

## 雲南省各地相繼發佈 2017 年春季食品安全預警

發佈日期：2017 年 3 月 23 日 來源：雲南省消費者協會

針對春季氣溫逐漸升高，各類病原微生物繁殖活躍，不良的飲食習慣、食物儲存不當或誤食不安全食品均容易引發食源性疾病的特點。雲南省各地相繼發佈 2017 年春季食品安全預警。

2017 年 3 月 2 日昆明市發佈了春季食品安全預警。預警涉及增強防範意識，預防食物中毒；養成良好的衛生習慣，合理膳食；加強禽流感防範意識；慎食野生蕈和野菜；預防馬鈴薯和四季豆（油豆）中毒；預防冷凍海產品中毒；加強對亞硝酸鹽等化學品的管理；加大農村自辦宴席監管力度；加強對重點餐飲單位的監管，加大食品安全宣傳力度，加強應急防範措施；食物中毒應對等方面內容。特別是針對最近各地出現 H7N9 禽流感病例，昆明市人民政府食品安全委員會提醒廣大市民：自 3 月 1 日零時起，暫停在昆明市主城區二環路以內進行各類活禽（指雞、鴨、鵝、肉鴿、鶉鴉等，下同）的交易、宰殺，加強禽流感防範意識，儘量避免前往活禽市場或攤檔，不購買活禽、不自行宰殺活禽，要購買具有包裝標籤標識並經動物防疫監督機構檢疫合格、具有檢疫合格標識的禽類冷鮮產品；要求各監管部門按照《昆明市人民政府關於暫停主城區二環路以內進行活禽交易、宰殺的通告》檔各負其責，加大監管力度。

保山食品安全委員會辦公室用“七個預防”向全市發佈了春季食品安全預警。一是預防細菌性食物中毒。加工製作食物要生熟分開，食物要煮熟煮透。慎食生菜涼菜，不喝生水，養成良好的個人衛生習慣。二是預防山茅野菜等植物性中毒。重點提醒，把握好食用量，不輕易食用自己不瞭解、沒有食用過的山茅野菜。三是預防亞硝酸鹽中毒。酸菜鹹菜隨著氣溫的升高，亞硝酸鹽的含量增加，一次性食用過多或食用已變黏的酸菜鹹菜，容易引發亞硝酸鹽中毒。四是預防馬鈴薯、四季豆中毒。不食用發芽的土豆和變色土豆，食用後易引起中毒。生的四季豆中含有皂素和紅細胞凝集素兩種毒素，一定煮熟煮透方可食用。五是預防農藥殘留引起中毒。避免採購農藥味大的蔬菜，對能去皮的蔬菜應先去皮後再加工製作食用，蔬菜清洗前充分浸泡，降低蔬菜表面的農藥殘留量。六是謹防冷凍海產品中毒。春季是海產品的淡季，冷凍海產品容易腐敗變質，產生有毒物質，這些有毒物質經過加熱後並不能徹底破壞其毒害性，易造成食物中毒。應儘量選購生產日期較好、儲存條件符合要求的產品，變質的海產品切不可食用。七是預防黴變甘蔗中毒。甘蔗黴變的病原菌為“節菱孢黴菌”，損害人的中樞神經系統、

消化系統、呼吸系統以及泌尿系統。購買甘蔗汁應選擇新鮮乾淨無黴點斑，去皮後色白不發紅，無酸黴味及酒糟味的甘蔗榨汁，隨榨隨飲，勿購疑似黴變甘蔗。

楚雄州食品安全委員會辦公室發佈春季學校食堂食品安全預警公告。公告提醒各級學校及承擔學校食堂監管責任的有關部門，督促指導學校食堂健全完善食品安全管理制度切實做好學校食堂食品安全的各項管理工作。公告要求各級學校食堂定期組織開展食堂食品安全自檢自查，嚴格執行食品採購索證登記驗收制度，嚴禁採購證照不全和來源不明的食品及食品原料。嚴格按照食品標籤所示保存條件存放食品。嚴禁使用過期及食品品質發生變化的食品。嚴格按照《餐飲服務食品安全操作規範》操作，防止食物交叉污染，禁止直接使用隔餐食品，嚴禁使用亞硝酸鹽，禁止加工食用四季豆、黃花菜、發芽馬鈴薯、自製豆漿等有潛在風險的高危食品，禁止制售涼菜和外購熟食涼菜。餐具清洗消毒應嚴格按照一刮、二洗、三沖、四消毒、五保潔程式進行。定期對學校食堂內外環境進行檢查，對從業人員進行晨檢；保持食堂環境清潔，做好防蠅、防蟲、防鼠、防塵工作；按要求做好每餐食品留樣並做好留樣記錄等。各級食品安全監管部門、教育部門加強學校食堂許可管理，確保學校食堂持證率達 100%；要與當地學校加強聯繫，密切配合，強化對學校食堂及學校周邊小餐飲、食品攤販等的食品安全監管，嚴防學校食品安全事故發生，切實保護廣大師生食品安全和身體健康。

宜良縣局發佈 2017 年春季餐飲食品安全預警公告，一是選擇安全、衛生的就餐場所。選擇持有《食品經營許可證》的餐飲服務單位就餐。二是預防馬鈴薯和四季豆中毒。不要食用發芽、變黑腐爛的馬鈴薯和未燒熟煮透的四季豆。三是不隨意採摘野菜、野花、野果食用，避免引起食物中毒。四是要加強禽流感防範。近期不購買活禽、不自行宰殺活禽，購買具有包裝標籤標識並經動物防疫監督機構檢疫合格、具有檢疫合格標識的禽類冷鮮產品。五是供餐單位要嚴把品質准入關。餐飲人員在食物加工過程中要注重個人衛生，餐具、炊具使用前後要及時清洗和消毒；生食、熟食分開製作，杜絕隔夜、隔餐食用。六是加強對重點餐飲單位的監管。學校食堂、幼稚園、工地、旅遊接待點等供餐量大，加強從業人員管理，落實食品安全責任，嚴格執行原材料採購索證索票制度，規範食物加工流程，杜絕禁用食材進入食堂。七是要加大隱患排查力度。各監管部門要根據職責分工，密切合作，抓好餐飲食品安全監管排查，對可能發生的食品安全事故要做到早預防、早發現、早控制，及時報告和互通資訊，完善防範預案和措施。