

古沛中心小学六（1）班

# 食品安全教育



同学们，今天我们来讲一下食品安全话题，  
**食品安全**一直是全民关注话题，而对于我们高中生，我们更要注意食品安全，因为它关系到我们身体健康，也关系到我们学习成绩。

# 观察日记

天天放学都会有一个奇怪现象：部分同学不是向家或食堂方向走去，而是直接走向学校门口小卖部、小摊买了一些色彩鲜艳、包装简易小食品。

有一次，我亲眼看见老板用脏兮兮手去拿香肠，想想以前我也经常吃，都快吐了。同学们只是以为味道好，可大家知不知道你们身体正被伤害着。

这些东西大多数是无三食品，安全没确保！所认为了我们身体健康，果断不要吃那些小摊、小店里三无食品，油炸食品。

# 考考你：什么是食品安全



# 食品安全

- 什么是食品安全（**food safety**）？
- 是指食品无毒、无害，符合应该有营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

对于食品安全，同学们可能不怎么在意，可能心里以为食品安全就是东西洁净，吃了没病。

--其实不是这么子

为了让同学们有更深刻感受，我们来看一组幻灯片

# 街边小吃大揭秘

# 路边



# 摊点

重庆晚报  
www.cqwb.com.cn





# 路边摊点





“死猪”贩子，猪肉卖给谁了？  
死猪肉做成什么了？谁吃了？



- 很多同学喜欢吃一些东西，我们来探究一下

# 烤肉烤串

危害度：★★★★☆ 公众喜欢度：★★★★☆ 关键词：流浪猫 死猪肉 “红粉” 亚硝酸盐



## 罪状揭露：

- 烧烤摊挂羊头卖狗肉
- 你吃羊肉串真是“羊肉”吗？
- 廉价火卖 这羊肉串是死猪肉
- 亚硝酸盐过多 吃肉串也会中毒
- 发红肉串可能被染有毒“红粉”

- 。 。 关于泡面问题。 。



- 这个不用说了，经常看到一些同学，为了剩下一点点时间学习（也有可能是饭卡没钱缘故），把泡面当正餐

- 方便面里**食品添加剂**分别起着增色、漂白、调整胃口、预防氧化、延长保留期等各种作用，这些食品添加剂按要求都是能够使用。所以，偶然吃方便面是无关紧要。不过，一些人经常拿来当早餐或懒得下厨房时把它当饭吃，更有甚者**终年累月吃方便面**，这就**有碍身体健康**了。

- **油脂**：为了延长保留期，大多数品种方便面都用**油炸**过，油脂经过氧化后变成**氧化脂质**。它积存于血管或其它器官中，形成老化现象，**加速人老化速度**，引发动脉硬化，易造成**脑溢血、心脏病、肾脏病**等疾病。
- **食盐**：一包方便面含盐约**6克**，而一个人一天食盐摄入量以**6克**为宜，所以方便面含盐量显著偏高。经常吃方便面会因摄入食盐过多而**易患高血压**，且**损害肾脏**。
- **磷酸盐**：磷酸盐添加剂能够改进方便面味道。不过，人体摄磷太多会使体内钙无法充分吸收、利用，轻易引发**骨折、牙齿脱落和骨骼变形**。防氧化剂：方便面从制成到消费者，短时为一两个月，长时竟达一两年，其中添加防氧化剂和其它化学药品因长久贮存，受环境影响，已经在慢慢变质，食后对人体有一定坏处。



- 为此，相关教授提议**最好少吃**方便面。为了预防和降低方便面对人体危害，吃方便面时，将泡方便面汤倒掉，再兑上开水或别汤，以降低其中盐及其它有害物质。另外，吃方便面时可加些含维生素丰富蔬菜，如菠菜、青椒等，方便冲淡各种添加剂对人体危害。

所以，把泡面当正餐同学，金盆洗手吧  
吃个饭能花多少时间呢，怕排队吗？挑个人少时间去，  
一去一回，也能散个心，是吧？

# 麻辣烫

危害度：★★★★★ 公众喜欢度：★★★★☆ 关键词：罂粟

地沟油 双氧水 福尔马林 PPA 止疼药



## 罪状揭露：

- “麻辣烫”验出“罂粟底”
- 地沟油做麻辣烫
- 双氧水发制
- 福尔马林保鲜
- 麻辣烫、火锅依然回收锅底
- 蔬菜肉食竟靠彩灯增色
- 用病死鸡熬汤加工麻辣烫
- 防用户腹泻掺PPA
- “麻辣烫加止疼药”决不是搞笑

# 包子

危害度：★★☆ 公众喜欢度：★★★★★ 关键词：猪肉瘤  
血脖肉 死猪肉



## 罪状揭露：

- 无良商贩用猪肉瘤配做包子馅
- 血脖肉泛滥,人过量食用中毒可致死
- 黑心店主超低价收购死猪做包子

- 关于饼干问题
- 也有很多同学拿饼干或者沙琪玛及其它诸如这类东西来当早餐
- 哎，这么也是很不好

- 饼干是什么？饼干是零食，他是干
- 清晨起床后，人胃肠功效还未由夜间抑制状态恢复到兴奋状态，消化功效也较弱。这时吃一些“干食”，不但难以吞咽，而且早晨人体脾脏呆滞，胃津不润，各种消化液分泌不足，此时对食物消化和吸收都不利。人经过一夜睡眠，从尿、皮肤、呼吸中消耗了大量水分和营养，清晨已处于半脱水状态。早餐应吃富含水分食物或餐前适量喝些温开水、豆浆或热牛奶之类液体。这么既可及时填补体内缺水情况，有利胃肠消化，使机体新陈代谢恢复到旺盛状态，有利于白天工作和学习，还能有效预防一些心脑血管疾病突发。
- 医学教授提醒人们，长久这么吃“干食”，会降低体力和脑力（这个很严重哦），造成身体抵抗力降低，极易患病。

食品中添加哪些化学物质会危害我们身体健康呢？

# 食品添加剂——癌之桥

- **食品添加剂**包含**人工色素、香料、调味品、防腐剂、抗氧化剂**等，多达数千个品种。不过，伴随科学研究深入，人们越来越清楚认识到，食品添加剂是人类健康隐性杀手！**不少食品添加剂能直接致癌或有致癌之嫌**，就当前不停增高癌症发病率，不能排除有食品添加剂在推波助澜！

- **惯用防腐剂为：硝酸钠、硝酸钾(火硝)、亚硝酸钠(快硝)、苯甲酸、苯甲酸钠、山梨酸等。**



# 防腐剂超标

- 食品防腐剂是确保食品在运输、储存时防腐需要而加入食品中天然或化学合成物质。
- 如苯甲酸、山梨酸钾和亚硝酸盐等，摄入过多会在一定程度上抑制骨骼生长，危害肾脏、肝脏健康。

# 糖精过量

- 为了提升甜度，在蜜饯、雪糕、糕点以及饼干等食品中可能加入过量糖精，带来**肠胃不适**，**也会引发肝脏代谢问题**，糖精钠经水解后还会形成有**致癌**威胁环乙胺。

# 高盐、高糖

- 话梅、豆腐干等零食中含有大量盐或糖，会增加肾脏负担，并对**心血管系统**造成威胁。在欧美市场上，注明“不含糖”、“不含盐”食物会更受欢迎。

看一看--想一想：是谁  
损害了我们健康？

## 湖南隆回116名学生食物中毒被送医 因亚硝酸盐超标

向帅

2012年05月22日08:31

来源：潇湘晨报

手机看新闻

 打印  网摘  纠错  商城 分享  人民微博    关注  推荐 字号  

本报邵阳讯 5月20日下午，隆回县二中116名学生陆续吃了从校外一处流动摊点买来的凉皮等后身体不适，集体出现食物中毒症状。事发后，当地立即紧急处置，事故中没有出现死亡病例。截至记者昨晚8时发稿时，中毒的100名学生已康复出院，15名学生继续留院观察，另有1名学生病情危重，正在接受抢救治疗。

**5月20日下午，隆回县二中116名学生陆续吃了从校外一处流动摊点买来凉皮等后身体不适，集体出现食物中毒症状。**

隆回县疾控部门对涉事摊贩散装盐、凉拌粉、素米粉进行抽样检验后，发觉亚硝酸盐严重超标，从而确定此次学生集体中毒事件系食物中亚硝酸盐含量超标引发。

- ，云南昭通市乐红村小学4名小学生，因食用油炸干吃方便面中毒身亡；
- 年3月，安徽巢湖市无为县希望小学一名六年级学生，因食用零食“大刀肉”中毒身亡；
- 年9月，哈尔滨市双城市第七小学三名学生因食用零食“兰州小辣卷”，出现呕吐、抽搐症状。
- 上海媒体也报道，当地有孩子因为食用添加剂过量零食，从而造成肾衰竭。
- 20，玉环试验学校杭州校区七年级某男同学因食用肉粽造成晚自习呕吐不止，几近身亡。

- 据1992年全国营养调查显示，约40%以上少年儿童常选雪糕、冰淇淋、虾条、薯条、薯片、巧克力、糖果、炸土豆片和辛辣小吃作为零食。主食又这也不要吃，那也不要吃，成了严重挑食偏食，从而造成全方面营养摄入不足，出现**贫血、生长发育障碍、抵抗力下降、厌食和异食癖**等。

## 教育部通报近期学校食物中毒事件 3月来报告8起

2012年05月21日07:35

来源：人民网

手机看新闻

打印 网摘 纠错 商城 分享 人民微博 关注 推荐 字号 + -

人民网北京5月20日电（记者耿聪）根据教育部网站20日通报的信息，从3月份起，食物中毒事件发生率明显上升，已收到各地上报疑似食物中毒事件共8起。

通报称仍有少数地方和学校对食品安全管理和传染病防控管理不到位，措施落实不力，存在不少漏洞和隐患，食物中毒和肠道传染病流行事件时有发生。

通报提到的8起疑似食物中毒事件发生地包括新疆维吾尔自治区吉木乃县托斯特乡牧业寄宿小学和县城初级中学，陕西省咸阳市淳化县胡家庙镇黄甫中心小学，云南省昭通市镇雄县塘房镇顶拉小学、猫猫爪树小学，云南省普洱市景东县漫湾镇中学及漫湾镇中心完小，云南省红河州泸西县阿勒小学，云南省文山市城北幼儿园，陕西省宝鸡市渭滨区相家庄小学和窑院小学等。

# 食物中毒事件时常发生！！！！



4月15日，广西罗城仫佬族自治县黄金镇寺门村寺门小学，发生一起食物中毒事件，26名小学生在食用了路边摊食物后，发生头晕、呕吐现象，被紧急送医院治疗。

警方调查发觉，26名学生早晨上学前，曾在校门口一名80岁老太摆路边摊上，购置过当地一个食物“白糕”。初步认定，因为这些“白糕”卫生情况不佳，造成学生出现了中毒症状。

同学：你是否也经常在校门口购置食品？

# 什么是食物中毒？

食物中毒是指摄入了含有有毒有害物质食品或者把有毒有害物质看成食品摄入后出现急性亚急性疾病。这是一类经常发生疾病，会对人体健康和生命造成严重损害。同学们正处于身体生长发育阶段，所以，预防食物中毒，确保健康成长至关重要。

## （一）细菌性食物中毒，真菌中毒。

轻易被细菌污染食物：肉、鱼、蛋、乳等及其制品，如烧、卤肉类，凉菜、剩下饭菜等。霉变食物中毒，如赤霉病麦、霉变甘蔗等中毒

## (二) 有毒动植物食物中毒

1、有毒动物组织中毒，如河豚、贝类及鱼类引发组胺中毒等。

2、有毒植物中毒，如毒蘑菇，豆角，毒蕈、含氰甙植物及棉子油游离棉酚等中毒。

### (三) 化学性食物中毒

重金属、亚硝酸盐及农药中毒等。被农药污染蔬菜、水果，受有毒藻类污染海产贝类等。

**想一想：  
怎样注意食品安全？**

# 认识安全食品

安全食品要有生产日期、保质期、生产厂家电话和详细地址、食品组成成份和重量等。



# 尽可能购置有以下标志食品





以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/908057041002006074>