

- TV-2000

BỘ Y TẾ
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ ĐỀ PHÒNG NGỘ ĐỘC



Hà Nội - 2000

MỤC LỤC

TT	Nội dung	Trang
1	Lời giới thiệu	3
2	Đại cương về thực phẩm	4
3	Ngộ độc thực phẩm, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	6
4	Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn	9
5	Ngộ độc thực phẩm do ký sinh trùng	13
6	Các bệnh do vi rút lây qua đường ăn uống	16
7	Ngộ độc do nấm độc và các thực phẩm có chất độc tự nhiên	19
8	Ngộ độc thực phẩm do hóa chất bảo vệ thực vật	25
9	Những điều cần biết về phụ gia thực phẩm	28
10	Ngộ độc thực phẩm do các kim loại nặng	31
11	Ngộ độc thực phẩm do độc tố vi nấm	34
12	Ngộ độc do thức ăn bị biến chất	36
13	Ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chăn nuôi không đảm bảo	39
14	Xử trí tại chỗ khi có ngộ độc thực phẩm	42
15	Những lời khuyên về vệ sinh an toàn thực phẩm, ngăn ngừa ngộ độc	44
16	Phụ lục :	49
	<ul style="list-style-type: none">Hướng dẫn về VSATTP trong kinh doanh và dịch vụ ăn uống đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm chín, thức ăn ngay và dịch vụ thức ăn đường phốYêu cầu vệ sinh đối với cơ sở chế biến thực phẩm	
	<i>Một số phương pháp bảo quản thực phẩm thông thường</i>	