

## 國家食品藥品監督管理總局發佈《<食品安全消費提示>彙編》

06-07-2017

國家食品藥品監督管理總局

新修訂的《食品安全法》明確食品安全工作的四大原則：預防為主、風險管理、全程控制、社會共治。為此，食品藥品監管總局委託中國食品科學技術學會，以保障公眾食品安全為出發點，以指導科學消費為落腳點，著眼於日常消費量大的食品品種，針對可能的食品安全熱點和消費誤區，結合不同季節食品消費特點，邀請相關行業協會和權威專家，編制了《如何吃得更安全——食品安全消費提示（2016-2017年）》。

消費提示主要提醒消費者在選購、存儲和加工製作食品時應注意以下三方面：

一是通過正規可靠管道購買並保存憑證，看清外包裝標籤標識中的食品生產單位和產品相關資訊，如生產日期、保質期、生產者名稱和地址、成分或配料表、食品生產許可證編號、適用人群等。不要購買無廠名、廠址、生產日期和保質期的產品，不要購買超過保質期的產品。

二是購買後按照標籤所示方式保存，保存期限不要超過保質期。按照標示使用方法加工食用。老人、孕婦、嬰幼兒、免疫力低下和易過敏人群應特別關注食品適用人群。散裝食品注意適量買入，妥善貯藏。

三是食品加工製作時應注意清潔衛生。加工人員應洗淨雙手。製作前確認食材新鮮，沒有變質。食材要洗淨，刀具、案板和餐具等要清潔並生熟分開。加熱烹製過程要做到燒熟煮透，涼菜要現做現吃。

除了上述注意點以外，彙編還針對不同特點食品的選購、存儲、加工提出了建議，希望對廣大消費者有所幫助。