

**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM, CÁC BIỆN PHÁP
PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ
XỬ LÝ KHI BỊ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM**

MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ TÌNH HÌNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Da heo được tẩy trắng bằng thuốc tẩy



Hạt dưa, bột ớt và bột điều nhuộm phẩm
màu công nghiệp có chứa Rhodamin B



Trái cây khô bị nhiễm độc chì



Xúc xích có chứa chất Polychlorobiphenyls
gây ung thư (tương tự Dioxin)



Rau củ quả có dư lượng chất bảo vệ thực vật



Rau củ quả có dư lượng chất bảo vệ thực vật



Vi sinh vật



Thực phẩm nhiễm nấm mốc



Ý THỨC CỘNG ĐỒNG

- Sản xuất, tiêu thụ những thực phẩm rất kém vệ sinh.



Nem chua được
làm từ bì thối, thịt
thối

Mỡ thối được xử lý trên miệng cống



Mứt lần dòi, bọ và phân gián



Thùng phuy chứa dầu mỡ cáu bẩn



Hàng ăn cạnh bãi rác



Mực tẩy trắng bằng hóa chất

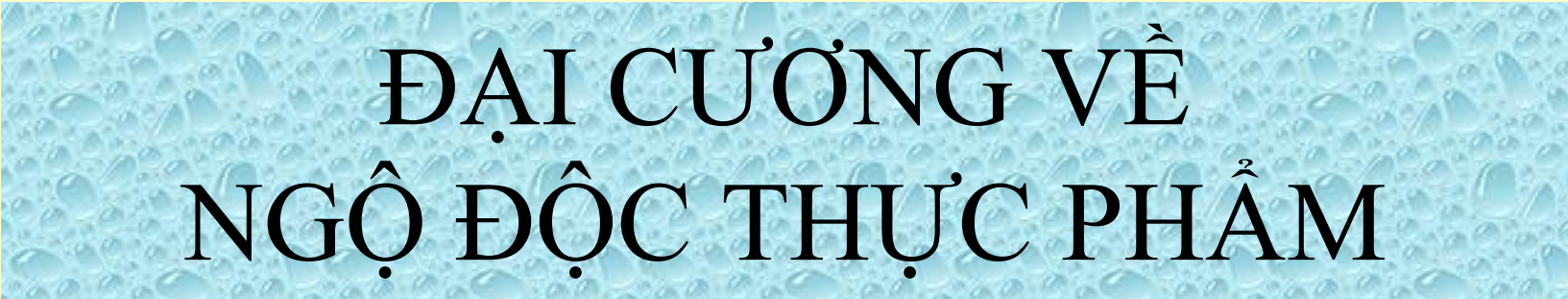


Ngô chiên bằng mỡ phế thải



Người tiêu dùng

- Vẫn mua bán những thực phẩm kém vệ sinh, không đảm bảo về chất lượng.
=> Chính từ nhu cầu: ngon – rẻ đã tiếp tay cho việc sản xuất ra những sản phẩm kém vệ sinh.



ĐẠI CƯƠNG VỀ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM

1.1. Ngộ độc thực phẩm: (food poisoning)

- NĐTP là bệnh gây ra do ăn phải thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn, độc tố của vi khuẩn hoặc có chứa các chất có tính chất độc hại đối với người ăn.
- NĐTP là một hội chứng cấp tính, xảy ra đột ngột, do ăn phải thức ăn có chất độc, biểu hiện bằng những triệu chứng dạ dày - ruột và những triệu chứng khác tùy theo đặc điểm của từng loại.

1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM

Tác nhân gây NĐTP là:

Chất độc hoá học,

Chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm ,

Do vi sinh vật (vi khuẩn, virus, ký sinh trùng)

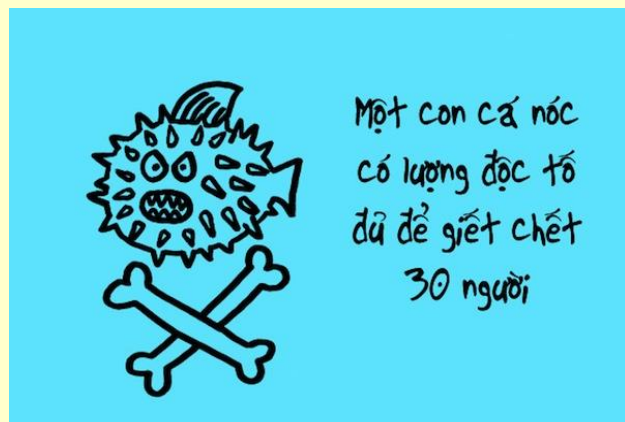
Do thức ăn bị biến chất

Hóa chất

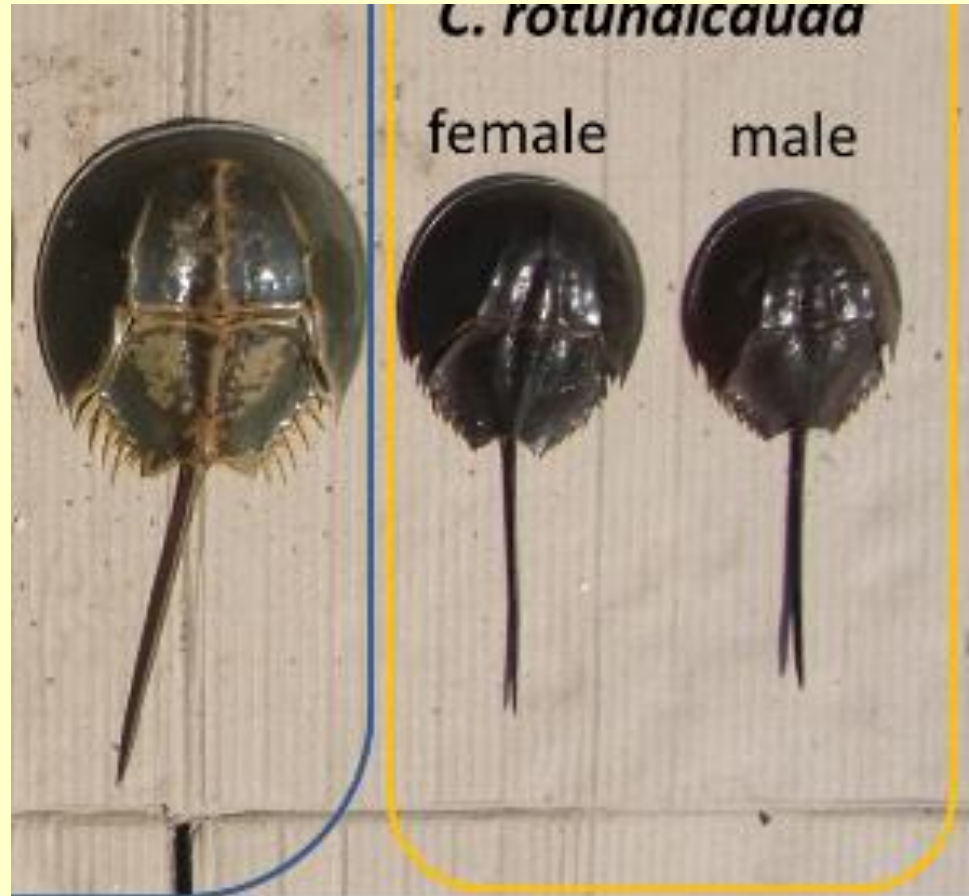


Độc tố tự nhiên

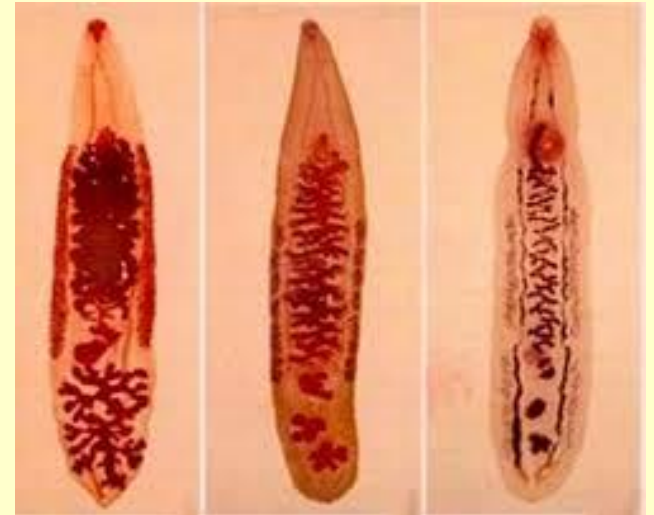




SAM – SO



Vi khuẩn – Virus – Ký sinh trùng



THỰC PHẨM BIẾN CHẤT



2. ĐẶC ĐIỂM DỊCH TỄ HỌC NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

2.1. Khởi bệnh bùng nổ ở mức độ cao: Nhanh và cao trong vòng 4 - 18 giờ.

2.2. Phơi nhiễm chung: có thể XĐ được một số trường hợp phơi nhiễm chung VD: Đám cưới, đám ma .

2.3. Giai đoạn ủ bệnh: bao giờ cũng ngắn

- Do liên cầu: từ 2-4 giờ
- Do Salmonella từ 12-24 giờ
- Do Clostridium botulinum hoặc TẢ bị biến chất, thời gian ủ bệnh càng ngắn hơn, có khi là một vài phút.

2. ĐẶC ĐIỂM DỊCH TỄ HỌC NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

2.4. NĐTP thường xuất hiện đột ngột và kết thúc nhanh chóng,

2.5. Trong các điều kiện không giống nhau thì sự phát sinh NĐTP cũng không giống nhau: địa lý, phong tục tập quán ăn uống, điều kiện sinh hoạt, điều kiện SX

2.6. Ngộ độc TP do VSV thường chiếm tỷ lệ cao, nhưng tỷ lệ tử vong rất thấp, ngược với NĐTP không phải do VSV, thấp hơn nhưng tử vong lại rất cao.

2.7. NĐTP phụ thuộc vào thời điểm khí hậu rõ rệt,

PHÂN LOẠI NĐTP

- *Có nhiều cách phân loại NĐTP.*
- *Cách phân loại thông dụng nhất, có ý nghĩa với công tác thực tiễn là phân loại theo nguyên nhân.*

1. NĐTP do vi sinh vật

1.1. Đường lây nhiễm vi sinh vật vào TP:

- Môi trường bị ô nhiễm, vi sinh vật từ đất, nước, không khí, dụng cụ và các vật dụng khác nhiễm vào thực phẩm.
- Thiếu vệ sinh trong quá trình chế biến, vệ sinh cá nhân, không đảm bảo (tay người chế biến không sạch, người lành mang trùng...). Thức ăn nấu không kỹ, ăn thức ăn sống (gỏi, tái...).
- Bảo quản thực phẩm không đảm bảo vệ sinh, không che đậy để côn trùng, vật nuôi....tiếp xúc vào thức ăn.
- Do bản thân gia súc, gia cầm đã bị bệnh trước khi giết mổ, khi chế biến, nấu nướng không bảo đảm giết chết được hết các mầm bệnh.

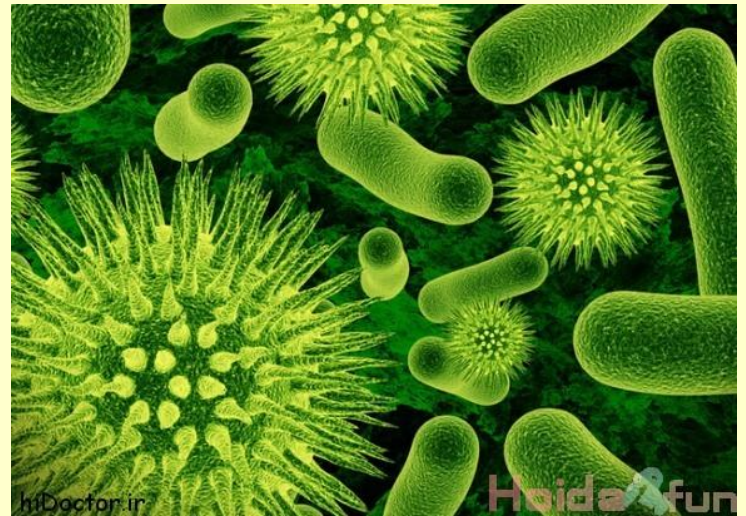
1. NĐTP do vi sinh vật

1.2. Các tác nhân vi sinh vật hay gây NĐTP:

1.2.1. Các vi khuẩn:

+ Loại hình thành bào tử:

- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus.



1. NĐTP do vi sinh vật

1.2. Các tác nhân vi sinh vật hay gây NĐTP:

1.2.1. Các vi khuẩn:

+ Loại không hình thành bào tử:

Salmonella

Shigella

Vibrio cholerae

Vibrio parahaemolyticus

Escherichia coli

Yersinia enterocolitica

Staphylococcus aureus

Streptococcus D

Listeria

Campylobacter

Brucella.

1. NĐTP do vi sinh vật

1.2. Các tác nhân vi sinh vật hay gây NĐTP:

1.2.2. Các virus:

Hepatitis A
Hepatitis E
Nhóm virus
Norwalk
Rotavirus
Poliovirus

1.2.3. Các KST:

- Entamoeba histolytica
- Giun
- Sán
- Đờn bào

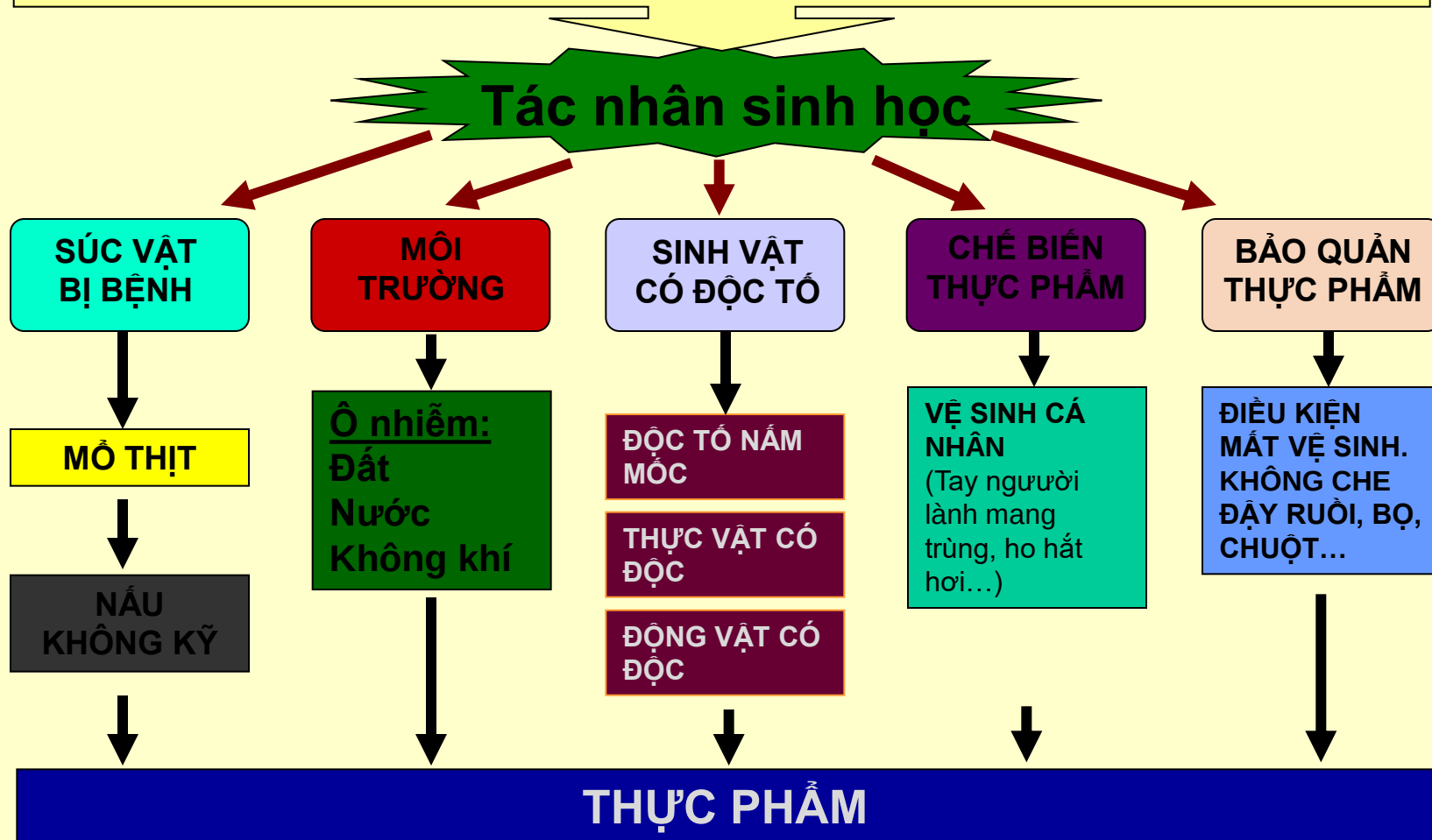
1. NĐTP do vi sinh vật

1.3. Đặc điểm NĐTP do VSV

- Các TP phần lớn có nguồn gốc ĐV, có giá trị dinh dưỡng cao: cá, sữa, trứng
- Thời gian nung bệnh: Trung bình từ 6 - 48 giờ,
- Triệu chứng LS: Đau bụng, buồn nôn/nôn, tiêu chảy.
- Bệnh thường bị vào mùa nóng, số lượng mắc thường lớn nhưng tỷ lệ tử vong thường thấp.
- Có thể tìm thấy mầm bệnh trong TĂ, chất nôn, phân...

Ô NHIỄM SINH HỌC

CÁC CON ĐƯỜNG GÂY Ô NHIỄM SINH HỌC VÀO THỰC PHẨM



2. NĐTP do hóa chất

2.1. Đường lây nhiễm hoá chất vào thực phẩm:

- Phổ biến nhất là HCBVTV còn tồn dư trên TP (nhiều nhất là trên rau quả) do sử dụng không đúng kỹ thuật, không đảm bảo thời gian cách ly, đặc biệt là dùng hoá chất cấm có thời gian phân huỷ dài, độc tính cao.
- Các kim loại nặng có trong đất, nước ngấm vào cây, quả, rau củ hoặc các loại thuỷ sản, để lại tồn dư trong thực phẩm.
- Thôi nhiễm từ dụng cụ chế biến chứa đựng, bảo quản hoặc dùng các chất tẩy rửa gây ô nhiễm vào thực phẩm.

2. NĐTP do hóa chất



2. NĐTP do hóa chất

2.1. Đường lây nhiễm hoá chất vào thực phẩm (T)

- Do sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng quy định: Các chất bảo quản, ngọt nhân tạo, các chất làm rắn chắc, phẩm màu...
- Sử dụng thức ăn chăn nuôi (thức ăn cho gia súc, gia cầm, thủy sản) gây tồn dư hoá chất, kháng sinh, hormone trong thịt, thủy sản, sữa.

2. NĐTP do hóa chất

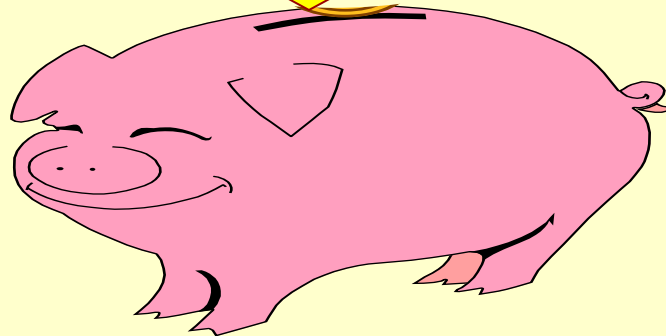
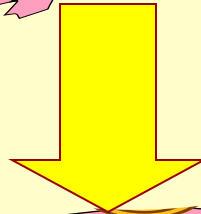
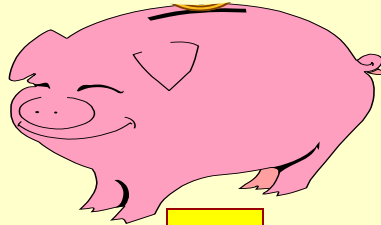
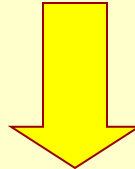
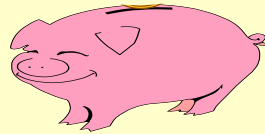
2.2. Các thực phẩm hay nhiễm hoá chất

- Rau quả: nhiễm HCBVTV
- Các thủy sản: nhiễm kim loại nặng
- Bánh kẹo (bánh đúc, sũxê...): các chất phụ gia.
- Thực phẩm chế biến (giò, chả...): chất phụ gia độc (hàn the, phẩm màu, chất tạo ngọt, chất bảo quản)
- Thịt gia súc, gia cầm: tồn dư quá mức các kháng sinh, hormone hoặc hoá chất bảo quản.

Lợn nuôi tăng tốc

Hàng ngày: Ăn 1
muôi cám tăng
trọng “con cò” + 1
chậu nước + 1 ít
rau thái, cám, ngô.

Ăn cám tăng
trọng HM của
Trung Quốc



**LỢN CON:
25 – 30 Kg**

**SAU 1 THÁNG
TĂNG TỪ 25 –
30 KG**

**SAU 10 NGÀY
TĂNG TỪ 80 –
90 Kg**

**Bán ngay
Nếu không sẽ chết**

2. NĐTP do hóa chất

2.3. Đặc điểm NĐTP do hóa chất

- Thời gian ủ bệnh ngắn
- Triệu chứng LS chủ yếu là HC về thần kinh (nhức đầu, chóng mặt, khó thở, rối loạn tri giác).



3. NĐTP do TP chứa chất độc tự nhiên

3.1. Nguyên nhân:

3.1.1. Ăn phải thức ăn là thực vật có chất độc:

- Nấm độc
- Khoai tây mọc mầm
- Sắn độc
- Măng độc

3.1.2. Ăn phải thức ăn là động vật có chất độc:

- Cóc
- Cá Nóc
- Bạch tuộc xanh
- Nhuyễn thể

3. NĐTP do TP chứa chất độc tự nhiên

3.2. Chất độc tự nhiên có trong thức ăn là ĐV, TV:

- Solamin (mầm khoai tây)
- Axit xyanhydric (trong sắn, măng)
- Saponin (Có trong hạt sỏ, một số vỏ, rễ cây....)
- Muscarin (Có trong nấm độc)
- Tetrodotoxin (Có trong cá Nóc)
- Mytilotoxin (Có trong nhuyễn thể)

4. NĐTP do thức ăn bị biến chất

4.1. Con đường NĐTP do thức ăn bị biến chất:

- Bảo quản thực phẩm không đảm bảo quy trình vệ sinh, các chất dinh dưỡng trong thực phẩm sẽ bị các vi sinh vật, các men phân giải, làm cho thức ăn bị biến chất, chứa các chất gây độc.
- Dưới tác động của các yếu tố tự nhiên như ánh sáng, nhiệt độ, oxy trong không khí, các vết kim loại... cũng làm cho thực phẩm bị hư hỏng, biến chất, làm thay đổi mùi vị, màu sắc, cấu trúc, có thể chứa các chất trung gian chuyển hoá gây độc.

4. NĐTP do thức ăn bị biến chất

4.2. Các chất độc hay gây NĐTP do TĂ biến chất:

- Các axit hữu cơ, Amoniac (NH_3), Indol, Scatol, Phenol, các amin (Putresin, Cadaverin, Tyramin, Tryptamin, Histamin, Betamin, Metylamin...) thường do các thức ăn là chất đạm bị biến chất tạo ra.
- Các glyxerin, axit béo tự do, peroxyt, aldehyt, xeton... thường do các thức ăn là chất béo bị biến chất tạo ra.
- Các độc tố nấm, các axit axetic và hữu cơ khác được sinh ra do ngũ cốc bị hư hỏng, mốc, biến chất.

4. NĐTP do thức ăn bị biến chất

4.3. Các TP dễ gây NĐ do bị biến chất:

- Các thực phẩm có nguồn gốc là thịt: Thịt luộc, thịt kho, thịt xào, thịt băm, thịt nấu đông, chả, patê, xúc xích, Lạp sườn...
- Các thực phẩm có nguồn gốc từ cá: Chả cá, cá kho, cá ướp...
- Các thực phẩm chế biến với dầu mỡ: Xào, rán...

THỰC PHẨM DỄ BIẾN CHẤT



4. NĐTP do thức ăn bị biến chất

4.4. Đặc điểm NĐTP do thức ăn bị biến chất:

- + Thời gian nung bệnh ngắn trung bình 2 – 4 giờ. Cảm giác mùi vị thức ăn khó chịu, không còn thơm ngon, hấp dẫn.
- + Triệu chứng lâm sàng chủ yếu là hội chứng tiêu hoá (đau bụng, buồn nôn, nôn từng cơn), có khi kèm triệu chứng tiết nước bọt, ngứa cổ họng, choáng váng, đau đầu, co giật, nổi mề đay (do chất đạm bị biến chất).
- + Tỷ lệ tử vong thấp nhưng nguy hiểm là tích lũy chất độc và làm cho thức ăn mất hết chất dinh dưỡng (gây thiếu máu, thiếu vitamin) do một số chất phá huỷ các vitamin A, D, E.
- + Số lượng bị ngộ độc có thể lẻ tẻ (ăn gia đình) hoặc rất lớn (bếp ăn tập thể)

Nguyên nhân NĐTP

- ✓ Về bảo quản thực phẩm,
- ✓ Chế biến thực phẩm chưa đảm bảo an toàn vệ sinh,
- ✓ Vệ sinh cá nhân của nhân viên chế biến và phục vụ.
- ✓ Chưa có sự giám sát chặt chẽ trong vấn đề kiểm soát an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, cơ sở chế biến suất ăn sẵn.
- ✓ Thời gian từ lúc chế biến xong cho đến khi sử dụng còn dài (sau 2 giờ), không có thiết bị bảo quản, hâm nóng thức ăn.

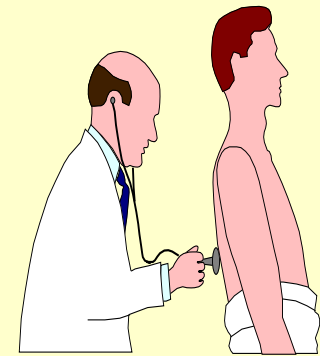
Nguyên nhân NĐTP

- Việc sử dụng chất cấm, kháng sinh, hóa chất không được phép sử dụng trong thức ăn chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, chất kích thích tăng trưởng trong một số sản phẩm nông nghiệp góp phần làm tăng nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm.
- Một số bếp ăn, căng tin còn sử dụng thực phẩm không có nguồn gốc, chưa có sự giám sát chặt chẽ chất lượng thực phẩm đưa vào sử dụng.

Giải pháp

MỘT SỐ BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NĐTP

- Thường xuyên khám sức khỏe định kỳ cho công nhân làm việc trực tiếp với chế biến thực phẩm, đặc biệt là khám tai mũi họng.



- Không để những người bị viêm xoang, viêm mũi họng có mụn mủ ở tay chế biến thực phẩm và nấu ăn.
- Không dùng tay để bốc, hay chia thực phẩm chín.

PHÒNG NGỪA NĐTP



X



X

PHÒNG NGỪA NĐTP



MỘT SỐ BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NĐTP

- Tốt nhất là đeo găng tay dùng một lần để chế biến hoặc trộn thực phẩm.
- Dùng kẹp hoặc đĩa khi phục vụ thức ăn.

MỘT SỐ BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NĐTP

- Bảo quản tốt các thức ăn đã chế biến (giữ thức ăn luôn nóng).
- Đối với thực phẩm bị nghi ngờ nhiễm tụ cầu, cần phải đun sôi 100°C liên tục trong 2 giờ trở nên.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NĐTP



X



MỘT SỐ BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NĐTP

- Nấu kỹ tất cả thực phẩm có nguồn gốc động vật trước khi ăn, đặc biệt là thịt gia cầm, thịt lợn, trứng (thực phẩm ít nhất là được đun tới 70⁰ C).
- Bảo quản thực phẩm tươi sống đã được chuẩn bị trong các hộp chứa nhỏ.
- Tránh gây tái nhiễm vi khuẩn trong bếp sau khi thức ăn đã được nấu chín, để thực phẩm tươi sống riêng biệt với thực phẩm đã đun chín.

MỘT SỐ BIỆN PHÁP ĐỀ PHÒNG SVT GÂY BỆNH CHO NGƯỜI



Tốt nhất là đề phòng sự ô nhiễm từ phân vào thực phẩm và nguồn nước và **luôn kiểm tra SVT** đối với người làm dịch vụ ăn uống, khu vực sản xuất chế biến thực phẩm, trọng điểm là nguồn nước và động vật nhuỷn thể.

Có kế hoạch **tiêm phòng** những người làm dịch vụ thực phẩm, các loại Vaccin SVT, hepatitis A, SVT polio và rota SVT, để hạn chế sự lây lan SVT.

MỘT SỐ BIỆN PHÁP ĐỀ PHÒNG SVT GÂY BỆNH CHO NGƯỜI

1. Với người dịch vụ thực phẩm: hiểu rõ SVT đường ruột có thể nhanh chóng lây lan từ nguồn phân và qua thời kỳ ủ bệnh không có triệu chứng, do đó thực hành vệ sinh cá nhân, môi trường thực hành sản xuất tốt một số đề phòng ngộ độc thực phẩm do SVT.
2. Cần có thói **quen rửa tay bằng xà phòng**, nếu có bệnh về đường tiêu hóa cần ngừng công việc chế biến, phục vụ ít nhất là 48 giờ.



- Không mua phẩm màu ngoài thị trường tự do, không rõ tên và nguồn gốc để chế biến thực phẩm tại gia đình
- Chỉ mua các sản phẩm thực phẩm có nhãn mác và địa chỉ rõ ràng, tốt nhất nên mua các sản phẩm của các doanh nghiệp có chứng nhận an toàn thực phẩm, HACCP và ISO 22000
- Hạn chế sử dụng các sản phẩm thực phẩm có màu sắc lòe loẹt, nhất là thực phẩm dùng cho trẻ em

BIỂU HIỆN KHI BỊ NGỘ ĐỘC

- Triệu chứng lâm sàng chủ yếu đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy (do thực phẩm nhiễm vi sinh)
- Hội chứng về thần kinh (do thực phẩm do hóa chất)



XỬ LÝ KHI BỊ NĐTP

- Làm cho người bệnh nôn hết thực phẩm đã sử dụng.
- Trong trường hợp không nôn được, cho người bệnh uống than hoạt tính.
- Trường hợp bị tiêu chảy không nên uống thuốc cầm tiêu chảy, cho bệnh nhân tiêu ra hết.
- Cho bệnh nhân uống Oresol bù nước điện giải.



XỬ LÝ KHI BỊ NĐTP

- Cần nhanh chóng đưa bệnh nhân đến cơ sở y tế gần nhất để có những điều trị cần thiết.
- **Giữ và bảo quản lạnh thực phẩm nghi ngờ** để gửi mẫu kiểm nghiệm tìm nguyên nhân.
- **Ngưng ngay việc sử dụng thực phẩm** nghi ngờ gây ngộ độc và cảnh báo những người thân xung quanh không sử dụng

XỬ LÝ KHI BỊ NĐTP

- **Báo ngay cơ quan chức năng**

Trung tâm cấp cứu 115, các cơ sở điều trị (Bệnh viện, Phòng khám hoặc Trạm Y tế gần nhất), Phòng Y tế, Trung tâm Y tế Quận/huyện, Sở Y tế, Ban Quản lý An toàn thực phẩm, để được cấp cứu và xử lý kịp thời vụ ngộ độc thực phẩm.

Cảm ơn sự chú ý theo dõi của
quý vị!

Ban Quản lý An toàn thực phẩm, địa chỉ: 18
Cách Mạng Tháng Tám, P. Bến Thành, Quận
1, Tp. Hồ Chí Minh

Website: attp.gov.vn

Điện thoại:

✓ Phòng Quản lý Ngộ độc thực phẩm: 028.
36101318

(Email: pqlndtp.bqlattp@tphcm.gov.vn)

✓ Văn Phòng: 028 3600 9323;