TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Thường trực nỗi lo thực phẩm thiếu an toàn – Bài cuối: Làm gì để giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm?

15:16 08/06/2024

Đại diện Cục An toàn Thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, thời gian qua, liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm. Trong đó, có một số vụ ngộ độc thực phẩm lớn, làm nhiều người mắc và phải nhập viện điều trị.

Sáng 21/5, Bộ Y tế tổ chức hội nghị toàn quốc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm

Bài cuối: **Làm gì để giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm?**

Đầu tháng 1/2024, Phó thủ tướng Trần Hồng Hà chủ trì cuộc họp Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm...

Ảnh minh họa

Những hạn chế và bất cập

Theo lãnh đạo Bộ Y tế, trong 5 tháng 2024, trên địa bàn cả nước, xảy ra 36 vụ ngộ độc thực phẩm; có hơn 2.100 người mắc và 6 người tử vong. Nhiều vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, do bị "trà trộn" nguyên liệu thực phẩm trôi nổi để chế biến.

Để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm, có cả nguyên nhân khách quan như thời tiết nóng ẩm, phù hợp cho vi sinh vật phát triển, đặc biệt trong các sản phẩm có nguồn gốc động vật; và có cả nguyên nhân chủ quan như sự phối hợp giữa các ban, ngành, UBND tuyến cơ sở chưa tốt...

Theo nguyên giảng viên Viện Công nghệ sinh học và thực phẩm (Đại học Bách khoa Hà Nội), PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh, ngộ độc thực phẩm rất dễ xảy ra, đặc biệt xảy ra ở những bữa ăn đông người, do nhiều nguyên nhân.

Lực lượng quản lý thị trường Hà Nội bắt giữ một vụ thực phẩm bẩn tại quận Bắc Từ Liêm (Ảnh: Hoài Nam)

Một trong những điều kiện rất quan trọng, nhưng hay bị bỏ sót đó là người chế biến không được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, không rửa tay bằng xà phòng, không đeo găng tay, không cắt móng tay sạch sẽ khi chế biến thực phẩm..., thì nguy cơ vi khuẩn từ tay người vào thực phẩm là rất lớn.

Hiện nay, nhiều cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tràn lan, mất vệ sinh vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn tồn tại, như: Thức ăn bày bán ngay dưới lòng đường, vỉa hè, không che đậy; người chế biến không được khám sức khỏe định kỳ, không được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, sử dụng tay không bốc thức ăn; thiếu nước rửa bát đũa, thực phẩm sống - chín để lẫn lộn, để không đúng nơi quy định (để gần thùng rác, nhà vệ sinh); nguồn gốc thực phẩm không được kiểm soát...

Đã có sự phân cấp kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm cho các quận, huyện, xã, phường; song vẫn kiểu "cưỡi ngựa xem hoa" - khiến vi phạm không được phát hiện, xử lý. Nhiều vụ ngộ độc thực phẩm tập thể từ thức ăn đường phố đã xảy ra, trong đó có những vụ để lại hậu quả nặng nề.

Ảnh minh họa

Một số địa phương thiếu nhân lực, vật lực trong thực hiện công tác an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; do ảnh hưởng của thị trường, điều kiện kinh tế, xã hội; do lợi nhuận; thậm chí một số doanh nghiệp định mức khẩu phần ăn cho người lao động ở mức thấp, sử dụng nguyên liệu giá rẻ, không bảo đảm an toàn.

Ngoài ra, còn do nhận thức và ý thức của một bộ phận người dân về bảo đảm an toàn thực phẩm phòng chống ngộ độc thực phẩm chưa tốt.

Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), PGS. TS. Nguyễn Thanh Phong thẳng thắn cho rằng, trong một số vụ ngộ độc xảy ra, có quy định phải lưu mẫu và kiểm định, nhưng cơ sở không thực hiện; cùng đó quy định phải có kiểm soát thực phẩm đầu vào, nhưng vẫn còn tình trạng các cơ sở không có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm, vẫn hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Hoặc cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm về kinh doanh các sản phẩm nông sản do ngành nông nghiệp cấp, nhưng lại thu gom các nguyên liệu trôi nổi ngoài thị trường, không rõ nguồn gốc xuất xứ, không được kiểm soát an toàn thực phẩm.

Những thực phẩm bán tại các chợ tự phát xung quanh các chợ đầu mối không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

Có những cơ sở kinh doanh thịt gia súc, gia cầm, ký hợp đồng giết mổ với lò mổ có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y, nhưng thực tế không thực hiện, hoặc chỉ thực hiện giết mổ một phần nhỏ trong tổng số lượng cung cấp cho bếp ăn tập thể các công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất dẫn đến gây ra ngộ độc thực phẩm.

Nhiều cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm không bảo đảm các điều kiện vệ sinh tối thiểu; người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm, chưa đủ kiến thức dẫn đến nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Phó trưởng phòng Giám sát ngộ độc thực phẩm và thông tin truyền thông - Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), TS. BS. Cao Văn Trung nêu:

“Tỷ lệ ô nhiễm vi sinh vật, ô nhiễm hóa chất (tồn dư hóa chất bảo vệ thực vật, các chất kháng sinh, các chất kích thích tăng trưởng trong các nông sản và thịt gia súc, gia cầm làm nguyên liệu để chế biến thực phẩm) còn chiếm tỷ lệ cao hơn so các nước trong khu vực.

Các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm trong nước, chủ yếu là nhỏ lẻ, sản xuất theo mùa vụ. Trong 500.000 cơ sở chế biến thực phẩm, có 85% cơ sở quy mô vừa và nhỏ, quy mô hộ gia đình, sản xuất theo mùa vụ nên việc đầu tư trang

thiết bị, nhà xưởng còn hạn chế; có trên 70% nông dân vẫn sống bằng nông nghiệp.

Kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Một bộ phận người dân, đời sống kinh tế còn thấp (nhất là ở vùng nông thôn và vùng sâu, vùng xa) nên chấp nhận sử dụng thực phẩm trôi nổi, giá rẻ, mặc dù biết nguy cơ ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

Cơ chế thị trường, tạo điều kiện thông thoáng cho các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nhập khẩu thực phẩm; nhưng vì lợi nhuận, một bộ phận không nhỏ người kinh doanh cố tình đưa sản phẩm không an toàn ra thị trường.

Đáng chú ý, sự đa dạng của các hình thức kinh doanh như kinh doanh online, đa cấp, quảng cáo xuyên biên giới... khiến công tác kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm khó khăn hơn".

Thực tế, các văn bản quy phạm pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm đã cơ bản đầy đủ. Tuy nhiên, việc kiểm tra, đôn đốc, giám sát thực thi các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm tại nhiều nơi, nhiều lúc chưa chặt chẽ, nhất là tại tuyến cơ sở...

Thực phẩm bẩn mất vệ sinh

Tăng cường kiểm tra, siết chặt quản lý

Để bảo đảm thực phẩm lưu hành trên thị trường an toàn, chúng ta cần phải thực hiện:

Thường xuyên truyền thông và đẩy mạnh mở rộng các vùng sản xuất nguyên liệu thực phẩm an toàn, khuyến khích hỗ trợ các doanh nghiệp đầu tư các cơ sở sản xuất, chế biến các sản phẩm có thế mạnh ở Việt Nam;

Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, khuyến khích giết mổ tập trung, quản lý chặt chẽ việc kinh doanh, sử dụng hóa chất trong nông nghiệp.

Phó thủ tướng Trần Lưu Quang đã ký Công điện số 44/CĐ-TTg của Thủ tướng, yêu cầu các bộ, ngành, địa phương, triển khai biện pháp ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm.

Trong đó, Công điện có nêu rõ, Bộ Y tế chỉ đạo đẩy mạnh thông tin, tuyên truyền về nguy cơ ngộ độc thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, nhất là tại các điểm, khu du lịch, nhà ăn tập thể của trường học, khu công nghiệp, thức ăn đường phố...

Bộ Y tế cần thực hiện đầy đủ, có hiệu quả các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm,

thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn theo đúng quy định.

Đồng thời, Bộ Y tế tăng cường kiểm tra việc chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm, xử lý nghiêm các vi phạm theo quy định; nghiên cứu xây dựng và sử dụng có hiệu quả hệ thống cảnh báo sự cố an toàn thực phẩm theo đúng quy định; chỉ đạo cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bảo đảm tốt nhất cho sức khỏe, tính mạng người dân khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Thực phẩm thiếu an toàn

Bộ Y tế đã có văn bản gửi sở y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, Ban Quản lý an toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng, Ban Quản lý an toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm. Trong đó, Bộ Y tế nhấn mạnh nội dung người đứng đầu các cấp phải chịu trách nhiệm, khi để xảy ra vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Bộ Y tế đề nghị hệ thống y tế các tỉnh, thành phố, Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, Ban Quản lý an toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng, Ban Quản lý an toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh, tăng cường liên ngành trong thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm. Việc này, cần tập trung vào các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể tại khu công nghiệp, trường học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở sản xuất, kinh doanh nước uống đóng

chai, đóng bình.

Bộ Y tế lưu ý, việc tuyên truyền kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm, cần chú ý hướng dẫn biện pháp chế biến, bảo quản đảm bảo an toàn đối với các thực phẩm truyền thống, hoặc theo tập quán của địa phương.

Điều này, nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm của cộng đồng.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương thực hiện đầy đủ trách nhiệm phối hợp trong việc truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm kiểm tra tại chợ đầu mối nông sản Thủ Đức, TP. HCM

Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm và công tác phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, thuộc lĩnh vực được phân công quản lý, theo đúng quy định.Các địa phương được giao chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn, có biện pháp phù hợp nâng cao năng lực, hiệu quả, hiệu lực quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố.

Các đơn vị chức năng kiên quyết xử lý và đình chỉ hoạt động đối với cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, không có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (thuộc đối tượng phải cấp).

Bên cạnh đó, các nơi công khai hành vi vi phạm, kết quả xử lý vi phạm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo kịp thời người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

Kết hợp chặt chẽ giữa các cấp, các ngành

Để quản lý thực phẩm từ khâu nuôi trồng, lưu thông trên thị trường tới bàn ăn của người dân, theo Thứ trưởng Bộ Y tế Đỗ Xuân Tuyên, phải có sự kết hợp chặt chẽ giữa các cấp, các ngành.

Bởi lĩnh vực an toàn thực phẩm, không chỉ riêng của Bộ Y tế, mà Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương, UBND các tỉnh... đều phải vào cuộc.

Cơ quan chức năng kiểm tra, truy vết thực phẩm bẩn tại các chợ đầu mối trên địa bàn TP. HCM (Ảnh: Hồng Phúc)

Thứ trưởng cho biết:

“Quan trọng nhất lúc này đó là truyền thông làm sao để nâng cao ý thức của người dân, ăn chín uống sôi, hạn chế tối đa mua các sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, không sử dụng thức ăn đường phố chưa đảm bảo vệ sinh. Nếu triển khai đồng bộ 3 giải pháp, thì vấn đề an toàn thực phẩm sẽ từng bước được cải thiện.

Đối với các cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng, theo phân cấp quản lý, các cơ quan chức năng cần thường xuyên tổ chức đánh giá nguy cơ mất an toàn thực phẩm và triển khai các biện pháp cần thiết nhằm ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm; tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý".

Nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, Cục An toàn thực phẩm đề nghị cơ quan chức năng, các địa phương, tăng cường thanh kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm.

Trong đó, tập trung vào các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, tại khu công nghiệp, trường học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, nước uống đóng chai, đóng bình.

Các đơn vị lưu ý biện pháp giám sát, hướng dẫn phù hợp đối với dịch vụ nấu ăn lưu động, các bữa ăn liên hoan, tiệc cưới, bữa cỗ đông người trên địa bàn quản lý.

Tuyên truyền các quy định của Luật An toàn thực phẩm cho các tiểu thương chợ nông sản

Cục An toàn thực phẩm đề nghị các địa phương kiên quyết xử lý nghiêm, đình chỉ hoạt động cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm; đồng thời công khai kết quả xử lý vi phạm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm để cảnh báo kịp thời người sản xuất, kinh doanh và cộng đồng.

Cục An toàn thực phẩm đề nghị sở y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, Ban Quản lý an toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng, Ban Quản lý an toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh, phối hợp với các đơn vị chức năng liên quan trên địa bàn, chủ động triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương, chú trọng thời gian từ nay đến tháng 8.

Các địa phương, cần chú ý phòng tránh ngộ độc do nấm độc vào mùa xuân - hè, ngộ độc do các loại động, thực vật có chứa độc tố tự nhiên (nhất là các tỉnh/thành phố khu vực miền núi phía bắc và khu vực Tây Nguyên); chú ý ngộ độc do các loại thủy hải sản có chứa độc tố tự nhiên như cá nóc, so biển, ốc biển lạ gây ra, tại các địa phương, nhất là các tỉnh, thành phố ven biển.

Cơ quan chức năng kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Cục An toàn thực phẩm cũng đề nghị:

Ngành y tế và cơ quan chức năng các địa phương, tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, tập trung vào các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, tại khu công nghiệp, trường học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở sản xuất, kinh doanh nước uống đóng chai, đóng bình;

Chú ý các biện pháp giám sát, hướng dẫn phù hợp đối với dịch vụ nấu ăn lưu động, các bữa ăn liên hoan, tiệc cưới, đám giỗ đông người, trên địa bàn quản lý.

Các cơ quan, doanh nghiệp, khu chế xuất, khu công nghiệp, kiên quyết không ký hợp đồng với các cơ sở không đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. Vì hiện nay, bếp ăn tập thể tại các đơn vị, không chỉ tổ chức bếp nấu tại chỗ, mà còn ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp để mang thực phẩm từ ngoài vào.

Người bán phải có trách nhiệm bảo vệ quyền lợi khách hàng, cũng như gìn giữ thương hiệu của mình. Việc duy trì uy tín và chất lượng sản phẩm - chính là quyết định sự sống còn trong kinh doanh. Bất kỳ sai sót nào, cũng có thể gây hậu quả nghiêm trọng cho chính uy tín, thương hiệu của người bán, từ việc mất lòng tin của khách hàng, mất thương hiệu, đền bù, thậm chí chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Lực lượng chức năng kiểm tra về an toàn thực phẩm trên địa bàn Hà Nội

Đối với người tiêu dùng, cần phải nâng cao ý thức trong việc lựa chọn thực phẩm an toàn. Bằng cách này, mỗi người dân, không chỉ bảo vệ sức khỏe bản thân, mà còn góp phần thúc đẩy các nhà cung cấp tuân thủ tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm. Đừng vì thuận tiện, tiết kiệm thời gian, mà bỏ qua yếu tố vệ sinh an toàn thực phẩm.

Cơ quan quản lý nhà nước - đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm cho cộng đồng bằng cách thúc đẩy các quy định và quy trình kiểm soát nghiêm túc và hiệu quả, nhất là vào mùa hè, nguy cơ ngộ độc thực phẩm

thường trực bởi nhiệt độ cao, tạo môi trường thuận lợi cho vi sinh vật gây bệnh phát triển...

Một số ý kiến (tỉnh Đồng Nai) liên quan an toàn thực phẩm

Hiệu trưởng Trường Tiểu học Phước Tân, Nguyễn Thị Sơn:

“Trường Tiểu học Phước Tân 2, phường Phước Tân, TP. Biên Hòa hiện có hơn 1.3.000 học sinh, là một trong số ít các trường tiểu học trên địa bàn thành phố tổ chức dạy học 2 buổi/ngày. Học sinh, sau khi học buổi sang, sẽ ăn bữa trưa tại trường, ngủ nghỉ tại trường và tiếp tục học buổi chiều.

Kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm từng cơ sở là cần thiết

Vấn đề an toàn thực phẩm được nhà trường đặc biệt quan tâm. Bởi nếu có sự cố xảy ra, không chỉ ảnh hưởng đến 1 học sinh, mà ảnh hưởng đến rất nhiều em. Việc lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm, được trường lựa chọn kỹ lưỡng, đảm bảo thực phẩm đầu vào, khâu bảo quản, chế biến và phân chia các phần ăn cho các em trong bữa ăn”.

Trưởng khoa Dinh dưỡng - Bệnh viện Đa khoa - khu vực TP. Long Khánh, Bùi Thúy Hằng:

“Tại Bệnh viện Đa khoa khu vực TP. Long Khánh, mỗi ngày tiếp nhận gần 2.000 lượt bệnh nhân khám bệnh ngoại trú và gần 1.000 bệnh nhân điều trị nội trú. Đa số nhân viên y tế của bệnh viện và bệnh nhân điều trị nội trú, người nhà

bệnh nhân, đều sử dụng các suất ăn sáng, trưa, chiều tại căng tin, bếp ăn của bệnh viện.

Bệnh viện ký hợp đồng với công ty thực phẩm, cung cấp hơn 1.000 suất ăn mỗi ngày. Hằng ngày, cán bộ, nhân viên của khoa giám sát nguồn nguyên liệu đầu vào, công tác sơ chế, chế biến thức ăn, sổ kiểm thực 3 bước, lưu đủ mẫu thức ăn, thực hiện quy trình bảo quản thực phẩm, xử lý dụng cụ.

Giữ vệ sinh an toàn thực phẩm vì một cuộc sống lành mạnh

Trong quá trình kiểm tra, nếu nội dung nào chưa đạt, cán bộ, nhân viên sẽ lập biên bản, báo cáo lên Ban giám đốc bệnh viện để có hướng xử lý kịp thời. Mục tiêu nhằm đảm bảo an toàn sức khỏe, tính mạng cho cán bộ, nhân viên y tế, bệnh nhân, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm".

Giám đốc Bệnh viện Đa khoa Thống Nhất, TS. BS. Phạm Văn Dũng:

"Mỗi ngày, bếp ăn của bệnh viện cung cấp từ 1.200 – 1.500 suất ăn cho cán bộ, nhân viên y tế, người bệnh và người nhà bệnh nhân. Bệnh viện đặt vấn đề an toàn thực phẩm lên hàng đầu. Vì vậy, tất cả các khâu từ lựa chọn nguyên liệu, bảo quản, chế biến thực phẩm… đều phải đảm bảo nghiêm ngặt. Bệnh viện yêu cầu thực phẩm nhập vào phải đảm bảo tươi, sạch, có chứng từ, nguồn gốc rõ ràng, không sử dụng hàng đông lạnh.

Không chỉ phục vụ các suất cơm, cháo, bún, phở thông thường, Khoa Dinh dưỡng của bệnh viện còn xây dựng thêm các khẩu phần ăn đặc biệt, đáp ứng đầy đủ chất dinh dưỡng dành cho các bệnh nhân đang nằm điều trị tại phòng chăm sóc đặc biệt, bệnh nhân tiểu đường, huyết áp... Các thực đơn này, đều được bác sỹ dinh dưỡng thiết kế, dựa trên sức khỏe bệnh nhân, sau khi các bác sỹ đã thăm khám".

Giám đốc Trung tâm Y tế TP. Biên Hòa, BS. Đỗ Minh Quang:

"Toàn thành phố hiện có hơn 400 bếp ăn tập thể, tại các trường mầm non, tiểu học, nhóm trẻ trong và ngoài công lập. Hằng năm, Trung tâm Y tế đều phối hợp với Phòng Giáo dục và đào tạo, xây dựng kế hoạch kiểm tra chuyên đề về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học.

Quá trình kiểm tra, chúng tôi khuyến cáo các nhà trường, chọn đơn vị cung cấp thực phẩm có uy tín, có đầy đủ hồ sơ pháp lý về công ty và thực phẩm; tránh chọn những nguyên liệu thực phẩm có thể gây ngộ độc để chế biến món ăn cho trẻ như nấm; chuẩn bị nguồn cung cấp thực phẩm dự phòng để giải quyết tình trạng gián đoạn nguồn thực phẩm, khi đơn vị cung cấp thực phẩm gặp vấn đề về mất an toàn thực phẩm".

Trưởng phòng Nghiệp vụ - Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, Nguyễn Đình Việt:

“Qua công tác kiểm tra thực tế, chúng tôi nhận thấy, ý thức chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm của một số chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm còn yếu kém. Cơ chế pháp luật chưa đồng bộ. Một số địa phương làm chưa tốt công tác chỉ đạo, điều hành về quản lý an toàn thực phẩm.

Theo lộ trình, giai đoạn 2023 – 2025, Nhà nước sẽ sửa Luật An toàn thực phẩm theo hướng giao cho một đầu mối quản lý an toàn thực phẩm thay nhiều đầu mối như hiện nay (bao gồm y tế, nông nghiệp, công thương, công an, quản lý thị trường). Điều này, nhằm giảm chồng chéo trong công tác quản lý, thanh kiểm tra an toàn thực phẩm”.

Anh Nguyễn Thành Sơn, công nhân Công ty CP Kết cấu thép ATAD (TP. Long Khánh):

“Chất lượng bữa ăn - quyết định sức làm việc của người lao động. Vì vậy, tại công ty, lãnh đạo doanh nghiệp ngày càng cải tiến về bữa ăn, thay đổi món để phù hợp với sức làm việc hằng ngày. Hiện giá trị bữa ăn tăng, chất lượng đảm bảo, thực đơn phong phú, khiến chúng tôi rất phấn khởi.

Cần phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy định của Nhà nước, có giấy phép vệ sinh an toàn thực phẩm

Nhiều lao động làm việc ở các bộ phận nặng nhọc của công ty, đều cảm thấy hài lòng, nhất là với ngành sản xuất thép, làm việc trong môi trường tập trung, chuyên nghiệp và kỹ thuật"...

Chỉ trong thời gian ngắn, trên cả nước đã xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng, khiến hàng trăm người phải nhập viện cấp cứu. Cơ quan chức năng khuyến cáo, người dân cần trọng đối với thực phẩm "bẩn", không rõ nguồn gốc... vì tình hình thời tiết nắng nóng - là điều kiện để vi khuẩn sinh sôi phát triển.

Xem các số:

1.https://thuonghieucongluan.com.vn/thuong-truc-noi-lo-thuc-pham-thieu-an-toan-bai-1-nhieu-vu-ngo-doc-tap-the-a224200.html?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0E-k13ltlAB

2.https://thuonghieucongluan.com.vn/thuong-truc-noi-lo-thuc-pham-thieu-an-toan-bai-2-vi-sao-xay-ra-nhieu-vu-ngo-doc-a224282.html?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR1

Hương Thủy