# 世界卫生日宣传标语口号

来源：网络 作者：夜色微凉 更新时间：2024-10-04

*世界卫生日宣传标语口号 1、建设新农村，卫生要先行 2、维护卫生环境，加强自我保健 3、清洁卫生，从我做起，从家庭做起，从身边小事做起 4、开展健康教育，培养良好卫生行为 5、养成良好习惯，促进身体健康，共享美好人生 6、清...*

世界卫生日宣传标语口号

1、建设新农村，卫生要先行

2、维护卫生环境，加强自我保健

3、清洁卫生，从我做起，从家庭做起，从身边小事做起

4、开展健康教育，培养良好卫生行为

5、养成良好习惯，促进身体健康，共享美好人生

6、清除杂物，美化环境

7、卫生整治，从我做起 。

8、开展爱国卫生运动，携手共建和谐社会

9、为了你和他人的健康，请不要随地吐痰，乱扔果皮纸屑

10、清洁城市，告别陋习

11、天蓝、地绿、水清、人和、满意在世界

12、城市多一份清洁，生活多一份和谐

13、吸烟有害健康

14、清洁环境，人人有责

15、弘扬社会公德，告别不卫生行为

16、用辛勤的汗水，打扮我们的城市

17、讲卫生、讲文明、树新风，做合格公民

18、城市是我家，清洁靠大家

19、为了美好生活，请爱护我们的城市

20、人人都是社会形象，个个争当卫生模范

21、消灭蚊蝇，预防疾病

22、人人动手，清洁环境

23、除四害，讲卫生，减少疾病

24、请您辛苦点，把杂物扔进果皮箱

25、坚持“五改”，除害防病。

26、注意食品卫生，防止病从口入

27、齐心协力， 整洁卫生 !

28、清洁卫生人人参与，美好环境家家受益

29、共筑健康社会，提高生活质量

30、建设优美环境，享受健康生活

小心中毒！这些卫生知识你必须知道

每年的4月7日是世界卫生日，今年主题是“食品安全”，国家卫计委提出了“预防病从口入，吃得更安全、更健康”的口号。

食品安全属于公共卫生优先事项。世界卫生组织4月3日公布的数据显示，有200多种疾病通过食品传播，其中涉及22种不同食源性肠道疾病。每年仅腹泻就夺走180万儿童的生命，而其中大多数疾病因食品或水受到污染所致，但是可加强努力预防这类突发事件，具体办法是建立强大的食品安全系统以推动政府和公众共同采取行动，防止食品遭受化学品和微生物污染。

你的食材在从农场到餐桌的每一环节，是否都得到正确和安全的处理？各类专家将告诉你，个人在食品操作环节应怎么保证食品安全？

1、你咋预防？

未完全冷却的食物别往冰箱放

从农场到餐桌，任何一个环节都可能发生食品污染，除了在供应链中各环节要采取措施保证食品安全外，个人在家烹饪时，也有一些操作规范需牢记，以防止疾病暴发。

1、日常生活中，大量尚未完全冷却的食物被放进冰箱保存，其实这是错的。在食物温度还很高（10℃以上）时微生物仍可乘机繁殖。正确做法是：如果必须提前制备食品或吃剩的食物想保留4至5小时以上，贮存的温度必须在60℃以上或以最短时间降至10℃以下。

2、选择使用经安全处理的食品或原料：购买新鲜的食品，要细看食品是否要按特定的贮存要求存放。例如，选择已加工消毒的牛奶，选择已用紫外线照射过的新鲜或冷冻的家禽畜肉等。

3、彻底再加热熟食品：将食品的整体再次加热并保证食品所有部分达70摄氏度以上，这样可以杀灭储存时增殖的微生物。

4、避免生、熟食品交叉污染：这种情况往往是大意或不良习惯造成，如烹调操作时先用刀、砧板处理熟食；用盛过生食品的容器装熟肉；冰箱存放食品时生熟混放，这样造成了二次污染。

5、反复洗手：在处理食品或进餐前都应把手洗净，尤其是在给小孩换尿布，上过洗手间、抚摸过不洁物品(如钱币、宠物)之后；当手上有伤口与食品接触时，最好能用绷带包扎或戴上密封套。

2、中毒后你该如何做

食物中毒了 不严重就马上催吐

在不安全、不健康食物引起的健康问题中，食物中毒是最常见的一种，专家说，其中，以胃肠型食物中毒最为常见，以恶心、呕吐、腹泻等急性胃肠炎症状为主要特征。相对于肠胃炎，食物中毒的发病急，症状更为明显，导致食物中毒的原因有很多，有细菌性、真菌性、动物性等等，其中细菌性最为常见，食用了变质的禽肉、病死畜肉以及鱼、奶、剩饭等等，都可能导致细菌性食物中毒的发生。

一旦发生食物中毒应怎么办？专家认为，如果患者只是轻微的食物中毒，而且已经意识到是食物导致且时间不长，那么可以采取催吐的方法来应对。即取一定量食盐加开水溶化，冷却后一次喝下，如果不吐，可多喝几次，迅速促进呕吐。通常情况下也可以采取刺激咽喉的方法催吐。

也有人认为，食物中毒导致腹泻后，应立即服用止泻药进行控制，“其实很多时候我们并不主张马上吃止泻药，因为这样做不一定能起到好效果，反而会影响体内毒素排出。”当然，如果患者的症状到了一定时间仍无缓解，甚至出现失水明显、腹痛腹泻加重、休克等严重反应，就应立即送医救治，否则可能会有生命危险。

3、食物消毒你该注意什么

开水沸煮来消毒食物并不万能

专家认为，在生活中避免因接触不卫生、不安全食物导致疾病，首先应了解正确的消毒程序，如何确保食物安全放心地端上餐桌，也是每个家庭需要关注的问题。

食物放久了、有异味了就不能再吃，这是一个基本的常识，但有的人偏认为，即便如此，只要开水煮一煮就能起到消毒作用。事实上当然不是这样，有的细菌具有耐高温性，即便是在100℃的水温中仍能存活数个小时，这种情况下，变质的食物煮熟再食用，也会导致人中毒。

此外，还有人认为细菌怕盐，所以诸如腌肉之类的食物就不用消毒，其实这也是理解上的误区，有的细菌能在含盐很高的肉类中生存，比如可以导致肠胃发炎的沙门氏菌，消灭这种细菌必须沸水煮肉至少30分钟。

而且，食物煮沸也并不完全能达到消毒杀菌的目的，对于避免生物性的食物中毒，这种办法的确有效，能够有效杀灭细菌、微生物，但对于化学类的食物中毒，这种方法则并不一定能起到作用，比如黄曲霉毒素等，均不能通过高温达到消毒的目的。要避免这类食物中毒，必须留意生活上的细节，比如不要在食品贮存场所存放有毒、有害物品及个人生活物品、不随便使用来源不明的食品或容器、蔬菜加工前要反复清洗、水果最好洗净后削皮食用，要是接触过化学物，更是要彻底洗手，再去接触食物。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找