NỘI DUNG BÀI DẠY MÔN CÔNG NGHỆ 6

TIẾT 41: Bài 16: **VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

**A/ KIẾN THỨC TRỌNG TÂM:**

**I/ VỆ SINH THỰC THẨM:**

1. **Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?**

Là khi thực phẩm bị vi khuẩn, chất độc xâm nhập .( Nếu ăn phải thức ăn bị nhiễm trùng thì có thể dẫn đến ngộ độc thức ăn gây nguy hiểm cho con ngườ).

1. **Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn**

Nhiệt độ từ 115 đến 100 độ C là nhiệt độ an toàn.

Nhiệt độ từ 80 đến 50 độ C là nhiệt độ là nhiệt độ vi khuẩn không sinh nở nhưng không chết.

Nhiệt độ từ 37 đến 0 độ C là nhiệt độ nguy hiểm, vi khuẩn sinh nở nhanh chóng.

1. **Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà:**

Bảo quản thực phẩm trong môi trường trong sạch, ngăn nắp, hợp vệ sinh.

**II/ AN TOÀN THỰC PHẨM;**

**1/ An toàn thực phẩm khi mua sắm:**

Tươi ngon, tinh khiết, hợp vệ sinh, không sử dụng thực phẩm hư thối, biến chất, ôi , ươn.

**2/ An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản:**

**III/ BIỆN PHÁP PHÒNG TRÁNH NHIỄM TRÙNG, NHIỄM ĐỘC THỰC PHẨM**

**1/ Nguyên nhân ngộ độc thức ăn;**

Thức ăn bị nhiễm trùng, bị ô nhiễm các chất hóa học.

**2/ Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ăn:**

Chọn thực phẩm tươi ngon, không dập, úa, ôi, ươn…

Vệ sinh sạch sẽ

Chế biến: thức ăn chín.

Cất giữ phù hợp tránh bị hư hỏng…..

II. BÀI TÂP:

Em hãy nêu một số trường hợ thực phẩm bị hư, thiu, nhiễm trùng?( Ví dụ: đậu xanh để lâu bị mọt, cá để lâu ngoài trời bị ươn…)

Em hẫy nêu một số biện pháp phong tránh nhiễm trung, nhiễm độc thực phẩm.

**Chúc các em học tập tốt !**