秋季校园食品安全温馨提示

秋天,象征着成熟,意味着丰收,但秋季也是肠道传染病和食源性疾病高发季节,针对季节性食品安全特点和秋季饮食注意事项,校食安办的老师温馨提示如下:

秋冬季节食品安全注意事项

谨慎选择食物,少吃或不吃凉拌、生冷的食物,慎重选择烧烤、麻辣烫等食品。购买食品或进食时要密切注意食物是否腐败变质,尤其是散装和临近保质期的食品,首选真空包装密封良好的食品。其次,要仔细查看食品的生产日期和保质期,观察是否在保质期内,包装是否完整无损、有无鼓包(涨袋、胖听)、有无颜色变化、有无出现异味等现象,不贪便宜购买"三无"食品或远低于市场价的食品,不购买颜色与正常食品有明显色彩差异的熟食和饮品等。

外出就餐时,要选择证照齐全、内外环境整洁、食品安全监督量化等级较高的 A (优秀)或 B (良好)级"笑脸"的餐饮服务单位就餐。疫情常态化防控期间,尽量选择在学校食堂就餐。



在校期间,注意个人卫生,餐前便后必洗手,不喝生水,不吃不洁食物,不吃新奇食物(如野果、野味等),不买、不吃"三无"食品和过期食品等,以降低"病从口入"的风险!

随着开学之后的日渐忙碌,我们的大脑活动经常处于高度紧张状态,要注意补充大脑因消耗而需求增加的营养素,如碳水化合物、维生素 C、B 族维生素及铁等,具体建议如下:

1.早餐要吃好,中餐要吃饱

每日早餐必不可少,每日中餐要吃饱,避免空腹学习。早餐如果来不及,也可以吃一小块巧克力、面包或者1瓶奶类,食物量不宜多,以免影响中餐。秋季气候干燥,要想缓解秋燥的症状,早上可以多吃些谷物类的食物,如小麦、小米、大豆等。



2.科学合理饮食

节制饮食,不暴饮暴食、偏食挑食,选择食物应荤素搭配、平 衡膳食。保证主食充足,多吃 B 族维生素丰富的食物如杂粮、豆类 等。保证优质蛋白质的摄入,像鸡蛋、瘦肉、豆类、鱼肉等,此外,鱼肉还可以提高大脑功能,增强记忆。

3.清淡饮食,多吃蔬果

多食富含纤维素、维生素的新鲜蔬菜、水果等清淡健康食品,补充维生素 C 和膳食纤维。多吃温热食物,忌食辛辣冰冷食物,还要多喝水,既可以改善皮肤干燥,又帮助缓解便秘。零食可在两餐之间适当食用,睡前不吃零食,以免造成肠胃负担,引起失眠、龋齿等。



祝愿老师、同学们在这个秋天里 所有美好不期而至