

SỞ Y TẾ HÀ GIANG
TTYT HUYỆN ĐỒNG VĂN

Số:05 /TTYT-TTGDSK
V/v triển khai hoạt động truyền thông
giáo dục sức khỏe quý I/2019

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Đồng Văn, ngày 08 tháng 01 năm 2019

Kính gửi: Trạm Y tế các xã, thị trấn, Phòng khám ĐKKV

Thực hiện Công Văn số 05/KSBT-TTGDSK, ngày 05 tháng 01 năm 2019 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Giang về việc triển khai hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe quý I năm 2019;

1. Căn cứ chức năng nhiệm vụ của đơn vị để chỉ đạo Trạm Y tế các xã, thị trấn, Phòng khám ĐKKV. Xây dựng kế hoạch và phối hợp với các tổ chức xã hội, các phương tiện thông tin đại chúng tại địa phương triển khai hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe quý I năm 2019, trong đó cần tập trung một số nội dung sau:

- Đổi mới nhiệm vụ chính trị, cần tiếp tục đẩy mạnh tuyên truyền về:

+ Các Chỉ thị, Nghị quyết của Đảng như: Nghị quyết số 04-NQ/TW, ngày 30-10-2016 của Hội nghị Ban Chấp hành Trung ương Đảng lần thứ tư (Khóa XII) về tăng cường xây dựng, chỉnh đốn Đảng; ngăn chặn, đẩy lùi sự suy thoái về tư tưởng chính trị, đạo đức, lối sống; những biểu hiện “tự diễn biến”, “tự chuyển hóa” trong nội bộ; Chỉ thị số 05-CT/TU ngày 15-5-2016 của Bộ Chính trị về “Đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh”;

Đề án số 22-ĐA/TU ngày 8/2/2018 của Ban Thường vụ Tỉnh ủy "Đề án tổng thể về đổi mới, sắp xếp các cơ quan trong hệ thống chính trị theo hướng tinh gọn, nâng cao hiệu lực, hiệu quả theo tinh thần Nghị quyết Trung ương 6, khóa XII" gắn với Nghị quyết số 18- NQ/TW, Nghị quyết số 19- NQ/TW ngày 25/10/2017 của Ban Chấp hành Trung ương Đảng (Khóa XII) và Nghị quyết Hội nghị Trung ương VIII khóa XII của Ban Chấp hành Trung ương Đảng.

+ Quyết định 244/QĐ-TTg, ngày 12/2/2014 của Thủ tướng Chính phủ về “Chính sách Quốc gia phòng, chống tác hại của lạm dụng đồ uống có cồn đến năm 2020” và Kế hoạch số 106/KH-UBND tỉnh, ngày 01/7/2015 của UBND tỉnh về “Phòng, chống tác hại của lạm dụng đồ uống có cồn tỉnh Hà Giang đến năm 2020”.

+ Các điển hình tiên tiến trong việc thực hiện Đề án 1816 của Bộ Y tế cũng như lĩnh vực chăm sóc và bảo vệ sức khỏe cho nhân dân; những tập thể, cá nhân, điển hình tiên tiến và có những cống hiến cho ngành Y tế trên trang Web của đơn vị, của ngành và của Bản tin Sức khỏe Hà Giang.

+ Quyết định số 2151/QĐ-BYT ngày 04/6/2015 của Bộ Y tế trong việc “Đổi mới phong cách, thái độ phục vụ của cán bộ y tế hướng tới sự hài lòng của người bệnh”.

+ Chính sách khám chữa bệnh cho người nghèo và đồng bào dân tộc thiểu số, Luật Bảo hiểm xã hội, Bảo hiểm y tế.

+ Kế hoạch triển khai thực hiện chế độ luân phiên có thời hạn đối với người hành nghề tại các cơ sở khám, chữa bệnh trên địa bàn tỉnh Hà Giang; Kế hoạch cải

cách hành chính trong ngành Y tế; Kế hoạch thực hiện mô hình phòng khám bác sĩ gia đình tại Trạm Y tế xã và Phòng khám ĐKKV trên địa bàn tỉnh.

+ Kỷ niệm các ngày lễ lớn trong quý: Kỷ niệm 89 năm Ngày thành lập Đảng Cộng sản Việt Nam (3/2/1930 - 3/2/2019) và đón Tết nguyên đán Kỷ Hợi 2019; Tuyên truyền kỷ niệm 64 năm ngày Thầy thuốc Việt Nam 27/2/1955 - 27/2/2019; 109 năm ngày Quốc tế Phụ nữ (8/3/1910- 8/3/2019); 88 năm thành lập Đoàn thanh niên Cộng sản Hồ Chí Minh (26/3/1931-26/3/2019).

- Đối với công tác y tế dự phòng, cần tập trung tuyên truyền một số nội dung sau:

+ Phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm thường gặp trong mùa đông xuân: cúm, sởi, ho gà, liên cầu lợn..., bệnh do côn trùng truyền bệnh (sốt rét, sốt xuất huyết, viêm não Nhật Bản); các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa (ly trực khuẩn, tay chân miệng, tiêu chảy); viêm đường hô hấp cấp tính và các bệnh dịch khác.

+ Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phòng chống ngộ độc, nhất là trong các trường học; phòng chống ngộ độc bánh ngô mốc, các loại rau rừng, nấm độc; Phòng chống ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán và mùa lễ hội 2019.

+ Lợi ích và hiệu quả của việc sử dụng vắc xin trong phòng bệnh và kế hoạch chuyển đổi vắc xin ComBE Five trên địa bàn tỉnh Hà Giang; Kế hoạch uống bổ sung vắc xin bại liệt (OPV) cho trẻ 1 - 5 tuổi tại xã nguy cơ cao.

+ Các biện pháp chăm sóc trẻ trong mùa đông xuân, phòng chống suy dinh dưỡng cho trẻ em; phòng chống tai nạn thương tích trẻ em tại cộng đồng; phòng chống đuối nước...

+ Luật Phòng chống tác hại của thuốc lá.

- Truyền thông theo chủ đề trong Quý I:

+ Ngày thế giới phòng chống bệnh Ung thư (4/2).

+ Ngày Thầy thuốc Việt Nam (27/2).

+ Ngày Quốc tế Hạnh phúc (20/3).

+ Ngày Nước sạch Thế giới (22/3).

+ Ngày Thế giới phòng chống Lao (24/3).

2. Tổng hợp báo cáo kết quả triển khai hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe của Trạm Y tế các xã, thị trấn, Phòng khám ĐKKV quý I/2019 về Trung tâm Y tế huyện Đồng Văn theo địa chỉ: Phòng truyền thông GDSK, Trung tâm Y tế huyện Đồng Văn, hoặc địa chỉ Email: hoangleettytdv@gmail.com trước ngày 22 hàng tháng.

Trung tâm Y tế huyện Đồng Văn yêu cầu các Trạm Y tế xã, thị trấn, PKĐKKV nghiêm túc triển khai thực hiện./. *phun*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ban Giám đốc TTYT;
- Lưu: VT, TTGDSK.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Lương Triệu Huynh

NGỘ ĐỘC BỘT NGÔ MỐC VÀ CÁCH PHÒNG TRÁNH

Bánh trôi ngô là món ăn truyền thống của đồng bào Mông vùng cao. Bánh được làm từ nguyên liệu chính là bột ngô. Tuy nhiên, trong những năm từ 2006 - 2014 trên địa bàn tỉnh đã xảy ra nhiều vụ ngộ độc do ăn bánh trôi ngô. Vậy nguyên nhân do đâu và các biện pháp phòng tránh như thế nào?

Ngô là nguồn lương thực chính và là món ăn truyền thống của người dân vùng cao. Người dân thường ăn ngô tẻ dưới dạng chế biến thành mèn mén như xay thành bột thô, trộn nước, đồ 2 lần cho chín kỹ rồi ăn. Đặc biệt trong những ngày lễ và Tết Nguyên đán, người dân thường chế biến bánh ngô từ hạt ngô nếp để ăn. Ngô thuộc nhóm ngũ cốc rất giàu dinh dưỡng, tuy nhiên do quá trình bảo quản, chế biến không đúng cách hoặc để quá lâu ở môi trường không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm nên sinh ra nấm mốc khi ăn vào sẽ gây hại tới sức khỏe con người.

Quy trình chế biến bánh ngô ở các gia đình như sau: Hạt ngô nếp sau khi xay vỡ được ngâm nước trong thời gian khoảng 15 ngày, sau đó mang đi xay bột nước. Tiếp theo, bột nước được cho vào túi vải hoặc bao tải và treo lên cho ráo hết nước, sau đó bột ướt được làm bánh dưới dạng bánh trôi (nặn bột thành viên to bằng ngón tay cái, cho vào nồi nấu với đường), làm bánh rán, bánh nướng... những ngày đầu ăn bánh ngô từ bột mới làm không thấy bị ngộ độc. Tuy nhiên, do khâu bảo quản không được tốt, nhiều trường hợp bột ngô để lâu ngày đã lên mốc xanh, mốc vàng nhưng người dân vẫn làm bánh ăn nên bị ngộ độc và gây tử vong.

Theo thống kê của ngành Y tế, từ năm 2006 đến 2014 tại tỉnh ta có 5 huyện xảy ra các vụ ngộ độc ăn bánh ngô bị mốc gồm Đồng Văn, Mèo Vạc, Yên Minh, Quản Ba và Bắc Mê với tổng số 23 vụ, làm 127 người mắc, 51 người tử vong (chiếm 40,1%); trong đó huyện Mèo Vạc có số vụ, số người mắc và tử vong cao nhất. Cũng theo thống kê, ngộ độc bột ngô mốc chiếm tỷ lệ người bị ngộ độc và chết là cao nhất trong các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm tại tỉnh ta.

Để giảm thiểu tình trạng ngộ độc thực phẩm do ăn bột ngô mốc, trong thời gian qua Sở Y tế Hà Giang đã chỉ đạo các đơn vị y tế tuyến huyện, thành phố tăng cường công tác tuyên truyền; tổ chức thanh kiểm tra, giám sát chặt chẽ công tác phòng chống dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm, nhất là ngộ độc do ăn nấm lẹ, rau rừng, quả rừng và bột ngô mốc. Một số địa phương đã kiên quyết thực hiện kiểm tra và tiêu hủy bột ngô, bánh ngô không bảo đảm an toàn,... Do đó từ năm 2015 đến nay trên địa bàn tỉnh không xảy ra ngộ độc do ăn phải bột ngô mốc.

Biểu hiện khi ăn phải bột ngô mốc, đó là:

- Đau bụng.
- Hoa mắt, chóng mặt.
- Đau đầu: Lúc đầu đau ít, sau đau tăng dần, đau nhiều, liên tục.
- Buồn nôn, nôn ra thức ăn.
- Co giật và có thể dẫn đến chết người nếu không được cứu chữa kịp thời.

Sơ cứu người bệnh tại chỗ bằng cách sau:

- Nhanh chóng gác đầu bằng cách lấy ngón tay sạch hoặc lông gà rửa sạch để ngoáy họng cho buồn nôn, nôn cho đến khi ra nước trong mới thôi.

- Thông báo với cán bộ y tế và đưa người bệnh đến cơ sở y tế gần nhất để được cứu chữa kịp thời.

Để không còn những vụ ngộ độc bột ngô mốc càn:

- Ngô sau khi thu hái cần được phơi khô, để nơi khô ráo, sạch sẽ, tránh mối mọt.

- Không ăn những hạt ngô bị mốc, bị mối mọt.

- Trong thời gian ngâm ngô làm bánh cần được thay nước sạch hằng ngày. Thường xuyên kiểm tra màu sắc, mùi của ngô trong suốt quá trình ngâm. Nếu ngô lên men, có mùi lạ hoặc ngô ngả màu (màu xanh, vàng, rêu..) thì tuyệt đối không được ăn.

- Ngô sau khi xay thành bột cần để ở nơi khô ráo, sạch sẽ. Cần nấu ăn ngay, tốt nhất là trong khoảng thời gian 2 đến 3 ngày. Trước khi nấu cần kiểm tra kỹ bột ngô, nếu phát hiện trên bột ngô có xuất hiện các chấm xanh, vàng, đỏ, nâu... thì tuyệt đối không được nấu ăn.

- Không sử dụng đường hoá học khi nấu và ăn bánh trôi ngô.

Thu Ngân (Soạn)

NGỘ ĐỘC DO ĂN PHẢI THỨC ĂN KHÔNG RÕ NGUỒN GỐC

Trong cuộc sống sinh hàng ngày chúng ta có thể sử dụng một số loại thực phẩm không rõ nguồn gốc. Loại thực phẩm trên luôn tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn cho người sử dụng.

Trong cuộc sống sinh hàng ngày chúng ta có thể sử dụng một số loại thực phẩm không rõ nguồn gốc được bày bán trên thị trường, đặc biệt là tại các chợ phiên vùng sâu, vùng xa. Việc bày bán hàng hóa không rõ nguồn gốc xuất xứ, không bao gói, không hạn sử dụng đang là vấn đề báo động, như: Kem túi, sữa chua không bao mác, thịt đông lạnh, cá khô không đóng gói, mỡ nước không đóng chai kín, bún khô, phở khô, nước uống có phẩm màu không có tên cơ sở sản xuất và hạn sử dụng. Tuy các loại thực phẩm đó không rõ nguồn gốc, hạn sử dụng, nhưng sản phẩm vẫn bán chạy vì giá rẻ, đặc biệt là các loại gia vị để chế biến món ăn được tẩm ướp phẩm màu sắc sỡ ... Trong đó, đáng chú ý nhất là các loại gia vị như: Nước hàng để kho thịt, dầu hào, măng ngâm, bột làm bánh, váng đậu, gói gia vị để nấu lẩu, nước sốt cà chua, dấm tây, bột nước hoa quả... đều có chữ nước ngoài, không rõ ngày sản xuất và hạn sử dụng.

Người tiêu dùng nếu ăn phải thực phẩm nhiễm hóa chất phụ gia quá nhiều trong thời gian dài sẽ gặp những chứng bệnh nguy hiểm do bị kim loại nặng, thuốc kháng sinh và chất kích thích tăng trọng sẽ tích tụ dần trong cơ thể.

Chính vì vậy, để lựa chọn được nguồn thực phẩm an toàn không có hóa chất bảo quản, phẩm màu độc hại người tiêu dùng cần phải quan sát kỹ để lựa chọn những sản phẩm an toàn.

Cách lựa chọn thực phẩm an toàn:

Thực phẩm nhuộm phẩm màu: Được sử dụng khá phổ biến trong nhóm thực phẩm chế biến sẵn như: Bánh, mứt, kẹo, hạt dưa và ở trong gia vị như tương ớt, ớt bột. Đặc biệt, mối nguy cơ cao với nhóm thức ăn đường phố là thịt quay, thịt nướng, các sản phẩm được bán ở các quán hàng rong, các sản phẩm không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng... Vì thế, để đảm bảo an toàn cho bản thân và gia đình không nên chọn mua những thực phẩm có màu quá sắc sỡ, lòe loẹt.

Đối với thực phẩm có chứa chất bảo quản: Nếu sử dụng ở mức độ cho phép hoàn toàn không gây hại cho người dùng, mặt khác chất bảo quản trong thực phẩm còn giúp ngăn ngừa hoặc làm chậm lại quá trình thối rữa, hư hỏng gây ra bởi sự phát triển của các vi sinh vật hay do các thay đổi không mong muốn về mặt hóa học. Tuy nhiên trong thực tế các chất bảo quản rất bị lạm dụng quá mức cho phép, nên chúng trở nên nguy hiểm cho người tiêu dùng. Chính vì vậy, người tiêu dùng nên chọn mua các hàng hóa có nhãn hiệu, ghi rõ các phụ gia vào thực phẩm và sử dụng liều lượng bao nhiêu đều phải ghi rõ trên bao bì. Nếu không có nhãn hoặc có nhãn nhưng không ghi rõ các nội dung thì người tiêu dùng cần phải cẩn trọng khi chọn mua hàng.

Thực phẩm có chứa thuốc bảo vệ thực vật: Rau quả cũng có thể tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, do bị lạm dụng quá mức nên không được đào thải hết trước khi đi tiêu thụ. Để phòng tránh ngộ độc do ăn phải thực phẩm bị nhiễm thuốc bảo

vệ thực vật và chất bảo quản rau quả người tiêu dùng cần chú ý đến những điểm sau đây:

Khi mua rau, cần chú ý đến cả màu sắc lẫn mùi vị của rau. Nên chọn loại rau có màu xanh tươi tự nhiên (tránh quá xanh đậm, mờ màng) Không mua, sử dụng rau quả có mùi, vị lạ, khác thường.

Ngâm kỹ, rửa sạch, gọt vỏ các loại rau quả ăn tươi. Ngâm kỹ, rửa rau quả ít nhất 3 lần hoặc rửa dưới vòi nước chảy giúp loại trừ phần lớn các thuốc bảo vệ thực vật tồn dư, tức là loại trừ phần lớn nguy cơ ô nhiễm khi rửa. Quan sát bằng mắt thường có thể nhận thấy, phần nùm quả hay kẽ lá là nơi lưu giữ hàm lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc tăng trưởng nhiều nhất bởi lẽ chỗ đó thường lõm lại. Nên ngâm rau rồi hãy rửa. Rau quả trên bề mặt có lớp biểu bì, nơi thẩm hút rất nhiều hoá chất khi tưới lên. Vì vậy, ngâm, rồi rửa rau dưới vòi nước chảy sẽ loại bỏ phần lớn các chất này. Sau khi rửa sạch tốt nhất lại tiếp tục ngâm rau trong nước muối nhạt hoặc thuốc tím. Bởi lẽ, muối làm tăng quá trình hoà tan, khuyếch tán các chất độc, đẩy chúng ra theo nước. Còn thuốc tím là chất oxy hoá mạnh, các tác dụng oxy các chất hữu cơ (chính là thuốc trừ sâu, thuốc bảo vệ thực vật, hoá chất kích thích tăng trưởng...) tạo ra các chất khác ít độc hơn.

Thu Ngân (Soạn)

PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM CÓ CHÚA THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

Thuốc bảo vệ thực vật (TBVTV) là những nhóm hoá chất có thành phần khác nhau, được dùng để phòng ngừa sâu bệnh gây hại trong sản xuất nông nghiệp.

Sử dụng TBVTV là một biện pháp quan trọng trong sản xuất nông nghiệp. Ước tính nếu không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật thì một nửa mùa màng và năng suất bị phá hoại dẫn đến tình trạng thiếu lương thực trầm trọng trên thế giới. Vì vậy, việc sử dụng TBVTV đã không ngừng tăng lên, đặc biệt ở các nước đang phát triển. Ở Việt nam hiện nay mỗi năm tiêu thụ trên 30 ngàn tấn, tăng gấp 3 lần so với những năm 80. Từ khi không còn hợp tác xã nông nghiệp, việc sử dụng TBVTV ở nước ta do từng hộ gia đình tự mua và tự dùng, không còn đội phun thuốc trừ sâu của hợp tác xã đảm nhiệm như trước nên tình trạng ô nhiễm TBVTV càng đáng lo ngại. Có nhiều cách chia loại TBVTV khác nhau, dựa vào nhóm đó để biết các thông tin về độ độc, cơ chế tác động, cấu tạo hoá học hay mục đích sử dụng. Đặc biệt, tỉnh ta là một tỉnh biên giới, việc người dân tự ý mua TBVTV không rõ nguồn gốc, không biết cách sử dụng và bảo quản cũng chính là tác nhân gây ra việc lạm dụng sử dụng TBVTV và có thể dẫn đến những hậu quả khôn lường.

Bên cạnh những mặt lợi, việc sử dụng TBVTV có thể để lại nhiều tác hại cho môi trường và sức khoẻ của con người. TBVTV có thể gây độc cho người qua các con đường chính như: Thuốc ngấm vào trong đất, nguồn nước và không khí (khi phun qua đó vào thức ăn đồ uống và vào cơ thể con người). Thuốc có thể trực tiếp ngấm qua da do tiếp xúc, thuốc ngấm vào thức ăn, đồ uống do vô tình hay hữu ý như để lẩn TBVTV gần nơi chứa đựng mắm, muối,... Đặc biệt quan trọng là dư lượng thuốc trừ sâu còn tồn dư trên bề mặt thực phẩm rau quả do người sản xuất thực hành sai nguyên tắc.

Trong khi sử dụng TBVTV, những cách thực hành sai thường gặp gây nên tình trạng ô nhiễm trên rau quả là:

- Sử dụng các loại TBVTV đã bị cấm hoặc hạn chế sử dụng, do không biết hoặc cố tình vì muốn hiệu quả diệt sâu cao bảo vệ mùa màng.
- Lạm dụng thuốc theo nghĩa dùng quá nhiều đợt phun cho một vụ rau quả hoặc thường xuyên phun ở nồng độ cao hơn nhiều so với hướng dẫn ghi trên nhãn.
- Không đảm bảo thời gian phân huỷ kể từ khi phun lần cuối đến khi thu hái sản phẩm vì muốn kịp phiên chợ để bán rau hoặc cần ăn ngay.
- Không để ý đọc các thông tin trên nhãn mác hoặc không được hướng dẫn cách sử dụng.

Sự thiếu thông tin, kiến thức về độc tính và cách sử dụng TBVTV và vì những lợi ích trước mắt thường là nguyên nhân của cách thực hành không an toàn làm người tiêu dùng có thể bị nhiễm độc hàng loạt.

Một số biểu hiện thường gặp của người tiếp xúc với thuốc bảo vệ thực vật hoặc uống nhầm phải thuốc bảo vệ thực vật là: Nỗi mẩn, ngứa, nuốt khó, nuốt đau, run chân tay, đái ít hoặc không đi đái được, khó thở, co giật và dẫn đến chết người nếu không được chữa trị kịp thời.

Để đề phòng ngộ độc do TBVTV đối với người tiêu dùng, cần chú ý đến những điểm sau đây:

- Không mua, sử dụng rau quả có mùi, vị lạ, khác thường.
- Ngâm kỹ, rửa sạch, gọt vỏ các loại rau quả ăn tươi. Ngâm kỹ, rửa rau quả ít nhất 3 lần hoặc rửa dưới vòi nước chảy nếu có thể để loại trừ phần lớn các TBVTV tồn dư, tức là loại trừ phần lớn nguy cơ ô nhiễm qua con đường rửa trôi.
- Nấu chín và mỏ vung khi nấu cũng là cách tốt để loại trừ phần lớn các TBVTV còn sót lại qua sự bay hơi.

Cán bộ bảo vệ thực vật ở các địa phương cần tăng cường hướng dẫn việc sử dụng TBVTV, thường xuyên thông báo trên phương tiện truyền thông đại chúng các phương pháp sử dụng an toàn hiệu quả, đặc biệt về các thuốc đã bị hạn chế hoặc cấm sử dụng.

Khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cần lưu ý:

- Phải đọc, hiểu cách sử dụng trước khi dùng.
- Sử dụng TBVTV theo phương châm 4 đúng: Đúng thuốc, đúng lúc, đúng nồng độ, đúng cách và tuân thủ nghiêm ngặt thời gian phân huỷ của từng loại thuốc đối với từng loại cây trồng.
- Không vì các lợi ích trước mắt trong giai đoạn kinh tế thị trường mà sử dụng sai quy cách, gây ảnh hưởng cho người tiêu dùng. Đồng thời, đẩy mạnh phong trào trồng rau an toàn, chương trình phòng ngừa độc hại tổng hợp trên rau. Cần kết hợp với y tế cơ sở tuyên truyền cho người trồng rau nhận thức rõ mối nguy hiểm về sức khoẻ và tính mạng mà người trồng rau có thể mang tới cho người tiêu dùng, nhấn mạnh đến lương tâm và trách nhiệm chung của họ đối với cộng đồng.

Thu Ngân (Soạn)