**BÀI 9: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |
| --- |
| **Mục tiêu bài học:**  Sau bài học, học sinh nắm được:   * *Hiểu được vai trò của vệ sinh an toàn thực phẩm* * *Nguyên nhân và tác hại của sự ô nhiễm thực phẩm.* * *Nắm một số cách bảo quản, chế biến thực phẩm an toàn, phòng tránh sử dụng thực phẩm không an toàn.* * *Biết sử dụng thực phẩm an toàn, cách chọn thực phẩm an toàn* * *Có thói quen sử dụng thực phẩm an toàn giữ vệ sinh ăn uống và chế biến thực phẩm. Phê phán và ngăn ngừa những hành vi gây mất an toàn thực phẩm.* |
| **Chuẩn bị:**   * *Hình ảnh minh họa* * *Hệ thống câu hỏi trắc nghiệm* * *Các tài liệu liên quan đến bài học* |
| **Nội dung bài học:**   * *Giới thiệu bài học* * *An toàn thực phẩm* * *Một số lý do thường gây ô nhiễm thực phẩm* * *Biện pháp phòng tránh ô nhiễm, nhiễm độc thực phẩm.* * *Tổng kết bài học* |

1. **Giới thiệu bài học**

* Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm đang là vấn đề rất nóng bỏng, để có thể phòng tránh được những bệnh gây ra do mất vệ sinh an toàn thực phẩm, hôm nay chúng ta cùng tìm hiểu kĩ hơn nhé.
* Đọc to mục tiêu bài học

1. **Tìm hiểu thế nào là An toàn thực phẩm**

DAU HOIAn toàn thực phẩm là gì ?

* HS quan sát tranh, trả lời
* **GV chốt:** An toàn thực phẩm là
* Giữ cho thực phẩm khỏi bị ô nhiễm, nhiễm độc và biến chất.
* Giữ cho thực phẩm còn nguyên giá trị dinh dưỡng.
* 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.
* HS cho ví dụ về ngộ độc thực phẩm tại địa phương.

DAU HOIHãy kể tên những loại thực phẩm mà gia đình thường sử dụng?

* Cho HS quan sát tranh và trả lời

DAU HOIĐối với thực phẩm tươi sống đảm bảo như thế nào?

DAU HOIĐối với thực phẩm đóng hộp đảm bảo như thế nào?

* **GV chốt:**
* Đối với thực phẩm tươi sống phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh.
* Đối với thực phẩm đóng hộp có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng
* Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

1. **Một số lý do thường gây ô nhiễm thực phẩm**

DAU HOITrong gia đình thực phẩm thường được chế biến tại đâu?

* Gọi HS trả lời
* **GV:** Nhà bếp

DAU HOICho biết nguồn phát sinh nhiễm độc thực phẩm?

* HS trả lời, giáo viên nhận xét, bổ sung.
* **GV:** Mặt bàn, bếp, quần áo, giẻ lau, thớt thái, thịt, rau.

DAU HOIVi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào?

* HS trả lời, giáo viên nhận xét, bổ sung.
* **GV:**
* Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn qua quá trình chúng ta chế biến
* Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo, vi khuẩn có hại sẽ phát triển mạnh gây ra những chứng ngộ độc.

DAU HOINguyên nhân ngộ độc thức ăn?

* HS trả lời, giáo viên nhận xét, nếu thiếu bổ sung
* **Gv:** Các nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn
* Ngộ độc do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của nước.
* Do thức ăn bị biến chất.
* Thực phẩm từ động vật có bệnh hoặc thuỷ sản sống ở nguồn nước bị nhiễm bẩn và độc hại.
* Các loại rau quả được bón quá nhiều phân hóa học, trồng ở vùng đất bị ô nhiễm hoặc thu hái khi vừa mới phun thuốc trừ sâu, thuốc kích thích sinh trưởng, tưới phân tưới, nước thải bẩn.
* Không chấp hành đúng quy định việc sử dụng các chất kích thích sinh trưởng, các loại thuốc thú y trong chăn nuôi và thuốc bảo vệ thực vật.
* Sử dụng các chất bảo quản, phụ gia thực phẩm không cho phép hoặc quá liều lượng quy định.
* Dùng chung dao, thớt hoặc để lẫn thực phẩm tươi sống với thức ăn chín.
* Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.
* Nấu thực phẩm chưa chín hoặc không đun sôi lại trước khi ăn
* Dùng khăn bẩn để lau dụng cụ ăn uống…

DAU HOINhận xét những nguyên nhân gây ô nhiễm và nhiễm độc thực phẩm?

* Học sinh trả lời, nhóm trao đổi thấy rõ nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm.

DAU HOINêu tác hại của việc không thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm?

* HS trình bày kết quả thảo luận.
* **GV nhận xét chốt ý đúng:** Nếu không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo vi khuẩn có hại sẽ phát triển gây ra những chứng ngộ độc thực phẩm như tiêu chảy, ói mữa, mệt mỏi, sốt, nôn, đau đầu, đau bụng tiêu chảy và có thể dẫn đến tử vong.

1. **Biện pháp phòng tránh ô nhiễm, nhiễm độc thực phẩm.**

DAU HOI Các biện pháp phòng tránh ô nhiễm và ngộ độc thức ăn?

DAU HOI Chọn thực phẩm như thế nào?

DAU HOICần bảo quản như thế nào đối với các loại thực phẩm sau đây?

* Thực phẩm đã chế biến
* Thực phẩm đóng hộp
* Thực phẩm khô
* HS thảo luận nhóm, sau đó đại diện nhóm đứng lên trình bày
* Các nhóm khác nhận xét, bổ sung
* **GV nhận xét và chốt các ý sau:**
* Chọn thực phẩm tươi ngon, không bị bầm dập, sâu úa, ôi ươn. . .
* Chế biến làm chín thực phẩm.
* Rửa sạch dụng cụ ăn uống, chống ô nhiểm.
* Bảo quản thực phẩm chu đáo.
* Rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống bằng nước sạch.
* Không dùng thực phẩm có chất độc.
* Không dùng đồ hộp đã quá hạn sử dụng, những hộp bị phồng.
* Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn.
* Giữ gìn vệ sinh cá nhân tốt. Giữ gìn vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm
* Ngăn chặn, xử trí kịp thời các vụ ngộ độc thực phẩm và thực hiện các biện  pháp vệ sinh phòng bệnh

DAU HOISử dụng nước như thế nào?

* **GV:** Dùng nguồn nước sạch, an toàn để chế biến thức ăn đồ uống và rửa dụng cụ

1. **Tổng kết bài học**

* Giáo viên hỏi và tóm lược lại nội dung bài học

DAU HOIAn toàn thực phẩm là gì?

* **GV:** Là giữ cho thực phẩm khỏi bị ô nhiễm, nhiễm độc và biến chất.

DAU HOICác biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm?

* **GV: Các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm**
* Thực phẩm tươi sống, thịt, cá, rau, quả
* Thực phẩm đóng hộp, sữa hộp, thịt hộp, đậu hộp
* Đối với thực phẩm tươi sống phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh
* Gv nhận xét giờ học, tuyên dương các bạn hăng hái xây dựng bài.
* **Dặn dò về nhà:** Thực hiện theo những gì đã học để giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm
* Kiểm tra học sinh bằng các câu hỏi trắc nghiệm