



**Tiết 40, 41**

**VỆ SINH AN TOÀN  
THỰC PHẨM**

# Tiết 40 +41: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Nội dung bài học:

I. Vệ sinh thực phẩm

II. An toàn thực phẩm

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

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I – Vệ sinh thực phẩm

- a/ Thực phẩm cung cấp gì cho cơ thể?
- b/ Cơ thể cần chất dinh dưỡng để làm gì?
- c/ Thực phẩm thiếu vệ sinh, nhiễm trùng nhiễm độc có tác hại gì đối với cơ thể?

- + **Cung cấp chất dinh dưỡng cho cơ thể**
- + **Để sống có sức khỏe, để tăng trưởng và làm việc**
- + **Gây bệnh và có thể dẫn đến tử vong**

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I – Vệ sinh thực phẩm

Vệ sinh thực phẩm là gì?



**Vệ sinh thực phẩm là giữ cho thực phẩm không bị nhiễm trùng, nhiễm độc, tránh gây ngộ độc thức ăn.**



**ĐỘNG VẬT**



**THỰC VẬT**



**CỘT A**

Các thực phẩm trên có nguồn cung cấp từ đâu?



**CỘT B**



Những thực phẩm  
trên nếu để một thời  
gian dài không sử  
dụng sẽ như thế nào?

+ Bị hư thối

Nguyên nhân nào  
làm hư thực phẩm ?

+ Do vi khuẩn xâm nhập





## Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?



+ Sự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào thực phẩm gọi là **nhiễm trùng thực phẩm**.



Sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm gọi là gì?



Sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm gọi là **nhiễm độc thực phẩm**.

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I – Vệ sinh thực phẩm

### 1/ Thế nào là nhiễm trùng 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.





- Chất độc của côn trùng: ong, kiến, rắn



***Chứa nhiều lượng thuốc trừ sâu***





**Khi ăn phải những thực phẩm bị  
nhiễm trùng nhiễm độc thì theo em  
có tác hại như thế nào?**



466 công nhân đã phải nhập viện vì thức ăn không đảm bảo vệ sinh. Các triệu chứng tiêu chảy, đau đầu, chóng mặt, nôn ói dữ dội.

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I – Vệ sinh thực phẩm

1/ Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?

2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn

Xem hình 3.14 sau, em hãy nhận xét về sự ảnh hưởng của nhiệt độ lên vi khuẩn.

115°C

100°C

**Đây là nhiệt độ an toàn trong nấu nướng, vi khuẩn bị tiêu diệt**

80°C

70°C

60°C

50°C

**Đây là nhiệt độ vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết hoàn toàn**

37°C

20°C

10°C

0°C

**Đây là nhiệt độ nguy hiểm, vi khuẩn có thể sinh nở mau chóng**

- 10°C

- 20°C

**Đây là nhiệt độ vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết**

Hình 3.14



# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I – Vệ sinh thực phẩm

1/ Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?

2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn

Xem hình 3.14 sau, em hãy nhận xét về sự ảnh hưởng của nhiệt độ lên vi khuẩn.

? Nhiệt độ an toàn trong nấu nướng là bao nhiêu?

? Nhiệt độ nào thì vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết?

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Qua hình 3.14 :

+ Em rút ra được kết luận gì cho thực tế trong việc nấu nướng của bản thân, của gia đình mình?

## I – Vệ sinh thực phẩm

1/ Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?

2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn



- Nhiệt độ an toàn trong nấu nướng:  $100^{\circ}\text{C} \Rightarrow 115^{\circ}\text{C}$
- Nhiệt độ an toàn trong bảo quản:  $-10^{\circ}\text{C} \Rightarrow -20^{\circ}\text{C}$

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I. Vệ sinh thực phẩm

1. Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?

2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn

3. Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà:

Quan sát hình 3.16(SGK), em hãy nêu những biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà?



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



**F**

**Ghép nội dung bên dưới với hình A,B,C,D,E,F**

1. Rửa tay sạch trước khi ăn
2. Bảo quản thực phẩm chu đáo
3. Đậy thức ăn cẩn thận

4. Nấu chín thực phẩm
5. Vệ sinh nhà bếp
6. Rửa kỹ thực phẩm



**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**

### **3/ Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà:**



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



# **1/ Tại sao phải giữ vệ sinh thực phẩm?**

**Vệ sinh thực phẩm để tránh khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc và gây ngộ độc thức ăn.**

# **2/ Hãy nêu một số biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà?**

**Vệ sinh nhà bếp, rửa tay sạch trước khi ăn, rửa kỹ thực phẩm, nấu chín thực phẩm, đậy thức ăn cẩn thận, bảo quản thực phẩm chu đáo.**

# Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

## I. Vệ sinh thực phẩm

1. Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?

2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn

3. Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà: