

附件 15 《中国国际进口博览会参展商现场制作与派送食品安全指南》

为确保第三届中国国际进口博览会成功举办, 保证各国参展商现场制作与派送食品的安全, 现将食品安全管理指南告知如下:

1. 用于试吃、免费派送的食品未加贴中文标签的, 参展商应在展品旁边以中文注明品名、保质期、禁忌、食用方法等事项。同时, 参展商应做好试吃、派送的记录。
2. 对需要冷藏、冷冻的食品, 应按照标签说明书采用冰箱、冰柜等设备设施贮存食品。贮存食品应有防尘材料遮盖, 设置隔离设施以确保食品不被参观者直接触摸。
3. 需要拆除包装用于试吃和派送的食品, 建议采用少量多次方式拆除包装。已拆除食品内外包装, 用于试吃和派送的, 一般存放时间不超过2小时, 超过2小时的应予以废弃处理。
4. 超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、有异物或者其他感官性状异常的食品, 不得用于试吃和派送。废弃食品应在展馆场所内就地以捣碎等破坏性处理销毁。
5. 现场加工食品(如煎烤食品、现场榨果汁、食品分切等活动)的原料应清洗干净、保持新鲜。不使用腐败变质、生虫、发霉等不安全食品原料。食品加工用水应符合饮用水卫生要求。
6. 接触食品的各种机械设备、工具、容器、包装材料必须符合食品安全标准和要求, 使用后应当及时洗净, 保持清洁, 必要时使用前进行消毒。用于试吃的容器和餐具, 建议使用一次性可降解的环保餐盒、餐袋、餐盘、餐叉。
7. 从事食品现场加工和派送活动的工作人员应事前洗手, 并佩戴口罩、手套和帽子。

