



# VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM


**Ths. Hà Diệu Linh**  
Bm. Y tế công cộng





# MỤC TIÊU

## \* ***Kiến thức:***

1. Liệt kê các nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm (CĐRMH 1).
  2. Trình bày được khái niệm và nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm (CĐRMH 1).
  3. Trình bày được cách phòng chống một số ngộ độc thực phẩm thường gặp (CĐRMH 1).
  4. Trình bày được mười hướng dẫn thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm (CĐRMH 1).
- 






# MỤC TIÊU

\* ***Kỹ năng:***

5. Đưa ra được một số nội dung phù hợp để phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình huống giả định (CĐRMH 1).

\* ***Năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

6. Tự chủ, chủ động, nghiêm túc trong học tập, tìm kiếm thông tin, nghiên cứu tài liệu liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm để giải quyết một số tình huống giả định (CĐRMH 4).
- 






# VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM








# MỘT SỐ KHÁI NIỆM

- **Vệ sinh thực phẩm:** Là mọi điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo sự an toàn và phù hợp của thực phẩm ở mọi khâu thuộc chu trình thực phẩm
  - **An toàn thực phẩm:** Là sự đảm bảo thực phẩm không gây hại cho người tiêu dùng khi nó được chuẩn bị, được sử dụng theo mục đích
- 






# MỘT SỐ KHÁI NIỆM

- **Vệ sinh an toàn thực phẩm:** Là tất cả mọi điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm đảm bảo cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng
- 





# THÁCH THỨC

- Sự bùng nổ dân số cùng với đô thị hóa
  - Ô nhiễm môi trường
  - Sự phát triển của khoa học công nghệ
- 





# NGUYÊN NHÂN GÂY Ô NHIỄM TP


- Chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, lương thực
- Chế biến không đúng
- Sử dụng và bảo quản không đúng








# HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VSATTP

1. Chọn thực phẩm tươi sạch
  2. Giữ gìn vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm
  3. Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ
  4. Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ
  5. Ăn ngay sau khi thực phẩm vừa nấu xong hoặc vừa chuẩn bị xong
- 



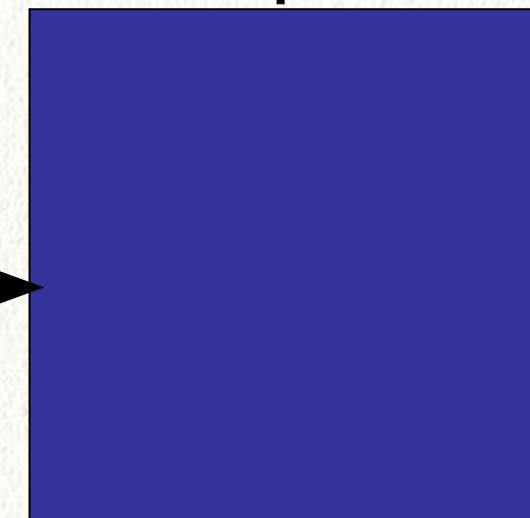
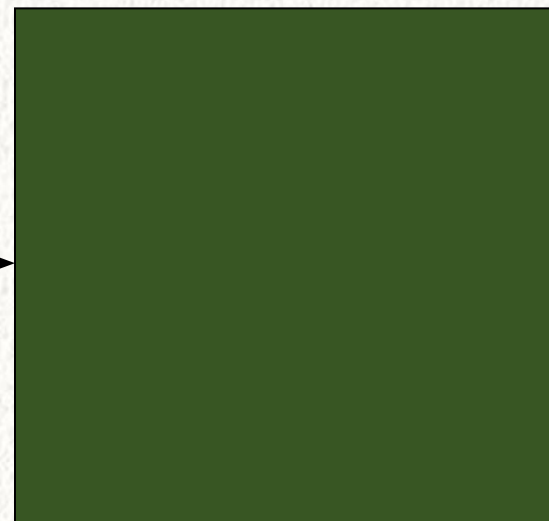
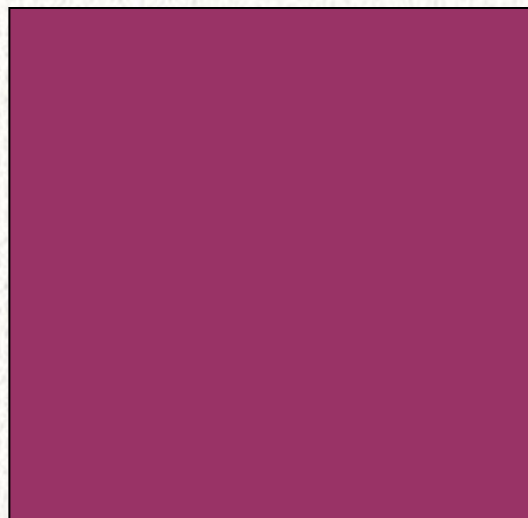
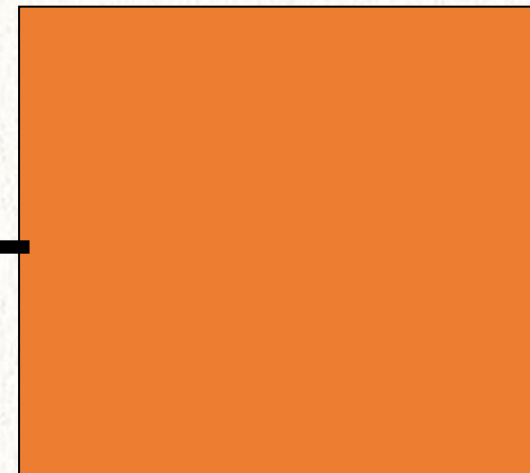
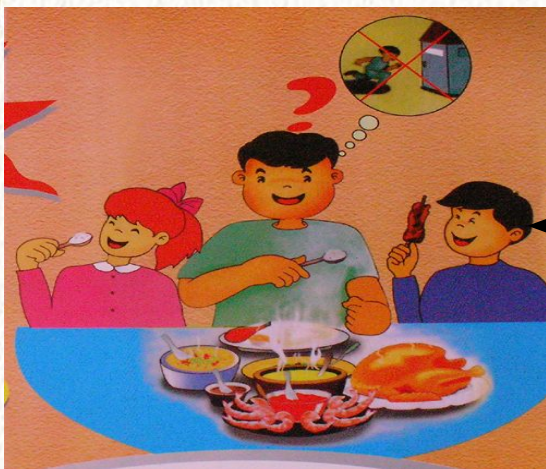


# HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VSATTP

6. Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn
  7. Giữ gìn vệ sinh cá nhân tốt
  8. Sử dụng nguồn nước sạch
  9. Sử dụng đồ bao gói sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh
  10. Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn vệ sinh môi trường sống
- 



# Hoàn thành chu trình thực phẩm sau:

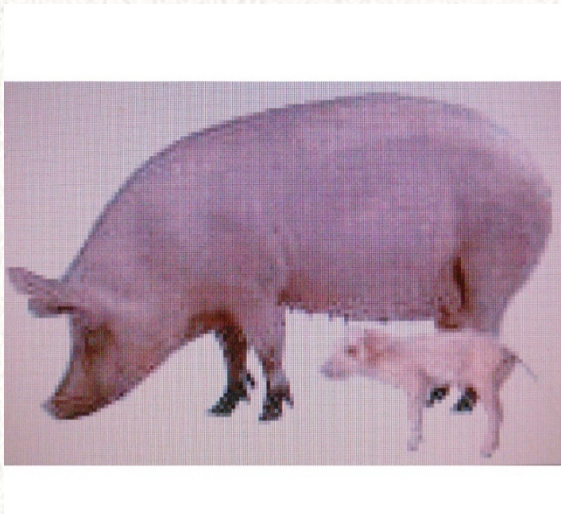




# Hoàn thành chu trình thực phẩm sau:



*Bảo quản  
thịt đã chế  
biến*



*Giết mổ*

*Vận chuyển  
phân phối*





# NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM








# KHÁI NIỆM


**Ngộ độc thực phẩm** là bệnh xảy ra do ăn phải thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật hoặc độc tố của vi sinh vật hoặc thực phẩm có chứa chất có tính độc hại đối với người sử dụng.








# NGUYÊN NHÂN

- Thực phẩm nhiễm vi sinh vật
  - Thực phẩm bị biến chất
  - Thực phẩm có sẵn chất độc
  - Thực phẩm bị nhiễm các chất độc hóa học
- 






# CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN

- Nhiệm bản thực phẩm
  - Sự tồn tại của thực phẩm
  - Sự phát triển của vi khuẩn
- 





# CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN

- Nhiệm bản thực phẩm
    - VS TP kém
    - Nhiễm khuẩn chéo
    - Dụng cụ không sạch
    - Thực phẩm bị ôi thiu, không hợp vệ sinh
    - Nhiễm bản hóa học từ MT, dụng cụ đựng TP, bao gói...
    - Các loại côn trùng, gián, chuột, ruồi
    - Bàn tay người bị nhiễm trùng
- 





# CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN

- Sự tồn tại của thực phẩm
  - Nấu ăn chưa kỹ
  - Không đun lại thức ăn







# CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN

- Sự phát triển của vi khuẩn
  - Bảo quản không đủ lạnh
  - Để thực phẩm trong điều kiện nóng, ẩm







**MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM  
THƯỜNG GẶP TẠI VIỆT NAM**







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP do VSV
- NĐTP không do VSV







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP do VSV
  - Salmonella
  - Campylobacter
  - Tụ cầu
  - Vi nấm







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP do VSV***

**Câu hỏi thảo luận nhóm:**

Lập bảng tổng hợp tác nhân, nguyên nhân, triệu chứng và  
cách phòng NĐTP do VSV

(Salmonella, Campylobacter, tụ cầu, vi nấm)



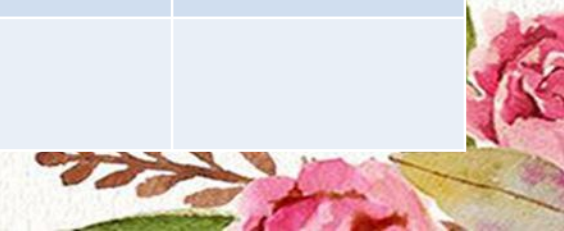




# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP do VSV***

	Tác nhân	Nguyên nhân	Triệu chứng	Phòng
<b>Salmonella</b>				
<b>Campylobacter</b>				
<b>Tụ cầu</b>				
<b>Vi nấm</b>				







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
  - Bản thân TP có chất độc
  - TP bị biến chất, ôi hỏng
  - TP nhiễm chất độc hóa học







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
  - Bản thân TP có chất độc:
    - Cóc
    - Cá nóc
    - Nhuyễn thể có chứa độc tố
    - Khoai tây mọc mầm
    - Sắn








# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP không do VSV***

**Câu hỏi thảo luận nhóm:**

Lập bảng tổng hợp độc tính, triệu chứng và phòng NĐTP do bản thân TP có sẵn chất độc (cóc, cá nóc, nhuyễn thể có sẵn chất độc, khoai tây mọc mầm, sắn)



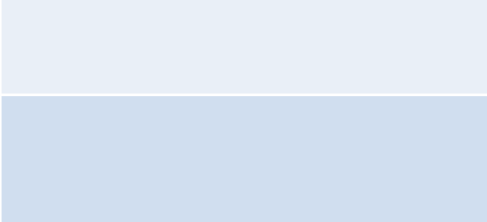




# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP do bản thân thực phẩm có sẵn chất độc***

	<b>Độc tính</b>	<b>Triệu chứng</b>	<b>Phòng</b>
<b>Cóc</b>			
<b>Cá nóc</b>			
<b>Nhuyễn thể có chứa độc tố</b>			
<b>Khoai tây mọc mầm</b>			
<b>Sắn</b>			







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM


- NĐTP không do VSV
  - TP bị biến chất, ôi hỏng
    - Nguyên nhân
    - Triệu chứng
    - Phòng bệnh








# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
    - TP bị biến chất, ôi hỏng
      - Nguyên nhân
        - TP giàu Pr: tryptophan □ trytamin, histidine □ histamin, ax hữu cơ, amoniac, indol, scatol, phenol...
        - Thức ăn giàu chất béo: ax béo bị thủy phân hoặc oxy hóa (glycerin, ax béo tự do, peroxyt, hydroperoxyt, aldehyt, ceton...
- 





# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
    - TP bị biến chất, ôi hỏng
      - Triệu chứng
        - Thời gian ủ bệnh: 2 - 4 giờ/ có thể chỉ sau 30 phút
        - Thời kỳ toàn phát: Hội chứng RLTH biểu hiện đau bụng, buồn nôn, nôn có khi kèm theo triệu chứng tiết nước bọt, ngứa cổ họng, choáng váng, đau đầu, nổi mề đay có thể có co giật.
- 





# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM


- NĐTP không do VSV
  - TP bị biến chất, ôi hỏng
    - Phòng bệnh
      - Không ăn thức ăn đã ôi thiu/ đã thay đổi trạng thái cảm quan







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
    - TP nhiễm chất độc hóa học:
      - KL nặng: Pb, Hg, As
      - Phụ gia TP: phẩm màu tổng hợp, chất ngọt tổng hợp, mì chính, nitrit, nitrat, hàn the
      - Hóa chất BVTV
- 





# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
  - TP nhiễm chất độc hóa học:
    - KL nặng: Pb, Hg, As








# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP không do VSV***

**Câu hỏi thảo luận nhóm:**

Lập bảng tổng hợp độc tính, triệu chứng và phòng NĐTP  
do TP nhiễm chất độc hóa học (chì, thủy ngân, asen)







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP do thực phẩm nhiễm chất độc hóa học***

	<b>Độc tính</b>	<b>Triệu chứng</b>	<b>Phòng</b>
<b>Chì (Pb)</b>			
<b>Thủy ngân (Hg)</b>			
<b>Asen (As)</b>			







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
  - TP nhiễm chất độc hóa học:
    - Phụ gia TP: phẩm màu tổng hợp, chất ngọt tổng hợp, mì chính, nitrit, nitrat, hàn the








# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP không do VSV***

**Câu hỏi thảo luận nhóm:**

Lập bảng so sánh NĐTP do các loại phụ gia thực phẩm  
(phẩm màu tổng hợp, chất ngọt tổng hợp,  
mì chính, nitrit và nitrat, hàn the)







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

***NĐTP do phụ gia thực phẩm***

	Tác nhân	Nguyên nhân	Triệu chứng
<b>Phẩm màu tổng hợp</b>			
<b>Chất ngọt tổng hợp</b>			
<b>Mì chính</b>			
<b>Nitrit và Nitrat</b>			
<b>Hàn the</b>			







# MỘT SỐ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM THƯỜNG GẶP Ở VIỆT NAM

- NĐTP không do VSV
  - TP nhiễm chất độc hóa học:
    - Hóa chất BVTV





# NGỘ ĐỘC HÓA CHẤT BVTV

## Những nguy cơ

- Sử dụng thuốc không trong danh mục
- Pha thuốc không đúng liều
- Không đủ thời gian phân huỷ
- Không lựa chọn thực phẩm
- Không ngâm rửa sạch








# NGỘ ĐỘC HÓA CHẤT BVTV

## Phòng


- Tránh mua những loại có mùi vị lạ, cần rửa sạch sẽ dưới vòi nước nhiều lần, ngâm nước, gọt/ bóc vỏ trước khi dùng
  - Tuyên truyền nâng cao trình độ kiến thức: phân loại thuốc phù hợp, liều lượng, thời gian sử dụng, thời gian cách ly
- 





# NGỘ ĐỘC HÓA CHẤT BVTV

## Phòng


- Ngành nông nghiệp: Tăng cường công tác quản lý hóa chất BVTV (nhập và sx loại có hiệu quả cao đối với sv gây hại nhưng ít độc với người và động vật)
  - Ngành nông nghiệp với ngành y tế: Kiểm tra việc phân phối, sử dụng, ngăn ngừa vi phạm
- 





# NGỘ ĐỘC HÓA CHẤT BVTV

## Phòng

- TTYTDP kết hợp với khoa hồi sức cấp cứu của BV huyện
    - Nắm bắt tình hình NĐTP trên địa bàn
    - Thực hiện hiệu quả các BP cứu chữa người bệnh
- 



THANK YOU

