

ĐD Huấn luyện Lữ Kiên - Khoa Ung Bưu

Thực phẩm là nhu cầu thiết yếu hàng ngày của con người. Theo Tổ Chức Y Tế Thế Giới (WHO), Tổ Chức Nông Lương Thế Giới (FAO), và quĩ nhi đồng liên hiệp quốc (UNICEF), ăn uống và a phĩi đĩm bĩ o nhu cầu dinh dưỡng, và a phĩi đĩm bĩ o an toàn thực phẩm.

Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn đĩi với việc cĩi thiĩn sĩc khĩe con người, giúp con người đĩ sĩc khĩe đĩ lao đĩng, hĩc tĩp, duy trì và phát triĩn nĩi giĩng, gĩp phĩn phát triĩn kinh tĩ, an sinh xĩ hĩi, tăng cĩĩng nguĩn nhĩn lĩc và xĩa đĩi giĩm nghĩe.



TÌNH HÌNH AN TOÀN VÀ SINH THỰC PHẨM HIỆN NAY

Hiện nay, an toàn thực phẩm vẫn là vấn đề bức xúc của toàn xã hội vì thực phẩm chưa bao giờ đảm bảo an toàn là 1 hiện tượng đáng gờm.

Các vấn đề của thực phẩm sau bữa ăn của công nhân ở các khu công nghiệp, khu chế xuất vẫn còn xảy ra. Việc lạm dụng các chất phụ gia như phẩm màu, chất ngọt tổng hợp, các chất bảo quản thực phẩm trong chế biến thực phẩm còn phổ biến. Việc sử dụng không đúng cách các hóa chất bảo vệ thực vật trong trồng trọt, dùng kháng sinh, chất kích thích tăng trưởng, chất tạo nạc trong chăn nuôi còn nhiều.

Trong những năm gần đây, nền kinh tế của nước ta chuyển sang chế độ thị trường. Các loại thực phẩm sản xuất, chế biến trong nước và nước ngoài nhập vào Việt Nam ngày càng nhiều chủng loại. Nhu cầu loại thực phẩm bán trên thị trường không qua kiểm duyệt thú y. Tình hình sản xuất thực phẩm, đồ uống gia đình, không đảm bảo chất lượng và không theo đúng thành phần nguyên liệu cũng như quy trình công nghệ đã đăng ký với cơ quan quản lý. Nhãn hàng và quảng cáo không đúng sự thật vẫn xảy ra. Việc bảo quản lâu ngày thực phẩm không đúng quy cách tiêu thụ khiến cho vi khuẩn và nấm mốc phát triển đã dẫn đến các vấn đề của thực phẩm.

Các bệnh do thực phẩm gây nên không chỉ là các bệnh cấp tính do ngộ độc thực phẩm ăn như: Bệnh tiêu chảy, bệnh ngộ độc hàn, bệnh nhiễm khuẩn, bệnh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm ăn, bệnh giun (đũa, tóc), bệnh giun xoắn, bệnh sán lá gan nhỏ, bệnh sán lá phổi mà còn là các bệnh mãn tính do nhiễm và tích lũy các chất độc hại từ môi trường bên ngoài vào thực phẩm, gây rối loạn chuyển hóa các chất trong cơ thể, trong đó có bệnh tim mạch và ung thư.

TỔM QUAN TRƯỜNG CẢM VÀ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Tổm quan trường cảm và sinh an toàn thực phẩm đối với sức khỏe, bệnh tật

Thực phẩm là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng cho sự phát triển của cơ thể, đảm bảo sức khỏe

con người và nhu cầu động thực vật cũng là nguồn có thể gây bệnh nếu không được bảo vệ sinh. Thực phẩm không như động vật có tác động thực vật xuyên thấu và sức khỏe mà còn như hệ thống lâu dài đến nỗi giới công dân thế giới. Sự động các thực phẩm không được bảo vệ sinh truyền mọt có thể bị ngộ độc cấp tính với các triệu chứng như nôn, đau bụng, tiêu chảy, ngứa và đau ngứa hiếm hơn nữa là sự tích lũy đến các chất độc hại mà một số cơ quan trong cơ thể sau một thời gian mới phát bệnh hoặc có thể gây các đột biến, di truyền cho thế hệ mai sau. Như vậy hệ thống thực phẩm sức khỏe đó phụ thuộc vào các tác nhân gây bệnh. Như vậy suy dinh dưỡng, người già, người ốm càng nhạy cảm với các bệnh do thực phẩm không an toàn nên càng có nguy cơ suy dinh dưỡng và bệnh tật nhiều hơn.

Vai trò sinh an toàn thực phẩm tác động đến kinh tế và xã hội

Đời sống của ta cũng như nhu cầu đang phát triển, trong đó thực phẩm là một loại sản phẩm chính yếu, ngoài ý nghĩa kinh tế còn có ý nghĩa chính trị, xã hội rất quan trọng.

Vai trò sinh an toàn thực phẩm nhằm tăng lợi ích cho tranh trên thị trường quốc tế. Để cạnh tranh trên thị trường quốc tế, thực phẩm không như động vật sản xuất, chế biến, bảo quản phòng tránh ô nhiễm các loại vi sinh vật mà còn không được chứa các chất hóa học tổng hợp hay tự nhiên vượt quá mức quy định cho phép của tiêu chuẩn quốc tế hoặc quốc gia, gây bệnh hoặc đến sức khỏe người tiêu dùng.

NHỮNG NGUYÊN NHÂN GÂY Ô NHIỄM THỰC PHẨM VÀ CÁC MỐI NGUY Ô NHIỄM VÀO THỰC PHẨM

NGUYÊN NHÂN:

- Do quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, trong đó thực phẩm có nguồn gốc gia súc, gia cầm bị bệnh hoặc thay đổi sinh lý nguồn nước bị nhiễm bẩn.
- Các loại rau, quả được bón quá nhiều phân hóa học, sử dụng thuốc trừ sâu không cho phép hoặc cho phép nhưng không đúng với liều lượng hay thời gian cách ly. Cây trồng ở vùng đất bị ô nhiễm hoặc bị phân tử hay nước thải. Sự động các chất kích thích tăng trưởng, thuốc kháng sinh.
- Do quá trình chế biến không đúng
- Quá trình giết mổ, chế biến gia súc, gia cầm, quá trình thu hái trong đó rau, quả không

theo đúng quy định.

- Dùng chọt phở gia không đúng quy định của Bộ Y tế để chế biến thực phẩm.
- Dùng chung dao thớt hoặc đồ thực phẩm sống với thực phẩm chín.
- Dùng khăn bẩn để lau đồ ăn uống.
- Bàn chế biến thực phẩm, bàn ăn hoặc đồ ăn uống nhiễm bẩn. Không rửa tay trước khi chế biến thực phẩm, nhất là khi chuyển từ thực phẩm cho trẻ em.
- Người chế biến thực phẩm đang bị bệnh truyền nhiễm, tiêu chảy, đau bụng, nôn, sốt, hoặc các nhiễm trùng ngoài da.
- Rửa thực phẩm, đồ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.
- Nấu thực phẩm chín hoặc không đun sôi trước khi ăn.
- Do quá trình sống động và bảo quản không đúng
- Dùng đồ ăn sẵn sàng, sốt trắng men, nhả tái sinh ... bị nhiễm chất chì để chế đồ ăn thực phẩm.
- Để thực ăn qua đêm hoặc bày bán cả ngày ở nhiệt độ thấp; thực ăn không được để yếm, để bụi bẩn, các loài côn trùng gây nhiễm, ruồi và các động vật khác tiếp xúc gây ô nhiễm.
- Do thực phẩm bảo quản không đúng cách hoặc không được đông lạnh làm cho vi khuẩn nhân và phát triển.

CÁC MỐI NGUY Ô NHIỄM VÀO THỰC PHẨM

Mối nguy sinh học: Các mối nguy gây sinh học bao gồm: vi khuẩn, virus, ký sinh trùng.

1. Mối nguy ô nhiễm do vi khuẩn: Vi khuẩn là mối nguy hay gặp nhất trong các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm. Theo thống kê 50-60% các vụ ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam là do vi khuẩn gây ra. Vi khuẩn có thể khuếch tán, dễ bị phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tiếp xúc sống là chế biến nhiễm khuẩn gây bệnh. Ngay cả thực phẩm cũng có rất nhiều loại vi khuẩn, chúng có trên da, bàn tay, miệng, đồ ăn đồ uống, đồ ăn tiêu hóa, bề mặt sinh động, tiếp xúc

2. Mối nguy ô nhiễm do các siêu vi trùng (virus): virus chứa được lạnh, không chịu được nóng và tia tử ngoại. Virus bị phá hủy bằng các chất sát khuẩn như formol, cồn, acid và kim loại nặng. Virus gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm thông thường có trong ruột người. Các loài nhện thực sống ở vùng nhiệt đới, rau quả tươi ở nhiệt độ có phân hoặc các món ăn sống chứa mầm trong điều kiện thời vụ sinh trưởng hay bị nhiễm virus bại liệt, virus viêm gan. Virus có thể lây truyền tiếp phân qua tay người tiếp xúc hoặc tiếp xúc bề mặt ô nhiễm phân vào thực phẩm, với mức độ lây nhiễm rất nhỏ, virus đã gây nhiễm bệnh cho người. Virus nhiễm người có thể lây sang thực phẩm hoặc tiếp xúc lây sang người khác trước khi phát bệnh.

3. Các ký sinh trùng: Ký sinh trùng là những sinh vật sống nhờ (ký sinh) trong cơ thể các sinh vật khác (vật chủ) đang sống, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại và phát triển. Hầu hết ký sinh trùng bé nhỏ và mắt không nhìn thấy được - 150 C. Các loại ký sinh trùng hay gặp trong thực phẩm là giun, sán.

- **Sán dây:** Người ăn thịt có thể gặp sán dây trong thịt bò (gọi là sán dây bò hay “bò gạo”), trong thịt lợn (thịt lợn gạo) chứa ấu trùng, khi vào cơ thể thì ấu trùng sẽ phát triển thành sán trưởng thành và ký sinh ở đường ruột, gây rối loạn tiêu hóa.

- **Sán lá gan:** Khi ăn phải cá nhiễm ký sinh trùng cá diếc, cá chép, cá trôi, cá rô... có nang trùng sán lá gan như chứa ấu trùng ấu trùng, nang trùng chuyển lên miệng, lên gan và phát triển ở gan thành sán trưởng thành gây tổn thương gan, mắt

- **Sán lá phổi:** Nếu ăn phải tôm, cua có mang ấu trùng sán lá phổi, chứa ấu trùng ấu trùng chín, hoặc uống phải nước không sạch có nang trùng thì chúng sẽ xuyên qua thành ruột, chui qua cơ hoành lên phổi, phát triển thành sán trưởng thành gây viêm phổi, què, đau ngực, ho, khạc ra máu rất nguy hiểm.

- **Bệnh do giun xoắn** do tiếp xúc ăn thịt tái, nem nướng thịt sống, ăn tiết canh có ấu trùng gây nhiễm ấu trùng, dễ dàng sống sót cao, lây từ cơ hô hấp có thể dẫn đến tử vong.

Mối nguy hại: Trong sản xuất, chế biến thực phẩm có thể xảy ra ô nhiễm hóa học. Những chất hóa học hay bị ô nhiễm vào thực phẩm gồm:

- Các chất ô nhiễm từ môi trường nông nghiệp: chì trong khí thải của các phương tiện vận tải, có trong sơn, men gốm, mối hàn ô nhiễm vào thực phẩm; hoặc ô nhiễm cadimi do xử lý nước thải, bùn, đất, rác, quặng...

- Các chất hóa học sử dụng trong nông nghiệp: thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, chất tăng trưởng, kích thích tăng trưởng..

Hành động vì an toàn và sinh thực phẩm

Viết bởi Biên tập viên

Chủ nhật, 30 Tháng 4 2017 07:11 - Lần cập nhật cuối Chủ nhật, 30 Tháng 4 2017 07:21

- Các chất phụ gia thực phẩm (các chất tạo màu, tạo ngọt, hương liệu, chất ổn định, chất chống oxy hóa, chất tẩy rửa...)

- Các hộp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm.

- Các chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm như mầm khoai tây, sắn, măng, nấm độc, cá nóc, cóc, nhụy nhai hai mảnh vỏ (sò, vẹm, nghêu vỏ cứng), nấm mốc sinh độc tố (độc tố vì nấm Aflatoxin trong ngô, lúa, đậu, củi dứa mốc). Độc tố vì nấm Aflatoxin có thể gây ung thư gan, gây giảm năng suất sữa, trứng trên đòng vật nuôi (bò, cừu, gia cầm)

Mối nguy vật lý: Các mảnh kim loại, thủy tinh, mảnh gỗ, sắn, đất, sỏi, xương, lông tóc... nếu bị lọt vào thực phẩm, có thể làm nguy hại đến sức khỏe con người như gãy răng, hóc xương, làm tổn thương niêm mạc miệng, dạ dày, ruột... Ô nhiễm phóng xạ từ các nguồn rò rỉ phóng xạ từ các trung tâm nghiên cứu phóng xạ, các nhà máy điện nguyên tử... hoặc các thực vật, động vật, nuôi trong vùng môi trường bị ô nhiễm phóng xạ, kể cả nguồn nước, sai sót trong việc bố trí quần thể thực phẩm bằng chiếu xạ sẽ làm cho thực phẩm bị nhiễm các chất phóng xạ và gây hại cho người sử dụng khi ăn uống phải chúng.

HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VỀ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

I/Thực hành tốt vệ sinh cá nhân:

1. Duy trì định kỳ hàng năm khám sức khỏe và cấy phân tìm nguyên nhân lành mạng trùng.
2. Thường xuyên tắm rửa, gội đầu trước khi đi làm và sau khi đi làm về.
3. Không để móng tay dài, giữ tay sạch sẽ.
4. Thực hiện “Thực hành tốt bàn tay”.
5. Trang phục cá nhân luôn giữ vệ sinh sạch sẽ, gọn gàng; tất nhất cần có mũ che tóc khi tiếp xúc với thực phẩm
6. Khi có vết thương trên da, cần dùng băng bó kín bằng băng gạc không thấm nước.
7. Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị sốt, hoặc mắc các bệnh truyền nhiễm và các chứng bệnh: lao, lỵ, thương hàn, tả, tả chảy, mẩn ngứa, sởi, sán, sốt phát ban, viêm gan virus, viêm mũi, viêm họng mũi, các bệnh nhiễm trùng ngoài da, các bệnh da liễu, nguyên nhân lành mạng trùng đường ruột.

Hành động vì an toàn và sức khỏe cộng đồng

Viết bởi Biên tập viên

Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:11 - Lần cập nhật cuối: Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:21

8. Không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc với thức ăn chín.
9. Không dùng tay trực tiếp để bốc, chia thức ăn chín.
10. Không ho, hắt hơi, xì mũi, hút thuốc, nhai kẹo, uống, nói to trong khu vực kho bãi, quán và kinh doanh thức ăn.

II/ Thực hành tốt bàn tay: Để giảm nguy cơ tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín thực hiện “Thực hành tốt bàn tay” như sau:

1. Rửa tay sau khi:

- Đi vệ sinh
- Tiếp xúc với thức ăn sống
- Xì mũi
- Tiếp xúc với các bề mặt bẩn, đồ rác, các loại hóa chất.
- Gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc dùng tay vào các bề mặt của cơ thể
- Hút thuốc
- Dùng tay vào súc vật.
- Mũi hoặc ngứa mắt.

2. Rửa tay trước khi:

- Tiếp xúc với thức ăn.
- Chế biến, ăn uống.

3. Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô. Không lau chùi tay vào quần áo, váy tiếp xúc để làm khô tay.

4. Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch ở gan bàn tay và mu bàn tay, cắt tay các khe ngón tay và nếp móng tay.

5. Không để móng tay dài nếu có vết xước thì cần cắt bằng móng bấm móng tay không thấm nước và nên đi găng tay khi tiếp xúc với

III/Thước hành bao quản thực phẩm tươi:

1. Thực phẩm cần được bao quản lưu giữ trong khu vực, dụng cụ, trang bị chuyên dùng cho thực phẩm (tủ lạnh, buồng lạnh, kho lạnh...).
2. Đóng gói, bao gói thực phẩm phải an toàn, không thổi nhím, không thổi ng, không rửa sét, có nắp đậy kín, dể chùi rửa.
3. Bao quản thực phẩm phải nhiệt độ an toàn.
4. Bao đựng thực phẩm phải an toàn.
5. Không ô nhiễm chéo trong quá trình bao quản hoặc ô nhiễm từ môi trường, côn trùng.
6. Không dùng các chất hoặc phương pháp bao quản thực phẩm ngoài quy định.

IV/Thước hành từ vận chuyển phân phối thực phẩm:

1. Chọn dùng trang thiết bị chuyên dùng cho thực phẩm để vận chuyển, tránh gây ô nhiễm.
2. Che đậy, bao gói thực phẩm an toàn, tránh gây ô nhiễm thêm vào thực phẩm.
3. Giữ nhiệt độ an toàn cho từng loại thực phẩm trong quá trình vận chuyển.
4. Không làm biến tính, thay đổi tính chất của thực phẩm trong quá trình lưu thông phân phối.
5. Khi vận chuyển thực phẩm ăn và dụng cụ cho khách hàng cần để trong các vật liu sạch sẽ, không dể, chểch chể, che đậy kín không dể hở hở ng, ô nhiễm.
6. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá dể có hại hoặc có thể gây nhiễm chéo như hàng dể nhiễm khuẩn, an toàn thực phẩm.
7. Đem bao đựng thực phẩm vận chuyển. Thực phẩm chín ăn ngay, thực phẩm sau khi nấu chín khi ăn không dể quá 2 giờ.

V/Thước hành từ nhãn mác thực phẩm:

1/ Đối với thực phẩm bao gói sẵn: Thực phẩm xuyên kiểm tra, kiểm soát thông tin ghi nhãn hàng hóa, trong đó cần lưu ý các thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn đậy nắp dụng theo quy định:

- Tên hàng hoá thực phẩm: phải phù hợp với bản chất của sản phẩm.
- Xuất xứ hàng hóa và tên, địa chỉ thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa.

Hành động vì an toàn và sinh thái phẩm

Viết bởi Biên tập viên

Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:11 - Lần cập nhật cuối Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:21

- Đảm bảo thông tin của hàng hoá thực phẩm.
- Thành phần của thực phẩm.
- Hạn sử dụng của sản phẩm, ngày sản xuất (nếu có).
- Hướng dẫn sử dụng và các lưu ý về sức khỏe khác (nếu có)
- Hướng dẫn bảo quản.
- Chế tiêu chất lượng của sản phẩm.

2/ Các thực phẩm tiếp xúc, chế biến không có nhãn mác, nhãn, nhãn thông tin dùng trong vòng 24 giờ :

- Phải biết rõ nguồn gốc an toàn.
- Thực phẩm phải được bảo quản sạch, chế biến ruồi bọ, muỗi, gió, bụi.
- Dùng các bao gói chứa đựng phải sạch không gây ô nhiễm, ô nhiễm vào thực phẩm

BẢO QUẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

1/Bảo quản thực phẩm sạch trước khi chế biến:

- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho thực phẩm sạch và chứa bẩn.
- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho các loại thực phẩm khác nhau
- Tuyệt đối không di chuyển thực phẩm nguồn gốc chiếu chiếu bẩn.
- Rửa sạch thực phẩm đông lạnh như cũ đã đông đúng cách (4 cách rửa đông):

a. Rửa đông trong nước lạnh dưới nhiệt độ 50 C hoặc thấp hơn.

Hành động vì an toàn và sinh thái phẩm

Viết bởi Biên tập viên

Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:11 - Lần cập nhật cuối Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:21

b. Ngâm ngộp dúi vào nước sạch ở nhiệt độ 210 C hoặc thấp hơn.

c. Đặt trong lò vi sóng nếu thực phẩm đó sẽ được chế biến ngay sau khi rã đông.

d. Nếu miêng thực phẩm như là một phần của quá trình chế biến, cho đến khi nhiệt độ bên trong của miêng thực phẩm đạt tới nhiệt độ thích hợp để tiêu diệt vi khuẩn.

2/Bộ quy tắc thực phẩm sau khi chế biến:

- Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia, phân phối.

- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm.

- Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh.

- Các suất ăn phải được bảo quản tránh bị, ruồi và giun ở nhiệt độ ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm (50 C đến 600 C).

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không được quá 2 giờ.

BỆNH UNG THƯ VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Một số nguyên nhân có thể gây bệnh ung thư:

Hành động vì an toàn và sinh thực phẩm

Vị trí bài Biên tập viên

Chủ nhật, 30 Tháng 4 2017 07:11 - Lần cập nhật cuối Chủ nhật, 30 Tháng 4 2017 07:21

1/ Phân gia thực phẩm

2/ Thuộc thú y

3/ Hóa chất bảo vệ thực vật

4/ Thực phẩm bảo vệ sức (lúa, đậu nành, ngô, gạo nhiễm aflatoxin)

5/ Đậu nành chiên, rán nhiễm aflatoxin

6/ Nồng độ của các kim loại nặng: chì, thủy ngân, cadimi

Tám lời khuyên vàng để phòng bệnh ung thư trong niên kỷ mới

1. Chọn thực phẩm có giá trị thực ăn chất năng cao, thực ăn thiên nhiên có nhiều chất chống oxy hóa như : Vitamin A, C, E có trong nhiều rau , quả , nhiều loại trái cây thực vật (flavonoid, isoflavon) có trong các sản phẩm chế biến từ đậu nành như : bột đậu nành, sữa chua, pho mát từ sữa đậu nành, đậu phụ ...

2. Ăn nhiều loại rau và quả trong ngày(có trong 3 bữa). Loại rau quả có nhiều Protein và tinh sinh tố A cao là gừng, cà rốt, rau ngót, rau dền, măng tây, cải xoong, rau muống, rau đay.

3. Để phòng béo phì, giữ cân nặng theo chỉ số khối lượng cơ thể (BMI). Thường xuyên vận động rèn luyện cơ thể và lao động hợp lý kết hợp giữa thể lực và trí óc.

4. Chọn thực ăn ít muối và mỡ (Mỡ không quá 6g/ngày). Hạn chế thực ăn chế biến công nghiệp, bảo quản dài ngày

5. Giữ vệ sinh an toàn thực phẩm cao trong 3 bữa ăn. Không dùng đồ thực phẩm

6. Uống rượu và thuốc và pha chế, đồ kích thích tiêu hóa

7. Không hút thuốc lá (Không sử dụng các loại thuốc lá đã ghi m nicotin hoặc có chứa iotin đậu nành)

8. Luôn giữ trạng thái tâm lý vui tươi, lành mạnh trong cuộc sống.

Hành động vì an toàn và sinh thái phôi m

Viết bởi Biên tập viên

Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:11 - Lần cập nhật cuối Chỉnh sửa, 30 Tháng 4 2017 07:21

Tài liệu tham khảo:

1. Tài liệu tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của Bộ Y Tế Cục An Toàn Thực Phẩm Năm 2013
2. Cẩm nang thực hành thực an toàn và sinh thái phôi m vì sức khỏe cộng đồng - Nhà xuất bản y học 2016