

最新食品安全手抄报内容 食品安全手抄报字少(模板7篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？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篇一

第一关：

1. 勤洗手，接触洁净食品之前要用流动水将手洗干净。

答案：正确

2. 包装上印有“qs”标识的食品是国家允许上市销售的食品，可以放心购买。

答案：正确

3. 在超市、商店里选择包装食品时只要包装好看，自己喜欢就买。

答案：错误

4. 烧焦的鱼和肉不能吃。

答案：正确

5. 扁豆炖熟透了不会引起食物中毒。

答案：正确

6. 剩饭菜温一下，不凉就可以吃了。

答案：错误

7. 生食鸡蛋和吃熟鸡蛋一样，对人体没有坏处。

答案：错误

8. 长时间存放的米饭发粘后不能吃。

答案：正确

第二关：

1. 食品应当无毒、无害、符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。

答案：正确

2. 掺假的食品只要不影响人们的身体健康，就可以销售。

答案：错误

3. 小卖部里的冰淇淋上的盒盖缺了一个边，露出里面的冰淇淋，小刚说，反正是在冰箱里存放的，不要紧。

答案：错误

4. 直接从奶牛身上挤出的鲜奶，还有热气呢，又没有弄脏，直接喝也不会得病。

答案：错误

答案：错误

6. 家中的糕点出现了哈喇味，奶奶说：没有长虫和发霉，可以吃。

答案：错误

7. 土豆发芽了，皮也绿了，还能吃。

答案：错误

8. 有一袋奶粉，出厂日期是2003年3月1日，保质期限是2004年3月1日，现在还能吃。

答案：错误

9. 判断“不干不净吃了没病”的做法对还是错。

答案：错误

第三关：

1. 豆浆中含有一种毒性物质，叫皂素，皂素在100℃时很快被分解而失去毒性。

答案：正确

2. 吃银耳需将根底部摘除。

答案：正确

3. 到野外郊游，可以随手采些野菜、蘑菇回家吃。

答案：错误

4. 霉变甘蔗不能吃。

答案：正确

5. 生吃鱼胆会引起食物中毒。

答案：正确

6. 漂亮的蘑菇有毒，颜色不好看的蘑菇没有毒。

答案：错误

7. 会发霉的食物是好东西，因为它不含有防腐剂，所以才发霉，食用起来更安全！

答案：错误

8. 饮料的外包装商标有保质期限，但是无生产日期，察看瓶盖是不平整的，还有点锈斑。可以购买。

答案：错误

9. 含果仁花生仁等的半软糖有哈喇味，无虫蛀，无发霉；有点发粘，虽然不好吃，我也要吃，不能浪费。

答案：错误

10. 家里的面包放在冰箱里，5天后长出一片霉斑，奶奶把霉斑去掉了，说可以继续吃。

答案：错误

第四关：

1. 可以放心生吃三文鱼，生吃龙虾等海产品。

答案：错误

2. 污染食品的有害物质分为三大类：生物性污染物、化学性污染物和放射性污染物。

答案：正确

3. 轻微发芽的马铃薯，彻底挖去芽、芽眼及芽周部分还可以吃。

答案：正确

4. 食品放入冰箱就不会坏了。

答案：错误

5. 生吃鸡蛋有营养。

答案：错误

6. 烂白菜凑合着吃吧，这样省钱。

答案：错误

7. 隔夜的`饭菜是放在冰箱里的，拿出来不用热就可以吃了。

答案：错误

8. 民间有许多关于毒蘑菇和可食蘑菇的识别方法，如：好看的蘑菇有毒等判断方法，用这些方法、经验鉴别毒蘑菇靠得住。

答案：错误

9. 购买袋奶，标签上写着0-4℃保存，保质期限为48小时。可是一些奶站把奶放在地上的纸箱子里面，没关系。

答案：错误

第五关：

1. 《中华人民共和国食品安全法》 第十条规定：任何组织或者个人有权举报食品生产经营中违反本法的行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

答案：正确

2. 生大豆及其制品中含有抗胰蛋白酶因子，能抑制胰蛋白酶的消化作用，但对人体不会产生有害的影响。

答案：错误

3. 超过保质期限的食品，看上去没坏，还可以销售。

答案：错误

4. 贮存食物时一定要注意通风、干燥和低温，食物一旦发霉就应立即丢弃。

答案：正确

5. 我看见小溪边有人洗衣服，我在他不远处的地方洗米没关系。

答案：错误

6. 白果是银杏树的果实，吃了有保健作用，可以采摘食用。

答案：错误

7. 亚硝酸盐有咸味，可以代替食盐炒菜。

答案：错误

食品安全手抄报内容篇二

- 2、养成良好的卫生习惯，预防肠道寄生虫病的传播；
 - 3、生吃的蔬菜和水果要洗干净后再吃，以免造成农药中毒；
 - 4、选择食品时，要注意食品的生产日期、保质期；
 - 5、尽量少吃或不吃剩饭菜，如果吃剩饭菜，一定要彻底加热，防止细菌性食物中毒；
 - 6、不吃无卫生保障的生食食品，如生鱼片、生荸荠；
 - 7、不吃无卫生保障的街头食品；
 - 8、少吃油炸、烟熏、烧烤的食品，这类食品如制作不当会产生有毒物质。
- 1、饭前便后要洗手；
 - 2、煮熟后放置2小时以上的食品，重新加热到70℃以上再食用；
 - 3、瓜果洗净并去除外皮后才食用；
 - 4、不购食来路不明和超过保质期的食品；
 - 6、不吃已确认变质或怀疑可能变了质的食品；
 - 7、不吃明知添加了防腐剂或色素而又不能肯定其添加量是否符合食品卫生安全标准的食品。

所谓保质期(最佳食用期、最短适用日期)是指标签指明的贮存条件下，保持品质的期限，超过此期限，在一定时间内食用健康有效的减肥药品依然可以食用。

保存期(推荐最后食用日期)是指在标签指明的贮存条件下, 预计的终止食用日期, 超过此期限, 产品不宜再食用。

首先、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, 配料中配料成分是否符合该类饮料的标准。

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

第三、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。

食品安全手抄报内容篇三

2、实施食品安全行动计划, 促进经济发展

3、生产不安全食品等于在祸害人民

4、人生百年为健康, 若要福寿定得防

5、人民健康兴百业, 食品安全利千秋

6、群众利益无小事, 食品安全是大事

7、群策群力加强食品安全, 一心一意构建美好家园

8、民以食为天, 食以安为先

9、来料检验按标准, 食品安全有保证

10、进场生产要注意, 干净卫生要保持

11、讲卫生人民健康兴百业, 重质量食品安全利千秋

12、健康人生, 安全饮食

- 13、建立完善制度，保障食品安全
- 14、做放心食品，保百姓健康
- 15、抓好食品安全，构建和谐社会
- 16、选购放心食品，吃出健康体魄
- 17、树立正确营养理念，养成良好饮食习惯
- 18、手牵手构筑食品安全，心连心共建和谐平安
- 19、食品无小事，健康是大事
- 20、食品卫生人人重视，国计民生时时关注

食品安全手抄报内容篇四

食物中毒是由于摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性的急性、亚急性疾病。食物中毒通常分为以下几种类型。

细菌性食物中毒是指人们摄入含有细菌毒素的食品而引起的食物中毒。其发生与不同地区人群的饮食习惯有密切关系。如在美国，肉、蛋及糕点的摄入较多，葡萄球菌引起的食物中毒较多见；日本和我国沿海地区居民喜食生鱼片等海产品，则副溶血性弧菌引起的食物中毒较多见。

细菌性食物中毒多发生在夏秋炎热季节，因为气温高适宜细菌生长繁殖，且炎热季节人体肠道的防御机能下降，对疾病的易感性增加。细菌性食物中毒的发病率高，但病人恢复较快，预后良好。

真菌毒素食物中毒主要因食入被霉菌及其产生的毒素污染的

食品而引起。其发生具有明显的地区性、季节性和波动性。如霉变甘蔗中毒，在我国多发生于2—3月的北方省份。甘蔗霉变的原因是由于广东、广西等地11月份收割的甘蔗运至北方储存，第二年春季温度升高，导致部分甘蔗霉变。所以，在甘蔗贮存过程中应防止霉变，存放时间一般不要超过2周，甘蔗霉变后不能食用。

引起植物性食物中毒的食品主要有三种：其一，将天然含有有毒成分的植物或其加工制品当作食品，如桐油；其二，是将在加工过程中未能破坏或除去有毒成分的植物当作食品，如木薯、苦杏仁等；其三，是在一定条件下产生了大量的有毒成分的可食用的植物性食品，如发芽土豆等。

引起动物性食物中毒的食品主要有两种：其一，将天然含有有毒成分的动物或动物的某一部分当作食品，如河豚鱼、猪甲状腺等；其二，是在一定条件下产生了大量的有毒成分的可食的动物性食品，如贝类、鲑鱼等。

近年我国发生的动物性食物中毒主要是河豚鱼中毒，其次是贝类中毒和鱼胆中毒。

引起化学性食物中毒的食品主要有四种：其一，是被有毒有害的化学物质污染的食品，如被农药、杀鼠药污染的食品；其二，被误认为是食品、食品添加剂、营养强化剂的有毒有害的化学物质，如工业酒精、亚硝酸盐等；其三，是添加非食品级的或伪造的或禁止使用的食品添加剂、营养强化剂的食品以及超量使用食品添加剂的食品，如吊白块加入面粉增白、甲醛加入水发产品中防腐、三邻甲苯磷酸酯作为食品机械润滑油等；其四，为营养素发生化学变化的食品，如油脂酸败等。

化学性食物中毒来势凶猛，发病率高，发病率几乎100%，病死率高，如处理不及时，常会造成死亡，酿成重大食物中毒事故。化学性食物中毒的发生通常无地域性、季节性，也无

传染性，常是群体发病，病人都有进食某种食品的历史，并且临床表现相同。

食品安全手抄报内容篇五

食品安全关乎我们身体健康，所以一定要重视食品安全。下面是小编为大家整理的“食品安全手抄报简单”，仅供参考，欢迎大家阅读。

食品安全手抄报简单

(一) (二)

(三) (四)

(五) 推荐阅读：

食品安全手抄报简单小学生

食品安全手抄报简单小学生

手抄报食品安全的内容

学雷锋精选手抄报

导游词手抄报

食品安全手抄报内容篇六

食品添加剂是指为改善食品品质、色、香、味以及防腐和加工工艺的需要加入食品中的'化学合成物质或者天然物质。

食品添加剂按其来源分为天然与合成两类，天然食品添加剂

主要来自动物、植物组织或微生物的代谢产物。人工合成食品添加剂是通过化学手段使元素和化合物产生一系列化学反应而制成。在现阶段天然食品添加剂的品种较少，价格较高，人工合成食品添加剂的品种比较齐全，价格低，使用量较小，但其毒性后者大于前者。

特别是合成食品添加剂质量不纯混有有害杂质，或用量过大时容易造成对机体的危害。故目前食品添加剂偏重于向天然食品添加剂发展，使用天然、人工混合食品添加剂以弥补各自的不足。

食品添加剂按其用途分为：防腐剂、抗氧化剂、发色剂、漂白剂、调味剂、凝固剂、疏松剂、增稠剂、消泡剂、甜味剂、着色剂、乳化剂、品质改良剂、拮抗剂、增味剂、保鲜剂、酶制剂、被膜剂、香料、营养强化剂及其它等类。

由于食品添加剂毕竟不是食物的天然成分，少量长期摄入也有可能存在对机体的潜在危害。随着食品毒理学方法的发展，原来认为无害的食品添加剂近年来发现可能存在慢性毒性和致畸、致突变、致癌性的危害。故各国对此给予充分的重视。目前国际、国内对待食品添加剂均持严格管理，加强评价和限制使用的态度。为了确保食品添加剂的食用安全，使用食品添加剂应该遵循以下原则：

1. 经过规定的食品毒理学安全评价程序的评价证明在使用限量内长期使用对人体安全无害。
2. 不影响食品感官性质和原味，对食品营养成分不应有破坏作用。
3. 食品添加剂应有严格的质量标准，其有害杂质不得超过允许限量。
4. 不得由于使用食品添加剂而降低良好的加工措施和卫生要

求。

5. 不得使用食品添加剂掩盖食品的缺陷或作为伪造的手段。

6. 未经卫生部允许婴儿及儿童食品不得加入食品添加剂。

食品安全手抄报内容篇七

水果营养丰富，滋味鲜美，是人们生活中离不开的食物。怎样才能安全、营养地吃水果，是很多消费者关心的重要问题。目前，影响水果安全性的因素有三种，一是在农业生产过程中为防止病虫害，个别果农使用一些违规农药，进而导致水果农药残留量超标。二是为了延长水果的保藏期，水果商在水果中加入超标、违规的保鲜剂。三是为卖到好价钱，水果商用激素催熟剂提高水果生长和成熟的速度，得到不合时令的水果。因此，要安全、营养地吃水果，必须采取有效防范措施。

1、食用前浸泡清洗。在食用水果之前要尽可能将水果清洗，通过表面清洗能有效减少农药残留。可以选择水果专用洗涤剂或添加少量的食用碱浸泡，然后用清水冲洗数次。

2、食用要削皮。农药残留主要集中在水果的表皮，由于很多农药不溶于水，简单浸泡还不能解决农残，食用之前尽可能要削皮以去除水果表皮中的农残。

3、选购经过国家专门机构认证或有产地证明的水果，无公害水果、绿色水果、有机水果。这些经过国家机构认证的水果，在生产管理时严格按照相关要求，对农药使用进行了严格控制，含农药较少。

4、选购新鲜、时令相符的水果。经过长期贮藏或表面光亮的水果要经过保鲜处理，加入的保鲜剂就是一种水果防腐剂，会残留在水果中。目前很多水果都经过了保鲜处理，如柑橘、

香蕉、葡萄。最好选购新鲜时令、没有经过保鲜处理的水果。

5、对于离时令期不远的水果则应多注意是不是经过催熟的。这时候使用的催熟剂一般对身体都有一定危害，如用乙烯催熟的产品会表现出上色过于均匀，用二氧化硫催熟的产品，其表面一般会残留有硫磺的气味等等。

6、对于离时令期较远的反季节水果则一般是通过使用激素来促进生长。这类水果还有一些奇特的外形，也可以通过购买时的选择避免。

7、要买应季水果，特别是一些浆果类水果，它们不太容易保藏，商贩们为防止水果腐烂，在使用防腐剂、保鲜剂时更不会吝啬。

8、霉烂水果不要吃。水果霉烂后会产生一些毒素如棒曲霉素危害人体的安全，食用时只将腐烂部分挖除还不够，因为毒素已扩散到没烂的地方，因此腐烂水果最好不要吃。