金湖县市场监督管理局夏季消费者食品安全风险提示

进入夏季，由于天气炎热，病原微生物繁殖速度快，食物易腐败变质，产生毒素，发生细菌性、真菌性、化学性等各类食物中毒的风险加大。为防范食物中毒事故的发生，金湖县市场监督管理局特此发布如下食品安全风险提示：

**一、外出就餐要选好**

建议消费者外出就餐时，选择证照齐全并公示、经营环境整洁的餐饮服务单位。不盲目追求过于“新、奇、特”的猎奇餐食与刺激口感。

**二、点选外卖有讲究**

点外卖时，要选择证照齐全、信誉度高的餐饮服务单位。优先选择距离较近、配送时间较短的餐饮服务单位，点餐时要适量，避免浪费。同时，尽量选择新鲜、熟透的食物，收到餐食后要检查包装及食材质量，并尽快食用。

**三、食材安全要留意**

选购家庭用餐的食材时，要到证照齐全、管理规范的正规商超、市场，不购买无厂名、厂址、生产日期、保质期的食品，要选购新鲜食物，不要购买不新鲜的果蔬和水产品、未经检疫检验的肉及肉制品、感官性状异常和死因不明的禽、畜肉等，不采购或食用长江非法渔获物、野生动物及其制品等，不吃腐烂变质或超过保质期的食品。特别是肉及肉制品、粮食类食品及其制品进行食物选购时，可先行感官检查，观察其色泽、气味等是否正常，其贮存条件要符合对应要求，避免腐败变质、潮湿霉变等情况的发生。

**四、合理储存、加热食物**

夏季气温高，食物易变质。冰箱中食物要生熟分开，避免交叉污染。需要冷藏、冷冻的食品，尽快置于冰箱贮存，避免脱冷存放。即开即食食品，开启后应妥善贮存并尽快食用。居家烹饪时要注意生熟分开，避免交叉污染。制作食物时充分加热，保证烧熟煮透。剩饭剩菜要及时存放于冰箱内，并在食用前彻底加热。隔夜饭菜或冷藏后的食物在食用前要加热至中心温度达到70℃以上，确保烧熟煮透。鲜蛋应与其他食材隔离存放，在加工前务必清洗干净，防止沙门氏菌感染致病。

若消费者就餐后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状，要立即停止食用可疑食品，及时到正规医院就诊，并保存好消费凭证、就诊记录等相关证据。如发现餐饮服务单位存在食品安全问题或身体不适与就餐有关，可直接联系属地市场监管部门或拨打12345、12315进行投诉举报，积极配合事件调查处理，依法维护自身合法权益。