

八项措施预防节日食物中毒 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/457/2021_2022__E5_85_AB_E9_A1_B9_E6_8E_AA_E6_c62_457897.htm 八项措施预防节日食物中毒

1. 要保证食物卫生、安全，不要采摘、捡拾、购买、加工和食用来历不明的食物、死因不明的畜禽或水产品以及不认识的野生菌类、野菜和野果。
2. 购买和食用定型包装食品时，请注意查看有无生产日期、保质期和生产单位，不要食用超过保质期的食品。建议不要购买散装白酒和植物油。
3. 要做好自备水井的防护，保证水质卫生安全；不要饮用未经煮沸的生活饮用水。
4. 妥善保管有毒有害物品，农药、杀虫剂、杀鼠剂和消毒剂等不要存放在食品加工经营场所，避免被误食、误用。
5. 加工、贮存食物时要做到生、熟分开；隔夜食品在食用前必须加热煮透后方可食用。
6. 养成良好的个人卫生习惯，在烹调食物和进餐前要注意洗手，接触生鱼、生肉和生禽后必须再次洗手。
7. 家庭自办宴席时，主办者应了解厨师的健康状况，并临时隔离加工场地，避免闲杂人员进入。
8. 进餐后如出现呕吐、腹泻等食物中毒症状时，要立即组织自行救治，可用筷子或手指刺激咽部帮助催吐尽快排出毒物。要及时向当地卫生行政部门报告，并保留所有剩余的食物、有关工具和设备，以备核查中毒原因。

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