附件

## 2023年汛期食品安全消费提示

夏秋季节是台风频发季节，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，易造成食品的霉变和腐败。为确保汛期食品安全，防止发生各种食源性疾病，海口市食品安全委员会办公室做如下消费提示：

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，食品生产加工经营者和消费者务必注意：不要用被洪水淹没、浸泡或已经发霉变质的谷物或其他食物原料加工、生产、制作食品。不出售、不购买、不食用被洪水或雨水浸泡的预包装加工食品。不直接饮用未经任何处理的地表水、雨水、洪水。不用洪水洗餐具和冲洗食物。不随意捡拾洪灾水域漂浮物，或洪水冲刷地面后留下的动物尸体或野生植物，包括野菜和野果等。

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、板和盛装熟食品的容器，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。

三、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。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。