

Tuần 22

BÀI 16: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM (tiếp.theo)

III. BIỆN PHÁP PHÒNG TRÁNH NHIỄM TRÙNG , NHIỄM ĐỘC THỰC PHẨM

1. Nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn

- Do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật
- Do thức ăn biến chất
- Do thức ăn có sẵn chất độc (khoai tây mọc mầm , nấm độc , cá nóc ...)
- Do thức ăn bị nhiễm chất độc hóa học , hóa chất bảo vệ thực vật , chất phụ gia thực phẩm (phẩm màu , hàn the.....)

2. Các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng , nhiễm độc thực phẩm

a. Phòng tránh nhiễm trùng:

- Rửa tay sạch trước khi ăn
- Vệ sinh nhà bếp
- Rửa kĩ thực phẩm
- Nấu chín thực phẩm
- Đậy thức ăn cẩn thận
- Bảo quản thực phẩm chu đáo

b. Phòng tránh nhiễm độc:

- Không dùng thực phẩm ó chất độc
- Không dùng thức ăn bị biến chất
- Không dùng đồ hộp quá hạn sử dụng

Củng cố bài học :

Câu hỏi:

1. Em hãy cho biết có bao nhiêu nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn ?
2. Hãy cho biết các loại thực phẩm nào có sẵn chất độc gây ngộ độc thức ăn ?
3. Nêu các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm ?

Câu trắc nghiệm : Hãy chọn câu trả lời đúng nhất

1. Có bao nhiêu nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn ?

- a. 3 nguyên nhân b.4 nguyên nhân c.5 nguyên nhân d. 6 nguyên nhân

2. Khi ăn ta phải rửa tay, như vậy rửa tay lúc nào là hợp lý?

- a.Trước khi ăn b.Trong khi ăn c. Sau khi ăn d.tất cả đều đúng

3. Có bao nhiêu biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm :

- a. 3 biện pháp b.4 biện pháp c.5 biện pháp d. 6 biện pháp

https://docs.google.com/document/d/1OhdckKIFayX7zjOQff_G6Hmg7TUu4hVQ/edit#heading=h.gjdgxsw

