

揭东市场监督管理信息

第 25 期

揭东区市场监督管理局办公室

2026 年 6 月 2 日

夏季食品安全风险提示

盛夏时节气温攀升、空气湿度增大，各类致病菌、霉菌繁殖速度大幅加快，食品安全风险进入高发阶段。为有效防范食源性疾病，守护群众夏季饮食安全，揭东区市场监管局就夏季食品安全风险作如下提示。

一、六大高风险食品提示

1、湿米粉类制品

粿条、河粉、米粉、肠粉（卷粉）等湿米粉类制品，在高温潮湿环境下，储存不当、隔夜存放、浸泡久放，极易产生耐高温、无异味、无变色的致命米酵菌酸毒素，中毒后病死率高达 40%。



2、散装熟食、卤味凉拌菜

露天常温售卖的卤菜、凉皮凉面、凉拌素菜无密闭防尘防蝇设施，未全程低温暂存，极易滋生致病菌；小型作坊、流动摊点易出现防腐剂、亚硝酸盐超标、隔夜卤味翻新售卖

等问题。



3、生食冷鲜、水产贝类

刺身、醉虾醉蟹、生蚝毛蚶等生食食材，若未经过规范低温消杀，携带寄生虫、诺如病毒风险高；小龙虾、贝类清洗不彻底、未煮熟易诱发肠胃疾病。



4、夏季时令高风险蔬菜

鲜黄花菜含有秋水仙碱，直接生吃、凉拌或烹煮不透，会引发恶心、呕吐、腹痛、腹泻等中毒症状；四季豆、扁豆等豆类食材含有皂素和植物血凝素，翻炒时间不足、夹生未熟透，食用后极易造成食物中毒。



5、切分散装瓜果

西瓜、哈密瓜、甜瓜、杨梅、葡萄、荔枝等夏季水果，切分散装售卖更易沾染蚊虫、灰尘和细菌，食用后存在中毒风险，选购要留意新鲜度。



6、野生植物

夏季降雨充沛，野生菌菇、野菜大量生长，有毒品种与可食用品种外形相似度高，难以准确辨别，私自采摘、食用野生食材，极易引发中毒，严重者危及生命。

二、安全消费指引

1、选择正规渠道购买

优先选择证照齐全的农贸市场、商超、正规门店采购食品食材，不购买流动摊贩、无证散户售卖的凉拌菜、湿米粉、野生植物等。购买预包装食品仔细查验生产日期、保质期、贮存条件及标签标识，不购买胀袋、漏气、霉变、反复冻融的食品。生鲜肉类、水产优先选购鲜活、新鲜货品，杜绝来源不明、无检疫证明的食材。

重点提示：购买粿条、河粉、米粉务必选择正规摊位，不买隔夜、露天久放的湿米粉，如发黏发酸请勿食用。

2、外出就餐及网络订餐

外出就餐选择证照齐全、卫生规范、公示健康信息的经

营门店，点餐尽量选择现制热菜，减少生食、凉拌、自制泡酒等高风险品类。食用前留意菜品色泽、气味、状态，发现发酸、发黏、异味、温度偏凉等异常，立即停止食用。多人就餐坚持使用公筷公勺，避免交叉污染。网络订餐核验商家食品经营资质，优先近距离配送，收到餐食即时测温、闻味观色，包装破损、发凉变质直接拒收，不隔餐食用剩餐外卖。

3、家庭加工储存

严格落实生熟分开，砧板、刀具、容器分类专用，冰箱食材分层存放、定期清洁消杀。肉类、水产、贝类务必烧熟煮透，凉拌食材充分清洗、焯水杀菌，杜绝半生食用、隔夜凉菜再食用。鲜黄花菜需先用沸水充分焯烫，再清水浸泡后彻底炒熟，严禁生食或简单凉拌；四季豆、扁豆必须焖煮至完全变软、颜色均匀，确保全熟后方可食用。

重点提示：湿粉湿面当天购买、当天食用，严禁隔夜存放；未吃完必须全程冷藏，不可常温泡水浸泡；出现发黏、拉丝、轻微异味直接丢弃，切勿焯水、煮沸后继续食用。

4、应急处置方式

如进食后出现呕吐、腹痛、腹泻等不适症状，应立即就医（尤其是米酵菌酸中毒发病快、危险性高，切勿拖延），并妥善留存剩余食品、消费票据、订单记录等证据。发现食品安全违法违规行，可及时拨打 12345、12315 投诉举报。

揭东区市场监管局将持续加大农贸市场、粉面作坊、餐饮店监管巡查力度，全力保障人民群众夏季饮食安全。