

沧源佤族自治县 2023 年“泼水节”“五一劳动节”“摸你黑狂欢节”食品安全预警公告

(2023 年第 5 号)

“泼水节”“五一劳动节”“摸你黑狂欢节”即将来临，各类集体性聚餐活动增多。随着气温的升高，各类病原微生物繁殖活跃，食物中毒和食源性疾病多发易发，为保障节日期间人民群众的饮食安全，结合节庆消费特点、饮食习惯，沧源佤族自治县食品安全委员会办公室发布如下预警公告，提醒广大群众注意饮食安全：

一、预防细菌性食物中毒

春季是细菌滋生的活跃期，易发生细菌性食物中毒。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，并加热彻底后方可食用。注意慎食生菜凉菜。

二、预防植物性食物中毒

春季以来，各类野菜大量上市，在享用天然美食时，要把握好食用量，不轻易食用自己不了解，没有食用过的野菜和野生菌，也不要到河道田头乱采摘野菜食用。家庭烹饪四季豆时，要煮熟煮透，切忌急火快炒，避免凉拌食用。学校食堂不得加工制作四季豆，其他集体用餐单位不宜加工制作四季豆，各餐饮经营单位要严格把好四季豆采购关，严格执行彻底煮熟、煮透等安全的烹调加工方法，确保消费者食用

安全。不加工食用发芽土豆。

三、预防毒性中药材中毒

草乌、附子等毒性中药已列入国家《医疗用毒性药品管理办法》管理，应在医生指导下正确使用。对擅自生产、收购、经营毒性中药材的单位或者个人，将按照《药品管理法》《医疗用毒性药品管理办法》有关规定进行查处。严禁任何单位、各级各类食堂、餐饮单位和个人加工、出售、食用以草乌、附子等毒性中药材为原料或配料的食品（包括自行配制的药酒及其他食品）。

四、革除不良饮食陋习

慎食撒撇、剁生、酸生、百旺等生肉（血）食品，加工畜禽肉时，砧板、菜刀要清洗干净、生熟分开，尤其是加工生鲜水产品和生肉类食品后，务必将砧板洗净晾干，以免污染其它食物。不吃生肉或未经彻底煮熟的肉。

五、谨慎消费白酒

消费者应通过合法渠道购买正规厂家生产的白酒，选购时要查看标签内容是否齐全，并索取票据。不要购买无产品标识、无生产厂家、无生产地址等来源不明的散装白酒。家庭自酿酒严禁对外出售，严禁在任何集体聚餐中提供家庭自酿酒或散装白酒。

六、预防农村集体聚餐食物中毒

农村集体聚餐举办者和承办者、各类餐饮服务单位、工

地食堂、养老机构食堂、婚丧宴请等集体用餐单位，要严格执行集体聚餐备案管理制度，严把原料采购、加工、贮存关，应采购和加工新鲜食材，严格执行原料采购验收和索证索票制度，严格食品储存管理，严格餐饮具清洗消毒，食物留样冷藏备检保存 48 小时以上，严禁加工制作食用野菜、野果、野生菌(含其制品)、四季豆类、发芽或青皮土豆等容易引发食物中毒的食品。

节假日期间消费者在外就餐，要选择持有有效《营业执照》《食品经营许可证》或《食品摊贩备案卡》的餐饮服务单位，做到适量点餐，杜绝食品浪费，倡导“光盘行动”。要避免暴饮暴食，尤其加强易发食源性疾病预防。当发生腹痛、腹泻、恶心、呕吐等不良症状时，应及时到就近的正规医疗机构治疗；当发生食品安全问题或自身的权益受到侵害时，要保留剩余食品样品，使其维持原状，并及时拨打投诉举报电话：12315。

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室

2023年4月10日

