

春夏交替时节食品安全预警

当前正值春夏交替时节，随着气温升高，各类病原微生物生长繁殖加快，易引发群体性食物中毒事件。为进一步做好食品安全保障工作，防范食物中毒事故发生，保障市民身体健康和生命安全，小编特推出春夏交替时节食品安全预警，提醒大家注意饮食安全。

预防细菌性食物中毒

外出就餐要选择信誉度高、取得《营业执照》和《食品经营许可证》的餐馆就餐，尽量选择煮熟煮透的食物，慎食生菜凉菜，养成良好的个人卫生习惯，不喝生水。集体用餐单位要切实做好防蝇、防鼠、防尘工作，杜绝蝇、鼠携带病菌污染食品，引发食物中毒事件发生。

预防野生菌、四季豆、发芽土豆、香椿等食物中毒

对不认识的野生菌或对是否有毒把握不大的野生菌，不要贸然食用；不食用发芽的土豆；食用四季豆时应煮熟煮透；选择新鲜质嫩的香椿，防止亚硝酸盐中毒，同时要注意区分漆树芽与香椿的不同，以防误食。

预防亚硝酸盐等化学物质中毒

不吃腐烂的蔬菜，不大量食用刚腌制不久的菜；餐饮单位、集体（工地）食堂、熟食加工等单位，要从正规商场、超市购买食盐，并注意包装标识，防止错把亚硝酸盐当食盐或碱面使用，预防亚硝酸盐中毒事故的发生。

预防学校食物中毒事故发生

各学校食堂要加强食品安全管理，加强食品加工、储存场所设施建设和食堂环境卫生管理，规范食品储存和加工操作行为，凡供应给师生的食物必须煮熟、煮透，严禁加工食用发芽土豆、野生菌等食物，保证食品安全。

预防农村群体性聚餐食物中毒

指导群众科学烹调、合理膳食，强化宴席食品安全督查，预防食品污染和群体性食物中毒事件发生。

消费者食购买食品或者在外就餐如出现不适，应立即到附近的正规医疗机构进行救治，不要乱服药物，以免延误病情，并保留病历卡、化验报告等相关资料；同时立即停止食用可疑食品，予以保存，以备检验。

