

新平彝族自治州食品安全委员会办公室文件

冬季食品安全预警公告

(2019年第4号)

冬季是各种宴请、聚餐、药膳进补的高峰期，为防止各类食物中毒事件的发生，确保全县人民群众的身体健康和生命安全，现发布如下预警公告：

一、预防药膳中毒。草乌、附片等是毒性较强的中药材，任何单位或个人应在医生指导下正确使用草乌，不得擅自加工食用草乌、附片等毒性中药材。严禁餐饮服务单位、学校食堂（含托幼机构）、机关企事业单位食堂、建筑工地食堂、农村集体聚餐等加工食用草乌、附片等毒性中药材。严禁任何单位和个人出售以草乌、附片等为原料的食品。严禁聚众或集体食用加有草乌、附片等毒性药物原料自行配制的药酒及其他食品。不提倡家庭加工食用草乌、附片等毒性中药材原料的食物。

二、预防东北油豆中毒。学校食堂（含托幼机构）、单位食堂、建筑工地食堂、旅游景区供餐单位、养老机构食堂、医院食堂、婚丧嫁娶、农村自办宴席和会议集体用餐等群体性聚餐，严禁加工食用东北油豆，防止引发群体性食物中毒事件。餐饮经营单位要严格把好食用东北油豆采购关，建立

和掌握中毒应急预案及处置流程，严格执行彻底煮熟、煮透等安全的烹调加工方法，并留样备查，确保消费者食用安全。家庭要谨慎购买、加工、食用东北油豆，加工煮食时，要煮熟煮透，切忌急火短时嫩炒，严禁凉拌食用。

三、预防甲醇中毒。通过合法渠道购买白酒并索要票据，不要购买饮用私自勾兑和来源不明的散装白酒（假酒和劣质酒中含有高浓度的甲醇），同时饮酒要适量，如果饮酒后出现身体不适，要及时就医治疗。农村自办宴席等群体性供餐，提供的食品特别是白酒要认真查验，严防误将甲醇（甲醇燃料）、工业酒精等非食用原料当散装白酒饮用。食品和非食品要分开存放，洗涤剂、消毒剂和液体、固体燃料严禁存放在食品处理区，应放置在专用场所妥善保管，并有明显标识，避免误将甲醇当食用酒食用、误将外用药酒当食用酒食用的事情发生。

四、安全吃火锅。火锅是冬季受欢迎的餐饮方式，由于火锅菜品多是生品上桌，很容易由于操作不当造成食物中毒，因此无论是在家里或是到外面吃火锅，要注意菜品的选料要新鲜、卫生，各种菜肴应煮透再吃，盛放生熟菜品的器皿要分开，每次添加汤汁后要待再次煮沸后再继续煮食，要注意均衡饮食，不宜过量进食胆固醇含量较高的动物内脏。

五、预防旋毛虫疾病。接近春节，我县群众杀年猪、亲朋好友聚会等聚餐增多，少数群众有食用未经加工煮熟生猪肉的习俗，农村自己宰杀的年猪多数未经过检验检疫，若食用了含有旋毛虫的生肉，极易感染旋毛虫疾病，导致生命危

险。严禁聚众或集体聚餐时食用生肉、肝生、红肉等高风险食品。

六、加大对农村自办宴席等集体聚餐的监管力度。各乡镇（街道）要严格按照《云南省食品农村聚餐食品安全管理规范（试行）》要求，严格承办者的食品安全第一责任人责任，充分发挥农村食品安全监管网络和食品安全协管员、信息员的作用，指导人民群众科学烹饪、合理膳食，加强对农村自办宴席的登记备案和安全指导，落实好食品留样制度，每份留样不少于 125 克，留样时间 48 小时，防止各类群体性食物中毒事件的发生。

七、预防四季豆中毒。生的四季豆（刀豆、芸豆、扁豆等）中含皂甙和血球凝集素，彻底加热可破坏这两种毒素。如果加热不彻底，尚有毒素留存，就会中毒。家庭食用四季豆要充分加热，彻底炒熟，四季豆由硬挺变柔软，由鲜绿变暗绿，没有豆腥味后方可食用。学校食堂、集体食堂和集体聚餐不得加工食用四季豆。

八、预防马铃薯中毒。马铃薯（俗称洋芋或土豆）中含有一种叫“龙葵碱”的毒素，彻底加热可破坏这种毒素。但皮肉发绿或发芽的马铃薯中毒素含量高，所以不能食用发芽或发绿的马铃薯。

广大人民群众，若不慎发生食物中毒，要立即到医疗机构进行救治，以免延误病情；同时立即停止食用可疑食品，予以保存，并保护好现场。各级各部门要认真执行食品安全

突发事件报告制度，一旦发生重大食品安全事故，必须及时报告，不得瞒报、谎报、漏报、迟报。



新平彝族傣族自治县食品安全委员会办公室

2019年12月14日

抄送：市政府食安办，县政府办公室，县委办公室，人大常委会办公室，县政协办公室，县纪委办公室。

新平彝族傣族自治县食品安全委员会办公室 2019年12月14日印发
