

GIỚI THIỆU MÔN HỌC

- Tên môn học : VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM - FOOD HYGIEN AND SAFETY
- Thời lượng : 30 tiết LT
- Giảng viên : ThS. Phạm Hồng Hiếu
- Trang web : <https://sites.google.com/a/foodtech.edu.vn/phamhonghieu>

NỘI DUNG MÔN HỌC

- Chương 1: Mở đầu – Một số khái niệm chung
- Chương 2: Các nguồn gây ô nhiễm môi trường trong xí nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm
- Chương 3: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học
→ **Kiểm tra giữa kỳ**
- Chương 4: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân hóa học
- Chương 5: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý
- Chương 6: Ngộ độc thực phẩm và các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
→ **Kiểm tra kết thúc môn**

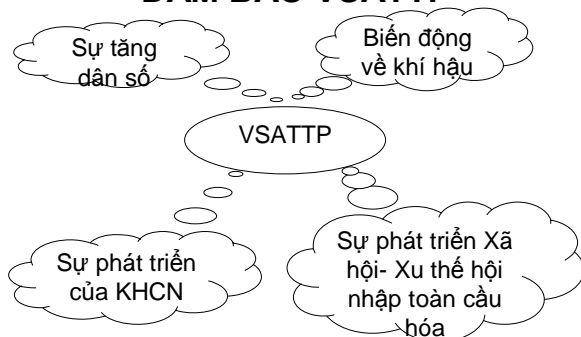
GIÁO TRÌNH & TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Giáo trình Vệ sinh và An toàn thực phẩm – ĐH Công nghiệp TP.HCM
- [2]. PGS. TS Lương Đức Phẩm - *Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm* - Đại học Bách khoa Tp.HCM, 1980.
- [3]. Nguyễn Đức Lương, Phạm Minh Tâm - *Vệ sinh và an toàn thực phẩm* - Đại học Bách khoa Tp.HCM, 2005.
- [4]. Trần Linh Thuộc - *Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm*, 1998

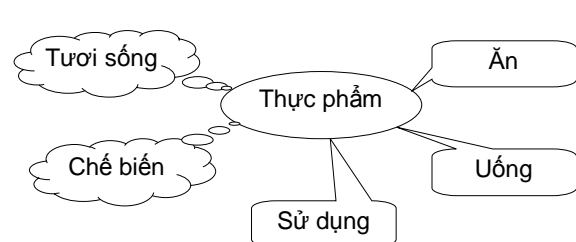
GIÁO TRÌNH & TÀI LIỆU THAM KHẢO

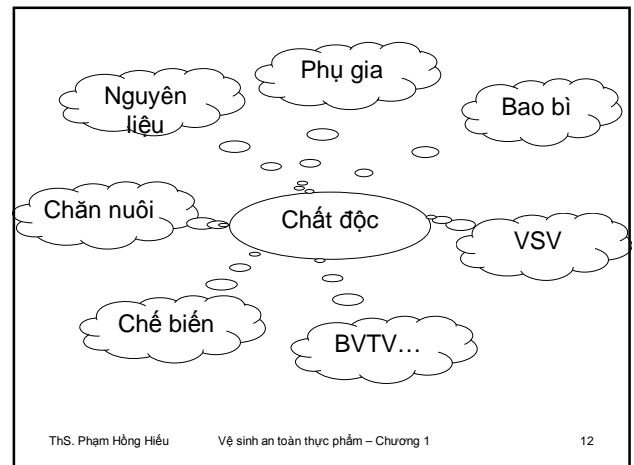
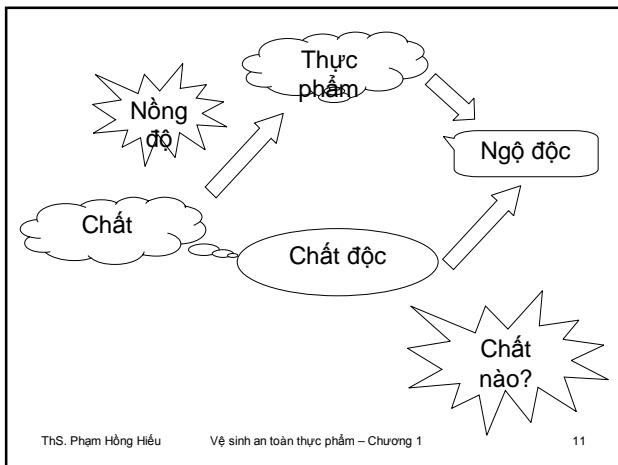
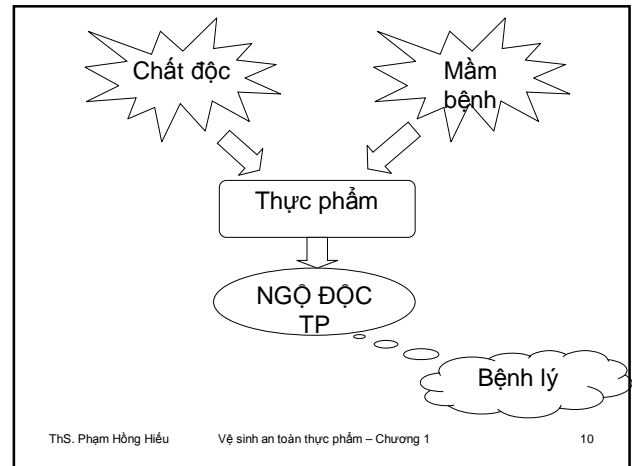
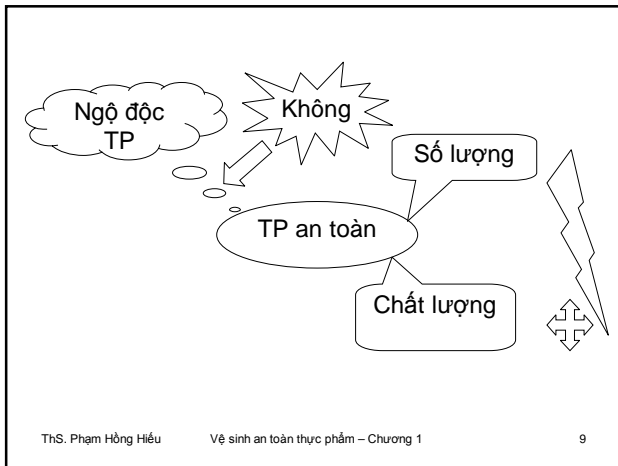
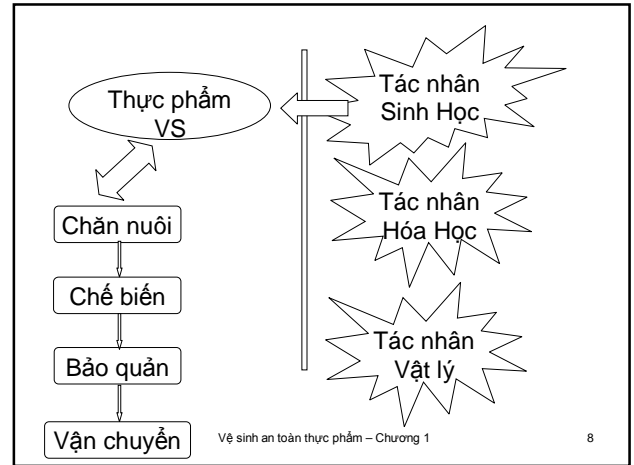
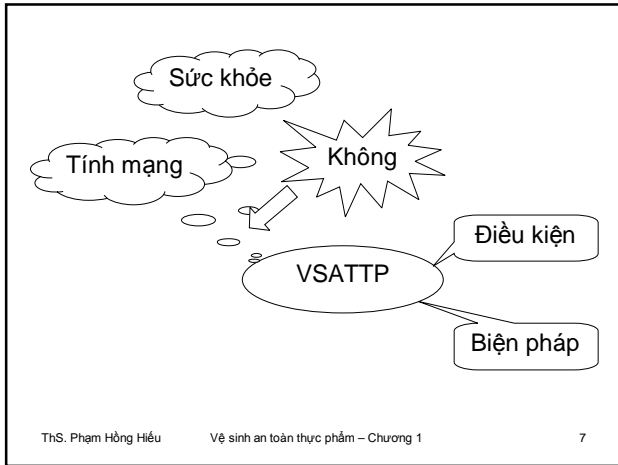
- [5]. PGS.TS Nguyễn Phùng Tiến, GSTS Bùi Minh Đức, GSTS Nguyễn Văn Dịp - *Vi sinh vật thực phẩm - Kỹ thuật kiểm tra và chỉ tiêu đánh giá chất lượng an toàn thực phẩm*, 2000
- [6]. PGS.TS Trần Đáng- *Mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm- Chương trình kiểm soát GMP, GHP và hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm HACCP*- Nxb Y học Hà Nội 2004
- [7]. *Food hygiene for Handlers* - Chisholm Institute.,2001
- [8]. *Food chemical safety* - Volume 1, 2.,2001
- [9]. *Food safety and food quality*, 2000

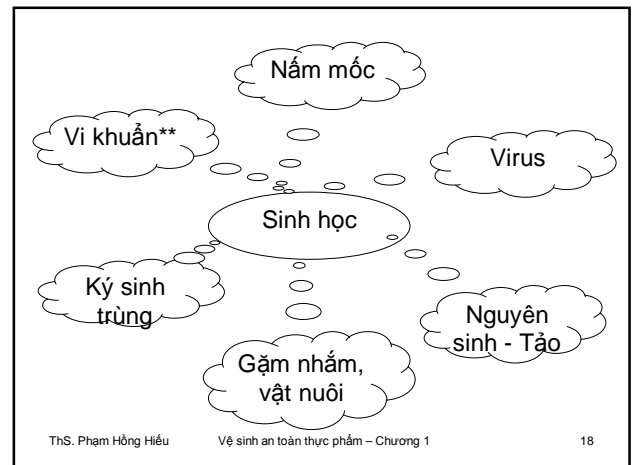
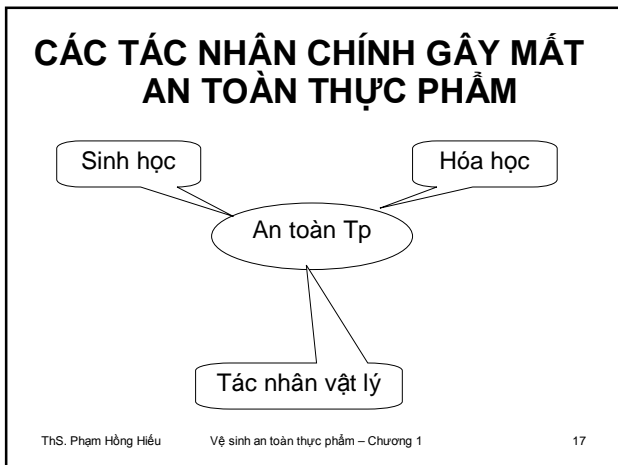
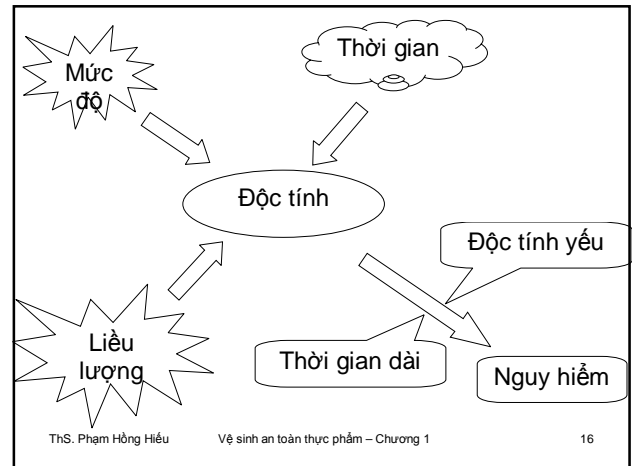
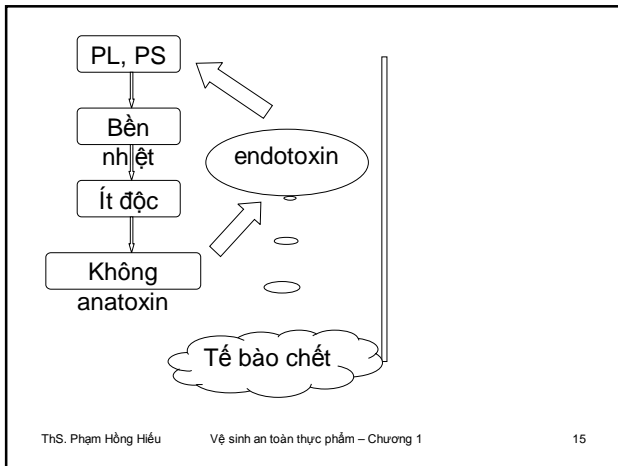
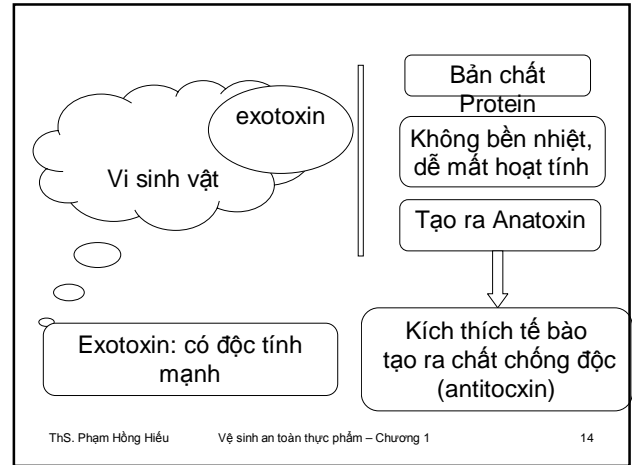
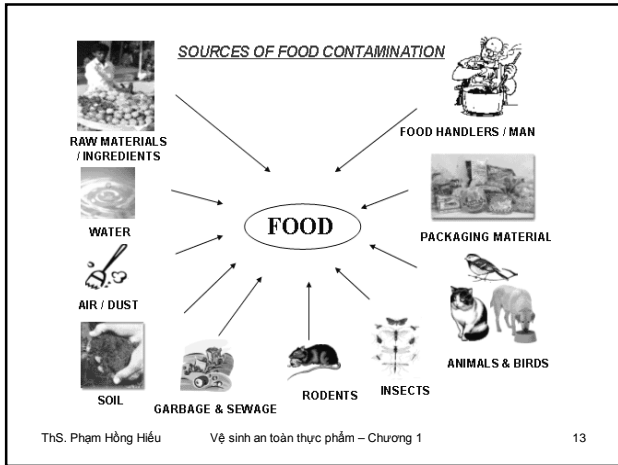
CÁC YẾU TỐ LÀM ẢNH HƯỞNG ĐẾN VIỆC ĐẢM BẢO VSATTP

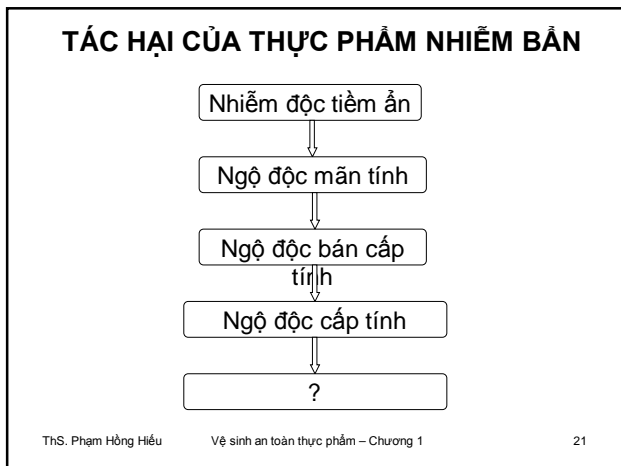
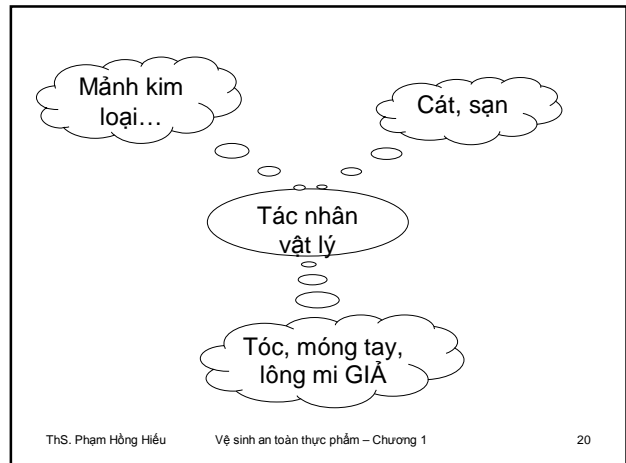
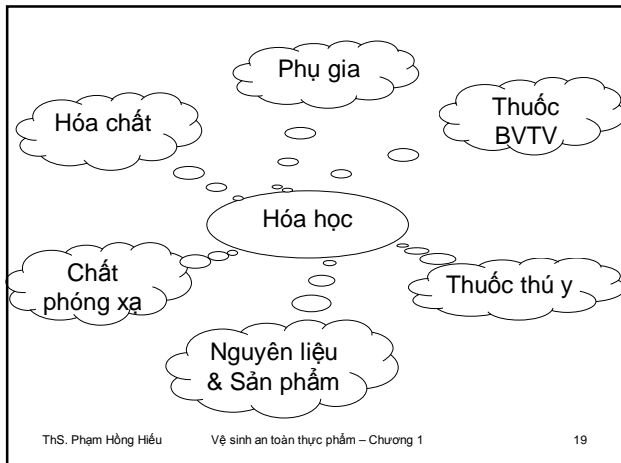


MỘT SỐ KHÁI NIỆM CHUNG









Nhiễm độc tiềm ẩn

➢ Nhiễm các chất độc hại dưới ngưỡng có thể gây các triệu chứng cấp tính, có thể nhiễm liên tục hay không liên tục, có thể sau một thời gian dài không biết trước sẽ có ung thư, rối loạn các chức năng không rõ nguyên nhân, vô sinh, quái thai.

ThS. Phạm Hồng Hiếu Vệ sinh an toàn thực phẩm – Chương 1 22

Nhiễm độc mãn tính

➢ Chất độc có trong thức ăn sẽ tích lũy ở những bộ phận trong cơ thể như: gan, thận, ruột, dạ dày gây ảnh hưởng đến quá trình chuyển hóa các chất, rối loạn hấp thụ, gây mệt mỏi, suy nhược kéo dài và nhiều bệnh mãn tính khác

➢ Thường do ăn phải thức ăn bị ô nhiễm các chất hóa học với lượng nhỏ liên tục trong thời gian dài

ThS. Phạm Hồng Hiếu Vệ sinh an toàn thực phẩm – Chương 1 23

Bệnh bán cấp tính (ngộ độc thức ăn)

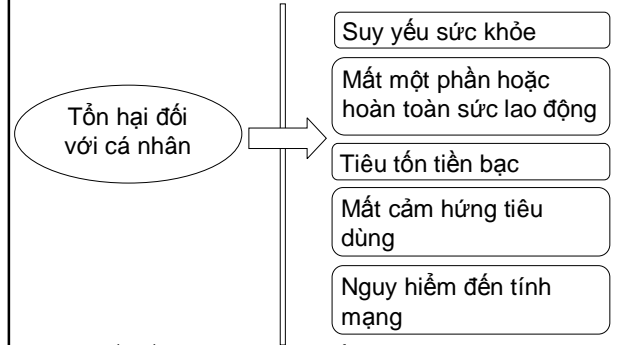
➢ Các rối loạn tiêu hóa hoặc thần kinh nhẹ, hoặc các triệu chứng cấp tính có thể tự chữa khỏi hoặc tự khỏi.

ThS. Phạm Hồng Hiếu Vệ sinh an toàn thực phẩm – Chương 1 24

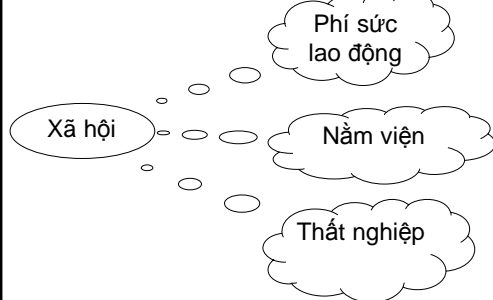
Bệnh cấp tính (ngộ độc thức ăn)

- Thường từ 30 phút đến vài ngày sau khi ăn thức ăn bị ô nhiễm. Ngộ độc cấp tính thường do ăn phải thức ăn có nhiễm VSV hay hóa chất với số lượng lớn
- Các triệu chứng tương đối điển hình và bệnh nhân cần có sự can thiệp của bác sĩ:
- Rối loạn tiêu hóa: nôn, tiêu chảy, đau bụng
- Rối loạn thần kinh: rối loạn cảm giác, nhức đầu, mệt lã, hôn mê, liệt tứ chi
- Thay đổi huyết áp, bí tiểu,...

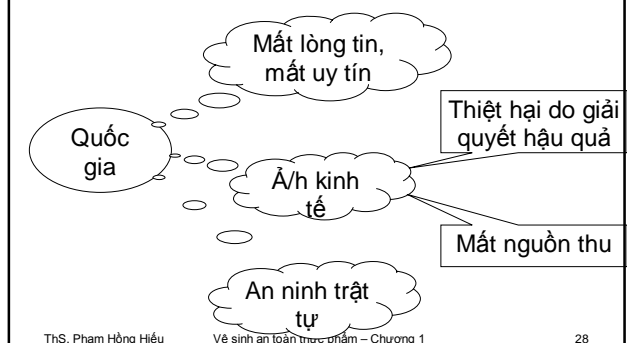
HẬU QUẢ CỦA VIỆC KHÔNG ĐẢM BẢO VSATTP



HẬU QUẢ CỦA VIỆC KHÔNG ĐẢM BẢO VSATTP



HẬU QUẢ CỦA VIỆC KHÔNG ĐẢM BẢO VSATTP



HẬU QUẢ CỦA VIỆC KHÔNG ĐẢM BẢO VSATTP



Quản lý CLVSATTP

