



夏季餐饮食品安全提示

高邮市市场监管局

炎炎夏季,气温高、湿度大,非常有利于细菌的生长繁殖,食物容易腐败变质,是食品安全事故的高发季节。为有效防控食品安全事故发生,保障公众身体健康,高邮市市场监督管理局发布如下食品安全提示:

对广大消费者的提示



签功能的食品包装物予以封口,及时食用,切勿长时间存放。

2. 家庭用餐要合理选购食材,注意选购新鲜食物,不要购买不新鲜的果蔬和水产品、未经检疫检验的肉类及其制品、死因不明的禽、畜肉等,不吃腐烂变质或超过保质期的食品。



1. 市民外出聚餐应选择证照齐全、环境整洁的场所,用餐时应注意食物是否新鲜,是否有异味,是否烧熟煮透。就餐后索要正规发票或收据并做好留存。网络订餐要选择资质齐全、有实体店的餐饮单位订餐。收到食物时要核对订餐食品是否完好,是否封签或者使用具备封

对餐饮服务单位的提示

一、做好食品安全自查

1. 严格落实主体责任。餐饮单位须落实食品安全主体责任,明确专职或兼职食品安全管理员,制定并落实各项食品安全管理制度及岗位职责。

2. 全面排查风险隐患。重点检查场所三防设施是否齐全并运行正常、环境卫生、原料采购、加工制作、贮存管理、温湿度控制及从业人员健康管理等关键环节。对发现的问题立即整改,消除安全隐患。

3. 把好原料进货关口。严格执行食品进货查验和索证索票制度,认真查验供货商的资质证明,选购新鲜、安全、无污染的食材;慎用非本单位加工的馅料、肉串及散装熟食制品。

二、确保食物烧熟煮透



1. 加热至安全温度。烹制肉、禽、蛋和海鲜等食品时,必须确保食品中心温度达到70℃以上,以杀灭致病菌和寄生虫,确保动物性食品无血水残留。

2. 特别关注高风险食品。四季豆、豆浆等食品因其特殊性,需特别注意加工过程中的温度控制和时间管理,确保烧熟煮透,避免食物中毒。

三、严格实施生熟分开

1. 清洗切配分开。畜禽肉、水产品 and 蔬菜等食材在清洗和切配过程中要分开处理,避免交叉污染。

2. 存放分开。食品原料、半成品、成品应分别存放,并明确标识,防止混淆。

3. 加工用具、容器分开。生熟食品的加工用具、容器应严格分开使用,熟食专间内的加工用具、容器和

四、合理控制食品贮存时间和温度

1. 即做即食。菜肴应尽可能当餐制作、当餐食用,减少存放时间。

2. 控制存放条件。熟食在常温下存放时间不得超过2小时。如需长时间保存,应在8℃以下冷藏或60℃以上热藏。

3. 调整菜单。就餐人数较多时,应简化菜肴工艺,控制熟食卤味的制作量,限制生食菜肴的供应。

五、餐具要及时清洗彻底消毒

1. 及时清洗。餐具具使用后应立即清洗,去除食物残渣和油污。

2. 彻底消毒。餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具,在使用前应经过彻底消毒处理,确保卫生安全。

3. 使用集中消毒企业提供的一次性消毒餐具的,应向供应企业索取资质证明和消毒合格证明备查。

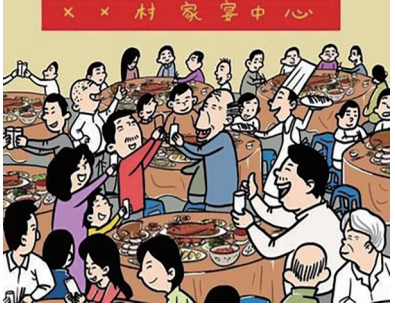


消毒餐具

六、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。

对农村集体聚餐环节的提示



群众自发组织农村集体聚餐的,要选择符合安全和卫生要求的操办场所,要聘请经过体检合格的从业人员操办宴席,承办者应当在集体聚餐举办前,将相关举办信息告知所在地村(居)民委员会。要从正规渠道采购食品原料,注意索取并留存购货凭证,并按照食品安全要求加工制作和贮存食品,鼓励对高风险食品(如冷食类)进行留样。

温馨提示

消费者进餐后若出现呕吐、腹泻等不适症状,应尽快前往正规医疗机构就诊,并保留好病历、化验报告等相关就诊凭证,及时拨打12315热线进行投诉举报。



餐饮科 潘秋瑾