

TRUNG TÂM Y TẾ QUẬN 5

**PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC
THỰC PHẨM TẠI NHÀ TRƯỜNG**



KHOA YTCC – DD VÀ ATTP

NỘI DUNG I:

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ CÁC NGUYÊN NHÂN



1. Định nghĩa :

Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

- Ngộ độc cấp tính;
- Ngộ độc mạn tính.



- **Vụ ngộ độc thực phẩm:** là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra với 02 người trở lên có dấu hiệu ngộ độc khi ăn cùng một loại thực phẩm tại cùng một địa điểm, thời gian. Trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.



2. TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM



TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Theo các chuyên gia y tế, **sau khi ăn hay uống một thực phẩm bị nhiễm độc** (sau vài phút, vài giờ, có thể sau một vài ngày), người bệnh thấy đột ngột có những triệu chứng lâm sàng như: **buồn nôn, nôn, đau bụng, tiêu chảy nhiều lần, sốt cao trên 38⁰C hoặc không sốt...vv.**



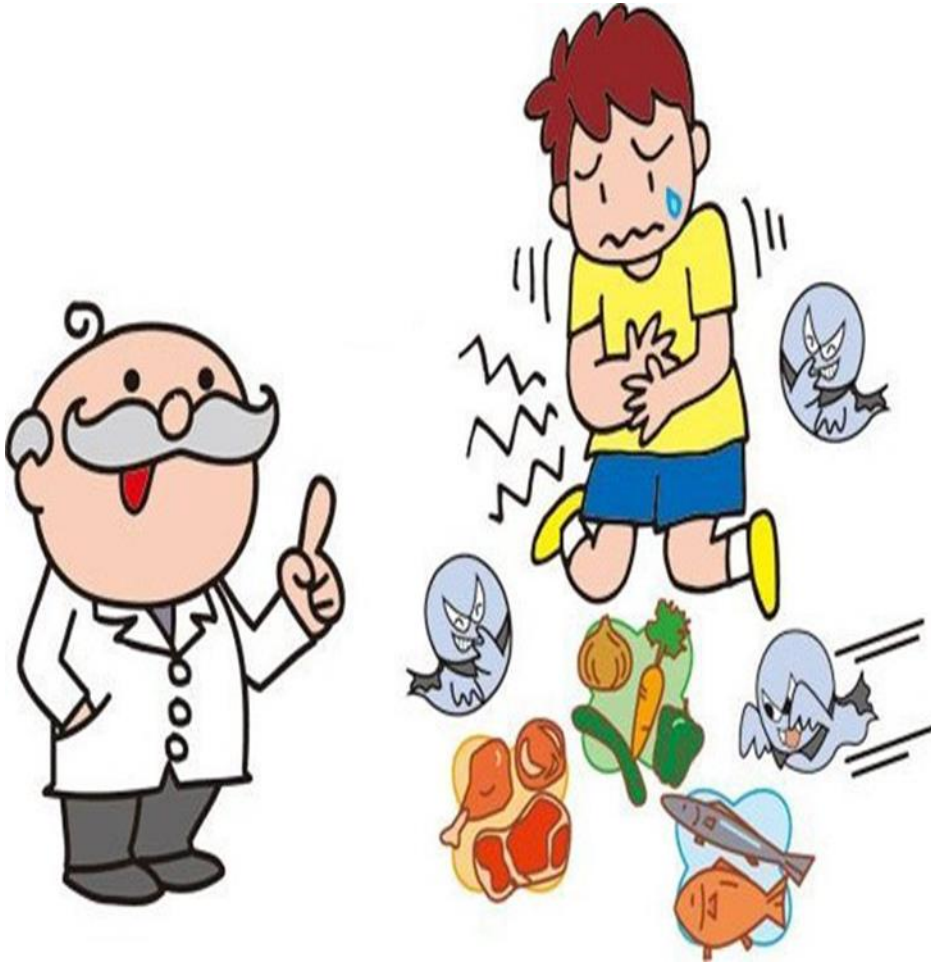
NGUYÊN NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

STT	NGUYÊN NHÂN
1	Vi sinh vật gây ra
2	Thực phẩm bị hư hỏng, biến chất sinh ra
3	Chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm
4	Chất độc hoá học

Thực phẩm không sơ chế biến kỹ



Những người có nguy cơ cao ngộ độc thực phẩm



- ☐ Trẻ em từ 0 đến 4 tuổi.
- ☐ Phụ nữ có thai.
- ☐ Người già.
- ☐ Người dùng một số loại thuốc nhất định.
- ☐ Người có hệ miễn dịch yếu (tùy cơ địa).

NỘI DUNG II:

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG NHÀ TRƯỞNG



1. THIẾT KẾ BẾP THEO NGUYÊN TẮC 1 CHIỀU



2. CÁC QUY TẮC THỰC HÀNH CHẾ BIẾN THỨC ĂN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM



- Có dụng cụ riêng gắp thực phẩm sống và chín

Dụng cụ chứa đựng thực phẩm phải hợp vệ sinh



Đảm bảo đủ nước sạch



CÁC QUY TẮC THỰC HÀNH CHẾ BIẾN THỨC ĂN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM



Có dụng cụ đựng chất thải.



ĐÚNG



SAI

THỰC HÀNH TỐT BÀN TAY

Phải rửa sạch, lau khô bàn tay khi nào?

3 trước

Trước khi chế biến thực phẩm

Trước khi tiếp xúc thực phẩm chín

Trước khi ăn

Lưu ý: sau khi hút thuốc

5 sau

Sau khi chế biến thịt, hải sản, rau quả tươi sống

Sau khi đi vệ sinh

Sau khi xì mũi, ho, hắt xì hơi, gãi đầu, ngoáy mũi.

Sau khi đổ rác, tiếp xúc chất bẩn.

Sau khi sử dụng hóa chất như hóa chất tẩy rửa, hóa chất diệt động vật gây hại.

BẢO QUẢN Ở NHIỆT ĐỘ AN TOÀN

Thực phẩm nấu chín xong, chưa ăn ngay phải được bảo quản



Bảo quản lạnh (ở $2-8^{\circ}\text{C}$ hoặc lạnh hơn)



Bảo quản nóng (ở 60°C hoặc nóng hơn)

Không để quá **2 tiếng** ở nhiệt độ bình thường

3. THỰC HIỆN CHẾ ĐỘ KIỂM THỰC 3 BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN ĐỐI VỚI BẾP ĂN TẬP THỂ TẠI TRƯỜNG



- Lưu mẫu được áp dụng với **tất cả các món ăn** của bữa ăn **từ 30 suất trở lên**.

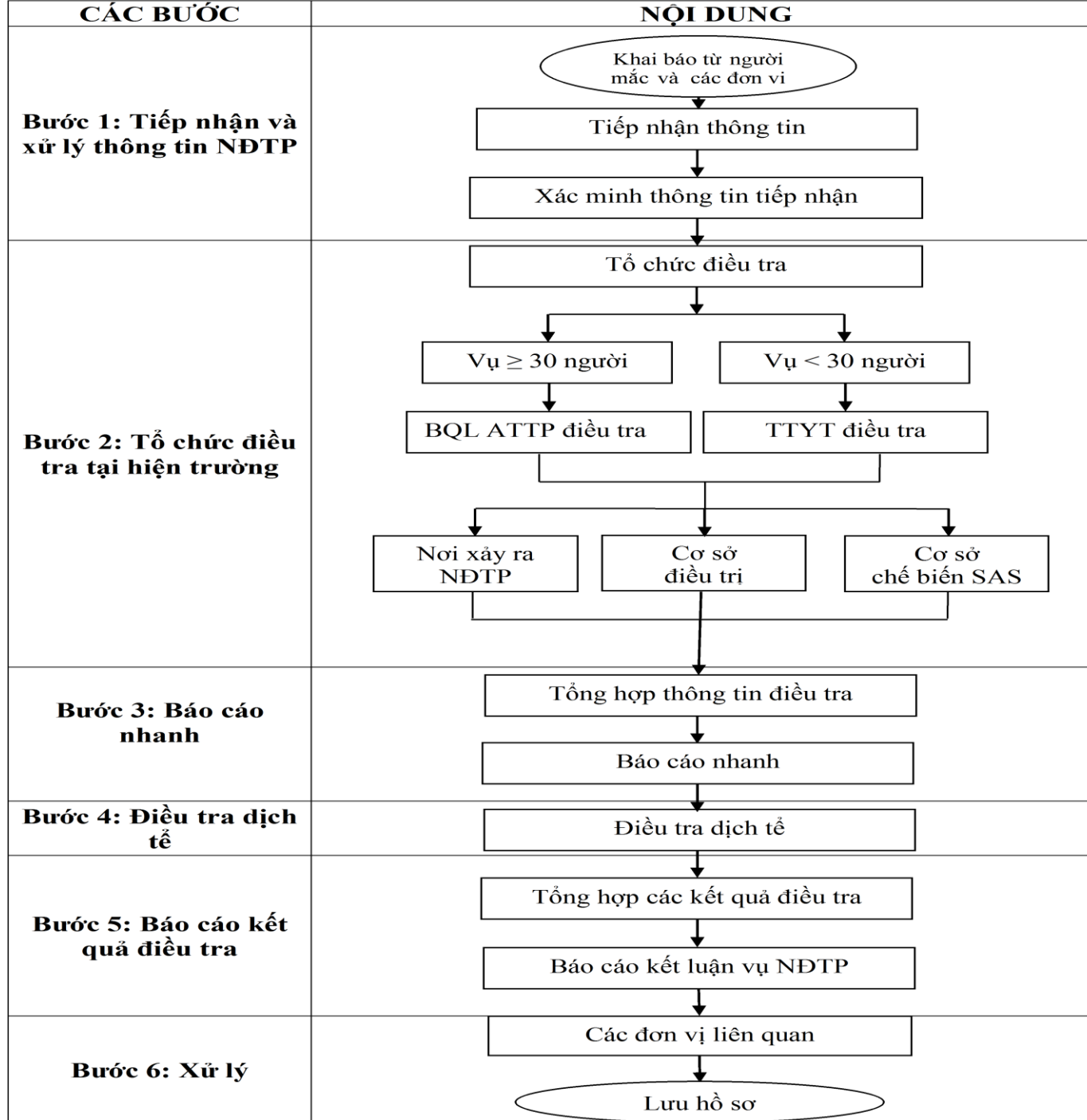


NỘI DUNG III:

QUY TRÌNH XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG NHÀ TRƯỜNG

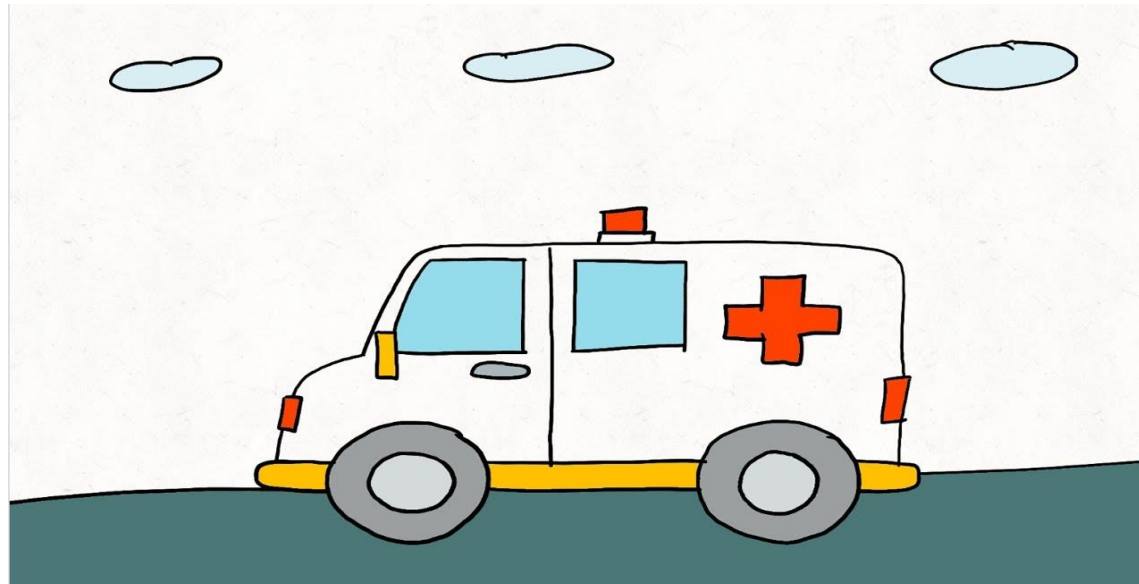


Lưu đồ



NHIỆM VỤ CỦA TRƯỜNG HỌC KHI CÓ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM XẢY RA

- ▶ Giữ nguyên tử lưu mẫu chờ cơ quan chức năng đến lấy mẫu
- ▶ Tham gia sơ cấp cứu tại chỗ cho học sinh/người bị ngộ độc.
- ▶ Tham gia vận chuyển người bị ngộ độc tới các nơi cấp cứu chuyên sâu



NHIỆM VỤ CỦA TRƯỜNG HỌC KHI CÓ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM XẢY RA

Tham gia phân loại cấp độ ngộ độc (chuẩn bị dây cổ tay, hoặc bất cứ vật liệu có các màu sắc phù hợp để phân loại):

- Ngộ độc với triệu chứng nặng : **dây màu đỏ**
- Ngộ độc với triệu chứng nhẹ : **dây cam hoặc vàng**
- Không ngộ độc, không triệu chứng : **dây xanh**



**Đảm bảo an toàn thực phẩm
là giữ sức khỏe cho chính mình
và cho cả cộng đồng**



Trân trọng cảm ơn !