



宜加工制作四季豆，各餐饮经营单位要严格把好四季豆采购关，严格执行彻底煮熟、煮透等安全的烹调加工方法，确保消费者食用安全。不加工食用发芽土豆。

（三）预防毒性中药材中毒。草乌、附子等毒性中药已列入国家《医疗用毒性药品管理办法》管理，应在医生指导下正确使用。对擅自生产、收购、经营毒性中药材的单位或者个人，将按照《药品管理法》《医疗用毒性药品管理办法》有关规定进行查处。严禁任何单位、各级各类食堂、餐饮单位和个人加工、出售、食用以草乌、附子等毒性中药材为原料的食品（包括自行配制的药酒及其他食品）。

（四）革除不良饮食陋习。严禁加工食用撒撇、剁生、白旺等生肉（血）食品，加工畜禽肉时，砧板、菜刀要清洗干净、生熟分开，尤其是加工生鲜水产品和生肉类食品后，务必将砧板洗净晾干，以免污染其它食物。不吃生肉或未经彻底煮熟的肉。

（五）谨慎消费白酒。消费者应通过合法渠道购买正规厂家生产的白酒，选购时要查看标签内容是否齐全，并索取票据。不要购买无产品标识、无生产厂家、无生产地址等来源不明的散装白酒。家庭自酿酒严禁对外出售。

（六）农村集体聚餐要报备。我州泼水节是傣族的新年，有吃请的习俗，农村集体聚餐主办方要自觉履行报告义务，及时向辖区村、社区报备，切实加强备案管理，认真落实“谁备案、谁负责”的要求，严禁未经备案自行举办农村集体聚餐的问题发生。

落实《云南省农村集体聚餐食品安全管理规范（试行）》各项要求，科学烹调、合理膳食、勤俭节约、勿铺张浪费，强化宴席食品安全督查，防止群体性食物中毒事件发生。

（七）积极制止餐饮浪费。餐饮服务经营者要严格落实主体责任、开展自查自纠，完善管理措施、做好科学备餐，细化节约举措、引导合理点餐，创新服务方式、倡导文明消费，争做抵制浪费的“推动者”；单位食堂要争做珍惜粮食的“带动者”；广大消费者要做抵制餐饮浪费行为的传播者、实践者和示范者，争做“光盘行动”的“践行者”。

节假日期间要避免暴饮暴食，倡导健康饮食。当发生腹痛、腹泻、恶心、呕吐等不良症状时，应及时就近到正规医疗机构治疗。当发生食品安全问题或自身的权益受到侵害时，要保留剩余食品样品，使其维持原状，并及时拨打投诉举报电话：12315。

西双版纳州人民政府食品安全委员会办公室

2023年4月3日

