

元谋县人民政府食品安全委员会办公室

元谋县人民政府食品安全委员会办公室 关于预防冬季食物中毒的预警通告

冬季是婚庆、杀年猪等各类宴请聚餐和药膳进补的高峰季节。也是群体性食物中毒事件和食用药膳引发食物中毒的高发季节，为防止和减少各类食物中毒事件的发生，特发布冬季食物中毒预警通告如下：

一、谨防自办宴席群体性食物中毒。城乡居民自办宴席要严格执行备案登记管理有关规定，宴席举办者须于宴席举办 5 日前主动到所在村委会（社区）提出备案申请，举办宴席过程中要保持周边环境清洁卫生，严禁采购加工病死毒死动物肉类和腐败变质、生虫长霉、有毒有害、超过保质期或不新鲜的食品及食品原辅料；妥善保管农药、杀虫剂、杀鼠剂和消毒剂等有毒有害物品，正确加工贮藏食物，做好餐饮具、用具的消毒保洁。各乡镇食安办要加强对协管员的管理，督促协管员认真落实自办宴席备案登记管理办法规定，加大宣传力度，加强备案登记现场指导。

二、谨慎食用冬季药膳。秋冬季节，我县有煮食草乌、附片驱寒防病的习俗。草乌、附片是毒性较强的中药材，擅自加工食

用草乌、附片等毒性中药材，极易引起中毒甚至危及生命安全。严禁任何单位和个人制售以草乌、附片等毒性中药材为原料的食品；严禁餐饮单位和学校食堂、职工食堂、建筑工地食堂、婚丧宴席、会议聚餐等集体用餐单位烹调加工草乌、附片等毒性中药材。严禁聚众或集体食用加有草乌等毒性药物原料自行配置的药酒及其他食品。家庭、个人不要擅自加工、食用草乌、附片等毒性中药材，谨防中毒事件发生。

三、预防豆类中毒。冬季是我县油豆、扁豆等大量上市的季节，扁豆、油豆等豆中含有红细胞凝集素、皂素等天然的毒素，若加工时未做到煮熟闷透，将这些毒素破坏，就会导致中毒。食用油豆、扁豆、四季豆等豆类，应采取炖、烧等加热时间较长的加工方式，避免采用拌、炒等加热时间短的烹调方法，炖时以超过30分钟为宜。集体食堂、餐饮单位不得加工出售油豆、扁豆、四季豆等豆类。

四、加强宣传引导。各乡镇、部门对可能发生的食品安全事故要做到早预防、早发现、早控制，及时报告和互通食品安全信息，加强协作，切实增强对重大食品安全事故的防范、处置能力，确保人民群众饮食安全。县卫计局要督促医疗机构做好食物中毒急救治各项工作准备，发现疑似食物中毒事件要第一时间报告。县文体广电旅游局要加强宣传引导，提醒消费者谨慎加工食用有毒动植物。

五、特别提醒：草乌、附片等是药品而且是毒性中药材，不

是食品，将草乌等毒性中药材当做食品来食用，是一种用生命作为代价的冒险行为，为了您和家人的健康幸福，切莫以身试“毒”。

消费者在餐饮单位就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状，要及时到就近医院救治，不要自行乱服药，以免延误病情。同时拨打 12331 举报电话，向市场监督管理局进行投诉，并保存好疑似有问题的食品样品及消费票据等相关证据，以便维权。

特此通告。

元谋县人民政府食品安全委员会办公室

2018 年 12 月 5 日