南华县食品安全委员会办公室

南华县人民政府食品安全委员会办公室
2018年彝族火把节·野生菌美食文化节期间
食品安全预警公告

2018年第7期

在2018年彝族火把节·野生菌美食文化节（以下简称“两节”）即将到来之际。为切实做好“两节”期间的食品安全监管工作，严防食品安全事故发生，保障全县人民群众和各位来宾在南华过一个欢乐、健康的节日，南华县人民政府食品安全委员会办公室特发布如下食品安全预警公告：

一、广大群众要树立健康的饮食观念，增强食品安全自我防范意识。节日期间，饮食宜清淡，不油腻。食物要多样，不单调。饮用清淡饮品，少喝酒。除了注意饮食外，还应经常活动，不能久坐。各类食堂、餐馆等餐饮服务单位使用的食品原料、烹制加工方法、餐饮环境须符合安全卫生要求，严禁使用毒性中药材等有毒原料加工食物；食堂、餐馆的厨房等加工或就餐场所不能存放醇基燃料、亚硝酸盐、农药、兽药等化学物品或有毒有害物质，以防误食、误用；制作食品时不要滥用食品添加剂。

二、“两节”期间，我县范围内气温较高，降雨量大，易

发生食物中毒和食源性疾病，广大群众要注重食品安全，并做好以下防范措施：一是保持清洁。饭前便后要洗手，不用脏手和不洁工具接触食品；做好室内外卫生。二要生熟分开。生熟食品分开盛放；餐具和切配、盛装熟食品的刀、板和容器，在使用前要清洗干净，并定期用蒸煮法消毒。三是烧熟煮透。加工处理肉、蛋、奶、鱼等食品时，要烧熟煮透；尽量不加工和食用冷荤类食品；不生食动物性食物。四要注意存放。食物存放要防尘、防蝇虫、防鼠、隔水防潮，高温天气食物易变质，不要吃变味、发粘、发霉等变质食物。五要选择安全食材。不直接饮用未经任何处理的地表水，必要时购买瓶（桶）装饮用水；不随意采食野生蘑菇、野菜和野果；不购买被洪水、雨水浸泡过的食品，采购食品时要注意查看食品包装标识等。在外就餐时尽量选择环境整洁、信誉度高，食品安全量化等级较高（A 级或 B 级），许可证和健康证齐全的餐饮单位，熟食卤菜最好现制现吃，慎食和少食凉拌菜；使用自助餐要防止生熟交叉污染；吃火锅应注意将食物炒熟煮透后再食用。

各食品生产经营单位要做好汛期预防自救。尽可能保证洪水、积水不进入食品生产经营场所。受灾严重的食品生产经营单位，在恢复正常的食品生产经营前，要切实做好生产经营场所的消毒和食品加工各环节的环境与设备检验，确保生产经营场所卫生条件符合有关生产经营的要求。严格食品生产加工和餐饮制作。受污染的设备、设施及器具必须经严格清洗消毒后方可投入使用。受洪水、积水污染的食品不得投入市场；发现变质的

食品和食品原料要及时销毁；禁止受潮、霉变的食品原料及包装材料再次投入生产使用。要对食物制作的关键环节进行过程控制，注意生熟分开和加热彻底，对生产用具和餐饮具进行有效消毒，对食品生产人员进行培训。严格食品用水。汛期严禁使用地表水作为生产经营用水和清洗设备设施及工器具用水，防治交叉污染。瓶（桶）装饮用水生产企业要密切关注生产用水源的受污染情况，严格监控设备运行情况，及时清洗管道，更换过滤膜。严格食品运输。对运输工具要进行清洁消毒处理，运输过程中要采取防腐、防雨、防蝇、防尘等措施，不使用化工专用车、垃圾车及其他不宜运输食品的车辆。严格食品分发，尽量采用小包装，少量多次分发。分发食品的同时要指导合理的再加工及安全食用方法。

三、“两节”期间，我县各种野生菌大量上市，味道鲜美的野生菌是广大群众喜爱的美味佳肴。但是由于辨别不清、加工不当等原因，误食入有毒的野生菌后造成中毒事件，每年均有发生。在此，提醒广大群众，在采摘过程中注意，凡是色采鲜艳、长斑、生泡、流浆、有沟裂、有疙瘩、长菌环、菌托呈奇形怪状的不采摘。食用时不能辨别的种类、不常见的、没有食用过的不吃，几种野生菌混在一起的不吃；加工时要炒熟煮透，食用时尽量不饮酒。学校食堂、企事业单位食堂、旅游景区供餐单位、建筑工地食堂、农村宴席和大型会议就餐等集体用餐活动，严禁加工食用野生菌。农村地区

的居民不要采摘加工食用不熟悉的野生菌。城镇居民在市场上购买野生菌时，不购买不认识的，不购买不常食用的品种。餐饮服务单位，要慎重加工制售野生菌。建立和掌握食物中毒应急处理预案及流程。严把野生菌采购关，不随意采食、购买不熟悉或难以识别毒性以及霉烂的野生菌类；严格遵守加工程序，采用安全的烹调加工方法，烧熟煮透，严禁凉拌食用野生菌。食用野生菌后短时间内，如出现头昏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、烦躁不安、幻觉等疑似食物中毒症状，应立即拨打120急救电话，并立即采用简易的方法进行催吐，减少有毒物质的吸收；尽量保留中毒发生时食用的野生菌样品，由专业机构检测后供医疗人员救治参考。

四、“两节”期间，各乡镇和相关职能部门要充分利用广播、电视、报纸等新闻媒体，广泛宣传食品安全科普知识和常识，树立正确安全的饮食观念，增强食品安全自我防范意识。各乡镇和各相关部门要加强应急值守，提高应急反应处置能力，着力抓好应急处理食品安全事故的各项准备工作，落实预警和应急措施，畅通投诉和举报渠道，及时受理群众投诉和举报，按规定及时上报信息，不得迟报、漏报和瞒报，对重大食品安全事故、事件要迅速组织查处并及时上报动态情况与信息。

五、提醒广大群众：一旦发生食物中毒，要立即就近到正规的医疗机构进行救治，以免延误救治时机。同时，应立即停止食用可疑食品，并予以保存，以备检验；在治疗急救病人的同时要保护好现场，以备有关部门进行现场调查，查处食物中毒事件。

各医疗机构和有关单位要认真执行食物中毒报告制度，一旦发现食物中毒事件，应及时向当地卫计部门和市场监督管理部门报告。广大群众如发现食品生产、经营单位存在食品安全问题，可直接拨打 12331 投诉举报电话。

特此公告。

南华县人民政府食品安全委员会办公室

2018 年 8 月 1 日