

Nâng cao - tham khảo

AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG

<https://www.who.int/>, 19/5/2022

TÓM TẮT

An toàn thực phẩm, dinh dưỡng và an ninh lương thực có mối liên hệ chặt chẽ với nhau.

Ước tính có khoảng 600 triệu người - gần 1 trong 10 người trên thế giới - bị bệnh sau khi ăn thực phẩm bị ô nhiễm và 420.000 người chết mỗi năm, dẫn đến mất đi 33 triệu năm sống khỏe mạnh (DALYs).

110 tỷ USD bị mất mỗi năm về chi phí năng suất và y tế do thực phẩm không an toàn ở các nước thu nhập thấp và trung bình.

Trẻ em dưới 5 tuổi chịu 40% gánh nặng bệnh tật do thực phẩm, với 125.000 ca tử vong mỗi năm.

Các bệnh lây truyền qua thực phẩm cản trở sự phát triển kinh tế xã hội do gây căng thẳng cho hệ thống chăm sóc sức khỏe và gây tổn hại cho nền kinh tế, du lịch và thương mại quốc gia.

I. TỔNG QUAN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tiếp cận đủ lượng thực phẩm an toàn và bổ dưỡng là chìa khóa để duy trì sự sống và tăng cường sức khỏe tốt. Thực phẩm không an toàn có chứa vi khuẩn, virus, ký sinh trùng hoặc các chất hóa học có hại gây ra hơn 200 bệnh, từ tiêu chảy đến ung thư. Nó cũng tạo ra một vòng luẩn quẩn của bệnh tật và suy dinh dưỡng, đặc biệt ảnh hưởng đến trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ, người già và người bệnh. Cần có sự hợp tác tốt giữa chính phủ, nhà sản xuất và người tiêu dùng để giúp đảm bảo an toàn thực phẩm và hệ thống thực phẩm mạnh mẽ hơn.

1. Các bệnh chính và nguyên nhân do thực phẩm gây ra

Các bệnh do thực phẩm thường có tính chất lây nhiễm hoặc độc hại và do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng hoặc các chất hóa học xâm nhập vào cơ thể qua thực phẩm bị ô nhiễm. Ô nhiễm hóa chất có thể dẫn đến ngộ độc cấp tính hoặc các bệnh lâu dài, chẳng hạn như ung thư. Nhiều bệnh do thực phẩm gây ra có thể dẫn đến tàn tật lâu dài và tử vong. Một số ví dụ về mối nguy hiểm thực phẩm được liệt kê dưới đây.

1.1. Bệnh do vi khuẩn

- Nhiễm khuẩn *Salmonella*, *Campylobacter* và

Escherichia coli gây xuất huyết đường ruột là một số mầm bệnh lây truyền qua thực phẩm phổ biến nhất ảnh hưởng đến hàng triệu người mỗi năm, đôi khi gây hậu quả nghiêm trọng và tử vong. Các triệu chứng có thể là sốt, nhức đầu, buồn nôn, nôn, đau bụng và tiêu chảy. Thực phẩm liên quan đến sự bùng phát bệnh nhiễm khuẩn *Salmonella* bao gồm trứng, thịt gia cầm và các sản phẩm khác có nguồn gốc động vật. Các trường hợp nhiễm *Campylobacter* qua thực phẩm chủ yếu là do sữa tươi, thịt gia cầm sống hoặc nấu chưa chín và nước uống. Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* có liên quan đến sữa chưa tiệt trùng, thịt chưa nấu chín, trái cây và rau quả tươi bị ô nhiễm.

- Nhiễm khuẩn *Listeria* có thể dẫn đến sảy thai ở phụ nữ mang thai hoặc tử vong ở trẻ sơ sinh. Mặc dù tỷ lệ mắc bệnh tương đối thấp nhưng hậu quả nghiêm trọng và đôi khi gây tử vong do *Listeria* đối với sức khỏe, đặc biệt ở trẻ sơ sinh, trẻ em và người già, được coi là một trong những bệnh nhiễm trùng nghiêm trọng nhất do thực phẩm. *Listeria* được tìm thấy trong các sản phẩm sữa chưa tiệt trùng và nhiều loại thực phẩm ăn liền khác nhau và có thể phát triển ở nhiệt độ lạnh.

- *Vibrio cholerae* có thể lây nhiễm sang người qua nước hoặc thực phẩm bị ô nhiễm. Các triệu chứng có thể bao gồm đau bụng, nôn mửa và tiêu chảy nhiều

nước, nhanh chóng dẫn đến mất nước nghiêm trọng và có thể tử vong. Gạo, rau, cháo kê và nhiều loại hải sản khác nhau có liên quan đến sự bùng phát dịch tả.

- Thuốc kháng sinh rất cần thiết để điều trị các bệnh nhiễm trùng do vi khuẩn, bao gồm cả mầm bệnh từ thực phẩm. Tuy nhiên, việc sử dụng quá mức và lạm dụng chúng trong thú y và y học cho con người có liên quan đến sự xuất hiện và lây lan của vi khuẩn kháng thuốc, khiến việc điều trị các bệnh truyền nhiễm không hiệu quả ở động vật và con người.

1.2. Bệnh do virus

Một số loại virus có thể lây truyền qua việc tiêu thụ thực phẩm. Norovirus là nguyên nhân phổ biến gây nhiễm trùng do thực phẩm với đặc điểm là buồn nôn, nôn mửa dữ dội, tiêu chảy ra nước và đau bụng. Virus viêm gan A cũng có thể lây truyền qua thực phẩm và có thể gây ra bệnh gan kéo dài và lây lan thường qua hải sản sống hoặc nấu chưa chín hoặc sản phẩm sống bị ô nhiễm.

1.3. Bệnh do ký sinh trùng

Một số ký sinh trùng như *Trematodes* từ cá đã lây truyền qua thực phẩm. Những loại khác, ví dụ như sán dây *Echinococcus* spp. hoặc *Taenia* spp. có thể lây nhiễm sang người qua thực phẩm hoặc tiếp xúc trực tiếp với động vật. Các ký sinh trùng khác, chẳng hạn như *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* hoặc *Giardia*, xâm nhập vào chuỗi thức ăn qua nước hoặc đất và có thể làm ô nhiễm sản phẩm tươi sống.

1.4. Bệnh do prion

Prion là tác nhân lây nhiễm dạng protein, chúng có liên quan đến các dạng bệnh thoái hóa thần kinh cụ thể. Bệnh não xốp ở bò (BSE, hay còn gọi là bệnh bò điên) là một bệnh prion ở gia súc, liên quan đến biến thể bệnh Creutzfeldt-Jakob (vCJD) ở người. Tiêu thụ các sản phẩm thịt có chứa nguy cơ cụ thể, chẳng hạn như mô não, là con đường lây truyền tác nhân prion sang người nhiều nhất.

1.5. Bệnh do ô nhiễm chất độc

- Mối quan tâm lớn nhất đối với sức khỏe là các chất độc tự nhiên và các chất gây ô nhiễm môi trường.

- Các chất độc tự nhiên bao gồm độc tố nấm mốc, độc tố sinh học biển, glycoside cyanogen và các chất độc có trong nấm độc. Các loại thực phẩm

chủ yếu như ngô hoặc ngũ cốc có thể chứa hàm lượng độc tố nấm mốc cao, chẳng hạn như aflatoxin và ochratoxin, do nấm mốc trên ngũ cốc tạo ra. Việc tiếp xúc lâu dài có thể ảnh hưởng đến hệ thống miễn dịch và sự phát triển bình thường hoặc gây ung thư.

- Chất ô nhiễm hữu cơ khó phân hủy (POP) là những hợp chất tích tụ trong môi trường và cơ thể con người. Các ví dụ được biết đến là dioxin và biphenyl polychlorin hóa (PCB), là những sản phẩm phụ không mong muốn của quá trình công nghiệp và đốt chất thải. Chúng được tìm thấy trên toàn thế giới trong môi trường và tích lũy trong chuỗi thức ăn động vật. Dioxin có độc tính cao và có thể gây ra các vấn đề về sinh sản và phát triển, làm tổn hại hệ thống miễn dịch, can thiệp vào hormone và gây ung thư.

- Các kim loại nặng như chì, cadmium và thủy ngân gây tổn thương thần kinh và thận. Ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm xảy ra chủ yếu do ô nhiễm nước và đất.

- Các mối nguy hóa học khác trong thực phẩm có thể bao gồm các nucleotide phóng xạ có thể thải ra môi trường từ các ngành công nghiệp và từ các hoạt động hạt nhân dân sự hoặc quân sự, chất gây dị ứng thực phẩm, dư lượng thuốc và các chất gây ô nhiễm khác có trong thực phẩm trong quá trình chế biến.

2. Thiệt hại bệnh tật do ngộ độc thực phẩm

Ảnh hưởng của các bệnh do thực phẩm gây ra đối với sức khỏe cộng đồng và nền kinh tế thường bị đánh giá thấp do không được báo cáo đầy đủ và khó thiết lập mối quan hệ nhân quả giữa ô nhiễm thực phẩm và dẫn đến bệnh tật hoặc tử vong.

Báo cáo năm 2015 của WHO về ước tính ảnh hưởng toàn cầu của các bệnh do thực phẩm đã đưa ra ước tính lần đầu tiên về ảnh hưởng bệnh tật do 31 tác nhân gây ra từ thực phẩm (vi khuẩn, virus, ký sinh trùng, độc tố và hóa chất) ở cấp độ toàn cầu và tiểu khu vực, nhấn mạnh rằng nhiều hơn 600 triệu trường hợp mắc bệnh do thực phẩm và 420.000 ca tử vong có thể xảy ra trong một năm. Ảnh hưởng bệnh tật do thực phẩm gây ra chủ yếu rơi vào các nhóm có hoàn cảnh dễ bị tổn thương và đặc biệt là trẻ em dưới 5 tuổi, ảnh hưởng cao nhất ở các nước có thu nhập thấp và trung bình.

Báo cáo năm 2019 của Ngân hàng Thế giới về thiệt hại kinh tế do các bệnh do thực phẩm gây ra

chỉ ra rằng tổng tổn thất năng suất liên quan đến bệnh do thực phẩm ở các nước thu nhập thấp và trung bình ước tính khoảng 95,2 tỷ USD mỗi năm và chi phí hàng năm để điều trị các bệnh do thực phẩm ước tính khoảng 15 tỷ USD.

II. THẾ GIỚI ĐANG PHÁT TRIỂN VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Nguồn cung cấp thực phẩm an toàn hỗ trợ nền kinh tế, thương mại và du lịch quốc gia, góp phần đảm bảo an ninh lương thực và dinh dưỡng, đồng thời củng cố sự phát triển bền vững.

Đô thị hóa và những thay đổi trong thói quen tiêu dùng đã làm tăng số lượng người mua và ăn thực phẩm chế biến sẵn ở nơi công cộng. Toàn cầu hóa đã kích thích nhu cầu ngày càng tăng của người tiêu dùng đối với nhiều loại thực phẩm hơn, dẫn đến chuỗi thực phẩm toàn cầu ngày càng phức tạp và dài hơn. Biến đổi khí hậu cũng được dự đoán sẽ tác động đến an toàn thực phẩm.

Những thách thức này đặt trách nhiệm lớn hơn lên người sản xuất và xử lý thực phẩm trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm. Các sự cố địa phương có thể nhanh chóng phát triển thành các trường hợp khẩn cấp quốc tế do tốc độ và phạm vi phân phối sản phẩm.

* *Cần ưu tiên sức khỏe cộng đồng*

Các chính phủ nên coi an toàn thực phẩm là ưu tiên hàng đầu của sức khỏe cộng đồng vì an toàn thực phẩm đóng vai trò then chốt trong việc phát triển các chính sách, khung pháp lý cũng như thiết lập và triển khai các hệ thống an toàn thực phẩm hiệu quả. Người xử lý thực phẩm và người tiêu dùng cần hiểu cách xử lý thực phẩm một cách an toàn và thực hành Năm chìa khóa của WHO để có thực phẩm an toàn hơn tại nhà hoặc khi bán tại nhà hàng hoặc chợ địa phương. Các nhà sản xuất thực phẩm có thể trồng rau quả an toàn bằng cách sử dụng Năm chìa khóa của WHO để trồng rau quả an toàn hơn.

* *Trách nhiệm của Tổ chức Y tế thế giới (WHO)*

WHO đặt mục tiêu tăng cường các hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia để tạo điều kiện thuận lợi cho việc phòng ngừa, phát hiện và ứng phó toàn cầu trước các mối đe dọa sức khỏe cộng đồng liên quan đến thực phẩm không an toàn. Để làm được điều này, WHO hỗ trợ các quốc gia thành viên bằng cách:

Cung cấp các đánh giá khoa học độc lập về các mối nguy vi sinh và hóa học làm cơ sở cho các tiêu chuẩn, hướng dẫn và khuyến nghị về thực phẩm quốc tế, được gọi là Codex Alimentarius;

Đánh giá hiệu quả hoạt động của các hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia trong toàn bộ chuỗi thực phẩm, xác định các lĩnh vực ưu tiên để phát triển hơn nữa, đồng thời đo lường và đánh giá tiến độ theo thời gian thông qua công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát thực phẩm của FAO/WHO;

Đánh giá mức độ an toàn của các công nghệ mới được sử dụng trong sản xuất thực phẩm, chẳng hạn như biến đổi gen, các sản phẩm thực phẩm trồng trọt và công nghệ nano;

Giúp triển khai cơ sở hạ tầng đầy đủ để quản lý rủi ro an toàn thực phẩm và ứng phó với các trường hợp khẩn cấp về an toàn thực phẩm thông qua Mạng lưới Cơ quan An toàn thực phẩm quốc tế (INFOSAN);

Thúc đẩy việc xử lý thực phẩm an toàn thông qua các chương trình nâng cao nhận thức và phòng ngừa bệnh tật có hệ thống, thông qua 5 chìa khóa của WHO về thông điệp và tài liệu đào tạo về thực phẩm an toàn hơn;

Ứng hộ an toàn thực phẩm như một thành phần quan trọng của an ninh y tế và lồng ghép an toàn thực phẩm vào các chính sách và chương trình quốc gia phù hợp với Quy định Y tế quốc tế (IHR 2005);

Giám sát thường xuyên gánh nặng toàn cầu về các bệnh lây truyền qua thực phẩm và động vật ở cấp quốc gia, khu vực và quốc tế, đồng thời hỗ trợ các nước ước tính gánh nặng quốc gia về các bệnh lây truyền qua thực phẩm;

Cập nhật Chiến lược toàn cầu về an toàn thực phẩm của WHO (2022–2030) để hỗ trợ các quốc gia thành viên tăng cường hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia của họ và giảm gánh nặng bệnh tật do thực phẩm.

WHO hợp tác chặt chẽ với Tổ chức Lương thực và nông nghiệp (FAO), Tổ chức Thú y Thế giới (OIE), Chương trình Môi trường liên hợp quốc (UNEP) và các tổ chức quốc tế khác để đảm bảo an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi thực phẩm từ sản xuất đến tiêu dùng.

Người dịch Đ.N.H (theo <https://www.who.>)