

**Bài 14****CHỈ SỬ DỤNG NƯỚC SẠCH TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

Nguồn nước sạch không phải dồi dào như chúng ta vẫn nghĩ. Trên thực tế có tới 97,2% nguồn nước trên trái đất là nước mặn, còn lại 2,15% là băng vĩnh cửu và chỉ có 0,65% là nguồn nước dành cho con người khai thác. Khi đời sống xã hội tăng cao cùng với sự phát triển mạnh mẽ của công nghiệp thì nguồn nước này vốn đã khan hiếm nay lại ngày càng thiếu trầm trọng hơn.

Nước là thành phần rất quan trọng cho sự sống. Con người có thể duy trì sự sống khi không có thực phẩm khoảng 30 ngày, nhưng chỉ có thể tồn tại được trong 3-5 ngày trong điều kiện hoàn toàn không có nước. Nước cần thiết để duy trì sự sống và là môi trường sống của nhiều sinh vật và vi sinh vật, trong đó có các vi sinh vật gây bệnh như: phẩy khuẩn tả, các vi khuẩn gây tiêu chảy; gây bệnh dịch hạch cho người; gây sốt viêm màng não hoặc nhiễm khuẩn huyết ở trẻ sơ sinh và người lớn, gây sảy thai ở phụ nữ có thai; các virus gây bệnh như: virus viêm gan A, E, virus đường ruột gây tiêu chảy... các động vật nguyên sinh gây bệnh lỵ, lỵ amip và các trùng giun sán gây ra các bệnh giun sán; kim loại nặng và các tác nhân hóa học khác...

Những tạp chất và kim loại nặng độc hại như Nitrat, Nitrit, Asen, Chì, Thủy ngân, Benzen, Xynua...; các vi sinh vật gây bệnh thường có ở các vùng nước thái, nước bị ô nhiễm. Bằng mắt thường chúng ta không thể nhìn thấy chúng được mà chỉ có thể phát hiện được chúng bằng xét nghiệm nguồn nước. Sự có mặt của chúng là một trong những tiêu chí đánh giá "nước không sạch". Như vậy, nếu sử dụng nước không sạch, bị ô nhiễm vi sinh vật, ô nhiễm kim loại nặng độc hại để chế biến thực phẩm sẽ làm thực phẩm bị ô nhiễm, qua đó sẽ gây nguy cơ mắc bệnh cho người tiêu dùng.

Để phòng ngừa bệnh tật, khi khát nước, hãy chú ý chỉ uống các nguồn nước sạch như nước đun sôi, nước lọc, nước dừa, nước trái cây hay một số loại nước đóng chai tin cậy. Không nên uống nước trực tiếp tại vòi và thận trọng với những loại nước khoáng không rõ nơi sản xuất.

Chỉ sử dụng nước sạch trong sản xuất, chế biến thực phẩm. Các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cần chấp hành:

+ Phải có đủ nước để sản xuất thực phẩm và nước phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống.

+ Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt.