



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： 街头销售点

食品安全的重要性

据估计，全世界每天有25亿人食用从街头购买的食品。它提供了廉价、方便且在某些情况下营养丰富的食品、为游客提供了有吸引力和多样化的食品来源，并为广大人民（特别是妇女）提供了收入来源。

虽然街头食品因其独特的风味和方便而受到欢迎，但由于不安全的食品操作，它们也经常被认为是一种主要的公共健康风险。

街头食品摊贩对食源性疾病的病因缺乏了解是一个主要的公共卫生风险因素。各级政府都需要采取干预措施，以确保此类食品的安全标准在当地情况下达到最佳水平。



采取食品安全行动有什么益处？

对于销售者

- 改进食品制备规范和业务；
- 提高产品质量；
- 消费者信任导致更高的销售额；
- 更大的市场和更高的盈利潜力；
- 更安全的工作环境。

对于消费者

- 获得更安全、更有营养的食品；
- 为自己和家人带来更好的健康和营养状况。

如何增进食品安全

街头食品销售者

饮用、烹饪和制冰仅限**使用**饮用水。不要重复使用清洗餐具、食品或手的水。

将生食和熟食**分开**。避免生食与熟食或未经加热即可食用的预制食品之间的直接和间接接触。

运输、处理和储存预制食品**时**：

- 保持用于运输预制食品的车辆清洁，不要携带动物。
- 尽量缩短将食品从制备地点运送到销售地点所需的时间，以促进：
 - 将制备的食品保持在60°C以上的高温；
 - 将制备的食物保持在低于5°C的低温（加冰或放在冰箱内）。
- 缩短食品展示的时间，使之远离灰尘，并存放在消费者接触不到的地方。
- 将食品充分烹煮至最低70°C。重新加热时，将食物在70°C保持两分钟。如果没有冷藏柜，请不要将剩菜留到第二天。
- 保持自动售货机、设备和器具清洁、覆盖并消毒表面。
- 用肥皂和清洁水洗手，穿干净的衣服。

主管部门

确保供水质量合格，数量充足，可用于饮用、洗涤、清洁和烹饪，例如来自中央供水系统或手动泵。

为街头食品摊贩**提供**培训和持续教育，并教育消费者，通过他们的购买力为提高街头食品的安全性提供强大的动力。

教育消费者选择确保食品安全的摊贩的重要性。

在**世界食品安全日**（6月7日），使用海报增加对食品安全规范的了解；组织以食品安全文献、食谱和教育材料为特色的视觉展示和分发宣传材料。