

## Gần 1.400 người bị ngộ độc thực phẩm chỉ trong 4 tháng đầu năm 2016

(VietQ.vn) - Cả nước đã xảy ra gần 30 vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng, làm trên 1.386 người bị ngộ độc, trong đó có 2 trường hợp tử vong trong 4 tháng đầu năm.

Theo thống kê của Bộ Y tế, chỉ trong 4 tháng đầu năm 2016, cả nước đã xảy ra gần 30 vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng, làm trên 1.386 người bị ngộ độc, trong đó có 2 trường hợp tử vong. Riêng trong tháng 4.2016 đã xảy ra 9 vụ ngộ độc thực phẩm, làm 375 người bị ngộ độc. Hầu hết các bệnh nhân bị ngộ độc do ăn phải thức ăn bị nhiễm vi sinh vật bởi thời tiết nóng bức gây ra, cùng với đó là một số trường hợp bị ngộ độc do hấp thụ phải hóa chất tồn dư trong thực phẩm.



*Từ đầu năm đến nay đã có gần 1.400 người bị ngộ độc thực phẩm, trong đó có 2 trường hợp tử vong.  
Ảnh minh họa*

Đánh giá về tình hình ngộ độc thực phẩm từ đầu năm 2016 đến nay, báo Nhân Dân dẫn lời TS Lâm Quốc Hùng, Trưởng phòng Giám sát ngộ độc thực phẩm, Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cho rằng: Trong 3 tháng đầu năm, so với năm 2015, cho thấy tình hình ngộ độc thực phẩm đang từng bước được kiểm soát, đã giảm cả về số vụ, số người mắc, số người nhập viện và số người tử vong.

Đáng chú ý, mặc dù số vụ ngộ độc thực phẩm lớn tăng về số lượng, nhưng giảm về số người mắc và số người nhập viện so cùng kỳ năm 2015. Trong khi đó, so với năm 2015, ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể có xu hướng giảm cả về số vụ, số người mắc, số người nhập viện. Tuy nhiên, ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn gia đình, đám cưới, giỗ, liên hoan, lễ hội, bếp ăn trường học có xu hướng gia tăng, so với cùng kỳ năm trước.

Trao đổi với báo Thanh Niên, TS-BS Lâm Vĩnh Niên - Trưởng khoa Dinh dưỡng tiết chế Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM cho biết, để tránh nguy cơ bị ngộ độc thực phẩm trong những ngày nắng nóng, chỉ sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, ăn chín uống sôi, bảo đảm các điều kiện vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm đúng cách, sử dụng nước sạch, các dụng cụ, thiết bị, vị trí chế biến phải sạch sẽ. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm quá hạn, có mùi lạ bất thường, hoặc bị ôi thiu, nổi nấm mốc...

Lựa chọn và mua thực phẩm còn tươi, còn hạn sử dụng, có nhãn mác rõ ràng ở những cửa hàng có uy tín. Nếu sử dụng củ sắn (khoai mì), cần chú ý phòng ngừa ngộ độc cyanua cả trong phần thịt lẫn phần vỏ. Cách tốt nhất để loại bỏ cyanua trong khoai mì là phải lột vỏ, ngâm trong nước lạnh nhiều giờ trước khi luộc, trong lúc luộc nên mở nắp nồi để cyanua bay đi.

Đối với khoai tây, đậu phộng, không nên dự trữ lâu. Để tránh ngộ độc solanin có trong khoai tây, không nên ăn khoai tây đã mọc mầm hay những củ có vỏ đã chuyển sang màu xanh. Luôn rửa sạch tay sạch trước khi chế biến thức ăn, sau khi đi vệ sinh và sau khi vuốt ve, chạm vào thú vật. Bảo quản thịt, cá chưa chế biến trong bao kín và giữ trong tủ lạnh. Đổ bỏ thức ăn thừa qua đêm, nhất là khi chúng không được bảo quản cẩn thận. Để tránh lãng phí, hãy mua và nấu thực phẩm vừa đủ ăn.

Theo **Minh Thùy** (<http://vietq.vn/ngo-doc-thuc-pham-gan-1400-nguoi-mac-chi-trong-4-thang-dau-nam-d90443.html>)

### **Thông tin thêm về Ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam**

Ở Việt Nam nhiều vụ ngộ độc thực phẩm hay xảy ra, đặc biệt là ngộ độc tập thể, rơi nhiều vào đối tượng công nhân (khi ăn, uống tại các bếp ăn tập thể không đảm bảo vệ sinh, an toàn chất lượng thực phẩm). Theo một thống kê năm 2008, mỗi năm ở Việt Nam có khoảng 250- 500 ca ngộ độc thực phẩm với 7.000 - 10.000 nạn nhân và 100 - 200 ca tử vong. Nhà nước Việt Nam cũng phải chi trên 3 tỷ đồng cho việc điều trị, xét nghiệm và điều tra tìm nguyên nhân. Tiền thuốc men và viện phí cho mỗi nạn nhân ngộ độc do vi sinh vật tốn chừng 300.000 – 500.000 đồng, các ngộ độc do hóa chất (thuốc trừ sâu, phẩm màu...) từ 3 – 5 triệu đồng, nhưng các chi phí do bệnh viện phải chịu thì còn lớn hơn nhiều.

### **Bảng số liệu của Cục An toàn thực phẩm Việt Nam**

<b>Năm</b>	<b>Số vụ</b>	<b>Số người ăn</b>	<b>Số trúng thực</b>	<b>Số chết</b>	<b>Số nhập viện</b>
<b>2007</b>	247	56757	7329	55	5584
<b>2008</b>	205	41843	7829	62	6525
<b>2009</b>	152	40432	5212	35	4137
<b>2010</b>	175	24072	5664	51	3978
<b>2011</b>	148	38915	4700	27	3663

Nguồn: Cục ATTP - Bộ Y tế