

1. Ngõ đỗ c thíc ăn

Ngõ đỗ c thíc ăn là mệt bùn cùp tính xèo ra do ăn hay uống phòi thíc ăn bù ô nhiễm các chất đỗ c hùi đùi vùi sùc khùe con ngùi. Ngõ đỗ c thíc ăn thường xèo ra do thiùu sót trong công tác kiểm tra vù sinh thíc phòm, các nguyên liùu dùng trong chù biùn thíc phòm do sù suùt trong vù sinh và kù thuùt nùu nùùng, vù sinh dùch vù ăn uùng và kiểm tra chùt lùùng thành phòm...

Ngõ đỗ c thíc ăn phòi biùn trong mùi thùi kù phát triùn cùa xã hùi loài ngùi. Ù nùùc ta hàng năm cũng có nhiùu vù ngõ đỗ c thíc ăn xèo ra ù cùng đùng hay nhùng bùp ăn tòp thù.



2. Nguyên nhân gây ngõ đỗ c thíc ăn

Hìùn nay ngùi ta thùùng chia ngõ đỗ c thíc ăn theo 4 nguyên nhân chính nhù sau:

- Ngõ đỗ c do thíc ăn nhiùm vi khuùn và đùc tò cùa nó
- Ngõ đỗ c do thíc ăn bù biùn chùt

Phòng, chung ngõ đặc thù c phim

Viết bởi Biên tập viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cập nhật cuối cùng Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11

- Ngõ đặc do bùn thân thíc ăn có sùn chít đặc. Ví dụ sùa Trung Quốc có sùn chít đặc (Melanin)
- Ngõ đặc do thíc ăn bù ô nhiêm hóa chít bùo và thíc vùt, kim loài nòng, các chít phim gia thíc phim...

2.1. Ngõ đặc do thíc ăn nhiễm vi khuẩn và đặc trưng của nó

2.1.1. Nguyên nhân:

Vì khuẩn nhiễm vào thíc phim tám 4 nguyên chín sau:

Do môi trường không đảm bảo vệ sinh, vì khuẩn tám đặc, nấm bùn, dongs cù...nhiễm vào thíc phim.

Do thiếu vệ sinh trong quá trình chế biến thíc phim, vệ sinh cá nhân không đảm bảo, thíc ăn nấu không chín kỹ, thíc ăn sống.

Do bùo quẩn thíc phim không hợp vệ sinh, không che chắn để côn trùng, vật nuôi tiếp xúc với thíc ăn mang theo các vi khuẩn gây bệnh

Do bùn thân gia súc, gia cầm bùn bùn trùm khi giết mổ. Hoặc gia súc, gia cầm khẽ mòn nhém trong khi giết mổ vàn chuyển, chế biến đã bùn nhiễm vi khuẩn

2.1.2. Các dấu hiệu lâm sàng:

Ngón tay bùn bùn nôn, nhém đặc, choáng váng, khó chịu, nhiễm đặc tăng ít.

Phòng, chung nguy hiểm đặc thù của phim

Viết bởi Biên tập viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cập nhật cuối cùng Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11

Sau đó xuất hiện nôn mửa, và chảy nước lỏng, phân toàn nước, đôi khi có máu

Đa số người bệnh thường sau 1 - 2 ngày. Tỷ lệ tử vong thường dưới 1 % chủ yếu gặp ở trẻ em, người già do sức đề kháng kém

2.1.3. Phòng bệnh:

- Đun sôi thức ăn trước khi dùng
- Thực hiện đúng quy chế vệ sinh thực phẩm trong khi chế biến, bảo quản, sử dụng
- Kiểm tra thú y trước khi giết mổ
- Đem bảo vệ sinh các cơ sở chế biến thức ăn
- Với thực phẩm đóng hộp nên chú ý hộp không rỉ, không phồng, không quá hàn sứa dùng

2.2. Nguyên nhân do thực ăn bẩn biến chất

Nguyên nhân do thực ăn giàu lipid bẩn biến chất ôi hỏng

Đầu mì hỏng thường phân hủy thành glycerin, các axit béo tự do làm mì chua hoắc oxy hóa thành các peroxit, aldehyt. Chất béo bẩn oxy hóa vẫn khó ăn vẫn gây độc. Tính chất độc không thay đổi ngay mà tích lũy gây thiếu dinh dưỡng, thiếu vitamin, hoặc ăn nhiều dầu mì chua có thể gây đau bụng và chảy.

Ví dụ : nguyên nhân do histamin: thường do ăn cá bẩn không tẩy, tôm tép, sò, hến. Xuất hiện ngay

Phòng, chung ngõ đặc thù c phòm

Viết bởi Biên tập viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cập nhật cuối cùng Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11

sau bữa ăn, một đi sau vài giờ. Trứng hộp không có thể dùng thuỷ cung để ăn.

Để phòng ngừa đặc:

Nên chén tôm, cá tươi

Người có心脏病 không nên ăn các loại sò, hến...

Không nên dùng dầu mỡ béo hàng.

2.3. Người đặc do thói ăn có sẵn chất độc

Người đặc do ăn cá nóc: loại người đặc này vẫn đang là vấn đề bức xúc hiện nay với người ăn cá nóc béo ngay đặc ngày mệt tăng, từ lú lú vong cao. Sau khi ăn khoảng 30 phút nhìn thấy người mệt , tê lú i tê mệt, mỏi, mệt, tê ngón, bàn tay chân. Tiếp sau đó đau đớn, vã mồ hôi, chóng mặt, đau bụng buồn nôn và nôn, tăng tiết mồ hôi bãt, yếu cõi, liệt toàn thân, suy hô hấp, tím tái, co giật, mồ hôi chém, huyệt áp hõi, khó thở, cuối cùng liệt cõi hô hấp trại mồ hôi và tê vong.

Người đặc nóm: do ăn phổi nóm đặc, gây người đặc sau vài giờ. Biểu hiện viêm dày ruột cấp, đớm hôi nhanh, đờng tay co lại mất phản xạ với ánh sáng, nôn nhả co giật, hôn mê và tê vong.

Để phòng ngừa đặc:

- Tuyệt đối không ăn cá nóc.
- Không ăn các loại thịt đã béo nóm mức

Phòng, chung ngõ đặc thù c phòm

Viết bởi Biên tập viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cập nhật cuối cùng Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11

- Béo quòn tết các lõi lông thóc thóc phòm.
- Vị ngọt, ngọt phòi đặc biệt giữ nhiệt thoảng mát, khô ráo
- Vị đắng phòng, mè, cà phê... phòi khô đắng nguyên vị, nấu lâu thành thoòng đem ra phòi.

Ngõ đặc do ăn khoai tây mọc mầm: khoai tây khi nảy mầm hình thành nên hợp chất solamin, chất này có thể gây độc chết người nếu ăn với liều lượng 0,2-0,4g/kg trọng lượng cơ thể. Biểu hiện đau bụng, ợ và chảy tràng hoặc nôn gây gián đdart, liệt nhũn hai chân. Tự vong do liệt trung khu hô hấp, ngừng tim do tê liệt thần kinh cột sống.

Để phòng ngừa đặc: tránh ăn khoai tây mọc mầm, nấu muộn ăn phòi khoét bỏ mầm và chân mầm.

Ngõ đặc măng: để tránh ngõ đặc nên cắt thành miếng mỏng, luộc sôi nhừ sau đó.

2.4. Ngõ đặc do thuốc ăn bùn nhiễm chất đặc hóa học

Ngõ đặc do thiếu an toàn trong sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật như: DDT, 666...

Để phòng ngừa đặc:

- Quan lý chất hóa chất bảo vệ thực vật

Phòng, chung ngõ đặc thù c phẩm

Viết bởi Biên tập viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cập nhật cuối cùng Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11

- Giáo dục và huấn luyện người sinh sống hóa chất bao gồm thực vật, các biện pháp an toàn cho bản thân và người tiêu dùng

Ngõ đặc do chất phun gia công phẩm: do trong quá trình chế biến cho vào thực phẩm để bảo quản, để làm tăng hương vị, tăng màu sắc, có nhu cầu loại đã cảm dùng hoặc hơn chỉ dùng nhằm hóa học, mục đích.

3. Biện pháp phòng tránh ngõ đặc thù c ăn

3.1. Lá chắn thực phẩm tươi, sạch, an toàn

Nếu là thực phẩm sống: chỉ cần lá thực phẩm còn tươi mọng, không bị giập nát, không có mùi, màu lợ.

Nếu là thực phẩm chín: không mua khi thấy bày bán nơi cảng rãnh, bẩn bẩn, bùn lầy, nồng độ cao, để lâu không thay đổi và sống, không có dao thớt dùng riêng, không có giá kê cao, không có dũng cù che đậy; màu sắc lòe loẹt không tự nhiên và không có đĩa bao gói.



Phòng, chung ngõ đặc thực phẩm

Ví dụ bìa Biên tập viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cập nhật cuối cùng Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11



Để đảm bảo an toàn cho sức khỏe, bạn nên thường xuyên rửa rau củ quả trước khi chế biến.

Phòng, chéng ngự đắc thíc phòm

Ví dụ bì Biên tòp viên

Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 14:59 - Lần cùp nhứt cuối Thứ năm, 28 Tháng 2 2013 15:11

