

# 大姚县食品安全委员会文件

大食安委公告[2018]5号

---

## 关于防范汛期食品安全风险的预警公告

目前，我县已进入了汛期，强降水等极端天气严重影响人民群众的生产生活。为做好全县食品安全工作，针对汛期食品安全特点，大姚县人民政府食品安全委员会办公室特发布预警公告如下：

### 一、对消费者的风险预警提示

（一）保持卫生。饭前便后要洗手，不用脏手和不洁工具接触食品；及时清除室内外淤泥、垃圾、积水，防止蚊蝇孳生。

（二）生熟分开。生熟食品要分开存放；锅碗瓢盆、刀具菜板等食品用工具在使用前要清洗干净，并定期蒸煮消毒。

（三）烧熟煮透。加工制作肉、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）注意存放。高温天气食物易变质，食物存放要防尘、防蝇、防虫、防鼠、防潮。

（五）选择安全食材。不吃变味、发粘、发霉等变质食物；不饮用未经处理的地表水；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，采购食品时要查看食品包装标识等。

（六）如市民发现违法生产经营食品的行为或在外就餐发生食物中毒，应及时拨打 12331 向食品安全监管部门投诉举报，发生食物中毒者，应及时就医。

## **二、对食品生产经营单位的风险预警提示**

（一）做好汛期预防自救。尽可能不让洪水、积水不进入食品生产经营场所，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食品生产经营的要求。

（二）严格食品生产加工和餐饮制作。受洪水、积水污染的食品不得投入市场。变质的食品和食品原料要及时销毁，禁用受潮、霉变的食品原料及包装材料，生产加工包装食品。

（三）严格食品用水。为防止交叉污染，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。瓶（桶）装饮用水生产企业要密切关注生产水源的受污染情况，严格监控设备运行情况，及时清洗管道，更换过滤膜。

（四）严格食品运输。对运输食品的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，不使用不宜运输食品的车辆运输食品及食品原料。

（五）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、针对食品安全监管相关部门的风险提示**

各级各有关单位要做好防洪救灾食品安全保障准备工作，一旦发生灾情，要及时开展灾区食品安全保障监管工作。

（一）对集体供餐的食堂实施严格监管，避免因卫生条件差、交叉污染或原料储存加工不当、餐具清洗消毒不当等因素引发群体性食物中毒事件。对符合标准要求的食品做好储存、转运、分发的指导工作。配合有关部门做好灾区生活饮用水的监督管理，防止使用污染水源加工制作食品。

（二）对临时应急食物加工场所和供应地点的关键环节进行监控。对洪涝导致的霉变粮食和食品应依法及时处理，避免再次流入市场。

（三）开展洪涝地区居民食品安全知识宣传，提醒公众不喝未经消毒处理的江河湖水、洪涝积水，不喝生水；不捞食、捡食水中、路边的不明动植物或食品。

大姚县人民政府食品安全委员会办公室

2018年6月12日