

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室

沧源佤族自治县 2021 年食品安全预警公告

为防范食物中毒事件发生，沧源佤族自治县食品安全委员会办公室发布食品安全预警公告：

一、预防细菌性食物中毒

（一）餐饮服务提供者必须落实食品安全主体责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。保持环境卫生干净整洁，做好防蝇、防尘、防虫、防鼠等工作；成品、半成品、直接入口食品、加工制作用具要生熟分开，食物要烧熟煮透，防止因交叉污染、食物变质引起中毒。

（二）食品原料存储场所应当保持通风、干燥，避免太阳直晒，存储时应隔墙离地 10 厘米以上。需要冷藏或冷冻的食品要尽快放入冰箱保存。

（三）消费者要增强安全意识，家庭聚餐食物最好现制现吃，外出就餐要选择干净、整洁的饭店，慎食生菜凉菜，养成良好的个人卫生习惯。

二、预防有毒野生菌中毒

（一）不随意采摘、出售、购买不熟悉的野生菌，特别是颜色鲜艳、幼小难以识别或过于老熟及已霉烂的野生菌，以及可能喷洒农药的地点生长的野生菌。

（二）不凉拌生吃野生菌，要炒熟煮透，每次只加工和食用一种野生菌；食用野生菌时不宜饮酒，其所含成分会与乙醇发生化学反应，生成毒素引发中毒。

（三）学校食堂、单位食堂、工地食堂、旅游景区供餐单位、集体用餐单位、养老机构食堂、医院食堂以及自办宴席、会议活动等群体聚餐禁止加工烹饪食用野生菌类，防止引发群体性食物中毒事件。

三、预防马铃薯、四季豆中毒

不加工食用发芽和变色的马铃薯，发芽或变色的马铃薯含有大量龙葵素，食用后易引起中毒。生的或未煮熟的四季豆含有红细胞凝集素和一类特异皂苷，分别具有红细胞凝集和溶血的作用，进入人体后发挥生物作用而致病，要煮熟煮透方可食用。

四、预防亚硝酸盐中毒

酸菜、咸菜随着气温升高，亚硝酸盐含量增加，一次性食用过多容易引发亚硝酸盐中毒，请谨慎食用。

五、预防散装白酒中毒

（一）通过合法渠道购买白酒，选购正规厂家生产的预包装酒品，查看标签内容是否齐全。

（二）不要购买无产品标识、无生产厂家、无生产地址的散装

白酒。未经登记的小作坊生产的白酒、家庭自酿白酒严禁对外出售。

（三）使用醇基液体燃料的各类餐饮服务单位，要加强使用环节管理，专人专位管理存放，标贴明显标识，防止误食。

六、预防集体聚餐食物中毒

（一）城镇和农村居民自办 50 人以上的宴席，应当按照《沧源佤族自治县城镇和农村自办宴席食品安全管理办法（试行）》规定，向所在村民（居民）委员会报告，接受食品安全协管员、信息员和市场监管人员的指导。

（二）各类学校要认真落实《学校食品安全与营养健康管理规定》，加强食品安全管理。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生菌、发芽马铃薯等高风险食品。

七、预防草乌、附子等毒性中药材中毒

严禁任何餐饮服务经营者、单位食堂以任何方式经营以草乌、附子等毒性中药材为原料的食品（包括自制的泡酒）。个人及家庭不要加工食用草乌、附子等毒性中药材为原料的食品。

广大人民群众在发生食物中毒后，要立即到附近的正规医疗机构进行救治，不要乱服药物，以免延误病情。保留可能导致食物中毒的剩余食品及原料、工具和设备，以备检查。发现食品安全问题进行投诉举报，可拨打电话 12315。各医疗机构收治食物中毒患者后，要及时向当地卫生健康部门、市场监督管理部门报告。各级各有关部门要高度重视食物中毒防控工作，加强食品安全知识宣传，

严格食品安全监管，做好应急管理工作。

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室
2021年5月15日

