

SỞ Y TẾ BÌNH ĐỊNH
BỆNH VIỆN ĐKKV BÔNG SƠN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /BV- KSNK-DD
V/v thực hiện truyền thông an toàn
vệ sinh thực phẩm

Hoài Nhơn, ngày tháng 5 năm 2024

Kính gửi:

- Các khoa, phòng trong Bệnh viện;
- Căng- tin Bệnh viện;
- Bếp ăn tình thương.

Thực hiện chỉ thị số 11/CT-UBND ngày 21/5/2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Định về việc Tăng cường các biện pháp ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bình Định;

Thực hiện công văn số 1192/SYT-NVY ngày 08/4/2024 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

Thực hiện công văn số 1570/SYT-NVY ngày 04/5/2024 của Sở Y tế về việc tiếp tục tăng cường công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

Thực hiện công văn 1697/SYT-NVY ngày 10/5/2024 của Sở Y tế về việc tăng cường thực hiện các biện pháp ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

Theo thông tin từ Bộ Y tế, trong 3 tháng đầu năm 2024, toàn quốc đã xảy ra 16 vụ ngộ độc thực phẩm làm 568 người mắc, 03 người tử vong. Thời gần đây số vụ ngộ độc thực phẩm trong cả nước tiếp tục có dấu hiệu gia tăng, gây lo lắng trong Nhân dân.

Tại tỉnh ta, trong thời gian qua, nhờ sự quan tâm chỉ đạo của Tỉnh ủy, Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân tỉnh, sự triển khai quyết liệt các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm của các sở, ban, ngành, các hội đoàn thể, các địa phương trong tỉnh, cùng với sự tham gia tích cực của người dân và cộng đồng, nên công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh đã có nhiều chuyển biến tích cực. Tuy chưa phát hiện vụ ngộ độc thực phẩm tập thể nào trong năm 2023 và các tháng đầu năm 2024, nhưng nguy cơ ngộ độc thực phẩm vẫn có thể xảy ra, nếu các cấp, các ngành, địa phương không quan tâm chỉ đạo, tập trung thực hiện các biện pháp ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm.

An toàn vệ sinh thực phẩm luôn là nhiệm vụ đặt ra hàng đầu trong cộng đồng nói chung và trong Bệnh viện nói riêng. Tiếp tục thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho bệnh nhân, người nhà bệnh nhân đang nằm viện.

Lãnh đạo Bệnh viện yêu cầu các khoa, phòng cần nâng cao công tác truyền thông về an toàn thực phẩm. Tăng cường tuyên truyền, tư vấn, giáo dục sức khỏe cho bệnh nhân và người nhà trong thời gian nằm viện; Căng-tin Bệnh viện, bếp ăn tình thương tại Bệnh viện cần tìm hiểu thêm về vệ sinh an toàn thực phẩm và chấp hành các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm. Bài truyền thông an toàn vệ sinh thực phẩm (Phụ lục kèm theo)

Yêu cầu Trưởng các khoa, phòng; bếp ăn Từ thiện và Căng-tin trong Bệnh viện triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Bệnh viện;
- Trang TTĐT Bệnh viện;
- Lưu: VT, KSNK-DD.

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Ván

BÀI TRUYỀN THÔNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

(Kèm theo Công văn số: /BV - KSNK-DD ngày tháng 5 năm 2024)

Vệ sinh an toàn thực phẩm - Một trong những vấn đề đáng lưu tâm nhất hiện nay. Vậy vệ sinh an toàn thực phẩm là gì? Các biện pháp hữu hiệu để đảm bảo VS ATTP. Hãy cùng tìm hiểu bài viết dưới đây để trang bị cho mình nhiều kiến thức bổ ích hơn nhé.

I. Vệ sinh an toàn thực phẩm là gì?

An toàn vệ sinh thực phẩm hiểu một cách đơn giản chính là giữ cho thực phẩm luôn sạch và đảm bảo vệ sinh cho người sử dụng. Những thực phẩm đảm bảo vệ sinh cần được kiểm nghiệm và trải qua quá trình công bố sản phẩm nghiêm ngặt, có sự đồng ý của cơ quan có thẩm quyền. Những công ty chuyên cung cấp thực phẩm, chế biến thực phẩm và buôn bán thực phẩm tại chợ cũng đều cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nhằm phục vụ tối đa cho người dân.



II. Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay

Thông tin từ báo cáo công tác y tế tháng 3 của Bộ Y tế, trong 3 tháng đầu năm 2024, toàn quốc đã xảy ra 16 vụ ngộ độc thực phẩm làm 568 người mắc, 03 người tử vong. Thời gần đây số vụ ngộ độc thực phẩm trong cả nước tiếp tục có dấu hiệu gia tăng, tại Bình Dương vào ngày 03/4/2024 đã có 49 người phải nhập viện nghi bị ngộ độc thực phẩm sau ăn bánh mì, bánh bao được phát miễn phí ở lễ hội; tại thành phố Nha Trang liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm vào ngày 01/4/2024 và ngày 05/4/2024 khiến nhiều em học sinh phải nhập viện sau khi ăn sáng tại hàng, quán xung quanh trường học, trước đó vào giữa tháng 3/2024 tại thành phố Nha Trang cũng xảy ra vụ ngộ độc với 369 người mắc.

III. Các biện pháp hữu hiệu để đảm bảo vệ sinh An toàn thực phẩm

Thực phẩm là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể nhưng nếu thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn thì có thể là nguồn gây bệnh. Thực phẩm có thể gây bệnh ở nhiều khâu từ sản xuất đến vận chuyển, bảo quản, chế biến, nấu ăn và cách ăn. Sau đây là những nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm mà mỗi người, mỗi gia đình cần lưu ý:

1. Chọn thực phẩm tươi sạch

- Nên lựa chọn các loại rau, quả tươi, không bị dập nát, héo, có chứa nhiều thuốc và chất bảo quản.
- Các sản phẩm thịt heo, thịt bò... phải được kiểm dịch bởi cơ quan thú y và đạt tiêu chuẩn thịt tươi.
- Cá và thủy sản phải còn tươi, giữ nguyên màu sắc bình thường, không có dấu hiệu ươn, ôi.
- Các thực phẩm đã chế biến phải được đóng hộp hoặc đóng gói đảm bảo, phải có nhãn hàng hóa ghi đầy đủ nội dung như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến; có số đăng ký sản xuất và còn thời hạn sử dụng. Với đồ hộp không chọn hộp bị méo, phồng hay gỉ.



- Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc.
- Không sử dụng các phẩm màu, đường hóa học không nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép.
- Thực phẩm là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể nhưng nếu thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn thì lại có thể là nguồn gây bệnh. Thực

phẩm có thể gây bệnh ở nhiều khâu từ sản xuất đến vận chuyển, bảo quản, chế biến, nấu ăn và cách ăn.

- Bữa ăn hợp lý, đảm bảo vệ sinh an toàn, mọi người trong gia đình chú ý thực hiện các điều đơn giản về vệ sinh an toàn thực phẩm nói trên để bữa ăn không là nguồn gây bệnh mà sẽ là nguồn sức khỏe, nguồn vui và hạnh phúc hàng ngày ở các gia đình

2. Biện pháp giữ thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp

Không nên để các thực phẩm đã được nấu chín ở bên ngoài quá 2 giờ. Các vi khuẩn gây bệnh phát triển ở nhiệt độ từ 5 đến 60 độ C. Nếu quá thời gian này không nên ăn thực phẩm đó vì các vi khuẩn có thể phát triển trên thực phẩm và gây bệnh.

Nếu các thực phẩm cần được ăn nóng thì ăn càng sớm càng tốt sau khi nấu, nếu phải nấu lại thì cần nấu kỹ. Các thực phẩm lạnh cần được bảo quản lạnh (trong tủ lạnh hoặc trong nước đá) cho tới khi ăn. Vấn đề này cần được đặc biệt quan tâm khi thời tiết nóng.



Các thực phẩm còn thừa sau ăn cần được bảo quản ngay trong tủ lạnh. Các miếng thịt to cần được cắt thành các miếng mỏng và đựng trong các vật dụng chứa đựng nông. Các thực phẩm có kích cỡ lớn nếu có thể thì tách ra thành các phần nhỏ hơn và bảo quản riêng rẽ trong tủ lạnh. Các thức ăn thừa được bảo quản chỉ nên sử dụng trong vòng 3 ngày.

3. Biện pháp đảm bảo vệ sinh ATTP đối với người tiêu dùng

- Người tiêu dùng lưu ý nên chọn các sản phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Sản phẩm phải có nhãn mác, thông tin mô tả cụ thể, có đăng ký cơ quan

quản lý. Yêu cầu này không chỉ đặc biệt cần thiết với các thực phẩm đã qua sơ chế, chế biến mà cũng cần thiết với các thực phẩm tươi sống.

- Những sản phẩm đông lạnh nếu bao gói bị mở, rách... thì không nên mua. Nếu có thể nhìn được qua vỏ bao gói thì xem bên trong có tuyết hoặc băng không, đây là dấu hiệu cho thấy thực phẩm đã được bảo quản trong thời gian kéo dài hoặc đã bị phá đông sau đó được làm đông lại.



Kiểm tra kỹ chất lượng của thực phẩm đông lạnh trước khi mua hàng

4. Biện pháp đảm bảo vệ sinh ATTP khi chế biến thức ăn

Để giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bạn nên chú ý 10 nguyên tắc do WHO công bố dưới đây:

4.1. Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch.

Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.



4.2. Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C .



4.3. Ăn ngay sau khi nấu. Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.



4.4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C . Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.



Tủ hâm nóng thức ăn

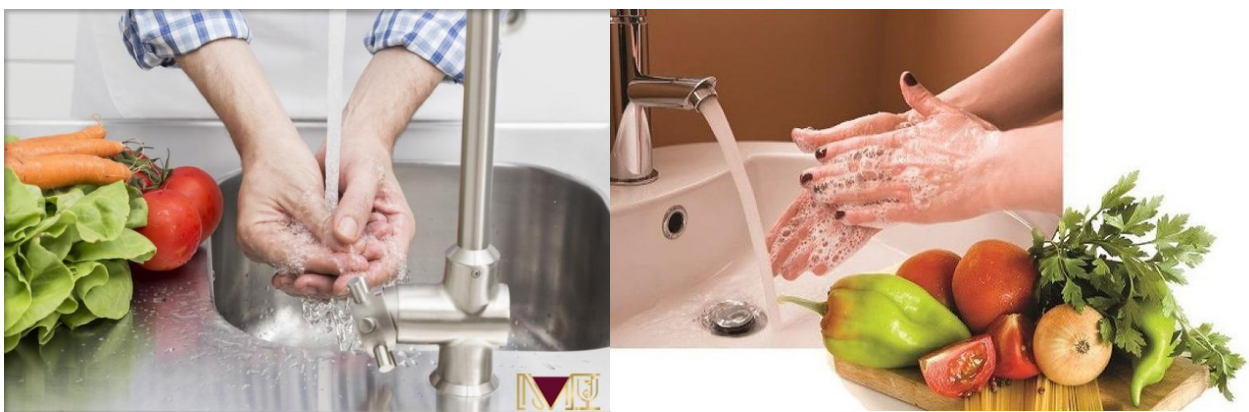
4.5. Nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhất thiết phải được đun kỹ lại.



4.6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bàn. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).



4.7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.



4.8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.



4.9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.



4.10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh.

Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.



5. Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh

- Không sử dụng sách, báo cũ để gói thức ăn chín.
- Đồ bao gói phải đảm bảo sạch, giữ được tính hấp dẫn về mùi vị, màu sắc và không thấm chất độc vào thực phẩm.
- Nhãn thực phẩm phải trung thực, có đầy đủ thông tin cần thiết như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến, có số đăng ký sản xuất, thời hạn sử dụng.

Nguồn: Viện An toàn thực phẩm; Cục An toàn thực phẩm-Bộ Y tế