

春季谨防食物中毒！

食安香洲 2023-02-08 16:26 发表于广东



春回大地，万物复苏。随着春季气温逐渐升高，致病菌生长活跃，食物更容易腐败变质，**为避免发生春季食物中毒，食安君提醒广大市民注意春季食品安全五要点：**

预防细菌性食物中毒

由于春季是细菌滋生活跃期，易发生细菌性食物中毒。广大市民在外出就餐应选择取得《营业执照》《食品经营许可证》且餐饮单位食品安全量化等级评定高的餐饮单位就餐；**谨慎食用冷食类、生食类等高风险食品品种。**

餐饮服务单位应严格按照餐饮服务业新冠肺炎疫情防控工作指引，采购和加工新鲜食材，**严格执行原料采购验收和索证索票制度，严格食品储存管理，严格餐饮具清洗消毒。**

网络订餐注意事项

- 尽量选择距离近的餐饮单位，以缩短食物配送时间；
- 注意查看商家证照信息、菜品原材料、店铺评价，谨慎下单；
- 收到餐食后，检查包装是否完整、是否有被开启的痕迹、餐食是否被污染等，并及时食用，勿长时间存放；
- 尽量不网购凉菜、冷加工糕点和生食食品等高风险食品。

预防野生蘑菇中毒

随着气候变化，各种菌类进入生长旺盛期，同时也进入了野生蘑菇引起食物中毒事故的高发期。**普通人难以准确鉴别区分有毒蘑菇和无毒蘑菇。**

此外，无毒的蘑菇会与有毒的蘑菇混生，外观相似，极易误采误食，导致食物中毒。依据民间流传的“经验”，并不能保证避免误采误食野生毒蘑菇、野菜等野生植物而引发食物中毒。

食安君提醒广大市民要做到不采摘、不买卖、不加工、不食用野生蘑菇、野菜，谨防误食中毒。



预防有毒动植物食物中毒

马铃薯、四季豆、海水鱼等食品如贮存加工不当易引发食物中毒，要正确烹饪或尽量不食用。

发芽或黑绿色皮的马铃薯会产生大量龙葵素，食用后易引起食物中毒；



四季豆、扁豆含有皂素、植物血球凝集素、胰蛋白酶抑制物，加热不彻底也能导致食物中毒；



海水鱼特别是秋刀鱼、鲭鱼存放时间过长或存放不当，容易腐败变质，所含蛋白质会分解并产生组胺毒素等有毒害物质，即便加热也不能彻底破坏其毒性。



切勿冒死吃河豚

春季正值河豚产卵季节，其卵巢、肝脏、肾脏、眼睛、血液中含有剧毒，微量摄入即能致死。

食安君在此提醒广大市民

- 自觉做到不捕捞、不食用河豚以及无合法资质的河豚鱼制品；
- 各餐饮单位以及食品生产经营单位不得加工经营所有品种的野生河豚；
- 不得经营养殖河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼。



消费维权请牢记

广大市民一旦发现食品安全问题或发生食物中毒症状，要保留问题食物、购物单据，拨打电话12345、12315进行投诉举报。

就餐后一旦发生**恶心、呕吐、腹痛和腹泻**等疑似食物中毒典型症状时，要立即到附近正规医疗机构进行救治，不要乱服药物，以免延误病情。

在“食安香洲”公众号页面点击“微互动”，选择“微调查”可参与《您所关心的食品安全问题》调查，感谢您对我区食品药品监管和创建食品安全示范城市工作的支持！

食安
香洲

创建国家食品安全示范城市公益广告

文明
餐桌

创建国家食品安全示范城市

我支持我参与我受益

市场超市每日食品快检
为您食品安全保驾护航





珠海市香洲区食品药品安全与高质量发展委员会办公室 宣

食安珠海 你我同创

来源：中山市市场监督管理局、联丰社区党群服务中心

编辑：食安香洲团队

声明：版权归原作者所有，如有侵犯，请联系后台，我们将24小时内进行处理。



如果觉得食安君写的不错
留下您的大拇指
点个“在看”呗

喜欢此内容的人还喜欢

春天经常这样做，有助体内阳气升发
广东中医药



“补肾狂将”找到了！不早非莖而早亡 隔天吃一次 阳阳双补 头发密
家庭私房菜做法



冬季补肾，事半功倍
广东中医药

