

欢度春节勿忘食品安全

市场监管局发布春节期间食品安全消费提示

春节将至,为保障全市人民群众的身体健康和饮食安全,防控食物中毒事故的发生,使广大人民群众度过一个欢乐、祥和的节日。市市场监督管理局向各餐饮经营单位和广大消费者发出消费提示,欢度春节勿忘食品安全。

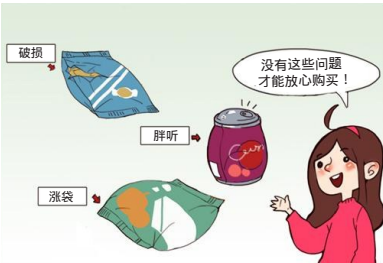
1 对餐饮服务单位的提示

1. 量力而行,切忌超负荷供应。

自觉履行食品安全主体责任义务,严格按照许可范围经营,根据实际供应能力,安排餐饮原材料及饮食供应量,切勿超负荷经营。

2. 严格进货渠道,做好索证查验。

不采购和使用过期、腐败变质、假冒伪劣、来源不明的食品;不采购和使用私宰肉、病死肉,以及来源不明、未经检验检疫和检验检疫不合格的鲜肉、肉制品;不得采购、贮存和使用亚硝酸盐;不使用发芽马铃薯;不采购制售河豚鱼、毒蘑菇和国家禁止经营、依法保护的野生动植物。



3. 注意个人卫生,严防带病上岗。

从事直接接触、直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明。从业人员保持良好个人卫生,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,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。

4. 规范加工储存,防止交叉污染。

食品加工制作和储存时,做到成品、半成品和原料分开,生熟分开、荤素分开,对加工制作、储存的工具、用具、设施、设备进行区分,做到分类定点存放,防止交叉污染;定期检查冷藏、冷冻设备的运行状态,确保设置的冷藏、冷冻温度符合要求,且处于正常工作状态,及时清理过期变质食品,食品烧熟煮透,确保中心温度达到70℃;加工制售生食类、冷食类(除蔬菜水果)、裱花蛋糕等高风险食品应在专间内制作,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);严格按照国家规定使用食品添加剂。



5. 落实消毒保洁,确保卫生安全。

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。

2 对广大消费者的提示

1. 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,要注意通过食品感官检验,检查食物是否异常、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。



2. 家庭用餐时,四季豆做到烧熟煮透,尽量不食用隔夜饭,如不能当餐用完的,应及时冷藏,且第二次食用前必须加热彻底,不暴饮暴食,做到荤素搭配、平衡膳食,多食富含纤维素、维生素的新鲜蔬菜、水果等清淡健康食品。



3. 承办家庭宴席时,应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,尽量不要加工四季豆、凉拌菜等高风险食品,餐具和接触熟食品的用具、容器使用前必须清洗消毒,承办宴席的厨师要掌握必要的食品安全知识,在接触熟食品前双手要严格清洗,加工、贮存食物时做到生熟分开,避免交叉污染,切勿将亚硝酸盐当作食盐使用。

农村集体聚餐的举办者和承办者应落实主体责任,注意自查自律,要在聚餐活动前,将聚餐菜单、举办地点、预期参加人数等提前向本村市场监管协管员、信息员报告,并签订食品安全承诺书,各有关部门应进一步采取措施,强化对农村集体聚餐的食品安全风险防控,督促指导农村集体聚餐承办者加强加工制作人员的食品安全知识培训。

3 发生疑似食物中毒事故的处理措施

消费者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。

