

CHƯƠNG TRÌNH Y TẾ QUỐC GIA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

**ThS. NGUYỄN THÀNH LUÂN
Bộ môn Tổ chức – Quản lý Y tế**

MỤC TIÊU

1. Trình bày được các khái niệm về thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và VSATTP.
2. Nắm vững mục tiêu kế hoạch hành động Quốc gia về VSATTP.
3. Trình bày nội dung và các giải pháp thực hiện VSATTP.

NỘI DUNG

1. Các khái niệm về thực phẩm.
2. Thực trạng VSATTP hiện nay.
3. Nội dung kế hoạch hành động VSATTP.
4. Các điều kiện đảm bảo VSATTP

MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN

KHÁI NIỆM

- *Thực phẩm* là những s.phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi, sống hoặc đã qua chế biến, bảo quản.



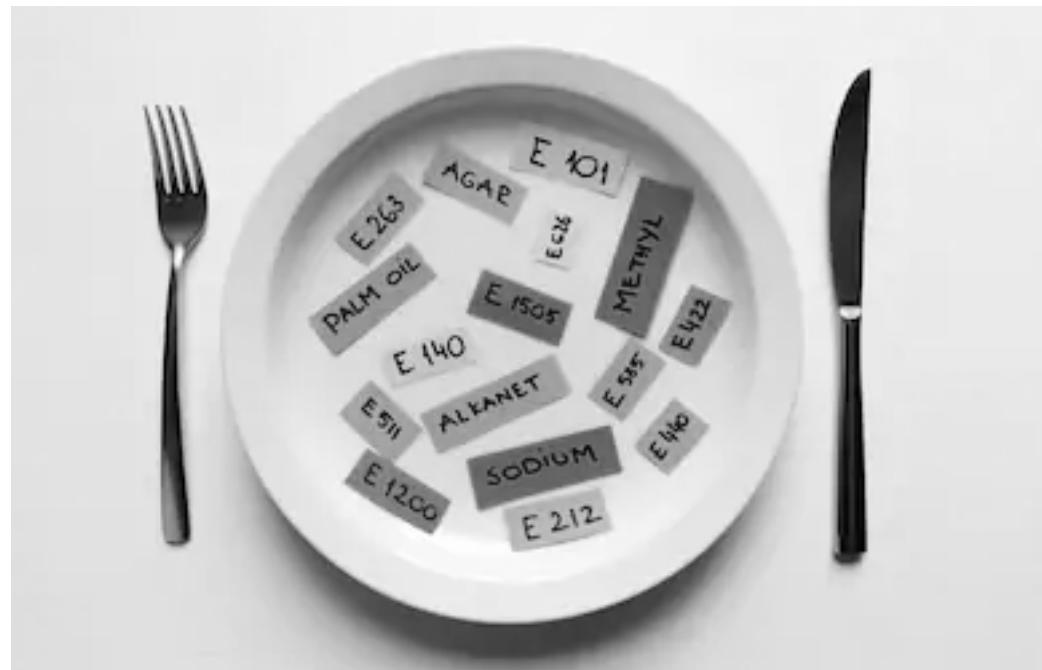
KHÁI NIỆM

- *Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm* là chất được sử dụng trong quá trình chế biến nguyên liệu thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm nhằm hoàn thiện công nghệ xử lý, chế biến TP.



KHÁI NIỆM

➤ *Phụ gia thực phẩm* là chất có hoặc không có g.trị dd được bổ sung vào thành phần TP trong quá trình chế biến, xử lý, bao gói, vận chuyển thực phẩm nhằm giữ nguyên hoặc cải thiện đặc tính nào đó của thực phẩm.



KHÁI NIỆM

➤ *Thực phẩm có nguy cơ cao* là thực phẩm có nhiều khả năng bị các tác nhân sinh học, hóa học, lý học xâm nhập gây ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng hoặc không phù hợp với cơ địa hoặc tiền sử bệnh của người sử dụng.

Ví dụ:

- Hải sản gây dị ứng với người bệnh COPD, chàm, phát ban, viêm da.
- Các loại đậu gây ngứa miệng, khó thở, sốc phản vệ.

KHÁI NIỆM

- *Sản xuất, kinh doanh thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, buôn bán thực phẩm.
- *Cơ sở chế biến thực phẩm* là doanh nghiệp, hộ gia đình, bếp ăn tập thể, nhà hàng và cơ sở chế biến thực phẩm khác.

KHÁI NIỆM

- *Vệ sinh an toàn thực phẩm* là các điều kiện và biện pháp cần thiết để bảo đảm thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của người sử dụng.
- *Ngộ độc thực phẩm* là tình trạng bệnh lý xảy ra do ăn, uống thực phẩm *có chứa chất độc*, *gây tác động ngay lập tức*, ảnh hưởng đến sk và tính mạng của người sử dụng.
- *Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm các tác nhân gây bệnh (VD: Tiêu chảy)

THỰC TRẠNG VSATTP

VIỆT NAM



RECIPES+Viet.com



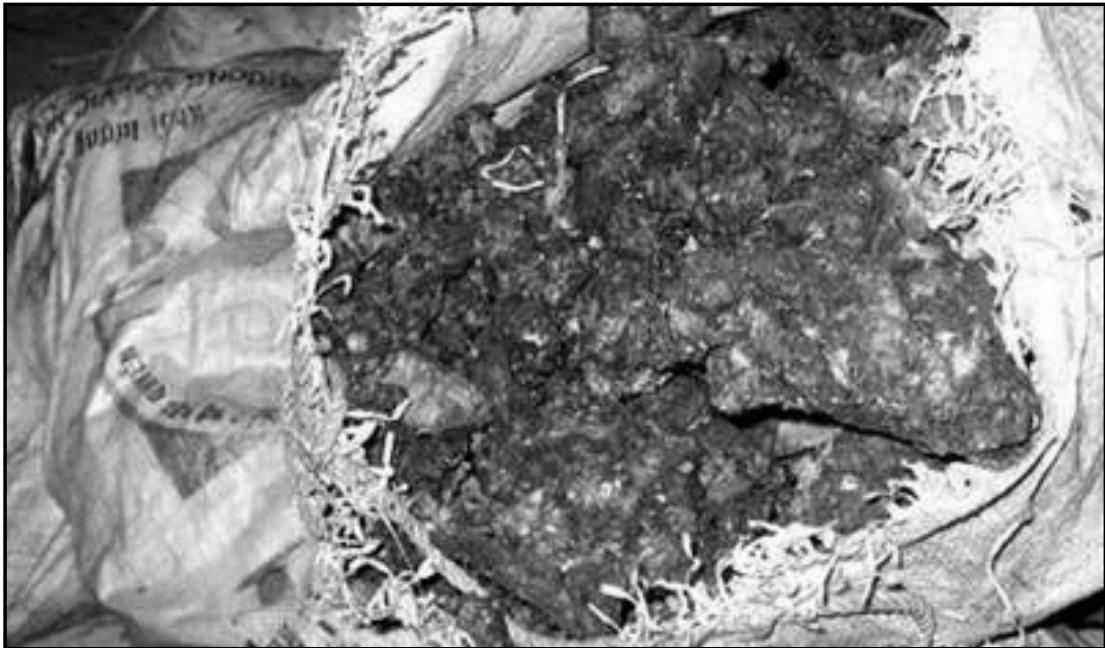




Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có điều kiện vệ sinh ở mức trung bình và kém.





















vietnamnet
VÌ VIỆT NAM HÙNG CƯỜNG

COVID-19



[Chính trị](#) [Talks](#) [Thời sự](#) [Kinh doanh](#) [Giải trí](#) [Thế giới](#) [Giáo dục](#) [Đời sống](#) [Pháp luật](#) [Thể thao](#) [Công nghệ](#) [Sức khỏe](#)

Sự kiện nóng # Hội nghị cấp cao ASEAN lần thứ 37 và các hội nghị liên quan [NGHE TIN NONG](#)

KHOA HỌC

Trân châu trà sữa Trung Quốc làm từ... lốp xe, đế giày

23/10/2015 10:13 GMT+7

Một bản tin mới đây của đài truyền hình tỉnh Sơn Đông, miền đông Trung Quốc đang làm rúng động dư luận sau khi tiết lộ rằng, hạt trân châu dùng trong trà sữa - một trong các loại đồ uống ưa thích của nước này có thể chứa đế giày da và lốp đã qua sử dụng.

ONLINE
& ĐỜI SỐNG
PHÁP LUẬT
CƠ QUAN TW CỦA HỘI LUẬT GIA VIỆT NAM

TIN TỨC | PHÁP LUẬT | KINH DOANH | ĐỜI
TIN THẾ GIỚI | TIN TRONG NƯỚC

► Sự kiện - Chuyên đề | BÌNH THUẬN | BỆNH VIỄM PHỔI CẤP DO VIRUS CORONA | 39

TRANG CHỦ > TIN TỨC >

Trà sữa “bẩn” tràn lan thị trường gây hại cho người tiêu dùng

Thứ bảy, 23/06/2018 | 07:18 GMT+7

Sự kiện: Kinh doanh Online

Chỉ trong vòng 6 tháng, lực lượng quản lý thị trường (QLTT) cùng Công an Hà Nội đã phát hiện 4 vụ việc và thu giữ 2 kho



Thực trạng

- Trong giai đoạn 2017 – 2019: 67 vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể
- Ngộ độc tại bếp ăn khu công nghiệp: 39 vụ
- Ngộ độc tại bếp ăn trường học: 28 vụ
- Trung bình 22 vụ/1 năm: 934 người mắc, 903 người nhập viện điều trị.

[Thời sự](#) [Góc nhìn](#) [Thế giới](#) [Video](#) [Kinh doanh](#) [Giải trí](#) [Thể thao](#) [Pháp luật](#) [Giáo dục](#) [Sức khỏe](#)[Sức khỏe](#) > [Tin tức](#)

Thứ năm, 3/9/2020, 13:09 (GMT+7)

Đề nghị điều tra pate Minh Chay gây ngộ độc



Cục An toàn thực phẩm đề nghị Công an thành phố Hà Nội điều tra, xử lý vụ việc Pate Minh Chay có độc tố gây ngộ độc cho nhiều người.



Văn bản do Phó cục trưởng Nguyễn Hùng Long ký ngày 1/9 đề cập việc sản phẩm pate Minh Chay của công ty Lối Sống Mới chứa vi khuẩn Clostridium botulinum, khiến nhiều người tại Hà Nội và TP HCM nhập viện do ngộ độc, với "các tổn thương nặng và kéo dài".



15



Cục đề nghị cơ quan công an điều tra, xác minh và xử lý vụ việc.



Thời sự Kiểm sát 24h Công tố - Kiểm sát tư pháp Pháp đình Cải cách tư pháp Kinh tế Văn hóa

Kinh tế > Kinh doanh - Pháp luật

Vụ 7 bệnh nhân ngộ độc rượu tại Bắc Giang: Thu hồi sản phẩm Rượu nếp, Hầm Rượu Việt

Cập nhật lúc 22:36, Thứ hai, 16/11/2020 (GMT+7)



Zalo Chia sẻ



Chia sẻ 2

Thích 2

(BVPL)- Liên quan đến vụ 7 bệnh nhân trong 2 vụ ngộ độc methanol sau khi uống rượu trên địa bàn tỉnh Bắc Giang khiến 1 bệnh nhân tử vong, hôm nay (16/11), Bộ Công thương đã có yêu cầu thu hồi ngay sản phẩm.

- Liên tiếp 3 trường hợp tử vong bất thường nghi do ngộ độc rượu
- Gần 240 trường hợp ngộ độc rượu bia phải đi cấp cứu
- Báo cáo Bộ Y tế vụ 3 người tử vong, hàng chục người nhập viện nghi ngộ độc rượu

Cụ thể, ngày 12/11 vừa qua, trên cơ sở báo cáo của Bệnh viện Bạch Mai về việc tiếp nhận 7 bệnh nhân trong 2 vụ ngộ độc methanol, trang thông tin điện tử <https://vfa.gov.vn> của Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế phát đi cảnh báo khẩn ngộ độc methanol sau khi uống rượu trên địa bàn tỉnh Bắc Giang làm 1 bệnh nhân tử vong, 1 bệnh nhân suy giảm thi lực nồng và đi chứng thần kinh.

MEDIA THỜI SỰ THẾ GIỚI PHÁP LUẬT KINH DOANH CÔNG NGHỆ XE DU LỊCH NHỊP SỐNG TRẺ VĂN HÓA GIẢI TRÍ THỂ THAO GIÁO DỤC

GIÁO DỤC TUYỂN SINH HỌC ĐƯỜNG BÀI GIẢI – ĐÁP ÁN DU HỌC CÂU CHUYỆN GIÁO DỤC
GÓC HỌC TẬP

Tư vấn tuyển sinh - hướng nghiệp 2021 Sai phạm tại ĐH Đông Đô Tự chủ đại học

98 học sinh tiểu học TP.HCM nghi bị ngộ độc thực phẩm

13/09/2020 10:57 GMT+7



23



6



TTO - Ngày 13-9, ông Nguyễn Phúc Huy Tùng, trưởng Phòng GD-ĐT quận 2, TP.HCM xác nhận có 98 em ở Trường tiểu học Bình Trưng Đông có biểu hiện bất thường, 20 em đã nhập viện, nghi do ngộ độc bữa ăn ở trường.

- 26 trẻ ở chùa Kỳ Quang 2 cấp cứu nghi ngộ độc thực phẩm: 6 trẻ còn điều trị
- Nhiều trẻ em ở chùa Kỳ Quang 2 phải cấp cứu, nghi bị ngộ độc thực phẩm



Nguyên nhân

- 90% là chế biến thủ công, hộ gia đình, cá thể. Vì vậy, điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm của các cơ sở chế biến thực phẩm loại này hầu như không đạt yêu cầu.
- Cơ sở sản xuất thiếu ý thức, chủ yếu vì lợi nhuận nên nguồn cung không được kiểm soát và nguồn cấp không đảm bảo các quy định phòng bệnh

Nguyên nhân

- Nhiều hạn chế trong giám sát, kiểm tra.
- Hệ thống những quy định về quản lý chất lượng an toàn thực phẩm có nhiều chưa đầy đủ, cụ thể và rõ ràng.

KẾ HOẠCH HÀNH ĐỘNG QUỐC GIA VSATTP

MỤC TIÊU CHUNG

Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, nhằm:

- Phục vụ tiêu dùng
- Bảo vệ sức khoẻ nhân dân
- Phát triển kinh tế - xã hội
- Hội nhập kinh tế quốc tế.

MỤC TIÊU CỤ THỂ

Nâng cao nhận thức, thực hành VSATTP và ý thức trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm.

Phấn đấu:

- 90% người sản xuất, 80% người kinh doanh thực phẩm, 100% người quản lý, lãnh đạo và 80% người tiêu dùng có hiểu biết đúng và thực hành đúng về VSATTP.

MỤC TIÊU CỤ THỂ

Tăng cường năng lực hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm VSATTP từ trung ương đến địa phương và tại các Bộ, ngành liên quan.

Phấn đấu:

- 100% cán bộ làm công tác quản lý và kiểm nghiệm VSATTP tại tuyến TW, KV, tỉnh, thành phố được đào tạo, bồi dưỡng, nâng cao về chuyên môn nghiệp vụ
- 90% cán bộ làm công tác VSATTP tuyến cơ sở (quận, huyện, xã, phường) được tham dự các lớp đào tạo, bồi dưỡng các kiến thức và kỹ năng thực hành kiểm tra nhanh phát hiện ô nhiễm thực phẩm.
- 80% tiêu chuẩn về thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn thế giới.

MỤC TIÊU CỤ THỂ

- Xây dựng chương trình phân tích và quản lý nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, chủ động phòng ngừa NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Thiết lập hệ thống kiểm soát ô nhiễm thực phẩm đồng bộ từ sản xuất đến lưu thông và giám sát ngộ độc thực phẩm.

Phấn đấu:

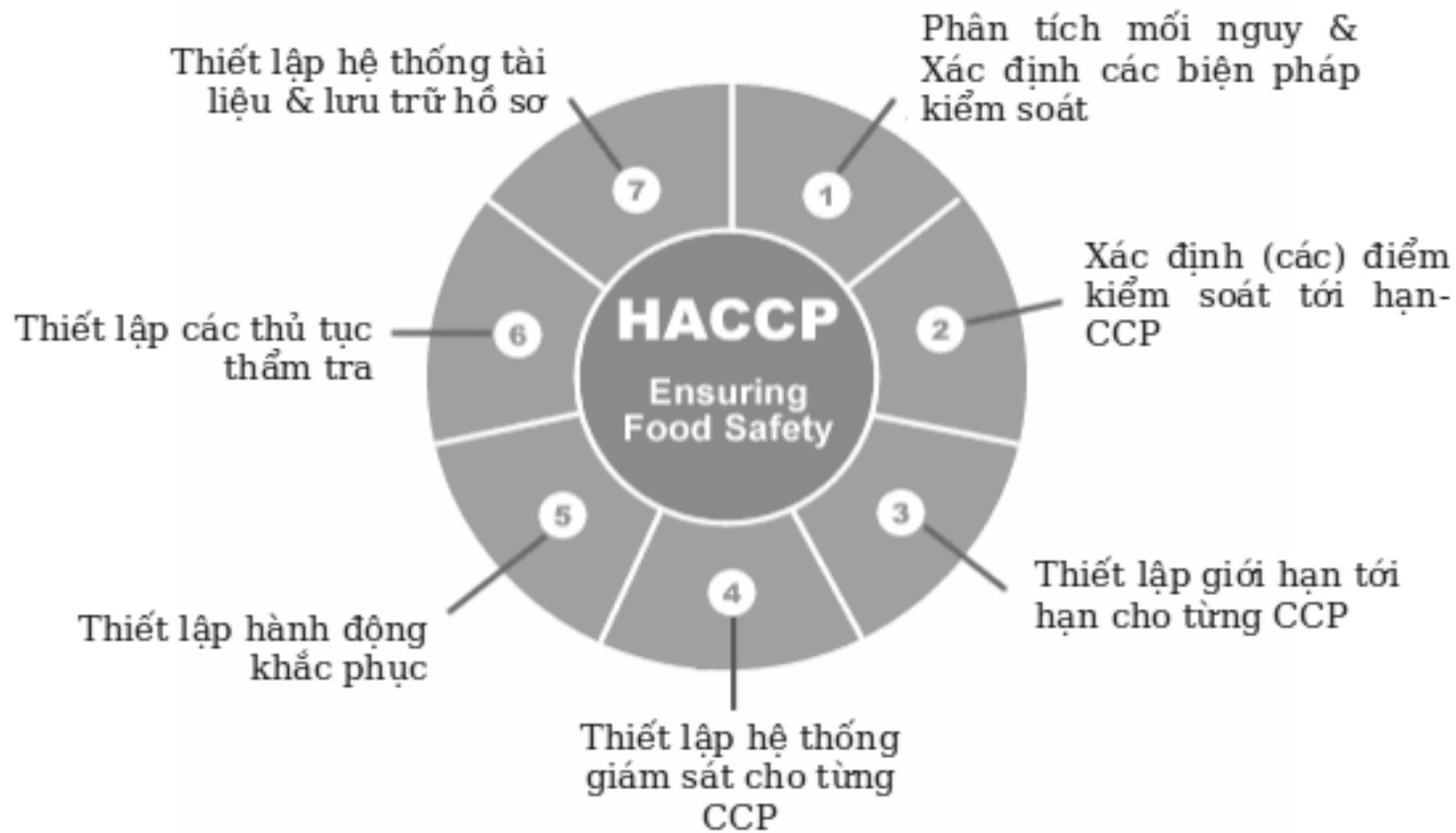
- Mức tồn dư hoá chất và kháng sinh được phép sử dụng vượt quá giới hạn cho phép còn 1-3% tổng số mẫu thực phẩm được kiểm tra.

MỤC TIÊU CỤ THỂ

Từng bước áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo hệ thống HACCP Phân tích mối nguy (hazard) và kiểm soát nguy cơ (Risk) .

Phấn đấu:

- 100% các cơ sở sản xuất thực phẩm nguy cơ cao áp dụng HACCP.



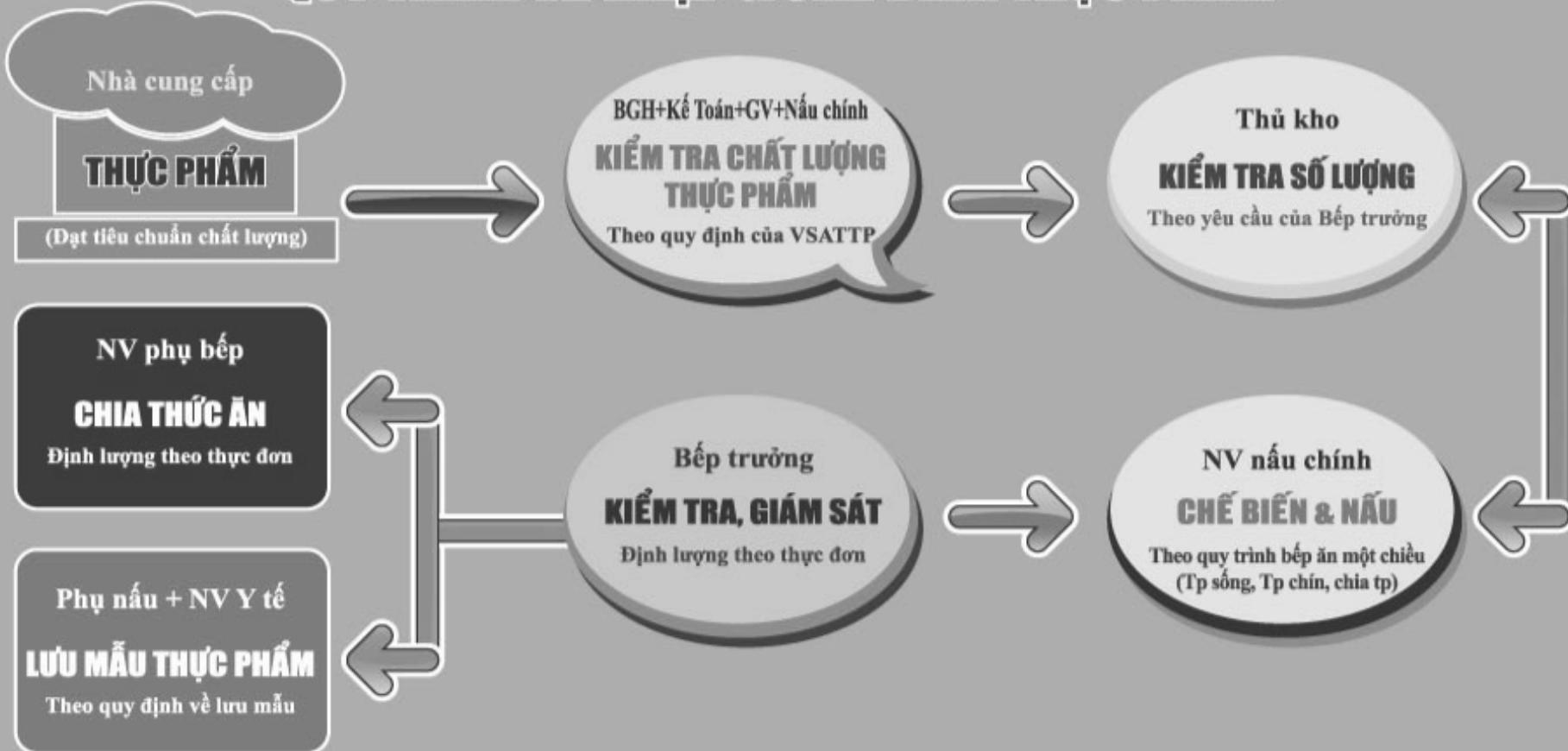
7 NGUYÊN TẮC HACCP

1. Phân tích các mối nguy thực phẩm: sinh học, hóa học, vật lý, quy trình, tổ chức.
2. Xác định các nguy cơ: hạn dùng nguyên liệu, tồn trữ, chế biến, phân phối, và tiêu thụ
3. Xác lập các giới hạn k.soát và các đo lường phòng ngừa: ví dụ T° và t.gian lưu trữ, chế biến
4. Giám sát việc thực hiện kiểm soát, phân tích nguyên nhân.
5. Xác lập các hành động khắc phục
6. Lưu trữ hồ sơ.
7. Đánh giá thường xuyên và toàn diện hệ thống tại chỗ bởi các tổ chức chứng nhận độc lập

ĐIỀU KIỆN THỰC PHẨM

- Nguyên liệu đầu vào: nguồn gốc, xuất xứ,
- Quy trình lưu trữ, bảo quản
- Quy trình chế biến

QUY TRÌNH VỀ NHẬP & CHẾ BIẾN THỰC PHẨM



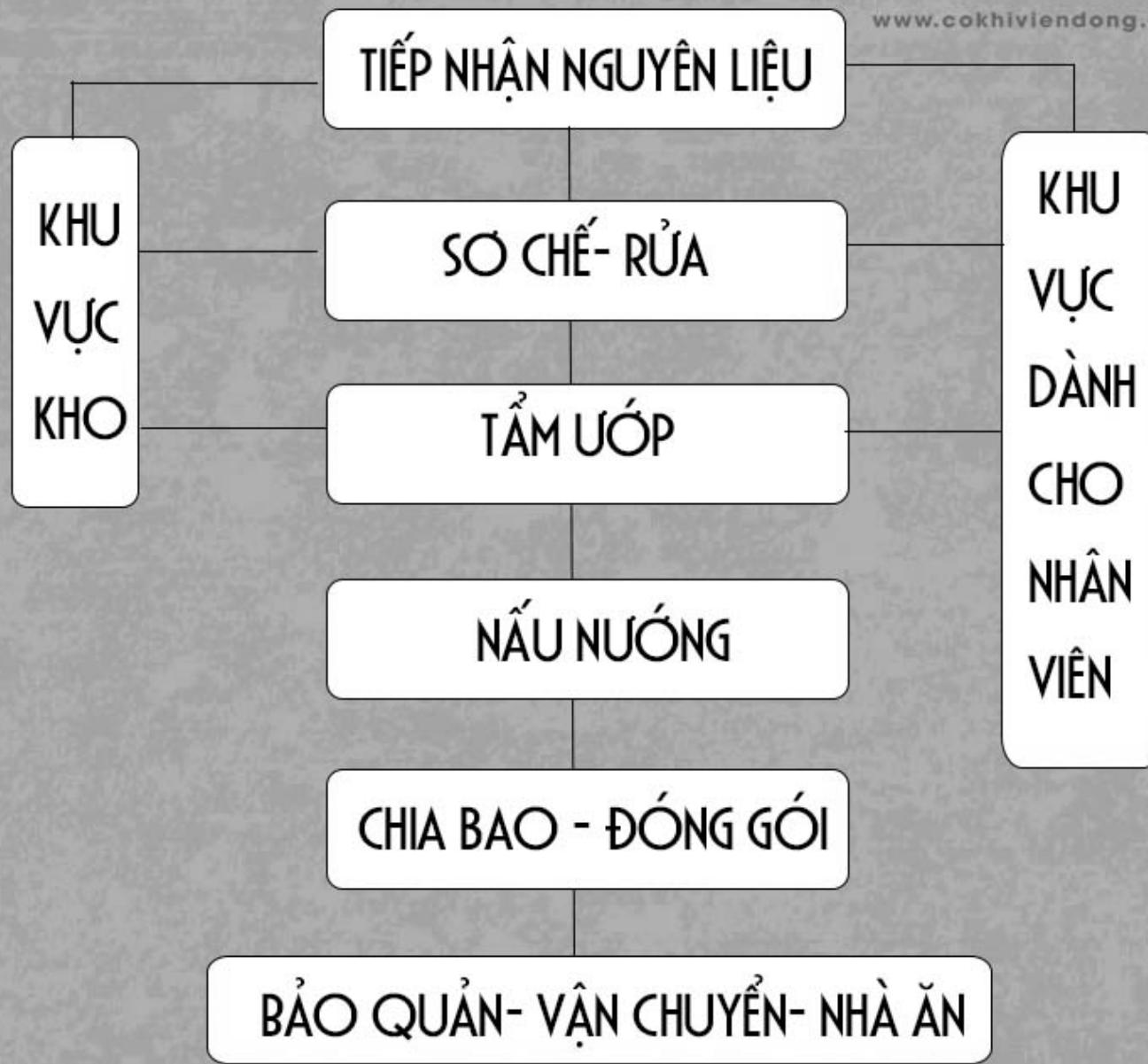
Bảng Quy trình về nhập & chế biến thực phẩm

Kích thước: 200 x 105 cm

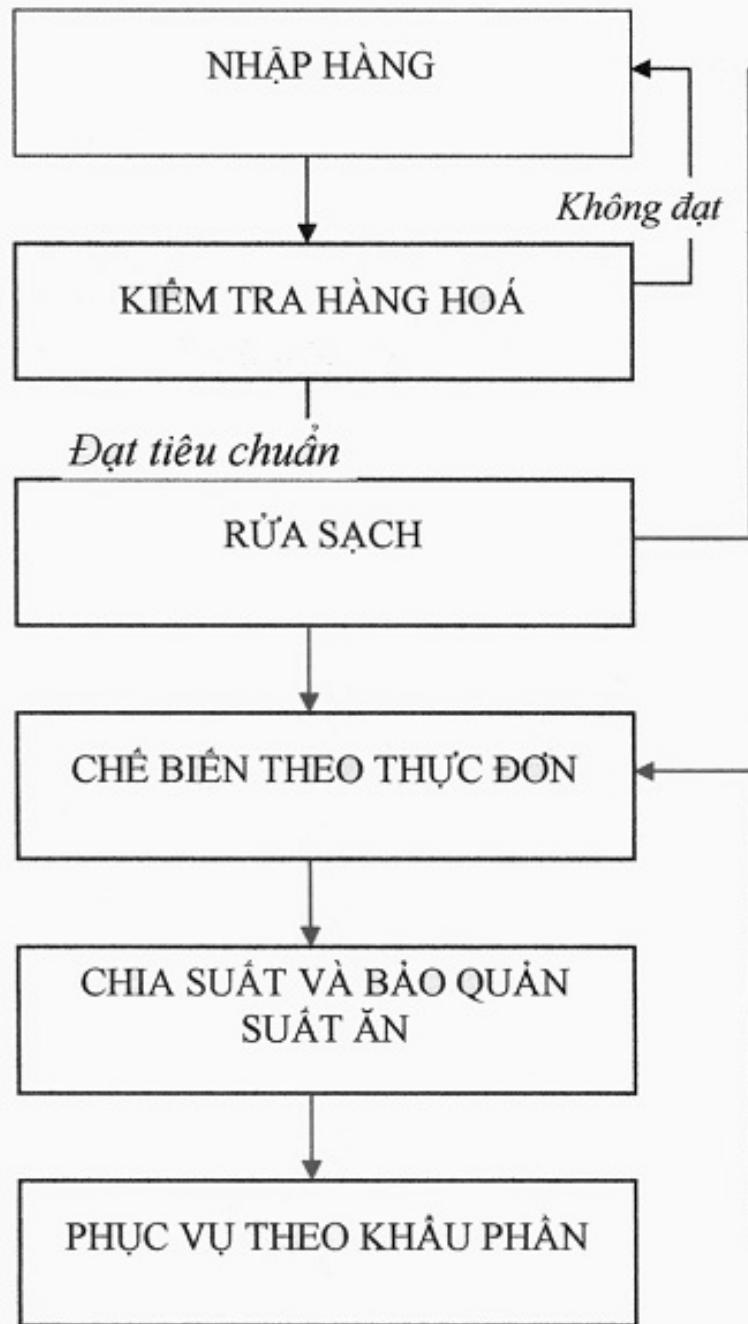
SƠ ĐỒ BẾP ĂN MỘT CHIỀU



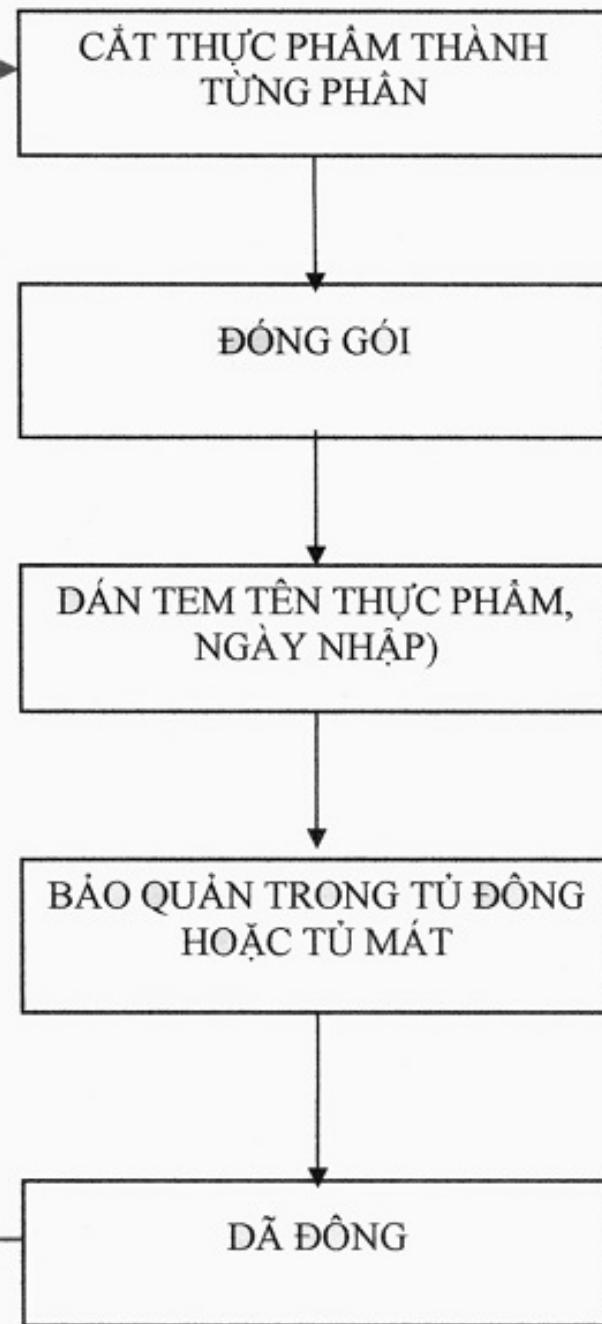
www.cokhiviendong.com



QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

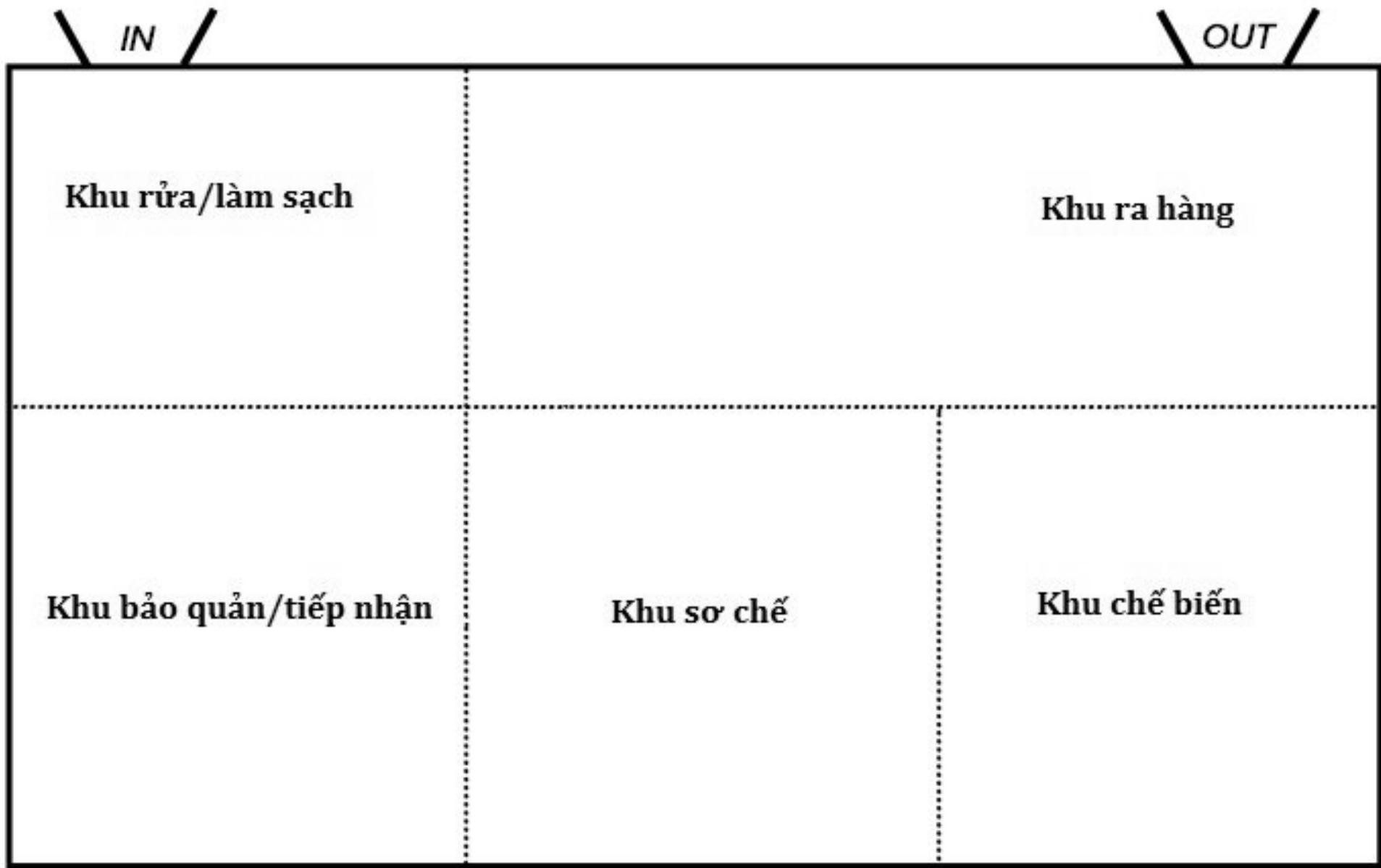


QUY TRÌNH BẢO QUẢN



ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ

- Địa điểm, môi trường
- Yêu cầu thiết kế, bố trí nhà xưởng
- Kết cấu nhà xưởng
- Hệ thống cung cấp nước
- Hệ thống cung cấp nước đá
- Hệ thống cung cấp hơi nước
- Khí nén
- Hệ thống xử lý chất thải
- Phòng thay bảo hộ lao động
- Nhà vệ sinh.



ĐIỀU KIỆN TTB – DỤNG CỤ

- Phương tiện rửa và khử trùng tay
- Nước sát trùng
- Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại
- Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng
- Thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển.

ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI

- Sức khoẻ của người SXKD thực phẩm
- Kiến thức, thực hành VSATTP của người SXKD thực phẩm.

ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI



ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI



ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI



NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

1. *Tăng cường năng lực QLNN và xây dựng hệ thống QLVSATTP hiệu quả từ TW – ĐP.*
 - Hoàn thiện hệ thống văn bản pháp quy phạm pháp luật về QLVSATTP từ khâu SX – CB – BQ – LT và KDTP.
 - Hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn chất lượng.
 - Củng cố và hoàn thiện hệ thống QLNN.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

2. *GS tình hình ÔNTP, NĐTP và BTQTP.*

- Thiết lập c.trình p.tích nguy cơ gây ô nhiễm
- Tham gia hệ thống gs Quốc tế
- Xây dựng hệ thống gs NĐTP và BTQTP.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

3. *Đẩy mạnh TTr-GD về VSATTP tại CĐ*

- Tăng cường TTr-GD, phổ biến kiến thức, đặc biệt là các VB quy phạm PL cho người SX, CB, KDTP.
- Xã hội hóa công tác GD-TT.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

4. *Xây dựng và phát triển hệ thống kiểm nghiệm VSATTP tại các Bộ, ngành.*

- Hệ thống kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn “Thực hành Labo tốt” (GLP).
- Chuẩn hóa phòng kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn ISO 17025.
- Xây dựng mạng tt và quản lý kết quả.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

5. *Đẩy mạnh thanh tra, kiểm tra thực hiện PL*
 - KT, ThTr định kỳ và đột xuất tại các c.sở.
 - Định kỳ lấy mẫu xét nghiệm.
 - Kiểm soát TP nhập khẩu và vật tư.
 - Tăng cường kiểm dịch và kiểm tra VSAT động vật sống và sản phẩm nguồn gốc ĐV.
 - Kiểm tra thường xuyên các chợ đầu mối.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

6. *Tăng cường hoạt động liên ngành*

- Tăng cường các hoạt động phối hợp kiểm soát và xây dựng các mô hình điểm.
- Hình thành tổ cấp chứng chỉ nông sản, sản phẩm an toàn, cơ sở CCTP an toàn.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

7. *Xây dựng và phát triển hệ thống kiểm nghiệm VSATTP tại các Bộ, ngành.*

- Hệ thống kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn “Thực hành Labo tốt” (GLP).
- Chuẩn hóa phòng kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn ISO 17025.
- Xây dựng mạng tt và quản lý kết quả.

NỘI DUNG – GIẢI PHÁP

8. *Đẩy mạnh hoạt động NC, ứng dụng KH-KT-CN*
 - Tập trung NC ảnh hưởng đến SK, KTXH.
 - NC các phương pháp hạn chế, khắc phục.
9. *Tăng cường hợp tác Quốc tế.*
10. *Nâng cao mức đầu tư cho công tác VSATTP từ TW đến ĐP.*

CHÂN THÀNH CÁM ƠN

