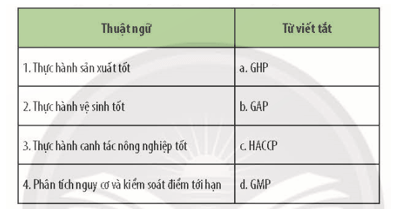
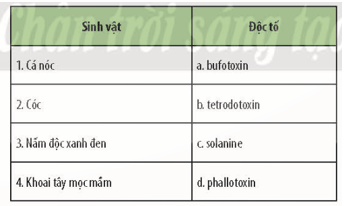
# Ôn tập chuyên đề 3

**Giải Chuyên đề Sinh học 11 Ôn tập chuyên đề 3**  
**Bài 1 trang 72 Chuyên đề Sinh học 11**: Hãy sắp xếp thứ tự các khâu sản xuất, sử dụng thực phẩm sao cho hợp lí.  
(1) Chế biến thực phẩm.  
(2) Sản xuất nguyên liệu.  
(3) Đóng gói.  
(4) Lưu thông trên thị trường.  
(5) Sử dụng.  
**A.** (1), (2), (4), (3), (5).  
**B.** (1), (3), (2), (4), (5).  
**C.** (2), (1), (3), (4), (5).  
**D.** (2), (3), (1), (4), (5).  
**Lời giải:**  
**Đáp án đúng là: C**  
Các khâu sản xuất, sử dụng thực phẩm: Sản xuất nguyên liệu → Chế biến thực phẩm → Đóng gói → Lưu thông trên thị trường → Sử dụng.  
**Bài 2 trang 72 Chuyên đề Sinh học 11**: Hãy chọn câu trả lời đúng về sự tương ứng của các thuật ngữ và từ viết tắt dưới đây.  
  
**A.** 1-c, 2-a, 3-b, 4-d.  
**B.** 1-d, 2-a, 3-b, 4-c.  
**C.**1-d, 2-b, 3-a, 4-c.  
**D.** 1-a, 2-d, 3-c, 4-b.  
**Lời giải:**  
**Đáp án đúng là: B**  
1-d: Thực hành sản xuất tốt viết tắt là GMP.  
2-a: Thực hành vệ sinh tốt viết tắt là GHP.  
3-b: Thực hành canh tác nômg nghiệp tốt viết tắt là GAP.  
4-c: Phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn viết tắt là HACP.  
**Bài 3 trang 72 Chuyên đề Sinh học 11**: Hãy chọn câu trả lời đúng về sự tương ứng của các loài sinh vật và độc tố của chúng.  
  
**A.** 1-b, 3-a, 2-d, 4-c.  
**B.** 1-c, 2-a, 3-b, 4-d.  
**C.** 1-b, 2-a, 3-d, 4-c.  
**D.** 1-d, 2-c, 3-b, 4-a.  
**Lời giải:**  
**Đáp án đúng là: C**  
1-b: Cá nóc chứa độc tố tetrodotoxin.  
2-a: Cóc chứa độc tố bufotoxin.  
3-d: Nấm độc xanh đen chứa độc tố phallotoxin.  
4-c: Khoai tây mọc mầm chứa độc tố solanine.  
**Bài 4 trang 72 Chuyên đề Sinh học 11**: Hãy sưu tầm các thông tin (từ sách, báo, tạp chí hoặc bài viết trên các trang báo điện tử,...) về tác hại của mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở nước ta.  
**Lời giải:**  
- Hướng dẫn sưu tầm thông tin về tác hại của mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở nước ta:  
+ Bước 1: Tìm kiếm thông tin từ các nguồn khác nhau (sách, báo, internet,...).  
+ Bước 2: Chọn lọc thông tin chủ yếu, cơ bản, ngắn gọn phù hợp về tác hại của mất an toàn vệ sinh thực phẩm.  
- Ví dụ:  
1. Hậu quả của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm gây ra những căn bệnh nguy hiểm:  
- Thực phẩm bẩn gây nhiễm độc tiềm ẩn: là sự nhiễm chất độc hại dưới ngưỡng có thể gây ra các triệu chứng cấp tính, bán cấp tính, có thể bị nhiễm liên tục hoặc không liên tục và cũng có thể sau một thời gian sẽ phát ra những bênh như: ung thư, rối loạn chức năng không rõ nguyên nhân, vô sinh, quái thai.  
- Thực phẩm bẩn gây bệnh mạn tính: Là bệnh mắc phải, có biểu hiện phát bệnh lặp lại thường xuyên hoặc theo chu kì, có thể do di chứng của ngộ độc cấp hoặc do hậu quả của nhiễm độc tiềm ẩn tới liều gây bệnh, có thể trở thành bệnh khó chữa hoặc không chữa khỏi.  
- Thực phẩm bẩn gây bệnh bán cấp tính (ngộ độc thức ăn): Đó là các rối loạn tiêu hóa hoặc thần kinh nhẹ, hoặc các triệu chứng cấp tính, có thể tự chữa khỏi hoặc tự khỏi.  
- Thực phẩm bẩn gây bệnh cấp tính (ngộ độc thức ăn): Các triệu chứng dưới đây tương đối điển hình và bệnh nhân cần đến sự can thiệp của bác sĩ:  
+ Biểu hiện rối loạn tiêu hóa: nôn, ỉa chảy (gồm cả ỉa ra máu), đau bụng.  
+ Biểu hiện rối loạn thần kinh: rối loạn cảm giác, nhức đầu, mệt lả, hôn mê, liệt chi.  
+ Các rối loạn chức năng khác: thay đổi huyết áp, bí tiểu,…  
- Tử vong là hậu quả của ngộ độc cấp rất nặng, ngộ độc cấp không được cứu chữa kịp thời hoặc hậu quả của nhiễm độc tiềm ẩn kéo dài đã dẫn đến bệnh hiểm nghèo không cứu chữa được.  
2. Hậu quả của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm là ảnh hưởng đến phát triển kinh tế, xã hội:  
- Hằng năm, ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng nghiêm trọng đến tính mạng và sức khỏe của hàng triệu người. Điều này không chỉ ảnh hưởng trực tiếp đến vấn đề sức khỏe, mà còn kéo theo cả những thiệt hại khác như những trang trải về viện phí, mất thời gian trong công việc của bản thân người bệnh và người thân trong gia đình, giảm khả năng lao động và chưa kể đến cả việc ảnh hưởng về tâm lí cho những người thân phải lo lắng, suy tư về tình hình sức khỏe của người bị bệnh.  
- Đối với nước ta cũng như nhiều nước đang phát triển, lương thực thực phẩm là một loại sản phẩm chiến lược, ngoài ý nghĩa kinh tế còn có ý nghĩa chính trị, xã hội rất quan trọng. Chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm là chìa khóa tiếp thị sản phẩm thành công nhất của các đơn vị sản xuất kinh doanh. Nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ mang lại uy tín cùng với lợi nhuận lớn trong sản xuất kinh doanh cho ngành sản xuất nông nghiệp, công nghiệp chế biến cũng như hoạt động dịch vụ và thương mại. Do đó, mất an toàn vệ sinh thực phẩm sẽ gây thiệt hại lớn về kinh tế, chính trị, xã hội cả nước.  
**Bài 5 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: Kể một số hoá chất bảo vệ thực vật được sử dụng tại địa phương em. Hãy đề xuất các biện pháp sử dụng hoá chất bảo vệ thực vật đảm bảo an toàn cho sản phẩm nông nghiệp.  
**Lời giải:**  
- Một số hoá chất bảo vệ thực vật được sử dụng tại địa phương: Tuỳ vào tình hình thực tiễn, học sinh có thể tìm hiểu qua người dân hoặc các cửa hàng bán thuốc bảo vệ thực vật.  
+ Hợp chất bảo vệ thực vật gồm bốn nhóm chính:  
(1) Nhóm Chlor hữu cơ: gồm những hợp chất hữu cơ bền vững trong môi trường tự nhiên, có thời gian bán phân huỷ dài, như các hợp chất diphenylethane, cyclodien, benzene, hexane.  
(2) Nhóm Phosphorus hữu cơ: là các dẫn xuất hữu cơ của Phosphoric acid, có thời gian bản phân huỷ ngắn hơn so với nhóm Chlor hữu cơ và được sử dụng rộng rãi hơn. Nhóm này gồm một số hợp chất như parathion, malathion, dichlorvos, chlorpyrifos,...  
(3) Nhóm Carbamate: là các dẫn xuất hữu cơ của cacbamic acid, gồm những hoá chất ít bền vững trong môi trường tự nhiên, có độc tính cao đối với người và động vật. Gồm một số hợp chất như carbofuran, carbaryl, carbosulfan, isoprocarb, methomyl,...  
(4) Nhóm Pyrethroid: là những thuốc trừ sâu có nguồn gốc tự nhiên, như các hợp chất cypermethrin, permethrin, fenvalerate, deltamethrin,...  
+ Ngoài ra, còn có một số nhóm khác như: các chất trừ sâu vô cơ (nhóm arsenic), nhóm thuốc trừ sâu sinh học có nguồn gốc từ vi khuẩn, nấm, virus (thuốc trừ nấm, thuốc trừ vi khuẩn,...), nhóm các hợp chất vô cơ (hợp chất của đồng, thuỷ ngân,...).  
- Một số biện pháp sử dụng hoá chất bảo vệ thực vật đảm bảo an toàn cho sản phẩm nông nghiệp (theo Bộ Y tế):  
+ Chỉ sử dụng các loại hoá chất bảo vệ thực vật trong danh mục cho phép.  
+ Khi sử dụng các thuốc nói trên cần tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc vệ sinh an toàn lao động: đeo găng tay, đeo khẩu trang, đứng ở đầu gió khi phun thuốc,...  
+ Khi thu hoạch rau, củ, quả, cần chờ cho đến khi hoá chất bảo vệ thực vật không còn tồn đọng trên rau, củ, quả.  
+ Rửa sạch và gọt bỏ vỏ rau, củ, quả khi sử dụng.  
+ Không rửa dụng cụ phun, đựng hoá chất bảo vệ thực vật hoặc chôn, ném các loại chai lọ, hộp bảo quản các loại hoá chất này một cách tuỳ tiện vì chúng dễ gây nhiễm độc cho môi trường.  
+ Người tiêu dùng trước khi sử dụng rau, quả thì cần rửa sạch, ngâm nước nhiều lần, sau đó cắt bỏ vỏ (đối với loại có vỏ).  
+ Khi có biểu hiện ngộ độc hoá chất bảo vệ thực vật, hoặc có các triệu chứng nghi ngờ, nên đi khám ngay tại cơ sở y tế chuyên khoa để có thể làm các xét nghiệm cần thiết phục vụ chẩn đoán và điều trị kịp thời.  
**Bài 6 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: Bạn A bị ngộ độc (đau bụng, buồn nôn, chảy nhiều nước bọt, tim đập chậm,...) sau khi ăn dưa chuột (dưa leo) mẹ bạn mua ở chợ về. Biết rằng quả dưa không có sâu, bệnh; rất tươi; quả to tròn, đầy đặn và trước khi ăn bạn A đã quên rửa.  
a. Theo em, bạn A có thể bị ngộ độc do nguyên nhân gì?  
b. Từ trường hợp trên, em hãy đề xuất một số biện pháp sử dụng rau, củ, quả hợp lí, an toàn.  
**Lời giải:**  
a. Bạn A có thể bị ngộ độc do thuốc trừ sâu còn đọng trên vỏ quả dưa chuột.  
b. Một số biện pháp sử dụng rau, củ, quả hợp lí, an toàn: Cần rửa sạch các loại rau, củ, quả dưới vòi nước; ngâm rau, củ, quả với nước muối pha loãng; gọt vỏ nhằm loại bỏ bớt chất độc hại.  
**Bài 7 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: Chất độc có trong củ sắn (khoai mì) thuộc nhóm glucoside, khi gặp men tiêu hoá, acid hoặc nước sẽ thuỷ 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 cyanhydric acid quá cao. Độc tố có nhiều ở lớp vỏ dày phía trong, hai đầu củ và lõi sắn. Cyanhydric acid có thể kết hợp với đường tạo chất không độc.  
a. Khi sử dụng sắn, không nên ăn những bộ phận nào của củ sắn?  
b. Vì sao khi bóc vỏ sắn xong, người ta thường cạo lớp vỏ trong và ngâm trong nước khoảng 12 – 24 giờ trước khi chế biến?  
c. Vì sao người ta thường ăn sắn với đường?  
**Lời giải:**  
a. Khi sử dụng sắn, không nên ăn những bộ phận vỏ, lõi và hai đầu của củ sắn.  
b. Vì chất độc có trong củ sắn (cyanhydric acid) rất dễ bay hơi và dễ dàng hoà tan trong môi trường nước.  
c. Vì chất độc trong củ sắn khi kết hợp với đường thì chuyển thành chất không độc.  
**Bài 8 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: 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 đồng tử; mệt mỏi; lạnh; tê môi, lưỡi; tê liệt toàn thân và có thể dẫn tới tử vong. Chỉ cần 2 g mỡ cá cũng đủ gây chết người.  
a. Để phòng ngộ độc cá nóc, khi ăn cá cần phải chú ý điều gì?  
b. Có nên ăn cá nóc vào mùa sinh sản (từ tháng 6 đến tháng 12) không? Vì sao?  
**Lời giải:**  
a. Để phòng ngộ độc cá nóc, khi ăn cá cần phải chú ý: không ăn các bộ phận chứa chất độc của cá nóc, như buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá; không sử dụng cá nóc đã bị chết để chế biến vì khi cá chết, chất độc từ nội tạng sẽ thấm vào thịt cá.  
b. Không nên ăn cá nóc vào mùa sinh sản (từ tháng 6 đến tháng 12) vì chất độc tập trung ở buồng trứng, do đó chất độc sẽ tăng lên trong mùa sinh sản.  
**Bài 9 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: Ở công ty A, sau giờ ăn trưa thì có khoảng 50% công nhân bị ngộ độc thực phẩm và xuất hiện những triệu chứng giống nhau. Nếu là quản lí của công ty, em sẽ xử lí như thế nào?  
Hãy đề xuất các biện pháp nhằm làm giảm ngộ độc thực phẩm qua việc ăn, uống tập thể tại công ty.  
**Lời giải:**  
- Nếu là quản lí của công ty, em sẽ xử lí như sau:  
+ Tiến hành các biện pháp sơ cứu.  
+ Nhanh chóng đưa bệnh nhân đến cơ sở y tế gần nhất để cấp cứu và chữa trị kịp thời.  
+ Thông báo cho người nhà bệnh nhân biết tình trạng và động viên gia đình.  
+ Lấy mẫu thức ăn đưa đến bệnh viện để xét nghiệm và tìm ra nguyên nhân.  
+ Báo cáo với chính quyền địa phương và Ban lãnh đạo công ty.  
- Một số biện pháp nhằm làm giảm ngộ độc thực phẩm qua việc ăn, uống tập thể tại công ty:  
+ Tổ chức bếp ăn đảm bảo các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm. Cần đăng kí kiểm định và có giấy xác nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ quan có thẩm quyền.  
+ Thường xuyên kiểm tra các khâu: nhập nguyên liệu, chế biến, bảo quản,... thức ăn của bếp ăn ở công ty.  
+ Đặt bếp ăn xa nhà vệ sinh, các khu vực độc hại trong công ty.  
+ Nếu mua suất ăn sẵn từ ngoài vào thì cần lựa chọn các cơ sở chế biến thực phẩm uy tín, có giấy phép hoạt động, có giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.  
+ Nâng cao nhận thức của cán bộ phụ trách bếp ăn, lãnh đạo công ty và công nhân về vệ sinh an toàn thực phẩm (như tổ chức tập huấn cho cán bộ của bếp ăn các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm).  
+ Thường xuyên tổ chức vệ sinh môi trường khu vực công ty sạch sẽ, an toàn.  
+ Cần chuẩn bị sẵn các loại thuốc sơ cứu như oresol và các phương pháp khác khi có ngộ độc xảy ra.  
**Bài 10 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: Trường Trung học phổ thông B tổ chức bếp ăn để nấu bữa trưa cho học sinh bán trú. Em hãy đề xuất các biện pháp để phòng tránh ngộ độc thực phẩm tại trường học.  
**Lời giải:**  
Một số biện pháp để phòng tránh ngộ độc thực phẩm tại trường học:  
- Tổ chức bếp ăn đảm bảo các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm. Cần đăng kí kiểm định và có giấy xác nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ quan có thẩm quyền.  
- Thường xuyên kiểm tra các khâu: nhập nguyên liệu, chế biến, bảo quản,... thức ăn của bếp ăn của nhà trường.  
- Đặt bếp ăn xa nhà vệ sinh, các phòng thí nghiệm lí, hoá, sinh, phòng y tế.  
- Nâng cao nhận thức của cán bộ phụ trách bếp ăn, lãnh đạo nhà trường, học sinh về vệ sinh an toàn thực phẩm (như tổ chức tập huấn cho cán bộ của bếp ăn về các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm).  
- Thường xuyên tổ chức vệ sinh trường, lớp, bếp ăn,... sạch sẽ, an toàn.  
- Cần chuẩn bị sẵn các loại thuốc sơ cứu như oresol và các phương pháp khác khi có ngộ độc xảy ra.  
**Bài 11 trang 73 Chuyên đề Sinh học 11**: Gia đình ông C trồng các loại rau, quả để bán. Ngay sau khi phun thuốc trừ sâu, ông C đã thu hoạch để bán. Theo em, việc làm của ông C có nguy cơ gây ngộ độc cho người sử dụng không? Em hãy đề xuất các biện pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật an toàn, phòng tránh ngộ độc cho người sử dụng.  
**Lời giải:**  
- Việc làm của ông C có nguy cơ gây ngộ độc rất cao cho người sử dụng vì thuốc trừ sâu còn lưu lại trên rau, quả.  
- Một số biện pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật an toàn, phòng tránh ngộ độc cho người sử dụng:  
+ Sử dụng những loại thuốc bảo vệ thực vật trong danh mục cho phép của cơ quan thẩm quyền.  
+ Không sử dụng thuốc không rõ nguồn gốc, thuốc cấm, thuốc có độc tính cao cho người và động vật.  
+ Sử dụng thuốc đúng quy trình, đảm bảo thuốc không còn lưu lại trên rau, quả khi bán cho người tiêu dùng.  
+ Cần thông báo cho người nhà biết khi phun thuốc trừ sâu.  
+ …  
**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 10: Vệ sinh an toàn thực phẩm  
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