

原平市市场监督管理局食品安全风险提示函

全市餐饮服务单位及广大消费者：

新春佳节将至，为保障广大人民群众度过一个欢乐祥和的春节，防范化解食品安全风险，原平市市场监督管理局就2024年春节期间食品安全风险提示如下：

一、餐饮服务单位

1. 要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，主动落实食品安全主体责任，切实履行食品安全第一责任人责任。

2. 要加强食品安全管理，把好食品原料采购关、履行索证索票和进货查验义务，持续开展自查，强化过程控制，及时清理腐败变质、过期原料等食品。

3. 要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工操作，加工烹饪过程做到生熟分开，防止交叉污染；食品添加剂要按照“五专”管理规定，不可超范围、超限量使用食品添加剂；制作冷荤、凉菜等做到“专人专间、专用工具、专用冷藏设施、专用消毒设施”的要求。

4. 承接“年夜饭”等大型聚餐活动时，要做好食品留样工作，对每道菜品进行留样，留样不少于125克，留样时间不少于48小时，留样条件8℃以下，并专人管理，留样柜内不得放置留样外任何物品，要严格落实餐饮具清洗消毒及保洁制度。

5. 要认真落实餐饮服务从业人员食品安全培训和晨检制度，从业人员需持有效健康证明并保持个人卫生，要保持加工经营场所内外环境整洁；

6. 要切实履行反食品浪费义务，主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，引导消费者按需适量点餐，营造勤俭节约

约的社会氛围。

二、广大消费者

1. 食材选购要到正规商场、超市和市场购买，不选购未经检验检疫的生鲜、冷冻畜离肉及水产品，网购食品或半成品要注意查看卖家的食品许可资质及产品生产日期、保质期等信息。

2. 购买食品时要查看包装是否完整无破损、有无鼓包、有无颜色变化、有无异味等，要索取购货凭据或保留购物小票，以备维权所需。

3. 外出就餐时，要选择就餐环境及管理较好的餐馆就餐，并索要正规发票、收据，或留存付款凭证。慎食高风险食品，若选择食用凉菜、熟食卤味和生食水产品等冷食、生食类食品时，应注意查看食品经营单位是否核准相关冷食和生食类品种的项目。鼓励分餐制，应使用公勺、公筷，避免交叉传染，适量点餐、餐后打包、践行“光盘”行动，做到防止食品浪费。

4. 要养成良好饮食习惯，注意饮食有度、荤素均衡，切勿暴饮、暴食，尤其患有糖尿病、高血压、高血脂等病症的人群，应少饮或不饮酒，多食富含纤维素、维生素的新鲜蔬菜、水果等清淡健康食品。

5. 在饮食消费过程中，若出现恶心、腹痛、腹泻、发热等不适反应时呕吐腹泻等不适症状时，应立即停止食用可疑食物，尽快就近就医，并保存就诊记录等证据；一旦发生消费纠纷，与商家不能协商达成一致，或发现商家有涉嫌违反法律法规的行为，可以拨打 8212315 投诉举报电话，依法维护自身的合法权益。

原平市市场监督管理局

2024年2月8日

