

# 《安全智汇》

## 图书基本信息

书名：《安全智汇》

13位ISBN编号：9787560737553

10位ISBN编号：7560737552

出版时间：2011-2

出版社：山东大学出版社

作者：董传师

页数：149

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《安全智汇》

## 内容概要

《安全智汇:意外伤害案例及应对方法》的主要内容是：世界上最宝贵的是生命。没有生命，一切美好都是空谈。孔子曰：“防祸于先而不致于后伤情。知而慎行，君子不立于危墙之下，焉可等闲视之。”棋语亦云：“车不立险地。”安居乐业安为本，安全是康乐生活的前提，也是群众的第一需要。高度重视和切实抓好安全工作，是坚持立党为公、执政为民的必然要求，是贯彻落实科学发展观的必然要求，是实现好、维护好、发展好最广大人民的根本利益的必然要求，也是构建社会主义和谐社会的必然要求。“十二五”规划凸显以人为本?更加关注民生，安全就是最大的民生。

## 书籍目录

### 第一部分 居家安全

- 一、消防安全
- 二、儿童安全
- 三、老年人安全
- 四、食品、药品安全
- 五、心理健康
- 六、装修安全
- 七、中毒事故
- 八、其他伤害

### 第二部分 公共场所安全

- 一、道路交通安全
- 二、商场等人员聚集场所安全
- 三、户外活动安全
- 四、涉水安全
- 五、气象安全

### 第三部分 工作场所安全

- 一、防坍塌安全
- 二、爆竹生产及爆破安全
- 三、机械操作安全
- 四、中毒和窒息施救安全
- 五、煤矿生产事故
- 六、高温作业安全
- 七、工作场所用电安全
- 八、高处作业安全

附录一 事故现场紧急救护知识与技能

附录二 国际安全社区创建标准

附录三 青年公园安全社区建设情况简介

附录四 常见安全标示

## 章节摘录

版权页：插图：案例32 2009年2月，北京市一位女士感冒后，在家里小药箱内找出一些过期感冒药，刚吃了不久便上吐下泻，随后及时送往医院就医。小贴士 如何识别药物的有效期？药物有效期是指药物在一定储藏条件下能保证质量的期限。有效的规定是从药物生产日期（以生产批号为准）算起，其表示方法为：有效期至某年某月，如有效期至2003年6月，说明该药物到2003年7月1日即开始失效。《药品管理法》还规定，在药物的包装盒或说明书上都应标明药物生产批号、生产日期和有效期。进口药物也必须按上述表示方法用中文写明，便于大众阅读。药品一旦过了有效期，绝不可服用。分析 安全是消费者选择食品、药品的首要标准。当前，食品、药品安全问题已成为人们关注的热点问题。频频发生的食品、药品安全事故，对我们的健康和生命造成了很大的威胁。比如，日常饮食不慎，极易引发食物中毒。在就餐场所中，每年发生在家庭中食物中的毒事件伤亡人数最多。中毒原因以误食、污染为主，包括：加热温度不够、熟食储存不当、用具容器污染以及误用有毒品种等。因此，日常生活中，我们应学习、了解更多的食品、药品安全知识，掌握更多的食品、药品安全知识，杜绝食品、药品安全隐患。对策 一、如何防止食品受到细菌污染 1.保持清洁 保持与食品接触的砧板、刀具、操作台等表面清洁。保持厨房地面、墙壁、天花板等食品加工环境的清洁。保持手的清洁，不仅在操作前及受到污染后要洗手，在加工食物期间也要经常洗手。避免老鼠、蟑螂等有害动物进入库房、厨房，并接近食物。 2.生熟分开 处理凉菜要使用消毒后的刀和砧板。盛装生熟食品的容器要严格分开摆放和使用。从事粗加工或接触生食品后，应洗手消毒后才能从事凉菜切配。 3.使用洁净的水和安全的食品原料。熟食品的加工处理要使用洁净的水，选择来源正规、优质新鲜的食品原料。生食的水果和蔬菜要彻底清洗。 4.控制温度 菜肴烹饪后至食用前的时间预计超过2小时的，应使其在5℃以下或60℃以上条件下存放。鲜肉、禽类、鱼类和乳品冷藏温度应低于5℃，冷冻食品不宜在室温条件下化冻，安全的做法是在5℃以下温度解冻，或在21℃以下的流动水中解冻。

## 编辑推荐

《安全智汇:意外伤害案例及应对方法》由山东大学出版社出版。

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)