昆明市盘龙区人民政府食品安全委员会办公室

昆明市盘龙区人民政府食品安全委员会办公室

细菌性食物中毒预警

目前我区已进入夏季，气温高、湿度大，该季节是发生细菌性食物中毒的高发时段。为保障市民身体健康，盘龙区人民政府食品安全办、盘龙区市场监管局要求各类食品生产经营者加强食品安全防护，消除食物中毒隐患，同时提醒消费者增强自我防范意识，注意饮食安全。

一、食品生产经营单位

1、制定并落实各项食品安全管理制度，加强对采购、加工、供应等关键环节的管理，严格控制温度与时间等关键控制点；

2、从业人员必须持健康证上岗，并要对其健康状况实施动态监控，发现患有有碍食品卫生疾病的要立即调离相关工作岗位；餐饮单位关键环节操作人员应取得食品安全培训合格证明；

3、不得生产经营腐败变质、有毒有害、超过保质期限等不符合卫生标准和卫生要求的食品；

4、食品的生产加工、贮存场所必须符合卫生要求，保持食品加工场所清洁，食品加工操作过程中应注意操作卫生，防止交叉污染；

5、食品要彻底烧熟煮透，餐饮膳食从加工完成到食用常温下应不超过2小时；

6、餐饮具和接触直接入口的食品容器及工用具，必须洗净、消毒后使用。

　　7、对接待旅游团队、婚宴或其他团体客人的餐饮单位，特别应注意科学设计菜谱，防止超负荷经营，以预防因接待大规模团队而引发食品安全事故。

8、集体配餐企业在饭菜分装过程中要绝对避免受到生食品或不洁物品的污染；饭菜从加工完成到食用，一定要严格控制温度和时间；

二、学校食堂及餐饮消费者

1、外出用餐到“笑脸”或“平脸”的饭店就餐，使用公筷或实行分餐制；不在无证餐饮单位就餐，不订购无证盒饭，不买无证摊贩食品；

2、饭菜不能当餐食用完的，应及时冷藏，下一餐食用前彻底回烧加热；

3、制作和贮存食物要生熟分开，不混用刀和砧板等工具，避免交叉污染；碗、筷、刀、砧板等用具清洗后保持干燥存放，防止食品、食品与食品原料的霉变；

4、冰箱内同时存放生、熟食品的，应按熟上生下方式存放，冰箱的冷藏温度应确保在5℃以下；

5、加工或食用食品前清洁双手，养成良好卫生习惯；

6、制作凉菜原料应新鲜、卫生，刀、砧板等要洗烫干净，凉菜要现吃现做。

7、针对山区部分学校地处村落和田间地头周边，又是进入夏季和雨水季节，气温高、湿度大；田间地头堆满了农家肥、腐烂的蔬菜和植物秸秆，使得病媒生物和苍蝇蚊虫的大量孳生，对学校食堂的食品安全造成重大的安全隐患，因此要加强食堂卫生管理、周边环境卫生清洁整治和除“四害”工作。

8、不采摘和食用田野和路边的野菜、野果和野生菌。

各市场监管所将加强对本辖区内各类食品生产经营单位的监督检查，对检查中发现存在违法行为的单位依法予以行政处罚；市民发现食品安全问题，可拨打举报投诉电话63368660、65168315。

昆明市盘龙区人民政府食品安全委员会办公室

盘龙区市场监督管理局

2016年6月3日