附件

春节食品安全消费提示

2024年春节将至，食品消费旺盛，各类聚餐活动增多，食品安全风险加大。为保障广大消费者饮食消费安全，海口市食品安全委员会办公室提醒广大消费者，合理防范风险，科学健康饮食。

一、选购年货要安全

采购年货应选择正规的商超或农贸市场等销售场所。购买预

包装食品时，要留心观察食品外包装上的标识，查看食品的品名、

产地、厂名、生产日期、生产许可证号等标识是否清楚、齐全，

外包装是否整洁，有无破损，是否在保质期限内。选购散装食品(食

用农产品除外)时，应观察用于盛放食品的容器是否注明食品的名

称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容，不

选购无标签标识、外观性状不正常、超过保质期的散装食品，不

徒手随意接触直接入口的散装食品。选购蔬果时，应选择新鲜、

饱满的产品，避免选购损伤、颜色或形状异常的产品。购买生鲜、

冷链肉时，应特别注意查看动物产品检疫合格证、肉品检验合格

证、动物检疫验讫印章等。

二、网络订餐要慎选

在网购食品或半成品时，要注意查看卖家的相关证照及产品

生产日期、保质期，选择正规平台购买。外卖食品选择近距离的、

较为熟悉、信誉良好的餐饮单位订购，尽量缩短食物运送时间。

尽量不网购凉菜、生食品、冷加工糕点（如奶油糕点）等高风险

食品。签收订单时，要注意查看所配送餐食是否与订购餐食一致，

外包装和一次性封签是否完好，一旦发现包装或封签受损，应当

拒收。收到食物后，请尽快食用，切勿长时间在常温下存放，防

止食物储存不当发生腐败变质。建议不要在微信及朋友圈等“私

房菜”经营店订购餐品。

三、外出就餐要小心

外出就餐要选择食品经营许可证、健康证明公示齐全，环境

整洁、建有“明厨亮灶”的餐饮单位就餐。拒绝到无证餐饮单位

消费，不购买路边无证的摊贩小吃。用餐时应注意分辨食品是否

变质、是否有异味；尽量少吃或不吃生食水产品、海产品。注意

个人卫生，餐前洗手，提倡使用公勺公筷，鼓励分餐。发现食品

安全问题时，保护好认为存在食品安全风险的饭菜原状，并告知

餐饮单位负责人。

四、居家饮食要贴心

购买的食品原料要按照食品包装标签或根据食品特点妥善

保存，食用、加工前要仔细检查食品安全质量。食品应当烧熟煮

透，食品中心温度在 70 度以上。生吃瓜果蔬菜一定要洗净消毒，

所用工具与其它食物用具分开。存放和加工食品时，注意生熟分

开。生熟食品存放冰箱时，尽量用保鲜膜将熟食品包装，存放时

做到上熟下生。厨房刀板、盆筐、碗碟等工具用具也要尽可能做

到生熟分开，不可混用。

五、文明消费要倡导

在阖家欢乐、美酒佳肴助兴的同时，还应注意厉行节约、反

对浪费，特别是制止餐饮浪费行为。餐饮单位要在醒目位置张贴

或者摆放反食品浪费标识，引导消费者按需适量点餐。同时提供

公勺公筷和打包服务，倡导提供小份菜、半份菜，引导顾客文明

用餐、节俭消费。广大市民应移风易俗，文明节俭过节，倡导理

性、文明、绿色、健康的消费观和人情观，自觉抵制餐饮浪费、

铺张奢侈，严格家风家教，坚决抵制大操大办、封建迷信、不文

明祭扫、滥食野生动物等陈规陋习。

六、消费维权要及时

节日期间，消费者若发现食品安全违法行为，请及时拨打 12345 热线投诉举报，各级各部门将全力保障人民群众“舌尖上的安全”。