

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
KHOA *MAY THỜI TRANG*



SVTH: 1. **PHẠM NGUYỄN HOÀNG TRÍ** - **MSSV: 2000190**
2. **TẠ NGUYỄN PHƯƠNG HUYỀN** - **MSSV: 20000221**
3. **NGUYỄN HOÀNG BẢO CHÂU** - **MSSV: 20000569**

CÁCH BÁO QUẢN XÚC XÍCH VÀ LẠP XỬỞNG

Ngành học: **Kỹ Thuật Làm Bánh**

Lớp học: **20T4-KLB1**

TIỂU LUẬN MÔN **THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

GVGD: **Ths. PHẠM THỊ THANH THÚY**

Thành phố Hồ Chí Minh – 2021

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
KHOA *MAY THỜI TRANG*



SVTH: 1. **PHẠM NGUYỄN HOÀNG TRÍ** - **MSSV: 2000190**
2. **TẠ NGUYỄN PHƯƠNG HUYỀN** - **MSSV: 20000221**
3. **NGUYỄN HOÀNG BẢO CHÂU** - **MSSV: 20000569**

CÁCH BÁO QUẢN XÚC XÍCH VÀ LẠP XỬỞNG

Ngành học: **Kỹ Thuật Làm Bánh**

Lớp học: **20T4-KLB1**

TIỂU LUẬN MÔN *THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM*

GV CHẤM 1

(Ký và ghi rõ họ và tên)

GV CHẤM 2

(Ký và ghi rõ họ và tên)

Thành phố Hồ Chí Minh – 2021

MỞ ĐẦU

Môn thương phẩm và an toàn thực phẩm được biên soạn dành cho sinh viên ngành Kỹ thuật làm bánh, môn Thương phẩm chủ yếu dạy cho học sinh và sinh viên biết cách phòng chống hay giữ vệ sinh thực phẩm để tốt cho sức khỏe người tiêu dùng. Mục tiêu nghiên cứu hôm nay lại là xúc xích và lạp xường, phạm vi của tiểu luận cho biết học sinh và sinh viên tìm hiểu về vấn đề các loại vi khuẩn và các vấn đề về xúc xích và lạp xường. Cấu trúc chung của tiểu luận gồm 3 phần Cơ sở lý luận, cơ sở thực tiễn và kết luận của thực phẩm đang được liệt kê trong tiểu luận

Tài liệu tham khảo ở bộ y tế thực phẩm và nhịp điệu cuộc sống

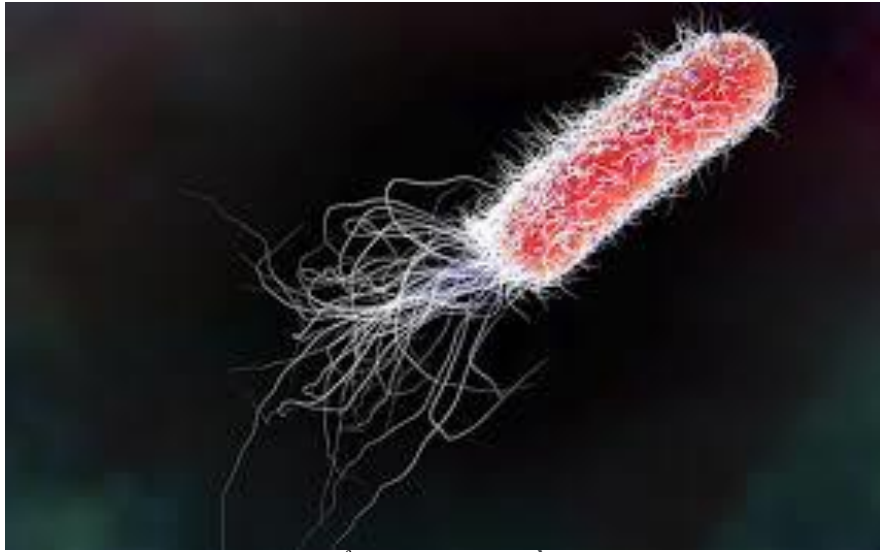
MỤC LỤC

PHẦN 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN	3
1. Vi khuẩn E.Coli.....	3
2. Vi Khuẩn Salmonella.....	5
3. Vi Khuẩn Vibrio.....	7
4. Vi Khuẩn Staphylococcus	9
5. Vi Khuẩn Priteus.....	13
PHẦN 2: CƠ SỞ THỰC TIỄN (CHỦ ĐỀ: XÚC XÍCH VÀ LẠP XUỐNG). 15	
1. Thực Phẩm Sạch Nói Chung.....	15
2. Lợi ích xúc xích và lap xuong	15
2.1. LỢI ÍCH CỦA XÚC XÍCH	15
2.2. LỢI ÍCH CỦA LẠP XUỐNG	16
3. Nguyên Nhân Xúc Xích và Lạp Xưởng Hư.....	20
4. Cách Bảo Quản Xúc Xích và Lạp Xưởng.....	20
PHẦN 3: KẾT LUẬN.....	23
Xúc Xích và Lạp Xưởng giúp chúng ta điều gì?	23

Phần 1 Cơ Sở Lý Luận	(Hoàng Bảo Châu)
Phần 2 Cơ Sở Thực Tiễn	(Hoàng Bảo Châu , Hoàng Trí, Phương Huyền)
Phần 3 Kết Luận	(Hoàng Trí)

PHẦN 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1. Vi khuẩn E.Coli



Hình 1.1: Vi khuẩn E.Coli nguồn trên mạng

Vi khuẩn Escherichia coli là một vi khuẩn thường sống trong ruột của người và động vật. Hầu hết các loại vi khuẩn E. coli được biết đến với tác hại là nguyên nhân gây ra tiêu chảy tạm thời và thoáng qua, hay một số những nhiễm trùng nặng đường ruột dẫn đến bệnh cảnh nặng hơn với tiêu chảy, đau bụng và sốt.

Vi khuẩn Escherichia coli hay Coli là tên của một loại vi khuẩn gram âm sống trong đường tiêu hóa của người và động vật. Vi khuẩn E. Coli có một số vai trò nhất định trong cơ thể người.

1.1 Tác Hại Của Vi Khuẩn E.Coli

Ngoài những vai trò quan trọng kể trên, **tác hại của vi khuẩn E. Coli** là nguyên nhân gây các bệnh về đường tiêu hóa như: Tiêu chảy hay còn gọi là nhiễm độc thức ăn: Người bệnh có biểu hiện sốt, tiêu chảy, nôn. Biến chứng nặng xảy ra thường là do tiêu chảy nhiều mà không được bù dịch kịp thời dẫn đến trụy mạch, rối loạn tuần hoàn, suy thận..

Nhiễm khuẩn huyết là khi vi khuẩn này xâm nhập vào đường tiêu hóa rồi tiếp tục xâm nhập vào các mạch máu trong cơ thể làm tổn thương các tạng lân cận như tim, não khiến người nhiễm E. Coli có thể tử vong. Nhiễm khuẩn đường tiêu do vi khuẩn Ecoli, đi từ bộ phận cuối cùng của đường tiêu hóa là hậu môn sang lỗ tiểu ngoài, đi ngược dòng vào đường niệu. Hoặc là vi khuẩn E. Coli gây nhiễm

khuẩn huyết và vi khuẩn từ máu bệnh nhân đi khắp cơ thể, đến đường niệu và gây nhiễm khuẩn đường tiêu.

Viêm màng não và các nhiễm khuẩn khác trong hệ thống tiêu hóa.



Hình 1.1.2 vi khuẩn e.coli Nguồn trên mạng

1.2 Vi Khuẩn E.Coli Có Ở Đâu?

Gia súc là ổ chứa vi khuẩn e.coli quan trọng nhất, đặc biệt là những loài động vật ăn cỏ nhai lại như trâu, bò, dê, cừu. **Vi khuẩn escherichia coli** cư ngụ trong đường ruột của những loài vật này và được đào thải ra môi trường qua phân của chúng. Người cũng có thể coi là ổ chứa vi khuẩn ecoli do đóng vai trò trong việc lây truyền người - người.

Thời gian ủ bệnh từ 2-10 ngày, trung bình 3-4 ngày. Người lớn bị bệnh đào thải **vi khuẩn escherichia coli** trong phân khoảng 1 tuần.

Trẻ em có thể đào thải mầm bệnh qua phân đến 3 tuần. Thông thường, những người bị nhiễm vi khuẩn E.coli sẽ hồi phục trong khoảng thời gian 5-10 ngày không cần dùng thuốc. Nguyên nhân là do những loại thuốc này sẽ càng làm tăng thời gian cho cơ thể hấp thu những độc chất do E.coli tiết ra và làm

tăng những nguy cơ biến chứng máu, thậm chí như khả năng kháng thuốc của vi khuẩn... Những trường hợp cần thiết phải dùng thuốc, phải được làm các xét nghiệm kỹ càng và tuân theo chỉ định cũng như theo dõi của thầy thuốc.

2. Vi Khuẩn Salmonella

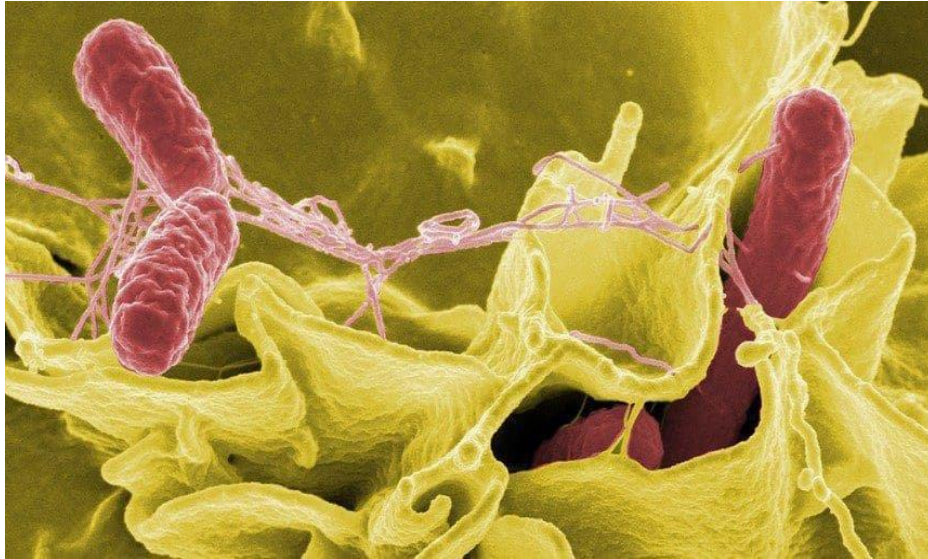
Salmonella thuộc họ Enterobacteriaceae là một giống vi khuẩn hình que, trực khuẩn gram âm, kỵ khí tùy nghi không tạo bào tử, di động bằng tiên mao, sinh sống trong đường ruột, có đường kính khoảng 0,7 μm đến 1,5 μm , dài từ 2 μm đến 5 μm và có vành lông rung hình roi.



Hình 1.2.1 vi khuẩn salmonella .Nguồn trên mạng

Nhiễm vi khuẩn Salmonella là tình trạng nhiễm vi khuẩn Salmonella trong dạ dày và ruột. Bệnh này tương tự như **viêm dạ dày**. Phần lớn bệnh nhân bị nhiễm trùng nhẹ sẽ tự khỏi sau 4 đến 7 ngày mà không cần điều trị. Vi khuẩn Salmonella hay còn được gọi

là vi khuẩn thương hàn gồm *S. typhi* và *S. paratyphi* A, B, C tất cả các chủng đều có khả năng gây bệnh thương hàn. Vi khuẩn thương hàn đi vào hệ tiêu hóa của cơ thể, sau khi bị chết sẽ giải phóng ra nội độc tố. Vi khuẩn *Salmonella* chết càng nhiều



Hình 1.2.2 vi khuẩn salmonella Nguồn trên mạng

càng có nhiều độc tố giải phóng tấn công vào cơ thể người nhiễm. Nội độc tố của vi khuẩn *salmonella* gây ra ảnh hưởng rất xấu tại ruột, nội độc tố sẽ làm tổn thương niêm mạc ruột (kích thích ruột gây đau bụng, làm chảy máu, hoặc có thể gây thủng ruột). Nội độc tố do vi khuẩn *salmonella* giải phóng đi vào máu đến hệ thần kinh trung ương làm tổn thương hệ thần kinh và nhiễm độc toàn thân.

*** Triệu chứng nhiễm**

Hầu hết những người bị nhiễm vi khuẩn *Salmonella* đều có các dấu hiệu và triệu chứng dưới đây trong thời gian 12-72 giờ sau khi phơi nhiễm với vi khuẩn: Tiêu chảy: Phân lỏng, sền sệt, màu vàng nâu, rất khắm, khoảng 5 - 6 lần/ngày

Sốt cao liên tục (39 hoặc 40°C), Máu trong phân

Đau bụng sôi bụng và chướng bụng vùng hố chậu phải. Nhiễm độc thần kinh do độc tố vi khuẩn *Salmonella* (nhức đầu, mất ngủ, ác mộng, ù tai, nói ngọng).

Phát ban nhỏ, bằng phẳng ở ngực, bụng, mạn sườn. Ban xuất hiện khoảng từ 7 - 12 ngày rồi biến mất.

Trường hợp nặng người nhiễm vi khuẩn Salmonella có biểu hiện tay run bất thường hoặc nằm bất động, vẻ mặt thờ ơ, đờ đẫn, li bì, mê sảng, hôn mê (thường ít gặp).

Trong một số ít trường hợp, nhiễm vi khuẩn Salmonella có thể gây tử vong nếu người bệnh không được điều trị kịp thời và đúng phác đồ. Tuy nhiên, có một số người dù bị nhiễm vi khuẩn Salmonella nhưng do cơ thể đã có kháng thể, số lượng vi khuẩn ít và độc lực của vi khuẩn yếu cho nên có thể bị **rối loạn tiêu hóa** vài ba ngày rồi tự khỏi, một số rất ít trong số đó trở thành người lành mang vi khuẩn, có thể kéo dài nhiều tháng.

3. Vi Khuẩn Vibrio

Vibrio là một chi của vi khuẩn Gram âm, sở hữu một hình dạng cong-que, một vài loài trong số đó có thể gây ra ngộ độc thực phẩm, thường kết hợp với ăn hải sản chưa nấu chín. Thường được tìm thấy trong nước muối, các loài Vibrio là loài vi khuẩn kỵ khí thử nghiệm dương tính với chất oxy hóa và không hình thành bào tử.

3.1 Đặc điểm vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus

Vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus là một loại vi khuẩn trong cùng một nhóm với những vi khuẩn gây ra **bệnh tả**, vi khuẩn có hình que hơi cong như dấu phẩy và ngắn, là vi khuẩn gram âm, không sinh nha bào, di động nhờ một lông ở một đầu.



Hình 1.3.1 vi khuẩn vibrio .Nguồn trên mạng

Chúng sinh sống, phát triển tốt trong môi trường kiềm và mặn, tồn tại trong nước biển và các động vật biển như tôm, cá, ốc, sò...và bị chết ở 65 độ C sau 10 phút, chúng không phát triển được ở nhiệt độ dưới 15 độ C. Nhiệt độ thích hợp cho sự nhân lên là 37 độ C

Chính vì phát triển ở một số động vật biển nên *Vibrio parahaemolyticus* là một trong những nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn. Người mắc bệnh chủ yếu là do ăn phải thức ăn hải sản chưa được nấu chín hoặc bị nhiễm khuẩn trong quá trình chế biến, bảo quản.

Bệnh do vi khuẩn này gây ra gặp nhiều nhất ở Nhật Bản, ngoài ra còn gặp ở nhiều nước khác. Ở Việt Nam đã gặp nhiều lần tại vùng bờ biển Bắc Bộ.

3.2 Đặc điểm bệnh viêm ruột do *Vibrio parahaemolyticus*

Bệnh viêm ruột do vi khuẩn là bệnh nhiễm khuẩn đường tiêu hóa cấp tính gây ra bởi vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus*. Bệnh có các mức độ khác nhau từ nhẹ tới nặng, thông thường bệnh biểu hiện nhẹ và ít nguy hiểm đến tính mạng. Tuy nhiên có nhiều trường hợp phát hiện muộn và không được điều trị đúng có thể là nguyên nhân gây ra tử vong do tiêu chảy mất nước.

Các yếu tố nguy cơ gây ra nhiễm vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus* như:

Thói quen ăn hải sản sống hoặc chưa nấu chín;

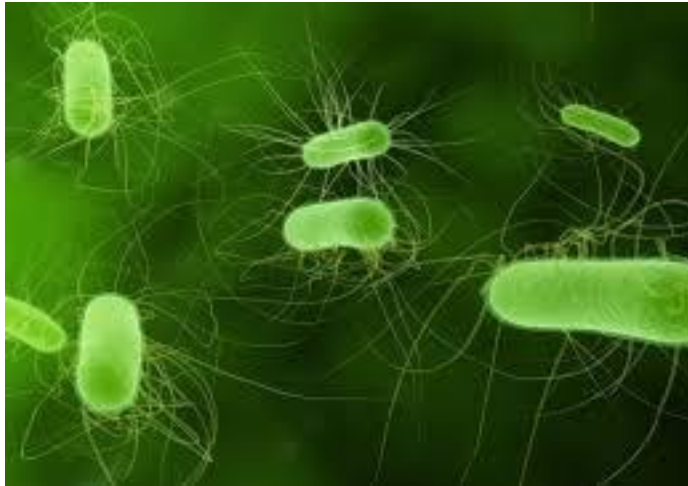
Lây nhiễm chéo do vi khuẩn phát triển ở các thực phẩm khác;

Nhiễm khuẩn trong quá trình chế biến thức ăn và

bảo quản các loại hải sản; Có tiền sử các bệnh mãn tính.

3.3. Triệu chứng bệnh viêm ruột do vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus*

Các triệu chứng thường gặp sau khi ăn các thức ăn có nguồn gốc từ hải sản chưa được nấu chín, dấu hiệu xảy ra trong vòng từ 2-6 giờ sau khi ăn:



Hình 1.3.2 vi khuẩn vibrio .Nguồn trên mạng

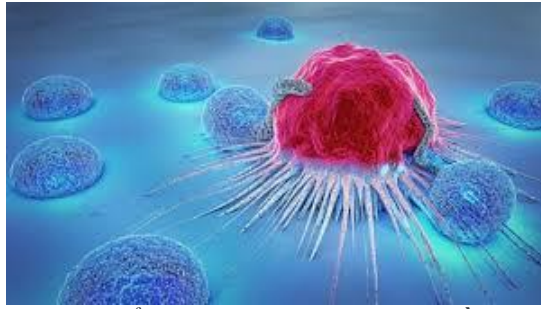
Tiêu chảy và nôn Có biểu hiện kiểu tả nhẹ như phân lỏng, tóe nước, phân có mùi hơi tanh, màu xanh hoặc xanh vàng. Nôn nhiều và tiêu chảy phân nhiều nước dẫn đến mất nước cấp tính. Gần như không sốt, không gây đau bụng.

Dạng lý trực khuẩn: Phân lỏng, lờ lờ máu cá, mùi thối khẳn, kèm theo sốt và đau bụng.

Các dấu hiệu mất nước: Người mệt lả, háo nước, tiểu ít, mắt trũng, nặng thì phản ứng chậm, li bì, thậm chí hôn mê.

Các dấu hiệu thường kéo dài khoảng 3 ngày, có thể nhẹ hoặc nặng tùy từng trường hợp. Bệnh gây nhiễm trùng nặng hơn ở những đối tượng suy giảm sức đề kháng.

4. Vi Khuẩn Staphylococcus



Hình 1.4.1 vi khuẩn staphylococcus. Nguồn trên mạng

Tụ cầu khuẩn là các cầu khuẩn Gram dương không tạo nha bào có đường kính khoảng 1 μm , không di động và sắp xếp theo mọi hướng và thường tạo thành cụm trông giống như chùm nho.

4.1 Nhiễm vi khuẩn tụ cầu (Staphylococcus) gây ra những bệnh gì?

Khi cơ thể bị nhiễm các loại vi khuẩn tụ cầu (Staphylococcus), người bệnh sẽ gặp phải những tình trạng phổ biến sau:

Nhiễm khuẩn da: Tình trạng này chủ yếu do tụ cầu vàng gây ra. Vì các tụ cầu thường sống ký sinh trên da và niêm mạc nên chúng dễ dàng xâm nhập qua đường lỗ chân lông, chân tóc hoặc các tuyến dưới da, ở đó chúng gây ra tình trạng nhiễm khuẩn có thể kèm mủ. Biểu hiện dễ nhận thấy chính là sự xuất hiện các ổ áp xe, mụn nhọt, chốc lở trên da. Bệnh nhiễm khuẩn da do tụ cầu hay xuất hiện vào mùa nắng nóng, trẻ nhỏ và trẻ sơ sinh chính là đối tượng thường gặp. Ngoài những biểu hiện ngoài da thì trẻ còn bị sốt. Mức độ nặng nhẹ của bệnh phụ thuộc vào khả năng đề kháng của cơ thể. Đặc biệt, Staphylococcus còn gây nên mụn đầu đinh (hay còn gọi là đinh râu), đây là một bệnh nhiễm khuẩn cấp tính, gây nguy hiểm đến tính mạng vì có khả năng cao gây nhiễm khuẩn huyết.

Nhiễm khuẩn huyết: Khi các vi khuẩn tụ cầu vàng gây nhiễm khuẩn ngoài da, chúng có khả năng di chuyển vào máu gây nhiễm khuẩn máu. Đây là loại nhiễm trùng nặng và nguy hiểm bởi vì khi máu bị nhiễm khuẩn, các vi khuẩn tụ cầu dễ dàng di chuyển đến các nội tạng như gan, phổi, não, tủy,...gây ra các ổ áp-xe tại những cơ quan này. Ngoài ra, bệnh nhân còn gặp phải tình trạng viêm tắc tĩnh mạch. Một số loại nhiễm trùng này có thể trở thành dạng viêm mãn tính như viêm xương

4.2 Ngộ độc thức ăn và viêm ruột cấp

Tình trạng ngộ độc thức ăn xảy ra khi người bệnh ăn phải thực phẩm bị nhiễm tụ cầu. Nguyên nhân chủ yếu là do quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm không đảm bảo vệ sinh. Tụ cầu nhiễm trực tiếp vào thực phẩm thông qua người chế biến, đặc biệt là khi hắt hơi hoặc tay có vết thương hở.

Tụ cầu khi nhiễm vào thực phẩm thì sinh sôi phát triển rất nhanh, chúng có ngoại độc tố rất mạnh và đặc biệt hơn ngoại độc tố của các loại vi khuẩn khác, đó là ở mức nhiệt độ 100 độ C trong vòng 15 phút vẫn chưa bị phá hủy. Điều đáng nói là các loại độc tố được sinh ra từ quá trình phát triển mạnh mẽ của các tụ cầu hoàn toàn không ảnh hưởng đến mùi vị hay cảm quan của thực phẩm. Đây chính là nguyên nhân khiến tình trạng ngộ độc thức ăn do nhiễm tụ cầu dễ xảy ra.

Khi số lượng vi khuẩn *Staphylococcus aureus* ở đường ruột tăng lên và chiếm ưu thế, bệnh nhân có thể gặp phải bệnh viêm ruột cấp. Nguyên nhân của tình trạng này có thể do bệnh nhân đã sử dụng kháng sinh trong một thời gian dài, đặc biệt là các kháng sinh phổ rộng, dẫn đến hệ lợi khuẩn trong đường ruột nhạy cảm với kháng sinh cũng bị tiêu diệt, từ đó tạo điều kiện thuận lợi cho các tụ cầu vàng phát triển. Các biểu hiện thường gặp của viêm ruột cấp là: buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau bụng bất thường, chán ăn, sốt nhẹ,...

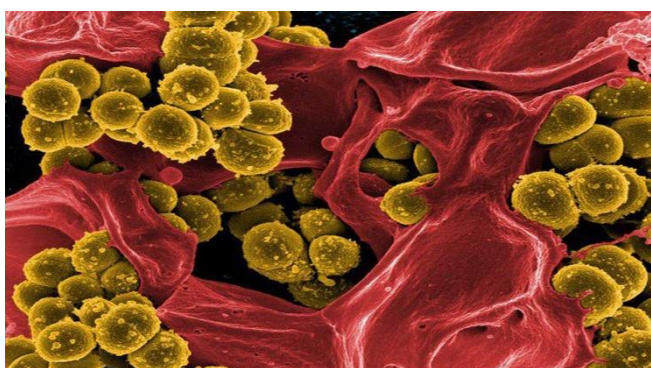
Nhiễm khuẩn bệnh viện

Trong môi trường bệnh viện, vi khuẩn tụ cầu có thể gây ra các tình trạng nhiễm trùng như: nhiễm trùng vết mổ, nhiễm trùng vết bỏng, nhiễm trùng hô hấp (như viêm họng, viêm phổi,...), nhiễm trùng tiết niệu (thường do tụ cầu hoại sinh gây ra). Chúng thường lây truyền qua các dụng y tế xâm lấn, các vết thương hở hay trầy xước, dùng chung dụng cụ cá nhân như dao cạo râu, khăn mặt,... Hầu hết các dòng tụ cầu gây nhiễm khuẩn bệnh viện này đều có tính đề kháng kháng sinh mạnh.

Hội chứng sốc nhiễm độc: Đây là hội chứng hiếm gặp, có tính chất đột ngột, dễ gây nguy hiểm cho tính mạng người bệnh. Nguyên nhân chủ yếu gây ra tình

trạng này đó chính là sự giải phóng độc tố từ các vi khuẩn tụ cầu (thường gặp nhất là tụ cầu vàng *Staphylococcus aureus* và các tụ cầu nhóm A) khi chúng phát triển quá mức. Hội chứng sốc nhiễm độc thường gặp ở phụ nữ trong kỳ kinh nguyệt khi họ sử dụng những loại băng vệ sinh hay các loại bông băng thấm hút bị nhiễm khuẩn.

Các triệu chứng bao gồm: Sốt cao, đau đầu, mệt mỏi, khát nước, tim đập nhanh, hạ huyết áp, nổi mẩn khắp cơ thể,...



Hình 1.4.2 nhiễm khuẩn .Nguồn trên mạng

4.3 Cách phòng tránh nhiễm vi khuẩn tụ cầu

Hiện nay, trên thế giới vẫn chưa có vắc-xin đặc hiệu để phòng các bệnh do vi khuẩn tụ cầu gây ra. Tuy nhiên, chúng ta vẫn có thể phòng bệnh này bằng những cách sau:

Giữ vệ sinh thân thể sạch sẽ, nhất là vào mùa nắng nóng như mùa hè. Thường xuyên tắm rửa hàng ngày, rửa tay và giữ vệ sinh tay đúng cách, đánh răng, súc miệng và giữ vệ sinh họng bằng cách súc nước muối sinh lý. Chú ý khi tắm cho trẻ nhỏ cần tắm kỹ ở những nếp gấp da, kẽ da vì ở đây thường tích tụ nhiều chất bẩn.

Không dùng chung các dụng cụ cá nhân như dao cạo râu, khăn tắm, áo quần,... Vì vi khuẩn có thể lây từ người này sang người khác khi dùng chung các vật dụng cá nhân.

Cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, ăn chín uống sôi, sử dụng các thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, uy tín. Hạn chế ăn những thực phẩm chưa được

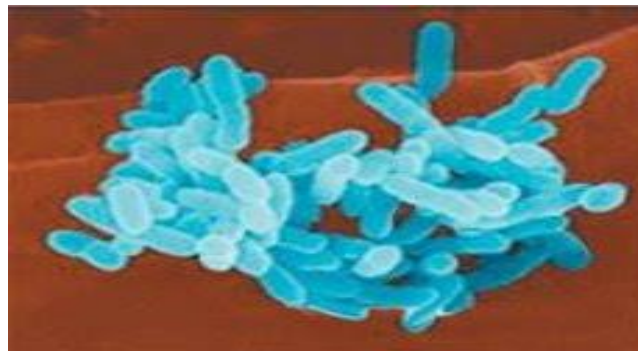
nấu chín như thịt tái, gỏi, nem chua, tiết canh,...Chú ý bảo quản thực phẩm đúng cách.

Tại các cơ sở y tế, cần tuân thủ những biện pháp nhằm đảm bảo môi trường vô khuẩn ở các phòng mổ, tiết trùng dụng cụ y tế đúng cách, giữ gìn môi trường trong và xung quanh bệnh viện, hạn chế tối đa sự lây lan vi khuẩn

Trong trường hợp bệnh nhân bị nhiễm khuẩn da, cần dùng băng gạc sạch bao phủ các vết loét, tránh để vi khuẩn tụ cầu có trong dịch mủ lan sang các vị trí khác.

Đối với phụ nữ, khi đến kỳ kinh nguyệt cần chú ý giữ vệ sinh vùng kín, không dùng băng vệ sinh có độ thấm hút quá cao vì chúng gây khô âm đạo, từ đó làm pH âm đạo thay đổi, tạo điều kiện thuận lợi cho tụ cầu phát triển. Thay băng vệ sinh thường xuyên, khoảng 4 tiếng 1 lần và duy trì chế độ ăn uống và sinh hoạt khoa học nhằm nâng cao sức đề kháng của cơ thể.

5. Vi Khuẩn Priteus



Hình 1.5.1 vi khuẩn priteus .Nguồn trên mạng

Proteus là một chi của Proteobacteria gram âm. Trục khuẩn Proteus phân bố rộng rãi trong tự nhiên dưới dạng hoại sinh, được tìm thấy trong việc phân hủy vật chất, nước thải, đất phân, ruột động vật có vú và phân người và động vật

.5.1 Vi khuẩn proteus

Vi khuẩn proteus là vi sinh vật bình thường của ruột người và khu trú các hốc tự nhiên của cơ thể, bình thường vi khuẩn proteus không gây bệnh khi gặp điều kiện thuận lợi mới gây bệnh. Là loại vi khuẩn cơ hội, ngoài gây tiêu chảy, nếu chúng ở ngoài đường tiêu hóa có thể gây ra viêm đường tiết niệu, ngoài ra còn có thể gây viêm tai giữa, nhiễm khuẩn huyết, viêm mũ vết thương, viêm màng não sau viêm tai giữa...Vi khuẩn proteus là vi khuẩn gram âm, có lông và di động mạnh, chúng có thể sinh sống tốt khi nuôi cấy trên môi trường thông thường. Người ta nhận thấy có 3 loại Proteus gây bệnh cho người bao gồm mirabilis (mirabilis), vulgaris (vulgaris) và penneri (penneri). Hay gây bệnh hàng đầu trong số đó là mirabilis (P. mirabilis).

Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn proteus hay thường gặp do nguồn thức ăn có chứa lượng lớn vi khuẩn. Vi khuẩn gây bệnh có thể xâm nhập từ môi trường bên ngoài vào cơ thể qua các phương thức sau Thức ăn: Là nguồn chính gây lây nhiễm vi khuẩn proteus này, người ta thấy nó có số lượng lớn trong những thực phẩm quá hạn sử dụng từ nguồn động vật.

Nước nhiễm vi sinh vật gây bệnh có thể là do tắm ở ao hồ hoặc uống nước ở khu vực gần nơi nuôi động vật. Tuy nhiên trường hợp do nguồn nước ít xảy ra hơn.

Trong gia đình hay trong khu vực sống gần nhà có người nhiễm trùng proteus và tiếp xúc trực tiếp với nguồn bệnh, sau đó không vệ sinh sạch sẽ tay trước khi ăn.

PHẦN 2: CƠ SỞ THỰC TIỄN

1. Thực Phẩm Sạch Nói Chung

Hiểu theo nghĩa đơn giản thực phẩm sạch là thực phẩm không chứa chất bẩn, an toàn, tốt cho sức khỏe chúng ta, cụ thể như là:

-Không chứa tồn dư thuốc BVTV, hóa chất, kháng sinh cấm hoặc vượt quá giới hạn cho phép.

-Không chứa tạp chất (kim loại, thủy tinh, vật cứng ...).

-Không chứa tác nhân sinh học gây bệnh (vi rút, vi sinh vật, ký sinh trùng).

-Có nguồn gốc, xuất xứ đầy đủ, rõ ràng và được kiểm tra

Như vậy, thực phẩm sạch chính là những loại thực phẩm được chứng nhận ATVSTP, không chứa dư lượng thuốc trừ sâu, phân bón, không chứa kim loại nặng, các loại virus, vi khuẩn gây bệnh, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

2. Lợi ích xúc xích và Lạp xưởng

2.1. LỢI ÍCH CỦA XÚC XÍCH

a. Tăng miễn dịch:

Xúc xích là một nguồn giàu các khoáng selenium. Một lượng selenium lành mạnh sẽ tăng cường khả năng miễn dịch của bạn trong thời gian mang thai. Ăn xúc xích cải thiện chức năng tuyến giáp và bảo vệ tế bào khỏi các mầm móng gây bệnh. Xúc xích làm ức chế ung thư hiệu quả.

b. Cung cấp đầy đủ Calories:

Chỉ cần 100 gms của xúc xích cung cấp một con số khổng lồ 297 calo. Vì vậy, ăn 200 hay 250 gms của miếng xúc sẽ giúp bạn đạt rất lớn lượng calo hàng ngày



Hình 2.1.1 xúc xích .Nguồn trên mạng

c. Cung cấp protein cao :

Protein là cực kỳ quan trọng cho cơ thể của bạn trong thời gian mang thai. Mỗi 100 gram của miếng xúc xích cung cấp cho bạn 12 gram protein, đó là khoảng 8% lượng protein hàng ngày. Ăn xúc xích sẽ giúp bạn cung cấp đầy đủ các yêu cầu về protein trong quá trình mang thai và đảm bảo tăng trưởng tốt và phát triển của thai nhi

d. Cung cấp Vitamin B:

Xúc xích ngon cũng rất giàu vitamin B6 và vitamin B12. Cả hai loại vitamin là tinh túy trong thời gian mang thai. Vitamin B12 giúp ngăn ngừa các nguy cơ thiếu sắt hoặc thiếu máu trong khi bạn đang mang thai. Vitamin B6 giúp tăng cường khả năng miễn dịch của bạn và thúc đẩy trao đổi chất protein, chất béo, và carbohydrate. Các vitamin là một chất dinh dưỡng quan trọng cho sự phát triển của não thai nhi của bạn và hệ thống thần kinh.

2.2. LỢI ÍCH CỦA LẠP XƯỞNG

Lạp xường là một loại thịt chế biến có hình dạng như hình trụ. Nó là một trong những thực phẩm phổ biến được làm từ những miếng thịt. Nó thường được làm

từ thịt bò, thịt lợn hoặc thịt bê, và nó có thể được nấu bằng nhiều phương pháp khác nhau. Ở một số nước, nó đã trở thành một món ăn vặt đường phố phổ biến.

a. Ít chất béo

Đặc tính có lợi của lap xường là đặc tính ít béo. Nó được sản xuất tại Singapore chứa chất béo thấp hơn bất kỳ loại xúc xích nào được sản xuất ở các quốc gia khác. Nó rất phù hợp nếu bạn đang ăn kiêng.

b. Là một nguồn protein phong phú

Một lợi ích dinh dưỡng tuyệt vời khác của lap xường. Là một loại thực phẩm có nguồn gốc từ thịt, nó chắc chắn chứa rất nhiều protein. Thịt phổ biến nhất được sử dụng trong lap xường là thịt lợn. Theo thành phần dinh dưỡng, thịt lợn chứa hơn 25 g protein trên 100g.

Một lượng protein đầy đủ là cần thiết để thực hiện thành công một số nhiệm vụ và hoạt động hóa học bên trong cơ thể chúng ta, chẳng hạn như trao đổi chất. Protein cũng cần thiết để vận chuyển một số loại phân tử, sao chép DNA và các nhiệm vụ quan trọng khác.



Hình2.2.1 lap xường .Nguồn trên mạng

c. Giảm nguy cơ đột quỵ

Theo các nghiên cứu gần đây, những loại này có thể làm giảm nguy cơ bị đột quỵ. Nghiên cứu cho thấy những người trưởng thành tiêu thụ 10-30 g lap xường mỗi ngày có nguy cơ đột quỵ do thiếu máu cục bộ ít hơn 27% so với người trưởng

thành không tiêu thụ nó. Mười hoặc mười lăm miếng lap xưởng mỗi tuần sẽ làm giảm nguy cơ đột quỵ do thiếu máu cục

d. Chống tiểu đường

Bất kỳ người tiểu đường nào cũng có thể tiêu thụ lap xưởng một cách an toàn. Tại sao? Bởi vì nó không chứa bất kỳ carbohydrate, có nghĩa là không có đường. Tiêu thụ lap xưởng sẽ không ảnh hưởng đến mức đường trong máu (glucose) hoặc chỉ số đường huyết dưới bất kỳ hình thức nào. Những người béo phì cũng có thể được hưởng lợi từ những xúc xích này.

e. Hạ huyết áp

Theo phân tích của các chuyên gia, các loại thịt được sử dụng trong lap xưởng có chứa axit béo omega 3, rất hữu ích trong việc kiểm soát huyết áp (chữa bệnh tăng huyết áp)

Nghiên cứu cho thấy một số loại thịt, chẳng hạn như thịt lợn hoặc cá ngừ có chứa axit béo omega 3 có thể giúp kiểm soát huyết áp để ngăn ngừa hoặc chữa bệnh tăng huyết áp. Điều đó có nghĩa, lap xưởng, ngoài việc là một nguồn năng lượng tốt, có thể là một phương thuốc cho bệnh cao huyết áp. Đối với những người có huyết áp bình thường, tiêu thụ lap xưởng là một ý tưởng tốt và an toàn để ngăn ngừa tăng huyết áp



Hình 2.2.3 lạp xường .Nguồn trên mạng

f. Giảm nồng độ triglyceride

Triglyceride là chất xây dựng chính của mỡ động vật. Bằng cách tiêu thụ lạp xường, bạn có thể giảm mức chất béo trung tính. Tại sao điều quan trọng là kiểm soát mức chất béo trung tính của bạn? Bởi vì lượng chất béo trung tính trong máu cũng chỉ ra lượng chất béo sẽ được xử lý.

Nếu nồng độ triglyceride cao, bạn có thể bị tăng cholesterol xấu và điều đó cũng có hại cho sức khỏe. Thực phẩm giàu dinh dưỡng như lạp xường sẽ giúp giữ cân bằng giữa cholesterol xấu và cholesterol tốt.

g. Có lợi cho sức khỏe tim mạch

Các bác sĩ có kinh nghiệm cho biết sự thay đổi nhịp tim hoặc HRV có thể tăng lên bằng cách tiêu thụ lạp xường. Một lần nữa, nhờ axit béo omega 3 trong thịt lợn, sức khỏe tim mạch có thể được cải thiện bằng cách tăng sự thay đổi nhịp tim (HRV). Axit béo omega 3 cũng có thể ngăn ngừa nhịp tim bất thường có thể gây ra các bệnh gây tử vong.

h. Ngăn ngừa béo phì

Axit béo omega 3 trong lạp xường được biết đến với khả năng làm giảm nguy cơ béo phì, cũng như tăng phản ứng của insulin cơ thể. Ngoài ra, axit béo omega 3 giúp kích thích hormone leptin, một loại hormone thiết yếu có vai trò trong quá trình trao đổi chất. Hormone leptin cũng kiểm soát trọng lượng cơ thể và hấp thụ các chất dinh dưỡng

Vì thực phẩm này hoàn toàn thiếu chất xơ, tốt nhất nên kết hợp nó với thực phẩm giàu chất xơ như khoai tây, gạo để có được đầy đủ chất dinh dưỡng cung cấp cho cơ thể.

3. Nguyên Nhân Xúc Xích và Lạp Xưởng Hư

Có nhiều nguyên nhân khiến lạp xưởng bị chua:

- Quá trình sơ chế nguyên vật liệu không đúng cách, vì thế khi bắt tay vào chế biến lạp xưởng, bạn phải sơ chế nguyên vật liệu thật kỹ, ruột heo nhồi dùng rượu trắng xát và không nên chà bằng muối và mỡ lợn chúng ta có thể phơi trước một ngày để đảm bảo các nguyên vật liệu tốt nhất.

- Lạp xưởng chua do chất lượng của nguyên vật liệu không đảm bảo. Để có lạp xưởng ngon bạn nên chọn loại thịt phù hợp, có thể sử dụng phần đuôi hay mông, thịt còn tươi, không có mùi, không dính các tạp chất, và không nên dùng phần mỡ quá nhiều. Đặc biệt là phần ruột heo nhồi phải thật đảm bảo chất lượng, không có mùi ôi, thối rửa và chua.

- Nguyên nhân nữa khiến lạp xưởng bị chua là sử dụng rượu không đảm bảo nguồn gốc, uy tín. Khi phơi nắng và bảo quản ban đêm phải đủ nếu không sẽ dẫn đến tình trạng lạp xưởng có vị chua.

Các nguyên nhân làm xúc xích hỏng :

Các tác động cơ học như sự va đập mạnh hoặc vật sắc nhọn, côn trùng cắn có thể khiến bao bì xúc xích tiết trùng trầy xước hoặc thủng, làm cho sản phẩm bị hỏng trước hạn sử dụng

Ngoài lỗi trong quá trình lưu thông phân phối, việc bảo quản xúc xích tiết trùng không đúng cách cũng là nguyên nhân khiến thực phẩm chóng hỏng trước thời hạn. Khi phân tích nguyên nhân, hầu hết nhà sản xuất đều thấy rằng, bảo quản trong điều kiện không khô thoáng, có độ ẩm cao hoặc để ánh nắng chiếu trực tiếp dễ khiến xúc xích ứ nước, gây căng phồng và biến đổi màu sắc lẫn mùi vị.

4. Cách Bảo Quản Xúc Xích và Lạp Xưởng

Để bảo quản lạp xưởng tươi được lâu, nên luộc lạp xưởng bằng nước dừa xiêm với lửa nhỏ để nước dừa từ từ ngấm vào từng chiếc lạp xưởng. Sau đó, bạn chò cho lạp xưởng nguội hẳn rồi cho vào ngăn mát hoặc ngăn đông của tủ lạnh. Làm như vậy lạp xưởng sẽ giữ được độ tươi ngon trong thời gian từ 3 6 tháng.

Lạp xưởng có hai loại là lạp xưởng tươi và khô, mỗi loại đều có cách bảo quản khác nhau.

Đối với lạp xưởng tươi

Bỏ lạp xưởng vào trong chiếc hộp đầy nắp kín lại hoặc dùng giấy thấm rồi cho vào túi nilon buộc kín và cho vào ngăn mát tủ lạnh như vậy bạn sẽ để được khoảng 15 ngày mà vẫn trọn vị ngon còn nếu bạn để lên ngăn đông thì thời gian sử dụng sẽ được lâu hơn.

Bạn có thể treo lạp xưởng ở nơi khô ráo hoặc tủ lạnh có thể bảo quản được trong khoảng 1 tháng, còn nếu muốn bảo quản được lâu hơn bạn cho lạp xưởng vào nồi to, đổ nước dừa xiêm tươi vừa ngập lạp xưởng và đun lửa nhỏ liu riu cho đến khi nước dừa cạn. Để lạp xưởng nguội hẳn rồi cho vào tủ lạnh. Cách này có thể bảo quản lạp xưởng từ 2 đến 6 tháng.

Đối với lạp xưởng khô

Phun lên lạp xưởng một lớp rượu trắng sau đó bỏ vào lọ đầy kín với cách này bạn có thể để lạp xưởng khô đến 6 tháng mà đảm bảo vẫn giữ nguyên mùi vị.

Để lạp xưởng vào một chiếc hộp và đặt vào trong đó một ly rượu trắng nhờ có mùi rượu mà ruồi, muỗi hay kiến sẽ không đến. Thỉnh thoảng bạn nhớ thay rượu nhé

Cho lạp xưởng vào túi nilon và treo ở những nơi thoáng mát có ánh nắng càng tốt như vậy sẽ để được lâu ngày hơn.

Nếu như bạn mua lạp xưởng về mà chưa dùng hết thì có thể bảo quản trong ngăn đông tủ lạnh, không nên để ngăn mát vì nó có độ ẩm nên dễ ẩm mốc. Lạp xưởng, trong văn hóa người Việt cũng như là người Hoa tại Việt Nam luôn là món ăn mang nhiều ý nghĩa, mong muốn một năm mới thật nhiều may mắn đến với gia

đình mình. Vì vậy ngoài việc hiểu được vì sao dùng Lạp Xưởng vào ngày Tết bạn cũng cần phải biết cách bảo quản Lạp Xưởng để Lạp Xưởng luôn ngon trong bữa ăn của mình.



Hình 2.4.1 .Nguồn trên mạng

Xúc xích nên được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh nhiệt độ từ 0-4 độ C. Hầu hết hạn sử dụng xúc xích đều đã được in trên bao bì, các bà nội trợ khi sử dụng cần lưu ý theo dõi hạn sử dụng để tránh không bị sử dụng xúc xích hỏng. muốn bảo quản xúc xích lâu, nên trữ xúc xích trong ngăn đá.



Hình2.4.2 .Nguồn trên mạng

PHẦN 3: KẾT LUẬN

Xúc Xích và Lạp Xưởng giúp chúng ta điều gì?

-Đối với chúng ta trong cuộc sống này, thì chúng ta đã quen với xúc xích và lạp xưởng đã quá quen thuộc rồi ,bình thường người ta sẽ nói xúc xích và lạp xưởng ăn nhiều sẽ gây hại cho sức khỏe nhưng trong lạp xưởng và xúc xích lại cung cấp những thứ tốt đẹp cho cơ thể ta ví dụ như:

Đối với lạp xưởng -Thì nó ít chất béo hơn các loại thực phẩm khác và đôi khi có thể dành cho những người ăn kiêng

-Là Nguồn cung cấp protein phong phú để cần thiết dành cho thực hiện một số nhiệm vụ và hoạt động hóa học bên trong chúng ta, chẳng hạn như trao đổi chất

-Giảm nguy cơ đột quỵ, theo Nghiên cứu cho thấy những người trưởng thành tiêu thụ 10-30 g lạp xưởng mỗi ngày có nguy cơ đột quỵ do thiếu máu cục bộ ít hơn 27% so với người trưởng thành không tiêu thụ nó. Mười hoặc mười lăm miếng lạp xưởng mỗi tuần sẽ làm giảm nguy cơ đột quỵ do thiếu máu cục

-Chống tiểu đường vì nó không chứa bất kỳ carbohydrate, có nghĩa là không có đường. Tiêu thụ lạp xưởng sẽ không ảnh hưởng đến mức đường trong máu (glucose) hoặc chỉ số đường huyết dưới bất kỳ hình thức nào. Những người béo phì cũng có thể được hưởng lợi từ những xúc xích này.

-Hạ huyết áp vì chứa axit béo omega 3, rất hữu ích trong việc kiểm soát huyết áp (chữa bệnh tăng huyết áp), điều đó có nghĩa, lạp xưởng, ngoài việc là một nguồn năng lượng tốt, có thể là một phương thuốc cho bệnh cao huyết áp. Đối với những người có huyết áp bình thường, tiêu thụ lạp xưởng là một ý tưởng tốt và an toàn để ngăn ngừa tăng huyết áp.

-Giảm nồng độ triglyceride vì lượng chất béo trung tính trong máu cũng chỉ ra lượng chất béo sẽ được xử lý.

Nếu nồng độ triglyceride cao, bạn có thể bị tăng cholesterol xấu và điều đó cũng có hại cho sức khỏe. Thực phẩm giàu dinh dưỡng như lạp xưởng sẽ giúp giữ cân bằng giữa cholesterol xấu và cholesterol

-Có lợi cho sức khỏe tim mạch vì sự thay đổi nhịp tim hoặc HRV có thể tăng lên bằng cách tiêu thụ lap xuong. Một lần nữa, nhờ axit béo omega 3 trong thịt lợn, sức khỏe tim mạch có thể được cải thiện bằng cách tăng sự thay đổi nhịp tim (HRV). Axit béo omega 3 cũng có thể ngăn ngừa nhịp tim bất thường có thể gây ra các bệnh gây tử vong

-Ngăn ngừa béo phì vì trong lap xuong có Axit béo omega 3 trong lap xuong được biết đến với khả năng làm giảm nguy cơ béo phì, cũng như tăng phản ứng của insulin cơ thể. Ngoài ra, axit béo omega 3 giúp kích thích hormone leptin, một loại hormone thiết yếu có vai trò trong quá trình trao đổi chất. Hormone leptin cũng kiểm soát trọng lượng cơ thể và hấp thụ các chất dinh dưỡng

Vì thực phẩm này hoàn toàn thiếu chất xơ, tốt nhất nên kết hợp nó với thực phẩm giàu chất xơ như khoai tây, gạo để có được đầy đủ chất dinh dưỡng cung cấp cho cơ thể.

Đối với xúc xích-Tăng miễn dịch cho cơ thể vì Xúc xích là một nguồn giàu các khoáng selenium. Một lượng selenium lành mạnh sẽ tăng cường khả năng miễn dịch của bạn trong thời gian mang thai. Ăn xúc xích cải thiện chức năng tuyến giáp và bảo vệ tế bào khỏi các mầm móng gây bệnh và làm ức chế ung thư hiệu quả.

-Cung cấp đầy đủ calories vì Chỉ cần 100 gms của xúc xích cung cấp một con số khổng lồ 297 calo. Vì vậy, ăn 200 hay 250 gms của miếng xúc sẽ giúp bạn đạt rất lớn lượng calo hàng ngày cho cơ thể và Cung cấp protein cao vì trong Protein là cực kỳ quan trọng cho cơ thể của bạn trong thời gian mang thai. Mỗi 100 gram của miếng xúc xích cung cấp cho bạn 12 gram protein, đó là khoảng 8% lượng protein hàng ngày. Ăn xúc xích sẽ giúp bạn cung cấp đầy đủ các yêu cầu về protein trong quá trình mang thai và đảm bảo tăng trưởng tốt và phát triển của thai nhi -Cung cấp Vitamin B vì trong xúc xích có vitamin B6 và vitamin B12. Cả hai loại vitamin là tinh túy trong thời gian mang thai. Vitamin B12 giúp ngăn ngừa các nguy cơ thiếu sắt hoặc thiếu máu trong khi bạn đang mang thai.

Vitamin B6 giúp tăng cường khả năng miễn dịch của bạn và thúc đẩy trao đổi chất protein, chất béo, và carbohydrate. Các vitamin là một chất dinh dưỡng quan trọng cho sự phát triển của não thai nhi của bạn và hệ thống thần kinh. vì thế xúc xích và lạp xưởng rất tốt cho cơ thể và cung cấp rất nhiều chất tổ cho cơ thể chúng ta trong cuộc sống

Tài liệu tham khảo

1. Sách an toàn dinh dưỡng
2. https://vi.wikipedia.org/wiki/L%E1%BA%A1p_x%C6%B0%E1%BB%9Fng
3. https://vi.wikipedia.org/wiki/X%C3%BAC_x%C3%ADch
4. <https://monan.foodhub.vn/thuc-pham-sach-la-gi-uu-va-nhuoc-diem-cua-thuc-pham-sach/>
5. <https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/cac-benh-pho-bien-do-vi-khuan-gay-ra/>

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Đánh số thứ tự hình sai
2. Lỗi hình thức: sai kiểu chữ TÀI LIỆU T KHẢO

Gv1 : 8,5

Gv2 : 8,5