夏季食品安全注意事项
夏季气温高，湿度大，适合各种致病微生物繁殖。食物
很容易腐败，再加之病媒昆虫叮爬，污染食物，一旦吃了被
病菌或病菌毒素污染的食物，就可能引起食物中毒。在此，
西安市食品药品监督管理局提醒广大居民，要做好以下几
点：
 一、购买食品时注意保质期。

较大宴会，要选择有足够接待能力的饭店，因为需要在开席
前很久就把一些菜肴的成品或者半成品做出，如果没有相应
条件食物保存不当，极易变质。
 五、防止蔬菜农药残留中毒。