

食用农产品安全消费提醒

选购场所. 选购食用农产品一定要选择具有法定经营资质的超市以及当地政府规划具有果蔬批发功能、远离污染源的食用农产品批发市场、农贸市场。一般情况下，在市场显著位置都有“公示牌”，公示市场主办方及管理人员、食品安全监管部门、食品安全管理各项制度及举报电话等信息。

选购种类. 购买时应注意选择市场上公示抽检合格的摊位和品种，主动索要并保存好购货票据。为保持鲜活食用农产品的营养和风味，建议按需购买、尽快食用。消费时应注意食物种类多样化，不偏食，促进人体对各类物质的均衡吸收。

保存条件. 食用农产品在冷藏条件下的保鲜效果优于常温，但不同品种应尽量分开保存，以免造成病原体的相互污染。不食用感官不新鲜的果蔬、畜禽及水产品，以及局部腐烂的果蔬中没有腐烂的部分，以防止残留的有害物质侵入人体。

清洗食用. 果蔬食用前要先经清水浸泡后冲洗干净，以有效降低果蔬中的农药残留量。食用肉类和水产品时要充分加热，以防范致病菌和寄生虫可能对人体健康产生的危害，确保饮食消费安全。

如何选购. 在选购鲜肉时，尤其要查看销售现场公示的检验检疫证明及鲜肉胴体的检验检疫印章，并向经营者索要销售凭证，并妥善保管以便维权时使用；选购蔬菜及水果类食用农产品时，不要选择颜色异常、形状异常和气味异常的蔬果；选购鱼肉蛋类食用农产品时尽量通过肉体弹性、鱼眼颜色及蛋的透光性及转动速度选择比较新鲜的食物。

购买有合法来源的进口食用农产品. 市场销售的进口食用农产品的中文标签，应当标明食用农产品的名称、原产地、生产日期，以及境内代理商的名称、地址、联系方式等内容；限期食用的进口食用农产品，还应标示贮存条件和保质期。分装销售的进口食用农产品，应当在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。如进口食品无中文标签或中文标签不符合上述规定和要求的，请消费者不要购买或向食品药品监管部门举报。

建议消费者结合我国膳食结构模式并考虑个体膳食习惯，正确、理性的选择进口食品，注意食物多样性和膳食平衡，避免营养不足或营养过剩。