附件：

对群众关心的食品安全问题及意见建议的答复

（第三期）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 联系人 | 问题与建议 | 回复意见 |
| 1 | Kelvin健峰 | 最近听说进口虾、鱿鱼有新冠病毒，请问现在购买进口水产品还安全吗？ | 感谢您对我市食品安全工作的关心。我市正持续加强对进口冷冻、生鲜食品的监管，6月以来，设立了农贸市场疫情防控工作专班，持续深入推进做好农贸市场、超市等冷冻潮湿密闭场所疫情防控常态化工作，着力强化进口冷冻肉制品和水产品疫情防控，应用“冷库通”系统实施常态化监管，对重点人员、重点场所和产品进行核酸检测，结果均为阴性。可以说，目前全市进口水产、肉类等安全可控，市民可以放心购买。为保健康安全，我们提醒广大市民，进入农贸市场、商超等场所须量体温、扫粤康码、佩戴口罩，避免徒手接触冰鲜食品或活禽，建议通过微信、支付宝等非接触方式扫码付费。到家后，可以先将进口冷冻食品连包装用75%酒精消毒，再放入冰箱冷藏；在接触和处理完进口冷冻食品后，应立即洗手消毒。其次，在处理食物时要牢记世界卫生组织推荐的“五要点”：一是食物在加工之前一定要认真清洗，清洗过程中要防止水花飞溅；二是食物一定要烧熟煮透，一般烹调温度即可杀灭新冠病毒；三是生的和熟的食品要分开；四是在烹调加工结束以后，对台面、容器、厨具等进行清洗和消毒；五是要养成良好的卫生习惯，在处理食物过程避免用不干净的手触摸口眼鼻。只要防范得当，大家完全可以放心享用进口冷冻、生鲜食品。 |
| 2 | Valvrave-Ho | 现在中山那么多网红餐厅，想了解下如何规范他们的食品安全？ | 感谢您对我市食品安全工作的关心.对餐饮食品安全，中山市市场监管部门采取风险分级分类监管方式，根据餐厅食品加工的复杂程度、风险因子以及日常管理水平，设置每年1到3次的现场检查，重点会检查从业人员卫生健康状况、原料食品安全状况、加工过程规范情况、加工场所环境卫生等，并根据检查情况每年进行食品安全量化等级评定工作，给予A级良好、B级中等、C级一般的等级，并在餐厅现场进行公示，市民可以根据餐厅的“笑脸牌”选择安全程度高的餐厅用餐。近年我局还加强对食品安全监督抽检力度，并曝光抽检不合格企业，市民可以关注“中山市场监管”了解相关资讯。 |
| 3 | 风 | 最近看到新闻的黑龙江鸡西“酸汤子”中毒事件，我们本地人喜欢在菜市场买河粉、肠粉回来放到第二天做早餐的，是否安全啊？而且市场里卖河粉、肠粉的食品安全如何保证？ | 感谢您对我市食品安全工作的关心。河粉、肠粉（卷粉）、米线（米粉）、濑粉等湿米粉、银耳和木耳等是广东人爱吃常吃的大众食品，然而，湿米粉、泡发的银耳木耳等食品在高温潮湿天气下容易受椰毒假单胞菌污染而产生米酵菌酸毒素。椰毒假单胞菌在自然界普遍存在，若上述食品未及时冷藏保存或超过保质期，食用引发米酵菌酸毒素中毒的风险增大。为进一步加强我市湿粉类食品监管，防范食物中毒事件发生，中山市市场监管局高度重视，制定具体行动方案，在今年下半年分别部署三次“湿粉统一查”行动，组织全市食品监管人员全体出动，集中力量针对湿粉类食品市场销售环节开展大检查，督促食品经营者落实食品安全主体责任，建立湿粉类食品经营者台账清单，冷藏保存并在保质期内销售完毕，落实“四个最严”要求，强化隐患排查，通过严格监督检查，坚守食品安全底线，提升我市湿粉类食品安全水平，切实保障人民群众身体健康和生命安全。为预防米酵菌酸毒素中毒，中山市市场监管局提醒广大消费者：一、选购湿米粉等食品时要选择正规渠道。要认真阅读产品标签，留意产品感官性状和保质期。在选购河粉、肠粉（卷粉）等湿米粉，尤其是散装销售的，要现场查看产品原包装上的生产日期、保质期、储存条件是否符合包装标示要求。二、家庭制作要注意冷藏储存和及时食用。湿米粉、银耳、木耳等食品一旦储存不当受到污染产生了米酵菌酸毒素，加热烹制也无法消除，食用后仍可引起中毒。购买或制作湿米粉如不即时食用要注意冷藏储存且应在当天食用完。泡发木耳、银耳前应检查其感官性状，泡发时间不宜过长，泡发后应及时加工食用；不能食用隔天泡制加工的银耳、木耳及其制品。 |