

学校食品安全知识 PPT课件



| CATALOGUE |

目录

- 学校食品安全概述
- 学校食品安全风险
- 学校食品安全预防措施
- 学校食品安全应急处理
- 学校食品安全教育

01

学校食品安全概述

定义与重要性

定义

学校食品安全是指在学校食堂、学校食品供应商以及学校内其他餐饮场所提供的食品，必须符合国家食品安全标准，确保食品质量安全、无毒无害、营养均衡。

重要性

学校食品安全直接关系到广大师生的身体健康和生命安全，是学校管理的重要组成部分。保障学校食品安全是维护社会稳定、推动教育事业健康发展的重要保障。





学校食品安全法律法规



01

《中华人民共和国食品安全法》

规定了食品生产经营者应当遵守的法律法规和标准，对违法行为进行严厉打击。

02

《学校食品安全与营养健康管理规定》

教育部、市场监管总局联合发布，对学校食品安全管理提出了具体要求和规范。

03

地方性法规和规章

各地根据实际情况制定地方性法规和规章，进一步细化了学校食品安全管理的相关规定。



学校食品安全管理原则

预防为主原则

学校食品安全管理应以预防为主，通过加强日常管理和监督检查，降低食品安全风险。



责任主体原则

学校应作为食品安全管理的责任主体，建立健全食品安全管理制度，明确各环节的责任人和工作职责。



全员参与原则

学校食品安全管理需要全体师生共同参与，形成人人关心、人人参与的良好氛围。

02

学校食品安全风险



食品污染源

01



微生物污染



如细菌、霉菌、病毒等，可能导致食物中毒、腹泻等疾病。

02



化学污染



如农药残留、重金属、工业污染物等，可能对人体的健康造成长期影响。

03



物理污染



如杂质、玻璃、金属等，可能导致消化道损伤。



食品添加剂的风险



食品添加剂可能含有化学物质，如果过量使用或滥用，可能对人体健康造成负面影响。

感染诺如病毒的途径：



一些食品添加剂可能引起过敏反应，如皮疹、呼吸急促等症状。

没有什么办法可以杀灭诺如病毒？



一些食品添加剂可能干扰人体的正常生理功能，如影响消化、代谢等。



食品储存与处理的风险

不当的食品储存可能导致食品腐败、变质，产生有害物质。



食品处理人员的手部卫生、个人卫生等方面的问题也可能导致食品污染。



不正确的食品处理方法可能无法有效杀死微生物或消除化学污染物，增加食品安全风险。



敬请放心食用!

经国际检测机构Intertek证明：
麦当劳。麦辣鸡腿汉堡与麦辣鸡翅
不含苏丹红1号。



食品加工的风险



加工过程中的交叉污染

如生熟食品未分开、未彻底清洗加工工具等，可能导致食品污染。

超时加工

长时间高温加热、烤制等加工方式可能产生有害物质，影响食品安全。

03

学校食品安全预防措施

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/448015117076006054>