Bài 10.

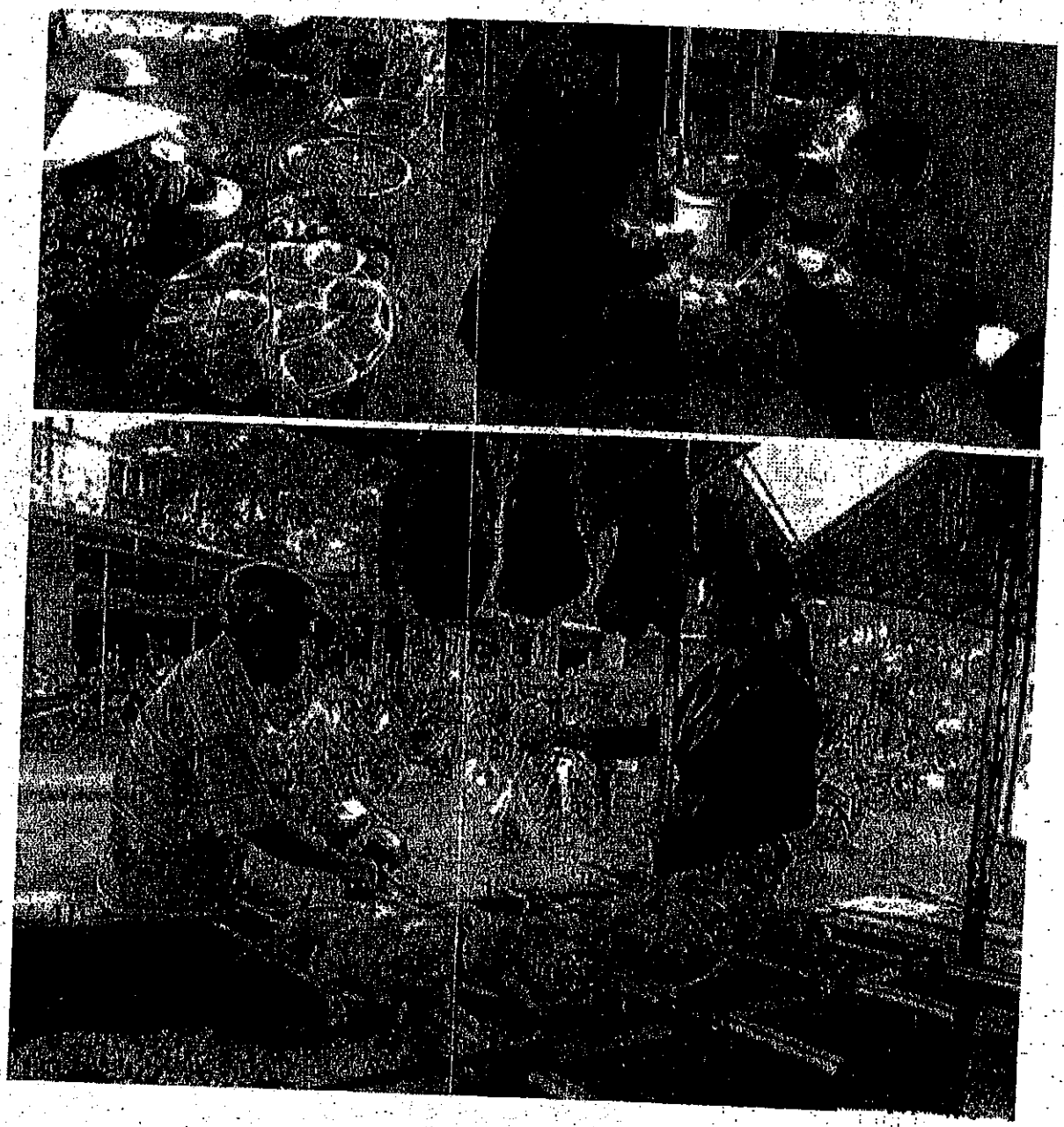
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM PHÒNG TRÁNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM MÙA HÈ

Mùa hè thời tiết nắng nóng là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn, virus phát triển dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tăng cao,. Quá trình chế biến thực phẩm thiếu nguồn nước sạch, thiếu trang thiết bị bảo quản thực phẩm, không vệ sinh, gia tăng sử dụng nước đá ăn uống, nguyên liệu tươi sống không bảo đảm an toàn, chế biến thức ăn không gia nhiệt kỹ, nấu xong không ăn ngay hoặc không đun lại sau khi bảo quản thức ăn quá 2 giờ thì nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm là rất cao, nhất là thức ăn được chế biến có nguồn gốc động vật và thực phẩm có nhiều dầu, đạm như thịt, cá, hải sản, sữa...

Mùa hè, thời tiết nóng, ẩm làm gia tăng nguy cơ ô nhiễm môi trường, ô nhiễm do rác thải, nước thải và sự phát triển mạnh của côn trùng truyền bệnh, ruồi nhặng, chuột... là vấn đề đáng lo ngại về sức khỏe đối với một bộ phận không nhỏ người tiêu dùng thói quen sử dụng thức ăn đường phố, thực phẩm chín ở những cửa hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống bị ô nhiễm.

Bên cạnh đó, hành vi không bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm đang trở thành nguy cơ cao gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cộng đồng. Tại các đám cưới/giỗ, thói quen "đơn giản" trong việc lựa chọn nguyên liệu thực phẩm, biện pháp chế biến, che đậy, bảo quản thực phẩm sau chế biến...; việc không tuân thủ các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; kinh doanh thức ăn đường phố ở địa điểm ô nhiễm; sử dụng nguyên liệu thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm bị ô nhiễm... sẽ gia tăng nguy cơ xảy ra các sự cố ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Để phòng tránh được ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa hè cần lựa chọn, mua và sử dụng những thực phẩm còn tươi, thực phẩm có nhãn mác đầy đủ nội dung theo quy định, còn hạn sử dụng ở những cửa hàng cố định; bảo đảm vệ sinh tay, vệ sinh dụng cụ ăn uống, dụng cụ chế biến; sử dụng nguồn nước sạch; bảo quản thực phẩm đảm bảo vệ sinh. Đặc biệt là thực hiện "ăn chín, uống sôi".

Đối với việc bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh phải chú ý: Tủ lạnh chỉ có tác dụng làm chậm sự biến chất của thực phẩm; hạn chế sự sinh sôi và phát triển của vi sinh vật do cơ chế giảm nhiệt độ và độ ẩm. Nếu đưa quá nhiều thực phẩm vào tủ lạnh, không khí lạnh không lưu thông được; nhiệt độ ngăn mát, ngăn đá không đảm bảo; thực phẩm không vệ sinh, không sơ chế trước khi bảo quản trong tủ lạnh; thực phẩm sống để lẫn thức ăn chín... sẽ làm gia tăng ô nhiễm thực phẩm, làm cho thực phẩm nhanh hỏng.

Như vậy, để đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc và bệnh truyền qua thực phẩm thì người tiêu dùng cần nắm được những kiến thức cơ bản, trách nhiệm trong bảo đảm an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, cũng như cách bảo quản thực phẩm. Bên cạnh đó, người sản xuất, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm, kinh doanh mặt hàng ăn uống phải có trách nhiệm, đạo đức cao trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm để góp phần phòng tránh hiệu quả ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cả cộng đồng./.