

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CHO KHU VỰC CÁCH LY TẬP TRUNG

- 1. QĐ: 5188/QĐBYT ngày 14/12/2020: Kiểm soát thông khí tại khu vực thăm khám, điều trị người bệnh Covid-19*
- 2. Luật an toàn thực phẩm 2010*

ThS. Trần Hữu Luyện
P.Chủ tịch thường trực Hội KSNK Thừa Thiên Huế
Thành viên Hội đồng chuyên môn KSNK Bộ Y tế
ĐT: 0914079407- Email: luyenhch@gmail.com

Mục tiêu

- *Trình bày được vai trò của việc đảm bảo an toàn thực phẩm cho người bệnh và NVYT tại các khu vực cách ly*
- *Thực hiện đúng các biện pháp phòng ngừa rủi ro từ thực phẩm cho NVYT, người bệnh và lây lan dịch bệnh ra cộng đồng*

QUAN ĐIỂM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

- “Vệ sinh an toàn thực phẩm là việc bảo đảm TP không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người sử dụng, bảo đảm TP không bị hỏng, không chứa các tác nhân vật lý, hoá học, sinh học, hoặc tạp chất quá giới hạn cho phép, không phải là sản phẩm của ĐV, TV bị bệnh có thể gây hại cho sức khỏe người sử dụng”

(Tổ chức FAO và WHO)

Thực trạng cung cấp thực phẩm cho các khu vực cách ly



Các hình thức đóng gói cung cấp



NGUYÊN TẮC VÀNG CHO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Nguyên tắc 1:

- Chọn thực phẩm an toàn, tươi. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng

Nguyên tắc 2:

- Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70° C.



Nguyên tắc 4

- Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín.
- Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60° C hoặc lạnh dưới 10° C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

Nguyên tắc 5

- Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.



Nguyên tắc 6

- Tránh nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống, với bề mặt bản.
- Không trộn lẫn thức ăn cũ vào nấu chung với thức ăn mới
- Thức ăn nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bản (dùng chung dao, thớt chế biến thực phẩm sống và chín).

Nguyên tắc 7

- Rửa tay sạch trước khi chế biến và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác.
- Nếu bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng trước khi chế biến thức ăn.

Nguyên tắc 8

- Giữ sạch bề mặt chế biến.
- Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

Nguyên tắc 9:

- Che đậy thực phẩm tránh côn trùng và các động vật khác.
- Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn...
- Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

Nguyên tắc 10

- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.
- Nơi chế biến dụng cụ đựng thức ăn đảm bảo sạch, đúng tiêu chí ATVSTP.
- Luôn lưu mẫu thức ăn đúng quy trình ATVSTP

Nguồn cung cấp thực phẩm?



GIỮ VỆ SINH

❖ Người chế biến thực phẩm:



- Mặc quần áo ngoài sạch sẽ như tạp dề để ngăn ngừa chất bẩn không lây truyền sang thực phẩm.
- Buộc tóc hoặc đội mũ để tóc không rơi vào thực phẩm.
- Rửa tay sạch và lau khô trước khi chế biến thực phẩm.
- Không ho, hắt xì hơi vào thực phẩm

Người thực hiện và nơi chế biến thực phẩm chưa đảm bảo yêu cầu?



GIỮ VỆ SINH

❖ Người chế biến thực phẩm:

❖ Rửa tay:

- Trước khi chế biến thực phẩm.
- Sau khi chế biến thịt, thủy hải sản và rau quả tươi sống.
- Ngay sau khi đi vệ sinh.
- Sau khi xì mũi.
- Sau khi hút thuốc lá.
- Sau khi đổ rác.
- Sau khi sử dụng hóa chất như hoá chất tẩy rửa, hóa chất diệt động vật gây hại.



CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ĐÚNG CÁCH

Các cách để làm cho thực phẩm an toàn:

- Nấu chín kỹ
- Thanh trùng, tiệt trùng
- Đóng hộp.
- Bảo quản thực phẩm bằng cách lên men, làm khô, muối hoặc ngâm dấm.
- Không ăn thực phẩm từ động vật sống



Foods are properly cooked when they are heated for a long enough time and at a high enough temperature to kill the harmful bacteria.

BẢO QUẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

Cần ghi nhớ:



- Bảo quản lạnh (ở 5°C hoặc thấp hơn).
- Bảo quản lạnh đông
- Bảo quản nóng (ở 60°C hoặc nóng hơn)
- Không để trong điều kiện bình thường quá 4 tiếng

BẢO QUẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

❖ Bảo quản lạnh

Refrigerate foods quickly because cold temperatures keep most harmful bacteria from growing.

Rule
4
CHILL

- Làm lạnh nhanh thực phẩm.
- Cho vào tủ lạnh ngay lập tức.
- Không để quá nhiều thức ăn trong tủ lạnh.
- Đặt thực phẩm trong dụng cụ chứa đựng không sâu.
- Không được bảo quản thực phẩm đã làm chín trong tủ lạnh quá 4 ngày



Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

❖ Sử dụng nước sạch



Nước sạch dùng trong chế biến thực phẩm để:

- Rửa nguyên liệu.
- Cho thêm vào thực phẩm.
- Chế biến thực phẩm.
- Làm đá, nếu đá dùng để uống hoặc tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- Làm sạch dụng cụ nấu nướng, ăn uống
- Rửa tay.

Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

❖ Sử dụng nguyên liệu an toàn



- Phải an toàn và thích hợp (kể cả vật liệu bao gói, phụ gia thực phẩm).
- Phải được kiểm tra, phân loại xử lí khi cần thiết.
- Phải được bảo quản thích hợp chống sự nhiễm bẩn và sự phân hủy.
- Rửa bằng nước uống được trước khi đưa vào sản xuất

MỘT SỐ YÊU CẦU VỀ VỆ SINH ĐỐI VỚI NƠI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

YÊU CẦU ĐỐI VỚI NHÀ XƯỞNG

❖ Địa điểm và môi trường xung quanh

- Không bị ô nhiễm.
- Không bị ngập lụt.
- Có nguồn nước đảm bảo
- Có nguồn điện ổn định
- Thuận tiện về giao thông

HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC VÀ NƯỚC ĐÁ

❖ NƯỚC



- Nguồn nước ổn định, đủ áp lực, không bị nhiễm.
- Chất lượng nước đạt yêu cầu.
- Bền, dễ bảo trì.
- Có hệ thống bể chứa đủ công suất và đảm bảo vệ sinh.
- Hệ thống đường ống đảm bảo an toàn vệ sinh.

PHƯƠNG TIỆN VỆ SINH VÀ Khử khuẩn

- ❖ **Phương tiện rửa và Khử khuẩn tay:**
 - Vòi nước không vận hành bằng tay.
 - Đủ nước sạch, xà phòng, dụng cụ làm khô tay.
 - Lắp đặt ở các vị trí cần thiết .
- ❖ **Phòng thay bảo hộ lao động:**
 - Vị trí thích hợp.
 - Đủ số lượng.
 - Kết cấu hợp vệ sinh
- ❖ **Nhà vệ sinh**
 - Vị trí thích hợp.
 - Đủ số lượng.
 - Kết cấu hợp vệ sinh

PHƯƠNG TIỆN VỆ SINH VÀ KHỬ KHUẨN

- ❖ **Trang bị đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng**
 - Bằng vật liệu không rỉ, dễ làm vệ sinh
 - Riêng cho từng đối tượng
 - Phù hợp với loại sản phẩm
- ❖ **Có khu vực riêng để rửa dụng cụ**
- ❖ **Có chỗ riêng để chứa đựng các dụng cụ làm vệ sinh và Khử khuẩn**

XỬ LÝ KHI CÓ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM



Xử lý dụng cụ phục vụ ăn uống

Xử lý dụng cụ dùng một lần

Dụng cụ, thức ăn thừa
bỏ vào thùng đựng
chất thải lây nhiễm



Nhân viên thu gom,
xử lý như chất thải lây
nhiễm



Xử lý dụng cụ phục vụ ăn uống

CÁCH THỰC HIỆN

XỬ LÝ DỤNG CỤ TÁI SỬ DỤNG

NVYT hướng dẫn người nhiễm hoặc nghi nhiễm COVID – 19 bỏ dụng cụ vào thùng thu gom dụng cụ, thức ăn thừa vào thùng chất thải lây nhiễm.

NVYT thu gom dụng cụ vào thùng kín, dán nhãn cảnh báo, chuyển xuống khoa dinh dưỡng (hoặc KSNK), xử lý theo quy định.

Đồ ăn lỏng, nước uống thu gom như chất thải lây nhiễm, khử nhiễm bằng đun sôi trước khi vận chuyển đến nơi xử lý.

Xử lý dụng cụ phục vụ ăn uống

CÁCH THỰC HIỆN

XỬ LÝ DỤNG
CỤ TÁI SỬ
DỤNG (TIẾP)

Vận chuyển dụng cụ đến nơi xử lý tập trung bằng túi, thùng có nắp đậy an toàn, không ôm, vác bằng tay, vai trần.

Ngâm KK dụng cụ trong dung dịch có hoạt chất Clo 0,1% hoạt hóa trong 10 – 20 phút. Phải ngâm ngập trong dung dịch, rửa sạch, để khô

Ưu tiên sử dụng máy rửa dụng cụ tự động có cửa kín, chạy chu trình hóa chất và nhiệt độ, sấy khô tự động.

LƯU Ý

- Khi thực hiện xử lý dụng cụ ăn uống cho người nhiễm hoặc nghi ngờ nhiễm COVID – 19, nhân viên cần sử dụng trang phục phòng hộ cá nhân theo hướng dẫn.

- Tất cả thức ăn nước uống thừa và dụng cụ cho người bệnh Covid-19 (+) có yếu tố lây nhiễm thu gom vào thùng hộp túi màu vàng

TRÌNH TỰ MẶC PHƯƠNG TIỆN PHCN KHI VÀO BUỒNG CÁCH LY

1. Rửa tay hoặc chà tay bằng cồn
2. Đội mũ
3. Mặc quần, áo choàng
4. Đi ủng/bốt giấy
5. Rửa tay hoặc SKN bằng cồn
6. Đeo khẩu trang
7. Mang kính, tấm che mặt
8. Rửa tay hoặc SKN bằng cồn
9. Đeo găng tay



KIỂM TRA, GIÁM SÁT

Khoa KSNK, Phòng Điều dưỡng, Trưởng khoa và Điều dưỡng trưởng các khoa liên quan có nhiệm vụ huấn luyện, kiểm tra, giám sát, đôn đốc việc thực hiện nghiêm ngặt quy trình:

- Giám sát quy trình sử dụng phương tiện PHCN khi xử lý dụng cụ tái sử dụng.
- Giám sát quy trình thu gom, vận chuyển, xử lý, tái sử dụng dụng cụ.

CÂU HỎI GHI NHỚ

Câu 1. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới

- A. Trên 80° C
- B. Trên 75° C
- C. Trên 70° C
- D. Trên 65° C

Câu 2. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục



A. Nóng trên 80° C hoặc lạnh dưới 8° C

B. Nóng trên 70° C hoặc lạnh dưới 9° C

C. Nóng trên 60° C hoặc lạnh dưới 10° C

D. Nóng trên 55° C hoặc lạnh dưới 12° C

Câu 3. Câu hỏi đúng sai

TT	Câu hỏi	Đúng	Sai
1.	Làm lạnh nhanh thực phẩm.		
2	Không để quá nhiều thức ăn trong tủ lạnh.		
3	Bảo quản thực phẩm đã làm chín trong tủ lạnh quá 4 ngày		