

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN GÒ VẤP
TRƯỜNG TIỂU HỌC LÊ QUÝ ĐÔN

TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM

Gò Vấp, ngày 29 tháng 8 năm 2024

NỘI DUNG

1. MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM

**2. GIỚI THIỆU CÁC VĂN BẢN QUY ĐỊNH XỬ PHẠT VI PHẠM
HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

3. LƯỢNG GIÁ



1. NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

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

TRIỆU CHỨNG NĐTP

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 38°C hoặc không sốt.



Cở sở nhận biết dấu hiệu ngộ độc tập thể xuất hiện khi có trường hợp?

- Nhiều người xảy ra triệu chứng lâm sàng bất thường giống nhau như: đau bụng, nhức đầu, chóng mặt, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, dị ứng ... và các dấu hiệu gia tăng về số lượng.

TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TẠI TP. HỒ CHÍ MINH

Nội dung	2015	2016	2017	2018	2019	2023	Tổng
Số vụ	6	7	4	3	2	3	25
Số người mắc	268	539	52	77	41	103	1.080
Số người ăn	2.883	10.477	3.461	627	1.355	842	19.615

Năm 2020, 2021, 2022: Không có xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm

NGUYÊN NHÂN GÂY NĐTP

Nguyên nhân	2015 (6 vụ)	2016 (7 vụ)	2017 (4 vụ)	2018 (3 vụ)	2019 (2 vụ)	2023 (3 vụ)
Do Vi sinh vật	3 vụ	7 vụ	4 vụ	2 vụ	2 vụ	00 vụ
Do chất độc hoá học	0	0	0	0	0	01
Do chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm	0	0	0	0	0	00
Do thực phẩm bị hư hỏng, biến chất sinh ra	2 vụ	0	0	1 vụ	0	01
Do không xác định nguyên nhân	1 vụ	0	0	0	0	01

NGUYÊN NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

STT	NGUYÊN NHÂN
01	Do vi sinh vật
02	Do chất độc hoá học
03	Do chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm
04	Do thực phẩm bị hư hỏng, biến chất sinh ra



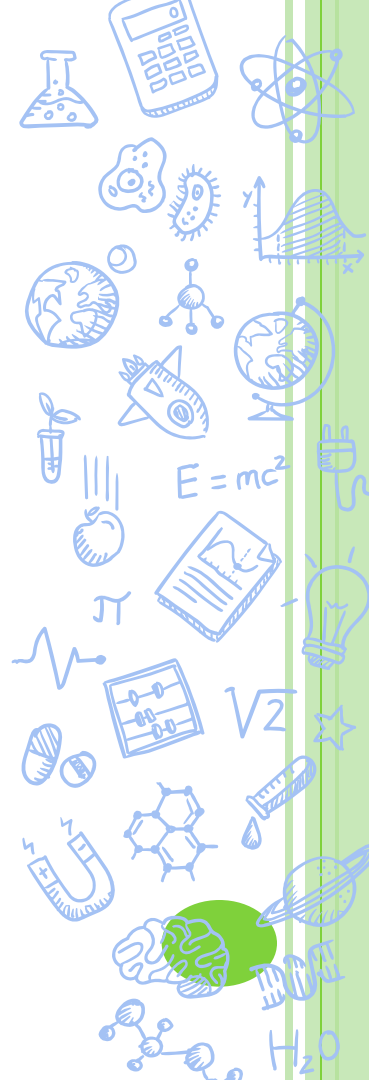
2. MỖI NGUY Ơ NHIỄM THỰC PHẨM



ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm, nếu không tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn, vệ sinh, có thể có các mối nguy làm thực phẩm bị ô nhiễm.

“Mối nguy”: khi các điều kiện hoặc tạp chất đó trong thực phẩm có thể gây bệnh hoặc gây tác hại cho sức khỏe con người và chỉ có các mối nguy đó mới cần phải kiểm soát trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm.



NGUYÊN NHÂN CHỦ QUAN

1. Thực trạng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của nhân viên, đặc biệt là các kiến thức:
2. Chưa có sự giám sát thường xuyên trong vấn đề đảm bảo an toàn thực phẩm trong BATT.
3. Thời gian từ lúc chế biến xong cho đến khi sử dụng còn dài (sau 2 giờ), phát sinh nguy cơ dẫn đến ngộ độc thực phẩm
4. Giá của một suất ăn hiện nay ở một số nơi còn khá thấp (từ 12.000đ/ suất đến 15.000đ/ suất).



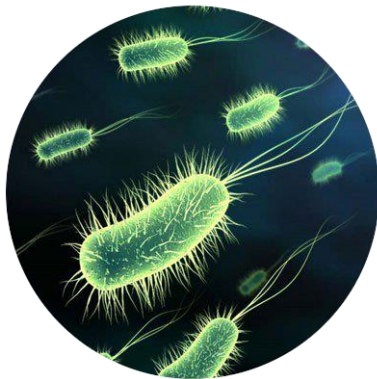
NGUYÊN NHÂN CHỦ QUAN

5. 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.
6. Một số bếp ăn còn sử dụng thực phẩm không có nguồn gốc rõ ràng, chưa có sự giám sát chặt chẽ chất lượng thực phẩm đưa vào sử dụng.
7. Thiếu sự giám sát từ cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.



PHÂN LOẠI MỠI NGUY

Có 3 loại mỗi nguy ô nhiễm thực phẩm là:



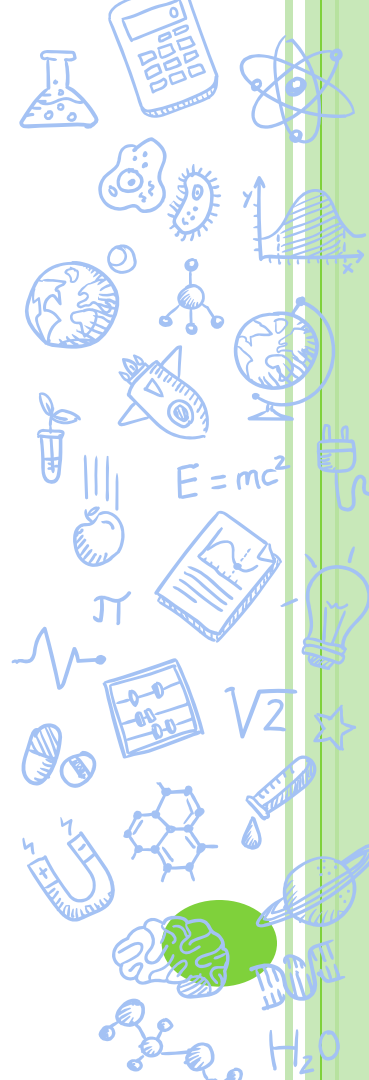
SINH HỌC



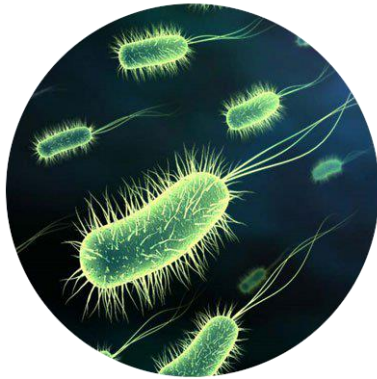
HÓA HỌC



VẬT LÝ

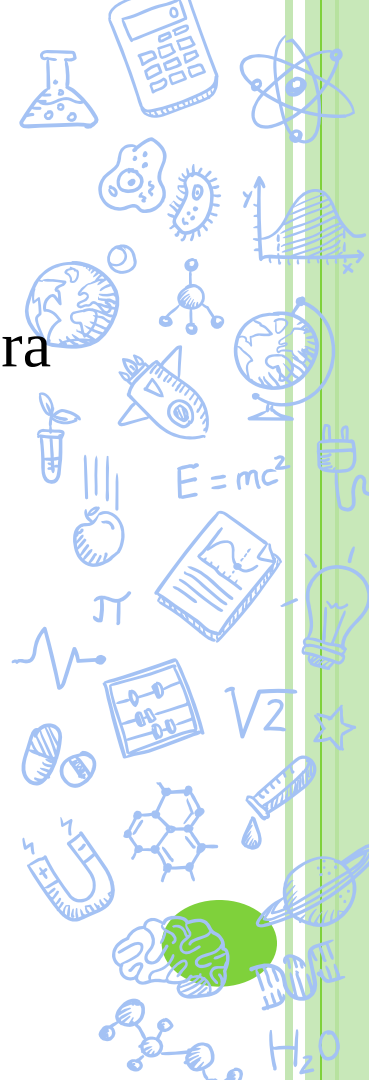


PHÂN LOẠI MỖI NGUY



SINH HỌC

- Vi trùng - Độc tố do vi trùng tạo ra
- Nấm
- Ký sinh trùng
- Siêu vi trùng



PHÂN LOẠI MỖI NGUY



HÓA HỌC

- Độc chất tự nhiên
- Phụ gia bỏ trực tiếp
- Thuốc diệt côn trùng – Thuốc thú y
- Ô nhiễm hoá chất khác...

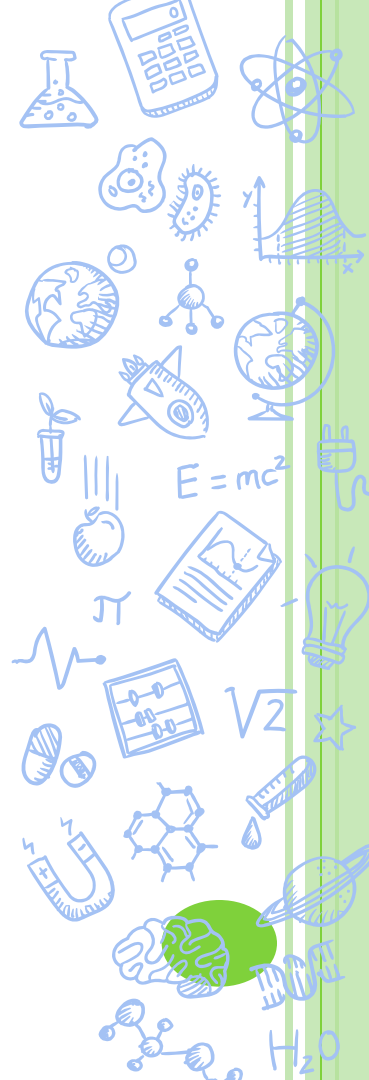


PHÂN LOẠI MỖI NGUY



VẬT LÝ

- Kim loại
- Dụng cụ
- Miếng thủy tinh
- Xác côn trùng
- Đá, sỏi, trang sức...

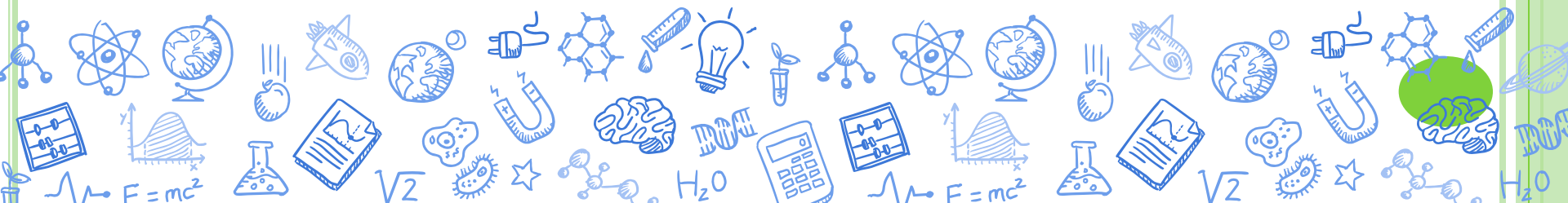


TÁC NHÂN Ô NHIỄM SINH HỌC

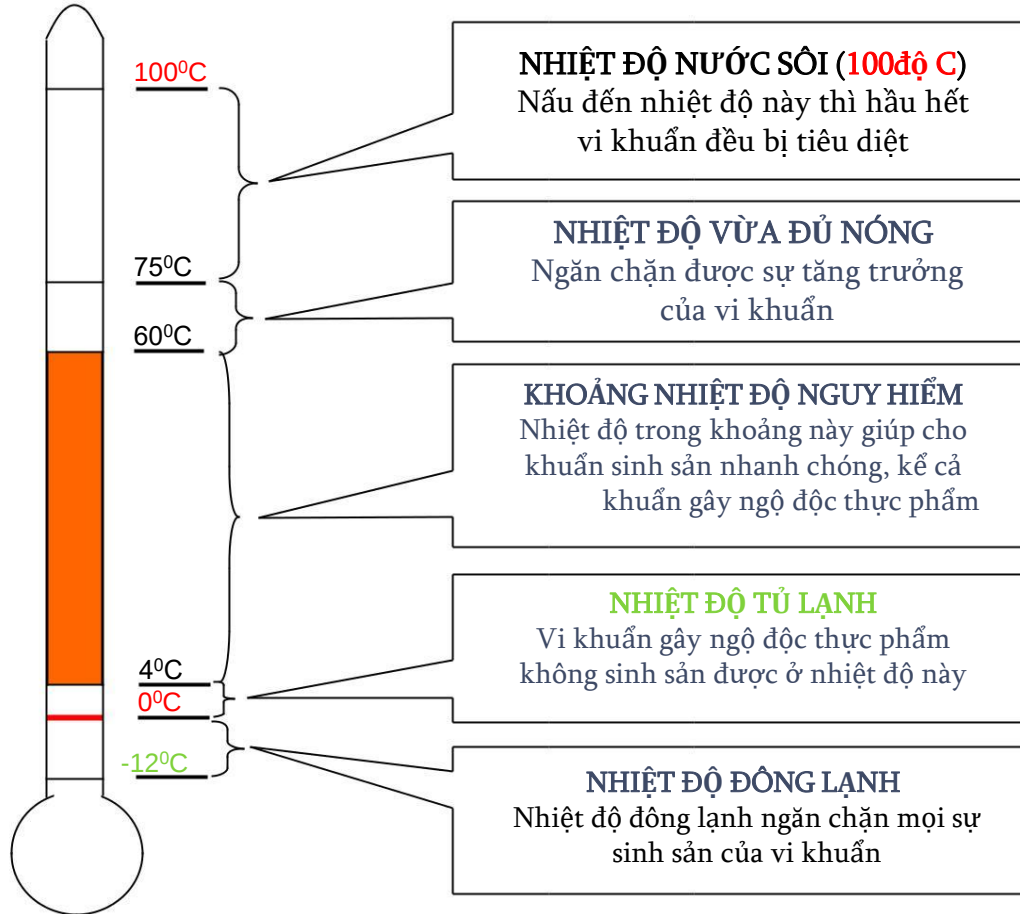
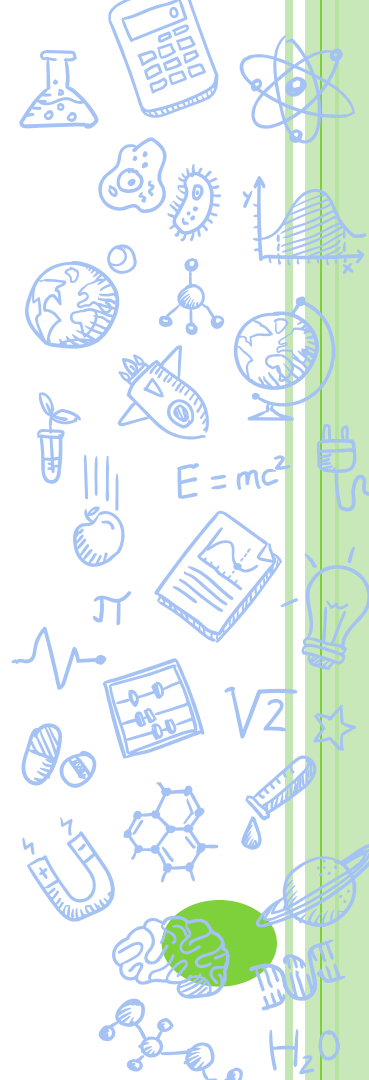
Vi khuẩn

Vi khuẩn là mối nguy hại nhất trong các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm (50- 60% số vụ ngộ độc).

Vi khuẩn có ở khắp mọi nơi, đặc biệt phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tươi sống là ổ chứa nhiều loại vi khuẩn gây bệnh. Ngay ở cơ thể người cũng có rất nhiều loại vi khuẩn, chúng cư trú ở da, bàn tay, ở miệng, đường hô hấp, đường tiêu hoá, tiết niệu...



Vi khuẩn



Ký sinh trùng



Ô NHIỄM SINH HỌC

Đường lây nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm

Thiếu vệ sinh trong quá trình chế biến, vệ sinh cá nhân không đảm bảo



HIỆU QUẢ CỦA VIỆC RỬA TAY



Không rửa



Rửa tay > 20 giây

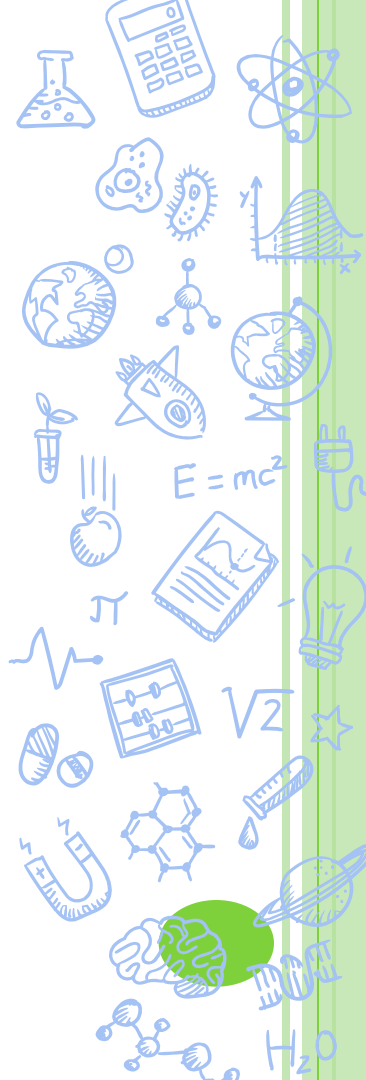


Đã vệ sinh

MÔI NGUY HÓA HỌC

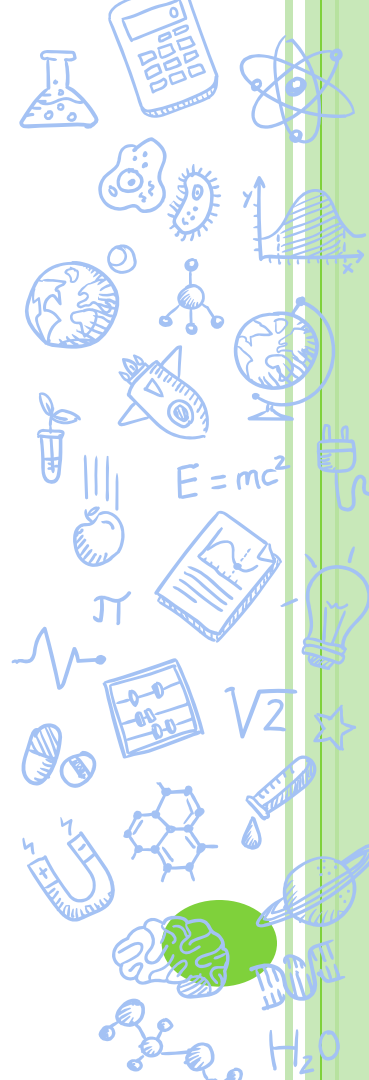
Trong sản xuất, chế biến thực phẩm có thể xảy ra ô nhiễm hóa học. Những chất hoá học hay bị ô nhiễm vào thực phẩm gồm:

- Các chất ô nhiễm từ môi trường như: chì trong khí thải của các phương tiện vận tải, có trong sơn, men gốm, mối hàn ô nhiễm vào thực phẩm; hoặc ô nhiễm cadimi do xử lý nước thải, bùn, đất, rác, quặng...
- Các chất hoá học sử dụng trong nông nghiệp như: thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, chất tăng trọng, kích thích tăng trưởng...



MỠI NGUY HÓA HỌC

- Các chất phụ gia thực phẩm sử dụng không đúng quy định như ngoài danh mục cho phép, hoặc sử dụng không đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Các hợp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm.
- Các chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm như ở mầm khoai tây, sắn, măng, nấm độc, cá nóc, cóc, nhuyễn thể hai mảnh vỏ, nấm mốc sinh độc tố.



MỐI NGUY Ô NHIỄM HÓA HỌC

Vì sao phải sử dụng bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm?



trích Báo tuổi trẻ đăng bài ngày 11/6/2019



MỐI NGUY Ô NHIỄM HÓA HỌC

Vì sao phải sử dụng bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm?



NGỘ ĐỘC DO ĐỘC TỔ CỦA CÁ NÓC



Ở Việt Nam có 35 loài cá nóc khác nhau:

- ✓ 21 loài chứa độc

- ✓ 14 loài chưa phát hiện độc

-Độc tố: **tetrodotoxin** và **acid Tetrodonic**

-(có trong buồng trứng,...)

NGỘ ĐỘC DO ĐỘC TỔ CỦA CON SO



CON SAM



CON SO

Tetrodotoxins ($C_{11}H_{17}O_8N_3$) : có ở nội tạng và trứng, không bị nhiệt phá hủy, chất độc thần kinh

Coi chừng nấm độc



Mũ

Vòng
nấm



Bao gốc
dạng đài
hoa

Nấm tử thần
Amanita phalloides

Loài nấm gây ảo giác
Amanita muscaria



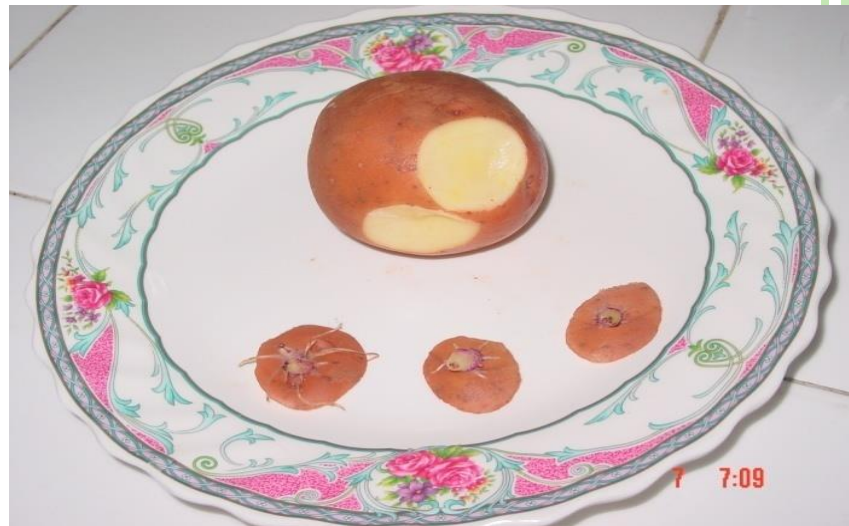
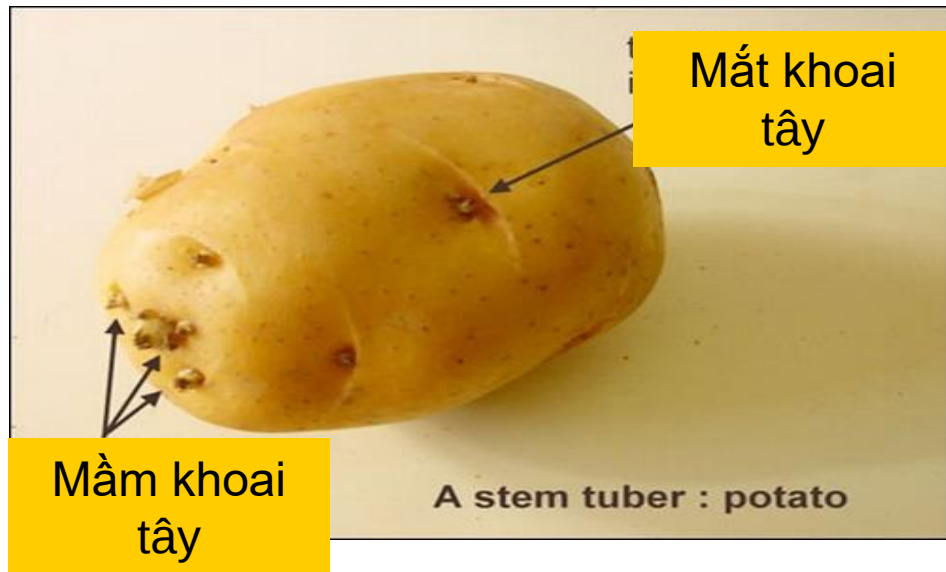
Nấm mồng gà (*Cantharellus*)
thuộc *Basidiomycota*

Đặc điểm của nấm độc:

- Đẹp, lạ
- Có 3 vòng rõ ràng
 - ✓ Mũ
 - ✓ Vòng nấm ở trên cuống
 - ✓ Bao gốc dạng đài hoa



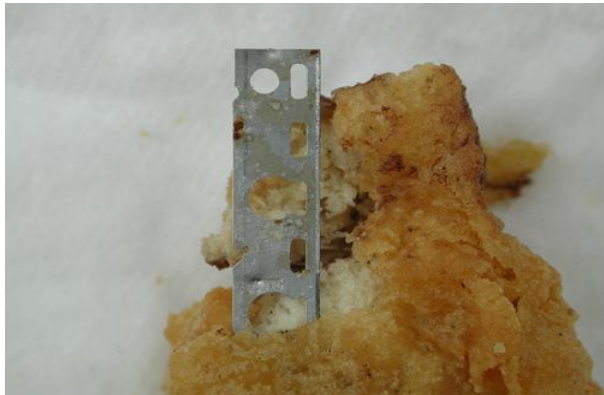
Loại bỏ mầm khoai tây



-Solanin (trong mầm khoai tây)



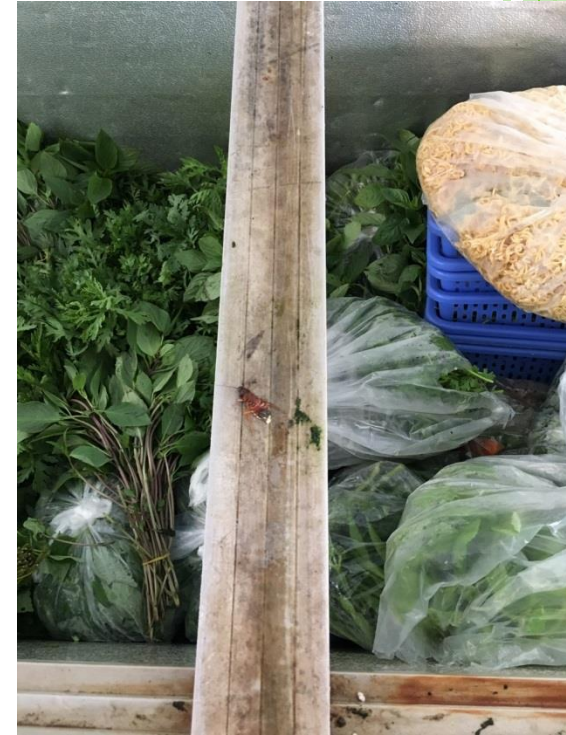
3. MỐI NGUY Ô NHIỄM VẬT LÝ



**Khách quan hoặc chủ quan
trong quá trình chế biến**



**Metal fragments
in a sausage**



**Quá trình sản xuất và
bảo quản thực phẩm**

3. MỐI NGUY Ô NHIỄM VẬT LÝ



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

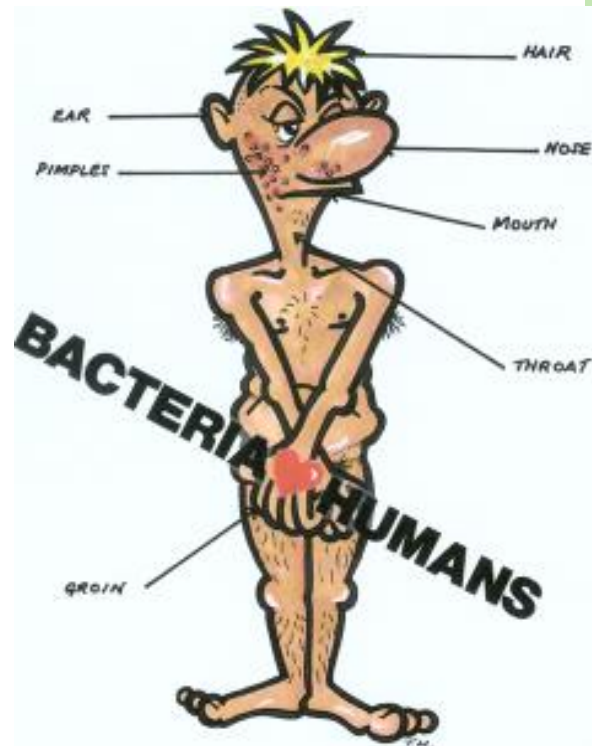


5 sau

- 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.

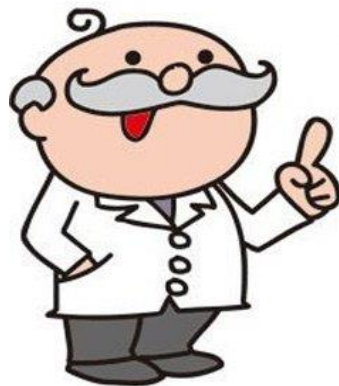
DANH MỤC CÁC BỆNH, CHỨNG BỆNH TRUYỀN NHIỄM

- Lao đang tiến triển.
- Các bệnh tiêu chảy: Tả, lỵ, thương hàn.
- Són phân, són đái.
- Viêm gan A, E.
- Viêm đường hô hấp cấp tính.
- Tổn thương ngoài da nhiễm trùng.
- Người lành mang trùng gây bệnh.



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)



**UBND QUẬN GÒ VẤP
TRƯỜNG TH LÊ QUÝ ĐÔN**

GIỚI THIỆU

**NGHỊ ĐỊNH SỐ 115/2018/NĐ-CP NGÀY 04/9/2018
CỦA CHÍNH PHỦ QUY ĐỊNH XỬ PHẠT VI PHẠM
HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ ĐƯỢC
SỬA ĐỔI, BỔ SUNG TẠI NGHỊ ĐỊNH 124/2021/NĐ-
CP NGÀY 28/12/2021.**

**UBND QUẬN GÒ VẤP
TRƯỜNG TH LÊ QUÝ ĐÔN**

GIỚI THIỆU

Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 24 tháng 01 năm 2022 của Bộ Y tế quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm có hiệu lực thi hành kể từ ngày 20 tháng 10 năm 2018.

→ **Thông nhất nội dung của 02 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP và 124/2021/NĐ-CP**

ĐIỀU 5. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (1)

1. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng

Đã quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng.



3. Phạt tiền từ 30.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng

Không rõ nguồn gốc xuất xứ



ĐIỀU 5. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (1)



2. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng

- a) Không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật,
- b) Không đúng đối tượng thực phẩm;
- c) Vượt quá mức sử dụng tối đa cho phép.

ĐIỀU 8. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DỤNG CỤ, VẬT LIỆU BAO GÓI, CHỨA Đựng TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM (1)

1. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm **không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm** tương ứng để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.



ĐIỀU 8. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DỤNG CỤ, VẬT LIỆU BAO GÓI, CHỨA ĐỰNG TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM (1)

2. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm **có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc hại** để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.



Điều 9.

Vi phạm quy định về **điều kiện chung** bảo đảm an toàn thực phẩm trong **sản xuất, kinh doanh**, bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm



**1. Phạt tiền từ
1.000.000 đồng đến
3.000.000 đồng**



2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng

a) ~~Cống rãnh thoát nước thải bị ú đọng; không được che kín;~~
(Bãi bỏ)



b) Dụng cụ thu gom chất thải rắn không có nắp đậy theo quy định



3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng

a) Quy trình sản xuất thực phẩm **không** theo nguyên tắc một chiều



b) Khu vực sản xuất, kho chứa thực phẩm,... có **côn trùng**, động vật gây hại xâm nhập



7. Phạt tiền từ 15.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng



a) Sử dụng người đang bị mắc bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp;

b) Sử dụng nước không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật hoặc không bảo đảm vệ sinh theo quy định của pháp luật



Điều 15

Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong **kinh doanh dịch vụ ăn uống** thuộc loại hình cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín và các loại hình khác thực hiện việc chế biến, cung cấp thực phẩm.

1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây



a) Bày bán, chứa đựng thực phẩm trên **thiết bị, dụng cụ**, vật liệu **không bảo đảm vệ sinh**;



b) Không có đủ dụng cụ chế biến, **bảo quản và sử dụng riêng** đối với thực phẩm **tươi sống**, thực phẩm **đã qua chế biến**;

1. Phạt tiền từ **1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng** đối với một trong các hành vi sau đây



c) Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản **có côn trùng, động vật gây hại** xâm nhập;



d) Sử dụng **người trực tiếp chế biến thức ăn** mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với **thực phẩm chín, thức ăn ngay**

Bổ sung điểm đ vào sau điểm d khoản 1 như sau NĐ 124/2021/NĐ-CP

đ) Không bảo đảm ngăn ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến trong bố trí bếp ăn



- 2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng



a) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về **chế độ kiểm thực 3 bước**



b) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về **lưu mẫu thức ăn**

- 2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng



c) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản **suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay** không bảo đảm vệ sinh; gây ô nhiễm đối với thực phẩm



d) **Cống rãnh** thoát nước thải khu vực cửa hàng, nhà bếp bị **ứ đọng; không được che kín**

- 2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng



đ) Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay



e) Không có **dụng cụ** thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh

3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng



Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

• 4. Phạt tiền từ
7.000.000 đồng đến
10.000.000 đồng



a) Sử dụng nước không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật hoặc không bảo đảm vệ sinh theo quy định của pháp luật tương ứng để chế biến thức ăn,..



c) Không thực hiện thu gom, xử lý chất thải, rác thải trong phạm vi của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống..



**CẢM ƠN CÁC THẦY CÔ ĐÃ
CHÚ Ý LẮNG NGHE!**