

风险告知

揭阳市揭东区市场监督管理局

2020年8月20日

关于湿米粉经营风险告知书

(食品销售单位篇)

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，请广大食品销售单位把好以下风险关：

一、进货

1、查验湿米粉供货者的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。索取和保存湿米粉购货凭证，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。

5、食品批发企业还应当建立食品销售记录制度，如实记录批发湿米粉的相关信息以及湿米粉购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证，保存期限为二年。

二、销售

6、合理布置销售场所，散装湿米粉与其他商品应有明显的区域划分或隔离措施，与生鲜畜禽、水产品应有一定距离的物理隔离。

7、应配备防尘、防蝇、防虫、防鼠、防霉、防腐等保证经营场所卫生条件的设施，并根据产品标识配备必要的冷藏冷冻设施。未明确贮存要求的或保质期内未销售完的一律采用冷藏方式贮存。

8.规范标签。应在散装湿米粉外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上用公示牌或标示牌标明食品名称、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、联系方式等事项。

三、贮存运输

9、按照保证食品安全的要求贮存湿米粉，及时清理变质或者超过保质期的湿米粉并按餐厨废弃物规范处置，做好处置记录。

10、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。

11、严禁将湿米粉与有毒、有害物质一块运输，防止湿米粉在贮存运输环节受到污染。严禁使用有色塑料袋等非食品级包装材料储存、运输。

四、废弃

12、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，并做好拍照、视频、文字记录等销毁记录。

（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/>）