

1. Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP): VSATTP là tất cả những điều kiện cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối đến nhu cầu và sử dụng nhằm đảm bảo cho thực phẩm đó đáp ứng sức khỏe, an toàn và phù hợp với những tiêu dùng

2. Thực trạng về vệ sinh an toàn thực phẩm

- **Trên thế giới:** Tại Mỹ, theo thống kê, mỗi năm có gần 76 triệu người bị bệnh do thực phẩm, khoảng 325.000 người nhập viện và 5.000 người tử vong có liên quan đến thực phẩm; cũng như châu Âu cũng choáng váng vì bệnh bò điên, dioxin trong sữa...

- **Tại Việt Nam:** Người dân thực phẩm các bữa ăn tại nhà, các khu công nghiệp, công trường, bệnh viện, trường học đang có chiều hướng gia tăng. Riêng năm 2009, có 152 vụ ngộ độc thực phẩm với 5.212 người mắc, 35 trường hợp tử vong, tỷ lệ người mắc ngộ độc thực phẩm trung bình là 6,08/100.000 dân, tỷ lệ người tử vong là 0,04/100.000 dân. Thực phẩm nhập khẩu qua biên giới diễn biến phức tạp, khó kiểm soát. Thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, ... còn lưu thông trên thị trường. Trong năm qua, tình trạng sản xuất rau không đảm bảo chất lượng có xu hướng gia tăng; kiểm tra an toàn thực phẩm các loại hoa quả chưa được triển khai. Việc ô nhiễm vi sinh vật và các hoá chất độc hại trên nông sản, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm còn chiếm tỷ lệ cao. Kết quả kiểm tra các chỉ tiêu về vệ sinh an toàn thực phẩm của sản phẩm lưu thông trên thị trường vẫn còn tồn đọng hoá chất bảo vệ thực vật vượt giới hạn cho phép trong rau chiếm 11,65% -13%, trong quả từ 5%-15,15%. Việc không báo động để kiểm tra vi sinh của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm còn khá phổ biến.



Vệ sinh an toàn thực phẩm

Viết bởi Biên tập viên

Thật, 20 Tháng 6 2012 22:29 - Lần cập nhật cuối: Thứ năm, 21 Tháng 6 2012 09:39



Một số hình ảnh về vệ sinh an toàn thực phẩm tại khoa Dinh dưỡng BV ĐK tỉnh Quảng Nam

3. Các nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm

3.1. Tác nhân sinh học

- Vi khuẩn: E. Coli, Salmonella, V. Cholerae, Staphylococcus Aureus, Shigella, Clostridium Botulinum,

- Virus: bại liệt, viêm gan A, E...

- Ký sinh trùng: sán dây, sán lá gan, các loại giun...

- Nấm mốc: trong các loại ngũ cốc, quả, hạt có dầu như ngô, đậu, lá có nấm Aspergillus flavus và Aspergillus parasiticus (sinh Aflatoxin là một độc tố rất bền vững với nhiệt, gây bệnh ung thư).

3.2. Tác nhân hóa học

- Các chất ô nhiễm do công nghiệp và môi trường: chì do khói thải ra từ các phòng ng thi n v n t i, s n, men g m..., cadimi do xử lý rác thải, bùn, đất...
- Các chất hóa học sử dụng trong nông nghiệp sai quy cách
- Chất phụ gia sử dụng không đúng quy định
- Chất độc hại từ ô nhiễm ra trong quá trình chế biến thực ăn
- Các độc tố tự nhiên có sẵn trong thực phẩm
- Các chất gây dị ứng trong một số hải sản...

3.3. Tác nhân vật lý: đá, sỏi, mảnh thủy tinh, hạt các loại... gây nguy hiểm nh hóc, gãy răng, gây tổn thương niêm mạc dạ dày, miệng...

4. Một số phòng ngừa pháp bào quản thực phẩm thông dụng

- Bào quản nhiệt độ thấp
- Bào quản nhiệt độ cao

Vệ sinh an toàn thực phẩm

Viết bài Biên tập viên

Thứ 6, 20 Tháng 6 2012 22:29 - Lần cập nhật cuối: Thứ 6, 21 Tháng 6 2012 09:39

- Bảo quản bằng cách làm khô thực phẩm

- Xông khói thực phẩm

- Bảo quản bằng muối

- Bảo quản bằng đường

- Bảo quản bằng các acid thực phẩm: $\text{pH} < 4$

- Sử dụng các chất bảo quản

- Tiệt trùng bằng tia tử ngoại

- Bảo quản bằng chiếu xạ.

Khoa Dinh Dưỡng