

Chất gây ô nhiễm thực phẩm và nguy hiểm

Types of food hazards

Vật lý

Hóa chất

Sinh học



- Móng tay.
- Băng gạc.
- Kim loại bào.
- Đồ trang sức.
- Tóc.
- Miếng nhựa.
- Thủy tinh.
- Côn trùng.

- Chất tẩy rửa.
- Sanitizers.
- Thuốc trừ sâu.
- Chất bảo quản.
- Phụ gia.

- Vi khuẩn.
- Vi-rút.
- Động vật nguyên sinh.
- Ký sinh trùng.
- Nấm.
- Nấm men.



Các đối tượng cứng hay mềm trong các loại thực phẩm thường gây ra chấn thương ngay lập tức: Tấm thủy tinh, đồ trang sức, viện trợ ban nhạc, kim bấm, móng tay

Độc chất: thuốc trừ sâu, phụ gia thực phẩm, làm sạch các đại lý, nhà máy/cá chất độc, kim loại độc hại.

"Mầm bệnh": vi khuẩn, ký sinh trùng, virus, nấm, độc tố sinh học.

Kim từ một bảng tin rơi vào bánh mì bên dưới.

Nước giải khát trở thành bị ô nhiễm bởi đồng rò rỉ từ một van hỏng soda đài phun nước.

Thực phẩm công nhân với viêm gan siêu vi A xử lý đã sẵn sàng để ăn thức ăn với bàn tay trần của mình.

