小学生食品安全十提示

　　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](http://www.xuexila.com/fanwen/baogao/%22%20%5Ct%20%22http%3A//www.xuexila.com/zhishi/anquan/_blank)。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](http://www.xuexila.com/chuangye/gongshang/%22%20%5Ct%20%22http%3A//www.xuexila.com/zhishi/anquan/_blank)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”。