



联合国
粮农组织



世界卫生组织



可持续发展
目标



食品安全，人人有责： 传统食品市场

食品安全的重要性

食品市场（传统市场、非正规市场和农贸市场）是营养丰富、文化适宜的食品的重要来源，有助于确保全世界亿万人的食品安全。作为人们购买食品和社交的场所，它们具有重要的社会功能；它们还为社区提供收入来源，并吸引游客。食品市场应确保出售给消费者的所有食品都是安全的。

传统市场的适当监管、检查和执法对于预防和控制食源性疾病和人畜共患病、增进健康、加强食品安全和加强经济具有重要作用。市场是促进健康、分享食品安全和社区健康信息以及帮助消费者了解疫情的理想场所。



食品安全有什么益处？

对于销售者

- 更大的市场和盈利潜力；
- 消费者信任导致更多销售；
- 食品浪费减少可降低成本。

对于消费者

- 获得安全和营养丰富的食品；
- 安全健康的购物环境；
- 更好的健康和营养状况。

如何增进食品安全

销售者

清洗和消毒用于制备食品的所有表面，并保持良好的手部卫生，**保持**顾客的安全。

在触摸钱之后，先用清水**洗手**和/或消毒，然后再接触食品。

将动物源性生食与其他空间**隔开**，特别是向公众出售即食食品的场所。

保护市场摊位和食品免受环境危害。

如果出售即食食品，应充分加热（70°C，至少两分钟），并保持适当的温度（打算热卖的食物应保持在60°C以上的温度，打算冷卖的食物应冷却至5°C以下）。通过将温度保持在5°C以下和60°C以上，微生物的生长会减慢或停止。

宣传和实践**世界卫生组织食品安全五大要点**。

将处理动物或生动物产品的区域与其他区域**分隔开**，特别是出售即食食品的区域。

如果出售活野生动物供食用，须**评估**相关风险，以防新疾病出现。

教育和培训

确保所有销售者都具备食品操作技能和知识，并遵守食品安全管理计划，包括良好卫生规范（GHP）。

投资于销售者培训，以确保安全的食品操作，并与消费者分享食品安全知识。

监督

执行法规，进行检查。

沟通

分享风险通知和信息，特别是在疫情期间。

在销售者和消费者中**宣传****世界卫生组织食品安全五大要点**。

市场主管部门和政府机构

基础设施

确保市场提供需要的所有基础设施、足够的安全用水、适当的卫生和洗手设施。

确保定期清除市场中的所有废物。

确保在交易或屠宰活体动物时遵循良好的卫生方法，并将这些活动与其他市场活动分隔开；对活体动物的屠宰实施兽医监管。

在**世界食品安全日**（6月7日），邀请嘉宾演讲或有经验的企业主讲述与不安全食品相关的风险或安全食品的益处，以帮助在工作场所创建和维护食品安全文化。