TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Tuân thủ 10 nguyên tắc “vàng” để phòng tránh ngộ độc thực phẩm trong mùa hè

07:34 18/05/2018

Theo khuyến cáo của sở y tế, thời tiết của mùa hè là nóng ẩm, tạo môi trường thuận lợi cho sự phát triển của vi sinh vật, làm thức ăn dễ ôi thiu. Thêm vào đó, việc sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm không bảo đảm an toàn vệ sinh cũng trở thành nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cộng đồng.

Để phòng tránh ngộ độc thực phẩm trong mùa hè, ông Trần Ngọc Tụ, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội khuyến cáo, người dân cần lựa chọn, mua và sử dụng những thực phẩm còn tươi, thực phẩm có nhãn mác ở các cửa hàng cố định, đặc biệt lưu ý hạn sử dụng của sản phẩm và nên tuân thủ việc “ăn chín, uống sôi”.



Thức ăn phải được chế biến với bàn tay sạch sẽ. Ảnh: Minh họa

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.

Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế đã đưa ra 10 nguyên tắc "vàng" về bảo đảm an toàn, vệ sinh thực phẩm theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế thế giới (WHO). Đó là: chọn thực phẩm an toàn; nấu kỹ thức ăn; ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín; bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín; đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn; không để lẫn thực phẩm sống và chín; luôn giữ bàn tay chế biến thực phẩm sạch sẽ; giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, dụng cụ chế biến sạch sẽ; bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật khác; sử dụng nguồn nước sạch...

Ông Trần Ngọc Tụ cũng khuyến cáo khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm phải ngừng việc sử dụng và niêm phong toàn bộ thức ăn đó lại (kể cả chất nôn, phân, nước tiểu…) để xác minh. Đồng thời báo ngay cho cơ quan y tế gần nhất đến xử trí kịp thời và đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện. Ngoài ra, cần vệ sinh, tẩy uế khu vực có chất nôn, phân, nước tiểu của người bị ngộ độc thực phẩm và thực hiện chế độ cách ly nghiêm ngặt, đề phòng sự lây lan của dịch bệnh. Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, nhặng, gián, chuột… và các hướng dẫn vệ sinh phòng, chống dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành y tế.

Theo Tổng cục Thống kê, trong tháng 4/2018 cả nước đã có 20 người bị ngộ độc thực phẩm, trong đó có 3 người tử vong. Trong 4 tháng đầu năm nay, cả nước có 522 người bị ngộ độc thực phẩm, trong đó có 6 người tử vong. Riêng tháng 3/2018 đã xảy ra 12 vụ ngộ độc thực phẩm, khiến 216 người phải nhập viện, 3 người tử vong. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm được xác định chủ yếu do độc tố tự nhiên, vi sinh vật, hóa chất và một số vụ chưa xác định được nguyên nhân…

Linh Tuệ