# **涧岗乡食品安全风险提示**

2023-01-20 12:42

2023年春节即将临近，人口流动加大，传统节庆聚集性活动增多，食品安全问题易发多发。为保障我乡广大群众饮食安全，结合当前疫情防控形势，特作出如下食品安全风险提示。

一、个人

（一）外出就餐注意事项

1.注意个人防护，戴好口罩，保持社交距离，勤洗手部。

2.应选择证照齐全、卫生环境较好的餐饮单位就餐，不在无证饭店、路边摊点用餐，不向流动摊贩购买食品。

3.慎点生食水产品（刺身）、冷食（凉菜、卤菜）、裱花类蛋糕等高危易腐食品，点餐时查看商家是否具备制售经营资质,如：食品经营许可证上经营项目是否标注有冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售。

4.就餐前注意观察食物是否感官异常，不吃腐败变质和未烧熟煮透的食品，就餐后应主动索取发票等就餐凭证。

（二）家庭制作食物注意事项

5.不购买来源不明、已变质、外观异常或超过保质期的食品或食品原材料，坚决不买野味（野生动物、野生渔获物、野生植物、野生菌菇）。

6.不购买无证小摊贩出售的食物，尤其是生食水产品（刺身）、裱花蛋糕、凉拌菜、豆制品、肉制品等高危食品。

7.储存食物温度要适宜，生熟食品要分开放置、避免交叉污染。食物要根据不同的保存要求，选择在常温、通风、冷藏（0-5℃）或冷冻（-18℃）条件下储存，并在保质期内食用。

8.果、蔬食用前做到“冲冼、浸泡、清洗”，将残留在果、蔬表面的有害物质充分稀释后再食用，预防化学性和虫卵引起的食物中毒。

9.烹饪时应使用安全的水和食材，过程应保持清洁、生熟分开、煮透烧熟，不食用平时很少或没食用过的食物，避免过敏。

10.做到“6不吃1不饮”：不吃来源不明食物、不吃腐烂变质的食物、不吃隔夜饭菜和变味的剩饭剩菜、不吃在冰箱放置过久的食品、不吃劣质熟食品特别是外观鲜红的肉制品、不吃腌制时间不足9天的腌菜，不饮用自制药酒。

11.改善饮食行为习惯，倡导实行分餐制，养成使用公勺公筷好习惯；避免暴饮暴食，饮酒适度，荤素搭配，平衡膳食，倡导“减油、减盐、减糖”；关注儿童饮食，勿食用含色素或者防腐剂过多的食品，零食应适当，不能代替正餐。

二、餐饮服务单位

12.严格执行食品原料采购索证索票制度，不得购买、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；不得采购和使用腐败变质、来历不明的食品及食品原料，如野生动物、野生菌菇、野生植物、“三无”食品、“山寨食品”以及腐败变质、超过保质期的食品；不得添加《食品安全法》等法律法规明令禁止的非食用物质；不得售卖无标签散装白酒及自制泡酒。

13.严格加工环境、工具容器和餐饮具的消毒，减少食品污染环节；加工食品生熟分开，烧熟煮透；严格按照“五专”要求及食品安全标准规定，管理和使用食品添加剂。

三、农村集体聚餐

14.尽量少聚餐、少聚集。确需举办的农村集体聚餐活动，应主动到乡政府市场监督管理所进行备案登记，并适当压缩就餐规模，控制就餐人数，缩短聚餐时间，简化聚餐流程。

15.集体聚餐举办场所要保持清洁卫生，确保良好通风和合理就餐间距，设置洗手处，提供洗手液。举办者应主动提醒参加农村集体聚餐活动的人员做好个人防护，佩戴口罩和洗手。

16.集体聚餐举办者和承办者要严格落实食品安全主体责任，做好从业人员管理和设施设备维护，把好原辅料购进质量关，不采购加工来源不明、变质过期的食品和原料。食品加工过程中要做到生熟分开、烧熟煮透，并做好食品留样和餐用具清洗消毒，不超许可范围、超接待能力制售食品。

四、其它注意事项

17.严格落实醇基燃料专人管理、警示标签、颜色警示等防控措施，防止作为白酒误饮。

18.自觉参与普及食品安全知识，倡导健康消费理念，坚决反食品浪费，提倡文明餐桌礼仪。

19.如发现食品安全问题，请及时拨打投诉举报热线12345。一旦发生恶心、呕吐、腹痛和腹泻等不适或明显的食物中毒症状，要立即到正规医院就医，并尽快向当地市场监管、疾病预防控制等部门报告，同时要留存发票、就诊记录等相关证据。