

THỰC PHẨM BẮN, TÁI CHÍN CÓ THỂ GÂY RA HƠN 200 BỆNH KHÁC NHAU

Theo thống kê của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO), mỗi năm có hơn nửa tỷ ca bệnh do ăn thực phẩm bẩn, đây là mối đe dọa toàn cầu đối với loài người. Thực phẩm không đảm bảo an toàn có thể gây ra hơn 200 bệnh khác nhau từ bệnh tiêu chảy đến bệnh ung thư.

Tiềm ẩn hơn 200 loại bệnh khi ăn thức ăn tái chín

Nghiên cứu cho thấy, thực phẩm không đảm bảo an toàn như thịt nấu chưa chín, có thể gây ra hơn 200 bệnh khác nhau từ bệnh tiêu chảy đến bệnh ung thư. Những sự thay đổi trong việc sản xuất thực phẩm làm những thực phẩm này tăng khả năng bị côn trùng xâm nhập và nhiễm hóa chất nhiều hơn.

Thận trọng trong thực phẩm

Thực phẩm ô nhiễm có thể chứa nhiều loại vi khuẩn có hại, virus, ký sinh trùng hoặc hóa chất độc hại. Ví dụ như thịt chưa nấu chín, trái cây và rau quả bị nhiễm phân và các động vật có vỏ có chứa độc tố biển.

WHO cho biết các điều tra dịch đã trở nên ngày càng khó khăn. Trong lần đầu tiên WHO báo cáo về vấn đề này, ngài Tổng giám đốc Tiến sĩ Margaret Chan cảnh báo: "Một vấn đề thực phẩm địa phương có thể nhanh chóng biến thành tình trạng khẩn cấp quốc tế."

Thực phẩm bẩn, tái chín có thể gây ra hơn 200 bệnh khác nhau. (Ảnh minh họa)

Sản xuất thực phẩm không những đã được công nghiệp hóa mà tính thương mại và phân phối của sản xuất thực phẩm còn được toàn cầu hóa. Những thay đổi này được áp dụng đã tạo nhiều cơ hội cho các loại vi khuẩn có hại, virus, ký sinh trùng hoặc hóa chất xâm lấn vào thực phẩm.

Các phân tích tổng hợp từ các nguồn tài liệu khoa học trên toàn thế giới cho thấy, hầu hết các trường hợp tử vong được gây ra bởi các mầm bệnh như Salmonella, E. coli và norovirus. Đa số người thiệt mạng là ở châu Phi và Đông Nam Á. 40% số ca tử vong là những trẻ em trong độ tuổi dưới 5 tuổi, đây là nhóm tuổi dễ bị tổn thương nhất.

Mối nguy hiểm từ thực phẩm tái chín

Các chuyên gia nói rằng các bệnh do thực phẩm tái sống cũng mang theo những rủi ro kinh tế lớn. Họ ước tính các dịch E. coli ở Đức vào năm 2011 với chi phí khoảng 1,3 tỷ USD (£ 876m) đã gây thiệt hại nặng nề cho nông dân nói riêng và các ngành công nghiệp nói chung.

Cần hạn chế dùng các loại thực phẩm tái chín. (Ảnh minh họa)

WHO kêu gọi các nhà lãnh đạo chính phủ phải khẩn trương tăng cường các hệ thống an toàn thực phẩm. Ngày 07 tháng 4, WHO phát động chiến dịch an toàn thực phẩm. Chiến dịch này nhằm mục đích nhắc nhở toàn dân và chính phủ về nguồn gốc các thành phần, nguyên liệu trong các bữa ăn và đặt câu hỏi liệu rằng chúng được xử lý đúng cách và an toàn ở mọi giai đoạn hay chưa.

Làm thế nào để có thực phẩm an toàn

Rửa tay, bề mặt và thiết bị trước khi chuẩn bị thức ăn.

Thực phẩm sống và chín riêng biệt, sử dụng đồ dùng riêng cho việc xử lý thực phẩm tươi sống.

Nhiệt độ an toàn - không giữ thực phẩm nấu chín ở nhiệt độ phòng trong hơn hai giờ.

Giữ ống thực phẩm nóng (trên 60C) trước khi phục vụ.
Sử dụng nước sạch để rửa trái cây và rau.