



秋季是肠道传染病高发季节，若饮食不当，极易发生食源性疾病，2023年中秋、国庆长假将至，为确保公众饮食安全，防范食品安全事故发生，西安市鄠邑区食品药品安全委员会办公室、区市场监督管理局特发布秋季餐饮食品安全风险预警提示，提醒广大消费者安全、科学、理性消费，餐饮服务提供者应加强风险管控，各供餐者和消费就餐者做好应急处置，预防细菌性食物中毒。

餐饮食品消费者应增强自我保护意识

【外出就餐】

选择具有《食品经营许可证》或《小餐饮经营许可证》的餐饮服务单位，不在无证摊贩处就餐或购买食物，不食用来历不明的食物，不吃感官性状异常和未烧熟煮透的菜肴；慎重选择卤菜凉拼、凉菜冷食、四季豆、野生菌等高风险食品。点菜时要适量，拒绝铺张浪费，践行“光盘”行动。

【居家饮食】

不要购买加工腐败变质及过期食品；不要采摘、购买和食用不认识或来历不明的野生菌类和有毒动植物，加工烹制

要生熟分开、烧熟煮透，剩饭剩菜应确保安全未变质，并应烧熟煮透后方可食用。

【网络订餐】

尽量要选择有证照齐、环境好、距离近的餐饮经营单位下单点餐，鼓励外卖平台订餐使用“食品封签”，收到食物后及时食用，切勿长时间存放，必要时可对食物再次加热后方可食用。

餐饮服务提供者加强食品安全风险管控

【严把加工制售过程】

各餐饮服务提供者要严格落实食品安全主体责任，特别是集体用餐配送单位、学校（学生集中供餐场所）、宴席宴会集中用餐承办餐饮单位、农家乐、建筑工地等集体用餐单位食堂等餐饮服务提供者，要重点预防食源性疾病和细菌性食物中毒，严格把控食品加工制作关键环节，做到严把六关：即严把食品从业人员卫生健康关、严把食品原材料采购贮存管理关、严把保持食品加工环境整洁关、严把食品加工制作过程关、严把餐饮具清洗消毒保洁关、严把制止餐饮浪费关。做好食品安全事件应急处置，及时妥善处置本单位食品消费投诉举报，主动回应社会关切，防止舆情造成不良影响。

【提倡理性文明用餐】

对就餐者进行防止食品浪费提示提醒，禁止诱导、误导就餐者超量点餐造成明显浪费，不得在食品经营过程中存在严重浪费；积极推广分餐制，引导消费者使用“公筷公勺”，引导就餐者养成良好的饮食卫生习惯，制止餐饮浪费，反对

食品浪费。

农村集体聚餐的举办者强化主体责任落实

农村集体聚餐（红白喜事自办宴席）的举办者和承办者对农村集体聚餐食品安全负责，举办者要自觉履行农村集体聚餐的报告义务，按要求及时、如实向本村（社区）或属地街道报告聚餐基本情况；主动接受、积极配合村干部或属地包保和监督指导干部指导，切实落实食品安全指导意见，积极落实属地管理要求。同时，举办者要对承办者的食品安全状况、问题和隐患进行自检自查，提出改进意见或建议并督促承办者及时整改，确保供应餐饮食品安全。

单位和个人应做好食品安全应急处置

餐饮服务提供场所内一旦发生疑似食品安全事件，应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，向属地街道政府或主管部门以及属地市场监管部门主动报告。消费者在餐饮消费过程中，如发现食品安全问题，请及时拨打 84820315 或 84832777 投诉举报；一旦发生腹泻、呕吐等疑似食源性疾病或食物中毒症状要立即就诊，并保存好就餐凭证、就诊记录等相关证据，及时向当地监管部门报告并配合相关部门调查。

健康生活始于点滴

食品安全从我做起

