

质量工程师：10条食品安全的提示 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/468/2021_2022__E8_B4_A8_E9_87_8F_E5_B7_A5_E7_c67_468627.htm 世界卫生组织指出，尽管各国在食品种类、方便性和安全性方面有进步，但由微生物污染引发的疾病案例不论是在发达国家还是在发展中国家都在上升。据估计，发展中国家每年约有210万人死于与食品和水相关的疾病造成的腹泻。为了保护你和家人免受食品相关疾病的影响，亚洲营养信息中心日前发出了10条食品安全提示：1、认真对待“有效期”和“保质期”，不购买过期产品，发现过期产品应向商店经营者报告。如果包装食品在包装上标明的有效期内“变坏”或回家后发现包装破损，应退货并向零售商或食品加工商报告。2、假冒伪劣食品涉及到使用劣质、廉价原料来欺骗消费者并降低竞争成本。如发现销售假冒品牌，假冒标签的食品及被污染过的食品等应向有关机构检举揭发。检举揭发这些事件可以帮助当局查处不法商贩，防止此类事件重现。3、生鲜食品特别是肉类、鱼类和其他海鲜应存放在冰箱底层，加工过的食品放在顶层。食品应包装或妥善盖好后储存。4、不要将热食物放入冰箱，因为这样会使冰箱内温度升高。5、将罐、瓶和包储存在干燥凉爽的地方并防范昆虫或鼠类等。6、记住在准备食物和吃饭前一定洗手。7、处理生鲜食物的用具使用后，处理已烹调过的食品前或处理打算生吃的食品前用具必须彻底清洗。8、认真选择食品采购和就餐的地点。确保其人员、餐具和其他设施都干净整洁。这是反映餐馆、包括“幕后”设施，卫生标准的重要指标。9、热食物应该很热，冷食物

应该冰凉。避免食用任何在室温下保存2小时以上的食物。在会议、大型社交活动、室外活动等需要预先、大量准备食物或外部条件较差的情况下尤其需要特别注意。10、如果对水果和蔬菜等生鲜食品有怀疑，金科玉律是“煮食，烹调，削皮或扔掉”。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com