



夏秋季,在外面填肚子的亲们要格外注意啦 大笑的商家才最值得你信赖

36 ! 37 ! 38 !

近段时间,翻滚的热浪占领了大街小巷,全省已进入盛夏高温模式。吃货们知道吗,夏秋季是各种致病微生物的活跃期,此时发生细菌性食物中毒的风险概率增加,尤其是对于工作忙碌、无暇做饭、需要经常在餐饮服务店填饱肚子的亲们来说,要注意啦。

市市场监督管理局在此发出夏秋季餐饮食品安全消费警示。

记者 施美园 通讯员 张海燕 整理

一、提醒消费者理性选择、科学消费

外出就餐时,尽量选择餐饮服务食品安全监督量化分级动态等级大笑、微笑和年度等级达到A级、B级的餐饮服务单位就餐,就餐前要注意检查食物感官性是否异常、是否新鲜、是否烧熟煮透,就餐后一定要索取发票等就餐凭证。

科学饮食保障健康。注意辨别食物是否存在腐败变质或感官性状异常。

不在无证场所、路边摊点用餐;不食用河豚、织纹螺等有毒有害、来历不明的动植物;不食用不认识的野菜和野生菌、颜色鲜艳的腌制肉类、未烧透的豆浆和四季豆、发芽或黑色青皮土豆制作的菜肴;慎重选择生食海产品、鲜黄花菜等高风险食物,最好不食用蒸煮贝类的汤汁,尽量避免一次食用大量贝类。

餐饮服务食品安全等级你认识吗?

餐饮服务食品安全等级公示
(Food Safety Grades Notification)

A

上年度综合等级

大笑

本次检查动态等级

微笑

B (良好)

平脸

投诉举报电话
12315

二、餐饮服务单位要严把六关

严把食品原料关

食品、食品原料要到证照齐全的食品生产经营单位采购,并索取索票,严格验货,登记台账;

严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐;

严禁采购、加工和销售织纹螺;严禁采购、加工河豚、毒蘑菇等有毒有害物质;

注意海洋与渔业等相关部门发布的海域赤潮信息,不得采购、使用和销售的有毒赤潮海域的贝类。

加工贝类时,要去除中肠腺等内脏,最好弃掉蒸煮贝类的汤汁。

严把加工制作关

贮存、加工生熟食品的用具和容器要分开使用,避免交叉污染;

肉类、水产、蔬菜粗加工过程中,切配工具和储存容器要严格分开;

凉菜、生食海水产品、裱花蛋糕、水果拼盘等要在专间内制作,并做到五专(专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用);

除高校外,各类学校食堂(含托幼机构食堂)不得加工制作冷荤凉菜;

严格按照国家规定使用食品添加剂。

严把食品存放关

加工后的成品与半成品、原料应分开存放;

加工好的食品应避免交叉污

染,需长时间(超过2小时)存放的,应当在低于10℃或高于60℃的条件下存放;

在10℃-60℃条件下放置2小时以上的熟食品,再次食用前必须充分加热并确认质量合格。

严把清洗消毒关

凡自行提供餐饮具的餐饮服务单位,要严格落实一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁制度,定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态;

采用化学消毒的,应定时测量有效消毒浓度;

使用集中消毒餐饮具,应索取餐饮具集中消毒单位的营业执照和消毒合格证明,做好进货检查和验收记录,不得重复使用一次性餐饮用具。

严把个人卫生关

从业人员持有有效健康合格证明上岗,保持良好个人卫生,操作时穿戴清洁的工作服帽,操作前应洗净手部,操作过程中应保持手部清洁;

餐饮单位严格落实晨检制度,有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症的,应暂时调离工作岗位。

严把环境卫生关

保持加工经营场所清洁卫生,健全防蝇、防鼠、防尘等设施;

杀虫剂、杀鼠剂等物品的采购、使用应有详细记录,有存放固定的场所并上锁,标有明显的警示标识,做到专人保管、专人使用。

餐饮服务食品安全等级公示
(Food Safety Grades Notification)

B

上年度综合等级

微笑

本次检查动态等级

大笑

B (良好)

平脸

投诉举报电话
12315

餐饮服务食品安全等级公示
(Food Safety Grades Notification)

C

上年度综合等级

平脸

本次检查动态等级

大笑

B (良好)

平脸

投诉举报电话
12315

餐饮服务食品安全监督量化等级分为动态等级和年度等级,评定项目主要包括:许可管理、人员管理、场所环境、设施设备、采购贮存、加工制作、清洗消毒、食品添加剂和检验运输等。动态等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理状况每次监督检查结果的评价。动态等级分为优秀、良好、一般三个等级,分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象表示。

年度等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理状况过去12个月期间监督检查结果的综合评价,年度等级分为优秀、良好、一般三个等级,分别用A、B、C三个字母表示。

也就是说,如果您看到的餐饮服务单位悬挂着A等级的大笑标志,那您可以放心在这里就餐,要是看到C级的平脸标识,那就就餐时就得多留个心眼了。

三、发生食物中毒应及时就诊、拨打投诉举报电话

市民外出就餐后如出现剧烈呕吐、腹泻,同时伴有中上腹部疼痛,应及时到就近医疗机构就诊,并保存好可疑食品样品及消费票据、就诊记录等相关证据,及时拨打投诉举报电话:12315,以便及时调查处

理。餐饮服务单位一旦发生食品安全事故,应立即配合救治患者并及时报告相关部门,积极配合做好事故的调查处理工作。

