2025年高考、中考期间餐饮食品安全提示

发布时间：2025-06-03

信息来源：山西省市场监督管理局官网

在2025年高考、中考来临之际，为助力考生以最佳状态迎接考试，保障我省广大考生饮食安全，山西省市场监督管理局特作出以下餐饮食品安全提示：

一、家庭备餐：严守三关

1．　采购查验关：从正规渠道购买食材，拒购来源不明、高风险食品（野生菌、生食水产品）。

2．　加工制作关：生熟分开，食物烧熟煮透（中心温度≥70℃），慎食凉菜、隔夜饭。

3．　营养均衡关：注重膳食搭配，清淡为主，保证优质蛋白、维生素摄入。不盲目进补，不让孩子食用不熟悉或易致敏食物。

二、外出就餐：认准资质

应到有《食品经营许可证》或《食品小经营许可证》的餐饮单位就餐，并在餐后索要发票或收据，以维护自身权益，避免光顾无证无照的餐饮场所。在点餐时，宜选择烧熟煮透的热食类菜品，慎重考虑卤味凉拼、凉菜冷食，避免食用四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、生食海产品等风险较高的食品，不要购买无生产日期、无质量合格证以及无生产厂家的“三无食品”。

三、学校食堂：全程管控

严把原料准入，落实索证索票，禁用高风险食材。规范加工操作，确保生熟分离、彻底加热。做好留样工作，配餐过程防止污染。

四、社会餐饮：压实主责

守法诚信经营，强化原料采购、贮存及加工管理。考点周边单位需提升风险意识，主动公示食品安全信息。配合监管部门检查，保障供餐安全。

五、维权途径：快速响应

保留消费凭证、问题食品证据。遇食品安全问题，立即停食并拨打12315投诉。发生食品安全事件，涉事单位须第一时间报告并配合处置。

全省市场监管部门将加强中高考期间食品安全巡查和抽检力度，严厉打击违法违规行为。让我们共同守护考生“舌尖上的安全”，助力学子金榜题名！