**CHUYÊN ĐỀ HỌC TẬP\_SINH HỌC 11**

**BÀI 10: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

**I. Câu trắc nghiệm 4 LỰA CHỌN**

**Câu 1**: Thực phẩm là

A. những chất hữu cơ ở dạng tươi sống hoặc đã chế biến được đưa vào cơ thể bằng con đường ăn, uống.

B. đảm bảo cho thực phẩm sạch, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng.

C. xuất hiện tác nhân gây hại đến sức khoẻ con người trong thực phẩm.

D. tác hại rất lớn đối với sức khỏe con người, làm thay đổi chức năng của các quá trình sống.

**Câu 2**: Vệ sinh an toàn thực phẩm là

A. những chất hữu cơ ở dạng tươi sống hoặc đã chế biến được đưa vào cơ thể bằng con đường ăn, uống.

B. đảm bảo cho thực phẩm sạch, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng.

C. xuất hiện tác nhân gây hại đến sức khoẻ con người trong thực phẩm.

D. tác hại rất lớn đối với sức khỏe con người, làm thay đổi chức năng của các quá trình sống.

**Câu 3**: Ô nhiễm thực phẩm là gì?

A. Sự xuất hiện tác nhân gây hại đến sức khoẻ con người trong thực phẩm.

B. Sự xuất hiện vi khuẩn và virus trong thực phẩm.

C. Sự phát triển của vi khuẩn và virus trong thực phẩm.

D. Sự gây hại đến môi trường từ vi khuẩn và virus trong thực phẩm.

**Câu 4:** Tác nhân nào sau đây **không phải** là tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm?

A. Tác nhân sinh học. B. Tác nhân hóa học.

C. Tác nhân vật lí. D. Tác nhân môi trường.

**Câu 5**. Khi ăn những thực phẩm bị nhiễm phóng xạ vượt mức cho phép, nguy cơ gì có thể xảy ra?

A. Ngộ độc mãn tính.

B. Mắc các bệnh di truyền.

C. Tăng cường hấp thụ chất dinh dưỡng.

D. Bị đột biến, ung thư và gây dị tật bẩm sinh ở các thế hệ sau.

**II. Câu trắc nghiệm ĐÚNG/SAI**

**Câu 1.** Khi nói về sự cần thiết phải thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, mỗi nhận định sau đây là **Đúng** hay **Sai** về vấn đề này.

A. Đảm bảo lượng chất dinh dưỡng và năng lượng cần thiết cho cơ thể. (ĐÚNG)

B. Tránh nguy cơ nhiễm khuẩn, ngộ độc từ thực phẩm không an toàn. (ĐÚNG)

C. Giảm nguy cơ trẻ suy giảm sức khỏe và mắc các bệnh di truyền. (ĐÚNG)

D. Suy giảm sức khỏe và mắc các bệnh di truyền. (SAI)

**Câu 2.** Khi nói về tác hại của việc mất an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sức khỏe con người, mỗi nhận định sau đây là **Đúng** hay **Sai** về vấn đề này.

**A.** Thực phẩmnhiễm virus để lại nhiều hậu quả nặng nề, lây lan nhanh, thậm chí có thể gây tử vong. (ĐÚNG)

**B.** Thực phẩm nhiễm các hóa chất bảo vệ thực vật có tác hại rất lớn, chúng ảnh hưởng đến hệ thần kinh, hệ cơ, hệ tiêu hóa... (ĐÚNG)

**C.** Nếuchế biến thực phẩm ở nhiệt độ quá cao sẽ làm thức ăn bị biến tính, ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng. (ĐÚNG)

**D**. Thực phẩm chứa dư lượng các hoocmon tăng trưởng, chất kháng sinh gây buồn nôn, nhức đầu, choáng váng. (SAI)\_ Thực phẩm chứa dư lượng các hoocmon tăng trưởng, chất kháng sinh gây rối loạn các quá trình chuyển hóa, ảnh hưởng đến hệ vi sinh vật trong đường tiêu hóa của con người.

**Câu 3.** Khi nói về tác hại của việc mất an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sức khỏe con người, mỗi nhận định sau đây là **Đúng** hay **Sai** về vấn đề này.

**A.** Mất an toàn vệ sinh thực phẩm do ba nhóm tác nhân chính gồm tác nhân sinh học, tác nhân hóa học, tác nhân vật lí. (ĐÚNG)

**B.** Mất an toàn vệ sinh thực phẩm gây nguy hại cho sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng. (ĐÚNG)

**C.** Thực phẩm nhiễm phải độc tố của vi khuẩn gây buồn nôn, nhức đầu, choáng váng. (ĐÚNG)

**D**. việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là trách nhiệm của tất cả mọi người. (ĐÚNG)

**Câu 4.** Khi nói về các tác nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm, mỗi nhận định sau đây là **Đúng** hay **Sai** về vấn đề này.

**A.** Tác nhân sinh học gồm: virus, vi sinh vật, động vật nguyên sinh. (ĐÚNG)

**B.** Tác nhân hóa học gồm: hóa chất, kim loại nặng, chất thải nông nghiệp. (ĐÚNG)

**C.** Tác nhân vật lí gồm: đồng vị phóng xạ, nhiệt độ cao, chất phụ gia. (SAI)\_Vì chất phụ gia là tác nhân hóa học.

**D.** Một số thực phẩm chứa chất độc hại cho con người như nấm, măng, khoai mì, cá nóc, cóc... (ĐÚNG)

**Câu 5.** Khi nói về vệ sinh an toàn thực phẩm, mỗi nhận định sau đây là **Đúng** hay **Sai** về vấn đề này.

**A.** Vệ sinh an toàn thực phẩm là tất cả các điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản  xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển, sử dụng phải đảm bảo thực phẩm sạch, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng. (ĐÚNG)

**B.** Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các đối tượng liên quan đến sản xuất, chế biến,... cần thực hiện các biện pháp đảm bảo những tiêu chuẩn của Hệ thống quản lí an toàn thực phẩm (HACCP,ISO 22000). (ĐÚNG)

**C.** Một số quy định, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm áp dụng tại Việt Nam là GMP, GHP, GAP…(ĐÚNG)

**D.** Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì ý thức con người trong việc sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu thông thực phẩm có vai trò quyết định. (ĐÚNG)

**III. Câu trắc nghiệm TRẢ LỜI NGẮN**

**Câu 1.** Có bao nhiêu nguyên nhân chính gây phát tán và lây lan các vi sinh vật, hoá chất độc hại vào thực phẩm?

(1). Rác thải sinh hoạt và y tế.

(2). Nước thải công nghiệp.

(3). Tình trạng thiếu nước sạch.

(4). Phóng xạ.

Trả lời: 3

**Câu 2**. Có bao nhiêu nhóm tác nhân chính gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm?

Trả lời: 3

- Tác nhân sinh học.

- Tác nhân hóa học.

- Tác nhân vật lí.

**Câu 3.** Có bao nhiêu tác nhân có thể gây nhiễm khuẩn, ngộ độc cấp tính hoặc mạn tính khi sử dụng thực phẩm không an toàn ?

(1). Các kim loại nặng.

(2). Chất diệt cỏ.

(3). Chất phóng xạ.

(4). Dị vật.

Trả lời: 3

**Câu 4.** Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi mua các thức ăn đã chế biến sẵn, cần lưu ý điều gì ?

(1). Ngày sản xuất và hạn sử dụng.

(2). Bảo quản thích hợp.

(3). Nguồn gốc và danh tiếng thương hiệu.

(4). Sự tươi ngon của thực phẩm.

Trả lời: 4

**Câu 5.** Có bao nhiêu biện pháp nhằm giảm thiểu tác hại của việc mất an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sức khỏe con người.

(1). Nâng cao nhận thức của người dân về vệ sinh an toàn thực phẩm: nguyên nhân, hậu quả và cách phòng tránh ngộ độc thực phẩm.

(2). Vệ sinh môi trường sạch sẽ nhằm hạn chế virus, vi sinh vật, chất độc hại trong môi trường,... nhiễm vào thực phẩm.

(3). Hạn chế sử dụng các hoá chất bảo vệ thực vật, tăng cường sử dụng các biện pháp sinh học để bảo vệ thực vật trong sản xuất nông nghiệp.

(4). Kiểm soát chặt chẽ việc sử dụng các chất phụ gia trong thực phẩm, đảm bảo đúng nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng và nằm trong liều lượng cho phép.

Trả lời: 4