

Nội dung ôn tập CÔNG NGHỆ 6

Trường THCS Võ Văn Tần, Quận Tân Bình
Tổ Công nghệ- Tin học
SĐT NTCM: 0908081064
<https://thcsvovantan.hcm.edu.vn/>

Bài 16: Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm

A. Kiến thức cần nắm:

- Khái niệm vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Lý do phải giữ vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các biện pháp để giữ vệ sinh an toàn thực phẩm.

I – Vệ sinh thực phẩm.

Nhiễm trùng thực phẩm: Sự xâm nhập của **vi khuẩn** có hại vào thực phẩm.

Nhiễm độc thực phẩm: Sự xâm nhập của **chất độc** vào thực phẩm

❖ *Sử dụng thức ăn bị nhiễm trùng, nhiễm độc sẽ bị ngộ độc và rối loạn tiêu hóa.*



Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn

II – An toàn thực phẩm

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

*Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao. Người sử dụng cần biết cách **lựa chọn** cũng như **xử lý thực phẩm** một cách đúng đắn, hợp vệ sinh.*

Nội dung ôn tập CÔNG NGHỆ 6

Trường THCS Võ Văn Tần, Quận Tân Bình
Tổ Công nghệ- Tin học
SĐT NTCM: 0908081064
<https://thcsvovantan.hcm.edu.vn/>

Bài 16: Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm

II – ...

- ❖ An toàn thực phẩm **khi mua sắm**
- ❖ An toàn thực phẩm **khi chế biến và bảo quản**

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

Nguyên nhân ngộ độc thức ăn

- ❖ **Ngộ độc** do thức ăn nhiễm VSV và độc tố của VSV.
- ❖ **Ngộ độc** do thức ăn bị biến chất
- ❖ **Ngộ độc** do bản thân thức ăn có sẵn chất độc (mầm khoai tây, cá nóc, nấm độc...)
- ❖ **Ngộ độc** do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hóa học, hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất phụ gia thực phẩm.

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

1. Phòng tránh nhiễm trùng
2. Phòng tránh nhiễm độc

B. Câu hỏi ôn tập:

1. Tại sao phải giữ vệ sinh an toàn thực phẩm?
2. Em hãy kể tên những loại thực phẩm mà gia đình thường mua sắm? Gia đình em thường mua những thực phẩm đó ở đâu? Theo em, những chỗ cung cấp thực phẩm cho gia đình em có đảm bảo được vệ sinh an toàn thực phẩm hay không?
3. Em hãy kể tên các cách chế biến món ăn ở nhà mà mẹ (hoặc ba) của em hay thực hiện? (VD: chiên, nướng, xào, trộn, ...) Theo em, cách chế biến như vậy đã đảm bảo được vệ sinh an toàn thực phẩm chưa?
4. Em hãy kể tên các nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thức ăn?
5. Dựa vào hình 3-16 (SGK trang 79), em hãy tìm ra những biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại gia đình mình?