

VỆ SINH ĂN UỐNG CÔNG CỘNG và NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

***GV. Hà Diệu Linh
Bộ môn Y tế công cộng***

Mục tiêu

1. Trình bày được khái niệm và các yêu cầu xử lý thức ăn đường phố
2. Trình bày được các yêu cầu vệ sinh của cơ sở ăn uống công cộng
3. Trình bày được khái niệm, nguyên nhân và cơ chế gây ngộ độc thực phẩm
4. Trình bày được cách phòng chống một số ngộ độc thực phẩm thường gặp

NỘI DUNG

1

Thức ăn đường phố

2

Vệ sinh cơ sở ăn uống

3

Ngộ độc thực phẩm

Thức ăn đường phố (TĂĐP)



Khái niệm TẮĐP

- Là những thức ăn, đồ uống đã làm sẵn hoặc chế biến, nấu nướng tại chỗ, có thể ăn ngay và được bán trên đường phố, những nơi công cộng, các khu du lịch, chợ, lễ hội

Lợi ích của TẮĐP

- Rẻ tiền, tiện lợi
- Đa dạng và hấp dẫn
- Công việc mang lại nguồn thu nhập đáng kể với vốn đầu tư ít (đặc biệt là phụ nữ)

Mối nguy hại đến SKCĐ



- Thiếu hạ tầng cơ sở và các dịch vụ (cung cấp nước sạch...)
- Khó khăn trong kiểm soát 1 số lượng lớn các dịch vụ mua bán TADP
- Không đủ nguồn lực để thanh tra, xét nghiệm
- Thiếu KT về các BP ATVSTP cơ bản
- CĐ chưa nhận thức đầy đủ về các mối nguy hiểm từ 1 số TADP

9 yêu cầu về xử lý VS TẮĐP

1. Các yêu cầu chung
2. Nguyên liệu tươi sống
3. Nước sử dụng
4. Chế biến và xử lý
5. Vận chuyển, xử lý và bảo quản TP đã chế biến

Yêu cầu về xử lý VS TẮĐP

6. Nơi bán hàng, TTB và dụng cụ nấu nướng
7. Người chế biến TP
8. Địa điểm bán hàng
9. Chất thải và kiểm soát trung gian truyền bệnh

NỘI DUNG

1

Thức ăn đường phố

2

Vệ sinh cơ sở ăn uống

3

Ngộ độc thực phẩm

Cơ sở ăn uống



Khái niệm cơ sở ăn uống

- Là các cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thực phẩm chín, thức ăn ngay; các nhà hàng và quán ăn; căng tin và bếp ăn tập thể của các cơ quan, xí nghiệp, bệnh viện, trường học...


Yêu cầu vệ sinh

1. Yêu cầu chung
2. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ
3. Yêu cầu vệ sinh trong quá trình chế biến
4. Yêu cầu vệ sinh của nhân viên

Yêu cầu vệ sinh

A close-up photograph of a bright yellow sunflower with a dark brown center, positioned in the top right corner of the slide.


1. *Yêu cầu chung*

- Diện tích nhà ăn
 - Vị trí
 - Kiến trúc
 - Bố trí các phòng
 - Khu vực vệ sinh
- 
- A close-up photograph of a bright yellow sunflower, partially visible on the left side of the slide, overlapping the text area.

Yêu cầu vệ sinh

A large sunflower is visible in the top right corner of the slide, partially cut off by the edge.

2. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ

- Dụng cụ chế biến
 - Bàn
 - Thớt
 - Nồi, xoong chảo, bát đĩa
- 
- A large sunflower is visible on the left side of the slide, partially cut off by the edge.


Yêu cầu vệ sinh

3. *Yêu cầu vệ sinh trong quá trình chế biến*
- Quy trình chế biến
 - Rửa dụng cụ, bát đĩa

Yêu cầu vệ sinh

A close-up photograph of a bright yellow sunflower with a dark brown center, positioned in the top right corner of the slide.

4. Yêu cầu vệ sinh của nhân viên

- Chế độ khám sức khỏe
 - Yêu cầu vệ sinh cá nhân của các nhân viên
 - Yêu cầu về kiến thức VSATTP
- 
- A close-up photograph of a bright yellow sunflower, partially visible on the left side of the slide, overlapping the text area.

NỘI DUNG



1

Thức ăn đường phố

2

Vệ sinh cơ sở ăn uống

3


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

1. Do thực phẩm nhiễm vi sinh vật
 2. Do thực phẩm bị biến chất
 3. Do thực phẩm có sẵn chất độc
 4. Do thực phẩm bị nhiễm các chất độc hóa học
- 



CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN


1. Nhiễm bẩn thực phẩm
2. Tồn tại của vi khuẩn
3. Phát triển của vi khuẩn





CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN

1. Nhiễm bẩn thực phẩm

- VS TP kém
 - Nhiễm khuẩn chéo
 - Dụng cụ không sạch
 - Thực phẩm bị ôi thiu, không hợp vệ sinh
 - Nhiễm bẩn 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

2. Sự tồn tại của vi khuẩn
 - Nấu ăn chưa kỹ
 - Không đun lại thức ăn





CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN

3. 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**






NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Do vi sinh vật
 2. Do không do vi sinh vật
 - 2.1. Thực phẩm có sẵn chất độc
 - 2.2. Thực phẩm nhiễm các chất hóa học
- 



Thực phẩm nhiễm VSV

1. Salmonella
 2. Campylobacter
 3. Tụ cầu
- 



Thực phẩm nhiễm VSV

Câu hỏi thảo luận

Lập bảng so sánh các đặc điểm về tác nhân, nguồn truyền nhiễm, triệu chứng và các biện pháp phòng tránh ngộ độc do thực phẩm do vi sinh vật






Thực phẩm nhiễm VSV


Câu hỏi thảo luận

	Tác nhân	Nguồn truyền nhiễm	Triệu chứng	Phòng tránh
Salmonella				
Campylobacter				
Tụ cầu				





NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Do vi sinh vật
 2. Do không do vi sinh vật
 - 2.1. Thực phẩm có sẵn chất độc
 - 2.2. Thực phẩm nhiễm các chất hóa học
- 

NGỘ ĐỘC CÁ NÓC



NGỘ ĐỘC CÁ NÓC



Họ cá nóc nhím (Diodontidae)

Vây biến thành gai dài 10mm đến 20mm, nhọn và sắc như lông nhím. Thân cá trưởng thành dài tới 92cm. Khi bị kích thích hoặc tự vệ, cá phình to bụng như quả cầu gai.



Họ cá nóc hòm (Ostraciontidae)

Lớp vảy liên kết thành một hộp xương cứng vững chắc dạng chiếc hòm, kích thước cá trưởng thành dài tới 50 cm, sống ở tầng đáy



Họ cá nóc (Tetraodontidae)

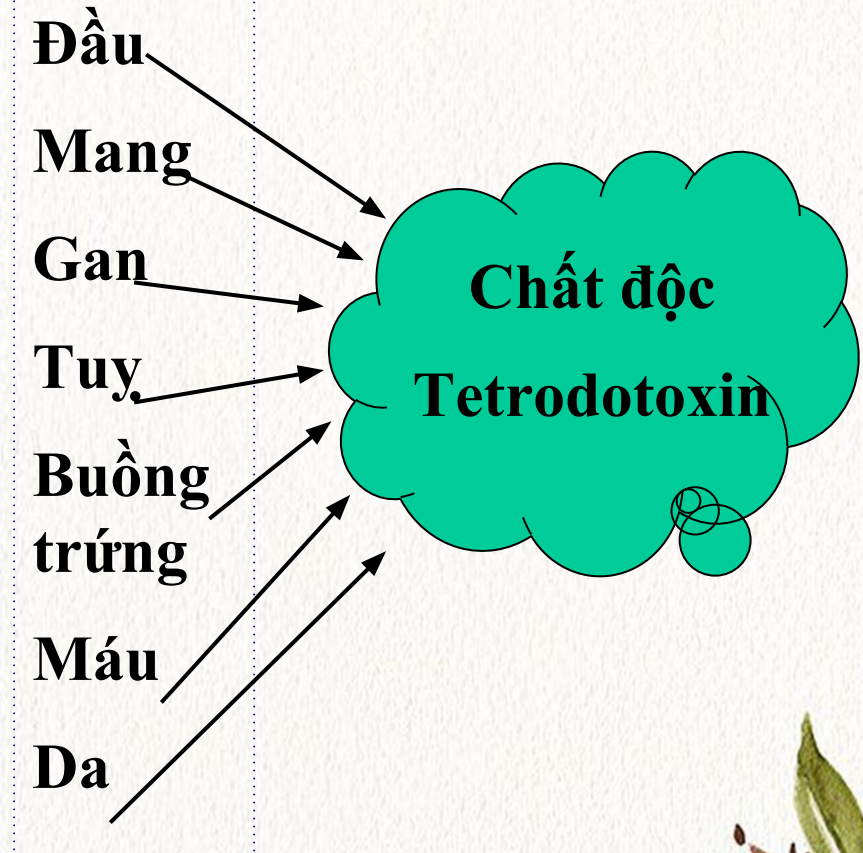
Là họ có nhiều loài cá độc nhất. Vây các loài này biến thành gai nhỏ Thân mềm, kích thước cá trưởng thành dài tới 85cm. Răng thành tấm, chắc như kim

Có nhiều loại màu sắc khác nhau. Khi bị kích thích hoặc tự vệ cá phình to bụng như quả bóng.

NGỘ ĐỘC CÁ NÓC



Cá nóc độc



NGỘ ĐỘC CỐC



NGỘ ĐỘC NẤM ĐỘC



NGỘ ĐỘC SẴN và MĂNG





NGỘ ĐỘC KHOAI TÂY MỌC MẦM



NGỘ ĐỘC SỮA (nhuyễn thể)



NGỘ ĐỘC HÓA CHẤT BVTV

Những nguy cơ

- SD 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 THỰC PHẨM

2. Do không do vi sinh vật

2.1. Thực phẩm có sẵn chất độc

2.2. Thực phẩm nhiễm các chất hóa học





Thực phẩm nhiễm các chất hóa học

Câu hỏi thảo luận

Lập bảng so sánh các đặc điểm về độc tính, triệu chứng và các biện pháp phòng tránh ngộ độc do thực phẩm nhiễm chất hóa học





Thực phẩm nhiễm VSV

Câu hỏi thảo luận

	Độc tính	Triệu chứng	Phòng tránh
Chì			
Thủy ngân			
Asen			





Thực phẩm nhiễm các chất hóa học

Câu hỏi thảo luận

Lập bảng so sánh các đặc điểm ngộ độc do phụ da
thực phẩm



CỨ ĂN VÔ TƯ ĐI! NẾU CÓ
GÌ THÌ ĐÁM RUỒI NÀY ĐÃ
CHẾT HẾT RỒI!



Mai

THANK YOU

