

Bạn biết không?

3 Điểm cần lưu ý để phòng tránh ngộ độc thực phẩm.^{※1}

3 Nguyên Tắc phòng tránh ngộ độc thực phẩm

Không để
nhiễm khuẩn



Không để
vi khuẩn sinh sôi



Tiêu diệt
vi khuẩn



© Okayama Prefecture

Chỉ 1 người lơ là cũng gây phiền phức cho cả tập thể.



© Okayama Prefecture

Các quy tắc trong nhà máy được đặt ra để phòng tránh ngộ độc thực phẩm
Hãy tuân thủ các quy tắc để sản xuất thực phẩm được 「An toàn」 và 「An tâm」

- ☒ Không để vi khuẩn bám vào .
Không để vi khuẩn sinh sôi . Diệt vi khuẩn
- ☒ Tuân thủ các quy tắc của nhà máy



岡山県・保健所
Okayama Prefecture・Health Center

Làm thế nào để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
Ba điểm chính 「Không để bám vào」 「Không để sinh sôi」 「Diệt vi khuẩn」 chúng ta hãy cùng xem xét suy nghĩ về các ví dụ khác nhau dựa trên thông tin đã đề cập.



Trước khi vào nhà máy

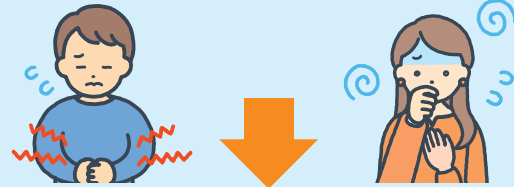


Ví dụ
01

Tôi bị nôn mửa nhưng vẫn có thể làm việc được, chắc vào nhà máy cũng sao.



Tình hình sức khỏe không tốt.



Đi làm



Tôi đã nôn nên
tôi nghỉ làm



Người phụ trách
nhà máy

Nghỉ công việc

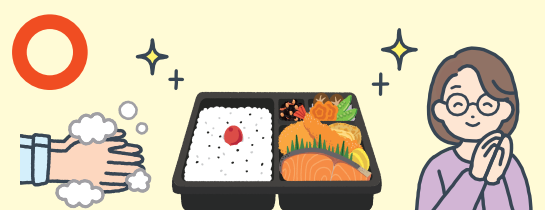
Cần báo cáo với người phụ trách nhà máy trước khi đi làm.

Ví dụ
02

Tay không có vết bẩn và trông sạch sẽ.
Vì thấy phiền nên nghĩ rằng không cần rửa tay.



※2
Trên tay có rất nhiều vi sinh vật không thể nhìn thấy bằng mắt thường.
Nếu không rửa tay, vi sinh vật sẽ dính vào thực phẩm và gây ngộ độc thực phẩm.



※3
Vi sinh vật được mang từ tay con người và làm ô nhiễm thực phẩm !

Việc không để vi sinh vật 「bám」 là rất quan trọng



Trong quá trình làm việc



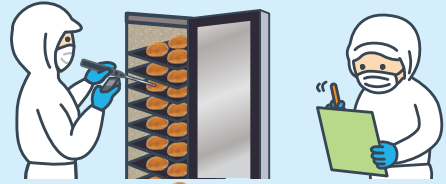
Ví dụ
03

Vì đang nóng như mọi khi nên việc đo nhiệt độ trung tâm có lẽ không cần thiết vì thực phẩm đã được gia nhiệt đầy đủ



Đã làm nóng đủ ở phần giữa của thực phẩm
Nếu không được làm nóng,
vi sinh vật sẽ có nguy cơ sẽ sống sót.

_°C_giây
Làm nóng



Hãy đo nhiệt độ ở phần giữa thực phẩm và tuân thủ thời gian, nhiệt độ đã được quy định trong nhà máy

Việc 「tiêu diệt vi sinh vật」 là rất quan trọng



Trong khi làm việc . Sau khi làm việc xong



Ví dụ
04

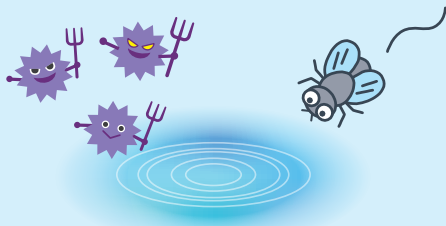
Có thức ăn rơi trên sàn và cũng có những chỗ ẩm ướt. Nghĩ rằng dọn rồi cũng lại bẩn nên lại không dọn.



Nếu để như vậy, sẽ xảy ra điều gì?

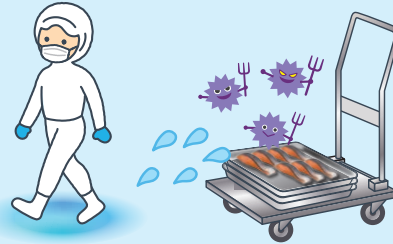
Sàn nhà

Côn trùng sẽ tụ tập lại
Vi sinh vật sẽ sinh sôi



Khi người ta đi lại...

Nước bị văng ra ※4
Sẽ làm ô nhiễm dụng cụ nấu ăn và thực phẩm



※5

※6

※7

※8

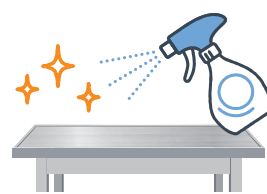
Hãy biến việc dọn dẹp, rửa sạch và khử trùng thành thói quen



Dọn dẹp



Rửa sạch



Khử trùng

Việc 「không để vi sinh vật bám vào」 và 「không làm chúng phát triển」 là rất quan trọng.

Câu hỏi và Câu trả lời

Đây là vấn đề thực tế, Mà những thực tập sinh kỹ năng làm việc tại nhà máy thực phẩm gặp phải.



Q Khi nào cần đeo găng tay hoặc thay găng tay?



A Thời điểm cần đeo hoặc thay găng tay gồm những lúc sau

Đeo găng tay **trước** khi chạm vào thực phẩm



Thay găng tay **sau** khi tiếp xúc với đồ vật bị bẩn



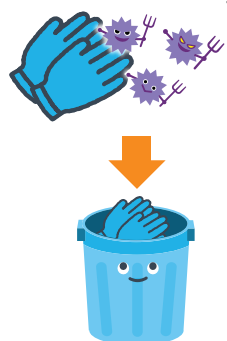
Sau khi dọn dẹp



Sau khi chạm vào mặt hoặc cơ thể



Sau khi nhặt đồ vật rơi xuống



Găng tay bẩn thì Vứt vào thùng rác

Thay thế



Thay găng tay mới

Giải thích về các từ có dấu 「※」 đi kèm

1 Ngộ độc thực phẩm

Ăn phải thực phẩm bị dính vi khuẩn hoặc virus. Đau bụng, nôn mửa, nhiệt độ cơ thể cao hơn bình thường như là (nhiệt độ) tăng cao, tình trạng cơ thể trở nên xấu đi.

2 Vi sinh vật

Là sinh vật nhỏ Vi khuẩn, virus...nhỏ đến mức không thể nhìn thấy được bằng mắt thường

3 Sự ô nhiễm

Thực phẩm hoặc đồ vật bị vi khuẩn, vi sinh vật làm bẩn.

4 Dụng cụ nấu ăn

Dụng cụ dùng trong nấu ăn như dao, thớt, bát trộn

5 Dọn dẹp

Giữ cho không có rác bẩn, luôn duy trì trạng thái có thể sử dụng bất cứ lúc nào.

6 Rửa sạch

Rửa sạch vết bẩn

7 Khử trùng

Là việc dùng dung dịch khử trùng để tiêu diệt vi khuẩn và virus.

8 Thói quen

Việc hiểu và tuân thủ các quy tắc, quy định đã trở thành thói quen.