

7月以来,我国多地进入主汛期,如果发生洪涝灾害,可能导致食品原料、生产、加工、储存、供应等环节的污染,食源性疾病发生风险增加。榆次区疾控中心在此温馨提示,汛期关注食品卫生,警惕病从口入。

汛期来临 警惕病从口入

汛期主要食品卫生隐患

- 1.食品原料污染。**洪水发生时,粪便、生产生活垃圾、有毒化工产品(如农药、鼠药、重金属等)会随水流蔓延,储存的食品、原料、田间作物等可能会被浸泡、污染。

2.食品加工环节污染。洪涝灾害期间,食品加工场所、厨房、厨具、餐具等可能被淹而导致污染,加之缺乏清洁水进行清洗,可能导致食品加工制作时被污染。
- 3.卫生服务可及性降低。**若当地医疗卫生服务场所、设施和设备等遭到破坏,影响正常的医疗卫生服务,病人得不到及时治疗,也会增加污染食品的机会。

4.病原菌易滋生。汛期高温高湿的环境十分有利于致病菌的生长繁殖,加速食品的腐败变质,污染机会也相应增多。

汛期食品安全防控要点

- 1.合理储存食物。**汛期或洪涝灾害期间,囤积或集中供应保障性食品时,应注意选择耐储存的食品种类和食材。

(1)储备易保存、不易变质的食品,尽量选择定型包装食品(如方便面、压缩饼干、罐头等),少囤简易包装、生鲜食品等储存条件要求严格、保质期较短的食物。

(2)尽量将食物加盖存放在干燥的高处,做到防潮、防蝇、防虫、防鼠。
- 2.食用安全食物。**洪涝灾害期间饮食卫生条件有限,避免食用高风险食品。

(1)不吃生食、不饮生水。食用烧熟煮透后的食物,饮用烧开的水或瓶装水。

(2)熟食室温存放不要超过两小时。若不能及时食用应冰箱冷藏保存,不宜在室温下放置过久。如不可避免剩饭剩菜,也应及时分类冷藏保存,再次食用前务必彻底加热。
- (3)不吃被污水浸泡过的食物,不吃腐败变质、不新鲜的食物,不随意捡拾、使用洪灾水域漂浮物。

(4)不食用死因不明或溺死的畜禽或水产品,不采摘食用野生蘑菇、野菜和野果。
- 3.使用安全的生活用水。**若供水系统被破坏,应该选择经消毒处理的水清洗食材。不使用未经处理的地表水、雨水清洗食品原料、瓜果、蔬菜和餐具。

4.保持良好的饮食卫生习惯。

(1)生熟分开,避免交叉污染。生熟食材应有专门的存放地点、容器和处理用具,分开放、分开洗、分开切。清洗时注意防溅洒污染。

(2)饭前便后、准备食品期间均要注意保持手部清洁卫生。

(3)保持厨房清洁。若被淹,食品加工、制作、储存的场所及用具要及时清洗消毒,确保安全后再使用。
- 5.加强自救互救意识。**汛期,家中应提前储备一些常用止泻、止吐、抗菌等药物,如黄连素、蒙脱石散、口服补液盐等。注意留存所在地社区卫生服务中心或村卫生室医生的联系方式,若胃肠炎症状得不到缓解或恶化,须及时寻求专业救治。



健康教育宣传栏

榆次区疾病预防控制中心



党政军民齐努力 双拥共建促发展