



泰邮首饰城

泰邮首饰城经营各种黄金、珠宝、铂金、彩金、玉器、银饰等,款式新颖,品种繁多,匠心独运,诚信经营,满足您多样的审美需求。
地址:高邮市通湖路156-1号(世贸金街南门对面,新霖飞大酒店向西300米)
联系人:朱女士 13511731115

国企老字号







高邮市市场监管局关于中高考食品安全的预警提示



夏季,气温升高、湿度加大,细菌等微生物大量生长繁殖,是食物中毒的高发期。为防范食品安全风险,保障中高考考生的饮食安全,高邮市市场监管局向学校食堂和为学生供餐的单位提示如下:

1、把好采购关。要做好食品、食品原料的进货把关工作,严格执行索证索票制度。购买预包装食品时,要查看标签标

识,选择包装完整、观感正常、在保质期内的食品;购买农产品时,要注意其新鲜程度,能去皮的应先去皮后再食用;购买水产品时,要确认产品鲜活。

2、把好贮存关。凡需要冷藏和冷冻的食品应避免在室温下长时间暴露,尽快置于冰箱贮存,并做到分隔或独立包装,避免交叉污染,烹调好的食物在室温存放下不要超过2小时。

3、把好销售关。各考点学校、住宿点小卖部严禁出售过期、变质、假冒伪劣及散装裸露食品,凡销售的定型包装食品如糕点、瓶装饮用水、冷饮等,都必须严格执行进货查验和索证索票制度。

4、把好操作关。要切实抓好食品加工各个环节的操作规范,蔬菜要用流水清洗并浸泡30分钟以上,以防止农药残留,水果要清洗消毒,严禁在现场宰杀活禽,严禁外购熟食,严禁供应冷食卤菜和生食海(水)产品,所有菜肴必须自行加工,并要烧熟煮透,不得提供隔餐或隔夜饭菜,生熟食品严格分开。所有用餐品种必须48小时留样备查。严格餐具清洗消毒,

要明确专人负责食品工用具、容器、餐饮具的清洗消毒工作。

5、把好管理关。食品从业人员上岗必须持有有效健康证,落实每日晨检制度,凡患有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全疾病的人员,应立即调离工作岗位。

6、把好接待关。考点学校、供餐单位接待师生的人数要与供餐规模相适应。考生要注意饮食卫生习惯,合理搭配饮食,少食油腻食品,切忌暴饮暴食。用餐过程中尽可能使用公筷,倡导分餐制。



文明健康 有你有我

绿色环保

健康生活

书香
社会

科学
饮食

锻炼
身体

规律
作息

保护
自然

垃圾
分类

拒绝
野味

使用
公筷

