**Những điều cần biết về vệ sinh an toàn thực phẩm**

Vệ sinh an toàn thực phẩm hay an toàn thực phẩm hiểu theo nghĩa hẹp là một môn khoa học dùng để mô tả việc xử lý, chế biến, bảo quản và lưu trữ thực phẩm bằng những phương pháp phòng ngừa, phòng chống bệnh tật do thực phẩm gây ra. Vệ sinh an toàn thực phẩm cũng bao gồm một số thói quen, thao tác trong khâu chế biến cần được thực hiện để tránh các nguy cơ sức khỏe tiềm năng nghiêm trọng. Hiểu theo nghĩa rộng, vệ sinh an toàn thực phẩm là toàn bộ những vấn đề cần xử lý liên quan đến việc đảm bảo vệ sinh đối với thực phẩm nhằm đảm bảo cho sức khỏe của người tiêu dùng. Đây là một vấn đề và nguy cơ rất lớn mà các nước đang phát triển đã và đang phải đối mặt như Việt Nam, Trung Quốc....

     Thực phẩm có thể truyền bệnh từ người sang người cũng như là một môi trường phát triển cho các vi khuẩn có thể gây ra ngộ độc thực phẩm. Cuộc tranh luận về an toàn thực phẩm biến đổi gen bao gồm các vấn đề như tác động của thực phẩm biến đổi gen đối với sức khỏe của các thế hệ xa hơn và ô nhiễm môi trường, di truyền mà có thể phá hủy đa dạng sinh học tự nhiên. Ở các nước phát triển có những tiêu chuẩn rất phức tạp và nghiêm ngặt cho việc chế biến, bảo quản và tiêu thụ thực phẩm, trong khi ở các nước đang phát triển và kém phát triển thì tiêu chuẩn này quá thấp và việc quản lý vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tỏ ra quá lỏng lẽo, yếu kém và xã hội những nước này thường ngày phải đối mặt với nguy cơ ngộ độc thực phẩm, tử vong hàng ngày hàng giờ vì vậy.

Hãy là người tiêu dùng thông thái !