

Hướng dẫn giải bài tập SGK **Công Nghệ 6 Bài 16: Vệ sinh an toàn thực phẩm** có đáp án và lời giải chi tiết, ngắn gọn, dễ hiểu bám sát các yêu cầu nội dung trong sách giáo khoa. Nhằm giúp học sinh tiếp thu bài học và ôn luyện hiệu quả trong học tập.

Trả lời câu hỏi SGK Bài 16 Công Nghệ 6 trang 76, 77, 78, 79

Trang 76 SGK Công nghệ 6: Em hãy nêu một vài loại thực phẩm dễ bị hư hỏng. Tại sao?

Lời giải chi tiết

- Một vài thực phẩm dễ hư hỏng: Thịt, cá tươi, rau, củ, quả, cơm, thực phẩm đóng hộp,...
- Nguyên nhân: Do không chế biến ngay hoặc bảo quản không tốt dễ bị ôi thiu, ươn,...

Trang 77 SGK Công nghệ 6: Tìm hiểu nội dung trên hình 3.14 và ghi chi tiết vào vở về sự ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn

Lời giải chi tiết

- Vi khuẩn bị tiêu diệt: Ở nhiệt độ $100^{\circ}\text{C} - 115^{\circ}\text{C}$
- Vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết hoàn toàn: Ở nhiệt độ $50^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$
- Vi khuẩn sinh nở mau chóng: Ở nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 37^{\circ}\text{C}$
- Vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết: Ở nhiệt độ $-10^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$

Trang 78 SGK Công nghệ 6 (1): Em hãy kể tên những loại thực phẩm mà gia đình em thường mua sắm?

Lời giải chi tiết:

- Thực phẩm tươi sống: thịt lợn, cá, cua, thịt gà,...
- Thực phẩm đóng hộp: pate, thịt, cá, mứt,...

Trang 78 SGK Công nghệ 6 (2): Thực phẩm thường được chế biến tại đâu?

Lời giải chi tiết:

Thực phẩm thường được chế biến trong nhà bếp.

Trang 78 SGK Công nghệ 6 (3): Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào?

Lời giải chi tiết:

Vi khuẩn thường xâm nhập vào thức ăn qua mặt bàn, quần áo, bếp, giẻ lau, thớt, dao,...

Trang 78 SGK Công nghệ 6 (4): Cần 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 (bột, gạo, đậu hạt,...)?

Lời giải chi tiết:

- Thực phẩm đã chế biến: bọc bao bì, để tủ lạnh bảo quản và dùng hết nhanh chóng.
- Thực phẩm đóng hộp: để nơi nhiệt độ thích hợp theo hướng dẫn sử dụng
- Thực phẩm khô: để ở nơi khô thoáng, cao ráo, tránh chuột bọ.

Trang 79 SGK Công nghệ 6: Thông qua những hiện tượng ngộ độc thức ăn thường xảy ra, em hãy nhận xét về những nguyên nhân gây nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm

Lời giải chi tiết

- Qua đây chúng ta thấy ăn chín, uống sôi là rất quan trọng trong việc bảo vệ sức khỏe, cho nên khi nấu thực phẩm phải nấu chín khi đó vi khuẩn gây hại mới bị tiêu diệt.
- Thực phẩm chỉ nên ăn gọn trong ngày và không để thực phẩm, thức ăn quá lâu vì như thế vi khuẩn sẽ sinh nở làm thực phẩm bị nhiễm trùng.

Giải bài tập SGK Bài 16 Công Nghệ lớp 6

Câu 1 trang 80 SGK Công nghệ 6:

Tại sao phải giữ vệ sinh thực phẩm?

Lời giải chi tiết

Phải giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm vì khi ăn phải một món ăn bị nhiễm trùng hoặc nhiễm độc, có thể dẫn đến ngộ độc thức ăn và rối loạn tiêu hóa, gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Câu 2 trang 80 SGK Công nghệ 6:

Muốn đảm bảo an toàn thực phẩm, cần lưu ý những yếu tố nào ?

Lời giải chi tiết

Muốn đảm bảo an toàn thực phẩm, cần lưu ý những yếu tố:

- Đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm.
- Đảm bảo an toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản.

Câu 3 trang 80 SGK Công nghệ 6:

Nêu một số biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm thường dùng ?

Lời giải chi tiết

Biện pháp phòng chống nhiễm độc:

- Không dùng các thực phẩm có chất độc : cá nóc, khoai tây mọc mầm, nấm lạ ...
- Không dùng các thức ăn bị biến chất hoặc bị nhiễm các chất độc hóa học,...
- Không dùng những đồ hộp đã quá hạn sử dụng, những hộp bị phồng

Câu 4 trang 80 SGK Công nghệ 6:

Em phải làm gì khi phát hiện :

- Một con ruồi trong bát canh
- Một số con mọt trong túi bột

Lời giải chi tiết

Nếu phát hiện 1 con ruồi trong canh và 1 con mọt trong túi bột thì phải bỏ đi không được sử dụng vì sẽ gây ảnh hưởng đến sức khỏe