

【消费提示】 郎溪县市场监督管理局 “五一”期间食品安全提示

“五一”将至，节日旅游和食品消费进入旺季。为有效防范食品安全事故，确保群众身体健康和饮食安全，郎溪县市场监督管理局发布食品安全温馨提示，提醒广大消费者防范食品安全风险，广大餐饮服务单位规范经营和提供服务，共同守护节日食品安全。

一、致广大消费者的消费提示

1. 食品选购重质量。请到正规市场、超市采购食品和原料，适量采购，合理储存。选购时注意查看外包装上的生产日期、保质期、贮存条件等信息是否清楚，不要选购外包装破损和超出保质期的食品。不在无证无照食品摊点或食品摊贩处选购食品，不购买标签不规范或无标签食品，不购买异色异味或来历不明的食品，不随意采食加工野生蘑菇、野菜野果。

2. 外出就餐多留心。消费者外出就餐，请注意查看商家的合法资质，请选择证照齐全、经营规范、环境整洁、明码标价的餐饮服务单位，优先选择卫生条件好、信誉度高且实施“明厨亮灶”的餐厅。慎重选择生食海产品、冷食等高风险菜肴，不食用河豚活鱼和未经批准的河豚制品、野生蘑菇、野生动物和长流流域非法捕捞渔获物。注意辨别餐饮服务单位提供的食品是否存在感官性状异常等情况。结账时请核对消费清单，主动索要票据等消费凭证。

3. 居家烹饪要上心。在烹饪食品时应洗净双手，厨具和餐饮具等要做到清洁及生熟分开。烹调加工完毕后及时清洗、消毒台面和厨具。挑选新鲜、卫生的原材料，并做

到清洁到位，对于肉类、禽类、蛋类和水产品等易感染微生物的食品要做到烧熟煮透。做好的食品尽快食用，不能及时吃的食物要冷藏或者冷冻存放。外购熟食或外出就餐打包的食品，在下次食用前应先确认是否变质，已变质的食品要及时清理，未变质的食品要彻底加热煮透后进行食用。

4. 网络订餐需慎选。请选择正规外卖平台与商家，选择证照齐全的餐饮服务单位，查看商家证照信息、店铺评价、价格公示等。选择距离相对较近且可在短时间内送达的餐饮服务单位订餐。签收订单时注意查看食安封签是否完整、所配送餐食与订购餐食是否一致。收到食物后尽快食用，切勿长时间在常温下存放。不网购凉菜、生食食品和冷加工糕点等高风险食品。

5. 文明用餐树新风。健康饮食，文明消费，保持良好的饮食习惯，注意膳食平衡，荤素搭配。倡导饮食新风和餐桌文明，自觉抵制餐饮浪费、铺张奢侈等不文明消费陋习。增强节约意识，倡导按需点餐，吃不完的食物建议打包带走，切勿浪费。积极践行“光盘行动”“空瓶行动”“文明餐桌”，倡导“厉行节约、反对浪费”的良好风尚并使用“公筷公勺”，争做绿色、节俭消费的实践者。

6. 保健食品要警惕。广大消费者，特别是中老年人，要科学合理选购保健食品，避免听信虚假夸大宣传和盲目消费。要选择从正规渠道购买，认准产品包装上的保健食品标志（小蓝帽）及保健食品批准文号，依据其功能有针对性选择，并按标签说明书的要求食用，保存正规销售凭据。保健食品是食品，不能代替药品，不能宣传疾病治疗、预防作用。

二、致广大餐饮单位的经营提示

1. 食品安全主体责任严落实。餐饮单位，特别是景区、商业区、服务区、车站、民宿、农家乐等餐饮服务提供者要切实履行食品安全主体责任，主动做好信息公示，在接到消费者关于食品安全的投诉后，按照“小事不出店、大事不推责、矛盾不激化、问题早发现、纠纷快解决”的原则妥善化解食品安全矛盾纠纷。

2. 许可信息公示应规范。餐饮单位应依法取得食品经营许可证或小餐饮信息公示，主动在醒目位置亮证亮照、公示监督检查信息等，做好食品安全总监、食品安全员、包保干部等相关信息公开公示。

3. 人员健康管理须做好。从事直接入口食品的工作人员应持有效健康证明上岗，每日进行晨午检，严禁带病上岗。进入操作间前，加工制作人员应更换工作服和工作帽并佩戴口罩，规范清洗消毒手部，严格保持清洁，避免交叉污染。

4. 进货查验职责必履行。严格履行索证索票、进货查验的主体责任。从正规渠道采购食品原料及相关产品，查验食品感官质量，不采购和使用腐败变质、超过保质期限的食品原料。

5. 加工过程安全要严控。加工烹饪过程做到生熟分开，冰箱食品加膜加盖存放。制作冷食生食做到专人专间、专用工具、严格消毒冷藏，防止食源性疾病的发生。配备与保障能力相适应的餐饮具洗消和保洁设备，并确保设备正常使用，禁止使用未经清洗消毒的餐饮具。使用集中消毒餐饮具的，要留存供货单位的营业执照和消毒合格证明。

6. 留样制度执行须严格。学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位和餐饮服务

提供者，应做好食品留样，每品种留样不少于 125 克、冷藏存放 48 小时以上，并做好留样记录。

7. 制止餐饮浪费要行动。餐饮单位要主动张贴或放置反食品浪费标签标识，做好“文明就餐”引导，严禁诱导、误导消费者超量点餐。倡导提供小份菜、半份菜、小瓶饮料等，菜单上标明分量、口味，提醒就餐人员按需适量点餐、践行光盘空瓶行动，备足公勺公筷（与普通勺筷区分颜色），提供打包服务，杜绝舌尖上的浪费。

郎溪县市场监督管理局温馨提示，如果您在外就餐时，发生恶心、呕吐、腹痛和腹泻等胃肠道不适症状，疑似跟食物有关，请立即到正规医疗机构进行救治，及时拨打 12315 热线向市场监管部门投诉举报，不要自行乱服药物，以免延误病情，同时注意保存相关票据，保留剩余食物、呕吐物、排泄物等相关样本，以便追踪溯源，查明病因。“五一”期间，郎溪县市场监督管理局将持续加大食品安全监管力度，保障广大人民群众身体健康和生命安全。