

沧源佤族自治县 2023 年高温天气食品安全 风险预警公告

(2023 年第 7 号)

近段时间来，随着气温逐渐升高，微生物繁殖迅速，食物容易腐败变质，食品安全形势压力陡增，发生群体性食物中毒的风险进一步加大。为有效预防食品安全事故发生，保障公众饮食安全，针对目前高温天气食品安全特点，特作如下安全风险预警：

一、预防细菌性食物中毒

高温天气是细菌滋生的活跃期，易发生细菌性食物中毒事件。广大民众要彻底消除“不干不净吃了没病”的侥幸心理，要增强安全意识，养成良好的个人卫生习惯，不喝生水。自行加工食物要煮熟煮透，隔夜饭菜必须冷藏保存，食用前确保未腐败变质，并彻底加热后方可食用；外出就餐时，要选择证照齐全的饭店，尽量选择热熟食物，慎食生菜凉菜。

二、预防野菜中毒

在享用原生态、绿色的天然美食时，要把握好食用量，不轻易采摘、加工、食用自己不了解、没有食用过的野菜。因为大多数人对野生植物的认识程度有限，容易造成误采、误食，引发中毒事件。有的野菜外观看起来很像普通蔬菜可食，但实际上是有毒野菜。所以，郊游时不要随意采挖、购买和食用不认识的野菜。

三、预防发芽马铃薯、四季豆中毒

马铃薯在发芽或未成熟时，因为含有毒物质龙葵素，摄入后易引起中毒。公众应注意把马铃薯储藏在低温无阳光直接照射的地方，不使用发芽和青皮土豆制作菜肴。生的四季豆中含有皂素和红细胞凝集素两种毒素，皂素会强烈刺激消化道，凝血素具有凝血作用，四季豆一定要煮熟煮透方可食用。

四、预防储存食物交叉污染

储藏食品要做到生熟分开，避免交叉污染，做好防蝇、防尘、防虫、防鼠等工作。高危易腐食品存放超过2小时，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。存放时间应不超过2小时，且未发生感官性变化，加热后方可食用。

五、注意网购食物安全

网上订餐时，要注意查看第三方平台是否有入网餐饮服务提供者《食品经营许可证》资质信息公示，并选择近距离的餐饮单位订购，尽量缩短食品运送时间；收到食品后要检查包装及食材质量，勿长时间存放；尽量不网购凉菜、生食品种、冷加工糕点等高风险食品。

六、注意校园食品安全

学校（含托幼机构）要严格落实食品安全校长（园长）负责制，加强学校食堂等场所的食品安全管理，严格执行进货查验和索证索票制度，加强从业人员管理，规范加工制作过程，严格食品留样，加强清洗消毒和学校饮用水卫生管理，

预防学校群体性食物中毒事件的发生。严禁加工制作四季豆、鲜黄花菜、发芽和青皮土豆、野生菌、自制豆浆等有潜在风险的高危食品；严禁制售凉菜和外购熟食、凉菜；严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐；严禁使用含铝添加剂。

七、自办宴席要规范

严格执行农村集体聚餐报备管理，要加强对餐厨人员资质、食品原材料、现场环境等检查监督与指导，全力保障群众用餐安全。承办农村集体聚餐活动时，要保证具有与供应饭菜的品种、数量相适应的加工场地，保证易腐食品原料和熟食品能够在冷藏条件下储存。不能当餐用完的，应及时冷藏，隔餐和隔夜的熟食品必须彻底加热后食用。餐具和接触熟食品的用具、容器使用前必须清洗消毒。加工、贮存食物要生熟分开，避免交叉污染。

八、要注意消费维权

一旦发生疑似食物中毒，事发单位及个人应及时到附近医院就诊，并封存当餐所用原材料、加工使用的容器和设备设施，以备检查。发现食品质量问题时，可拨打电话 12315 进行投诉举报。

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室

2023 年 6 月 6 日

