

Long Thành, ngày 31 tháng 8 năm 2020

Tin hoạt động

Liên quan đến pate Minh Chay chứa độc tố: người tiêu dùng hãy cẩn trọng với thực phẩm “handmade” đựng trong các loại bao bì không đảm bảo an toàn thực phẩm

Ngày 28/8/2020, Lãnh đạo Chi Cục ATVSTP TP Hà Nội, Lãnh đạo Cục An toàn thực phẩm. Sau khi nghe báo cáo và phân tích kết quả xét nghiệm của 2 Viện, đại diện các đơn vị đã thống nhất khẳng định sản phẩm Pate Minh Chay của Công ty TNHH Hai Thành viên Lối Sống Mới bị nhiễm khuẩn trong quá trình sản xuất, lưu thông và là nguồn lây nhiễm vi khuẩn Clostridium Botulinum gây ngộ độc cho người bệnh.

Sáng ngày 29/8/2020, Cục ATTP đã ban hành Công văn số 1995/ATTP-NDTT gửi Sở Y tế, Ban Quản lý ATTP, Chi Cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương đề nghị rà soát, giám sát, thu hồi sản phẩm và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng để người dân không sử dụng sản phẩm của Công ty TNHH Hai Thành viên Lối Sống Mới. Hậu quả đã gây ra ngộ độc cho một số người với những tổn thương nặng và kéo dài. Khuyến cáo người tiêu dùng nếu đã sử dụng sản phẩm mà có dấu hiệu bất thường về sức khỏe cần đến ngay cơ sở y tế để được kiểm tra.

Hiện nay, người tiêu dùng đang “phát cuồng” với những lời quảng cáo bán các loại thực phẩm không chứa thuốc bảo quản được sản xuất theo kiểu hộ gia đình. Tuy nhiên thuốc bảo quản hình như đang bị hiểu sai và sản xuất kinh doanh theo hộ gia đình có nhiều nguy cơ nhiễm khuẩn. Thực tế, nếu các chất bảo quản được phép sử dụng và đúng liều lượng sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng. Ngoài ra người dân có thể dùng các cách bảo quản truyền thống như sử dụng đủ độ mặn,

ngọt... Các sản phẩm handmade sẽ không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nếu trong quá trình sản xuất không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm như: trang thiết bị dụng cụ, nguồn nguyên liệu, cơ sở vật chất, con người...

Ngộ độc thực phẩm có nhiều nguyên nhân như: do vi sinh vật (vi khuẩn, virus) hoặc độc tố từ vi sinh vật (độc tố vi khuẩn tiết ra), do thực phẩm nhiễm hóa chất, không có chất độc tự nhiên, các tác nhân gây độc khác (chất bảo quản, Sử dụng chất ép trái cây chín nhanh, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất, phụ gia...).

Việc phòng tránh ngộ độc thực phẩm là cả một quá trình từ việc chọn thực phẩm đảm bảo, bảo quản thực phẩm chưa chế biến (đông lạnh, ướp muối...) hoặc đã chế biến (đậy, hâm, ướp lạnh...) đến quá trình giữ vệ sinh trong khâu chế biến, khi ăn uống cho đến các biện pháp phòng ngừa khi ăn ở ngoài. Hầu hết các vi khuẩn có thể bị tiêu diệt bằng cách đun sôi thông thường nhưng để tiêu các bào tử của chúng việc xử lý nhiệt độ cao hơn. Trong đó phương châm cần lưu ý là "ăn chín, uống sôi" (ăn, uống thực phẩm đã chín kỹ). Khi đi ăn ở ngoài người tiêu dùng cần chú ý không ăn ở những quán quá âm thấp, bụi bẩn, bàn ghế, bát đĩa không sạch sẽ, chú ý quan sát khu bếp, khu chế biến và nơi bảo quản thực phẩm có đảm bảo vệ sinh, an toàn. Nếu muốn thử một món lạ, nên hỏi rõ thành phần của món ăn, tránh những thứ có thể gây ngộ độc, chọn các món còn nóng.

Liên quan đến sản phẩm Pate Minh Chay của Công ty TNHH Hai Thành viên Lỗi Sống Mới, khuyến cáo người tiêu dùng nếu đã sử dụng sản phẩm mà có dấu hiệu bất thường về sức khỏe cần đến ngay cơ sở y tế để được kiểm tra./.

Người viết

Nguyễn Thị Thu Hạnh

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Văn Văn