**BỘ CÂU HỎI**

|  |  |
| --- | --- |
| Trường: …………………………… | Họ và tên giáo viên: |
| Tổ:………………………………… | Lâm Thụy Anh ThưNguyễn Thị Thùy DươngNguyễn Thị Tuyết Trinh |

**Chuyền đề 3. VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Bài 11. NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM**

**I. TRẮC NGHIỆM NHIỀU LỰA CHỌN**

Câu 1: (NB) Tình trạng bệnh lí do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc gọi là gì?

 A. Ngộ độc thực phẩm. B. Mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

 C. Bệnh truyền nhiễm. D. Nhiễm khuẩn.

Câu 2: (NB) Ngộ độc thực phẩm không có đặc điểm nào sau đây?

 A. Xảy ra đột ngột, hàng loạt.

 B. Thường có các biểu hiện cấp tính như đau bụng, nôn ói, tiêu chảy.

 C. Thường bùng phát thành dịch bệnh.

 D. Thường xảy ra ở các khu vực ô nhiễm.

Câu 3: (NB) Có bao nhiêu nguyên nhân sau đây gây ra ngộ độc thực phẩm?

 (1) Nhiễm khuẩn. (3) Độc tố.

 (2) Nhiễm hóa chất. (4) Dư lượng kháng sinh.

 A. 1. B. 2. C. 4. D. 3.

Câu 4: (NB) Người ta khuyên không nên ăn Cóc sẽ dễ gây ngộ độc, vì sao?

 A. Trong gan, trứng, da, mủ, mắt, hạch thần kinh của Cóc có chứa độc tố bufotoxin có thể gây chết người nhanh chóng.

 B. Trong gan, trứng, da, mủ, mắt, hạch thần kinh của Cóc có chứa độc tố tetrodotoxin có thể gây chết người nhanh chóng.

 C. Trong gan, trứng, da, mủ, mắt, hạch thần kinh của Cóc có chứa độc tố dermatoxin có thể gây dị ứng và tiêu chảy.

 D. Trong da, mủ, mắt, hạch thần kinh của Cóc có chứa độc tố bufotoxin có thể gây tử vong nhanh chóng.

Câu 5: (TH) Phát biểu nào sau đây chưa chính xác.

 A. Khi ngộ độc thực phẩm cần sơ cứu kịp thời bằng cách gây nôn, làm loãng nồng độ chất độc.

 B. Khi ngộ độc thực phẩm việc trước tiên cần dùng thuốc đặc trị đúng loại độc tố nhiễm phải.

 C. Để phòng tránh ngộ độc thực phẩm cần thực hiện ở tất cả các khâu từ sản xuất nguyên liệu, sản xuất, chế biến thực phẩm, bảo quản, dịch vụ, thương mại, tiêu dùng.

 D. Một số loại thực phẩm từ động thực vật, nấm, tảo,…có thể chứa độc tố gây tử vong khi ăn phải, con người cần tìm hiểu kĩ độc tính của từng loại để phòng ngộ độc.

#### \* Hướng dẫn giải

 Đáp án B.

 Khi ngộ độc thực phẩm việc trước tiên cần dùng thuốc đặc trị đúng loại độc tố nhiễm phải là chưa chính xác, khi ngộ độc cần sơ cứu kịp thời bằng cách gây nôn, làm loãng nồng độ chất độc. Sơ cứu → cấp cứu→Điều trị mới dùng thuốc đặc trị.

Câu 6: (NB) Thực phẩm nào sau đây có nguy cơ cao gây ngộ độc do chứa chất độc?

A. Một số loại nấm hoang.

B. các thực phẩm giàu đạm.

C. thịt gia súc, gia cầm tồn dư kháng sinh.

D. rau, củ, quả nhiễm hóa chất nông nghiệp.

Câu 7: (NB) Các triệu chứng thường gặp của ngộ độc thực phẩm do nấm *Amanita muscaria* có chất độc *muscimol* và *muscarin* là

A. vật vã, ra nhiều mồ hôi, chảy dãi, hạ huyết áp, bệnh nhẹ.

B. đau bụng, choáng váng, nổi mề đay, co giật..

C. buồn nôn, nôn, rối loạn cảm giác, đau đầu…

D. buồn nôn, tiêu chảy, tử vong do liệt trung khu hô hấp.

Câu 8: (TH) Cho các phương thức điều trị ngộ độc thực phẩm sau:

(1) gây nôn (2) uống nước (3) rửa dạ dày

(4) dùng than hoạt tính (5)điều trị các triệu chứng suy hô hấp.

(6) Chưa có thuốc giải độc đặc hiệu.

Có bao nhiêu phương thức để trị ngộ độc do lá ngón?

A.6 B.5 C.4 D.3

Câu 9: (TH) Những loại thuốc nào sau đây được dùng để diệt vi khuẩn trị ngộ độc thực phẩm?

(1) oxacillin (3) magnesium sulfate

(2) heptavalen (4) xanh methylene

A. (1),(3) B.(3),(4) C.(1),(2) D.(2),(4)

Câu 10: (NB) Nguồn gây ngộ độc thực phẩm chủ yếu do

A. vi khuẩn sống trong môi trường bị ô nhiễm.

B. vi khuẩn sống trong thực phẩm và sinh ra độc tố.

C. ăn quá nhiều thực phẩm khác nhau trong bữa ăn.

D. ăn chung với người bị nhiễm bệnh từ vi khuẩn.

Câu 11: (NB) Cá nóc có chứa chất độc nào làm tê liệt thần kinh?

A. Tetrodotoxin.

B. Bufotoxin.

C. Solanine.

D. Phallotoxin.

Câu 12: (TH) Nội dung nào sau đây là đúng khi nói về biểu hiện của ngộ độc do thực phẩm nhiễm thuốc trừ sâu, bệnh?

A. Gây rối loạn hệ tiêu hoá, chức năng lọc máu của gan, gây nên hiện tượng kháng thuốc,…

B. Rối loạn hệ tiêu hoá, gây nôn ói, đau bụng dữ dội, ảnh hưởng đến hệ thần kinh gây nhức đầu, co giật.

C. Tác động đến hệ thần kinh qua biểu hiện của các bộ phận của cơ quan tiêu hoá (tê lưỡi), tuần hoàn (giảm huyết áp), giác quan (đồng tử co lại).

D. Gây nôn, tiêu chảy, đau bụng, trường hợp nặng có thể gây tụt huyết áp, mạch nhanh, sốt, đau đầu.

Câu 13: (VD) Trong truyện ngắn “ Vợ chồng A Phủ” của Tô Hoài, nhân vật Mị muốn kết liễu đời mình bằng lá ngón: “Nếu có nắm lá ngón trong tay lúc này, Mị sẽ ăn cho chết ngay, chứ không buồn nhớ lại nữa”. Tại sao ăn lá ngón lại chết?

A. Vì lá ngón chứa độc tố do vi khuẩn tiết ra gây ngộ độc nhanh đối với cơ thể người.

B. Vì lá ngón chứa chất độc bufotoxin làm tê liệt thần kinh có thể gây chết người.

C. Vì lá ngón chứa chất solanine – một ankaloid có tính độc, nặng có thể gây tụt huyết áp, mạch nhanh, sốt, đau đầu và thậm chí có thể dẫn tới tử vong.

D. Vì lá ngón chứa hoạt chất alkaloid cực độc (glesemin, koumin, kouminidin), ăn phải khoảng ba lá sẽ gây tử vong.

II. TRẮC NGHIỆM ĐÚNG SAI

Câu 1: Để cấp cứu khi bị ngộ độc thực phẩm người ta dùng cách gây nôn, rửa dạ dày, tẩy ruột. Hãy nhận xét tính đúng/ sai của các nhận định sau đây?

a) Gây nôn, rửa dạ dày, tẩy ruột chỉ loại bỏ thức ăn và chất độc trong đường ruột, không thể ngăn cản sự hấp thu chất độc.

b) Rửa ruột bằng nước lạnh hoặc nước ấm có tác dụng như nhau.

c) Có thể dùng chất chứa tinh bột như bột mì, bột gạo… để bảo vệ niêm mạc dạ dày, giảm nhẹ kích thích, bao chất độc.

d) Xanh methylene phá hủy độc tính của sắn, có thể pha thêm vào nước khi rửa ruột.

***Hướng dẫn giải:***

 a) Sai (NB): Vì gây nôn, rửa dạ dày, tẩy ruột chỉ loại bỏ thức ăn và chất độc trong đường ruột, do đó có thể ngăn cản sự hấp thu chất độc.

 b) Sai (TH): Vì rửa ruột chỉ dùng nước ấm, không dùng nước lạnh vì nước lạnh làm co niêm mạc ruột gây cản trở việc loại bỏ thức ăn và chất độc trong đường ruột.

 c) Đúng (VD): Có thể dùng chất chứa tinh bột như bột mì, bột gạo… để bảo vệ niêm mạc dạ dày, giảm nhẹ kích thích, bao chất độc.

 d) Đúng (VD): Xanh methylene phá hủy độc tính của sắn có thể pha thêm vào nước khi rửa ruột

Câu 2: Một du khách thích trải nghiệm các món ăn lạ và đã hứng thú mua một loại cá nóc tươi sống về chế biến và thưởng thức. Ngay sau đó du khách có những dấu hiệu bất thường và được chẩn đoán rằng anh ấy đã bị ngộ độc thực phẩm. Mỗi nhận định về hiện trạng, nguyên nhân và cách điều trị của du khách trên là đúng hay sai?

a) Du khách đã ăn phải cá nóc đã bị nhiễm ký sinh trùng.

b) Du khách có thể gặp các dấu hiệu ban đầu như tê miệng, lưỡi, 2 môi, tăng tiết nước bọt, buồn nôn và nôn, tiếp theo là các dấu hiệu nặng dần như mệt mỏi, hoa mắt, chóng mặt; khó nói; … đến tê liệt, mất ý thức cuối cùng là suy hô hấp và tử vong.

c) Nguyên tắc điều trị ngộ độc cá nóc gồm có: Hạn chế sự hấp thu độc tốt của cơ thể; Điều trị triệu chứng; Can thiệp tích cực nếu có các biểu hiện đe dọa tính mạng như liệt toàn thân, suy hô hấp nặng.

d) Nếu du khách sau 3 giờ đã hôn mê hay rối loạn ý thức, khó thở hoặc thở yếu, ngưng thở thì không cần thực hiện hô hấp nhân tạo, thổi ngạt và mà đưa tới cơ sở y tế để được điều trị hồi sức cấp cứu.

*\* Hướng dẫn giải*

a) Sai (NB): vì nguyên nhân gây ngộ độc cá nóc chính là do độc chất tetrodotoxin ở trong cá nóc, tập trung ở trứng, ruột và tinh hoàn cá, một trong những chất có độc lực rất mạnh tìm thấy trong tự nhiên. Tetrodotoxin là chất độc không protein, tan trong nước và không bị nhiệt phá hủy (nấu chín hay phơi khô) nhưng bất hoạt trong môi trường acid hoặc kiềm mạnh.

b) Đúng (NB).

c) Đúng (TH).

d) Sai (VD): vì khi ngưng thở cần thực hiện hô hấp nhân tạo kịp thời rồi đưa tới cở sở y tế để điều trị hồi sức.

Câu 3: Nội dung sau đây là đúng hay sai khi nói về vi khuẩn ngoại độc tố?

A. Là loại độc tố do vi khuẩn tiết ra ngoài môi trường sống của chúng.

B. Có độc tính bình thường và tác dụng chậm vì nó chỉ được giải phóng ra môi trường khi vi khuẩn chết và bị phân huỷ.

C. Vi khuẩn Salmonella sinh trưởng trong thực phẩm nhưng không gây độc tố, khi vào ruột và máu mới sinh độc tố.

D. Clostridium botulinum thường sinh sôi trong thịt hộp hết hạn hoặc thịt hộp bảo quản không đúng quy định. Do đó, vi khuẩn gây bệnh được gọi là vi khuẩn ngộ độc thịt, chúng tiết ra độc tố rất mạnh.

***Hướng dẫn giải:***

1. Đúng (Biết)
2. Sai (Hiểu)
3. Sai (Hiểu)
4. Đúng (Vận dụng)

**III. TRẮC NGHIỆM TRẢ LỜI NGẮN**

Câu 1: (NB) Khi nói về hiện trạng ngộ độc thực phẩm, người bị ngộ độc có bao nhiêu đặc điểm trong các đặc điểm sau: xảy ra đột ngột, xảy ra hàng loạt, nôn ói, xảy ra ở nơi tụ tập đông người?

***\* Hướng dẫn giải:*** *4 (tất cả)*

Câu 2: (NB) Cho các chất sau: *exotoxin, endotoxin, neurotoxin, hepatotoxin, tetrodoxtin, bufotoxin*. Có bao nhiêu chất gây ra ngộ độc có thể có ở Vi khuẩn Gram âm?

***\* Hướng dẫn giải:*** *1 (nội độc tố exotoxin)*

Câu 3: (NB) Độc tố do vi sinh vật tạo ra có mấy loại ?

***\* Hướng dẫn giải:*** *2 (nội độc tố và ngoại độc tố)*

Câu 4: (VD) Một số chất sau đây được sử dụng trong chế biến và bảo quản thực phẩm:

1. Hàn the (Borax), 2. butylated hydroxytoluene (BHT), 3. giấm ăn, 4. benzoic acid (E210), 5. muối iot, 6. rượu etylic, 7. sodium nitrate

Trong các chất trên có bao nhiêu chất bảo quản có nguy cơ gây ngộ độc trong chế biến và bảo quản thực phẩm?

*Hướng dẫn giải:* 4 chất

1. Hàn the (Borax) được biết đến là một chất có tính sát khuẩn nhẹ, đồng thời chúng cũng làm cho các sản phẩm thịt cá được bảo quản lâu hơn. Nếu tiêu thụ hàn the quá mức cho phép sẽ gây ngộ độc nghiêm trọng.

2. Butylated hydroxytoluene (BHT) nếu vượt nồng độ cho phép có thể gây nên chứng tăng động ở trẻ, nguy cơ dị ứng, và có thể làm phát triển khối u hoặc ung thư, cũng được xem là chất độc với gan và hệ thần kinh.

4. Axit benzoic có tác dụng bảo quản thực phẩm vì nó tiêu diệt hoặc ức chế cả vi khuẩn và nấm. Axit benzoic được coi là an toàn khi chúng được sử dụng ở liều lượng cho phép. Tuy nhiên, nếu quá liều lượng thì được xem là gây hại cho cơ thể, có thể gây kích ứng mắt, da, phổi và đường tiêu hóa.

7. Sodium nitrate: gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người và động, thực vật khi hàm lượng vượt quá giới hạn cho phép (QCVN). Muối nitrat khi vào cơ thể người tham gia phản ứng khử ở dạ dày và đường ruột do tác dụng của các men tiêu hóa sinh ra NO2- . Nitrit rất độc, với hàm lượng 0,01 mg/l đã có thể gây độc hại cho sức khỏe con người.

HẾT