

TV-1999

BỘ Y TẾ  
VIỆN DINH DƯỠNG

# NHỮNG ĐIỀU CẦN BIẾT VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM



NHÀ XUẤT BẢN Y HỌC

## MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
<i>Lời giới thiệu</i>	3
<i>Phần 1: Tìm hiểu chung về Vệ sinh an toàn thực phẩm</i>	7
1- Vệ sinh an toàn thực phẩm là gì?	7
2- Tại sao lại phải giữ vệ sinh an toàn thực phẩm	7
3- Một số lý do thông thường gây ô nhiễm thực phẩm	13
<i>Phần 2: Hướng dẫn thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm</i>	15
<i>Phụ lục 1: Một số ô nhiễm vi khuẩn thường gặp trong ngộ độc thực phẩm</i>	28
<i>Phụ lục 2: Một số biện pháp xử trí thông thường trong ngộ độc thực phẩm</i>	29
<i>Phụ lục 3: Một số phương pháp bảo quản thực phẩm thông dụng</i>	32
<i>Phụ lục 4: Yêu cầu vệ sinh đối với dịch vụ thức ăn đường phố</i>	34
<i>Phụ lục 5: Yêu cầu vệ sinh cơ sở chế biến thực phẩm</i>	36
<i>Phụ lục 6: Giới thiệu hệ thống phân tích các mối nguy hại và điểm kiểm soát trọng yếu - HACCP</i>	38