

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. TRẦN HỒNG ÂN - MSSV: 20001688
2. NGUYỄN ĐỖ GIA HÂN - MSSV: 20003119
3. TĂNG THỊ MỸ DUYÊN - MSSV: 20000761

CHỦ ĐỀ: TƯƠNG ỚT – TƯƠNG CÀ

Ngành học: Kỹ thuật làm bánh

Lớp học: 20T4-KLB1

TIỂU LUẬN MÔN THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

GVGD: Ths. PHAM 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. TRẦN HỒNG ÂN - MSSV: 20001688
2. NGUYỄN ĐỖ GIA HÂN - MSSV: 20003119
3. TĂNG THỊ MỸ DUYÊN - MSSV: 2000761

CHỦ ĐỀ: TƯƠNG ỚT – TƯƠNG CÀ

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

MỤC LỤC

PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN	1
1. Vi khuẩn E.Coli:	1
2. Vi khuẩn Salmonella:	3
3. Vi khuẩn Vibrio:	5
a) Đặc điểm vi khuẩn Vibrio Parahaemolyticus:	6
b) Đặc điểm bệnh viêm ruột do Vibrio Parahaemolyticus:	6
c) Triệu chứng bệnh viêm ruột do vi khuẩn Vibrio Parahaemolyticus:	7
e) Điều trị bệnh như thế nào?	8
f) Phòng ngừa:.....	8
4. Vi khuẩn Staphylococcus:	9
a) Vi khuẩn tụ cầu (Staphylococcus) là gì?	9
b) Cách phòng tránh nhiễm vi khuẩn tụ cầu:.....	13
5. Vi khuẩn Proteus:	15
a) Vi khuẩn proteus:.....	15
b) Bệnh đường ruột do vi khuẩn proteus:.....	16
c) Điều trị nhiễm khuẩn đường tiêu hóa do vi khuẩn proteus:.....	17
d) Phòng bệnh nhiễm khuẩn do vi khuẩn proteus:	17
PHẦN II: CƠ SỞ THỰC TIỄN	19
PHẦN III: KẾT LUẬN	24

PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1. Vi khuẩn E.Coli:

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 như ngăn chặn sự tấn công của vi khuẩn xâm nhập vào đường tiêu hóa; Kích thích hệ miễn dịch của cơ thể, sản xuất các chất có lợi cho cơ thể: vitamin K, Biotin,...chuyển hóa chất đường trong cơ thể.



Vi khuẩn E. coli



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, thận, não khiến người nhiễm E.Coli có thể tử vong. Nhiễm khuẩn đường tiểu do vi khuẩn E. coli, 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 tiểu. Viêm màng não và các nhiễm khuẩn khác trong hệ thống tiêu hóa.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 từ người sang 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, thận

cũng 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:

Vi khuẩn Salmonella là một loại vi trùng có thể gây chứng bệnh ở đường tiêu hóa của người và động vật gọi là bệnh nhiễm Salmonella. Tuy hiếm xảy ra nhưng tác hại của



Vi khuẩn E. coli

vi khuẩn salmonella có thể truyền từ ruột sang máu và đến những nơi khác trong cơ thể. Phần lớn bệnh nhân bị nhiễm trùng nhẹ sẽ tự khỏi sau 4 đến 5 ngày mà không cần phải điều trị. Vi khuẩn Salmonella hay còn 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 chết sẽ giải phóng ra nội độc tố. Vi khuẩn salmonella chết càng nhiều, 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 sinh vật salmonella giải phóng đi vào máu đến hệ thần kinh trung ương làm tổn thương hệ thần kinh và nhiễm độc toàn thân.

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 chuồn chuồn 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.

Vi khuẩn *Salmonella* có sức sống và sức đề kháng tốt. Vi khuẩn này chịu được lạnh, ở nước đá khoảng 2-3 tháng, nước thường thì trên 1 tháng, trong rau quả từ 5 đến 10 ngày, trong phân thì một vài tháng. Vi khuẩn *Salmonella* bị tiêu diệt ở nhiệt độ 55 °C/30', còn 90°C/vài phút các chất khử trùng thông thường diệt được vi khuẩn dễ dàng. (Chloramin 3%, phenol 5%)

Bệnh thương hàn do vi khuẩn *Salmonella enterica* typ huyết thanh typhi gây nên với bệnh cảnh sốt kéo dài, gây ra nhiều biến chứng nặng như: Xuất huyết tiêu hóa, thủng ruột, viêm cơ tim, viêm não dễ dẫn đến tử vong.

Để phòng ngừa bệnh thương hàn do vi khuẩn *Salmonella* gây ra mọi người cần: Rửa tay bằng xà phòng và nước ấm sau khi đi vệ sinh, sau thay tã cho trẻ hoặc sau khi chạm vào động vật và trước khi ăn hoặc chế biến thức ăn; nấu chín kỹ tất cả các loại thực phẩm (thịt bò, lợn, gà, vịt...); không ăn trứng sống hoặc nấu chưa chín; chỉ uống sữa tiệt trùng; rửa thớt và kệ bếp dùng để chế biến thịt hoặc gia cầm ngay sau khi sử dụng để tránh lây nhiễm chéo sang các loại thực phẩm khác.

Các nhà chức trách y tế cần có kế hoạch kiểm tra sức khỏe định kỳ và kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm các khách sạn, nhà hàng, nơi chế biến và phân phối thực phẩm (chợ, siêu thị...).



Vi khuẩn Vibrio

3. Vi khuẩn Vibrio:

Vi khuẩn *Vibrio Parahaemolyticus* là nguyên nhân thường gặp gây ra ngộ độc thực phẩm, nhất là các thực phẩm từ hải sản. Bệnh viêm ruột do vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus* xuất hiện sau khi người

bệnh ăn phải thức ăn mang mầm bệnh, có thể biểu hiện nhẹ không nguy hiểm, nhưng cũng có thể gây ra tử vong.

a) Đặc điểm vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus:

Vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus thuộc 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. 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 65⁰C sau 10 phút, chúng không phát triển được ở nhiệt độ dưới 15⁰C. Nhiệt độ thích hợp cho sự nhân lên là 37⁰C. 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.

b) 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.

c) 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: 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 khắm, 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.

d) Phương pháp chẩn đoán bệnh:

Xét nghiệm để chuẩn đoán bệnh viêm ruột. Do bệnh có biểu hiện khá giống với bệnh viêm ruột do các nguyên nhân vi sinh khác nên để chẩn đoán xác định bệnh cần tiến hành xét nghiệm: Bệnh phẩm: Gồm phân, chất nôn của bệnh nhân hoặc các thực phẩm nghi ngờ nhiễm bệnh. Phương pháp xét nghiệm: Soi tươi dưới kính hiển vi thấy

vi khuẩn di động rất nhanh; nuôi cấy mẫu bệnh phẩm để phân lập được vi khuẩn và để làm kháng sinh đồ. *Virio parahaemolyticus* khi phân lập được sẽ cho phản ứng tán huyết rất rõ trên môi trường thạch máu.

e) Điều trị bệnh như thế nào?

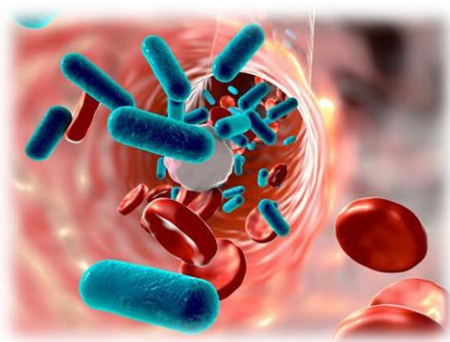
Nguyên tắc điều trị: Bù nước và điện giải tránh mất nước. Bù nước bằng cách uống hoặc truyền tùy vào mức độ mất nước; điều trị các triệu chứng khác nếu có; điều trị bằng kháng sinh ít được khuyến cáo trong hầu hết các trường hợp. Chỉ có một số trường hợp được chỉ định điều trị; kết hợp với chế độ ăn uống, dinh dưỡng và chăm sóc. Điều trị cụ thể: Bù nước và điện giải: Uống dung dịch oresol hoặc hydrit theo nhu cầu nếu vẫn có thể uống được, nếu mất nước nặng hoặc bệnh nhân nôn nhiều không thể uống được thì bù nước bằng cách truyền dịch; hạ sốt bằng paracetamol nếu bệnh nhân sốt trên 38,5 độ C, với liều từ 10-15mg/kg cân nặng; kháng sinh: Hầu hết các trường hợp không được khuyến cáo. Một số trường hợp tiêu chảy dạng lý trực khuẩn thì có chỉ định dùng kháng sinh. Kháng sinh được lựa chọn theo kết quả kháng sinh đồ là tốt nhất. Chế độ dinh dưỡng: Ăn uống đủ dinh dưỡng, ăn lỏng dễ tiêu, thực phẩm ăn uống đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

f) Phòng ngừa:

Để phòng ngừa bệnh viêm ruột do vi khuẩn *Vibrio Parahaemolyticus* chúng ta cần: Ăn chín uống sôi. Phương pháp đặc

hiệu: Hiện tại chưa có biện pháp phòng bệnh đặc hiệu, chưa có vắc-xin phòng bệnh. Nên sử dụng các biện pháp phòng bệnh không đặc hiệu khác. Nên ăn các thực phẩm còn tươi, cá và các loại hải sản cần chế biến ngay. Thực hiện ăn chín uống sôi, không nên ăn thực ăn sống, đặc biệt là hải sản. Đảm bảo an toàn khi chế biến thức ăn: Không để thức ăn sống chạm vào đồ đã nấu chín.

Hiện nay, tình trạng ngộ độc thực ăn do vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus* ngày càng phổ biến. Đặc biệt ở những vùng biển, có thói quen ăn hải sản sống. Loại bỏ thói quen ăn đồ sống, giúp giảm nguy cơ nhiễm nhiều loại vi khuẩn trong đó có vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus*. Nếu sau khi ăn có nghi ngờ nhiễm khuẩn xuất hiện các dấu hiệu bệnh viêm ruột nên tới các cơ sở y tế để được khám, chẩn đoán và điều trị sớm.



Vi khuẩn Staphylococcus

4. Vi khuẩn Staphylococcus:

Vi khuẩn tụ cầu có mặt ở hầu khắp mọi nơi trong môi trường tự nhiên, nó có thể gây ra tình trạng nhiễm trùng cho con người bất cứ lúc nào, đặc

biệt là vào mùa hè khi có điều kiện nóng ẩm thuận lợi.

a) Vi khuẩn tụ cầu (*Staphylococcus*) là gì?

Vi khuẩn chính là một trong những tác nhân chủ yếu gây ra các bệnh nhiễm trùng ở người. Trong số đó, phổ biến nhất phải kể đến vi khuẩn tụ cầu (*Staphylococcus*).

Tụ cầu (*Staphylococcus*) là các cầu khuẩn gram dương, có đường kính khoảng 1 micromet, chúng thường nằm tụ với nhau tạo thành từng cụm, có hình thái giống chùm nho. Hầu hết các *Staphylococcus* cư trú chủ yếu ở da và màng nhầy. Thông thường, các tụ cầu này vẫn có mặt ở cơ thể người (chủ yếu trên da) nhưng không gây bệnh hoặc chỉ gây nhiễm trùng da nhẹ. Tuy nhiên, khi các vi khuẩn tụ cầu xâm nhập sâu hơn vào máu, khớp, phổi hay tim thì có thể dẫn đến tình trạng nhiễm trùng nghiêm trọng, gây nguy hiểm cho tính mạng người bệnh. Hiện nay có khoảng 32 loài *Staphylococcus*, nhưng đặc trưng nhất có thể kể đến là 3 loài: *Staphylococcus aureus* (tụ cầu vàng); *Staphylococcus epidermis* (tụ cầu da); *Staphylococcus saprophyticus* (tụ cầu hoại sinh). Trong 3 loài trên, phổ biến nhất nhất chính là tụ cầu vàng. Vi khuẩn *Staphylococcus aureus* thường ký sinh ở da và mũi họng, chúng gây bệnh cho những người bị suy giảm sức đề kháng. Một điều khiến các bác sĩ đau đầu với những bệnh nhiễm trùng do vi khuẩn tụ cầu vàng gây ra đó chính là khả năng kháng kháng sinh của chúng. Hầu hết các tụ cầu vàng đều đề kháng với nhiều loại kháng sinh khác nhau, đặc biệt là Penicillin G. Một số khác đề kháng với Methicillin.

Hiện nay, một vài dòng *Staphylococcus aureus* còn đề kháng với tất cả các loại kháng sinh trừ Vancomycin, số lượng những dòng này đang ngày một tăng lên khiến việc điều trị những bệnh do vi khuẩn tụ cầu vàng gây ra càng thêm khó khăn.

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.

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,...

b) 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. Duy trì chế độ ăn uống và sinh hoạt khoa học nhằm nâng cao sức đề kháng của cơ thể.

Nếu có triệu chứng bất thường, bạn nên được thăm khám và tư vấn với bác sĩ chuyên khoa.

5. Vi khuẩn Proteus:

Vi khuẩn proteus sinh sống trong đường ruột, hốc tự nhiên của cơ thể và trong môi trường. Proteus cũng là nguyên nhân hay gặp gây các vụ ngộ độc thực phẩm. Ngoài gây bệnh đường ruột, vi khuẩn này còn có thể gây ra nhiễm khuẩn trên nhiều cơ quan khác trên cơ thể.



Vi khuẩn Proteus

a) 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 mủ 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.

b) Bệnh đường ruột do vi khuẩn proteus:

Nhiễm khuẩn ruột do vi khuẩn proteus có thể gây ra một số bệnh đường ruột như: Viêm dạ dày, viêm dạ dày ruột và viêm đại tràng. Có thể gặp sau ăn thức ăn không sạch: Thịt sống, thịt cá quá hạn sử dụng... Nôn: Từ nhẹ vài lần đến nặng nôn nhiều lần, nếu do lây từ người mắc bệnh thường số lượng vi khuẩn ít, triệu chứng không nặng. Trường hợp ăn phải số lượng lớn vi khuẩn sẽ gây ra các triệu chứng rầm rộ. Đau bụng: Cảm giác đau quặn bụng, vị trí đau thay đổi từng thể bệnh như viêm dạ dày, viêm đại tràng... Tiêu chảy: Phân mùi rất hôi có bọt trong phân, từ ngày thứ 2 của bệnh thấy có chất nhầy màu xanh trong phân. Xuất hiện hội chứng nhiễm khuẩn: Sốt thường sốt từ 38 độ, môi khô, lưỡi bẩn, hơi thở có mùi hôi. Hình thức ngộ độc

thực phẩm vừa phải và nhẹ với điều trị đầy đủ được giải quyết trong vòng 2-3 ngày.

c) Điều trị nhiễm khuẩn đường tiêu hóa do vi khuẩn proteus:

Bù nước và điện giải: Bệnh nhân thương có dấu hiệu nôn nhiều, tiêu chảy gây ra mất nước và điện giải, vì vậy cần bù nước và điện giải. Do bệnh nhân nôn nhiều nên thường bù dịch bằng cách truyền dịch, lượng dịch cần bù tùy thuộc vào mức độ mất nước. Hạ sốt: Nếu sốt cao trên 38,5 độ C cần uống thuốc hạ sốt. Thường dùng paracetamol liều 10-15mg/kg cân nặng, uống cách nhau ít nhất 4 giờ nếu sốt lại. Chống co giật: Trường hợp mất nước nhiều gây ra hiện tượng co giật, cần dùng thuốc chống co giật. Điều trị nguyên nhân: Kháng sinh điều trị vi khuẩn proteus thường được dùng là loại kháng sinh cephalosporin thế hệ 3 và thế hệ 4, tuy nhiên do vi khuẩn có khả năng kháng thuốc cao nên sử dụng kháng sinh theo kết quả kháng sinh đồ.

d) Phòng bệnh nhiễm khuẩn do vi khuẩn proteus:

Để phòng bệnh nhiễm khuẩn do vi khuẩn proteus, chúng ta cần: Vệ sinh cá nhân sạch sẽ, rửa tay với xà phòng trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi làm việc tiếp xúc với môi trường không sạch; đảm bảo ăn chín uống sôi, không ăn đồ ăn sống và tái. Chú ý hạn sử dụng khi mua các thực phẩm đóng gói sẵn. Nâng cao sức đề kháng bằng cách ăn uống đủ dinh dưỡng, tập luyện thể dục thể thao thường xuyên.

Vi khuẩn proteus có khả năng đề kháng với kháng sinh cao, nên không tự ý sử dụng kháng sinh khi chưa có chỉ định của bác sĩ. Điều trị sớm ổ nhiễm khuẩn tiên phát do vi khuẩn proteus gây ra, đề phòng nguy cơ nhiễm khuẩn huyết. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nâng cao thể trạng là biện pháp phòng bệnh đường ruột do vi khuẩn proteus gây ra, ngoài ra khi nhận thấy các triệu chứng bất thường nghi ngờ bệnh lý do vi khuẩn proteus gây ra cần đến cơ sở y tế để khám và được điều trị đúng cách, tránh sử dụng thuốc nhất là kháng sinh bừa bãi gây ra hiện tượng đề kháng với kháng sinh.

PHẦN II: CƠ SỞ THỰC TIỄN

Thực phẩm sạch nói chung được xem là thực phẩm không chứa những “chất bẩn”- những chất có thể và sẽ là nguyên nhân gây độc hại cho sức khỏe. Như các hóa chất độc hại từ thuốc trừ sâu, các ion kim loại nặng từ đất và nước, ... hay đơn giản là các bụi bẩn từ môi trường nhiễm vào các sản phẩm trong suốt quá trình sản xuất và phân phối thực phẩm. Như vậy nếu trong chuỗi sản xuất và phân phối thực phẩm có một giai đoạn bị nhiễm bẩn thì những thực phẩm đó không thể coi là thực phẩm sạch. Ví dụ: Thực phẩm không thể cho là “Sạch” mặc dù đã được vận chuyển trong xe lạnh, nhân công sơ chế mặc đồ bảo hộ đảm bảo vệ sinh nhưng lại sản xuất tại những nơi bị nhiễm khuẩn hoặc quá trình sản xuất đảm bảo đạt chuẩn nhưng lại vận chuyển trong xe bị nhiễm bẩn và người đóng gói bị mắc bệnh truyền nhiễm! Vì vậy thực phẩm sạch đúng nghĩa là không chứa dư lượng thuốc trừ sâu, phân bón, không chứa kim loại nặng, các loại virus hay vi khuẩn gây bệnh, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Và quan trọng nhất chính là phải đảm bảo sạch toàn bộ từ khâu sản xuất đến khâu phân phối !

Khi lựa chọn thực phẩm dù là thực phẩm tươi sống hay thực phẩm đã đóng gói sẵn, việc đầu tiên cần quan tâm là nguồn gốc xuất xứ, thương hiệu phải uy tín và chất lượng, phải có giấy chứng nhận và các nhãn mác, logo của các đơn vị, sau đó hãy quan tâm đến giá

cả. Và điều hiển nhiên, giá của những thực phẩm sạch đúng nghĩa sẽ cao hơn khá nhiều các loại thực phẩm bình thường.

Vì những thực phẩm sạch có rất nhiều lợi ích trong cuộc sống hằng ngày của chúng ta. Nhưng cái gì cũng có mặt lợi và hại, thực phẩm cũng như vậy, cũng sẽ có những mặt gây hại cho cơ thể mỗi người chúng ta khi mà không sử dụng thực phẩm không đúng cách hoặc kém chất lượng. Để chứng minh điều đó chúng ta sẽ lấy một ví dụ là “Tương cà chua - Tương ớt” sẽ là chủ đề chính.

Có thể nhiều người không biết tương cà chua có nhiều lợi ích như thế và sau đây là vài lợi ích của tương cà chua. Như chúng ta có thể biết tương cà chua có tác dụng làm sạch đồ được làm từ kim loại đồng, nếu đồ dùng bằng đồng bị hoen gỉ, hãy phết lên một lớp tương cà chua và lau chùi sạch sẽ, lớp hoen gỉ sẽ biến mất và đồ dùng nhà bạn sẽ lại sáng **bóng**. Ngoài ra cũng tương cà chua cũng có tác dụng làm mặt nạ dưỡng da tương tự như cà chua. Tuy nhiên, nên chọn loại tương cà chua không có gia vị để tránh gây dị ứng. Và không có gì đáng ngạc nhiên khi tương cà chua là nước sốt tuyệt vời cho hầu hết các món ăn, từ món phương Đông đến các món phương Tây, từ món chay đến món mặn, thậm chí là bánh ngọt, salad... bởi vì quả cà chua là loại trái cây/rau củ phổ biến, dễ ăn, dễ chế **biến**. **Tương** cà chua với vị umami ngọt thanh, dịu nhẹ, điều tiết các vị chua, cay, mặn, ngọt có trong thức ăn, làm cho món ăn thêm hợp khẩu vị và có mùi thơm hấp **dẫn**. **Thậm** chí, tương cà chua có thể trở thành nước sốt chấm đối với

một số món ăn như thịt rán, gà rán, hải sản... Song với đó tương cà chua cũng có thể ngăn ngừa ung thư, cà chua chứa chất lycopene – chất tạo màu đỏ đẹp mắt cho cà chua – được xem là có khả năng ngăn ngừa một số loại ung thư nhờ khả năng chống oxy hóa và ức chế các tế bào viêm và vi khuẩn gây viêm một cách hiệu quả. Ngoài ra, tương cà cũng góp phần bảo vệ tim mạch tốt hơn nhờ nguồn vitamin và lycopene dồi dào.

Và đi đôi với tương cà chua chính là tương ớt, cũng như thế tương ớt cũng có nhiều lợi ích. Trên thực tế, những quả ớt tươi sẽ mang đến cho bạn nhiều giá trị dinh dưỡng về sức khỏe hơn. Tuy nhiên, do thời gian sử dụng ngắn nên ớt tươi không phải là sự lựa chọn khả thi trong nhiều trường hợp. Ngược lại, tương ớt mặc dù ít mang lại lợi ích hơn nhưng với những sản phẩm thuộc các thương hiệu uy tín, nổi tiếng, tương ớt vẫn cung cấp rất nhiều điều tích cực đối với sức khỏe người dùng. Với hương vị đặc trưng của ớt cay, nóng, tương ớt có tác dụng giữ ấm cơ thể, đặc biệt khi thời tiết chuyển lạnh. Theo một nghiên cứu tại Hàn Quốc, tương ớt kích thích giảm mỡ thừa một cách đáng kể. Capsaicin có trong ớt có khả năng tiêu diệt tế bào ung thư tuyến tiền liệt ở nam giới. Một số thành phần trong tương ớt hỗ trợ làm giảm và ngăn chặn sự hình thành các khối mỡ thừa trong mạch máu. Nhờ đó hạn chế sự xuất hiện của nhiều bệnh nguy hiểm như nhồi máu cơ tim, đột quỵ và tai biến. Trong tương ớt sử dụng nhiều ớt tươi trong thành phần có thể cải thiện tiêu hóa giúp

nhuận tràng, giải phóng endorphins (chất giảm đau tự nhiên), thông mũi, giảm huyết áp cao, tăng cường tốc độ trao đổi chất. Và điều đặc biệt sử dụng một ít tương ớt mỗi ngày còn có tác dụng ngăn chặn nguy cơ mắc các bệnh liên quan tiêu đường.

Qua những mô tả trên chúng ta có thể thấy rằng tương cà chua-tương ớt đã có rất nhiều lợi ích, nhưng không vì vậy sẽ không có những mặt không **tốt, chẳng** hạn như khi chúng ta có thể mua nhầm những sản phẩm kém chất lượng (hàng nhái, giả), sản phẩm để ngoài quá lâu, vì khi lấy ra ngoài sẽ bị tác động của oxi hóa và dần bị biến chất, đó là chưa kể bị dính phần thức ăn khi chúng ta chấm vào, nếu đổ phần thừa trở vào sẽ khiến toàn bộ tương còn lại trong chai sẽ nhanh chóng bị hư. Hay sản phẩm để nơi không được thoáng mát hoặc do nhiệt độ môi trường cao dẫn đến mau hư, mốc (để trực tiếp dưới ánh nắng). Các vật dụng chứa đựng (chai, lọ, hũ) không được vệ sinh sạch sẽ trước khi đựng sản phẩm.

Để tương cà chua-tương ớt đảm bảo cho sức khỏe chúng ta thì có rất nhiều cách bảo quản chúng như: Nếu chưa khai sản phẩm hoặc sử dụng sản phẩm trong 2 đến 3 tuần thì có thể để nơi khô ráo, thoáng mát và sử dụng lâu hơn thì cho vào ngăn mát tủ lạnh để bảo quản. Nên lưu ý rằng dù thời gian sử dụng lâu hơn thì cũng nên dùng hết sản phẩm trước.

Như chúng ta đã thấy sản phẩm tương cà chua- tương ớt là một gia vị ăn kèm đối với một số món ăn nhằm làm tăng hương vị và kích

thích vị giác cho người dùng. Sản phẩm tương cà chua- tương ớt cần phải chọn lựa cách cẩn thận (thương hiệu và nguồn gốc rõ ràng, hạn sử dụng...) Và nếu được chúng ta cần biết rõ hơn về quá trình hình thành và phát triển của các loại vi khuẩn xuất hiện trong sản phẩm tương cà chua thương ớt. Và điều cần lưu ý chính là sản phẩm tương cà chua-tương ớt cần được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Nên giữ lạnh sản phẩm sau khi mở nắp: 2 tháng

PHẦN III: KẾT LUẬN

Tóm lại, vi khuẩn có ở khắp mọi nơi. Chúng có thể ở trong không khí, những đồ vật xung quanh chúng ta, những nguyên liệu thực phẩm và ngay cả trong những gia vị ăn kèm (như tương ớt – tương cà) của chúng ta. Vì vậy, để hạn chế điều đó xảy ra làm hại đến sức khỏe của chúng ta, chúng ta nên hạn chế sử dụng chúng và cẩn thận ở mọi mặt (thương hiệu và nguồn gốc rõ ràng, hạn sử dụng...) để an toàn cho gia đình bạn và chính bản thân bạn.

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Bố cục phần 2 chưa rõ ràng
2. Chú thích hình bị sai
3. Lỗi hình thức: đánh máy,
4. Thiếu tài liệu tham khảo

GV 1: 8,0

GV 2: 8,0