

风险告知

揭阳市揭东区市场监督管理局

2020年8月20日

关于经营湿米粉风险告知书

(餐饮服务单位篇)

近期，我省进入高温潮湿天气，河粉、肠粉（卷粉）、陈村粉、粿条、米线（米粉）、濑粉等湿米粉、银耳和木耳等容易受椰毒假单胞菌污染而产生米酵菌酸毒素。椰毒假单胞菌在自然界普遍存在，若上述食品未及时冷藏保存或超过保质期，食用引发米酵菌酸毒素中毒的风险增大。米酵菌酸毒素中毒致死率高达40%以上，为预防米酵菌酸毒素中毒，请广大餐饮服务经营者及单位食堂落实好经营主体责任，把好风险关：

一、进货

- 1、查验供货者资质。查看食品生产经营许可证是否具有相应的生产经营项目，并在有效期内。
- 2、落实进货查验记录制度。如实记录湿米粉购货凭证信息，并保存相关凭证。
- 3、查验产品相关证明。检验出厂合格证或者其他合格证明。索取和保存购货凭证，内容应当包括食品名称、规格、数

量、生产日期或者批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等。

4、查验湿米粉质量。检查食品标签标识内容是否完整；是否在保质期内；外包装是否有破损，感观性状是否正常；散装食品的外包装或容器上是否标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及食品生产经营者的名称、地址、联系方式等内容。

二、贮存

5、根据产品标识配备必要的冷藏冷冻设施，未明确贮存要求的一律采用冷藏方式贮存。

6、贮存散装湿米粉应保留原厂包装信息，确需分装的应在包装或容器上标明名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

7、湿米粉应注意控制采购数量，以当天用完为采购量的参考，未使用完的湿米粉超过保质期一律按餐厨废弃物规范处置。

三、加工

8、在加工使用前，要认真检查湿米粉的保质期限和感观性状，严禁使用超过有效期或腐败变质的湿米粉。

9、现场制售湿米粉的食品经营者，还应特别注意加强大米等原料进货环节的把关。

10、发现不符合食品安全标准的湿米粉应当立即停止销售，采取拆除包装或捣毁、染色等方式销毁，并做好销毁记录。

（信息来源：揭阳市人民政府门户网站/政府信息公开平台
<http://www.jieyang.gov.cn/jyamr/>）