

Bài 16

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

(2 tiết)

I - MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau khi học xong bài, HS :

- Hiểu được thế nào là vệ sinh an toàn thực phẩm ?
- Biện pháp giữ vệ sinh an toàn thực phẩm ; cách chọn lựa thực phẩm phù hợp.
- Có ý thức giữ vệ sinh an toàn thực phẩm, quan tâm bảo vệ sức khỏe của bản thân và cộng đồng, phòng chống ngộ độc thức ăn.

II - NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

Bài này dạy trong 2 tiết, GV cần lưu ý phân định lượng kiến thức cho phù hợp trong mỗi tiết dạy theo gợi ý sau :

Tiết 1 : I - Vệ sinh thực phẩm

Tiết 2 : II - An toàn thực phẩm

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

III - GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC

1. Chuẩn bị bài giảng

1.1. Chuẩn bị nội dung : Nghiên cứu tài liệu, lập kế hoạch dạy học.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy học

- Các hình vẽ phóng to, từ hình 3.14 đến hình 3.16 (SGK).
- Tranh ảnh, mẫu vật tự sưu tầm có liên quan đến bài dạy để minh họa kiến thức hoặc mở rộng và khắc sâu kiến thức cho HS.

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Giới thiệu bài

- GV nhắc lại vai trò của thực phẩm đối với đời sống con người, sau đó đặt vấn đề về tình trạng nguy hại của thực phẩm đối với sức khỏe và tính mạng nếu thiếu vệ sinh hoặc sử dụng thực phẩm bị nhiễm trùng.

- GV nêu yêu cầu để dẫn dắt vào bài : Cần có sự quan tâm theo dõi, kiểm soát, giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm để tránh gây ra ngộ độc thức ăn.

2.2. Hoạt động 1 - Tìm hiểu về vệ sinh thực phẩm

- GV nêu câu hỏi : Vệ sinh thực phẩm là gì ?
- HS trả lời, GV bổ sung : Giữ cho thực phẩm không bị nhiễm trùng, nhiễm độc, gây ngộ độc thức ăn.

1. THẾ NÀO LÀ NHIỄM TRÙNG THỰC PHẨM ?

- HS suy nghĩ phát biểu theo sự hiểu biết của từng cá nhân.
- GV kết luận : (theo SGK).

- GV nêu tiếp câu hỏi : Em hãy nêu một số loại thực phẩm dễ bị hư hỏng và giải thích tại sao ?

- GV và HS cùng làm việc trên cơ sở những hiểu biết thực tế và kinh nghiệm cá nhân để đi đến kết luận về sự nhiễm trùng thực phẩm (SGK).

2. ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI VI KHUẨN

GV cho HS xem hình 3.14 (SGK) để HS tìm hiểu, GV phân tích và HS ghi chi tiết vào vở.

2.3. Hoạt động 2 - Biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm

- GV nêu câu hỏi : An toàn thực phẩm là gì ? HS suy nghĩ trả lời, GV bổ sung và rút ra kết luận (theo SGK).

- GV giải thích về tình trạng ngộ độc thức ăn hiện nay, nêu nguyên nhân, cách xử lý để đảm bảo an toàn khi sử dụng.

+ Vấn đề ngộ độc thức ăn hiện nay đang gia tăng nghiêm trọng. GV nêu vài ví dụ về ngộ độc tại địa phương để rút kinh nghiệm và dẫn đến mục tiêu bài học.

+ Thực phẩm từ khi sản xuất đến khi sử dụng có nhiều nguyên nhân gây nên nhiễm trùng và nhiễm độc như : Dư thừa lượng thuốc trừ sâu và hóa chất trong sản xuất, chế biến và bảo quản lương thực, thực phẩm... Tất cả các công đoạn trong quy trình sản xuất đều có nhiều kẽ hở để vi khuẩn gây độc xâm nhập vào.

- GV gọi HS đọc nội dung SGK : *Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao. Người tiêu dùng cần biết cách lựa chọn cũng như xử lý thực phẩm một cách đúng đắn hợp vệ sinh.*

1. AN TOÀN THỰC PHẨM KHI MUA SẮM

- GV nêu câu hỏi : *Em thường mua sắm những thực phẩm gì ? Hãy kể tên ?*

- HS trả lời, GV bổ sung :

+ *Thực phẩm tươi sống : thịt, cá, rau, quả...*

+ *Thực phẩm đóng hộp : sữa hộp, thịt hộp, đậu hộp...*

- GV hướng dẫn HS xem hình 3.15 (SGK) để HS tự phân loại thực phẩm và nêu các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm (theo SGK) :

- + Đổi với thực phẩm tươi sống ;
- + Đổi với thực phẩm đóng hộp.

GV kết luận : Để đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm, cần phải biết chọn thực phẩm tươi ngon, không quá hạn sử dụng, không bị ôi, ươn, ẩm mốc...

2. AN TOÀN THỰC PHẨM KHI CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN

- GV nêu câu hỏi :

+ Trong gia đình, thực phẩm thường được chế biến tại đâu ?

Thực phẩm được chế biến tại nhà bếp.

+ Cho biết nguồn phát sinh nhiễm độc thực phẩm ?

Mặt bàn, bếp, áo quần, giẻ lau, thớt thái thịt, rau...

+ Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào ?

- GV gọi HS trả lời, GV bổ sung chi tiết phù hợp :

Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn trong quá trình chế biến thức ăn trong nhà bếp như thái thịt, cắt rau, trộn hỗn hợp... Nếu thức ăn không được nấu chín hay bảo quản chu đáo, vi trùng sẽ phát triển mạnh, gây ra những chứng ngộ độc như tiêu chảy, ói mửa, mệt mỏi...

2.4. Hoạt động 3 - Tìm hiểu biện pháp phòng tránh nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm

- GV hướng dẫn HS đọc mục 1 (SGK). Nguyên nhân ngộ độc thức ăn và nhận xét những nguyên nhân gây nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm.

- GV gọi HS nêu các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng và ngộ độc thức ăn dựa vào gợi ý của mục 2 (SGK) - Các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm. GV bổ sung chi tiết phù hợp, cho HS ghi vào vở : *Cần giữ vệ sinh nơi nấu nướng.*

GV cho HS quan sát hình 3.16 (SGK) và nêu những biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà.

GV nêu câu hỏi liên hệ từ thực tế. *Ở nhà các em có thực hiện những biện pháp này không ?* HS trả lời, GV căn dặn HS cần phải thực hiện chu đáo để đảm bảo vệ sinh thực phẩm.

- GV nêu câu hỏi : *Đối với thức ăn đã chế biến, cần bảo quản như thế nào ?*

- GV gọi HS trả lời theo sự hiểu biết của từng cá nhân.

Bảo quản chu đáo, tránh để ruồi, chuột, kiến xâm nhập.

- *Đối với thực phẩm đóng hộp như thịt, cá, rau, quả, sữa... phải bảo quản như thế nào ?*

- HS phát biểu theo kinh nghiệm tại gia đình, GV uốn nắn, bổ sung sai sót và cho HS ghi vào vở.

+ *Thực phẩm đóng hộp :*

Không sử dụng thực phẩm đóng hộp khi đã quá hạn ghi trên bao bì, những hộp bằng kim loại đã bị gỉ vì thực phẩm có thể đã bị biến chất do nhiễm độc hoặc nhiễm trùng.

+ *Đối với thực phẩm khô như bột, gạo, đậu hạt... cần giữ nơi khô ráo, mát mẻ, tránh chuột bọ, côn trùng xâm nhập.*

GV kết luận : Để đảm bảo an toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản, cần phải giữ vệ sinh, sạch sẽ, ngăn nắp trong quá trình chế biến, nấu chín và bảo quản thức ăn chu đáo.

2.5. Hoạt động 4 - Tổng kết bài - Dặn dò

- Yêu cầu một vài HS đọc phần "Ghi nhớ" và gọi HS nhắc lại (không nhìn vào SGK).

- Nêu câu hỏi để củng cố bài.

- Cho HS đọc phần "Có thể em chưa biết", nếu còn thời gian.

- Dặn dò HS đọc bài 17 - *Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn.*