

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室关于 印发沧源佤族自治县 2023 年农村集体 聚餐食品安全预警公告的通知

各乡、民族乡、镇人民政府，勐省农场社区管委会，县食品安全委员会各成员单位：

现将《沧源佤族自治县 2023 年农村集体聚餐食品安全预警公告》印发你们，请抓好贯彻落实。

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室

2023 年 9 月 27 日

(此件公开发布)

沧源佤族自治县 2023 年农村集体聚餐 食品安全预警公告

(2023 年第 13 号)

节假日期间农村集体聚餐较多，是农村集体聚餐食品安全风险集中、问题易发多发期。为进一步加强农村集体聚餐食品安全监管，有效防控群体性食源性疾病的发生，切实保障人民群众的身体健康和生命安全，特发布农村集体聚餐食品安全预警公告。

一、农村集体聚餐实行申报备案管理制度，承办者是食品安全第一责任人，对宴席食品安全全程负责，应自觉履行农村集体聚餐的报告义务。各乡（镇、场）要切实督促指导辖区农村集体聚餐承办者按规定进行报备。

二、农村集体聚餐所用食品原材料应清洁、新鲜、卫生。严禁使用腐败变质、霉变生虫、感官性状异常以及来源不明的原材料和超过保质期的食品；严禁加工野生菌及其制品、发芽土豆、四季豆等高风险食品。

三、选购正规厂家生产的白酒，查验并索取票据。不得购买、提供、饮用私自勾兑和来源不明的散装白酒。

四、食物存储应与农药、化肥、有毒有害物品等隔离，生熟食品应分开储存，容易变质食品应冷藏保存。

五、食品加工操作间应远离粪坑、垃圾堆、厕所、畜禽圈舍等污染源，并采取相应的灭蝇、防蝇、防鼠措施。食品加工制作过程应符合卫生要求，烧熟煮透。生熟菜墩、刀具

尽量分开，确实不能分开的，应经高温消毒后使用。

六、餐用具使用前应当使用符合食用要求的消毒品进行清洗消毒。不饮用浑浊、污染、有异味的水，不循环利用清洗蔬菜、肉禽、食物、餐用具的水。

七、从事农村集体聚餐加工的厨师应取得健康证明，现场操作应符合卫生要求。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等传染性疾病的厨师和帮厨人员不得从事接触直接入口食品的工作。

八、宴席所有菜品应按要求进行留样。留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，每个品种留样不少于125g，并冷藏储存48小时以上。

九、严禁加工、食用野生菌及其制品、发芽土豆、四季豆等高风险食品，严禁加工、食用以草乌、附子等毒性中药材为原料的食品（包括自制的泡酒）。

十、我县群众杀年猪等聚餐素有食用红生、酸生、火烧肉的习俗，若食用了含有旋毛虫的猪肉，极易感染旋毛虫疾病，危害身体健康和生命安全。聚餐时不要加工食用未经检疫的红生、酸生、火烧肉等高风险食品。

十一、一旦发生食物中毒，应及时送患者到医疗机构进行救治，保护控制好现场，并向村（社区）或乡镇人民政府报告。各乡（镇、场）、各有关单位要强化食品安全应急处置工作，规范报告、调查和处置程序，及时应对食品安全突发事件。