# Bài 10: Vệ sinh an toàn thực phẩm

**Giải Chuyên đề Sinh học 11 Bài 10: Vệ sinh an toàn thực phẩm**  
**Mở đầu trang 57 Chuyên đề Sinh học 11**: Tình trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm ở nước ta diễn ra ngày càng phức tạp và gây ra nhiều hậu quả nghiêm trọng, như các khu chợ không đảm bảo vệ sinh; sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản quá mức cho phép; phun thuốc trừ sâu trước lúc thu hoạch;…  
Hãy liệt kê một số trường hợp gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương em và cho biết tác hại của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khoẻ của con người.  
  
**Lời giải:**  
• Một số trường hợp gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương:  
- Ăn thức ăn bị ruồi nhặng bâu, bị mốc, bị ôi thiu,…  
- Ăn đồ ăn sống trộn gỏi.  
- Dùng dầu mỡ chiên rán nhiều lần.  
- Sơ chế và chế biến đồ ăn trong điều kiện không đảm bảo vệ sinh.  
- Phun thuốc trừ sâu trước lúc thu hoạch.  
• Tác hại của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khoẻ của con người: Mất vệ sinh an toàn thực phẩm ảnh hưởng xấu đến sự phát triển trí tuệ, thể lực, gây nên các bệnh lí cấp tính và mạn tính, thậm chí là tử vong, về lâu dài sẽ đấn đến suy giảm nghiêm trọng chất lượng giống nòi, chất lượng dân số.  
- Thực phẩm không an toàn làm giảm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm: Sự giảm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm khiến không đảm bảo lượng chất dinh dưỡng và năng lượng cần thiết đáp ứng cho nhu cầu về sinh trưởng, phát triển, học tập, lao động,… của người sử dụng.  
- Thực phẩm không an toàn gây nên các bệnh lí mạn tính hoặc cấp tính:  
+ Gây nhiễm khuẩn, ngộ độc cấp tính: gây ra các triệu chứng như buồn nôn, nôn, tiêu chảy, mệt mỏi, tổn thương niêm mạc, thủng đường tiêu hoá, nhìn mờ, co giật, hôn mê,… các trường hợp ngộ độc cấp tính nặng còn có thể dẫn tới tử vong.  
+ Gây nhiễm khuẩn, ngộ độc mạn tính: làm các độc tố tích luỹ dần trong cơ thể có thể gây ra các triệu chứng nghiêm trọng như suy nhược cơ thể, ung thư, vô sinh, quái thai,…  
+ Gây tổn thương hệ tiêu hoá: Khi ăn phải các dị vật bị lẫn vào trong thức ăn có thể dẫn đến gãy răng, hóc xương, tổn thương niêm mạc miệng, thủng, loét đường tiêu hoá, chảy máu, nhiễm trùng gây nguy hiểm tính mạng.  
+ Khi ăn những thực phẩm bị nhiễm phóng xạ lâu ngày, vượt mức cho phép có thể bị đột biến, ung thư và gây dị tật bẩm sinh ở các thế hệ sau.  
+ Sử dụng thực phẩm không an toàn kéo dài không chỉ ảnh hưởng tới một thế hệ mà còn làm gia tăng nguy cơ trẻ suy giảm sức khoẻ, mắc các bệnh di truyền và dị tật bẩm sinh ở thế hệ sau, trên quy mô dân số lớn sẽ làm suy giảm chất lượng dân số và giống nòi.  
**I. Khái niệm vệ sinh an toàn thực phẩm**  
**Hình thành kiến thức mới 1 trang 57 Chuyên đề Sinh học 11**: Hãy trình bày khái niệm và vai trò của thực phẩm đối với con người.  
**Lời giải:**  
- Khái niệm: Thực phẩm là những chất hữu cơ ở dạng tươi sống hoặc đã chế biến được đưa vào cơ thể bằng con đường ăn, uống.  
- Vai trò của thực phẩm đối với con người: Thực phẩm cung cấp nguyên liệu cho quá trình chuyển hoá vật chất và năng lượng, giúp tăng sức đề kháng, điều hoà các hoạt động sống trong cơ thể con người.  
**Hình thành kiến thức mới 2 trang 57 Chuyên đề Sinh học 11**: Vệ sinh an toàn thực phẩm là gì? 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 gì?  
**Lời giải:**  
- 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 khoẻ, tính mạng của người tiêu dùng.  
- Việc này gồm nhiều khâu liên kết chặt chẽ với nhau, do đó cần sự tham gia, phối hợp của nhiều ngành, nhiều giai đoạn có liên quan đến thực phẩm như sản xuất nông nghiệp, chăn nuôi, thú y, sản xuất giống, phân bón, hoá chất, chế biến thực phẩm, vận chuyển hàng hoá,... đảm bảo những tiêu chuẩn của Hệ thống quản lí an toàn thực phẩm (HACCP, ISO 22000).  
- 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:  
  
  
  
  
**STT**  
  
  
**Khâu**  
  
  
**Biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**  
  
  
  
  
**1**  
  
  
Sản xuất  
nguyên liệu  
thực phẩm  
  
  
- Chọn giống an toàn đảm bảo các tiêu chuẩn thực phẩm; quy hoạch khu vực trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng an toàn (môi trường sạch, không ô nhiễm); quản lí an toàn thức ăn trong chăn nuôi, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, kĩ thuật chăm sóc, bảo vệ cây trồng, vật nuôi...  
- Đảm bảo thực hành canh tác tốt (tiêu chuẩn GAP).  
  
  
  
  
**2**  
  
  
Sản xuất  
và chế biến  
thực phẩm  
  
  
- Thu mua nguyên liệu đảm bảo an toàn; lựa chọn vật liệu, trang thiết bị chế biến, bao bì, hóa chất, phụ gia,... an toàn; lựa chọn quy trình công nghệ chế biến hợp lí, an toàn; đảm bảo vệ sinh cá nhân và vệ sinh công nghiệp; kiểm tra chất lượng sản phẩm sau khi đóng gói; bảo quản sau chế biến đảm bảo các điều kiện an toàn, tránh nhiễm khuẩn, biến đổi các chất trong thực phẩm.  
- Đảm bảo thực hành sản xuất tốt (tiêu chuẩn GMP) và thực hành vệ sinh tốt (tiêu chuẩn GHP).  
  
  
  
  
**3**  
  
  
Dịch vụ  
và thương mại  
thực phẩm  
  
  
- Đảm bảo an toàn trong việc quản lí thị trường đối với thực phẩm (đảm bảo thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, được kiểm nghiệm, còn hạn sử dụng,...); kiểm tra theo quy định của Nhà nước đối với thực phẩm xuất khẩu, nhập khẩu.  
  
  
  
  
**4**  
  
  
Tiêu dùng  
thực phẩm  
  
  
- Sử dụng đúng cách, đúng hạn; phản hồi các sản phẩm dùng phẩm không an toàn cho nhà sản xuất và các cấp quản lí.  
  
  
  
  
**Luyện tập trang 57 Chuyên đề Sinh học 11**: Hãy kể tên một số quy định, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm áp dụng tại Việt Nam.  
**Lời giải:**  
Một số quy định, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm áp dụng tại Việt Nam:  
- Thực hành sản xuất tốt (GMP).  
- Thực hành vệ sinh tốt (GHP).  
- Hệ thống quản lí an toàn thực phẩm (HACCP, ISO 22000).  
- Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt: VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices); GlobalGAP (Good Agricultural Practice).  
- Tiêu chuẩn đối với vật liệu đóng gói thực phẩm (BRCGS).  
- Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS Food).  
- Thực phẩm không có chứa Gluten (Gluten free).  
- Thực phẩm không biến đổi gene GMO (GMO free).  
**Xem thêm lời giải bài tập Chuyên đề học tập Sinh học 11 Chân trời sáng tạo hay, chi tiết khác:**  
Bài 9: Dự án: Điều tra một số dịch bệnh phổ biến ở người và tuyên truyền phòng chống  
Ôn tập chuyên đề 2  
Bài 11: Ngộ độc thực phẩm  
Bài 12: Dự án : Điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm tại địa phương  
Ôn tập chuyên đề 3