附件

水产品食品安全消费

海口市食品安全委员会办公室提醒广大消费加强食品安全意识，在食用水产品时科学辨别、选购、加工，确保健康安全。

一、到餐馆就餐，应选择持有效食品经营许可证的餐馆，建议选择卫生条件好、设施设备齐全的餐馆。在食用水产品前，注意分辨是否煮熟煮透。

二、在餐馆食用凉拌、生食的水产品时，务必确认餐馆有“冷食类食品制售”“生食类食品制售”许可项目资质。对无“冷食类食品制售”“生食类食品制售”许可项目资质而提供凉拌、生食水产品的餐馆，欢迎广大消费者举报。

三、选购水产品时，不购买来源不明或有毒害的水产品。家庭烹制水产品时，应确保煮熟煮透。应尽量避免在家庭制作凉拌、生食的水产品。