

夏季食品安全常识

炎炎夏日，不少人的食欲随着气温的上升而下降，有些人可能就在饮食卫生上有所疏忽了。特为大家提供一些夏季食品安全小常识：

一、洗蔬菜要防止农药残留中毒，需注意三个环节：

（一）购买绿叶蔬菜市场；

（二）蔬菜可食部分如果有破损，应立即食用，不要储存，以免破损部分长时间放置后产生亚硝酸盐等有毒物质；

（三）如果是用蔬果专用的洗涤剂清洗，按照洗涤剂的产品说明书使用即可。如果是用清水清洗，建议洗3遍。需要提醒的是，在清洗前要浸泡20~30分钟。另外，用淘米水清洗蔬菜，可以有效清除残留农药。

二、死小龙虾与活小龙虾的区别：夏季，小龙虾成了很多餐馆的特色菜。如何识别餐馆的小龙虾是否新鲜？误食死小龙虾有什么后果？死小龙虾与活小龙虾有两点最明显的区别：一是活小龙虾煮熟后尾部曲卷度高，里面的肉比较紧，而死小龙虾的肉通常比较松；二是活小龙虾的鳃煮熟后呈白色，且形状比较规则，而死小龙虾煮熟后鳃的颜色发黑，且形状不规则。如果误食了死小龙虾，可能会引起铅中毒。

三、不宜在常温下保存剩菜，在高温天气里，吃不完的饭菜一定要及时冷藏，不可在常温下保存。夏天的午餐与晚餐之间相隔时间长，如果在常温下保存，会给病菌的生长繁殖和释放毒素创造条件。因此，吃剩的饭菜一定要及时放入冰箱冷藏。食用后的荤菜和荤汤要加热烧开，待冷却后再放

入冰箱。

四、少吃街头刨冰。进食不洁冷饮、冷食，是夏季食物中毒的一个重要原因。夏季炎热，有些人耐不住酷热，到路边、树下无证摊点上吃刨冰，喝冰水。这些摊点所用的冰多是工业用冰，带有大量细菌和其他有毒物质。而且，售卖者一般都未经健康检查，食后极易造成食物中毒或其他病症的发生。要教育孩子不要购买颜色鲜艳的冷食，也不要购买无证摊点经营的冷饮。

五、夏天餐馆就餐三注意：首先要到有卫生许可证的正规餐厅就餐；其次，点菜时尽量多点热菜，吃剩的蔬菜不宜打包；最后，如果要举办婚宴、生日宴等较大宴会，要选择有足够接待能力的饭店。因为接待能力小的饭店，需要在开席前很久就把一些菜肴的成品或者半成品做出，如果食物保存不当，极易变质。

宁夏公路工程咨询有限公司

安全生产领导小组办公室

2018年6月