

Tăng huyết áp rất phổ biến và nguy hiểm:

- + Cứ 4 người thì có ít nhất 1 người bị tăng huyết áp.
- + Tăng huyết áp dẫn đến nhiều biến chứng nguy hiểm như bệnh tim mạch, mù lòa, suy thận. Cứ 10 trường hợp tử vong có tới 4 trường hợp là do bệnh tim mạch.

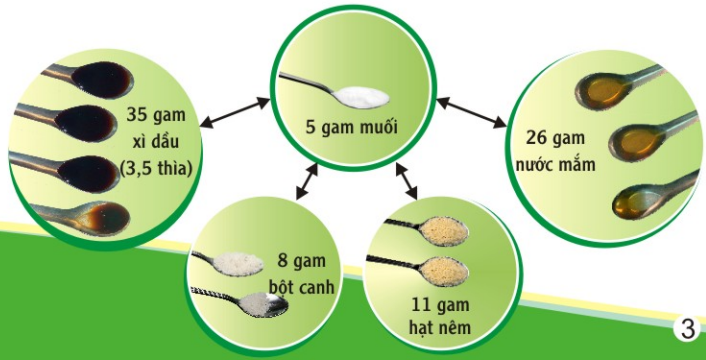
Tăng huyết áp là kẻ giết người thầm lặng vì thường không có biểu hiện bất thường. Một nửa số người tăng huyết áp không biết mình bị bệnh.

Tăng huyết áp là khi huyết áp tâm thu ≥ 140 mmHg và/hoặc huyết áp tâm trương ≥ 90 mmHg



Hãy đo huyết áp thường xuyên, ít nhất 1 lần/năm để biết số đo huyết áp của mình.

- **Tác hại của ăn thừa muối:**
 - + Muối bao gồm: Muối ăn và các loại gia vị chứa nhiều muối như bột canh, hạt nêm, nước mắm, xì dầu (nước tương), mỳ chính (bột ngọt).
 - + Ăn thừa muối có thể gây tăng huyết áp, các bệnh tim mạch như tai biến mạch máu não, bệnh động mạch vành và các bệnh khác như: suy thận, ung thư dạ dày, loãng xương...
- **Nguồn cung cấp muối cho cơ thể:** Muối được đưa vào cơ thể qua bữa ăn hàng ngày từ 3 nguồn chính:
 - + 70% cho vào khi sơ chế, nấu và khi ăn (chấm, trộn v.v)
 - + 20% từ thực phẩm chế biến sẵn.
 - + 10% có sẵn trong thực phẩm tự nhiên.
- **Nhu cầu muối mỗi ngày:**
 - + Mỗi người chỉ nên ăn dưới 5 gam muối một ngày. Trẻ em cần ăn ít hơn nữa. Tuy nhiên đa số chúng ta đều đang ăn nhiều gấp 2-3 lần so với khuyến cáo.
 - + Những người mắc các bệnh tim mạch, tăng huyết áp, bệnh thận cần ăn ít muối hơn theo hướng dẫn của cán bộ y tế.
 - + Nên sử dụng muối và bột canh i-ốt.
 - + Cách ước tính 5 gam muối cho một số loại gia vị:



Để giảm ăn muối, mỗi người, mỗi gia đình hãy thực hiện:

CHO BÓT MUỐI - CHẤM NHỆ TAY - GIẢM NGAY ĐÒ MẶN

1. CHO BÓT MUỐI: Khi nấu ăn hãy giảm dần lượng muối và gia vị chứa nhiều muối cho đến khi giảm một nửa.



- Tự nấu ăn tại nhà để dễ kiểm soát lượng muối sử dụng.
- Ném thức ăn trước khi cho thêm mắm, muối.
- Sử dụng các gia vị khác (tiêu, ớt, chanh...) để ăn ngon hơn mà không cần dùng nhiều muối.
- Không nên cho muối hoặc gia vị vào nước luộc rau.