



# 教师食品安全培训



# 目录



- 食品安全基本知识
- 食品污染与食物中毒
- 食品添加剂的安全使用
- 食品储存与烹饪安全
- 教师食品安全培训的意义与展望



01

# 食品安全基本知识





# 食品安全定义

01

## 食品安全定义

食品安全是指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

02

## 食品安全涉及领域

食品安全涉及从农田到餐桌的全过程，包括农产品质量安全、动物卫生、植物保护、屠宰和加工等。

03

## 食品安全标准

食品安全标准是保障食品安全的重要依据，包括食品中农药残留、兽药残留、重金属等有毒有害物质的限量标准，以及食品添加剂的使用标准等。



# 食品安全的重要性

## 保障人民健康

食品安全是人民健康的重要保障，  
如果食品存在安全问题，将对人体健康造成危害，甚至危及生命。



## 维护社会稳定

食品安全是社会稳定的重要因素，  
如果食品市场出现大规模的安全问题，  
将引发社会恐慌，影响社会稳定。



## 促进经济发展

食品安全是经济发展的重要基础，  
只有保障食品安全，才能赢得消费者的信任，  
促进食品产业的健康发展。



# 食品安全法律法规



01

## 《中华人民共和国食品安全法》

是我国食品安全的基本法律，对食品安全监管体制、食品生产经营义务、食品安全监督等方面作出了明确规定。

02

## 《中华人民共和国农产品质量安全法》

对农产品质量安全标准、检测、监督等方面作出了规定，保障农产品的安全性。

03

## 《中华人民共和国动物防疫法》

对动物疫病的预防、控制和扑灭等方面作出了规定，保障动物源性食品的安全性。





# 食品污染源

01

微生物污染

包括细菌、病毒、霉菌等，主要来自食品生产、加工、储存、运输等环节的卫生条件差或操作不当。

02

化学污染

包括农药残留、重金属、添加剂等，主要来自环境污染、非法添加物和滥用食品添加剂。

03

物理污染

包括玻璃、塑料、金属等异物，主要来自生产、加工和包装过程中的疏忽。



# 食物中毒的预防与处理



## 生熟分开

生熟食品应分开存放和加工，避免交叉污染。



## 妥善保存

食品应妥善保存，避免在不适宜的温度下长时间存放，以防变质。



## 保持清洁

经常洗手，保持食品加工环境和餐具的清洁卫生，避免交叉污染。



## 烧熟煮透

食品应彻底烧熟煮透，尤其是肉、蛋、奶等高风险食品。



## 及时就医

如发生食物中毒症状，应及时就医并报告相关部门。





# 食品安全事故案例分析

## 案例一

某学校发生细菌性食物中毒事件，经调查发现是因为食品加工过程中未严格执行清洁卫生规定所致。



## 案例二

某快餐店发生沙门氏菌污染事件，导致多名顾客出现食物中毒症状，经调查发现是因为食品加工过程中未将生熟分开所致。

## 案例三

某超市发生过期食品销售事件，导致多名顾客出现身体不适症状，经调查发现是因为超市未及时清理过期食品所致。





03

● 食品添加剂的安全使用 ●



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/606151113222010121>