

# 總局關於加強貝類產品品質安全監督管理的公告

(2017 年第 77 號)

20-06-2017 國家食品藥品監督管理總局

近期，我國南方部分海域發生赤潮，貝類產品品質安全風險加大。6 月 11 日，國家食品藥品監督管理總局已發佈慎食貝類海鮮的消費提示。6 月 14 日，農業部辦公廳印發《農業部辦公廳關於加強貝類品質安全監管的緊急通知》（農辦漁〔2017〕39 號）。為避免發生貝類食物中毒事件，現就有關事項公告如下：

一、食用農產品集中交易市場開辦者要查驗貝類產品產地證明或者購貨憑證、合格證明檔，留存入場銷售者的社會信用代碼或者身份證影本，並承擔購買者食用後中毒賠償等相應法律責任。

二、貝類產品銷售者、餐飲服務提供者要落實進貨查驗記錄制度，如實記錄貝類產品和供應商的相關資訊，保存相關憑證。銷售貝類時，應當在攤位（櫃檯）顯著位置如實公佈貝類產品名稱、產地、供應商等資訊。不得採購和銷售來源不明以及禁止採捕和銷售區域的貝類。出現因銷售貝類產品中毒等問題，銷售者、餐飲服務提供者要承擔賠償責任。

三、各地食品藥品監管部門要進一步加大對批發市場、農貿市場、超市、餐飲單位等的監督檢查力度，加強對貝類毒素等專案的檢測。對在監督檢查和抽樣檢驗中發現未按相關要求採購貝類產品的，要依法追究經營者責任；對發現貝類產品毒素含量超標等不符合食品安全標準的，在及時查處的同時，將相關情況通報農業部門，並向社會發佈核對總和查處資訊。

四、各地食品藥品監管部門對農業部門通報的貝類產品相關風險資訊，要及時採取措施，禁止相關區域的貝類銷售，並及時通知本區域市場開辦者、銷售者和餐飲服務提供者。

五、消費者要增強自我保護意識，在購買貝類等水產品時，應選擇大型、正規的超市或市場購買。沿海地區的消費者在毒素爆發高峰期不要採購和購買食用野生的貝類。在烹飪貝類時，要煮熟煮透，單次食用量不宜過多。如發現誤食，出現中毒症狀的，應儘快前往醫院進行救治。發現市場和餐飲單位銷售不符合食品安全標準的貝類產品的，請及時向食品藥品監管部門進行舉報。