

今日高邮微信  
高邮日报手机报在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

# 2024年国庆假期餐饮食品安全消费提示

国庆长假即将到来。为保障公众饮食安全,预防食源性疾病的发生,高邮市市场监督管理局、高邮市消费者协会提醒广大餐饮消费者和经营者注意节假日期间饮食安全。

## 一、餐饮消费,牢记食品安全

(一)外出就餐时,应选择具备有效证照以及食品安全等级较高的餐饮单位就餐。要注意食物是否新鲜,是否烧熟煮透。谨慎选择熟食卤味、凉菜拼盘、生食水产品等高风险菜肴。就餐后应索要正规发票或收据,并做好留存。

(二)订购外卖时,应选择正规专业的外卖平台订单,在订餐平台可查看餐饮单位是否有营业执照和食品经营许可证,确认经营资质。收到餐食后,要检查包装和“食安封签”是否完整、餐食是否被污染等,并及时加工或食用,勿长时间存放。尽量不网购凉菜、生食品种、冷加工糕点等高风险食品。

## 二、餐饮经营,守住安全底线

一要提高食品安全意识。餐饮服务经营者要主动落实食品安全责任,向消费者提供优质安全健康的食品。

二要保证食材安全。严格把好原料进货关,从正规渠道采购食品原料,禁止采购、使用未按规定检验检疫或检验检疫不合格的畜禽肉及其制品。

三要规范加工制作。严格落实餐饮服务食品安全操作规范要求,生熟食物及其加工器具等要分开,防止交叉污染,制作热食要彻底烧熟煮透。

四要保持清洁卫生。从业人员应保持良好的个人卫生,并保持加工和就餐场所干净卫生,餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具应及时清洗消毒。

五要防止超负荷经营。假日期间是举办婚宴酒席、聚餐聚会的密集期,餐饮经营者应“量力而行”,避免超负荷运转带来食品安全风险。

六要认真执行食品留样制度。超过100人的一次性聚餐,每餐食品成品应进行留样,冷藏存放48小时,不少于125克,记录完备。及时、主动处理涉食品安全类消费投诉问题。

## 三、抵制浪费,倡树节约之风

广大消费者要主动践行“光盘”行动,自觉抵制铺张浪费,不“讲排场”、不超量点餐,注重膳食均衡,合理搭配菜品,倡树“厉行节约、制止浪费”的良好风尚,培养科学健康文明的饮食理念。

餐饮经营者要落实反餐饮浪费要求,科学合理设计菜单,调整菜品数量、分量,主动提供小份菜、半份菜服务。主动提醒消费者根据用餐人员合理点菜,适度消费。杜绝过度包装等浪费行动,做好打包服务。

消费者在餐饮消费中如发现食品安全问题,请及时拨打投诉举报电话“12345”、“12315”。

