

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关于 认真做好当前食品安全工作的预警公告

第 8 期

当前正值群众煮食草乌、附子（片）来祛寒防病的高发季节，同时也是农村集体聚餐的高峰时期。近日，我省昆明市、西双版纳州勐海县发生因煮食草乌、误食工业酒精导致中毒且至人死亡事件。为有效防范和减少因食用草乌、附子（片）等毒性中药材、误食工业酒精引起的中毒事件和由于举办农村家宴等农村集体聚餐活动引发食品安全事故的发生，切实保障广大人民群众的身体健康和生命安全，南华县人民政府食品安全委员会办公室发布以下预警公告：

一、认真做好预防食用草乌附片等毒性中药材中毒防控工作

草乌、附子（片）等毒性中药材已列入国家《医疗用毒性药品管理办法》管理，任何单位或个人应在医生指导下正确使用，擅自加工食用草乌、附子（片）容易导致中毒。按照《食品安全法》的规定，在生产经营的食品中添加药品属违法犯罪行为，一经发现依法严厉查处并追究刑事责任。严禁一切单位和个人出售

以草乌、附子（片）为原料的食品、泡酒；严禁各类餐饮服务经营者、集体单位食堂、农村自办宴席等群体性用餐时使用草乌、附子（片）等毒性中药材烹调加工食物；严禁食用自行配制的加有草乌、附子（片）等毒性中药材的药酒。若误食草乌、附子（片）等毒性中药材后，出现口舌麻木、头晕眼花，脸部以及皮肤发痒或者有蚂蚁爬行感，恶心呕吐、腹痛腹泻、心悸胸闷等中毒症状，应当立即采取简易催吐方式，尽早拨打120急救电话，或前往附近医院救治。各级医疗机构特别是农村基层医疗机构，要做好草乌、附子（片）等毒性中药材中毒应急救治的各项准备工作。各乡镇人民政府和市场监管部门要提高认识，高度重视预防食用草乌、附子（片）等毒性中药材中毒宣传工作的重要性，充分利用报刊、广播、电视等新闻媒体，加强对草乌、附子（片）等毒性药材（饮片）使用知识、中毒症状及注意事项的宣传。向社会广泛宣传食品安全知识，增强公众食品安全意识，树立安全饮食理念，确保宣传工作全覆盖。

二、加强农村家宴等集体聚餐活动的报备管理

各乡镇人民政府和市场监管部门，要根据《云南省农村集体聚餐食品安全管理规范（试行）》的内容，认真开展农村集体聚餐食品安全知识宣传工作，让广大群众明白、知晓，农村集体聚餐必须遵行申报备案管理的规定，承办者在集体聚餐活动举办前10个工作日内向本地食品安全管理人员申报，按要求填写登记表和承诺书。根据农村聚餐活动规模大小实行分级指导。监督人员在集体聚餐举办前5个工作日内进行现场检查，填写指导表并对存在食品安全隐患提出整改意见。需要烹制加工的食品应烧熟煮

透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。在举办农村集体聚餐活动中，禁止采购和使用下列食品及食品原料：有毒、有害、腐败变质、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；无检疫合格证明的肉类及肉类食品；超过保质期的食品；未取得资质的食品生产经营者供应的食品；草乌、附子、河豚鱼、野生菌、发芽土豆、四季豆、亚硝酸盐加工的食品；生食海产品；存在其他安全隐患的食品及食品原料。禁止采购无生产许可证或小作坊登记备案等来源不明的散装白酒。

三、压紧抓实学校食堂食品安全工作各项措施

各级各类学校食堂（幼托机构）必须严格落实食品及食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度，不得采购使用腐败变质、来历不明的食品原料；严格执行炊管人员健康体检制度、食堂工作人员健康检查制度，加强餐饮服务从业人员食品安全知识培训。动物性原料和植物性原料分开、生食品和熟食品分开，避免发生交叉污染，严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规范食品贮存、加工制作、餐饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理、食品留样等。严禁高等院校以外的各类学校食堂加工制作冷荤凉菜，严禁违规加工制作豆角，严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐，严禁加工制作发芽发青的土豆及四季豆（芸豆角），严禁加工制售野生菌野菜等容易产生毒素的蔬菜。

四、加强白酒消费安全风险预警提示

广大群众要通过合法渠道购买白酒，选购正规厂家生产的预

包装酒品，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、无生产地址的散装白酒。不要购买、饮用私自勾兑和来源不明的散装白酒。家庭自酿白酒严禁对外出售。白酒生产经营者要树立责任意识和诚信意识，严格落实食品安全主体责任，依法严格执行质量安全控制体系，遵守进货查验、生产经营记录、过程控制、检验检测和自查自纠等制度。白酒生产经营者严禁购买、贮存和使用甲醇、工业酒精等非食品原料。使用醇基液体燃料的各类餐饮服务单位，要加强使用环节管理，专人专位管理存放，标贴明显标识，做好领用登记，严禁同白酒混合存放。市场监管部门将结合整治食品安全问题联合行动，在全省开展散装白酒生产加工专项整治，加大对白酒生产、流通领域的监管力度，坚决打击白酒制假造假等违法行为。各地要积极向当地人民群众普及食品安全知识和识别假酒常识。加强对农村自办宴席食品安全的检查指导，进一步强化对农村集体用餐食品安全规范管理。严禁在集体用餐中提供家庭自酿酒或散装储藏酒。积极倡导健康饮酒、文明饮酒风气。饮酒后如果出现身体不适要及时就医治疗。充分发挥社会监督作用，鼓励公众拨打“12315”，投诉举报白酒生产经营违法违规行。

南华县人民政府食品安全委员会办公室

2019年11月10日

