

Giảm Thiểu Các Yếu Tố Gây Nguy Cơ Mắc Bệnh Do Thực Phẩm



Các yếu tố nguy cơ sau đây là các nguyên nhân chính gây nên bệnh tật do thực phẩm (foodborne illness, hay FBI). Các quy định về thực phẩm của Khu Y tế Nam Nevada (Southern Nevada Health District) phản ánh Bộ luật về Thực phẩm của Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA), tập trung vào việc kiểm soát các yếu tố gây nguy cơ mắc FBI ở các cơ sở thực phẩm được cấp phép trong Quận Clark. Năm yếu tố gây nguy cơ chính gồm có:

1. Vệ Sinh Cá Nhân Kém

- Rửa tay không đúng cách và/hoặc không rửa tay khi cần
- Tiếp xúc thực phẩm chế biến sẵn với đôi bàn tay không
- Nhân viên phục vụ thực phẩm làm việc trong khi bị bệnh/đau ốm kèm các triệu chứng, như nôn mửa, đau họng có sốt, vàng da, bàn tay hoặc cổ tay có vết thương hoặc vết bọng bị nhiễm trùng.

2. Thực Phẩm Từ Các Nguồn Không An Toàn

- Thực phẩm nhận từ các nguồn cung cấp thực phẩm không được phê duyệt và/hoặc chế biến tại các địa điểm không được cho phép
- Nhận thực phẩm đã bị pha trộn

3. Nhiệt Độ/Phương Pháp Nấu Nướng Không Phù Hợp

- Nấu nướng
- Hâm lại
- Giữ đông (là bước giúp triệt tiêu ký sinh trùng trong cá)

4. Lưu Giữ Không Đúng Cách, Thời Gian và Nhiệt Độ Không Phù Hợp

- Lưu giữ thực phẩm có khả năng độc hại

(potentially hazardous food, hay PHF) trong điều kiện nóng - lạnh không phù hợp

- Không có nhãn ghi ngày/giờ đối với thực phẩm chế biến sẵn có khả năng độc hại / Dùng thời gian kiểm soát thực phẩm không phù hợp
- Làm lạnh thực phẩm có khả năng độc hại (PHF) không đúng cách

5. Sự ô nhiễm thực phẩm

- Sử dụng dụng cụ bị nhiễm bẩn và/hoặc lắp đặt không phù hợp
- Nhân viên hành nghề kém
- Lưu trữ và/hoặc chuẩn bị thực phẩm không đúng cách
- Thực phẩm bị phơi nhiễm hóa chất

Các cơ quan điều tiết và người điều hành ngành dịch vụ thực phẩm phải cùng nhau làm việc để ngăn ngừa bệnh tật từ thực phẩm trong cộng đồng chúng ta.

Vai trò của khu y tế là đề ra các quy định phù hợp, hướng dẫn thực hiện và đánh giá sự tuân thủ của người điều hành.

Vai trò của người điều hành là cung cấp các quy trình an toàn, đào tạo nhân viên, và theo dõi biện pháp sửa sai trong cơ sở của họ.

Để xem các tài liệu minh họa cách kiểm soát các yếu tố nguy cơ này trong cơ sở thực phẩm của quý vị, xin truy cập vào trang www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php.

Các Nguồn Bổ Sung:

Thư Viện Các Cơ Sở Thực Phẩm (Food Establishment Resource Library) <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm>

