



KHOA HỌC

BÀI 26 – TIẾT 2

THỰC PHẨM AN TOÀN



01

KHỞI ĐỘNG

Thế nào là thực phẩm sạch và an toàn?

- Thực phẩm có nguồn gốc nơi sản xuất. Nuôi trồng ở những nơi đảm bảo vệ sinh an toàn
- Thực phẩm tươi sống, thực phẩm được chế biến sẵn được bày bán, bảo quản nơi hợp vệ sinh, ở nhiệt độ phù hợp, có hạn sử dụng rõ ràng
- Thực phẩm được chế biến vệ sinh, an toàn



02

KHÁM PHÁ



Hoạt động 2: Lí do cần sử dụng thực phẩm an toàn



Quan sát hình 4, cho biết hai bạn trong hình đang gặp vấn đề gì. Nguyên nhân nào dẫn đến tình trạng đó?



Hình 4



Hai bạn đang bị ngộ độc thực phẩm do ăn thức ăn không đảm bảo vệ sinh, thức ăn nhiễm khuẩn, nấm mốc, ...

Chia sẻ những thông tin khác về tác hại, hậu quả khi sử dụng thực phẩm không an toàn.



Thảo luận nhóm đôi

Average
Engagement
Rate
Per Year

Average
Conversion
Per
Year



Một số tác hại của việc sử dụng thực phẩm không an toàn

- **Bị ngộ độc cấp tính:** với các triệu chứng nôn mửa, tiêu chảy, co giật, suy hô hấp,...có thể dẫn đến tử vong.
- **Bị ngộ độc mãn tính:**
 - Gây thoái hóa gan, thận và hệ thống tiêu hóa.
 - Gây bệnh liên quan đến hệ thống thần kinh.
 - Gây các bệnh liên quan đến hệ thống miễn dịch.
 - Gây ảnh hưởng đến hệ thống nội tiết.
 - Gây ảnh hưởng đến chức năng sinh sản, giới tính và hệ di truyền.
 - Gây ung thư và các bệnh nan y khác.





Hoạt động 3: Dấu hiệu nhận biết thực phẩm an toàn hay không an toàn

Quan sát các hình từ hình 5 đến hình 9



Hình 5



Hình 6



Hình 7



Hình 8



Hình 9

Hoàn thành nội dung bảng

Tên thực phẩm	Dấu hiệu không an toàn	Đánh giá	Nguy cơ nếu sử dụng
Quả táo	Bị thối	Không an toàn	Đau bụng,..
?	?	?	?





Tên sản phẩm	Dấu hiệu nhận biết	Đánh giá	Nguy cơ nếu sử dụng
Quả táo	Bị thối	Không an toàn	Đau bụng,...
Bánh mì	NSX và HSD	An toàn	
Sữa	NSX và HSD	An toàn	
Hamburger	Bị ruồi muỗi bám	Không an toàn	Đau bụng,...
Nước ép	Không rõ nguồn gốc, thời hạn sử dụng	Không an toàn	Đau bụng,...



Chia sẻ với bạn dấu hiệu để nhận biết thực phẩm an toàn hay không an toàn; những nguy cơ có thể gặp phải nếu sử dụng thực phẩm không an toàn.



Average
Engagement
Rate

Per Year

Average
Conversion

Per
Year



Dấu hiệu để nhận biết thực phẩm an toàn hay không an toàn

- **Thực phẩm an toàn:** có một số dấu hiệu như màu sắc tươi; nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm rõ ràng; còn hạn sử dụng; chế biến, bảo quản hợp vệ sinh.
- **Thực phẩm không an toàn:** Bên ngoài thực phẩm bị dập nát, màu sắc không giống như bình thường, không có nguồn gốc xuất xứ, không được bao gói hợp vệ sinh, bày bán nơi không hợp vệ sinh.





Một số nguy cơ gặp phải nếu sử dụng thực phẩm không an toàn:

- Bị ngộ độc thực phẩm, trường hợp nặng có thể dẫn đến tử vong.

Average
Engagement
Rate

Per Year

Average
Conversion

Per
Year



Theo em, vì sao chúng ta cần sử dụng thực phẩm an toàn?



Sử dụng thực phẩm an toàn để đảm bảo sức khỏe, phòng tránh bệnh tật; ngăn ngừa bị ngộ độc thực phẩm có thể nguy hại đến tính mạng.



Em đã học

- Thực phẩm an toàn có một số dấu hiệu như màu sắc tươi; nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm rõ ràng; còn trong thời hạn sử dụng; chế biến, bảo quản hợp vệ sinh.
- Sử dụng thực phẩm an toàn để đảm bảo sức khỏe, bảo vệ tính mạng và phòng tránh bệnh tật cho bản thân.

Average
Conversion

Per
Year





TẠM BIỆT VÀ
HẸN GẶP LẠI