

2011年公卫执业医师：家庭预防食物中毒的方法 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/654/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_654959.htm

1、间使用过农药的蔬菜要在用药15天后才采食；2、所有蔬菜先用清水浸泡30分钟以上并反复冲洗后再食用；3、腌制食品时不投亚硝酸盐等防腐剂或色素，家中不存放亚硝酸盐，以防不慎而误食；腌菜时选用新鲜菜、多放盐，至少腌30天以上再食用；4、农药、化肥、柴（煤）油、灭蚊（蝇）剂等有毒、有害物品不放在粮食仓库里，而且要关锁好，不让小孩接触到，以防造成意外污染食品而发生食物中毒事故。5、煮食用的器皿、刀具、抹布、按板需保持清洁干净；加工盛放生食与熟食的器具应分开使用。加工、贮存食物一定要做到生熟分开。6、正确烹调加工食品。隔夜食品、动物性食品、生豆浆、豆角等必须充分加热煮熟方可食用。7、冰箱等冷藏设备要定期清洁，冷冻的食品如果超过3个月最好不要食用。8、不要采集、购买和食用来历不明的食物、死因不明的畜禽或水产品、不认识的蘑菇、野菜和野果。9、在外面吃饭，尽量不要到无证饮食场所。10、家庭自办宴席时，主办者应了解厨师的健康状况，并临时隔离加工场地，避免闲杂人员进入。相关推荐：[#0000ff>2011年公卫执业医师：生物浓缩](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师：传染性过程中机体的非特异性免疫](#) [#0000ff>公卫执业医师考试模拟试题及答案\(卫生统计学\)汇总](#) 特别推荐：[#ff0000>2011年公卫执业医师考试大纲](#) [#0000ff>考试时间](#)

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