

MÔN CÔNG NGHỆ 6

A. Bài tập tìm hiểu

1. Nội dung: yêu cầu HS tìm hiểu và sưu tầm hình ảnh của một vài loài vi khuẩn có lợi và một vài loài vi khuẩn có hại đến thực phẩm.
2. Học sinh sẽ nộp bài sau khi đi học trở lại, khi nộp bài HS nhớ ghi đầy đủ thông tin: họ tên, lớp, mã số.
3. Điện thoại liên hệ:
 - **Cô Huyền:** 0989030979
 - **Cô Thảo:** 0986854917

P/s: Hs nhớ chia sẻ thông tin đến các bạn cùng lớp để cùng thực hiện.

B. Nội dung ghi bài:

HS ghi tiếp nội dung bài chưa học vào vở nhé!

Bài 16: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

I. Vệ sinh thực phẩm.

1. Thế nào là nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.

- Nhiễm trùng thực phẩm: Là sự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào thực phẩm.
- Nhiễm độc thực phẩm: Là sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm.
- * Khi ăn phải thức ăn bị nhiễm trùng hoặc nhiễm độc: có thể dẫn đến ngộ độc thức ăn và rối loạn tiêu hóa, gây ra những tác hại rất nguy hiểm cho người sử dụng.

2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.

- Nhiệt độ 100° đến 115° C: vi khuẩn bị tiêu diệt.
- Nhiệt độ 50° đến 80° C: vi khuẩn không sinh nở nhưng cũng không chết hoàn toàn.
- Nhiệt độ 0° đến 37° C: vi khuẩn có thể sinh nở mau chóng.
- Nhiệt độ -20° đến -10° C: vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết.

II. An toàn thực phẩm.

- An toàn thực phẩm là giữ cho thực phẩm không bị nhiễm trùng, nhiễm độc và biến chất.

1. An toàn thực phẩm khi mua sắm.

- Thực phẩm tươi sống: tôm, cá, thịt, trứng, các loại rau,...không mua những thực phẩm bị ôi, ươn, ...

- Thực phẩm đóng hộp: kẹo, sữa, bánh,... không mua thực phẩm đã quá hạn sử dụng.

- Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

2. An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản.

- Thực phẩm đã chế biến: cho vào hộp kín để tủ lạnh với thời gian ngắn.

- Thực phẩm đóng hộp: mua vừa đủ dùng và thời hạn sử dụng còn dài, có thể để tủ lạnh.

- Thực phẩm khô (gạo, bột, đậu hạt): được phơi khô, cho vào lọ, thùng kín có nắp đậy, để nơi khô ráo, thường xuyên kiểm tra tránh mối mọt, mốc.

III. Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm

1. Nguyên nhân ngộ độc thức ăn

- Do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật.

- Do thức ăn bị biến chất.

- Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc (mầm khoai tây, cá nóc, nấm độc,...).

- Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hóa học, hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất phụ gia thực phẩm, ...

2. Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ăn

a. Phòng tránh nhiễm trùng

- Rửa tay sạch trước khi ăn.

- Vệ sinh nhà bếp.

- Rửa kĩ thực phẩm.

- Nấu chín thực phẩm.

- Ăn thức ăn cẩn thận.

- Bảo quản thực phẩm chu đáo.

b. Phòng tránh nhiễm độc

- Không dùng các thực phẩm có chất độc: cá nóc, mầm khoai tây, nấm lạ, ...

- Không dùng các thức ăn bị biến chất, bị nhiễm các chất độc hóa học.

- Không dùng những đồ hộp đã quá hạn sử dụng, những hộp bị phồng.