

## 細菌性食物中毒進入高發期 昆明市食藥監局提醒把好入口關

發佈日期：2017年8月14日 來源：雲南省消費者協會

---

近日，昆明市氣溫高、濕度大，各類微生物生長繁殖較快，細菌性食物中毒進入高發期。另外，濕熱的氣候會降低人的食欲，使人體腸道的防禦機能下降，抵抗力和免疫力的下降會導致身體易感性增強。市食品藥品監督管理局提醒廣大市民和餐飲服務單位注意餐飲安全。

### 集體就餐

#### 盡可能使用公筷

市食藥監部門建議：市民在外出活動時應選擇具有餐飲服務許可證、環境整潔、誠信度高（A級，B級，笑臉）的餐飲單位就餐，儘量不要選擇客流量陡增的餐飲單位和路邊露天攤點用餐。

用餐時，盡可能使用公筷，注意檢查食物是否異常、是否新鮮、是否燒熟煮透。不食用河豚、有毒或不認識的野生菌和野菜、未燒透的豆漿和四季豆、顏色鮮豔的醃制肉類、發芽或黑色青皮土豆製作的菜肴，不吃或少吃生食海產品，慎重選擇熟鹵菜、涼菜冷食等高風險食品。

就餐過程中如發現餐飲服務單位供售的食品腐敗變質、感官性狀異常，應及時向食品藥品監管部門投訴舉報。

### 餐飲人員

#### 需持健康證上崗

市食藥監局工作人員介紹，所有的餐飲行業從業人員都應持有有效的健康證明上崗。餐飲服務單位作為餐飲安全的第一責任人，應該嚴把原料採購關。嚴格執行《餐飲服務食品採購索證索票管理規定》，不採購腐敗變質、黴變生蟲、混有異物、摻假摻雜、感官性狀異常以及超過保質期等法律法規禁止生產經營的食品。

餐飲具在使用前必須徹底洗淨消毒，定位存放，保持清潔。嚴格落實《餐飲服務食品安全操作規範》要求，控制食品加工總量、加工溫度和時間，加熱食品應燒熟煮透，貯存食品應及時冷藏或熱藏，應儘量縮短食品存放時間。

## 食物中毒

### 儘快就診和報告

市食藥監部門提醒：市民發現食品安全問題，可撥打舉報投訴電話12331；因不慎誤食變質食物出現中毒症狀，應立即到醫院接受救治。

市食藥監局工作人員說，細菌性食物中毒潛伏期較短，一般吃過飯幾小時內就開始出現，主要症狀表現：噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉。腹瀉次數從數次至數十次不等。嚴重者表現為全身乏力、惡寒、發熱，少數伴有抽搐、昏迷等症狀。如果是肉毒桿菌引起的食物中毒，胃腸道的症狀並不是十分明顯，但會出現視力模糊，抬頭無力、呼吸困難等症狀。一旦出現中毒症狀，馬上就診。同時，保存好消費票據、就診記錄、檢驗報告、問題食品等相關證據，以便執法部門調查取證。