

Tổ chức Nông Lương Liên hợp quốc

An toàn thực phẩm trong thời gian COVID-19

14 tháng 4 năm 2020

TỔNG QUAN

Hiện tại, không có bằng chứng cho thấy các loại động vật dùng làm thực phẩm mang mầm bệnh virus gây ra đại dịch COVID-19, ví dụ như gà, vịt, gia cầm khác, lợn, gia súc, lạc đà, ngựa, cừu, dê, thỏ, chuột lang lợn hoặc cá. Mặc dù chỉ có động vật sống có thể là nguồn gây bệnh, nhưng tất cả các loại thực phẩm đều có khả năng bị ô nhiễm thông qua tiếp xúc với thiết bị, bề mặt hoặc môi trường bị ô nhiễm. Làm sạch đúng cách và ngăn ngừa ô nhiễm chéo là rất quan trọng trong việc kiểm soát các bệnh truyền qua thực phẩm. Việc áp dụng các nguyên tắc hợp lý về vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân và thực hành an toàn thực phẩm đã được thiết lập sẽ làm giảm khả năng mầm bệnh gây hại đe dọa đến sự an toàn của nguồn cung cấp thực phẩm, bất kể thực phẩm có nguồn gốc từ nông nghiệp thâm canh, các bên liên quan nhỏ hay động vật hoang dã.

NHỮNG THÔNG ĐIỆP CHÍNH

- Không có bằng chứng cho thấy động vật hoặc thực phẩm có nguồn gốc từ động vật có thể truyền virus COVID-19 sang người.
- Ngăn ngừa ô nhiễm trong chuỗi thực phẩm sẽ làm giảm bệnh truyền qua thực phẩm và giảm khả năng xuất hiện những bệnh mới như COVID-19.
- Các sản phẩm động vật hoang dã được buôn bán hợp pháp có thể an toàn để tiêu thụ nếu tuân thủ những thực hành về xử lý và phân phối thực phẩm an toàn.

Con người không thể bị nhiễm COVID-19 từ thực phẩm có nguồn gốc động vật

Hiện tại, không có bằng chứng cho thấy các loại động vật dùng làm thực phẩm mang mầm bệnh virus gây ra đại dịch COVID-19, ví dụ như gà, vịt, gia cầm khác, lợn, gia súc, lạc đà, ngựa, cừu, dê, thỏ, chuột lang lợn hoặc cá.

Dựa trên phân tích trình tự axit nucleic, dơi được coi là ổ chứa nhiều khả năng nhất gây ra hội chứng hô hấp cấp tính nặng coronavirus 2 (SARS-CoV-2), virus gây ra COVID-19. Cho đến nay, không có trường hợp nào được ghi nhận về sự lây truyền trực tiếp từ dơi sang người, do đó các loài động vật hoang dã khác có thể là vật chủ trung gian giữa dơi và người. Tuy nhiên, chưa có bằng chứng nào xác định chắc chắn về sự liên quan của các loài động vật hoang dã khác hoặc đường lây truyền giữa các loài động vật hoang dã khác và con người. Mặc dù việc lây bệnh chỉ được báo cáo là do lây truyền từ người sang người, nhưng việc biết được loài động vật hoang dã nào đóng vai trò đầu tiên trong việc lây truyền từ động vật sang người vẫn là một câu hỏi quan trọng để ngăn chặn virus xuất hiện trở lại sau đại dịch hiện nay được kiểm soát.

Việc tiêu thụ thịt nấu chín (có nguồn gốc vật nuôi hoặc hoang dã), trứng và sữa không được coi là con đường lây nhiễm bệnh. Tuy nhiên, việc ô nhiễm trong chuỗi thực phẩm với các mầm bệnh khác, ví dụ như *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Escherichia coli* và *Listeria monocytogenes*, là mối lo ngại lớn cho an toàn thực phẩm trên toàn thế giới. Thực phẩm có thể bị nhiễm vi sinh vật gây bệnh cho người từ nhiều nguồn trong toàn bộ chuỗi thực phẩm, bắt đầu từ việc những động vật sống bị nhiễm bệnh cho đến kết thúc là điểm tiêu thụ. Ngăn chặn ô nhiễm như vậy sẽ làm giảm bệnh truyền qua thực phẩm và giảm khả năng mầm bệnh mới xuất hiện trong chuỗi thực phẩm. Mặc dù hàng triệu người dân nông thôn dựa vào thịt động vật hoang dã để làm thực phẩm, nhưng rất khó để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thịt động vật hoang dã vì một tỷ lệ đáng kể sản phẩm này được trao đổi qua các thị trường không chính thức - nếu không nói là bất hợp pháp.

Động vật sống khỏe mạnh có thể âm thầm nuôi dưỡng mầm bệnh nguy hiểm

Động vật sống, dù vật nuôi hay hoang dã, đều có thể bị nhiễm các mầm bệnh (*Brucella* spp., *Salmonella* spp, *Mycobacterium tuberculosis*, *Trichinella spiralis* và virus Ebola) có thể gây bệnh cho người. Những nguy cơ này là vô hình nhưng là mối nguy nghề nghiệp ảnh hưởng đến người nông dân, thợ săn, người bán thịt và các nhà kinh doanh thực phẩm khác. Những vi sinh vật này có thể có mặt trên khắp các mô và sản phẩm của động vật như mô cơ, sữa và trứng, làm cho thực phẩm không an toàn. Trong một số trường hợp, những mầm bệnh này có thể chỉ nằm ở đường tiêu hóa và sẽ chỉ ô nhiễm lên mô và sản phẩm của động vật nếu không tuân thủ các thực hành tốt trong khâu trang phục bảo hộ, sơ chế và chuẩn bị. Thanh tra thú y là một công cụ có giá trị để xác định các dấu hiệu lâm sàng do các vi sinh vật này gây ra và loại trừ các động vật bị nhiễm bệnh khỏi chuỗi thực phẩm.

Thật không may, các tác nhân gây bệnh trên động vật không phải lúc nào cũng gây ra những triệu chứng bên ngoài của bệnh hoặc biểu hiện nhiễm khuẩn ở động vật chủ. Hơn nữa, không dễ thực hiện kiểm tra thú y đối với động vật sống bị săn bắt để làm thực phẩm, ngoại trừ có thể là động vật hoang dã bị bắt. Vì một số động vật mang mầm bệnh có thể không biểu hiện triệu chứng nên khó thể loại chúng ra khỏi chuỗi thực phẩm. Kiểm tra các dấu hiệu bệnh lý trên xác động vật ngay sau khi **thu hoạch** để xác định sự an toàn của sản phẩm, có thể thực hiện cho cả động vật hoang dã và vật nuôi. Tuy nhiên, cách tiếp cận về an toàn thực phẩm này không có khả năng làm rõ hết các mối nguy vi sinh vật, đặc biệt khi các vi sinh vật này chỉ nằm trong đường tiêu hóa và không gây bệnh cho động vật. Việc áp dụng cách tiếp cận có hệ thống dựa trên nguy cơ để đánh giá và kiểm soát các mối nguy vi sinh vật, dựa trên nguy cơ trong chuỗi thực phẩm, giúp khắc phục những hạn chế của kiểm tra bằng mắt trước và sau thu hoạch nhằm tăng cường an toàn thực phẩm. Điều này liên quan đến cả kỹ thuật giết mổ, kết hợp với vệ sinh đúng cách và vệ sinh cá nhân trong toàn bộ chuỗi thực phẩm.

Kỹ thuật giết mổ thích hợp là cần thiết để giảm thiểu nguy cơ an toàn thực phẩm

Các động vật bị nhiễm khuẩn tiêu hóa gây ra ô nhiễm môi trường do phân của chúng có chứa các mầm bệnh. Địa điểm nơi mà động vật bị nhốt giữ trước khi giết mổ có thể bị ô nhiễm bởi phân và các chất tiết khác có chứa mầm bệnh và nó không chỉ là nguồn lây nhiễm tới các động vật và nhiễm bẩn lên da và lông của động vật mà còn nhiễm bẩn tới lông, chuồng từ đó mầm bệnh có thể được lan ra. Theo đó, chất thải động vật, móng guốc, da và lông tạo thành nguồn phơi nhiễm chính và ô nhiễm thịt và các sản phẩm động vật khác. Do đó, việc truyền các tác nhân gây bệnh có thể xảy ra mà không cần tiếp xúc trực tiếp với động vật bị nhiễm bệnh.

Chợ truyền thống, nơi mà động vật sống được nuôi nhốt, giết mổ và lột da, có nguy cơ lớn trong truyền mầm bệnh cho cả người xử lý thực phẩm và người mua hàng. Để giảm thiểu rủi ro, các khu vực nhốt giữ nên được làm sạch thường xuyên để giảm nguy cơ truyền mầm bệnh. Chăm sóc là cần thiết trong các giai đoạn làm ngát, vặt lông, cạo lông và loại bỏ nội tạng để giảm thiểu ô nhiễm của các bộ phận ăn được bên dưới và bên trong của động vật.

Giữ môi trường, và tất cả thiết bị, dụng cụ và bề mặt sạch là rất quan trọng đối với an toàn thực phẩm

Trong khi động vật sống có thể là nguồn gây bệnh, thì tất cả các loại thực phẩm đều có khả năng bị ô nhiễm do tiếp xúc với các thiết bị, bề mặt hoặc môi trường bị ô nhiễm. Làm sạch đúng cách và ngăn chặn nhiễm chéo là rất quan trọng trong việc kiểm soát các bệnh truyền qua thực phẩm. Các mầm bệnh nằm trên bề mặt do sản phẩm bị ô nhiễm trước đó (nhiễm chéo), do các giọt bắn hoặc do chạm từ tay hoặc quần áo bị ô nhiễm, các mầm bệnh này có thể sống sót trên các vật như dao, cưa, vật đựng thực phẩm để vận chuyển và băng chuyền làm bằng kim loại, nhựa và gỗ. Virus corona đã được chứng minh là duy trì khả năng lây nhiễm tới chín ngày trên các bề mặt như vậy.

Hầu hết các mầm bệnh, bao gồm cả virus corona, đều dễ bị phá hủy và dễ loại bỏ bằng đa số các chất khử trùng và tẩy rửa thông thường được sử dụng trong chế biến thực phẩm. Sử dụng dung dịch hypochlorite 0,05%, tương đương với độ pha loãng 1: 100 của chất tẩy gia dụng là đủ hiệu quả để tiêu diệt hầu hết mầm bệnh và còn có thể sử dụng để khử trùng bề mặt sau khi làm sạch. Điều quan trọng là phải tuân theo các khuyến nghị của nhà sản xuất về việc sử dụng chất khử trùng, chú ý cần phải loại bỏ vật hữu cơ có thể gây hạn chế tiếp xúc và vô hiệu hóa hiệu quả của chất khử trùng trước tiên; pha loãng chất khử trùng; và yêu cầu thời gian cần thiết để đạt hiệu quả. Nếu rượu được sử dụng làm chất khử trùng, thì nồng độ rượu phải đạt từ 60% đến 85%. Hầu hết các loại rượu mạnh thương mại được chưng cất dùng làm đồ uống không chứa nồng độ cồn phù hợp để làm chất khử trùng hiệu quả cho tay hoặc môi trường.

Vệ sinh cá nhân là rất cần thiết đối với an toàn thực phẩm và người bị bệnh phải tránh chế biến thực phẩm

Nhiều mầm bệnh ở người được bài tiết qua phân trong quá trình bị nhiễm bệnh và ngay cả khi cá nhân không có biểu hiện lâm sàng của bệnh sau khi đã hồi phục. Ví dụ, mặc dù tiêu chảy chỉ là một triệu chứng xuất hiện ở một số ít bệnh nhân COVID-19, nhưng virus có trong phân của gần nửa số ca mắc. Rửa tay không đầy đủ sau khi sử dụng nhà vệ sinh là nguyên nhân gây ra nhiều vụ dịch bệnh truyền qua thực phẩm, ví dụ nổi tiếng nhất là vụ Thương hàn Mary (Mary Mallon), người được cho là đã lây cho hơn 50 cá nhân khi cô làm đầu bếp lúc bị nhiễm khuẩn *Salmonella* Typhi mà không biểu hiện triệu chứng. Vệ sinh cá nhân nghiêm ngặt, bao gồm rửa tay hiệu quả và sử dụng quần áo bảo hộ sạch sẽ, là rất cần thiết trong việc ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm.

Những người bị bệnh cũng có thể làm ô nhiễm môi trường và môi trường xung quanh qua việc hắt hơi hoặc ho. Trong môi trường chế biến thực phẩm, điều này làm cho các thiết bị xung quanh bị ô nhiễm và thực phẩm bị ô nhiễm trực tiếp hoặc bị nhiễm chéo từ bề mặt hoặc từ bàn tay của công nhân tới thực phẩm.

Nhân viên thực phẩm gặp các triệu chứng bệnh về đường tiêu hóa hoặc bệnh đường hô hấp không nên tham gia chế biến hoặc trực tiếp chế biến thực phẩm.

Thực hiện thực hành vệ sinh tốt khi chế biến thực phẩm tươi sống dùng để ăn sống

Thực hành vệ sinh tốt đặc biệt quan trọng khi xử lý thực phẩm tươi sống dùng để ăn sống và/hoặc không cần chế biến thêm. Những thực phẩm này bao gồm cả trái cây và rau quả tươi và thực phẩm ăn sẵn mà không cần xử lý nhiệt thêm. Các thực phẩm này rất dễ bị ô nhiễm từ môi trường và người xử lý thực phẩm.

Để giảm thiểu tối đa nguy cơ phơi nhiễm với các vi khuẩn và virus gây bệnh truyền qua thực phẩm, việc giữ môi trường, thiết bị và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm sạch sẽ, tuân thủ thực hành rửa tay tốt, để riêng thực phẩm sống và chín và sử dụng nước sạch là rất quan trọng.

Thực phẩm có nguồn gốc từ động vật nên được xử lý nhiệt đầy đủ và bảo vệ khỏi tái nhiễm

Mặc dù việc lây truyền COVID-19 qua thực phẩm chưa được báo cáo, nhưng tránh tiếp xúc với thực phẩm có nguồn gốc động vật tươi sống và chưa nấu chín (thịt, trứng, các sản phẩm sữa) sẽ làm giảm phơi nhiễm với tất cả các loại virus và mầm bệnh truyền qua phẩm khác. Virus gây ra căn bệnh này không có khả năng chịu được nóng và nấu chín đủ thời gian. Nhiệt độ bên trong đạt (70°C) là đủ để diệt virus này và các mầm bệnh khác trong thịt. Virus không thể sinh trưởng và phát triển trên thực phẩm. Tuy nhiên, cả trước và sau khi nấu, thịt phải luôn được bảo quản nhằm đảm bảo không ô nhiễm sang thực phẩm khác hoặc tái ô nhiễm lại sau khi nấu. Lưu ý là virus này chịu được lạnh đông và có thể được tìm thấy trong thực phẩm đông lạnh sau hai năm ở nhiệt độ -20°C ; do đó, thực phẩm đông lạnh cũng cần phải nấu chín đủ thời gian.

KẾT LUẬN

Thông tin cụ thể về virus gây ra COVID-19 vẫn còn rất ít; tuy nhiên, hành vi và đặc tính của virus có thể được dự đoán dựa trên số liệu từ các virus tương tự gây ra Bệnh Hội chứng hô hấp cấp tính nặng (SARS) và Hội chứng hô hấp Trung Đông (MERS). Mặc dù giả thuyết virus có thể có nguồn gốc từ dơi và lây truyền sang động vật khác được sử dụng làm thực phẩm, nhưng không có bằng chứng về việc tiếp tục lây truyền virus từ động vật sang người thông qua chuỗi thức ăn. **Cho dù thực phẩm có nguồn gốc từ nông nghiệp thâm canh, các cơ sở nhỏ lẻ có liên quan hay từ động vật hoang dã, thì việc áp dụng các nguyên tắc hợp lý về vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân và việc thực hiện thực hành an toàn thực phẩm sẽ làm giảm khả năng mầm bệnh gây hại đe dọa đến sự an toàn của nguồn cung cấp thực phẩm.**

Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế - Codex Alimentarius¹ đã thông qua một số hướng dẫn thực hành về cách áp dụng thực hành tốt nhất để đảm bảo vệ sinh thực phẩm (*Codex General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969*)², xử lý các loại thịt (*Codex Code of Hygienic Practice for Meat, CXC 58-2005*)³ và kiểm soát virus trong thực phẩm (*Guidelines for the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food, CAC/GL 79-2012*)⁴. Tăng cường thực hành an toàn thực phẩm như trong các tài liệu khuyến nghị của Codex tại thời điểm này sẽ làm giảm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm bởi các mầm bệnh và giúp giảm gánh nặng sức khỏe cộng đồng gây ra do bệnh truyền qua thực phẩm, giảm căng thẳng đối với hệ thống sức khỏe cộng đồng đã phải chịu nhiều gánh nặng.

TÁC GIẢ

Tác giả chính: Jeffrey Lejeune, Cán bộ chất lượng và an toàn thực phẩm.

Cộng tác viên: Sarah Cahill, Cán bộ tiêu chuẩn thực phẩm cao cấp; Eleonora Dupouy, Cán bộ chất lượng và an toàn thực phẩm; Tom Heilandt, Thư ký

Codex; Hilde Kruse, Cán bộ tiêu chuẩn thực phẩm cao cấp; Markus Lipp, Trưởng phòng Chất lượng và An toàn Thực phẩm (Cán bộ phụ trách); David Massey, Cố vấn đặc biệt; Mia Rowan, Chuyên gia Chương trình.

¹www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en.

²www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXP_001e.pdf.

³www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058e.pdf.

⁴www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B79-2012%252FCXG_079e.pdf.