**CHUYÊN ĐỀ 3- AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

**BÀI 12: DỰ ÁN: ĐIỀU TRA VỀ HIỆN TRẠNG MẤT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI ĐỊA PHƯƠNG -Môn học: Sinh học; Lớp 11**

|  |  |
| --- | --- |
| **KẾ HOẠCH DỰ ÁN ĐIỀU TRA**  **HIỆN TRẠNG MẤT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI ĐỊA PHƯƠNG**  Tên nhóm :………………………………………………………………..............  Địa điểm tiến hành điều tra :…………………………………………………….. | |
| **1. Mục tiêu dự án** | Thực hiện được dự án điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm tại ………………………………………………………… |
| **2. Nhiệm vụ** | - Tìm hiểu hiện trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại ………………………..  - Đối chiếu với các quy định hiện hành, xác định nguyên nhân.Từ đó, phân tích được hiện trạng và đế xuất các biện pháp khắc phục và phòng ngừa các vấn đề gặp phải gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm. |
| **3. Sản phẩm dự kiến** | - Mô tả chi tiết thực trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm trên một số đối tượng điều tra tại ………………………. và đề xuất các biện pháp khắc phục và phòng ngừa để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Sản phẩm trình bày dưới dạng (bài thuyết trình, bài truyền thông, tập san, tranh ảnh, bài báo, pano,...): ……………………………… |
| **4.** **Lựa chọn chủ đề của dự án** | Chủ đề của dự án là điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm (căn tin trường học, bếp ăn gia đình, quán ăn lề đường,...) ………….. tại ……………………………….. |
| **5. Thời gian bắt đầu, kể thúc dự án** | - Từ ngày…..tháng….năm…… đến ngày…..tháng….năm…… |
| **6. Lập kế hoạch phân công nhiệm vụ** | Bảng 12.1 Bảng phân công nhiệm vụ :   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **TT** | **Nội dung công việc** | **Người thực hiện** | **Thời gian bắt đầu** | **Thời gian hoàn thành** | | 1 | Tìm hiểu các quy định để đảm bảo an toàn thực phẩm  đối với đối tượng được chọn |  |  |  | | 2 | Thiết kế phiếu điều tra |  |  |  | | 3 | Phỏng vấn, thu thập thông tin |  |  |  | | 4 | Phân tích, xử lí thông tin thu được |  |  |  | | 5 | Đánh giá, thảo luận kết quả điểu tra, đề xuất các phương án khắc phục, phòng ngừa |  |  |  |   Nội dung công việc :  Phương pháp thực hiện :  Người thực hiện :  Tuần 1 : từ .../.../... đến .../.../...  Tuần 2 : từ .../.../... đến .../.../... |
| **7. Phương tiện sử dung** | Máy tính, máy ảnh, xe… |
| **8. Kinh phí** | - Kinh phí in ấn điều tra phỏng vấn :…………………………… …….  - Kinh phí xuất bản các sản phẩm :……………………………………. |

**Bảng 11.2. Phiếu điều tra hiện trạng mất an toàn thực phẩm tại địa phương**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Nội dung đánh giá** | **Đạt** | **Không đạt** |
| 1 | Nơi kinh doanh, bày bán thực phẩm cách biệt các nguồn ô nhiễm như cống rãnh, bãi rác thải,... |  |  |
| 2 | Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruổi, bọ và côn trùng gây hại. |  |  |
| 3 | Giá, tủ để bày bán thức ăn, đồ uống cách mặt đất ít nhất 60 cm. |  |  |
| 4 | Đảm bảo có đủ nước và nước đá sạch phù hợp với quy định. |  |  |
| 5 | Không để lẫn thức ăn sống và thức ăn chín. |  |  |
| 6 | Có dụng cụ sạch để xúc, gắp thực phẩm hoặc găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc với thực phẩm chín. |  |  |
| 7 | Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói và chế biến sẵn bảo đảm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. |  |  |
| 8 | Có đủ dụng cụ, túi đựng chất thải, rác thải kín và đảm bảo vệ sinh. |  |  |
| 9 | Người bán hàng mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng. |  |  |
| 10 | Người kinh doanh thức ăn đường phố được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm. |  |  |
| 11 | Người kinh doanh thức ăn đường phố được khám sức khoẻ định kì. |  |  |

**Bảng 12.1. Kết quả điều tra hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở một số nơi tại địa phương**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Địa điểm** | **Tác nhân gây ô nhiễm** | **Nguyên nhân** | **Hiện trạng** | **Hậu quả** |
| .....................  .....................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ...................... ......................  ...................... ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... |
| ..........................................  .....................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ...................... ......................  ...................... ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... |

**Bảng 12.2. Kết quả điều tra các biện pháp đàm bào an toàn vệ sinh thực phẩm được áp dụng tại địa phương**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung** | **Biện pháp được áp dụng** | **Kết quả thực hiện** | **Mức độ thực hiện** | **Đề xuất phương án cải thiện** |
| .....................  .....................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ...................... ......................  ...................... ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... |
| ..........................................  .....................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ...................... ......................  ...................... ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... | ...................... ......................  ......................  ...................... |

**BỘ CÂU HỎI LUYỆN TẬP**

**I. Câu hỏi nhiều lựa chọn**

1. Những hậu quả của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm?

A. Gây rối loạn tiêu hóa như: đau bụng, tiêu chảy, nôn.

B. Gây nhiễm độc tiềm ẩn, ngộ độc thức ăn dẫn đến bệnh cấp tính và mãn tính.

C. Rối loạn cảm giác, nhức đầu, mệt lả hôn mê, liệt chi.

D. Rối loạn chức năng không rõ nguyên nhân, quái thai, ung thư, vô sinh.

1. Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm như thế nào là thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm?

A. Sử dụng sách, báo cũ để gói thực phẩm chín để tiết kiệm chi phí và hạn chế rác thải.

B. Không sử dụng sách, báo cũ, túi nilon màu để đựng thực phẩm chín, đồ bao gói sạch sẽ.

C. Có thể dùng túi nilon màu để đựng phực phẩm chín.

D. Đồ bao, gói phải sạch sẽ và tẩm chất bảo quản thực phẩm.

1. Nguyên nhân chính gây mất an toàn thực phẩm là gì?

A. Do dụng cụ ăn uống hoặc người chế biến bị bệnh truyền nhiễm.

B. Sử dụng phụ gia không đúng với qui định của Bộ Y tế để chế biến thực phẩm.

C. Do dùng chung dao thớt để biến thức ăn chín và thức ăn sống.

D. Do chăn nuôi, gieo trồng, chế biến, sử dụng và bảo quản không đảm bảo vệ sinh.

1. Biện pháp nào sau đây được áp dụng trong quá trình chế biến thực phẩm an toàn ở địa phương em?

A. Chọn và sử dụng thực phẩm tươi sạch.

B. Bảo quản chung thức ăn sống và đã nấu chín.

C. Sử dụng nước giếng khoan uống trực tiếp.

D. Cần bảo quản thịt tươi ở ngăn mát tủ lạnh, đến 7-10 ngày.

1. Các tác nhân gây mất an toàn thực phẩm?

A. Do nhiệt độ và độ ẩm môi trường không thích hợp.

B. Do tác nhân sinh học, tác nhân hóa học và tác nhân vật lý.

C. Do thực phẩm nhiễm các vi sinh vật gây bênh.

D. Do dùng thịt chứa lượng hormone tăng trưởng hoặc kháng sinh cao.

**II. Câu hỏi dạng đúng sai**

1. Chất độc có trong củ sắn (khoai mì) thuộc nhóm glucoside, khi gặp men tiêu hóa, acid hoặc nước sẽ thủy phân tạo cyanhydric acid có khả năng gây độc. Người bị ngộ độc bởi cyanhydric acid sẽ có triệu chứng đau đầu, buồn nôn, chóng mặt, mệt mỏi, khô họng và có thể tử vong nếu hàm lượng cyanhydic acid quá cao. Độc tố có nhiều ở lớp vỏ dày phía trong, hai đầu củ và lõi sẵn. Cyanhydric acid có thể kết hợp với đường tạo chất không độc.
2. Khi sử dụng sắn, không nên ăn hai đầu củ, lõi sắn và lớp vỏ dày phía trong.
3. Để giảm độc tố, người ta thường cạo lớp vỏ trong và ngâm trong nước khoảng 12-24 giờ trước khi chế biến.
4. Người ta thường ăn sắn với muối mè vì Natri clorid có thể kết hợp với Cyanhydric acid tạo chất không độc.
5. Người bị ngộ độc bởi cyanhydric acid không nguy hiểm đến tính mạng, chủ yếu có triệu chứng đau đầu, buồn nôn, chóng mặt, mệt mỏi, khô họng.
6. Một số cá nóc chứa độc tố tetrodotoxin, hepatotoxin, chất độc tập trung ở buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá. Thịt cá tươi thường không độc và ăn rất ngon, nhưng khi cá chết, chất độc từ nội tạng thấm vào thịt cá. Độc tố cá nóc tác động lên hệ thần kinh trung ương, gây đỏ mặt, giãn dồng tử, mệt mỏi, lạnh, tê môi, lưỡi, tê liệt toàn thân và có thể dẫn tới tử vong. Chỉ cần 2g mỡ cá cũng đủ gây chết người
7. Đề phòng ngộ độc cá nóc, khi ăn cá cần phải chú ý tránh các bộ phận buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá.
8. Nên ăn cá nóc vào mùa sinh sản (từ tháng 6 đến tháng 12) vì mùa này lượng mỡ cá ít.
9. Độc tố cá nóc tác động lên hệ cơ, xương gây đỏ mặt, giãn dồng tử, mệt mỏi, lạnh, tê môi, lưỡi, tê liệt toàn thân và có thể dẫn tới tử vong.
10. Không nên ăn cá nóc vì luôn có chất độc từ nội tạng thấm vào thịt cá

**III. Câu hỏi trả lời ngắn:**

1. Khi ngộ độc thực phẩm xảy ra, cần nhanh chóng thực hiện bao nhiêu bước điều trị cơ bản? .............................