

卫生部公告2006年第10号 - - 提醒公众预防暑期微生物性食物中毒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/321/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_321396.htm

卫生部公告（2006年第10号）近期，群体性聚餐引发的食物中毒较多，多由生熟食品交叉污染、未蒸熟煮透、储存不当等原因造成。暑期是微生物性食物中毒的高发季节，为预防食物中毒发生，特公告如下：一、公民要养成良好的饮食习惯。合理搭配膳食，均衡营养，不暴饮暴食；不要食用野外拣拾的死因不明的畜禽、水产品、蘑菇和野菜，不食用超过保质期和腐败变质的食品，一般不生食水产品；制作和贮存食物要生熟分开，不混用刀和案板等工具；制作凉菜原料应新鲜、卫生，刀、案板等炊具要洗烫干净，现吃现做；做好的饭菜要尽快食用，需要储存食物尽量冷藏，但不宜长时间存放；隔夜食物、豆类食品必须蒸熟煮透，方可食用。二、餐饮单位、集体食堂要加强卫生管理。购买食物、原料时要认真查验，严格索证，不使用来历不明的食物原料、死因不明的畜禽或水产品、超过保质期和腐败变质的食品；加工和贮存食品要生熟分开，不混用加工工具和容器；凉菜应由专人在专间加工制作，使用专用工具、容器和冷藏设备，并认真消毒；正确烹调加工，菜豆等食物要加热煮透，一般不提供生食水产品；餐饮具要及时清洗消毒；不要将消毒剂、杀虫剂、灭鼠药等有毒有害物品存放在食品加工场所。三、在农村自办宴席要注意食品卫生。主办者应了解厨师的健康状况，加工场地应避免闲杂人员进入；不使用来历不明、死因不明的畜禽或水产品和超过保质期的食品；加工食物生熟分开，不混用刀

和案板等工具；尽量不制作凉菜，食物加工要彻底煮熟；不在加工区域存放农药、灭鼠药等有毒有害物品。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com