

楚雄市人民政府食品安全委员会办公室文件

楚市食安办公告〔2021〕2号

楚雄市人民政府食品安全委员会办公室 关于预防春季食物中毒的预警公告

当前，随着气温升高，病原微生物生长繁殖迅速，食物容易腐败变质，各类食物中毒事件易发、高发。特别是全国全市“两会”召开之际，全市各级各类学校春季学期已陆续开学。为防范和减少食物中毒事件的发生，切实保障广大人民群众的身体安全和生命安全，楚雄市人民政府食品安全委员会办公室特发布关于预防春季食物中毒的预警公告：

一、严格落实当前疫情防控措施

各乡镇各部门要严格遵守各级党委政府应对新冠肺炎疫情工作领导小组指挥部发布的有关规定，认真抓好疫情防控措施，切实防范新冠病毒传播风险。各地要持续加大市场检查力度。严格落实进口冷链食品无海关报关证明、检验检疫证明、消毒证明、核酸检测证明、集中监管仓出库证明、云智溯追溯赋码的，一律

不得生产加工和上市销售。广大消费者要谨慎购买、处理、食用和携带进口冷链食品。避免用手直接接触。储存时要使用独立容器，厨具餐具要生熟分开、及时清洗，冷链食品食用前应煮熟煮透。

二、切实提高消费者食品安全意识

（一）预防细菌性食物中毒。春季是细菌滋生的活跃期，易发生细菌性食物中毒事件。食物要煮熟煮透，隔夜饭菜必须冷藏保存，食用前确保未腐败变质，并加热彻底后方可食用。注意慎食生菜凉菜。

（二）预防植物性中毒。随着天气变暖，蕨菜、香椿等山野菜逐渐上市，成了人们餐桌上的美食。重点提醒，在享用原生态、绿色的天然美食时，要把握好食用量，不轻易采摘、食用自己不了解、没有食用过的山野菜，预防食用山野菜等造成植物性中毒。

（三）预防亚硝酸盐中毒。冬天腌制的酸菜咸菜中，随着气温的升高，亚硝酸盐的含量增加，一次性食用过多或食用已变黏的酸菜咸菜，容易引发亚硝酸盐中毒。

（四）预防马铃薯、豆角中毒。发芽或变色的马铃薯含有大量龙葵素，食用后易引起中毒。生豆角中含有皂素和红细胞凝集素两种毒素，皂素会强烈刺激消化道，凝血素具有凝血作用，豆角一定煮熟煮透方可食用。

（五）谨防冷冻海产品中毒。春季是海产品的淡季，如冷冻海产品存放时间过长或存放不当，就容易腐败变质，产生有毒物质，这些有毒物质经过加热后并不能彻底破坏其毒害性，易造成食物中毒。

三、严防严控集体性食品安全事件发生

全市各级各类学校食堂、建筑工地食堂、群体性聚餐场所等餐饮服务单位要严格落实当前新冠疫情防控措施，有效防范集体

性食物中毒的发生。要切实把好“四关”：一要把好食品进货关。严格执行食品采购索证索票登记验收制度，严禁采购证照不全和来源不明的食品及食品原料，确保所采购食品安全。二要把好食品贮存关。严格按照食品标签所示保存条件存放食品，坚持先进先出原则，尽可能减少库存，保持食品原料新鲜，严禁使用过期及食品质量发生变化的食品。三要把好食物加工操作关。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》操作，防止食物生熟荤素交叉污染，加工好的成品要缩短待餐时间，禁止直接使用隔餐食品，严禁使用亚硝酸盐，禁止加工食用四季豆、黄花菜、发芽马铃薯、野生菌、自制豆浆等有潜在风险的高危食品，严禁高等院校以外的学校食堂加工制作冷荤凉菜。四要把好餐饮具清洗消毒保洁关。餐具清洗消毒应严格按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁程序进行。

广大人民群众如发生食物中毒，请及时前往医院就诊或拨打120急救电话；如发现食品安全问题，可拨打12315或3010315投诉举报电话。

楚雄市人民政府食品安全委员会办公室

2021年3月3日

