

Tác hại của ô nhiễm vi sinh vật trong sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm

Nông sản, thực phẩm khi bị nhiễm vi sinh vật như vi khuẩn (e.coli; salmonella), ký sinh trùng (giun, sán, liên cầu khuẩn...), các sản phẩm trao đổi chất của chúng có thể gây ra độc tố lây nhiễm vào nguyên liệu quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, buôn bán dẫn đến nguy cơ gây hại tới sức khỏe con người.

Đặc điểm của vi sinh vật

Vi sinh vật có mặt ở mọi nơi: Trong đất, nước, không khí, trong đường ruột người và động vật.

Vi sinh vật khi gặp điều kiện thuận lợi phát triển rất nhanh

Nguyên nhân dẫn đến thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật

Lây nhiễm do người sản xuất, kinh doanh không vệ sinh cá nhân hoặc các dụng cụ, thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển không đảm bảo theo quy định.

Nguyên liệu sử dụng trong sản xuất, kinh doanh bị nhiễm vi sinh vật

Nhiễm vi sinh vật từ động vật nuôi.

Nước sử dụng để sản xuất không đạt tiêu chuẩn vệ sinh.

Môi trường sản xuất, kinh doanh bị ô nhiễm...

Tác hại của nông sản, thực phẩm nhiễm vi sinh vật

Khi người tiêu dùng sử dụng nông sản, thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật có thể xảy ra các biểu hiện sau:

Đau bụng, tiêu chảy, kiết lỵ, dịch tả cấp, nôn...

Bị bệnh thương hàn, sốt, đau đầu, nhiễm trùng máu...

Bị sán lá gan, sán lá phổi, liên cầu khuẩn lợn...

Khuyến cáo đối với người sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm:

Thực hiện tốt việc vệ sinh cá nhân, dụng cụ, thiết bị sản xuất, chứa đựng, vận chuyển, môi trường để sản xuất, kinh doanh...

Không được dùng chất thải của người để bón cho cây trồng.

Không để chung thực phẩm chín với thực phẩm sống.

Không để nông sản thực phẩm trực tiếp xuống đất.

Nếu vi phạm có thể bị xử phạt lên tới 20 triệu đồng (Điều 9, Nghị định 115/2018/NĐ-CP).

