

2023年幼儿园食品安全教育教案视频(实用5篇)

作为一位杰出的老师，编写教案是必不可少的，教案有助于顺利而有效地开展教学活动。写教案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编收集整理教案范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

幼儿园食品安全教育教案视频篇一

以“三个代表”重要思想为指导，全面贯彻落实科学发展观。严格按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，认真贯彻落实毕节市政府《关于加强全区中小学幼儿园食堂管理工作的通知》(毕署办通[20xx)169号)文件精神。把学校食堂食品安全工作摆在更加突出的位置，切实履行职责，坚持预防为主、科学管理、明确责任、综合治理，把日常监管与集中整治、学校自律与部门监管、全面推进与重点突出有机结合起来，确保在校师生饮食安全。

二、完善工作制度，严格食堂管理

各单位要按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，结合学校、幼儿园实际情况，建立健全持证上岗、健康检查、索票索证、进货查验、消毒、食品留样和食物中毒事故报告等各项管理制度，制定详细的食堂操作规程，完善食物中毒应急处置预案，规范学校食堂食品安全管理。

(一)食堂管理

1、学校、幼儿园食堂应由学校、幼儿园自办自管，严禁实行对外承包经营。

- 2、学校食堂应当具备与经营品种、数量相适应，符合安全卫生要求的仓贮、原料处理、加工、销售及就餐场所，并与有毒、有害场所保持规定的距离。
- 3、应当有相应的消毒、盥洗、采光、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等设施。
- 4、食堂内、外环境要保持整洁，各种炊具及盛装食品的盆、碗要经常洗刷，摆放有序，必须符合卫生要求。所有机械及电器及时保养、擦拭并保持清洁。
- 5、学校食堂要建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的操作间及食品原料存放库房，防止投毒事件发生。
- 6、饮食饮水设备、消毒设施进行全面检查，确保正常使用。食堂管理员及从业人员必须对食堂进行彻底的清扫、消毒，对所有餐饮具进行洗涤、消毒，库存食物应全面清理，过期食品必须妥善处理、丢弃。

(二) 从业人员的管理

- 1、学校、幼儿园食堂必须办理餐饮服务许可证，食堂管理人员和从业人员必须取得有效健康证和培训合格证，方能上岗作业。
- 2、上岗时要穿戴整洁的工作衣帽，并经常保持个人卫生。加工直接入口的食品应戴口罩，不准对着食品说话、咳嗽、打喷嚏。
- 3、不准在工作场所吸烟、随地吐痰，不准留发和留长指甲等，凡接触不洁物后，要重新洗手、消毒。
- 4、销售食品时，不能用手直接拿食品，严禁工作人员一手收

钱，一手直接接触食品。

(三) 食品采购及库房管理

- 1、严格实行专人采购与管理，不得随意代购代管。’
- 2、不采购*、劣质、变质、超保质期和病死、毒死或死因不明的禽畜等不符合卫生要求和规定的食品。不得购买无qs标志的面粉、食用油、调料、食盐等。
- 3、采购食品应到持有有效卫生许可证的经营单位采购并向供货方索要产品合格证，检验报告及发票。
- 4、库房管理员对采购回的食品及原料要严格验收分类入库，离地存放，同时填写详细的入库清单并与采购人员办理接交手续。

(四) 食品加工管理

- 1、严格按照加工程序分工分区操作，各程序间必须认真交接和监督。
- 2、不得加工或者使用*变质和感观性状异常的食品及原料。
- 3、食品加工要坚持一择、二洗、三切的操作程序，严禁加工未洗净的原料。
- 4、肉类、蔬菜、水产品要分池清洗、分案切配。盛装肉类、蔬菜、水产品的容器应分开使用，并有明显标志。
- 5、烹调加工食物的刀、案、容器等必须生、熟、荤、素分开使用，用后洗净，定位存放，并保持清洁。
- 6、加工制作的食品必须烧熟煮透，不得出售凉菜、生拌菜、

隔餐饭菜。

7、每餐、每种食品必须留样，用保鲜膜密封后，放置于加锁的专用冰箱(冰柜)中，留样数量不少于100克，冷藏室保存48小时以上。

三、建立健全学校食堂监督管理机制

四、强化协调配合

各校在食堂管理工作中，要积极配合相关部门对学校食堂食品安全工作的管理督查、督促指导，及时消除安全隐患。确保师生食用安全、健康食品。

五、切实落实学校食品安全责任制

要严格落实责任制和责任追究制，建立落实以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，明确岗位职责，配备专(兼)职食品安全管理人员，建立落实从业人员持证上岗和健康管理、培训、索证索票、进货查验等食品安全管理制度，加强对从业人员食品安全知识和技能的培训，完善相关档案，加强设施设备的定期维护，确保采购、贮存、加工等关键环节安全可控。对因玩忽职守、疏于管理造成食物中毒或其他食源性疾病的责任人员要追究责任。

六、加大宣传培训力度

各中小学校、幼儿园要充分利用安全课、班会、板报、校园广播等宣传形式，向学生宣传食品安全法律法规、常见食物性中毒的防治方法和应对措施等，要教育学生注意饮食安全，学会辨别食品的伪劣，不吃生冷不洁的食物，不吃霉变、过期的食物，不吃来历不明的食物，不喝生水和劣质不卫生的饮料。要通过广泛的教育，培养学生良好的饮食卫生习惯，提高学生的自我保护能力。

幼儿园食品安全教育教案视频篇二

1、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。

2、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。

3、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。

4、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。

5、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，以保证其质量。

6、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

7、食堂用的原料、炊具以及其他用具，容器必须标志明显，做到分开使用；定位存放，用后洗净，保持清洁。

8、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。

9、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

二、幼儿健康、晨间、卫生管理制度

做好本学期新入园幼儿的体检关，对于新入园幼儿必须持有体检卡及免疫证复印件，并且体检合格后才准入园；做好在园

幼儿的年度体检，对体弱幼儿建立管理档案。

1、做好晨检工作，严格按照“一摸、二看、三问、四查”的制度；天气气温在逐步回升，做好预防春季呼吸道传染病的发生，晨检注重入园幼儿的体温摸查；每天做好带药幼儿的带药记录工作，并按时发药、喂药，做好幼儿的全天观察记录。

2、做好春夏季节的幼儿健康护理工作，按时帮幼儿脱、添衣服；做好春夏季节常见病、多发病的预防工作；做好夏季的消杀、灭蚊工作，消灭传染病的传染源、切断传播途径，杜绝传染病在园内的发生。

3、开展幼儿心理健康教育，提高幼儿心理素质；开展幼儿安全教育，提高幼儿的安全意识；安排科学、合理的一日生活、活动常规并执行。

4、做好每周带量食谱的制定，并严格监督执行；幼儿膳食实行多样化、多样化，稀稠答配，根据季节、气候特点对食谱进行科学、合理的调整，对伙食中存在的问题及时解决；开展幼儿心理教育，促进幼儿身心的健康成长。

5、继续认真贯彻、落实每天卫生检查每天卫生公布、每月一大检的卫生检查制度，杜绝一切卫生死角，做好教室内每天的通风工作，使幼儿有一个干净、明朗、清爽的生活环境；定期组织安全大检查，发现问题及时上报解决，以保证幼儿在园内活动的安全性。

6、对保育员进行定期的业务培训、学习，实行以老带新的工作作风，不断提高保育员的业务知识，提高服务质量，使全园同心协力把工作做得更好。

7、做好期末各项统计，写期末保健工作总结，认真做好年报表。

幼儿园食品安全教育教案视频篇三

教学目标：为了孩子们的身体健康，如果平时一个人在家里面要学会挑选健康的食物进行食用，这是对于自身生命安安全全负责的表现。学会进行腐烂食物的挑选，能够在选食材方面给孩子们带来帮助。

教学准备：老师可以准备一些腐烂性的水果，和一些新鲜的水果。在主食方面准备风干的面包和刚烘焙的面包进行对比。

教学过程：

1、老师可以先将好吃的食物分发到孩子们的手上，让他们认识到食品安全不仅对于自身的健康有帮助，而且味道好吃可以满足大家的味蕾需要。这对于刚开始吸引孩子们的注意力，也是不错的选择方向。

2、其次老实将腐烂性的食物摆在大家面前，告诉孩子们这些发霉变烂的食品不仅不能食用，而且如果没有大人的帮助是不可以用手进行触碰的。因为现在很多小孩子之所以会出现肚子痛的症状发生，主要因素还是在于手上的细菌感染到肠道当中，从而导致不舒服的状态。所以老师要让孩子们进行观察，腐烂食物上方的特征。

3、通过孩子们的踊跃发言，老师在台下进行总结。比如腐烂食物的表面有腐烂迹象，而且有霉斑出现并且会有一股酸臭气味影响着大家的心情。4、通过上述实验的对比，对于孩子们的印象加深想必有很大的帮助。

结束：来时要再三强调食品安全对于自身健康的重要作用，让孩子们从小就养成挑选健康食物饮食的好习惯。

幼儿园食品安全教育教案视频篇四

- 1、初步了解“三无食品”、过期食品，知道吃了这些食品会危害身体健康。
- 2、能参考生产日期及安全标志选购安全健康的食品。
- 3、在生活中增强食品安全意识，提高自我保护能力。

【活动准备】

- 1、活动课件。
- 2、食品若干、牛奶若干。

【活动过程】

一、了解三无食品。

1（ppt第一页）你们看，这是谁？懒羊羊为什么在哭呢？
（幼儿猜测原因）

2、师：原来懒羊羊身体很不舒服所以就哭了，这可怎么办才好呢？（送医院）教师小结：对了，如果觉得身体不舒服最好到医院检查一下，这样会让我们的身体保持健康。

3、师：懒羊羊也来到了医院，我们听听医生是怎么说的？
（播放医生的话，）

4、师：懒羊羊为什么身体会不舒服的呢？（幼儿根据录音回答）

5、师：原来懒羊羊是吃了三无食品身体才会不舒服，你们知道什么是三无食品吗？

6、师：我们听医生介绍一下，三无食品是哪三无呢？（播放录音）教师出示相应字卡介绍三无食品，并帮助幼儿了解其含义。

7、师：生活中三无食品在什么地方比较多见呢？（讨论）

8、教师播放路边小摊、小贩的视频，小结：三无食品一般在路边的小摊、小贩那比较常见，小朋友最好不要去路边摊上购买食品。

二、学习选购食品的方法及了解过期食品。

1、师：我们在选购食品的时候应该注意些什么呢？（幼儿讨论）

2、师：老师带来了一段录像，请小朋友仔细观察录像中的叔叔在选购食品时特别注意了什么？（播放录像）

3、师：叔叔在选购食品仔细观察了什么（ppt展示）

4、师：老师给小朋友准备了牛奶，请小朋友观察一下牛奶的包装找一找这三种标记。（幼儿操作）

5、师：你们找到了吗？你们知道这些标记都表示什么意思吗？我们一起来听一听吧！（点击牛奶图片上的喇叭）

6、教师结合牛奶介绍过期食品。

7、师：原来选购食品还有这么多的方法呢！老师还把这些方法变成了儿歌，你们想听吗？（播放儿歌录音）我们一起来说一说吧！

三、尝试选购安全的食品。

2、师：懒羊羊还在生病了，去看望病人的时候应该准备些什么呢？（礼物）教师小结：你们都是会关心别人的好宝贝。

3、师：你们看，我们教室中就有很多的食品，请每个小朋友去挑选一份食品作为礼物送给懒羊羊，挑选食品的时候一定要注意观察安全标记和生产日期哦！选好了请把礼物带到座位上和好朋友说一说。

4、师：谁愿意来介绍一下你挑选的食品呢？（个别幼儿介绍）

5、互相检查验证挑选的结果，如果有错及时纠错。

6、给懒羊羊送礼物，分享礼物□□ppt懒羊羊家）

活动延伸：

1、家园共育：和家人一起去超市选购食品、继续了解有关食品的安全的小知识。

2、知识拓展：了解一些有机食品、绿色食品。

幼儿园食品安全教育教案视频篇五

为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程。为切实将幼儿园食品安全工作落到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

一、建立组织机构

幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

组长：

成员：

幼儿园食品安全领导小组：

组长：

成员：

二、建立幼儿园食堂卫生管理制度

(一) 幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度：

- 1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。
- 2、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

(二) 幼儿园食堂卫生检查制度：

- 1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁“四定”(定人、定物、定时间、定质量)制度。
- 2、主管领导定期检查(每周二到三次)
- 3、食堂负责人自查(每天)
- 4、卫生领导小组成员抽查(不定期)
- 5、按标准要求，不留死角。
- 6、查出问题，立即解决，并追究责任人。

(三) 幼儿园食堂粗加工管理制度：

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。

2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工程序：

(1)叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

(2)根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

(四)幼儿园食品原料采购索证制度：

1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。

2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。

4、食品采购员必须有安全证。

(四)从业人员卫生知识培训制度：

1、幼儿园食堂卫生管理人员应该经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

(五) 食品添加剂管理制度：

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，幼儿园不得储存亚硝酸盐。

2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

(六) 餐具用餐清洗消毒制度：

1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

(七) 幼儿园食品安全应急处理预案：

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案：

1、幼儿园食品中毒：

组长： 总指挥负责向上级报告

组员： 副总指挥协助总指挥

后勤保障 封存可疑食品待查

联系并安抚家长

2、食品安全应急预案启动

当共同就餐幼儿就餐后一段时间出现恶心、呕吐、腹泻等症状，第一发现人应立即向学校食品安全领导小组长报告，并通知领导小组成员到岗，安全事故应急预案马上启动。