食品安全手抄报内容幼儿园小班(大全6篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

食品安全手抄报内容幼儿园小班篇一

1.如果发现胀袋请勿食用，产品已经发生变质。

2.火腿肠的表面如果发黏请勿食用，产品发生变质。

3.如果吃起来，感到味道有刺激感觉或不爽口，说明食品添加剂有可能是添加过多，最好不要食用。

火腿肠产品在保存时应注意：

1.火腿肠应放入冰箱冷藏保存，保质期一般为180天左右。

2.如不能冷藏保存火腿肠，应尽快食用，尤其是在夏季或环境温度较高的地方。

食品安全手抄报内容幼儿园小班篇二

1.大棚培育的蔬菜水果。大棚种植的植物对农药需要量较大，再加上冬季寒冷，植物进行光合作用时不能完全将农药吸收，所以，清洗不净会导致冬季吃蔬菜水果时农药中毒。

2.腐烂的白菜。大白菜的叶子中含有较多的硝酸盐，腐烂后其含量会明显增高。一旦大量进食，经肠道细菌作用，会还原成亚硝酸盐而发生中毒。主要表现为头晕、呕吐等，严重

的会出现呼吸困难、血压下降。为防止中毒，应避免蔬菜在高温下长时间堆放。

3.生豆浆。其中含有一种有毒的'胰蛋白酶抑制物，饮用后容易中毒。所以，豆浆一定要彻底煮熟后饮用。需要提醒的是，豆浆加热到一定程度后会出现泡沫，这并不意味着它已经煮熟了，应继续加热5—10分钟，至泡沫消失才可饮用。

4.发芽或未成熟的马铃薯。其中含有有毒物质龙葵素，摄入后易引起中毒。冬天应把马铃薯贮藏在低温、无阳光直接照射的地方;烧煮时可加入少许的醋，能够破坏毒素。

5.霉变甘蔗。其毒性非常强，进食2—8小时后会出现呕吐、头晕、头痛、视力障碍等症状，严重者还会昏迷、呼吸衰竭，病死率及出现后遗症率达50%，目前尚无有效治疗措施。

当发现疑似食物中毒时应尽快送医院，同时将可疑食物、患者的呕吐及排泄物给医生看。在送医途中可尝试催吐以减少毒素吸收，做法是用手指或汤匙压迫舌根，使病人呕吐。催吐时要将病人脸朝下、头部压低，以防呕吐物阻塞呼吸道。同时切记，意识不清的病人千万不可催吐。

食品安全手抄报内容幼儿园小班篇三

潜伏期短：一般食后几分钟到几个小时发病。胃肠道症状：腹泻、腹痛，有的伴随呕吐、发热。提高自我救护意识出现上述症状，应怀疑是否食物中毒，及时向班主任汇报，由班主任做出相应的措施，在家要及时到医院就诊。

预防发生食物中毒养成良好的卫生习惯，勤洗手特别是饭前便后，用除菌香皂，洗手液洗手;不吃生、冷、不清洁食物;不吃变质剩饭菜。

一旦发生食物中毒，马上到医院就诊，不要自行服药，若无

法尽快就医，可采取如下急救措施：

1、催吐：如食物吃下去的时间在1至2小时内，可采取催吐的方法，取食盐20克，加开水200 毫升，冷却后一次喝下;如不吐，可多喝几次，以促呕吐。亦可用鲜生姜100克，捣碎取汁用200毫升温水冲服。如果吃下去的'是变质的荤食，则可服用“十滴水”来促进呕吐。也可用筷子、手指等刺激喉咙，引发呕吐。

2、导泻：如果病人吃下食物的时间超过两小时，且精神尚好，则可服用些泻药，促使中毒食物尽快排出体外。一般用大黄30克，一次煎服能达到导泻的目的。

3、解毒：如果是吃了变质的鱼、虾、蟹等引起的食物中毒，可取食醋100毫升，加水200毫升，稀释后一次服下。此外，还可采用紫苏30克、生甘草10克一次煎服。若是误食了变质的饮料或防腐剂，最好的急救方法是用鲜牛奶或其他含蛋白质的饮料灌服。

食品安全手抄报内容幼儿园小班篇四

(1)买食品尽量到有信誉的正规商店、超市和管理健全的农贸市场去购买，注意观察其是否取得《卫生许可证》《营业执照》等资质。

(2)尽可能购买正规企业生产的、有信誉的食品，不买注水肉、有农药残留的果蔬，要买放心肉、放心菜。

(3)不买腐败霉烂、变质的或接近腐败霉烂、变质、生虫的肉类、鱼类、瓜果和蔬菜，不买过于便宜的粮、油、饮料及其他食品。

(4)不买病死、毒死或死因不明的禽类、畜类和水产类食品。不买死的黄鳝、河蟹、乌鱼和贝类。

(5)不买畸形的鱼、蛋、瓜、果，绿骨猪肉、米猪肉，或色泽、外形等与正常食品有明显不同、看起来有“恶心感”、“恐惧感”的食品。

(6)不买、不吃有毒有害食品，如河豚鱼、毒蘑菇、没有精练的棉籽油，已知被有毒农药浸泡的粮食、花生及用旧化肥袋装盛的食品。

(7)不随意购买来源可疑的反季节的瓜果、蔬菜。

(8)查看食品的包装、标签，看有无注册和条码，最主要的是查看生产日期和保质期。对于怀疑存在不安全因素的食品，宁可暂时不买。待弄清真相后再决定对策。不买不食无生产厂家名称、无厂家地址、无生产日期、保质期(“三无”)的食品。

(9)不买不食未在产品包装上标注“qs”质量安全标志的小麦粉、大米、食用植物油、酱油、食醋、肉制品、乳制品、饮料、调味品(糖、味精)、方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品等15类食品;不购买和食用已过保质期的食品，不购买和食用虽未超过保质期但因保管不善已经变质的食品。

(10)买回的食品应按要求进行清洗、烹调和保管。

(11)不买不食色素较重的食品。尽量不买不食散装食品，特别是无防尘、防蝇、温控设施和在日光下曝晒的散装食品。

(12)尽量不买不食卫生条件差、无食品生产经营资质的小作坊、小商店、小摊贩经销的食品。

(13)尽量不买不食疑似仿冒、假冒和虚假宣传的食品。

(14)国家卫生部曾提醒10种食物不宜多吃，可作为选购食品

时的参考。这10种食品是：松花蛋(皮蛋)、臭豆腐、味精、方便面、葵花籽、菠菜、猪肝、烤牛羊肉、腌菜、油条。

(15)向经营者索要“发票”或购货凭证，用后保留产品的包装袋等。发票的内容要齐全、具体，并与所购食品相符。一旦发生食物中毒或其他食品安全事故，有一定的投诉举报依据。

(16)尽量购买标有优质安全食品标志的食品

食品安全手抄报内容幼儿园小班篇五

2、学习食品安全法，贯彻食品安全法；

3、国以民为本，民以食为天，食以安为先

4、法行天下，食者无忧

5、实施食品安全法，科学卫生保健康；

6、开口吃个爽，莫把安全忘

7、欲食天下鲜，安全记心间

8、构筑食品安全“防火墙”，撑起群众健康“保护伞”

9、人品、食品，品品相照；苍生、民生，生生相联

10、家家关注食品问题，人人阻截问题食品

食品安全手抄报内容幼儿园小班篇六

1.到正规商店里购买，不买校园周边、街头巷尾的“三无”食品。

2.购买正规厂家生产的食品，尽量选择信誉度较好的品牌。

3.仔细查看商品标签，食品标签中必须标注：产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、保质期、产品标准号等。不买标签不规范的产品。

4.食品是否适合自己食用。

5.不盲目随从广告，广告的宣传并不代表科学，是商家利益的体现。

保质期(最佳食用期)是指标签指明的贮存条件下，保持品质的期限，在一定时间内食品依然可以食用。

保存期(推荐最后食用日期)是指标签指明的'贮存条件下，预计的终止食用日期，超过保存期的食品不宜食用。

1.要看清标签标注qs标志、生产日期、保质期、厂名、厂址等是否齐全，配料表中配料成分是否符合该类饮料的标准。

2.要选择近期生产的产品。选购碳酸饮料时，尽量选择近期生产的、罐体坚硬不易变形的产品。

3.选购饮料要因人而异。果汁饮料有一定的营养成分，适合青少年和儿童饮用，但不能长期喝或一次性大量饮用。

经常适量喝牛奶有利于骨骼生长发育，对提高身体素质有积极促进作用。但是，如果不能正确饮用，会对身体带来不良影响，因此，饮用牛奶要注意以下几个方面。

1.不是所有的人都适合喝牛奶。“乳糖不耐者、牛奶过敏者、胆囊炎和胰腺炎患者均不宜喝牛奶”。按含脂量的不同，牛奶分为全脂、半脱脂、脱脂三类，其中全脂牛奶含有牛奶的所有成分，适合少年儿童饮用。

2.牛奶不能当水喝。牛奶中含有大量水分，但由于是高渗性饮料，饮入过多或在出汗、失水过多时饮用，容易导致脱水。

3.饮用牛奶要适量。“正常饮用牛奶不会导致蛋白质过量”。儿童、青春发育期的小孩饮用500毫升。

4.牛奶应温饮，不宜煮沸。煮沸后，牛奶蛋白质受高温作用会由溶胶状态转变成凝胶状态，钙出现沉淀，并且原本富含的维生素c和其他维生素被破坏，营养价值降低。

最后，把握好饮用牛奶“时机”。“不要空腹喝牛奶，不要与茶一起饮用牛奶”，早上饮用牛奶，应同时吃一些富含淀粉的谷类食物。

(一)油炸类食品，主要危害是：1.油炸淀粉导致心血管疾病;2.含致癌物质;3.破坏维生素，使蛋白质变性。

(二)腌制类食品，主要危害是：1.导致高血压，肾负担过重，导致鼻咽癌;2.影响粘膜系统(对肠胃有害);3.易得溃疡和发炎。

(三)加工类肉食品(肉干、肉松、香肠等)，主要危害是：1.含三大致癌物质之一：亚硝酸盐(防腐和显色作用);2.含大量防腐剂，加重肝脏负担。

(四)饼干类食品(不含低温烘烤和全麦饼干)，主要危害是：1.食用香精和色素过多对肝脏功能造成负担;2.严重破坏维生素;3.热量过多、营养成分低。

(五)汽水、可乐类食品，主要危害是：1.含磷酸、碳酸，会带走体内大量的钙;2.含糖量过高，喝后有饱胀感，影响正餐。

(六)方便类食品(主要指方便面和膨化食品)，主要危害是：1.盐分过高，含防腐剂、香精，损肝;2.只有热量，没有

营养。

(七)罐头类食品(包括鱼肉类和水果类)，主要危害是：1.破坏维生素，使蛋白质变性;2.热量过多，营养成分低。

(八)话梅蜜饯类食品(果脯)，主要危害是：1.含三大致癌物质之一：亚硝酸盐;2.盐分过高，含防腐剂、香精，损肝。

(九)冷冻甜品类食品(冰淇淋、冰棒和各种雪糕)，主要危害是：1.含奶油极易引起肥胖;2.含糖量过高影响正餐。

(十)烧烤类食品，主要危害是：1.含大量“三苯四丙吡”(三大致癌物质之首);2.1只烤鸡腿=60支烟的毒性;3.导致蛋白质炭化变性，加重肾脏、肝脏负担。

作为学生应掌握一定的食品安全卫生知识，做好个人防护，以下几点提请大家注意：

1.购买食物时，注意食品包装有无生产厂家、生产日期，是否过保质期，食品原料、营养成分是否标明，有无qs标识，不能购买三无产品。

2.打开食品包装，检查食品是否具有它应有的感官性状。不能食用腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品，若蛋白质类食品发粘，渍脂类食品有嚎味，碳水化合物有发酵的气味或饮料有异常沉淀物等等均不能食用。

3.不到校园周边无证摊贩处购买盒饭或食物，减少食物中毒的隐患。

4.注意个人卫生，饭前便后洗手，自己的餐具洗净消毒，不用不洁容器盛装食品，不在食堂乱扔垃圾防止蚊蝇孳生。

5.少吃油炸、油煎食品