

BÀI TUYÊN TRUYỀN

PHÒNG TRÁNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG HỌC

Ngộ độc thực phẩm đang trở thành nỗi lo hàng đầu của mọi người, bởi đây là nguyên nhân gây nhiều bệnh đường tiêu hóa.

Mới đây, ngày 17/11/2022 hơn 600 học sinh tại trường Ishool Nha Trang nhập viện vì ngộ độc do nhiễm khuẩn salmonella từ cánh gà chiên.

Vi sinh vật tác động như thế nào trong thực phẩm?

Gây hư hỏng thực phẩm:

Hệ vi sinh vật thực phẩm được phát sinh từ nhiều nguồn khác nhau: Thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật từ môi trường bên ngoài, tay công nhân, dụng cụ, quá trình chuyên chở, bảo quản...

Thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật từ bản thân nguyên liệu.

Do thực phẩm thường là những chất chứa nhiều nước, nhiều chất dinh dưỡng, vitamin và khoáng chất nên đây là môi trường thuận lợi cho nhiều loài vi sinh vật có hại phát triển. Mỗi loại thực phẩm thường có một hệ vi sinh vật riêng và hoạt động của chúng gây nên những biến đổi sinh hoá, cơ lý trong thực phẩm và làm giảm chất lượng hoặc hư hỏng thực phẩm. Ta phải nghiên cứu để hiểu thật rõ về hệ vi sinh vật thực phẩm và những biến đổi do chúng gây nên nhằm mục đích bảo quản thực phẩm trong thời gian dài nhất với số lượng và chất lượng hao hụt của thực phẩm là ít nhất

Thực phẩm mang vi sinh vật gây bệnh

Khi chúng ta ăn phải các loại thực phẩm mang vi sinh vật gây bệnh hoặc độc tố của chúng sẽ gây ra nhiều bệnh cho cơ thể người là động vật có thể để lại hậu quả nghiêm trọng thậm chí dẫn đến tử vong.

Các bệnh thường gặp là thương hàn do vi khuẩn Salmonella, tả do Shigella, lao do Micobacterium...Ngoài ra còn có thể dẫn đến các triệu chứng ngộ độc nghiêm trọng nếu chúng ta ăn phải độc tố của vi khuẩn như độc tố botulin của vi

khuẩn độc thịt Clostridium botulinum, độc tố của vi khuẩn tụ cầu vàng Staphylococcus aureus.

Nguyên tắc phòng chống ngộ độc thực phẩm do nhiễm vi sinh vật bằng cách:

Kiểm soát sự ô nhiễm thực phẩm toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm, nhằm bảo đảm thực phẩm an toàn.

Thông tin, truyền thông, giáo dục nâng cao nhận thức và thực hành tốt của các đối tượng về

Giám sát ngộ độc thực phẩm và phân tích nguy cơ ô nhiễm thực phẩm nhằm phát hiện sớm nguy cơ ngộ độc

Điều tra, khắc phục nhanh chóng, hiệu quả nhằm giảm thiểu tác động của ngộ độc thực phẩm tới sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật.

Để ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm, cần chú ý:

Rửa tay kỹ bằng nước xà phòng ấm trước và sau khi xử lý hoặc chuẩn bị thức ăn.

Dùng nước xà phòng nóng để rửa thớt, đồ dùng nhà bếp và các bề mặt khác mà bạn sử dụng.

Giữ thực phẩm sống tách biệt với thực phẩm ăn liền.

Khi đi mua sắm, chuẩn bị thực phẩm hoặc bảo quản thực phẩm, hãy để thịt sống, thịt gia cầm, cá và động vật có vỏ cách xa các thực phẩm khác để ngăn ngừa lây nhiễm chéo.

Nấu thức ăn đến nhiệt độ an toàn. Chúng ta có thể tiêu diệt các sinh vật gây hại trong hầu hết các loại thực phẩm bằng cách nấu chín chúng ở nhiệt độ thích hợp.

Kiên quyết loại bỏ thực phẩm khi nghi ngờ đã bị hư hỏng.

Nếu không chắc thực phẩm đã được bảo quản an toàn hay chưa thì nên loại bỏ thực phẩm đó.

Thực phẩm để ở nhiệt độ phòng quá lâu có thể chứa vi khuẩn hoặc chất độc không thể bị tiêu diệt bằng cách nấu chín, ngay cả khi nó trông thấy tươi ngon và có mùi thơm.

Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường học

Đề nghị UBND tỉnh, thành tăng cường thanh tra, kiểm tra liên ngành giáo dục - y tế, huy động sự tham gia của ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, an toàn thực phẩm, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục.

Phát hiện và xử lý kịp thời các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm, điều kiện vệ sinh trong trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho học sinh.

BAN GIÁM ĐỐC

CÁN BỘ Y TẾ

NGUYỄN THỊ THANH TÂM