

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM Ở TỈNH BR-VT VÀ CÁC GIẢI PHÁP KHẮC PHỤC NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

I. THỰC TRẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH TRONG NĂM 2016

An toàn thực phẩm (ATTP) đang là vấn đề bức xúc của xã hội, nỗi lo chung của nhà nước, của toàn dân. ATTP không chỉ ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe, mà còn liên quan chặt chẽ đến năng suất, hiệu quả kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội.

Theo Tổ chức y tế thế giới, 50 nước đứng đầu về tỷ lệ người chết vì ung thư và mắc bệnh ung thư được xếp vào nhóm top 1. Và 50 nước đứng sau được tính thuộc nhóm top 2, Việt Nam đứng thứ 78 trong 172 quốc gia được xếp hạng, kết quả Việt Nam đứng top 2 thế giới về tỷ lệ bệnh nhân mắc ung thư. Trong đó, nguyên nhân đến từ các loại thực phẩm bản chiếm đến tỷ lệ 35% trong tổng số các bệnh nhân ung thư.

Trong vòng 9 tháng đầu năm 2016, vấn đề vệ sinh ATTP trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu rất đáng lo ngại, thực phẩm không an toàn đang đe dọa sức khỏe người tiêu dùng. Theo báo cáo của các cơ quan chức năng của tỉnh, trong vòng 9 tháng đầu năm nay, việc sử dụng các hóa chất cấm như formol, hàn the (borate), phẩm màu công nghiệp trong sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm có xu hướng tăng lên. Đa số các mẫu thử hải sản (bạch tuộc, mực, tôm, ốc, cua, cá) ở chợ Mới - Vũng Tàu, chợ phường Thắng Tam, chợ xóm Lưới, chợ Rạch Dừa thành phố Vũng Tàu đều dương tính với formol, hàn the. Phần lớn các mẫu thực phẩm gồm giò lụa, chả chiên, giò thủ, mì căn, mì tươi, tàu hũ ky,

bún, phở, bánh hời, bánh canh, hủ tiếu dương tính với hàn the. Các tiêu thương ở các chợ vẫn ngang nhiên sử dụng các hóa chất cấm ở trên để ngâm, tẩm tăng độ cảm quan, chống mốc và kéo dài thời gian bảo quản cho thực phẩm, thủy sản. Formol, borate (hàn the) đều gây ngộ độc tích lũy (mãn tính) và có nguy cơ cao gây ung thư dạ dày, vô sinh hiếm muộn nên Tổ chức y tế Thế giới và tổ chức Nông lương của Liên hiệp quốc (WHO và FAO) đã cấm sử dụng để bảo quản thực phẩm. Chất vàng ô hay chất cấm aurmine là một chất nhuộm vải, chất này đứng hàng thứ 5 trong 116 chất gây ung thư hàng đầu trên thế giới. Độc hại như vậy nhưng aurmine vẫn được dùng để tạo màu vàng cho nhiều loại thực phẩm như cải chua, măng tre bày bán trên các chợ thuộc địa bàn tỉnh.

Bên cạnh đó, các cơ quan chức năng còn phát hiện thêm các cơ sở chuyên sản xuất rau muống bào trên địa bàn phường Kim Dinh, thành phố Bà Rịa như cơ sở của bà Trần Thị Mỹ, ngụ khu phố Kim Sơn, phường Kim Dinh đã sử dụng hóa chất màu xanh đen không rõ xuất xứ để ngâm rau muống bào nhằm duy trì độ tươi và màu xanh của rau muống. Cơ sở rang, xay cà phê tại số 268, đường Trương Công Định do ông Nguyễn Văn Hòa (48 tuổi) làm chủ đã vi phạm các quy định về vệ sinh ATTP. Đáng tiếc là lượng cà phê bản được chế biến từ đậu nành, cà phê, đậu bắp cháy khét cùng với phụ gia tạo hương không rõ xuất xứ ở cơ sở này đã lưu hành khá lâu trên thị trường.

Bất chấp đạo lý và vì lợi nhuận, những người trồng rau đã sử dụng

|| ThS. Trần Thị Duyên

Khoa Hóa học & Công nghệ Thực phẩm
Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu



Mực, bạch tuộc ngâm formol; rau muống bào ngâm hóa chất màu xanh

bừa bãi các hoá chất bảo vệ thực vật như các loại thuốc cấm DDT, 666 (Hexa cloro cyclo hexan), Carbofuran, Aldrin, thuốc trừ sâu lân hữu cơ (Wofatox, Dipterex, Paration, Sumation,...) để phun trừ các loại sâu bệnh trên các loại rau quả thiết yếu tiêu thụ hàng ngày. Sự tiêm thuốc kích thích cho quả mau chín, ngâm ủ giả đỗ bằng hóa chất xuất xứ Trung Quốc có tên là 6 benzylaminopurine. Ngoài ra nhiều người trồng rau đã dùng nước thải sinh hoạt và nước thải chăn nuôi để tưới rau làm cho hàm lượng kim loại nặng và vi sinh vật gây bệnh trong rau quả cao hơn nhiều so với quy định của Bộ Y tế. Các loại rau dùng hàng ngày do các gia đình tự

nấu và pha chế, rượu giã ở các cửa hàng ăn uống chứa độc tố methanol ở liều lượng cao gấp hàng chục lần cho phép. Kết quả kiểm tra các mẫu thịt quay (heo, vịt, ngan) cho thấy nhiễm vi sinh rất cao như nhiễm vi khuẩn tụ cầu vàng *Staphylococcus aureus* tỷ lệ 7,5%, chả thịt heo xay 9,7%.

Các tác nhân hóa học, sinh học trên sẽ gây sự tích lũy độc tố trong các mô mỡ, tủy sống, tế bào máu, tế bào thần kinh,... của con người, là tiền đề để phát sinh các loại bệnh như loãng xương, suy giảm trí nhớ và thoái hóa xương khớp, và là nguyên nhân của các bệnh cấp tính và mãn tính, ung thư trên địa bàn dân cư của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.

II. NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH VÀ CÁC GIẢI PHÁP KHẮC PHỤC

Trong thực tế hàng ngày vẫn diễn ra các vụ ngộ độc thực phẩm, nếu nhiễm độc nhẹ thì buồn nôn, chóng mặt, đi ngoài, đau đầu,... khi bị nặng mới vào viện cấp cứu. Vì vậy các bệnh viện trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu mới chỉ thống kê được các vụ ngộ độc thực phẩm nặng (cấp tính), ngoài ra còn vô vàn các vụ ngộ độc thực phẩm nhẹ hoặc gây ngộ độc mãn tính diễn ra hàng ngày thì không cơ quan, đơn vị nào thống kê được.

Hơn 9 tháng đầu năm 2016, có trên 200 ca ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Tỉnh. Thực phẩm nhiễm vi sinh độc hại như nhiễm vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn *E.coli* (chứa nội độc tố), *Salmonella* (chứa ngoại độc tố), *Staphylococcus aureus* (chứa độc tố ruột enterotoxin), *Shigella* (chứa nội và ngoại độc tố), *Bacillus cereus* (chứa nội độc tố), *Vibrio parahaemolyticus* (chứa độc tố ruột enterotoxin) là nguyên nhân chính gây các vụ ngộ độc tập thể. Ngoài ra, ngộ độc do sử dụng thực phẩm biến chất liên quan tới histamine trong hải sản như cá ngừ,

cá thu, cá cờ, cá nục bị ươn. Ngộ độc do sử dụng nguyên liệu có sẵn chất độc: cá nóc, con so (sam lông). Những loại thực phẩm trên có sẵn độc chất trong thực phẩm, khi đun sôi hoặc nấu chín cũng không làm thay đổi các độc chất này. Vì vậy, nguy cơ ngộ độc rất cao, không ít trường hợp đã bị tử vong.

Ngộ độc tập thể gồm 62 công nhân của Công ty TNHH Sản xuất Giày da Uy Việt, ở đường Bình Giã, P10, TP. Vũng Tàu. Họ được cấp cứu ở bệnh viện Lê Lợi và Trung tâm Y tế Việt - Xô trong tình trạng ói mửa, đau bụng, tiêu chảy, đau đầu, choáng. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu đã có kết luận về vụ hơn 30 học sinh Trường THCS Nguyễn Gia Thiều (TP.Vũng Tàu) ăn cơm chiên trong căn tin trường rồi đau bụng, nôn ói phải nhập viện. Kết quả phân tích cho thấy, xúc xích chiên, chả cá viên chiên và gà xé phay bị nhiễm khuẩn *Staphylococcus aureus*. Trong đó, mẫu gà xé phay bị nhiễm khuẩn *S.aureus* vượt tiêu chuẩn 1.000 lần, các mẫu thức ăn khác thấp nhất là 280 lần. Ngoài ra, mẫu gà xé phay còn nhiễm thêm khuẩn *Coliform* vượt 140 lần.

Hơn 30 công nhân của Công ty Cổ phần Savimex đóng tại phường Hiệp Thành, quận 12, TP Hồ Chí Minh đang nghỉ dưỡng, du lịch tại TP Vũng Tàu đã được đưa đi cấp cứu tại Bệnh viện Lê Lợi do bị ngộ độc thực phẩm, với triệu chứng chủ yếu là đau bụng, tiêu chảy, nôn mửa.

Ban Giám hiệu trường Tiểu học Đinh Tiên Hoàng, xã Đá Bạc, huyện Châu Đức, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu cũng cho biết, có 30 em học sinh ăn sữa chua Dutch Lady xong thì bị chóng mặt, đau bụng và buồn nôn. Nhân viên y tế của trường đã tiến hành sơ cứu và đưa các em đi cấp cứu tại trung tâm Y tế huyện Châu Đức. Ngoài ra, ngộ độc do sử dụng nguyên liệu có sẵn chất độc: cá nóc,

con so (sam lông). Những loại thực phẩm có sẵn độc chất trong thực phẩm, dù đun sôi hoặc nấu chín kỹ cũng không làm thay đổi các độc chất này. Vì vậy, nguy cơ ngộ độc rất cao, không ít trường hợp đã bị tử vong.

Chúng ta không thể không ăn thực phẩm mà sống được. Vậy chúng ta phải nhanh chóng để có hành động thiết thực trong việc bảo vệ sự an toàn của thực phẩm. Để phòng chống sự ngộ độc thực phẩm, chúng ta cần phải nghiên cứu, phân loại các chất độc hại, tìm hiểu nguồn gốc, nguyên nhân phát sinh, cơ chế gây độc, triệu chứng ngộ độc... để từ đó chúng ta mới có giải pháp hiệu quả trong việc phòng chống ngộ độc thực phẩm. Dù đây là công việc rất khó khăn, song chúng ta không thể thờ ơ, vì nó là sự sống, sự sinh tồn không những của bản thân chúng ta mà còn cho cả tương lai sau này.

Trong những năm qua, các Cơ quan chức năng của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu đã có nhiều giải pháp nhằm nâng cao ATVSTP cũng như tạo hành lang pháp lý để bảo vệ sức khoẻ người tiêu dùng. Song vấn đề kiểm tra, kiểm soát ATVSTP hiện nay vẫn còn gặp nhiều khó khăn và bất cập cả về con người lẫn phương tiện giám định đồng bộ thực phẩm. Vì vậy để không ngừng nâng cao chất lượng ATVSTP thì phải không ngừng mở rộng và nâng cao hiệu quả của công tác tuyên truyền cho mọi tầng lớp nhân dân trong tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu về ý nghĩa của ATVSTP đối với sức khoẻ con người. Bên cạnh đó các cơ quan chức năng như Y tế, Thú y, Bảo vệ thực vật, Quản lý Thị trường của tỉnh,... cần tăng cường kiểm tra, kiên quyết và triệt để hơn trong việc xử lý các trường hợp vi phạm và cố tình vi phạm. Các cấp có thẩm quyền cũng cần ban hành các chế tài pháp lý để xử phạt nghiêm khắc đối với các trường hợp sản xuất, vận

chuyên, buôn bán, chế biến vi phạm các quy định về ATVSTP tùy theo mức độ cụ thể. Có như vậy chúng ta mới bảo vệ được sức khỏe con người về trước mắt và lâu dài.

Bên cạnh đó, mỗi chúng ta hãy là người tiêu dùng thông minh, ý thức lựa chọn cho mình những thực phẩm an toàn để đảm bảo sức khỏe cho bản thân, gia đình và toàn xã hội.

Các nguyên tắc người làm bếp phải tuân theo để đảm bảo an toàn thực phẩm:

Nguyên tắc 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.

Nguyên tắc 2: Nấu chín kỹ thức ăn: nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

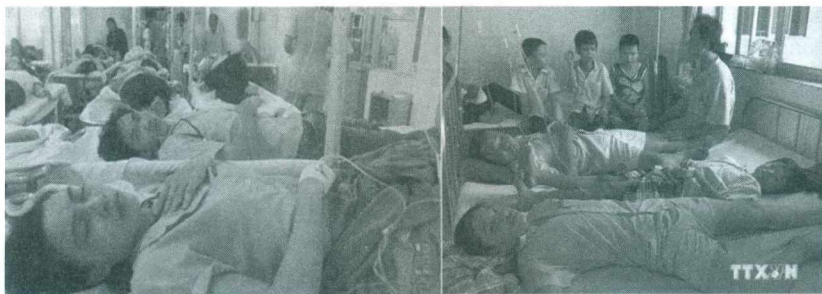
Nguyên tắc 3: Ăn ngay sau khi nấu: hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.

Nguyên tắc 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 của trẻ nhỏ không nên dùng lại.

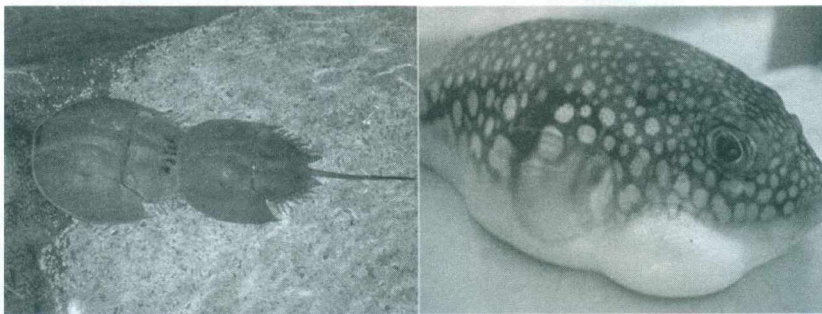
Nguyên tắc 5: Nấu lại thức ăn thật kỹ: các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

Nguyên tắc 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).

Nguyên tắc 7: Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn, sau mỗi lần gián đoạn: nếu bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến



Công nhân công ty Uy Việt; học sinh Trường THCS Nguyễn Gia Thiều đang điều trị tại bệnh viện



Ngộ độc bởi sam lông và ngộ độc bởi á nóc;

thức ăn.

Nguyên tắc 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 dùng lại.

Nguyên tắc 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.

Nguyên tắc 10: Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh vi sinh vật. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Người tiêu dùng cũng tuân theo các tiêu chí sau:

- a. Rửa tay trước khi ăn, nhất là khi ăn bốc
- b. Chỉ uống nước chín (đun sôi để nguội), hoặc đã qua thiết bị tinh lọc
- c. Phòng ngộ độc bởi phẩm màu

độc hại: Luôn nghi ngờ thịt sống, chín nhuộm màu khác thường; xôi màu gấc không thấy hạt và thịt gấc, bánh kẹo, mứt có màu lòe loẹt, không có địa chỉ sản xuất.

d. Phòng ngộ độc bởi hóa chất bảo vệ thực vật: rau, củ, quả tươi, đặc biệt thức ăn sống phải được ngâm kỹ rồi rửa lại vài lần bằng nước sạch hoặc dưới vòi nước chảy.

e. Phòng ngộ độc bởi thực phẩm có độc tự nhiên: không ăn nấm, củ hoang dại nghi có độc, sản phẩm động vật có độc (phủ tạng, da cóc, cá nóc,...).

f. Phòng vi khuẩn sống sót làm thực phẩm biến chất, có hại: không dùng đồ hộp lon phồng cứng ở hai đáy hộp, bị gỉ, bóp méo, sữa, nước giải khát trong hộp giấy bị phồng ngoài nắng dù còn hạn sử dụng, nước giải khát, nước đóng chai bị biến màu, đục, có cặn.

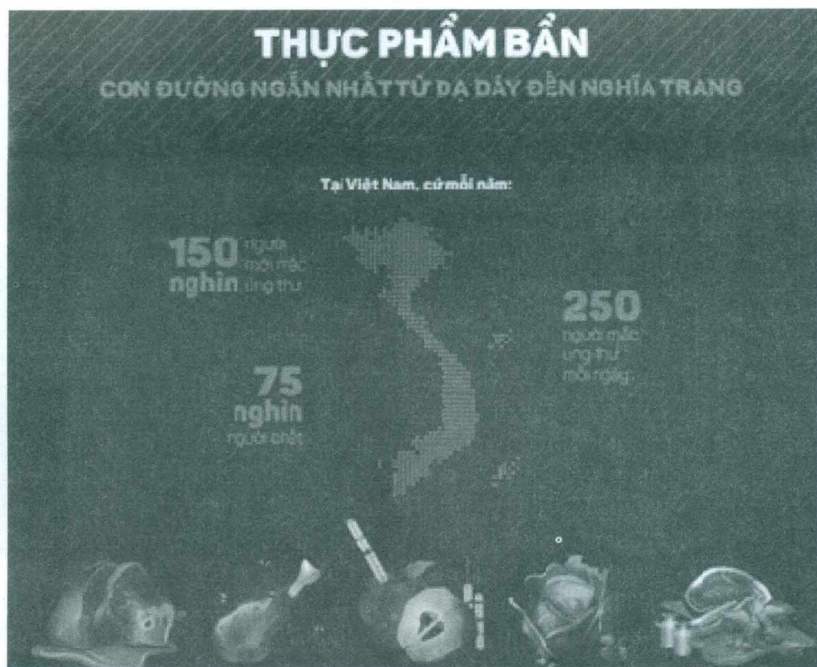
g. Phòng vi khuẩn nhân lên trong điều kiện môi trường: thức ăn chín để qua bữa quá giờ nếu không được bảo quản lạnh (dưới 10°C), phải được hâm lại kỹ hoặc chần qua nước sôi.

h. Phòng ô nhiễm chéo sang thực phẩm chế biến sẵn (thịt quay, luộc) để ăn ngay từ: cá, dụng cụ bán hàng như dao, thớt, đũa, thìa, que gấp đang chế biến thực phẩm sống hoặc chưa làm sạch; bàn tay, trang phục của người bán hàng trực tiếp bị bắn,...

k. Không mua hàng bao gói sẵn không có địa chỉ nơi sản xuất, đóng gói, và hàng hết hạn sử dụng.

l. Tránh ăn ở quán không có nước sạch hoặc cách xa nguồn nước sạch và không có tủ kính che đuôi ruồi, bụi, chất độc môi trường (nếu ở mặt đường, vỉa hè) hoặc không có lưới che ruồi, nhặng (nếu ở trong nhà, chợ có mái che).

T.T.D



Ngộ độc thực phẩm luôn là vấn đề được cả xã hội đặc biệt quan tâm. Nguyên nhân gây ngộ độc thường gặp là do vi sinh vật (nấm mốc, nấm men, vi khuẩn, virus, prion); do hóa chất bảo vệ thực vật, do thực phẩm chứa sẵn chất độc, do thực phẩm bị hư hỏng, biến chất, do chất phụ gia thêm vào thức ăn để bảo quản thực phẩm (chất sát khuẩn, các chất chống nấm, các chất kháng sinh, các chất chống oxy hóa),... Vì vậy, người làm bếp cũng như người tiêu dùng càng cần phải chú ý tuân thủ các nguyên tắc trên để phòng ngộ độc thực phẩm cho bản thân và cả cộng đồng.

SẢN XUẤT HỒ TIÊU THEO HƯỚNG BỀN VỮNG

Trong khi nông dân nhiều địa phương khác đang “hụt hơi” tìm đầu ra cho hồ tiêu thì nông dân xã Quảng Thành (huyện Châu Đức) vẫn an tâm sản xuất vì có rất nhiều công ty đến thu mua hồ tiêu tại vườn với giá cao hơn giá thị trường. Đó là thành công từ mô hình ứng dụng kỹ thuật sản xuất hồ tiêu theo tiêu chuẩn GlobalGAP và liên kết từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm.

SẢN XUẤT THEO TIÊU CHUẨN GLOBALGAP

Từ tháng 1-2014, Sở KH-CN phối hợp với Trung tâm Nghiên cứu Cây ăn quả miền Đông Nam bộ thử nghiệm mô hình “Ứng dụng kỹ thuật sản xuất hồ tiêu theo GlobalGAP và liên kết từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm tại huyện Châu Đức”. Có 8

hộ dân tại ấp Tân Thành, xã Quảng Thành (huyện Châu Đức) tham gia thử nghiệm với diện tích 8ha trồng tiêu từ 7-9 năm tuổi. Sau 3 năm triển khai, mô hình này đã mang lại hiệu quả kinh tế cao, góp phần đưa việc sản xuất hồ tiêu của BR-VT phát triển theo hướng bền vững.

Anh Nguyễn Văn Hà (tổ 42, ấp

|| Nguyễn Thị Tuyết

Trung tâm Thông tin và Thống kê KH&CN

Tân Thành, xã Quảng Thành) đã có 7 năm trồng tiêu. Năm 2014, anh được Sở KH-CN và Trung tâm Nghiên cứu Cây ăn quả miền Đông Nam bộ chọn là 1 trong 8 hộ áp dụng trồng hồ tiêu theo tiêu chuẩn GlobalGAP. Anh Hà thử nghiệm mô hình này trên 0,8ha với 1.000 trụ tiêu. Theo anh Hà, vốn đầu tư ban đầu cho vườn tiêu theo chuẩn GlobalGAP tương đối cao, khoảng 100 triệu đồng, tăng khoảng 30%