关于野生菌和福寿螺的食品安全风险提示

食用不熟悉的野生菌可能中毒，食用福寿螺容易感染寄生虫。为保障食品安全，现将有关风险提示如下：

一、食品生产经营单位

1.食用农产品集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者要健全入场销售者、入网食品生产经营者档案，对经营菌类、螺类的销售者加强查验和检查，避免有毒野生菌、福寿螺流入市场，或通过网络等途径传播。开展警示宣传，引导食品生产经营者不经营不明菌类和螺类。

2.食品生产经营者严格落实进货查验记录制度，索取并留存食用农产品进货凭证，核对供货者等有关信息，不采购、不加工、不销售不认识的菌类和螺类。

二、消费者

1.合理食用菌类。不采摘、不购买、不食用不认识的菌类，不食用幼小的野生菌和霉变的野生菌。一些流传的毒蘑菇鉴别方法，如鲜艳有毒反之无毒、银针试毒等，都没有科学依据，不可轻信。

2.学会辨别福寿螺。福寿螺外壳较脆，偏黄褐色，螺尾平短，螺尾螺旋部呈短圆锥形，开口较大，螺盖扁平，卵为粉红色；田螺外壳较为坚硬，偏青褐色，螺尾尖长，整个身体呈圆锥形，螺口较小，螺盖圆形，卵为透明色。

3.食用菌类、田螺时务必煮熟、炒透，如发现疑似有毒野生菌、福寿螺流入市场请及时向当地市场监管部门投诉举报。