lưu mẫu thức ăn
28	Bảo đảm an toàn thực phẩm về vận chuyển, giám sát chất lượng thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
29	Đăng ký bản công bố sản phẩm
30	Bệnh ngộ độc thịt và cách phòng bệnh



NGUYÊN TẮC PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ PHỐI HỢP HOẠT ĐỘNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

** Nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm được quy định tại Điều 36 của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm:*

1. Trên cơ sở các quy định của Luật An toàn thực phẩm và bảo đảm phù hợp với các văn bản pháp luật có liên quan.
2. Trên cơ sở thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
3. Bảo đảm việc quản lý xuyên suốt toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
4. Phối hợp chặt chẽ giữa các bộ ngành.
5. Bảo đảm nguyên tắc một cửa, một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước.
6. Bảo đảm tính khoa học, đầy đủ và khả thi.
7. Phân cấp quản lý nhà nước giữa trung ương và chính quyền địa phương các cấp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
8. Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì cơ quan quản lý sản phẩm có sản lượng lớn nhất trong các sản phẩm của cơ sở sản xuất là cơ quan quản lý.
9. Đối với cơ sở không thực hiện công đoạn sản xuất nhưng kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên do ngành Công Thương quản lý, trừ trường hợp là chợ đầu mối, đấu giá nông sản.
10. Đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì tổ chức, cá nhân có quyền lựa chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về an toàn thực phẩm để thực hiện các thủ tục hành chính.

** Phối hợp trong hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm được quy định tại Điều 41 của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm:*

1. Các bộ quản lý ngành trong phạm vi quản lý nhà nước của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế trong việc thực hiện các hoạt động quản lý nhà nước để bảo đảm thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm có hiệu quả.
2. Bộ Y tế chủ trì xây dựng chương trình thông tin giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương và các bộ, ngành khác theo chức năng nhiệm vụ có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế để thực hiện chương trình thông tin giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm.

3. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương có trách nhiệm chủ trì xây dựng chương trình, kế hoạch và triển khai hoạt động thanh tra, kiểm tra đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý, các bộ, ngành khác có trách nhiệm phối hợp.

4. Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, Bộ Y tế chịu trách nhiệm tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm. Bộ quản lý chuyên ngành có trách nhiệm cung cấp đầy đủ hồ sơ, thông tin liên quan tới nguồn gốc thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc thuộc lĩnh vực được phân công quản lý; phối hợp với Bộ Y tế điều tra nguyên nhân và chủ trì trong việc truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm gây ngộ độc thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

5. Khi phát hiện sản phẩm thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của bộ, ngành khác vi phạm và có nguy cơ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng, Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các bộ quản lý ngành thực hiện việc thanh tra, kiểm tra và kết luận.



TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn được quy định tại Điều 38 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm như sau:

1. Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý quy định tại Điều 63 Luật an toàn thực phẩm và các nhóm sản phẩm trong Phụ lục III ban hành kèm theo Nghị định này.

2. Xây dựng và gửi Bộ Y tế ban hành quy định về mức giới hạn an toàn đối với các nhóm sản phẩm trong Phụ lục III ban hành kèm theo Nghị định này.

3. Quản lý và phân cấp quản lý an toàn thực phẩm đối với sản xuất ban đầu nông, lâm, thủy sản, muối bao gồm: Quá trình trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản; sản xuất muối.

4. Quản lý và phân cấp quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với sản phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm quy định tại Phụ lục III ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP gồm các sản phẩm/ nhóm sản phẩm thực phẩm như sau: Ngũ cốc; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư); rau, củ quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; thực phẩm biến đổi gen; muối; gia vị; đường; chè; cà phê; ca cao; hạt tiêu; điều; nông sản thực phẩm khác; dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý; nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Tổ chức việc cấp Giấy chứng nhận lưu hành tự do đối với sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

6. Tổ chức cấp, phân cấp việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý tại khoản 3, 4 của Điều này.

7. Quản lý an toàn thực phẩm đối với các chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

8. Chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước, cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng; kết luận cuối cùng khi có sự khác biệt về kết quả kiểm nghiệm giữa các cơ sở kiểm nghiệm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

9. Chỉ định cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

10. Công bố danh sách quốc gia, vùng lãnh thổ và danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh được phép xuất khẩu vào Việt Nam thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.



TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BỘ Y TẾ

Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế được quy định tại Điều 37 của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm như sau:

1. Thực hiện các quy định về trách nhiệm chung trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định tại khoản 1 Điều 62 Luật an toàn thực phẩm.

2. Báo cáo định kỳ, đột xuất với Chính phủ về công tác quản lý an toàn thực phẩm trên cơ sở giám sát và tổng hợp báo cáo của các bộ quản lý chuyên ngành và Ủy ban nhân dân cấp tỉnh.

3. Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý quy định tại Điều 62 Luật an toàn thực phẩm và các nhóm sản phẩm trong Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định này; ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc quy định về mức giới hạn an toàn đối với các nhóm sản phẩm theo đề nghị của các bộ quản lý chuyên ngành.

4. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh và cơ sở sản xuất, kinh doanh đối với sản phẩm thực phẩm quy định tại Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ gồm sản phẩm/nhóm sản phẩm sau: nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm); thực phẩm chức năng; các vi chất bổ sung vào thực phẩm; phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp thực phẩm; các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Tổ chức tiếp nhận và quản lý hồ sơ, cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực đối với: thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng hoặc không đúng đối tượng sử dụng trong thực phẩm do Bộ Y tế quy định; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đạt yêu cầu Thực hành sản xuất tốt (GMP) thực phẩm bảo vệ sức khỏe; Giấy Xác nhận nội dung quảng cáo đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe; Giấy chứng nhận lưu hành tự do đối với sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý, Giấy chứng nhận y tế.

6. Chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước, cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng thuộc phạm vi được phân công quản lý; chỉ định cơ sở làm kiểm nghiệm trọng tài và kết luận cuối cùng khi có sự khác biệt về kết quả kiểm nghiệm của các cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm trong và ngoài ngành Y tế.

7. Chỉ định cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.



TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG

Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương được quy định tại Điều 39 của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm như sau:

1. Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý quy định tại Điều 64 Luật an toàn thực phẩm và các nhóm sản phẩm trong Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định này.

2. Xây dựng và gửi Bộ Y tế ban hành quy định về mức giới hạn an toàn đối với các nhóm sản phẩm trong Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định này.

3. Quản lý và phân cấp quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các sản phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ gồm các sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm sau: bia; rượu, cồn và các đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

4. Quản lý an toàn thực phẩm đối với siêu thị, trung tâm thương mại, cửa hàng tiện ích, các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối và các loại hình kinh doanh khác.

5. Tổ chức cấp Giấy chứng nhận lưu hành tự do đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

6. Tổ chức cấp, phân cấp việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

7. Thực hiện việc kiểm tra phòng chống thực phẩm giả, gian lận thương mại trên thị trường đối với tất cả các loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

8. Chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước, cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng; kết luận cuối cùng khi có sự khác biệt về kết quả kiểm nghiệm giữa các cơ sở kiểm nghiệm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

9. Chỉ định cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Duk



QUY ĐỊNH VỀ XỬ LÝ THỰC PHẨM KHÔNG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 55, Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định về thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn, như sau:

1. Thực phẩm phải được thu hồi trong các trường hợp sau đây:
 - a) Thực phẩm hết thời hạn sử dụng mà vẫn bán trên thị trường;
 - b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
 - c) Thực phẩm là sản phẩm công nghệ mới chưa được phép lưu hành;
 - d) Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản, vận chuyển, kinh doanh;
 - đ) Thực phẩm có chất cấm sử dụng hoặc xuất hiện tác nhân gây ô nhiễm vượt mức giới hạn quy định;
 - e) Thực phẩm nhập khẩu bị cơ quan có thẩm quyền nước xuất khẩu, nước khác hoặc tổ chức quốc tế thông báo có chứa tác nhân gây ô nhiễm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
2. Thực phẩm không bảo đảm an toàn bị thu hồi theo các hình thức sau đây:
 - a) Thu hồi tự nguyện do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự thực hiện;
 - b) Thu hồi bắt buộc do cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn.
3. Các hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn bao gồm:
 - a) Khắc phục lỗi của sản phẩm, lỗi ghi nhãn;
 - b) Chuyển mục đích sử dụng;
 - c) Tái xuất;
 - d) Tiêu hủy.
4. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn có trách nhiệm công bố thông tin về sản phẩm bị thu hồi và chịu trách nhiệm thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn trong thời hạn do cơ quan nhà nước có thẩm quyền quyết định; chịu mọi chi phí cho việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Trong trường hợp quá thời hạn thu hồi mà tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thực hiện việc thu hồi thì bị cưỡng chế thu hồi theo quy định của pháp luật.
5. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm:
 - a) Căn cứ vào mức độ vi phạm về điều kiện bảo đảm an toàn, quyết định việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn, thời hạn hoàn thành việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - b) Kiểm tra việc thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - c) Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm theo thẩm quyền do pháp luật quy định;

d) Trong trường hợp thực phẩm có nguy cơ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đối với sức khỏe cộng đồng hoặc các trường hợp khẩn cấp khác, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trực tiếp tổ chức thu hồi, xử lý thực phẩm và yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn thanh toán chi phí cho việc thu hồi, xử lý thực phẩm.

6. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể việc thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.



PHẨM MÀU SỬ DỤNG PHẨM MÀU KHÔNG ĐÚNG QUY ĐỊNH ĐỂ CHẾ BIẾN GÂY ẢNH HƯỞNG ĐẾN SỨC KHỎE CON NGƯỜI

Phẩm màu thực phẩm là phụ gia thực phẩm dùng để tạo ra hoặc cải thiện màu sắc của thực phẩm nhằm làm tăng tính hấp dẫn của sản phẩm.

Phẩm màu thực phẩm từ lâu đã được sử dụng trong chế biến thực phẩm hàng ngày cũng được ứng dụng rộng rãi trong ngành công nghiệp thực phẩm. Nhờ có các loại phẩm màu thực phẩm mà các món ăn, sản phẩm thực phẩm có màu sắc đẹp mắt và hấp dẫn hơn, tạo sự ngon miệng hơn khi sử dụng.

* Phẩm màu thực phẩm gồm có hai loại chính:

- *Phẩm màu tự nhiên*: là những chất tạo màu được chiết xuất hoặc chế biến từ nguồn nguyên liệu tự nhiên như thực vật, động vật, vi sinh vật. Ví dụ: Caroten tự nhiên chiết xuất từ các loại quả có màu vàng đến đỏ; Curcumin được chiết xuất từ củ nghệ; màu Caramen được chế biến từ đường Saccharose... Phẩm màu tự nhiên có ưu điểm lớn nhất là an toàn cho người sử dụng nhưng nhược điểm của chúng là kém bền màu, năng suất tạo màu thấp nên khi tạo màu cho thực phẩm thường phải dùng số lượng lớn, làm cho giá thành sản phẩm cao.

- *Phẩm màu tổng hợp*: được tạo ra từ bằng tổng hợp hóa học hoặc sinh học. Ví dụ: Amaranth (đỏ), Brilliant blue (xanh), Sunset yellow (vàng cam)... Phẩm màu tổng hợp thường có độ bền màu và năng suất tạo màu cao, tạo nên màu sắc cho sản phẩm rất đa dạng, hấp dẫn hơn nhiều so với phẩm màu tự nhiên. Khi tạo màu cho thực phẩm chỉ cần một lượng nhỏ phẩm màu tổng hợp đã làm cho sản phẩm đạt yêu cầu.

Những loại phẩm được sử dụng trong chế biến thực phẩm: Hiện nay có 49 loại phẩm màu được phép sử dụng trong thực phẩm được quy định tại Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT (là văn bản hợp nhất của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT). Để bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm cần lưu ý chỉ được sử dụng phẩm màu trong danh mục cho phép sử dụng của Bộ Y tế. Các sản phẩm đã được các cơ sở sản xuất, kinh doanh đã thực hiện tự công bố sản phẩm hoặc được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm; đối với các loại phẩm màu không thuộc danh mục cho phép sử dụng trong thực phẩm của Bộ Y tế hoặc không đúng đối tượng sử dụng của Bộ Y tế quy định phải được Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế cấp Giấy tiếp nhận bản đăng ký bản công bố sản phẩm.

* Ảnh hưởng của phẩm màu đến sức khỏe con người:

- Nếu sử dụng phẩm màu thực phẩm không đúng quy định (không đúng chủng loại, không đảm bảo độ tinh khiết và không đúng liều lượng... thì sẽ là tác nhân gây ra nhiều loại bệnh cho người sử dụng.

- Nếu lạm dụng phẩm màu hoặc sử dụng các loại phẩm màu ngoài danh mục cho phép để chế biến thực phẩm (đặc biệt các phẩm màu tổng hợp cấm dùng trong thực phẩm như đỏ Sudan, màu đỏ *Rhodamine B*) sẽ có nguy cơ cao ảnh hưởng tới sức khỏe người con người.

lms



TÁC HẠI KHI SỬ DỤNG THỰC PHẨM CÓ HÀN THE

Hàn the là một hợp chất có tên thương mại Sodium tetraborate, Sodium pyroborate... hoặc gọi ngắn gọn là Borax. Hàn the còn có các tên khác như băng sa, bông sa, nguyên thạch... Hàn the là một dạng muối tinh thể màu trắng đục, không mùi, không vị, ít tan trong nước nguội nhưng tan nhiều trong nước nóng. Hàn the có tính chất sát khuẩn nhẹ nên có thể kéo dài thời gian bảo quản cho sản phẩm, đặc biệt hàn the làm cho sản phẩm tinh bột (như: bún, mì, bánh phở...), thịt và sản phẩm chế biến thịt (như: giò, chả, nem chua...), cá trở nên dai, giòn.

Tuy nhiên, do hàn the có độc tính khá lớn đối với cơ thể nên Ủy ban Codex Việt Nam và nhiều nước trên thế giới đều không cho phép hàn the có trong danh mục chất phụ gia được phép sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm.

Hàn the có thể gây ngộ độc cấp tính cho người sử dụng với liều lượng thấp. Liều từ 5 gam trở lên đã gây ngộ độc cấp tính có thể dẫn đến tử vong. Trong thực tế ít gặp trường hợp ngộ độc cấp tính do hàn the mà thường gặp ngộ độc mãn tính, ảnh hưởng đến gan, thận, biếng ăn, suy nhược cơ thể. Người sử dụng các thực phẩm có hàn the, khi bị ngộ độc có biểu hiện sau:

Ngộ độc cấp tính: Thường xảy ra trung bình từ 6 - 8 giờ sau khi ăn, với các triệu chứng buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau cơ cứng cơ, co giật, chuột rút vùng bụng, vật vã, cơ động kinh, có dấu hiệu kích thích màng não và kích động, tróc da, phát ban, đặc biệt là vùng mông, gan bàn tay, có thể có các dấu hiệu suy thận. Nếu nặng có thể thấy nhịp tim nhanh, sốc trụy mạch, da xanh tím, co giật, hoang tưởng và hôn mê. Những thay đổi thường gặp là xuất huyết nội tạng, xung huyết, thoái hoá ống thận, thoái hoá mỡ gan, tổn thương ở não và tuỷ sống. Tỷ lệ tử vong do ngộ độc cấp tính là 50%.

Ngộ độc mãn tính: Do hàn the có khả năng tích lũy trong cơ thể gây ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa, hấp thụ, quá trình chuyển hóa và chức năng của thận với biểu hiện mất cảm giác ăn ngon, giảm cân, nôn, tiêu chảy nhẹ, mẩn đỏ da, cùng với tróc da, đặc biệt ở mông, lòng bàn tay và lòng bàn chân, rụng tóc, suy thận. Nếu tổn thương thần kinh có biểu hiện cơn động kinh co giật, da xanh xao, suy nhược không phục hồi được.

Do vậy, người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng “ Tuyệt đối không được sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm”.

Luif



PHÒNG NGỪ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO MĂNG TƯƠI

Măng là một thực phẩm ưa thích của người dân Việt Nam ở cả nông thôn lẫn thành thị, đặc biệt trong các bữa cỗ hay dịp Lễ Tết. Tuy nhiên, việc sử dụng măng không đúng cách sẽ gây nguy hiểm, làm ảnh hưởng đến sức khỏe và có thể gây tử vong.

Cyanide là một gốc a xít (-CN) mà hợp chất của nó bao gồm các muối hoặc Acid, có đặc tính rất độc, liều gây tử vong qua đường tiêu hóa là 1 mg/kg trọng lượng cơ thể. Trong măng tươi có hàm lượng cyanide rất cao, khoảng 230mg/kg măng củ. Khi người ăn phải măng có chứa nhiều cyanide, dưới tác động của các enzym đường tiêu hóa, cyanide ngay lập tức biến thành a xít cyanhydric (HCN), là một chất cực độc với cơ thể và gây ngộ độc.

Tùy theo hàm lượng cyanide có trong măng mà người ăn có biểu hiện ngộ độc ở mức độ nặng, nhẹ khác nhau. Các triệu chứng thường xuất hiện sau khi ăn măng khoảng từ 5 - 30 phút. Trường hợp nhẹ, biểu hiện sợ hãi, lo lắng, chóng mặt, đau đầu, rối loạn ý thức, buồn nôn, nôn, kích thích niêm mạc đường hô hấp...

Trường hợp nặng có biểu hiện co giật, cứng hàm, duỗi cứng, giãn đồng tử, suy hô hấp, tím tái, hôn mê. Nặng hơn nữa sẽ ngừng thở, tim đập nhanh và không đều, rối loạn dẫn truyền nhĩ thất, là nguyên nhân chính gây tử vong sau vài phút nếu không được cấp cứu kịp thời.

Xử trí ngộ độc măng

Khi người ăn nhiều măng xuất hiện các dấu hiệu trên, cần ngay lập tức giúp nạn nhân nôn, có thể gây nôn bằng cách uống đầy nước rồi móc họng, ngoáy vào họng để gây nôn. Làm hô hấp nhân tạo nếu ngừng thở, đưa ngay nạn nhân đến trung tâm y tế gần nhất để được xử trí kịp thời.

Đề phòng ngộ độc măng

Mỗi ki lô gam măng củ có khoảng 230mg Cyanide, có thể gây tử vong ngay tức thì cho hai đứa trẻ hơn một tuổi. Khi luộc sôi khoảng 12 giờ, hàm lượng Cyanide vẫn còn khoảng 160mg trong mỗi ki lô gam. Nhưng nếu luộc và ngâm nước lâu ngày, khi măng đã ngả màu vàng và mùi chua, thì hàm lượng Cyanide chỉ còn chưa đầy 9mg trong mỗi ki lô gam. Để tránh ngộ độc khi ăn măng, cách tốt nhất là phải luộc măng thật kỹ, khi luộc thay nước nhiều lần, ngâm măng đủ thời gian trước khi sử dụng.

Những quan niệm sai lầm như uống nước măng tươi để hạ sốt và chữa bệnh, không nấu kỹ măng vì sợ mất chất, măng ngâm dấm chưa đủ thời gian đã ăn... sẽ là những nguyên nhân chính gây nên tình trạng ngộ độc măng.



THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH CÁ NHÂN TRONG SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Theo quy định của Bộ Y tế người tiếp xúc với thực phẩm phải “Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành khi trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm”. Thực hành của người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm cũng quyết định đến an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thực phẩm được làm ra. Để đảm bảo an toàn thực phẩm, chủ động phòng ngừa ngộ độc phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, khi tiếp xúc với thực phẩm, người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm thực hiện tốt vệ sinh cá nhân như sau:

1. Duy trì định kỳ hàng năm khám sức khỏe.
2. Thường xuyên tắm rửa, gội đầu trước khi đi làm và sau khi đi làm về.
3. Không để móng tay dài, giữ bàn tay sạch sẽ, không sơn móng tay.
4. Thực hiện “Thực hành tốt bàn tay”:
 - Rửa tay trước khi: Sản xuất, chế biến thực phẩm, tiếp xúc với thực phẩm chín.
 - Rửa tay sau khi: Đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, tiếp xúc với các bề mặt bẩn, đổ rác, chất thải, các loại hoá chất, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào các bộ phận của cơ thể, quần áo, hút thuốc, đụng tay vào súc vật, mỗi lần nghỉ giải lao.
 - Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô, không lau chùi vào quần áo, váy, tạp dề để làm khô tay.
 - Rửa kỹ tay bằng xà phòng và nước sạch cả gan bàn tay và mu bàn tay, cổ tay các khe ngón tay và nếp móng tay.
 - Không để móng tay dài nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và nên đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.
5. Trang phục cá nhân luôn giữ sạch sẽ, gọn gàng, có mũ chụp tóc khi sản xuất, chế biến thực phẩm.
6. Khi có vết thương trên da thì không được trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm, cần được băng bó kín bằng băng gạc không thấm nước.
7. Không tiếp xúc với thực phẩm khi bị sốt, bị các bệnh truyền nhiễm và các chứng bệnh: Lao, lỵ, thương hàn, tả, ỉa chảy, mụn nhọt, sởi, sán phân, viêm gan virus, viêm mũi, viêm họng mũi, các bệnh nhiễm trùng ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mang trùng đường ruột.
8. Không đeo đồng hồ, trang sức khi tiếp xúc với thực phẩm.
9. Không dùng tay trực tiếp để bốc, chia thực phẩm mà dùng kẹp, găng tay dùng một lần bốc, chia thực phẩm, thực phẩm chín ăn ngay.
10. Không ho, hắt hơi, xì mũi, hút thuốc, nhai kẹo, cười, nói to trong khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm.

Handwritten signature



CÁCH LỰA CHỌN MỘT SỐ THỰC PHẨM KHÔ, THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN AN TOÀN

Trong quá trình sản xuất, kinh doanh, vận chuyển và bảo quản đối với các loại thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn, nếu điều kiện bảo quản không theo hướng dẫn của nhà sản xuất có thể gây ra ô nhiễm thực phẩm, hình thành các chất độc có thể ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng. Để phục vụ mỗi bữa ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, dưới đây là một số cách giúp lựa chọn thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn an toàn như sau:

- Sản phẩm bao gói phải nguyên vẹn như ban đầu của nhà sản xuất có hình dạng nguyên vẹn, kín; không nên chọn mua các hộp bị méo, phồng, rỉ sét, bộp méo, túi hở mí ghép, rỉ nước...

- Phải có nhãn hàng hóa của sản phẩm rõ ràng; nhãn hàng phải có đủ thông tin liên quan đến sản phẩm gồm: tên sản phẩm, tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa; xuất xứ hàng hóa, các nội dung khác theo tính chất của mỗi loại hàng hóa; không lựa chọn các sản phẩm không có nhãn hàng hóa hoặc có nhãn hàng hóa nhưng không đủ các thông tin theo quy định, không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không còn hạn sử dụng.

- Điều kiện bảo quản sản phẩm khi bày bán phải được bảo quản ở điều kiện phù hợp với yêu cầu của nhà sản xuất.

- Không lựa chọn thực phẩm khô bị mốc, hỏng, dập nát, mùi vị lạ: Các loại ngũ cốc, hạt có dầu như lạc, đậu, ngô nếu bị mốc sẽ bị nhiễm độc tố vi nấm rất nguy hiểm. Một trong những độc tố vi nấm thường gặp là Aflatoxin thường có trong ngô, đậu và lạc bị mốc. Độc tố này gây ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe con người.

- Lựa chọn nơi bán thực phẩm an toàn: Nên mua ở những cửa hàng quen thuộc, những nơi có đầy đủ các điều kiện kinh doanh thực phẩm vệ sinh an toàn (có trang thiết bị bảo quản phù hợp với từng loại thực phẩm); không nên mua: ở những quây hàng, quán hàng bụi bặm, ẩm ướt, nóng, nắng hoặc gần nơi ô nhiễm: rác, nước thải, hóa chất...; ở những nơi bày bán lẫn lộn tạp chất, hóa chất, xà phòng, bột giặt, mỹ phẩm... với nước giải khát, hoa quả, trái cây, sữa... không mua ở những nơi không có phương tiện bảo quản phù hợp.

hmf



ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ CHẾ BIẾN NÓNG TỚI CÁC THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG CỦA THỨC ĂN

Các thực phẩm thường phải qua quá trình chế biến, nấu nướng nhất định mới có thể ăn được. Trong quá trình chế biến nóng các chất dinh dưỡng chịu những biến đổi lý hóa một cách đa dạng.

- Với chất đạm (Protit): Khi đun nóng ở nhiệt độ 70°C thì protit đông vón lại rồi bị thoái hóa. Quá trình đông vón vừa phải sẽ làm cho protit dễ tiêu. Khi nấu nướng ở nhiệt độ cao quá lâu, giá trị dinh dưỡng của protit giảm đi vì tạo thành các liên kết khó tiêu; quá trình này hay xảy ra khi nướng, hấp thức ăn trong lò nướng nhiệt độ cao, rán thực phẩm trong dầu mỡ quá lâu.

- Với chất béo (Lipit): Ở nhiệt độ không quá 102°C , Lipit (dầu, mỡ) không có biến đổi đáng kể ngoài hóa lỏng. Khi đun lâu ở nhiệt độ cao các axit béo không no sẽ bị ô xy hóa làm mất tác dụng có ích; khi nướng thức ăn trên bếp lửa mỡ chảy ra rơi xuống tạo mùi thơm nhưng thực chất đó là carbuahydro thơm vòng không tốt cho cơ thể và đó chính là một trong các tác nhân gây ung thư.

- Với chất bột (Gluxit): Gồm các loại đường đơn, đường kép, tinh bột... Ở nhiệt độ đun sôi các loại đường đơn giản không có biến đổi đáng kể. Quá trình chế biến nóng làm cho tinh bột dễ tiêu hơn. Nhưng khi chế biến ở nhiệt độ cao đặc biệt là trong môi trường khô không có nước, các thành phần của tinh bột cũng bị biến đổi khó tiêu hóa hoặc độc hại với cơ thể.

- Vitamin: Các vitamin chịu nhiều thay đổi nhất vì đó là những thành phần tương đối ít bền vững. Chế biến nóng hợp lý làm mất khoảng 20% vitamin nhóm B, riêng vitamin B1 tỷ lệ mất có thể cao hơn. Vitamin C ít bền vững nhất; chất này không những dễ hòa tan trong nước mà còn bị oxy hóa nhanh, nhất là ở nhiệt độ cao; trong thời gian bảo quản lượng vitamin C cũng giảm dần; do vậy nên chọn các loại rau, quả tươi rửa thực phẩm rồi mới gọt, thái, cắt; khi đã thái, cắt rồi cần nấu ngay.

Thực phẩm cần chế biến nóng thích hợp để đảm bảo các chất dinh dưỡng không bị biến dạng, hao hụt và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm giúp cơ thể hấp thu, sử dụng tốt các thành phần dinh dưỡng và ngăn ngừa việc sản sinh ra các chất độc hại.

aub



CÁCH PHÂN BIỆT, LỰA CHỌN MỘT SỐ THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG AN TOÀN

Thực phẩm là nhu cầu thiết yếu của mọi gia đình. Hàng ngày mỗi gia đình đều sử dụng một lượng thực phẩm tươi sống để phục vụ các bữa ăn. Sau đây xin thông tin thêm để mọi người biết cách chọn thực phẩm tốt nhất.

1. Chọn thịt các loại thịt gia cầm làm thực phẩm

- Nên chọn các loại thịt gia cầm (gà, vịt, ngan, ngỗng...) có xác nhận kiểm dịch của cơ quan thú y.

- Màu sắc: Trắng ngà đến vàng tươi, không bôi phẩm màu; da kín, lạnh lặn, không có vết bẩn, mốc hoặc vết lạ; không có mùi lạ.

- Chú ý: Khi mua gan gia cầm cần quan sát về màu sắc gan đặc trưng, không có bầm hoặc lốm đốm, mật độ gan chắc, không nhão, không dập.

2. Chọn thịt và sản phẩm từ thịt gia súc (lợn, trâu, bò...)

- Khi mua thịt gia súc cần tìm hiểu nguồn gốc cung cấp thịt; có dấu của cơ quan thú y trên sản phẩm thịt và nhãn mác sản phẩm thịt. Ngoài ra cũng cần quan tâm đến vệ sinh của quầy bán thịt và các sản phẩm từ thịt vì đây cũng là yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thịt và sự an toàn khi sử dụng.

- Thịt còn tươi khi đạt được các tiêu chuẩn sau:

+ Bề mặt thịt khô, săn chắc, không bị nhớt, không có mùi lạ, thịt lợn màu hồng tươi, thịt bò màu sẫm, thịt trâu màu đỏ đặc trưng; có độ dính và mềm, có độ đàn hồi cao, ấn ngón tay vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra

+ Chú ý quan sát trên mặt bì (da) không có những chấm đỏ tím, không bị những mảng bầm tím, tụ máu, gân có màu trong; tủy thịt tươi, có màu trong, bám chặt vào thành ống tủy, đàn hồi.

3. Đối với trứng

- Khi mua nên chọn những quả vỏ sạch, màu tươi sáng, vỏ dày không nứt vỡ, cầm trứng đưa lên gần tai lắc nhẹ nếu không nghe thấy tiếng kêu là trứng tươi, hoặc dùng ngón trỏ và ngón cái cầm vào hai đầu của quả trứng giơ về phía ánh sáng, nhìn phía đầu to của quả trứng nếu thấy kích thước bóng khí càng nhỏ thì trứng càng tươi.

- Trước khi chế biến, để biết trứng còn dùng được không thì có thể ngâm trứng vào nước, nếu thấy trứng chìm là trứng vẫn còn tươi, trứng lơ lửng trong nước là trứng không còn tươi nữa. Nếu trứng nổi hẳn lên mặt nước thì không nên sử dụng để chế biến thức ăn.

4. Cách chọn rau, củ quả

- Nên chọn rau, củ, quả tươi còn nguyên vẹn; có màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ; không héo úa, dập nát, không có vết màu lạ, thâm nhũn ở núm cuống.

- Chú ý cảnh giác với các loại rau, quả có màu sắc bất thường; đối với các loại rau dạng củ, quả nên chọn các loại củ tron nhãn, da căng, không bị dập nát, màu sắc phải đồng nhất, không có mùi lạ.



ĐẤU HIỆU NHẬN DIỆN, CÁCH XỬ TRÍ VÀ DỰ PHÒNG NGỘ ĐỘC NẤM ĐỘC

Có rất nhiều chủng loại nấm. Trên toàn thế giới có khoảng hơn 5.000 loại nấm, trong đó có hàng trăm loại nấm độc. Ở Việt Nam có khoảng 50 - 100 loài nấm độc khác nhau. So với các loại ngộ độc khác thì ngộ độc nấm xảy ra ít hơn về số ca, nhưng tỷ lệ tử vong lại rất cao.

1. Hình thái nấm độc

- Nấm gồm 3 bộ phận: Mũ nấm, đường xếp tức ống nấm, cộng nấm.
- Các loại nấm khác nhau theo các hình thái kết cấu của 3 bộ phận cũng khác nhau.

2. Phương pháp nhận biết nấm độc: Gồm có 3 phương pháp

2.1. Phương pháp hóa học

Là phương pháp phức tạp nhất, người ta tiến hành phân tích tìm các chất độc trong nấm. Không phải cơ sở nào cũng thực hiện được. Đòi hỏi phải có cơ sở hạ tầng, máy móc thiết bị và kỹ thuật viên có tay nghề.

2.2. Phương pháp thử nghiệm trên động vật

Phương pháp này cũng không thể áp dụng rộng rãi được, cũng đòi hỏi cơ sở thí nghiệm có đủ các điều kiện trang thiết bị, động vật và kỹ thuật.

2.3. Nhận biết hình thái

Đây là phương pháp chủ yếu để nhận biết nấm độc và không độc. Người ta căn cứ vào hình thể, màu sắc, kích thước... để phân loại ra các loại nấm ăn được và nấm độc. Căn cứ để xếp là nấm ăn được dựa vào:

- Sự chỉ dẫn mang tính giáo khoa của các tài liệu khoa học, được xuất bản rộng rãi.
- Kinh nghiệm của người dân vùng núi đã trải qua nhiều đời cha truyền con nối, phân biệt được nấm độc và nấm ăn được.
- Sự kiểm định của các cơ quan thực vật học.
- Kinh nghiệm dân gian cho rằng nấm độc là nấm thường có màu sắc sặc sỡ, nấm có mũ, thân không dài, nấm có vị đắng, mùi thối, nấm nát, chảy ra sữa, nấm thay đổi màu sắc... Tuy nhiên đây không phải là các tiêu chuẩn để cho việc nhận biết nấm độc và nấm không độc.

3. Xử trí ngộ độc nấm độc

- Ngay khi có triệu chứng ngộ độc nấm (*dựa vào: Có ăn nấm; có triệu chứng ngộ độc như nôn, đau bụng, ỉa chảy hoặc các triệu chứng ngộ độc nấm đặc hiệu khác*) phải gây nôn nếu bệnh nhân mới ăn nấm trong vòng 1 giờ; chuyển đi cấp cứu ở bệnh viện gần nhất để chữa trị kịp thời: Rửa dạ dày, cho uống than hoạt tính sớm.

- Vận chuyển cấp cứu đến bệnh viện huyện các bệnh nhân ngộ độc nấm có triệu chứng sớm (*xác định thời gian từ lúc ăn nấm đến lúc có triệu chứng ngộ độc nấm nếu dưới 6 tiếng*); nếu hơn 6 tiếng cần được chuyển bệnh nhân đến bệnh viện tỉnh hoặc nơi có điều kiện lọc máu.

- Đưa cả những người cùng ăn nấm dù chưa có biểu hiện triệu chứng đến cơ sở y tế.

- Mang mẫu nấm còn lại hoặc thức ăn chế biến từ nấm còn lại mang tới cơ sở y tế để sơ bộ xác định loài nấm.

4. Phòng tránh ngộ độc nấm

- Cần nhớ là ngay cả chuyên gia về nấm cũng có thể bị nhầm nấm độc với nấm lành; chỉ sử dụng khi biết chắc chắn là nấm ăn được.

- Tuyệt đối không được ăn nấm lạ, nấm rừng và nấm mọc tự nhiên bởi rất khó nhận biết nấm độc và nấm không độc. Nhìn bằng mắt thường cả nấm độc và nấm không độc đều rất hấp dẫn và rất khó phân biệt.

- Không ăn thử nấm, dứt khoát loại bỏ nấm khi còn nghi ngờ

- Nấm độc nhất cũng có thể bị nhầm với nấm ăn được do trong một vài giai đoạn phát triển chúng giống nhau.

- Trong đám nấm lành cũng có nấm độc.

- Không phải nấm trắng là nấm không độc; có những loại nấm độc nhất cũng có màu trắng muốt và nấu ăn cũng ngọt “không cần mì chính” nhưng lại là loài nấm chính gây độc ở nước ta.

- Nấm tươi ăn được mới hái nên nấu ăn ngay, nếu để ôi, dập nát có thể hình thành độc tố mới gây ngộ độc.



MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

Dưới đây là các phương pháp bảo quản thực phẩm an toàn là để phòng ngừa một số vi sinh vật có hại và giữ được chất lượng thực phẩm như ban đầu không bị hư hỏng, nhiễm bẩn, biến chất trong thời hạn bảo quản.

1. Phương pháp bảo quản bằng sử dụng nhiệt độ

Thời gian cần thiết giữ được nhiệt độ tối ưu diệt vi sinh vật phụ thuộc vào hoạt tính của nước trong thực phẩm:

- Diệt bằng kỹ thuật thanh trùng ở nhiệt độ 63 - 66°C trong 30 phút hoặc 71 - 72°C trong 15 giây, 89°C trong ½ giây, 94°C trong 0,1 giây và 100°C trong 0,01 giây.

- Diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao: Sử dụng 132°C trong vòng 1 đến 5 giây, rồi làm lạnh nhanh xuống 20-25° C.

- Bảo quản bằng nhiệt độ thấp: Để lạnh thực phẩm, giữ nhiệt độ không quá 5°C có thể ngăn cản làm chậm sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm.

2. Phương pháp bảo quản bằng phương pháp sấy khô

Có nhiều kỹ thuật để phơi sấy làm khô thực phẩm: Làm bốc hơi dưới ánh nắng mặt trời hoặc dùng luồng không khí nóng, sấy khô bằng trục rulô, sấy phun khô, sấy phun làm thăng hoa.

3. Phương pháp bảo quản bằng sấy hun khói

Có hai cách bảo quản bằng sấy hun khói là (hun khói nóng và hun khói lạnh). Tuy nhiên tất cả các loại thực phẩm được bảo quản bằng sấy hun khói thường không bảo quản được lâu; để bảo quản được lâu hơn, người ta thường thêm vào một lượng muối thích hợp.

4. Phương pháp bảo quản sử dụng độ thẩm thấu cao

Có 02 biện pháp tạo nồng độ thẩm thấu cao trong bảo quản thực phẩm là sử dụng muối và đường:

- Phương pháp sử dụng muối (muối khô, muối ướt, muối trong dung dịch đã có sẵn nồng độ muối thích hợp) để bảo quản thực phẩm.

- Phương pháp sử dụng nồng độ đường thích hợp không thấp hơn 60% để bảo quản thực phẩm.

5. Phương pháp bảo quản với nồng độ PH thích hợp và lên men

Nhiều loại vi khuẩn bị ngừng hoạt động trong môi trường có nồng độ a xít cao. A xít hóa môi trường thực phẩm bằng cách cho thêm a xít vào thực phẩm hoặc lên men thực phẩm để đạt được dưới 4 độ PH.

6. Phương pháp bảo quản bằng các chất bảo quản: Có nhiều chất hóa học phụ gia bảo quản thực phẩm để ngăn cản sự phát triển và tiết độc của một số chủng vi sinh vật như: A xít benzoic, boric, propionic và muối của chúng; cũng có thể sử dụng kết hợp thêm các a xít hữu cơ và muối ăn.

7. Phương pháp bảo quản bằng chiếu xạ thực phẩm: Sử dụng kỹ thuật chiếu tia xạ gamma từ nguồn gốc Cobalt 60 cùng với kỹ thuật kích electron để bảo quản thực phẩm.



MỘT SỐ KIẾN THỨC KHI SỬ DỤNG THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE

Thực phẩm bảo vệ sức khỏe ngày càng được nhiều người sử dụng để chăm sóc sức khỏe, phòng bệnh, hỗ trợ điều trị và phục hồi sức khỏe. Tuy nhiên để sử dụng đúng, đạt hiệu quả trong quá trình sử dụng thì người tiêu dùng cần lưu ý như sau:

1. Cần hiểu rõ về khái niệm đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe

- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe là những sản phẩm được dùng để bổ sung thêm vào chế độ ăn uống hàng ngày nhằm duy trì, tăng cường, cải thiện các chức năng của cơ thể con người, giảm nguy cơ mắc bệnh. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa một hoặc nhiều chất hoặc hỗn hợp các chất sau: Vitamin, khoáng chất, axit amin, axit béo, enzyme, probiotic và chất có hoạt tính sinh học khác; chất có nguồn gốc tự nhiên, bao gồm động vật, khoáng vật và thực vật dưới dạng chiết xuất, phân lập, cô đặc và chuyển hóa; các nguồn tổng hợp của những thành phần đề cập ở trên.

- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe được trình bày ở dạng chế biến như viên nang, viên hoàn, viên nén, chế phẩm dạng cốm, bột, lỏng và các dạng bào chế khác và được phân liều (để sử dụng) thành các đơn vị liều nhỏ.

2. Công dụng của thực phẩm bảo vệ sức khỏe

- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe chỉ được sử dụng để hỗ trợ các chức năng của con người, tạo cho cơ thể tình trạng thoải mái, tăng sức đề kháng, giảm bớt nguy cơ mắc bệnh.

- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải phải được nhà sản xuất công bố rõ về đối tượng sử dụng và công dụng của sản phẩm.

- Liều lượng sử dụng sản phẩm phải đúng liều lượng, thời gian sử dụng và các chú ý khi sử dụng sản phẩm của nhà sản xuất.

- Trong quá trình sử dụng, cần chú ý đến các tác dụng phụ của sản phẩm đối với cơ thể. Nếu thấy có các biểu hiện tác dụng phụ của sản phẩm như các biểu hiện dị ứng... cần tham khảo ý kiến của chuyên gia dinh dưỡng, bác sỹ. Không sử dụng sản phẩm theo phong trào, truyền miệng khi không hiểu rõ về sản phẩm, công dụng và đối tượng sử dụng của sản phẩm.

3. Ghi nhãn sản phẩm

Khi mua sản phẩm cần quan tâm đến việc ghi nhãn hàng hóa của sản phẩm phải đầy đủ các thông tin bắt buộc theo quy định; tên sản phẩm có đủ cụm từ bắt buộc "Thực phẩm bảo vệ sức khỏe". Trên nhãn sản phẩm bắt buộc có dòng chữ "chú ý: **Sản phẩm này không phải là thuốc không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh**".

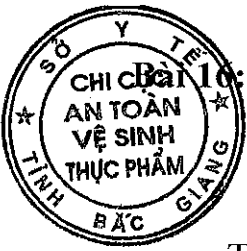
4. Chú ý trước khi lựa chọn quyết định mua sản phẩm

- Chỉ mua sản phẩm của những nhà sản xuất có uy tín.

- Chỉ mua các sản phẩm đã được Bộ Y tế cấp Giấy tiếp nhận bản đăng ký sản phẩm theo quy định.

- Đọc thông tin hướng dẫn bảo quản của sản phẩm quan sát với điều kiện thực tế bày bán và bảo quản của đơn vị có đáp ứng yêu cầu của nhà sản xuất khuyến cáo không.

Chú ý, việc sử dụng thực phẩm bảo vệ sức khỏe không thay thế cho việc ăn uống sinh hoạt điều độ và chế độ dinh dưỡng hợp lý để chăm sóc khỏe cho mọi người. Ăn uống dinh dưỡng hợp lý; chế biến thực phẩm an toàn là cách cung cấp đầy đủ các dưỡng chất cần thiết cho cơ thể khỏe mạnh.



ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI BẾP ĂN TẬP THỂ

Tại Điều 4 của Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế, quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể như sau:

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1, 2, 3 và Điều 4 của Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt. Đối với bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn chuyển đến phải bố trí khu vực riêng và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm.

3. Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gắp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.

4. Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh; phải có bồn rửa tay, số lượng ít nhất phải có 01 bồn rửa tay cho 50 người ăn; phải có nhà vệ sinh, số lượng ít nhất phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người ăn.

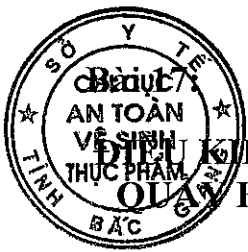
5. Khu trưng bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; có đủ trang bị và các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, dán và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gắp, xúc thức ăn.

6. Nước đá sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT.

7. Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

8. Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường.

Handwritten signature



ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CỬA HÀNG, HÀNG KINH DOANH THỨC ĂN NGAY, THỰC PHẨM CHÍN

Tại Điều 6 của Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế, quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín như sau:

1. Cơ sở bố trí ở địa điểm cách xa các nguồn ô nhiễm.
2. Nơi chế biến, nơi bán thức ăn ngay, thực phẩm chín phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.
3. Nước sử dụng để chế biến thức ăn ngay, thực phẩm chín phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số 01:2009/BYT; nước để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay phải đủ phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số 02: 2009/BYT; nước đá sử dụng trong pha chế đồ uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số 01:2009/BYT.
4. Có đủ dụng cụ chế biến, chia gói, chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín và phải được rửa sạch, lau khô trước khi sử dụng; trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn ngay, thực phẩm chín; vật liệu, bao gói thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm an toàn thực phẩm.
5. Thức ăn ngay, đồ uống phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh và phải chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng xâm nhập.
6. Người bán hàng phải mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng; khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay phải dùng găng tay sử dụng một lần.
7. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn bảo đảm có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.
8. Trang bị đầy đủ, sử dụng thường xuyên thùng rác có nắp, túi đựng để thu gom, chứa đựng rác thải và chuyển đến điểm thu gom rác thải công cộng trong ngày; nước thải phải được thu gom và bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường nơi kinh doanh.

Handwritten signature



CÁC MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ TÁC HẠI ĐỐI VỚI SỨC KHỎE CON NGƯỜI

Có 3 loại mối nguy an toàn thực phẩm: mối nguy sinh học, mối nguy hoá học và mối nguy vật lý.

1. Mối nguy sinh học

Các mối nguy sinh học bao gồm: vi khuẩn, vi rút và ký sinh trùng.

** Mối nguy ô nhiễm do vi khuẩn:*

Vi khuẩn là mối nguy hay gặp nhất trong các mối nguy ô nhiễm thực phẩm. Vi khuẩn có ở khắp mọi nơi, đặc biệt phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tươi sống là ổ chứa nhiều loại vi khuẩn gây bệnh. Ngay ở cơ thể người cũng có rất nhiều loại vi khuẩn, chúng cư trú ở da, bàn tay, ở miệng, đường hô hấp, đường tiêu hóa, bộ phận sinh dục, tiết niệu...

** Mối nguy ô nhiễm do vi rút:*

Vi rút nhỏ hơn vi khuẩn nhiều lần; nhìn chung vi rút chịu được lạnh, không chịu được nóng và tia tử ngoại. Vi rút gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm thường có trong ruột người. Vi rút có thể lây truyền từ phân qua tay người tiếp xúc hoặc từ nước bị ô nhiễm phân vào thực phẩm, với một lượng rất nhỏ, vi rút đã gây nhiễm bệnh cho người. Vi rút nhiễm ở người có thể lây sang thực phẩm hoặc trực tiếp lây sang người khác trước khi phát bệnh.

** Mối nguy ô nhiễm do các ký sinh trùng:*

Các ký sinh trùng hay gặp trong thực phẩm là giun, sán; đây là những sinh vật sống nhờ trong cơ thể các sinh vật khác đang sống, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại, phát triển và gây hại đến sức khỏe con người.

2. Mối nguy hóa học

Trong sản xuất, chế biến thực phẩm có thể xảy ra ô nhiễm hóa học. Những chất hóa học hay bị ô nhiễm vào thực phẩm gồm: các chất ô nhiễm từ môi trường (như: chì trong khí thải của các phương tiện vận tải...); các chất hóa học sử dụng trong nông nghiệp (như: thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, thuốc thú y, chất tăng trọng, kích thích tăng trưởng...); các chất phụ gia thực phẩm (như: các chất tạo màu, tạo ngọt... sử dụng không đúng liều lượng, không trong danh mục cho phép của Bộ Y tế); các hợp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm; các chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm (như: mầm khoai tây, sắn, măng, nấm độc, nấm mốc, cá nóc, cóc, nấm mốc sinh độc tố...).

3. Mối nguy vật lý

Các mảnh kim loại, thủy tinh, mảnh gỗ, sạn, đất, sỏi, xương, ô nhiễm phóng xạ... nếu bị lẫn vào thực phẩm, có thể làm nguy hại đến sức khỏe con người.

4. Tác hại của các mối nguy an toàn thực phẩm đối với sức khỏe con người

Trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm, nếu không tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn, vệ sinh, có thể có các mối nguy làm thực phẩm bị ô nhiễm. Hậu quả cuối cùng của việc sử dụng thực phẩm bị ô nhiễm là ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, thậm chí có thể dẫn đến tử vong.



PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN BẰNG SỬ DỤNG NHIỆT ĐỘ ĐỂ PHÒNG NGỪA VI SINH VẬT TRONG THỰC PHẨM

Nhiệt độ ảnh hưởng đến sự phát triển của vi khuẩn: khoảng nhiệt độ nguy hiểm từ 4-60°C vì trong khoảng nhiệt độ này giúp cho vi khuẩn sinh sản nhanh chóng, kể vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm; khoảng nhiệt độ vừa đủ nóng (từ 60 - 75°C) ngăn chặn được sự tăng trưởng của vi khuẩn; khoảng nhiệt độ nước sôi từ 75 - 100°C, nấu đến nhiệt độ này thì hầu hết vi khuẩn bị tiêu diệt; nhiệt độ tủ lạnh (từ 0 - 4°C) và nhiệt độ đông lạnh (từ âm 12°C đến 0°C) thì vi khuẩn không sinh sản được nhiệt độ này.

Vi sinh vật luôn có trong thực phẩm, do vậy tiêu diệt và ngăn chặn sự hoạt động của các loại vi khuẩn, kéo dài thời gian bảo quản thực phẩm lựa chọn nhiệt độ là phương pháp hữu hiệu giữ cho thực phẩm tươi, ngon và an toàn cho người sử dụng.

- Diệt khuẩn bằng kỹ thuật thanh trùng ở nhiệt độ 63 - 66°C trong 30 phút hoặc 71 - 72°C trong 15 giây, 89°C trong 1/2 giây, 94°C trong 0,1 giây và 100°C trong 0,01 giây.

- Diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao: Sử dụng 132°C trong vòng 1 đến 5 giây, rồi làm lạnh nhanh xuống 20 - 25 °C.

- Bảo quản bằng nhiệt độ thấp:

Để lạnh thực phẩm: giữ nhiệt độ không quá 5°C có thể ngăn cản hoặc làm chậm quá trình phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm.

Bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh cần lưu ý:

- + Không để thực phẩm đã chế biến dưới thực phẩm chưa chế biến.
- + Không để các hộp đựng thực phẩm không có nắp đậy chồng lên nhau
- + Không đặt trực tiếp thực phẩm không được bao gói vào trong tủ lạnh.
- + Không để quá nhiều thực phẩm làm chật tủ lạnh gây cản trở việc lưu thông không khí trong tủ lạnh, dẫn đến thực phẩm không được làm lạnh nhanh, đồng đều.

+ Không để thực phẩm vừa chế biến nóng vào tủ lạnh. Cần để thực phẩm nguội dần ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15 - 20 phút trước khi cho vào tủ lạnh.

Bảo quản bằng phương pháp cấp đông: Hầu hết các thực phẩm bảo quản đông lạnh đều sử dụng kỹ thuật cấp đông; thời gian hạ nhiệt độ tới nhiệt độ đông lạnh (âm 18°C) rất nhanh thường dưới 20 phút hoặc ít hơn; kỹ thuật đông lạnh có thể sử dụng kết hợp với kỹ thuật hấp, trần, làm trắng thực phẩm nhằm giảm số lượng vi sinh vật có trong thực phẩm.



QUY ĐỊNH CHI TIẾT THI HÀNH MỘT SỐ ĐIỀU CỦA LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM

(Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm)

Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và có hiệu lực thi hành ngày 02/02/2018. Theo đó, Nghị định có một số nội dung đáng chú ý như sau:

- Nghị định này quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm bao gồm: Thủ tục tự công bố sản phẩm; thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm; bảo đảm ATTP biến đổi gen; cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu, xuất khẩu; ghi nhãn thực phẩm; quảng cáo thực phẩm; điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh và sử dụng phụ gia thực phẩm; truy xuất nguồn gốc thực phẩm; phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP.

- Về tự công bố sản phẩm: Tổ chức cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện tự công bố thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc với thực phẩm.

- Về đăng ký bản công bố sản phẩm: Tổ chức cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đăng ký bản công bố sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc trong danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm hoặc không đúng đối tượng sử dụng do Bộ Y tế quy định.

- Quy định về các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm gồm: Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ; sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định; sơ chế nhỏ lẻ; kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn; sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm; nhà hàng trong khách sạn; bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm; kinh doanh thức ăn đường phố; cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000), Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

- Phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm:

+ Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì cơ quan quản lý sản phẩm có sản lượng lớn nhất trong các sản phẩm của cơ sở sản xuất là cơ quan quản lý.

+ Đối với cơ sở không thực hiện công đoạn sản xuất nhưng kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản

lý chuyên ngành trở lên do ngành Công Thương quản lý, trừ trường hợp là chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

+ Đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì tổ chức, cá nhân có quyền lựa chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về an toàn thực phẩm để thực hiện các thủ tục hành chính.

- Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh: Chủ tịch Ủy ban nhân dân cấp tỉnh trực tiếp làm Trưởng ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm; Xây dựng và ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương về an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm thực phẩm đặc thù của địa phương; tổ chức tiếp nhận và quản lý hồ sơ, cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm, giấy xác nhận nội dung quảng cáo đối với sản phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi.

- Ngoài ra còn có một số nội dung khác như: quy định quảng cáo thực phẩm; điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất bảo vệ sức khỏe, sản xuất kinh doanh phụ gia thực phẩm; truy xuất nguồn gốc thực phẩm.



QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Sản xuất thực phẩm là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm. Tại Điều 7, Luật An toàn thực phẩm năm 2010 đã quy định rõ về Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm như sau:

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các quyền sau đây:
 - a) Quyết định và công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp; quyết định áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm;
 - b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - c) Lựa chọn tổ chức đánh giá sự phù hợp, cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy;
 - d) Sử dụng dấu hợp chuẩn, dấu hợp quy và các dấu hiệu khác cho sản phẩm theo quy định của pháp luật;
 - đ) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
 - e) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.
2. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:
 - a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình sản xuất;
 - b) Tuân thủ quy định của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng mà thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;
 - c) Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
 - d) Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm;
 - đ) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;
 - e) Kịp thời ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
 - g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết theo quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;
 - h) Thu hồi, xử lý thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy thì việc tiêu hủy thực phẩm phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó
 - i) Tuân thủ quy định pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.
 - k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;
 - l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm không an toàn do mình sản xuất gây ra.



QUY ĐỊNH VỀ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM THỰC PHẨM

Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm (có hiệu lực từ ngày 02/02/2018, thay thế Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012). Theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, thủ tục tự công bố sản phẩm được quy định tại Điều 4 và Điều 5 như sau:

Điều 4. Tự công bố sản phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện tự công bố thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (sau đây gọi chung là sản phẩm) trừ các sản phẩm quy định tại khoản 2 Điều này và Điều 6 Nghị định này.

2. Sản phẩm, nguyên liệu sản xuất, nhập khẩu chỉ dùng để sản xuất, gia công hàng xuất khẩu hoặc phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước được miễn thực hiện thủ tục tự công bố sản phẩm.

Điều 5. Hồ sơ, trình tự tự công bố sản phẩm

1. Hồ sơ tự công bố sản phẩm bao gồm:

a) Bản tự công bố sản phẩm theo Mẫu số 01 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực).

2. Việc tự công bố sản phẩm được thực hiện theo trình tự như sau:

a) Tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm trên phương tiện thông tin đại chúng hoặc trang thông tin điện tử của mình hoặc niêm yết công khai tại trụ sở của tổ chức, cá nhân và nộp 01 (một) bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương (sau đây gọi chung là Ủy ban nhân dân cấp tỉnh) chỉ định;

b) Ngay sau khi tự công bố sản phẩm, tổ chức, cá nhân được quyền sản xuất, kinh doanh sản phẩm và chịu trách nhiệm hoàn toàn về an toàn của sản phẩm đó;

c) Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền tiếp nhận bản tự công bố của tổ chức, cá nhân để lưu trữ hồ sơ và đăng tải tên tổ chức, cá nhân và tên các sản phẩm tự công bố trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận.

Trong trường hợp tổ chức, cá nhân có từ 02 (hai) cơ sở sản xuất trở lên cùng sản xuất một sản phẩm thì tổ chức, cá nhân chỉ nộp hồ sơ tại một cơ quan

quản lý nhà nước ở địa phương có cơ sở sản xuất do tổ chức, cá nhân lựa chọn. Khi đã lựa chọn cơ quan quản lý nhà nước để nộp hồ sơ thì các lần tự công bố tiếp theo phải nộp hồ sơ tại cơ quan đã lựa chọn trước đó.

3. Các tài liệu trong hồ sơ tự công bố phải được thể hiện bằng tiếng Việt; trường hợp có tài liệu bằng tiếng nước ngoài thì phải được dịch sang tiếng Việt và được công chứng. Tài liệu phải còn hiệu lực tại thời điểm tự công bố.

4. Trường hợp sản phẩm có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo thì tổ chức, cá nhân phải tự công bố lại sản phẩm. Các trường hợp có sự thay đổi khác, tổ chức, cá nhân thông báo bằng văn bản về nội dung thay đổi đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và được sản xuất, kinh doanh sản phẩm ngay sau khi gửi thông báo.



QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN KINH DOANH THỰC PHẨM

Kinh doanh thực phẩm là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm. Tại Điều 8, Luật An toàn thực phẩm năm 2010 đã quy định rõ về Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm như sau:

1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các quyền sau đây:
 - a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm;
 - b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn thực phẩm; lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy đối với thực phẩm nhập khẩu;
 - d) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
 - đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.
2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:
 - a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh;
 - b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;
 - c) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
 - d) Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;
 - đ) Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - e) Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;
 - g) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - h) Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;
 - k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;
 - l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.



QUY ĐỊNH NỘI DUNG GHI NHÃN HÀNG HOÁ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM

Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hoá có nêu:

- Nhãn hàng hóa là bản viết, bản in, bản vẽ, bản chụp của chữ, hình vẽ, hình ảnh được dán, in, đính, *đúc, chạm, khắc trực tiếp trên hàng hóa, bao bì thương phẩm của hàng hóa hoặc trên các chất liệu khác* được gắn trên hàng hóa, bao bì thương phẩm của hàng hóa;

- Ghi nhãn hàng hóa là thể hiện nội dung cơ bản, cần thiết về hàng hóa lên nhãn hàng hóa để người tiêu dùng nhận biết, làm căn cứ lựa chọn, tiêu thụ và sử dụng; để nhà sản xuất, kinh doanh, thông tin, quảng bá cho hàng hóa của mình và để các cơ quan chức năng thực hiện việc kiểm tra, kiểm soát.

1. Tại Điều 10, Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ có quy định về nhãn hàng hóa bắt buộc phải thể hiện các nội dung sau:

- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Xuất xứ hàng hóa;
- d) Các nội dung khác theo tính chất của mỗi loại hàng hóa được quy định tại Phụ lục I của Nghị định này và văn bản quy phạm pháp luật liên quan.

2. Tại Điều 24, Điều 25 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm Quy định nội dung ghi nhãn bắt buộc và Miễn một số nội dung ghi nhãn bắt buộc đối với ghi nhãn hàng hoá thực phẩm như sau:

Điều 24. Nội dung ghi nhãn bắt buộc

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm tại Việt Nam ngoài việc tuân thủ các quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa còn phải tuân thủ các quy định sau:

a) *Thực phẩm dinh dưỡng y học* phải ghi các cụm từ sau: "*Thực phẩm dinh dưỡng y học*" và "*Sử dụng cho người bệnh với sự giám sát của nhân viên y tế*";

b) *Thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt* phải ghi cụm từ: "*Sản phẩm dinh dưỡng (cho đối tượng cụ thể)*" trên mặt chính của nhãn để phân biệt với thực phẩm thông thường.

2. Riêng đối với sản phẩm nhập khẩu, tên tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm ghi trên nhãn sản phẩm phải thể hiện: tên, địa chỉ của tổ chức, cá nhân sản xuất và tên, địa chỉ của tổ chức, cá nhân tự công bố hoặc đăng ký bản công bố sản phẩm.

Điều 25. Miễn một số nội dung ghi nhãn bắt buộc

1. Miễn ghi nhãn phụ đối với sản phẩm mang theo người nhập cảnh để tiêu dùng cá nhân, quà tặng, quà biếu trong định mức được miễn thuế nhập khẩu; sản phẩm nhập khẩu của đối tượng được ưu đãi, miễn trừ ngoại giao; sản phẩm quá cảnh, chuyển khẩu, trung chuyển, tạm nhập, tái xuất, gửi kho ngoại

quan; sản phẩm là mẫu thử nghiệm hoặc nghiên cứu; sản phẩm là mẫu trưng bày hội chợ, triển lãm; sản phẩm, nguyên liệu sản xuất, nhập khẩu chỉ dùng để sản xuất, gia công hàng xuất khẩu hoặc phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước.

2. Ngoài gia vị và thảo mộc, đối với các bao gói nhỏ, có diện tích bề mặt lớn nhất nhỏ hơn 10 cm^2 , miễn áp dụng ghi thành phần cấu tạo, thời hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng nếu có nhãn phụ hoặc bao bì ngoài đã thể hiện đầy đủ các nội dung đó.

3. Miễn ghi ngày sản xuất đối với dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



CẢNH BÁO NGUY CƠ NGỘ ĐỘC DO SỬ DỤNG CÔN TRÙNG LÀM THỨC ĂN

Côn trùng là những động vật không xương sống, phân bố rộng rãi trên trái đất với hơn 1 triệu loài đã được mô tả (chiếm hơn một nửa tổng số tất cả các loài sinh vật sống mà con người đã biết) ở gần như tất cả các môi trường sống.

Ở nhiều nước trên thế giới, cũng như ở Việt Nam, việc sử dụng côn trùng làm thức ăn có từ lâu, khá phổ biến như cào cào, châu chấu, nhộng tằm, dế, ong, mối, nhộng ve sầu, sâu cây chít, sâu cây dâu, sâu cây sắn dây... thậm chí còn được chế biến thành những món ăn đặc sản (bọ cạp chiên, châu chấu sốt sa tế, bọ xít rang lá chanh, trứng cà cuống phơi khô để làm bánh ngọt, dế chiên...). Tuy nhiên, việc sử dụng côn trùng để chế biến thành thức ăn đã và đang xuất hiện nhiều nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe và thậm chí ảnh hưởng đến tính mạng của người ăn.

Tại một số địa phương đã ghi nhận vụ ngộ độc do sử dụng các loại côn trùng, ấu trùng làm thức ăn. Điển hình là vụ ngộ độc do ăn bọ xít rang tại Sơn La làm 05 người mắc, 03 người phải nhập viện điều trị (ngày 19/7/2015); ngộ độc do ăn bọ xít lửa tại Hòa Bình làm 12 người mắc và 07 người nhập viện điều trị (ngày 16/01/2016); vụ ngộ độc do ăn côn trùng (sâu Ban miêu) tại Lào Cai làm 02 người mắc và 01 người tử vong vào ngày 21/8/2016.

Các dấu hiệu lâm sàng thường gặp trong các vụ ngộ độc do ăn côn trùng là: buồn nôn, nôn, run tay chân, một số trường hợp nặng nôn nhiều, co giật tay chân, chóng mặt, tăng tiết, cứng hàm, kích thích vật vã, khó thở, ý thức lơ mơ, hôn mê, sẩn ngứa, ban dạng mảng toàn thân... và có thể tử vong. Biểu hiện lâm sàng với các triệu chứng nhiều hay ít, nhẹ hay nặng tùy theo độc tố trong côn trùng, tổng lượng đã ăn vào và cơ địa người ăn (người già, có uống rượu, phụ nữ có thai, trẻ em... thường bị nặng).

Nguyên nhân các vụ ngộ độc trên là do sử dụng côn trùng đã chết sinh ra độc tố; côn trùng bị nhiễm nấm độc; côn trùng chứa nhựa cây độc như cây Cọc rào, cây Cỏ lào, thầu dầu tía... (chứa nhóm Alcaloit, nhóm Glucozit...) hoặc các chất tiết có độc tố không bị phá hủy ở nhiệt độ chế biến; côn trùng có nhiều protein lạ gây ra dị ứng với những người có cơ địa mẫn cảm để chế biến thức ăn.

Việc thiếu hiểu biết, thiếu kiến thức trong lựa chọn, sơ chế, chế biến côn trùng làm thức ăn, tâm lý chủ quan khi lựa chọn côn trùng lạ để “thử nghiệm” theo kinh nghiệm “đồn thổi” để chế biến (ăn tái, ăn sống, ngâm rượu...) và sử dụng các món ăn chế biến từ côn trùng, ấu trùng... đã và đang tiềm ẩn rất nhiều nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe, gây ngộ độc và thậm chí gây ra tử vong cho người ăn.

Hiện nay khi chưa có các nghiên cứu sâu, đầy đủ về côn trùng sử dụng trong chế biến thực phẩm, khuyến cáo:

1. Tuyệt đối không sử dụng các loại nhộng, ấu trùng, côn trùng lạ, đã bị chết hoặc có hình dạng, màu sắc khác lạ với tự nhiên để chế biến thành thức ăn.

2. Lựa chọn những loại nhộng, ấu trùng, côn trùng thông thường, phổ biến, còn tươi sống để chế biến thành thức ăn. Đặc biệt những người có cơ địa dị ứng cần thận trọng khi ăn, nếu nghi ngờ thì không ăn.

3. Trong trường hợp sau khi ăn mà có các biểu hiện, triệu chứng khác thường như mệt mỏi, choáng váng, buồn nôn, mẩn ngứa, đau bụng, rối loạn tiêu hóa... cần đến ngay các cơ sở y tế để được khám và điều trị kịp thời.



HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

Ngày 31/3/2017, Bộ Y tế ban hành Quyết định số 1246/QĐ-BYT về việc ban hành “ hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, trong đó có nêu:

- Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống (*sau đây gọi tắt là cơ sở*).

- Kiểm thực ba bước là việc thực hiện kiểm tra, ghi chép và lưu giữ tài liệu tại cơ sở ghi chép nhằm kiểm soát an toàn thực phẩm trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở.

*** Thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước được Hướng dẫn như sau:**

1. Bước 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Quy định tại Điều 3, Quyết định số 1246/QĐ-BYT)

1.1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (*chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan*).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu).

c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy...

1.2. Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở:

a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay

b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở

1.3. Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

2. Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Quy định tại Điều 4, Quyết định số 1246/QĐ-BYT)

2.1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

a) Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...

b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...

c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2.2. *Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến:* trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

2.3. *Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.*

2.4. *Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2)* được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

3. Bước 3: kiểm tra trước khi ăn (Quy định tại Điều 5, Quyết định số 1246/QĐ-BYT)

3.1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn

3.2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.

3.3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.

3.4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).

3.5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

3.6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.



HƯỚNG DẪN LƯU MẪU THỨC ĂN

Ngày 31/3/2017, Bộ Y tế ban hành Quyết định số 1246/QĐ-BYT về việc ban hành “ hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, trong đó có nêu:

- Lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống (sau đây gọi tắt là cơ sở).

- Lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên.

- Lưu mẫu thức ăn là việc lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đối với thức ăn được chế biến hoặc được cung cấp để ăn uống tại cơ sở.

Các quy định về lưu mẫu thức ăn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế như sau:

* Tại Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.

2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

* Điều 7. Lấy mẫu thức ăn

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

2. Lượng mẫu thức ăn:

a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.

b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

3. Thông tin mẫu lưu:

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

* Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu

1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.

2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.



BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM VỀ VẬN CHUYỂN, GIÁM SÁT CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Các phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm các khâu:

- Chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn;
- Các phương pháp bảo quản thực phẩm an toàn;
- Khâu vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo an toàn;
- Khâu giám sát chất lượng thực phẩm.

Bảo đảm an toàn thực phẩm khâu vận chuyển thực phẩm và Giám sát chất lượng thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm:

1. Khâu vận chuyển thực phẩm: Gồm có Phương tiện vận chuyển; chế độ vận chuyển và thời gian vận chuyển.

1.1. Phương tiện vận chuyển:

Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm hoặc trước đó không được vận chuyển hoá chất, vật liệu xây dựng...

- Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển: Thực phẩm đóng thành các đơn vị, suất ăn, thành các thùng, hòm... được đậy kín khi vận chuyển. Sắp xếp khi vận chuyển để đảm bảo không đổ vỡ, ô nhiễm, chống ruồi, bọ, bụi... Tốt nhất có phương tiện vận chuyển chuyên dụng cho thực phẩm.

1.2. Chế độ vận chuyển:

Tùy theo loại thức ăn, thực phẩm mà quy định chế độ vận chuyển thích hợp.

- Với thực phẩm cần ăn nóng phải có thiết bị bảo quản nóng, hâm nóng.
- Với thực phẩm cần bảo quản lạnh, phải có thiết bị bảo quản lạnh như tủ đá, tủ lạnh.
- Với canh, thức ăn lỏng, thức ăn chín phải có thiết bị chuyên dụng, tránh làm xáo trộn, đổ vỡ.

- Nếu cùng một chuyến mà phải đưa suất ăn đến nhiều địa điểm cần sắp xếp bố trí hợp lý tránh để xáo trộn làm hư hỏng thực phẩm khi giao, nhận.

1.3. Thời gian vận chuyển:

Càng rút ngắn thời gian vận chuyển càng tốt, đảm bảo thời gian từ sau khi nấu nướng đến khi ăn không quá 2 giờ.

2. Giám sát chất lượng thực phẩm

- Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần bảo đảm rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Duy trì việc lưu nghiệm mẫu thức ăn tối thiểu trong 24 giờ.

- Định kỳ kiểm nghiệm nguồn nước sử dụng để chế biến thực phẩm.

- Các sản phẩm, thức ăn khi phát hiện thấy dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh an toàn cần phải thu hồi. Việc thu hồi do cơ sở chịu trách nhiệm tiến hành. Tùy theo dấu hiệu, nguyên nhân mất an toàn, phải truy tìm toàn bộ lô sản phẩm để xem xét, quyết định việc sửa chữa những vi phạm về an toàn, tái chế lô hàng hay hủy toàn bộ lô hàng. Các quyết định này được dựa trên cơ sở khoa học, dựa vào tiêu chuẩn với mục đích chính đảm bảo an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.



Bài 29:

ĐĂNG KÝ BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Tại Chương III của Nghị định có quy định về *Thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm* bao gồm:

- Đối tượng phải đăng ký bản công bố sản phẩm;
- Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm;
- Trình tự đăng ký bản công bố sản phẩm.

*** Về Đối tượng phải đăng ký bản công bố sản phẩm và Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm được quy định tại Điều 6 và Điều 7 như sau:**

Điều 6. Đăng ký bản công bố sản phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đăng ký bản công bố sản phẩm đối với các sản phẩm sau đây:

1. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt.
2. Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi.
3. Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc trong danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm hoặc không đúng đối tượng sử dụng do Bộ Y tế quy định.

Điều 7. Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm

Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm đối với sản phẩm sản xuất trong nước gồm:

a) Bản công bố sản phẩm được quy định tại Mẫu số 02 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực);

c) Bằng chứng khoa học chứng minh công dụng của sản phẩm hoặc của thành phần tạo nên công dụng đã công bố (bản chính hoặc bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân). Khi sử dụng bằng chứng khoa học về công dụng thành phần của sản phẩm để làm công dụng cho sản phẩm thì liều sử dụng hàng ngày của sản phẩm tối thiểu phải lớn hơn hoặc bằng 15% lượng sử dụng thành phần đó đã nêu trong tài liệu;

d) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong trường hợp cơ sở thuộc đối tượng phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

đ) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đạt yêu cầu Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong trường hợp sản phẩm sản xuất trong nước là thực phẩm bảo vệ sức khỏe áp dụng từ ngày 01 tháng 7 năm 2019 (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân).

3. Các tài liệu trong hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm phải được thể hiện bằng tiếng Việt; trường hợp có tài liệu bằng tiếng nước ngoài thì phải được dịch sang tiếng Việt và được công chứng. Tài liệu phải còn hiệu lực tại thời điểm nộp hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm.

* **Về Trình tự đăng ký bản công bố sản phẩm:** Đề nghị tham khảo tại Điều 8, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.



BỆNH NGỘ ĐỘC THỊT VÀ CÁCH PHÒNG BỆNH

Vi khuẩn gây ngộ độc là *Clostridium botulinum*, là loại trực khuẩn kỵ khí tuyệt đối, có nha bào, tồn tại trong đất, phân động vật, ruột cá, từ đó vi khuẩn thâm nhập vào thực phẩm. Ở điều kiện thuận lợi trong thức ăn, vi khuẩn này tiết ra ngoại độc tố botulotoxin có độc tính rất cao. Tuy nhiên, ngoại độc tố này dễ bị phá huỷ khi đun sôi trong 10-30 phút, nhưng rất bền vững với men tiêu hoá.

Biểu hiện bệnh: Biểu hiện chủ yếu là liệt thần kinh do tổn thương thần kinh trung ương và hành tủy. Sớm nhất là liệt mắt, liệt cơ mắt, liệt vòm họng, lưỡi, hầu (mất tiếng, mất phản xạ nuốt), liệt dạ dày, ruột dẫn đến táo bón, chướng bụng, giảm tiết dịch, đôi khi tiểu tiện khó.

Một dấu hiệu quan trọng thứ hai là phân ly mạch và nhiệt độ: Mạch tăng nhanh trong khi nhiệt độ cơ thể vẫn bình thường.

Đường lây truyền bệnh: Vi khuẩn tồn tại trong đất, phân động vật, ruột cá... từ đó vi khuẩn thâm nhập vào thực phẩm. Thức ăn thường gây ngộ độc là những loại thức ăn có điều kiện tốt cho vi khuẩn kỵ khí phát triển như đồ hộp, thức ăn có khối lượng lớn như đùi lợn xông khói.

Biện pháp phòng chống:

- Làm tốt khâu ướp lạnh, nhất là các thức ăn nguội làm bằng thịt, cá đóng hộp, ướp muối, xông khói.

- Tất cả các sản phẩm thịt cá khi đã có dấu hiệu ôi thiu thì không được dùng làm thức ăn nguội hoặc đưa đi đóng hộp.

- Với đồ hộp, khi đã có dấu hiệu phồng phải coi là dấu hiệu nhiễm trùng nguy hiểm.

- Với thức ăn khả nghi phải đun sôi lại ít nhất 1 giờ.

- Với cá: phải phân phối sử dụng ngay sau khi đánh bắt cá về. Nếu cần giữ lại thì phải mổ bỏ hết ruột, mang, vây rồi rửa sạch và đưa đi ướp lạnh ngay. Tốt nhất là đem chế biến cá sớm ngay khi còn tươi.

- Biện pháp tích cực nhất là đun sôi trước khi ăn.