

2023年安全手抄报图图 初中交通安全的手抄报版面设计图(优秀8篇)

写一份条据时，我们需要准确、清晰地陈述事实，并提供有力的证据来支持我们的观点。在撰写条据书信时，应该确保所提供的信息真实可靠，避免夸大或虚假。学习条据书信范文可以拓宽我们的知识面和视野，了解不同行业 and 专业的沟通方式。

安全手抄报图图篇一

高速公路上的交通事故发生率是非常高的，主要原因有超速、违章停车、装载违章、疲劳驾驶、机件故障等因素。在高速公路上开车需要格外注意：

1、进高速前仔细检查

必须检查车辆的轮胎、燃料、润滑油、制动器、灯光装置、故障车警告标志牌、灭火器等装置，保障齐全有效。

2、遵守速度、保持车距的规定

同一车道的后车与前车必须保持足够的行车间距，正常情况下，当时速100公里时，行车间距应在100米以上；时速70公里时，行车间距应在70米以上。不准压在车道分界线上行驶和超车道上连续行驶。

3、前方情况早做准备

在保证安全行驶速度和与前车间距的前提下，遇有这些情况时，应当避让并减速行驶，变更至无障碍车道缓速通过。变更车道时，必须提前开启转向灯，夜间还须变换使用远、近光灯，确认与要进入的车道前方车辆以及后方来车均有足够

的行车间距后，再驶入需要进入的车道。

4、遇到故障规范停车

在行驶中，车辆因故障需要临时停车检修时，必须提前开启右转向灯驶离行车道，停在紧急停车带内或者右侧路肩上，绝对不能在行车道上修车；机动车修复后需返回行车道时，应当先在紧急停车带或者路肩上提高车速，并开启左转向灯，进入行车道时，不准妨碍其他车辆的正常行驶。

机动车因故障、事故等原因不能离开行车道或者在路肩上停车时，驾驶员必须立即开启危险报警闪光灯，并在行驶方向的后方一百米处设置故障车警告标志，夜间还须同时开启示宽灯和尾灯。驾驶员和乘车人应迅速转移到右侧路肩上或者紧急停车带内，并立即报告交通警察，转移过程中要注意避让正常行驶的车辆。

(二)雨天行车注意事项

雨天行车时，驾驶员的视线受阻，视距较近，行车更要提高警惕，注意安全。

第一：保持良好视野

雨天行车，除了要及时打开雨刮器，还应开启近光灯和防雾。如果前风挡玻璃有霜气，需要冷风吹向前风挡玻璃；如果后分挡玻璃有霜期，则要打开后风挡玻璃加热器，尽快消除霜气，以免看不清后面的车辆。

第二：防止车轮侧滑

防止车轮侧滑，需双手平衡握住方向盘，保持直线和低速行驶，需要转弯时，应当换踩刹车，以防轮胎暴死而造成车辆侧滑：如果是前轮侧滑，应当将方向盘朝侧滑的相反方向纠

正;如果是后轮侧滑,要将方向朝侧滑的一侧纠正切不可打反方向。夏秋季节,天降大雨时,路面上会浮着一层流动的水,这使汽车轮胎极易打滑和方向失控。首先要注意的是轮胎的磨损程度。如果你的轮胎磨损超标,排水能力就会变差,车辆就容易产生侧滑而发生危险。因此,平时要多检查轮胎磨损情况,如果轮胎面磨损已低于3至4毫米,最好及时更换。

第三:低俗挡缓慢行驶

有经验的驾驶员都知道,无论道路的宽窄、路面状况好坏,雨中开车尽量使用2或3挡、时速不要超过30千米40千米。随时做好采取各种应急措施的心理准备。如需停车时,尽量提前100米左右减速、轻点刹车。

第四:防止涉水陷车

涉水时,水深不能超过排气管的高度,如果超过了,应选择其他路线绕行;如水深只淹没少半只轮胎,可以挂一档,稳住油门,低速直行。

第五:防止发生水滑

雨天车轮与路面间的附着力(也称抓地力)会随车速的增加而急剧变小,很容易发生“水滑”,当它达到一定的临界点时,轮胎与地面的摩擦力几乎损失殆尽,这时候刹车形同虚设,如同在冰面上行驶一样。因此,这个时候务必记着不要急踩刹车或猛打方向盘。雨天开车还要放慢车速,不要随意超车和变更车道,行驶至积水路段时,更要防止车辆出现“打水漂”现象。

雨天行车安全尤为重要,不要因为一时的疏忽酿成大祸!

安全手抄报图图篇二

食醋是经酿造加工生产的。除了风味优良、营养丰富外,还

具有了一定保健作用，食醋可以为老陈醋、麸醋和液态法食醋三大类：

(1)老陈醋以高粱为主要原料，色泽黑紫或棕红，质地浓稠，酸味醇厚，有特殊香气。

(2)麸醋以麸皮为主要原料，色泽黑褐，醋香浓郁，酸味醇厚，稍带鲜口。

(3)液态法食醋以粮食、糖类、酒类、果类为主要原料，用液态醋酸发酵法制得，依原料主要成分侧重不同而有白醋、米醋、糖酸之分。

优质食醋的特点：

一是色泽：具有本品的颜色，如重醋为棕红色，或深褐色，白醋为无色透明，有光泽；

三是浓度：比较适当，无悬浮物和沉淀物。

劣质食醋的特点：

一是色泽：浅淡，发乌；

三是浓度：稀薄，有沉淀和悬浮物。

因此在购买食醋时，除了厂名、商标外，还要注意配料表和总酸含量、执行标准、净含量、添加剂具体名称。最好选购保质期为3~6个月的食醋，其风味更是优郁。

安全手抄报图图篇三

如果一定要通过积水处时，应该用低挡行车，车速不要快，稳住油门，不可中途停车、换挡或急转方向，即便使用空挡

也要不断地轰油门，保持发动机的排气压力高于水压，这样就可以避免汽车熄火时排气管回流进水，使排气系统受损。如果水深没过车轮中心或没过排气管最好不要通行，避免在通过时发动机熄火。

保持车距

车辆在湿滑路面上的制动距离大约是干燥路面制动距离的3倍，因此务必注意保持和前车的车距，根据车速的不同，最少应保持两个车身以上的车距，防止与前车发生追尾事故，如果后车跟车过紧，可以打开双闪警示灯提醒后车。

雨后检查

这样可以及时的发现一些隐患，尤其要注意检查发动机舱与驾驶舱分隔部位的进气孔位置和左右翼子板两侧的沟槽内有无积水，如有积水，可以拿清水冲洗进气孔，疏通水道，以保证车辆的最佳工况。

避免胎压过低

在雨天行车最好保持胎纹的深度在4毫米以上，这样就可以避免在行车过程中出现汽车跑偏、甩尾和制动距离加长等情况。

低速慢行

这是避免在湿滑路面打滑的'最佳做法。慢速行驶可让轮胎与路面的接触面积增加，从而提供更大的牵引力。如果您发现车辆开始打滑，请不要猛踩制动或猛打方向，这可能导致汽车进入侧滑状态。将脚从油门踏板上抬起，直至车速变缓。

在使用制动的时候应该采取点刹的办法。车身如果发生了侧滑，在稳定制动的同时，应该顺着打滑的方向转动方向盘，可以抑制车身发生旋转。

行驶中及时解决视线不清的问题

雨天行车使用前大灯会形成炫目的光幕，要改用雾灯。若前挡风玻璃上产生雾气模糊了视线需要打开空调的制冷开关，用冷风吹风挡玻璃，这样能迅速使视线清晰；后挡风玻璃出现雾气时，需打开后挡风玻璃加热器，尽快消除雾气。如果雨刷器扫水不彻底，可以将车蜡涂在车窗上，使玻璃表面形成蜡膜，改善视线范围。

夏季对汽车来说除了高温，最要注意的就是暴雨了，充分的做好检查，及时的做好保养工作，这样才能保证自己在雨天的行车安全。

安全手抄报图图篇四

许多人清晨喝牛奶，认为这样能将营养成分全部吸收。其实，空腹喝奶会很快经胃和小肠排入大肠，结果各种营养成分来不及消化吸收就被排出体外。正确喝牛奶应是先吃一些食物再喝牛奶，而最佳时间为晚上睡前喝。

喜欢新茶

不少人认为新茶叶色鲜、味香、爽口，多饮对身体有益无害，其实不然，存放不足一个月的新茶叶含有未经氧化的多酞类、醛类和醇类较多，多喝对胃肠会产生刺激作用，引起腹胀、腹痛等症状，加重慢性胃炎患者的病情。

不吃酸菜

曾流行着“癌症与酸菜有关”之说，因而人们怕吃酸菜。其实，酸菜发酸是乳酸菌分解白菜中糖类产生乳酸的结晶。乳酸是一种有机酸，不是致癌物质，它被人体吸收后能增进食欲，促进消化；同时，白菜变酸，其所含营养成分不易损失，所以吃酸菜对人有益。

久煮牛奶

有些人害怕牛奶中的细菌杀不死而久久烧煮。其实，牛奶遇高温不仅香味下降，而且蛋白质变性、维生素也会损失很多。所以煮牛奶以烧开为度。

曝晒大米

大米生虫后，有些人放在太阳下曝晒，以为这样会把米虫晒死或晒跑。实际上，不仅太阳晒不死米虫，同时晒过的米仍会生虫，而且繁殖得更快。

空腹运动

许多人习惯早晨空腹跑步，以为这样既能吸收新鲜空气又能防止肥胖。然而，空腹运动能量来源主要靠脂肪的异生。此时，血液中的游离脂肪酸就会显示增高，脂肪酸不但成为心肌等活动的能量来源，其量过多又可成为心肌的毒物，能够引起各种心律失常，甚至导致猝死。老年人的危险性更大。据报道，世界上几位慢跑者都是短命的。因此，晨跑前适当进一点食物是必要的。

菠菜补血

不少人认为菠菜含铁量最多，而常叫孩子吃菠菜以补血。一些患有贫血病的成年人也把菠菜当成补血佳品，经常食用。其实，菠菜含铁量并不最高，也不能补血，因为菠菜中仅有1%的铁在肠道中吸收，90%与草酸结合，不仅难以吸收，而且也会影响人体对铁的吸收利用。

禁食肥肉

人们害怕肥肉诱发高血压、冠心病、高血脂、动脉硬化，便对它避而远之，其实，肥肉不仅是传统的美味食物，而且是

促进生长发育的营养要素，也可防癌。只要烹调得法，文火炖煮，适当吃点肥肉对人体健康是有益处的。

植物油好

人们认为吃动物油易引发冠心病、肥胖症等疾病，因而青睐植物油，其实这很片面。因为纯食植物油可促使体内过氧化物增加，影响对维生素吸收，增加乳腺癌、结肠癌发病率；过氧化物在血管壁、肝脏、脑细胞上形成时会引起动脉硬化、肝硬化、脑血栓等疾病。正确的是植物、动物油搭配或交替食用，其比例是10：7。

牛奶巧克力同食

一些家长为给孩子增加营养而把牛奶与巧克力同时给孩子吃，其实这样适得其反。因为牛奶含有丰富的蛋白质和钙，巧克力含有多量的草酸。同吃时牛奶中的钙和巧克力中的草酸结合成草酸钙，不易被吸收，还会产生腹泻，影响发育。

不爱吃醋

醋对人体有多种益处，能帮助食物的消化和氧化分解，参与合成男女性荷尔蒙，有助美容，具有杀菌防腐的作用，还能帮助解酒醉。每天早晨空腹喝一口，再喝上一杯冷开水，对于防治便秘很有帮助。如果每餐汤菜中放六七滴陈醋，不仅使汤菜味道更鲜美，而且能防病养颜。

安全手抄报图图篇五

吃剩的食物如果不及时保存，肯定会变味，这是众所周知的常识——细菌作怪。细菌的威力不说不知道，一说把人吓一跳，如“肉毒菌”，它能产生世界上最毒的物质——“肉毒素”，这种毒素只需1克便可毒死200万人；“黄曲霉”，它所产生的“黄曲霉毒素”是最强的致癌物质之一。黄曲霉毒素

的毒性是青化钾的20倍，而肉毒素是青化钾的2万倍。此还有痢疾杆菌、致病性大肠杆菌、副溶血弧菌、沙门菌、金黄色葡萄球菌等。如果食品在加工和储存过程中沾染了这些有害微生物，对消费者来说实在是太可怕了。

此外，由于微生物的活动而造成的食品变质、变味，失去原有营养价值的现象，也是人们所不愿看到的。这就引出了食品防腐剂。

目前世界各国允许使用的食品防腐剂种类很多，我国允许在一定量内使用的防腐剂有30多种。包括：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫、焦亚硫酸钠(钾)、丙酸钠(钙)、对羟基苯甲酸乙酯、脱氢醋酸等。其中较多的是山梨酸和苯甲酸及其盐类。

苯甲酸钠是当前食品工业应用较为广泛的一种食品防腐剂，其可以使用的范围包括：碳酸饮料、低盐酱菜、酱油、蜜饯、葡萄酒、果酒、软糖、食醋、果酱(不包括罐头)、果汁(味)型饮料、食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁、果汁(果味)冰、预调酒、复合调味料、半固体复合调味料、调味糖浆、液体复合调味料。

一种含有害物质的食品是否对人体产生危害，主要取决于人体食用的量，不应将食品含有害物质与食品有毒两种不同的概念混淆或等同起来。我国著名食品安全专家陈君石院士说，任何东西吃多了都有害，水喝多了一样死人，盐吃多了一样中毒，就是基于剂量决定毒性的概念。

杭州健怡可口可乐公司“防腐剂事件”中所涉及的苯甲酸钠，是人们日常食品中经常添加的一种防腐剂。世界卫生组织和国际粮农组织食品添加剂专家联合委员会第57届会议，对苯甲酸作出最新的风险评估，规定每日允许摄入量(adi)即终身摄入对人体健康无不良影响的剂量，为0—5毫克/千克，这相当于60千克重的成人终身摄人的无毒副作用剂量是每天300毫

克;我国规定苯甲酸钠在饮料中的最大使用量为0.2克/千克,即一个成年人每天喝1升饮料,苯甲酸钠为200毫克,比国际规定的adi值还低。

其实,国家法律规定允许使用的食品添加剂都是经过严格的安全性评价的。老百姓在正确的使用范围、正确的使用量内合理食用,其安全性是完全可以保障的。至于曾经发生过的那些引起公众关注的大型食品安全问题,都是因为食品生产过程的卫生标准没有得到有效执行,或者没有按规定使用食品添加剂,而不是防腐剂本身的“罪过”。

最后须特别提及一点:儿童、孕妇等处于身体发育特殊时期的敏感人群,不宜食用那些过多使用防腐剂的食品。

安全手抄报图图篇六

火腿肠是深受广大消费者欢迎的一种肉类食品,但在购买火腿肠时应该注意:

(1)首先要选择有“qs”标志的产品,其次要注意看产品的标识标注是否规范。尽量到一些信誉比较好的大商场、大超市购买。

(4)选购在保质期以内,并且是新近生产的产品,越新鲜的产品,口味越好;

(5)不得使用苯甲酸或苯甲酸钠做防腐剂,不得用胭脂红作着色剂,包装袋不能发胀,肠衣不能有破损,火腿肠表面不能发黏。

安全手抄报图图篇七

近一年,街边出现“进口食品零售店”的比例越来越高。但是,那些标注着产地为“香港”、“台湾”的进口食品,是否都是货

真价实的?近日，富阳工商分局在富春街道开展进口食品抽检，发现了不少进口食品问题。

标称产地香港的“萱萱千金香脆豆”其实来自东莞

抽检人员来到西堤南路一家进口食品专卖店，在其货架上随机选择了“萱萱千金香脆豆”综合果仁和香辣花生，这两款售价为14.5元进口食品价格标签上，都注明产地为香港。

抽检人员仔细查看食品的外包装后，发现并没有该食品原产地和境内代理商的名称、地址、联系方式等信息，不符合进口预包装食品标签规定。

同时，经营者也无法出示该批食品的出入境检验检疫合格证明及海关报关单等材料。

工商人员暂扣了这批“问题食品”进一步调查后发现，这家进口食品零售店，于4月初在网上向广州越秀盛海食品商行购进了这批“萱萱千金香脆豆食品”。

供应商告诉富阳零售店负责人，“萱萱食品”是香港品牌，委托东莞金麟食品公司生产。因为供应商的发货单上标注产地是香港，所以富阳的零售店就把这批食品的产地也标成了“香港”。

按照《中华人民共和国食品安全法》规定，预包装食品的标签应当标明生产者的名称、地址、联系方式等事项。而这批东莞产的“萱萱千金香脆豆”标签上没有标明生产者的真实信息，并且虚假标注产地，涉嫌违法。

标称台湾产“北田能量99棒”和香港产“壹格沙琪玛”没有载明境内代理商

当日抽检人员在西堤南路这家进口食品专卖店内，一共抽取

了5批次进口食品送检。

经检验，“北田99能量棒(香芋口味)”和“无糖沙琪玛(红枣+葡萄)”两个批次被判定为食品标签不合格。

其中“无糖沙琪玛(红枣+葡萄)”包装袋上标着“台湾制造”、“北田台湾”。但检测发现，该食品标签未标注代理商(进口商)或经销商的名称和地址，为不合格进口食品。

“北田99能量棒(香芋口味)”包装袋上标着：“原产地：香港，香港壹格国际有限公司”，同样，食品标签未标注代理商(进口商)或经销商的名称和地址；产品名称不能反映产品的真实属性，检测不合格。

单价为12元的“无糖沙琪玛”，进货凭证上标着：壹格沙琪玛，产地香港，；和“萱萱千金”一样，都是从广州越秀盛海食品商行进货。

对上述情况，富阳零售店的负责人华某称，自己也说不清楚这两种食品究竟是不是进口的。

而供货商至今未能提供上述食品的出入境检验检疫合格证明等材料，但口头已承认两种食品均不是进口的。

消费提醒：购买进口食品需查看原产地及境内代理商

明明不是进口食品，为什么要“戴”着进口的帽子欺骗消费者呢？原因其实很简单，相对于国内同类食品，进口食品的价格明显偏高，厂家或者供应商为了获取更大的利润，将国产食品打上“洋文”标签，冠上“进口食品”的高帽子，以赚取更高的利润。

假冒进口食品主要有两种：一是进口原料，国内分装，冒充进口食品；二是国产原料，国内生产，冒充进口食品。对于形

形形色色冒似“进口”的食品，不仅是消费者，零售商也需要擦亮眼睛，以防被忽悠。可从以下主要感官进行鉴别：

一：看食品外包装材料质地、印刷质量。如发现材质粗糙，印刷模糊，质量较差的，建议放弃购买或向销售者索要相关进口凭证。

二：看中文标识是否符合国家强制性标准。根据规定进口食品应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应符合我国食品相关法律法规规定和食品安全国家标准的要求，载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。

安全手抄报图图篇八

食品安全的含义有三个层次：

食品数量安全：即一个国家或地区能够生产民族基本生存所需的膳食需要。要求人们既能买得到又能买得起生存生活所需要的基本食品。

食品质量安全：指提供的食品在营养，卫生方面满足和保障人群的健康需要，食品质量安全涉及食物的污染、是否有毒，添加剂是否违规超标、标签是否规范等问题，需要在食品受到污染界限之前采取措施，预防食品的污染和遭遇主要危害因素侵袭。

食品可持续安全：这是从发展角度要求食品的获取需要注重生态环境的良好保护和资源利用的可持续。