

# 夏季来临，这些食品安全风险提示请收好

## 读者来信

本报讯（记者任会）进入夏季以来，气温升高，湿度大，各种病原微生物滋生繁殖快，不少市民表示食品容易腐败变质，食源性疾病进入易发、高发、突发期，预包装食品、散装食品等在贮存、售卖等环节存在安全隐患。针对夏季食品安全特点，县市场监督管理局向全县广大市民朋友和食品销售者提示如下：

食品销售者要强化对温度、湿度有特殊要求的食品安全管理，确保食品处于符合保障食品安全所需的温度、湿度等条件下，配备与所经营的食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设备，设施设备应当定期清洁、校准、维护，确保持续有效运行。建立并执行冷藏冷冻食品全程温度记录制度。鼓励在销售场所使用非敞开式冷藏冷冻设施设备。

食品销售者要定期对食品贮存、售卖场所等开展食品安全自查，特别要确保贮存场所有良好的通风、采光、防腐、防尘等设施设备，并持续有效运行，能够符合保障食品安全的相关温度、湿度等条件要求；保持各场所环境整洁，空气清新无异味。

食品销售者要将食品分类分架、离墙离地放置，不得将食品挤压存放，不得将食品摆放在户外、窗台等位置，避免阳光直射或高温暴晒。

“近期，我们将围绕旅游景区、农村食品市场、连锁超市等重点场所，以散装食品、酒类、水产品等为重点品种，加大风险隐患排查和监督检查力度，严查违法违规行为。”县市场监管局相关负责人表示，市民若买到了变质、过期食品，发现有制售假冒伪劣食品等违法违规行为，可及时拨打县市场监管局投诉举报电话12315反映。