

**Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 5: Hoạt động khởi động**

**Câu 1 (Trang 47 Công nghệ 6 VNEN).** Em đã từng chứng kiến trường hợp bị ngộ độc thực phẩm nào chưa? Hãy kể với các bạn về hiện tượng ngộ độc thực phẩm mà em biết

**Trả lời:**

Em đã chứng kiến trường hợp ngộ độc thực phẩm trên báo. Các bạn ăn uống ở căng tin bị ngộ độc do thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

**Câu 2 (Trang 47 Công nghệ 6 VNEN).** Em cho rằng ngộ độc thực phẩm do những nguyên nhân nào?

**Trả lời:**

Ngộ độc thực phẩm chủ yếu do nguyên nhân thực phẩm không đảm bảo vệ sinh. Để lâu ngày không được bảo quản dẫn đến ôi thiu. Một số nguyên nhân là do thực phẩm có độc mà ta thiếu kiến thức không phân biệt được, một số thực phẩm bị dính dịch bệnh nhưng bị một số người tuồn ra buôn bán.

**Câu 3 (Trang 47 Công nghệ 6 VNEN).** Em hãy kể tên những sự việc, trường hợp mà em cho rằng không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nơi em sống

**Trả lời:**

Thực phẩm cạnh những nhà máy, nguồn nước ô nhiễm, trong vùng dịch bệnh là những thực phẩm có không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**Giải VNEN Công nghệ lớp 6 Bài 5: Hoạt động hình thành kiến thức****1. Tìm hiểu về vệ sinh an toàn thực phẩm**

a) Đọc thông tin

b) Thực hiện nhiệm vụ (trang 48 Công nghệ 6 VNEN).

Trả lời câu hỏi vì sao cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm?

Quan sát hình 16 ghép mỗi nội dung trong bảng sau với hình A, B, C, D ở hình 16 sao cho phù hợp.

**Trả lời:**

Thực phẩm rất giàu chất dinh dưỡng nên dễ bị vi khuẩn xâm nhập, phá hủy. Khi không bảo đảm vệ sinh, thực phẩm không những không giữ được giá trị dinh dưỡng vốn có, mà còn là nguồn gây bệnh, độc hại, ảnh hưởng đến sức khỏe và tính

Nội dung	Hình ảnh
1) Ngộ độc thực phẩm làm ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng con người	B
2) Kẹo bánh nhuộm phẩm màu rực rỡ có nhiều nguy cơ gây độc hại cho cơ thể	D
3) Thuốc trừ sâu tồn dư trên rau sẽ gây ngộ độc cho người sử dụng	C
4) Thịt ôi hỏng, nhiễm khuẩn sẽ là nguồn gây bệnh cho cơ thể	A

**2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm**

a) Đọc thông tin và quan sát hình 17

b) Thực hiện nhiệm vụ (trang 50 Công nghệ 6 VNEN).

Trả lời câu hỏi:

+ Thế nào là ngộ độc thực phẩm? Ngộ độc thực phẩm do những nguyên nhân nào?

+ Thảo luận với bạn về những tình huống, việc làm có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm trên đây. Mỗi tình huống việc làm trên có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm do nhóm nguyên nhân nào? xếp các tình huống theo nhóm nguyên nhân sao cho phù hợp

**Trả lời:**

+ Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lí xảy ra do ăn uống phải thức ăn bị nhiễm các chất độc hại đối với sức khỏe con người do các nhóm nguyên nhân chính sau đây:

- Do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật
- Do thức ăn bị nhiễm hóa chất độc hại như: thuốc bảo vệ thực vật, chất phụ gia, hóa chất, thuốc tẩy, phẩm màu....
- Do thức ăn bị ôi hỏng, biến chất.
- Do bản thân thức ăn có sẵn độc như: khoai tây mọc mầm, cá nóc, cóc, nấm độc, măng và một số loại đậu đỗ...

- Việc làm có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm

Nhóm nguyên nhân	Các tình huống
A. Nhiễm vi sinh vật	2; 4; 6; 7; 8; 9; 10; 11.
B. Nhiễm hoá chất độc hại	1; 3; 5; 6
C. Thực phẩm biến chất ôi hỏng	2; 7; 8; 9; 10.
D. Thực phẩm có sẵn chất độc	12

**3. Các biểu hiện khi bị ngộ độc thực phẩm**

a) Đọc thông tin

b) Thực hiện nhiệm vụ (trang 52 Công nghệ 6 VNEN).

- Trả lời câu hỏi

+ Có mấy dạng ngộ độc thực phẩm? Đó là những dạng nào?

+ Phân biệt các dạng ngộ độc thực phẩm? Điền thông tin vào bảng sau cho phù hợp

**Trả lời:**

+ Có hai dạng ngộ độc thực phẩm là: ngộ độc cấp tính và nhiễm độc tiềm ẩn.

+ Phân biệt các dạng ngộ độc thực phẩm:

	Ngộ độc cấp tính	Nhiễm độc tiềm ẩn
Thời gian	Xảy ra ngay sau khi ăn (từ vài giờ đến vài ngày).	Xảy ra từ từ, do sự nhiễm độc tích lũy dần trong thời gian dài
Biểu hiện triệu chứng/ hậu quả	Nôn mửa, đau bụng, tiêu chảy, khát nước, mạch nhanh, yếu, chóng mặt, nhức đầu,... Nếu nặng, không cấp cứu kịp thời có thể tử vong.	Không có biểu hiện ngay nhưng diễn ra âm thầm, chậm chạp trong cơ thể. Hậu quả gây ra những bệnh nguy hiểm như vô sinh, quái thai, ung thư và rối loạn nhiều chức năng của cơ thể.

#### 4. Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm

a) Đọc thông tin

b) Thực hiện nhiệm vụ (Trang 53 – sgk Công nghệ VNEN)

Trò chơi tiếp sức: Mỗi nhóm là một đội, trong thời gian 3 phút , lần lượt nêu các biện pháp cần thực hiện để phòng tránh ngộ độc thức ăn theo mẫu bảng sau

**Trả lời:**

<b>Công đoạn</b>	<b>Biện pháp cần thực hiện để phòng tránh ngộ độc thực phẩm</b>
Lựa chọn thực phẩm	Tươi ngon, không bầm giập, sâu úa, ôi ươn... Không ăn các loại thực phẩm có chất độc như cá nóc, khoai tây mọc mầm, nấm lạ...
Chế biến thực phẩm	Sử dụng nước sạch để chế biến món ăn, Chế biến làm chín thực phẩm để diệt vi khuẩn
Vệ sinh	Rửa sạch dụng cụ ăn uống, chống ô nhiễm qua bụi bặm ruồi nhặng, rửa kỹ các loại rau quả ăn sống bằng nước sạch, gọt vỏ trước khi ăn.
BẢO quản	Cất giữ thực phẩm nơi an toàn tránh xa các chất độc hại, các hóa chất. BẢO quản thực phẩm chu đáo tránh xa sự xâm nhập của chuột, sâu bọ, côn trùng.

**Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 5: Hoạt động luyện tập**

**Câu 1 (Trang 53 Công nghệ 6 VNEN).** Hãy xác định những việc "nên" hay "không nên" làm để phòng tránh ngộ độc thực phẩm. Đánh dấu (x) vào cột tương ứng trong bảng sau

**Trả lời:**

Hành động		Nên	Không nên
1	Ăn các loại thực phẩm nhuộm màu xanh đỏ		X
2	Làm vệ sinh sạch sẽ nhà bếp và dụng cụ nấu ăn	X	
3	Ăn trái cây ươn và các loại quả vật bán ở công trường, lề đường		X
4	Rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh	X	
5	Không che đậy thức ăn để ruồi nhặng, gián, chuột... tiếp xúc		X
6	Dùng chung dao, thớt hoặc để chung thực phẩm sống với thực phẩm chín		X
7	Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn		X
8	Nấu chín thực phẩm và đun lại kỹ trước khi ăn	X	

**Câu 2 (Trang 53 Công nghệ 6 VNEN).** Liên hệ thực tế bản thân, gia đình và địa phương, nêu thêm và ghi vào vở những việc nên hoặc không nên làm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trả lời:

- Ăn chín uống sôi
- Không ăn tiết canh hay những thực phẩm sống.

**Giải VNEN Công nghệ lớp 6 Bài 5: Hoạt động vận dụng**

**Câu 1 (Trang 54 Công nghệ 6 VNEN).** Mẹ Trung đi làm về mua một túi táo thật ngon. Bé Hoa, em của Trung thích quá cầm một quả ăn ngay. Là bạn Trung, em sẽ làm gì trong trường hợp này?

**Trả lời:**

- Rửa táo bằng nước sạch, ngâm nước muối trước khi ăn để phòng ngộ độc. Giải thích cho bé Hoa về tác hại của ngộ độc thực phẩm để lần sau em không ăn táo hay trái cây khi chưa được rửa sạch.

**Câu 2 (Trang 54 Công nghệ 6 VNEN).** Bữa trưa nhà Mai có món thịt kho rất ngon. Mẹ ăn xong trước, có việc phải đi ngay. Mẹ dặn Mai ăn xong sau cất dọn thức ăn. Do vội đi học thêm, Mai đã quên cất thức ăn còn thừa như lời mẹ dặn. Thời tiết mùa hè nóng nực, buổi chiều về bát thịt kho đã bốc mùi thiu. Mai định đun lại tiếp tục ăn vào bữa chiều. Theo em, Mai làm như vậy có nên hay không? Nếu là Mai, em sẽ phải làm gì để đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường hợp này?

**Trả lời:**

Thức ăn ăn dở thường đã bị nhiễm khuẩn. Muốn thực phẩm không bị vi khuẩn phá hủy, sau khi ăn xong, bạn Mai cần dọn phần thức ăn còn lại vào hộp hay chén/bát sạch đậy lại và cất vào tủ lạnh. Nhiệt độ trong tủ lạnh giúp hạn chế sự phát triển của vi khuẩn. Tuy nhiên, trước khi ăn bữa sau cần đun lại cho sôi kỹ. Nếu không có tủ lạnh thì phần thức ăn còn dư cần được đun lại để diệt khuẩn trước khi bảo quản (trong nhiệt độ thường), chống ôi thiu để sử dụng ở bữa sau.

Nếu thức ăn không đun lại, không để tủ lạnh, đến bữa chiều đã có mùi ôi thiu thì không được đun lại để tiếp tục ăn vì khi vi khuẩn hoạt động, không những phá hủy chất dinh dưỡng của thức ăn mà còn sinh ra các chất độc có hại cho cơ thể.

**Câu 3 (Trang 54 Công nghệ 6 VNEN).** Em quan sát không gian bếp và những hoạt động phục vụ cho bữa ăn trong nhà mình. Ghi ra những việc cần làm để đảm bảo an toàn thực phẩm. Bản thân em thực hiện và chia sẻ với gia đình để cùng thực hiện.

**Trả lời:**

- Dọn dẹp bếp sạch sẽ sau khi nấu nướng.

- Không để đồ ăn sống gần khu vực bát đĩa ăn cơm khi nấu.

### **Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 5: Hoạt động tìm tòi mở rộng**

**Câu 1 (Trang 54 Công nghệ 6 VNEN).** Hiện nay, ở nhiều vùng, một số người vẫn thích ăn món tiết canh. Em có biết những nguy cơ gì trong món tiết canh không?

**Trả lời:**

Tiết canh là một món ăn được chế biến từ máu của gia súc như lợn, gia cầm như ngan, vịt... Đây là một môi trường giàu protein, thuận lợi cho vi sinh vật phát triển. Trong quá trình cắt tiết, chế biến, vi khuẩn rất dễ sinh sôi. Trong quá trình cắt tiết, vi khuẩn dễ dàng xâm nhập vào máu sinh sôi. Chưa kể trong máu của động vật có sẵn các loại vi sinh vật. Vì vậy đây là một món ăn chứa nhiều nguy cơ gây bệnh với cơ thể.

Rất nhiều trường hợp ăn tiết canh bị mắc các bệnh như: sán não, sốt cao, xuất huyết hoại tử dưới da, nhiễm trùng huyết, viêm não, hoại tử cơ...

**Câu 2 (Trang 54 Công nghệ 6 VNEN).** Em hãy tìm hiểu thêm thông tin trên tivi, báo đài và mạng internet về những loại thức ăn hoặc các hiện tượng đang được cảnh báo mất vệ sinh an toàn thực phẩm?

**Trả lời:**

- Thức ăn nhanh là một loại thực phẩm tiện lợi nhanh chóng nhưng cũng đồng thời chứa nhiều chất béo có hại cho cơ thể con người, gây nguy cơ béo phì.

- Ngoài ra còn có các món ăn vặt được bày bán các công trường như nem rán, viên chiên, xúc xích rán,... là những thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ, làm từ thịt lợn ôi thiu, rán bằng dầu bẩn sử dụng nhiều lần.