

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG THÁP  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỒNG THÁP**



**GIÁO TRÌNH  
MÔN HỌC: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM  
NGÀNH, NGHỀ: THÚ Y  
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP/CAO ĐẲNG**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 257/QĐ-TCĐNĐT-ĐT ngày 13 tháng 07 năm 2017  
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nghề Đồng Tháp)

**Đồng Tháp, năm 2017**

## **TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN**

Đây là giáo trình nội bộ của Trường Cao đẳng nghề Đồng Tháp nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích lệch lạc hoặc sử dụng với ý đồ kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

Tailieu.vn

## LỜI GIỚI THIỆU

Trong những năm qua, sản xuất nông nghiệp phát triển đã tạo ra nguồn cung cấp lương thực, thực phẩm phong phú và ổn định cho người tiêu dùng trong nước. Tuy nhiên, các kỹ thuật sản xuất vẫn còn tập trung chủ yếu vào phát triển số lượng hơn là chất lượng sản phẩm, đặc biệt là còn hạn chế trong việc áp dụng các qui phạm thực hành nông nghiệp tốt (GAP, GAHP), thực hành sản xuất tốt (GMP), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất từ trang trại tới bàn ăn. Với việc gia nhập WTO, Việt Nam có cơ hội mở rộng thị trường xuất khẩu các sản phẩm nông nghiệp có lợi thế cạnh tranh, tuy nhiên cũng phải đối mặt với các yêu cầu ngày càng tăng về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), đặc biệt là yêu cầu của người tiêu dùng trong nước đối với các mặt hàng nông sản chủ yếu là rau, củ, quả... và thịt gia súc, gia cầm. Bên cạnh đó, hoạt động giám sát, kiểm tra, xử lý vi phạm VSATTP chưa được tiến hành thường xuyên, dẫn đến tỷ lệ sản phẩm không đảm bảo VSATTP còn cao, gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, bức xúc trong xã hội và cản trở xuất khẩu.

Với tầm quan trọng như vậy, đồng thời nhằm đáp ứng yêu cầu học và giảng dạy chương trình nghề thú y chúng tôi đã tiến hành biên soạn giáo trình “Vệ sinh an toàn thực phẩm”. Đây là tài liệu quan trọng giúp cho sinh viên nghiên cứu trước và sau khi học trên lớp. Giáo trình này không những phục vụ cho đào tạo nghề Thú y trình độ cao đẳng mà còn dùng để biên soạn các chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp hoặc tổ chức các lớp tập huấn theo từng chuyên mục.

Vì thời gian có hạn, tuy đã có nhiều cố gắng nhưng không thể tránh khỏi thiếu sót, rất mong được các bạn góp ý để giáo trình hoàn thiện hơn.

# **CHƯƠNG TRÌNH MÔN**

## **VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Mã số môn học: **MD - 20**

Thời gian mô đun: **30 giờ** (Lý thuyết: **10 giờ** ; Thực hành: **20 giờ**)

### **I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:**

- Vị trí của môn học: môn học được giảng dạy sau khi học các môn được lý thú y, chăn nuôi chuyên khoa (Kỹ thuật chăn nuôi lợn, kỹ thuật chăn nuôi gia cầm, kỹ thuật chăn nuôi trâu bò)
- Tính chất của mô đun: là mô đun kỹ thuật cơ sở trong chương trình đào tạo

### **II. MỤC TIÊU CỦA MÔN HỌC:**

Học xong môn học này, người học có khả năng:

Kiến thức

- Hiểu được những kiến thức cơ bản về vệ sinh, an toàn thực phẩm; những kiến thức cơ bản trong vấn đề phòng tránh ngộ độc thực phẩm

Kỹ năng

- Thực hiện được các công việc bảo quản thực phẩm; kiểm tra phát hiện các loại thực phẩm không an toàn.

Thái độ

- Thận trọng, chính xác

### III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

#### 1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

| STT | Tên chương mục                                                           | Thời gian |           |                    |                        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------------------|------------------------|
|     |                                                                          | Tổng số   | Lý thuyết | Thực hành, bài tập | Kiểm tra* (LT hoặc TH) |
| 1   | Bài 1: Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm                            | 2         | 2         |                    |                        |
| 2   | Bài 2: Ngộ độc thực phẩm                                                 | 5         | 4         |                    | 1                      |
| 3   | Bài 3: Sự hư hỏng thực phẩm và biện pháp phòng tránh thực phẩm biến chất | 5         | 2         | 3                  |                        |
| 4   | Bài 4: Một số phương pháp kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm             | 18        | 2         | 15                 | 1                      |
|     | <b>Cộng</b>                                                              | 30        | 10        | 18                 | 2                      |

## *2.Nội dung chi tiết:*

### **Bài 1: Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm**

#### ***Mục tiêu:***

- Trình bày được khái niệm vệ sinh an toàn thực phẩm
- Mô tả được những thách thức về vệ sinh an toàn thực phẩm
- Trình bày được tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm và một số tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### **2.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm**

Vệ sinh an toàn thực phẩm hay an toàn thực phẩm hiểu theo nghĩa hẹp là một môn khoa học dùng để mô tả việc xử lý, chế biến, bảo quản và lưu trữ thực phẩm bằng những phương pháp phòng ngừa, phòng chống bệnh tật do thực phẩm gây ra. Vệ sinh an toàn thực phẩm cũng bao gồm một số thói quen, thao tác trong khâu chế biến cần được thực hiện để tránh các nguy cơ sức khỏe tiềm năng nghiêm trọng. Hiểu theo nghĩa rộng, vệ sinh an toàn thực phẩm là toàn bộ những vấn đề cần xử lý liên quan đến việc đảm bảo vệ sinh đối với thực phẩm nhằm đảm bảo sức khỏe của người dùng. Đây là một vấn đề và nguy cơ rất lớn mà các nước đang phát triển đã và đang phải đối mặt như Việt Nam, Trung Quốc....Thực phẩm có thể truyền bệnh từ người sang người cũng như là một môi trường phát triển cho các vi khuẩn có thể gây ra ngộ độc thực phẩm. Cuộc tranh luận về an toàn thực phẩm biến đổi gen bao gồm các vấn đề như tác động của thực phẩm biến đổi gen đối với sức khỏe của các thế hệ xa hơn và ô nhiễm môi trường, di truyền mà có thể phá hủy đa dạng sinh học tự nhiên. Ở các nước phát triển có những tiêu chuẩn rất phức tạp và nghiêm ngặt cho việc chế biến, bảo quản và tiêu thụ thực phẩm, trong khi ở các nước đang phát triển và kém phát triển thì tiêu chuẩn này quá thấp và việc quản lý vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tỏ ra quá lỏng lẻo, yếu kém và xã hội những nước này thường ngày phải đối mặt với nguy cơ ngộ độc thực phẩm, tử vong hàng ngày hàng giờ.

##### **2.1.1. Khái niệm, phân loại thực phẩm**

Thực phẩm không chỉ là nguồn cung cấp năng lượng và chất dinh dưỡng cho con người phát triển, duy trì sự sống và lao động mà còn có thể là nguồn tạo ra ngộ độc cho con người nếu như ta không tuân thủ những biện pháp vệ sinh thực phẩm hữu hiệu.

Thực phẩm là nguồn cung cấp dinh dưỡng hàng ngày cho cơ thể, giúp cơ thể khoẻ mạnh, chống lại các nguy cơ của bệnh tật đang có mặt ở khắp nơi trong môi trường; giúp người ta hoạt động và làm việc. Như vậy, nếu nguồn thực phẩm không hợp vệ sinh, sức khoẻ con người sẽ bị đe dọa.

### **2.1.2. Khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm**

#### **Vệ sinh thực phẩm**

Vệ sinh thực phẩm: (VSTP) là 1 khái niệm khoa học để nói thực phẩm không chứa vi sinh vật gây bệnh và không chứa độc tố. Khái niệm VSTP còn bao gồm khâu tổ chức vệ sinh trong chế biến bảo quản thực phẩm.

Là mọi điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo sự an toàn và phù hợp của thực phẩm ở mọi khâu thuộc chu trình thực phẩm.

#### **An toàn thực phẩm**

Là sự bảo đảm thực phẩm không gây hại cho người tiêu dùng khi nó được chuẩn bị hoặc ăn theo mục đích sử dụng. Vệ sinh an toàn thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng. Vì vậy, vệ sinh an toàn thực phẩm là công việc đòi hỏi sự tham gia của nhiều ngành, nhiều khâu có liên quan đến thực phẩm như nông nghiệp, thú y, cơ sở chế biến thực phẩm, y tế, người tiêu dùng.

Do đó, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) nhằm vào việc bảo vệ sức khỏe cho chính bạn và sức khỏe của cộng đồng, hơn nữa nó còn bảo vệ an toàn cho công việc kinh doanh của bạn.

Điều quan trọng là trước khi thực phẩm vào cơ thể, chúng ta cần phải tiến hành chế biến nó. Việc chế biến thực phẩm như thế nào để đảm bảo an toàn vệ sinh tùy thuộc vào nơi chế biến và cách chế biến của người đầu bếp. Chỉ coi trọng cách chế biến thực phẩm mà không quan tâm đến chế biến ở đâu sẽ là điều không thể chấp nhận được. Chính vì lẽ đó, chúng ta cần tạo môi trường an toàn, phải cải thiện, sắp xếp và dọn dẹp vệ sinh sạch sẽ khu vực sơ chế và chế biến thực phẩm.

- **An toàn thực phẩm** : (ATTP) được hiểu là khả năng không gây ngộ độc của thực phẩm đối với con người. Như vậy, có thể nói ATTP là khái niệm có nội dung rộng hơn do nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm không chỉ hạn chế ở vi sinh vật.

- Đánh giá mức độ vệ sinh và an toàn thực phẩm đánh giá mức độ ATTP là công việc rất khó và phức tạp, đòi hỏi phải có tính kiên trì và kỹ thuật hợp lý.

Hiện nay, người ta thường xác định bằng liều lượng (dose intake) để chỉ mức độ hoặc giới hạn cho phép sử dụng. Để đánh giá mức độ tính của 1 chất nào đó, người ta sử dụng các phương pháp đánh giá ở 3 mức khác nhau:

- Phương pháp xác định độc cấp tính
- Phương pháp xác định độc ngắn hạn
- Phương pháp xác định độc dài hạn

## **2.2. Những thách thức và tình hình về vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay**

### **2.2.1. Trên thế giới**

#### **2.2.2. Ở Việt Nam**

Hiện nay, những người trồng rau vẫn hay sử dụng bừa bãi các hoá chất bảo vệ thực vật như các loại thuốc cấm, thuốc có độ độc cao, thuốc ngoài danh mục được phép sử dụng để phun trừ các loại sâu bệnh trên các loại rau quả, tiêm thuốc kích thích cho quả mau chín, ngâm ủ giá đỗ bằng các hóa chất tăng trưởng độc hại... đã làm tích lũy một dư lượng nitrat rất lớn tồn dư trong rau, củ, quả.

Ngoài ra, nhiều người trồng rau đã dùng nước thải sinh hoạt và nước thải chăn nuôi để tưới rau làm cho hàm lượng kim loại nặng và vi sinh vật gây bệnh trong rau quả cao hơn nhiều so với qui định của Bộ Y tế... Đó chính là nguyên nhân làm phát sinh các bệnh cấp tính, là mầm mống gây ra nhiều loại bệnh đặc biệt nguy hiểm.

Nếu để ý, chúng ta có thể dễ dàng nhận thấy những loại rau quả trái vụ như cải bắp, súp lơ... chỉ có vào mùa đông nhưng lại được bày bán rất nhiều ở mùa hè, thậm chí còn xanh và tươi hơn nhiều so với rau quả chính vụ.... Đó là những người sản xuất đã sử dụng những loại thuốc kích thích tăng trưởng và các loại thuốc bảo vệ thực vật có độ độc cao đã bị cấm sử dụng từ lâu.

Các thực phẩm từ gia súc, gia cầm như: lợn, bò, gà, vịt... những người chăn nuôi cũng sử dụng những loại cám tăng trọng không rõ nguồn gốc để kích thích tăng trưởng, thậm chí những người kinh doanh thực phẩm còn sử dụng nhiều loại chất tẩy rửa thịt cá ôi thối để che mắt khách hàng...

### ***Thực trạng***

Thực tế những năm gần đây cho thấy, chúng ta đã và đang phải đối mặt với những vấn đề liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm như dịch tiêu chảy cấp, dịch cúm gia cầm, dịch heo tai xanh, sản phẩm nước tương, dầu hào có hàm lượng 3-MCPD vượt quá mức quy định, rồi đến vấn đề melamin trong sữa, nước uống đóng chai nhiễm vi sinh vật, thực phẩm biến chất, thực phẩm nhiễm hoá chất độc như hàn the trong chả lụa, muối diêm trong pa tê, xúc xích, phẩm màu công nghiệp trong chế biến để có màu sáng đẹp, chất tẩy trắng trong bún, dư lượng kháng sinh, chất tăng trưởng, hoá chất bảo vệ thực vật trong trái cây, rau quả... làm cho hàng trăm người chết và hàng ngàn người phải vào bệnh viện do ngộ độc thực phẩm. Mặt khác, về mặt nhận thức và trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm còn thấp, đôi khi chạy theo lợi nhuận, cố tình sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn, thực phẩm không đảm bảo chất lượng mà người tiêu dùng không hề biết hoặc biết không đầy đủ về chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm nên đã sử dụng những sản phẩm do chính họ làm ra. Hơn thế nữa, cùng với sự phát triển nhanh chóng của khoa học công nghệ, là ô nhiễm môi trường do các chất thải công nghiệp, các hóa chất độc hại, vi sinh vật, thức ăn trong chăn nuôi, hóa chất bảo vệ thực vật... là tác nhân gây nên sự ô nhiễm thực phẩm, không đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm, là cội nguồn của những bệnh tật ở người do thực phẩm mang lại. Tất cả những vấn đề nêu trên đã tác động tiêu cực đến sức khỏe của người tiêu dùng như ngộ độc và bệnh tật, đồng thời gây tâm lý hoang mang, lo lắng cho người tiêu dùng.

Có thể nói, thời gian qua tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm ở nước ta diễn biến rất phức tạp. Rất nhiều loại thực phẩm không bảo đảm vệ sinh, không an toàn đã và vẫn đang được lưu hành trên thị trường, ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe người tiêu dùng như sữa nhiễm melamine, rượu chứa nhiều methanol, ô mai, xì muối nhiễm chì (Pb), thịt đông lạnh nhập khẩu không rõ nguồn gốc, nhiễm vi sinh vật và có nhiều tạp chất, hết hạn

sử dụng vẫn tiêu thụ trên thị trường; việc giết mổ và chế biến các loại gia súc, gia cầm không bảo đảm điều kiện vệ sinh; việc sử dụng hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất chế biến thực phẩm, tình trạng sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật, thuốc kháng sinh trong nông nghiệp không đúng quy định còn khá phổ biến.

Trong một cuộc khảo sát giữa năm 2010 tại một làng nghề chuyên sản xuất miến, bún khô, phở khô ở Hà Nội cho thấy: 15% các cơ sở sản xuất đều có chuồng heo nằm kế bên; 100% sản phẩm được phơi bằng phen tre bên lề đường bụi bặm và gần cống rãnh thoát nước thải không có nắp đậy; 60% nguyên liệu sản xuất được nhập khẩu từ Trung Quốc với mùi khó chịu đều được chứa trong các bao tải và chất đóng mát vệ sinh; hơn 50% hộ dùng chất tẩy trắng bột bằng Natri hydro sulphat, axit Clohydrit (HCl), thuốc tím và 50% số hộ dùng phen chua để làm dai bột; tất cả người sản xuất trong làng nghề này đều chưa được tập huấn qua lớp vệ sinh an toàn thực phẩm; rất ít người đi khám sức khỏe định kỳ theo quy định... trong khi đó sự hiểu biết của người dân còn hạn chế, tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm (cấp tính lẫn mãn tính). *(Nguồn: Bác sỹ Trần Thanh Thảo- Sở Y tế Tiền Giang - "Vệ sinh an toàn thực phẩm - vấn đề cần được quan tâm trong dịp Tết Tân Mão năm 2011" - [www.tiengiang.gov.vn](http://www.tiengiang.gov.vn))*

Tại hội thảo về an toàn thực phẩm được tổ chức vào ngày 23/10/2010, Tổ chức Y tế thế giới (WHO) đã công bố thống kê mới nhất: hàng năm Việt Nam có hơn 3 triệu trường hợp nhiễm độc từ thực phẩm, gây thiệt hại hơn 200 triệu USD. Còn khảo sát của Hội Ung thư TP HCM cho thấy: vào những năm cuối thập niên 1990, số ca mắc bệnh ung thư mới được chẩn đoán là 4.500 ca/năm và tới năm 2005 đã là 5.500 ca. Xu thế đó không bị khống chế mà ngược lại đang gia tăng nhanh hơn trong 3 năm trở lại đây với con số cực kỳ đáng sợ - 150.000 bệnh nhân ung thư mới trong một năm.

Theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm, trong giai đoạn 2000 - 2006 đã có 174 vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể với 14.653 nạn nhân; 97 vụ ngộ độc thực phẩm tại các khu công nghiệp, khu chế xuất với 9.898 nạn nhân; 58 vụ ngộ độc thực phẩm trong các trường học với 3.790 cháu bị ngộ độc thực phẩm và 2 cháu bị chết; 161 vụ ngộ độc thực phẩm do thức ăn đường phố với 7.688 người mắc và 7 người chết. Năm 2010, do đã thực hiện hàng loạt các biện pháp thanh kiểm tra, chấn chỉnh tình hình vệ sinh an