附件

2024年汛期食品安全消费提示

夏秋季节是我市台风频发季节，易发生严重洪涝灾害。由于汛期天气湿度大，食品、水源容易受到细菌、霉菌以及各种化学物质的污染，造成食品的霉变和腐败，为保障汛期食品安全，防止发生各种食源性疾病，海口市食品安全委员会办公室作如下消费提示：

**一、保证食品原料安全和加工用水卫生**

洪涝灾害可导致食品供应链各个环节受到不同程度影响，如农作物霉变、牲畜疫病或死亡等，水和食物可能被致病生物（细菌、病毒、寄生虫等）、各种有毒有害化学物（农药、兽药、鼠药、化工废物、重金属等）污染。食用这些食物后将影响人体健康，可能引发腹泻、痢疾等，甚至传染性疾病流行。为此，食品生产经营企业要严格落实“日管控、周排查、月调度”制度，把好原料采购关，及时清理发霉变质食品原料，不使用受洪涝灾害影响的腐败变质食材以及死因不明、来源不明的肉类等食品原料。加强从业人员健康管理，督促从业人员保持个人卫生。加强环境卫生管理，及时清洗消毒餐饮具，防止有害生物污染食品。恢复生产经营前应全面开展自查，认真做好食品原料清理、环境清洁、设备检修、用具消毒等工作，确保符合食品生产经营要求。

食品生产者要强化生产过程控制，加强采购、存储、使用、运输各环节的风险管控，特别关注原辅料、食品添加剂、成品等因储存不当受到洪水浸泡、出现腐败变质等问题，消除食品安全隐患。瓶（桶）装饮用水生产企业要做好水源监测，成品检验合格后方可销售。

食品经营者应采取有效措施防止食品污染，防范因水淹浸泡等原因导致的腐败变质、污秽不洁等不符合食品安全要求的食品、食品原料、半成品流入市场。

餐饮服务经营者要及时清理发霉变质食品原料，规范加工制作行为，做到生熟分开，食物烧熟煮透，不得直接使用地表水加工制作餐食。网络食品销售、网络订餐第三方平台要加强配送贮存过程食品安全防护，不配送被污染的食品。

**二、保持良好卫生习惯，注意环境和个人卫生**

饭前便后、接触过洪水后要洗手。切配的刀、板和盛装熟食的容器，在使用前要清洗干净，并用滚开的水或蒸煮等方式消毒杀菌。

洪涝灾害过后，要及时清除室内外淤泥、垃圾、积水，防止蚊蝇孽生，保证环境清洁卫生；要及时对食品生产加工的设备、设施、用具和内外环境进行彻底地清洁、消毒，避免二次污染。

1. **食物要烧熟煮透并合理储存**

汛期高温、高湿，尽量不要一次采购和储存大量食材，避免长时间储存造成食物腐烂变质。短期存放食物应注意低温、防尘、防蝇虫、防鼠和隔水防潮。如发现食材变味、发粘、发霉等，应及时处理，不要食用。

食物要烧熟煮透，生熟分开存放，少吃冷荤类菜肴，不吃生的动物性食品。洪涝期间，食物不易保存，特别是受灾群众聚集地或参与救灾人员的食堂，要按需加工食物。尽量不要食用剩饭剩菜。如不可避免剩饭剩菜，应及时分类冷藏保存，再次食用时务必彻底加热。

伏天人体大量出汗，胃肠道蠕动减弱，消化功能减退，易出现食欲不振、厌食等情形。要注意科学饮食，荤素搭配、蔬果兼顾，特别要保证孕妇、少年儿童及老年人的营养摄入。此外，要关注身体健康状况，如有不适须及时就医。