为确保灾区群众饮食安全，预防食源性疾病的发生，省市场监督管理局发布山体滑坡灾区食品安全提示。

一、注意饮食安全

选择安全食品来源。有严密封口的预包装食品如瓶（罐）装饮料、盒装乳制品、袋（桶）装方便食品等，如被污水浸泡、建筑物掩埋而无渗漏污染的，经认真清洗外包装并消毒后可继续食用；如有渗漏污染，或外包装明显破损的则不可再食用。同时，应避免食用无包装标识、来源不明的食品。无包装或有包装而无密封措施的粮食制品、食用农产品等，未被污染，且无发霉、腐烂等变质情况的，须清洗后彻底烧熟煮透才可以食用，禁止食用已被污水浸泡、被掩埋，或有明显霉变、腐烂的食品。

正确储存和加工食品。食品应存放在干燥、通风、避光的地方，避免受潮、霉变，要严防受到微生物、寄生虫、化学品等污染，畜禽产品、水产品应与其它食品分开存放；食品制作前要用洁净水认真清洗，不使用污水清洗水果、蔬菜，饭菜要烧熟煮熟，即煮即食，吃剩的食品要及时储存，避免污染，再次食用要彻底加热。

注意个人卫生。加工食品前，要洗净双手，穿戴干净的衣物和围裙，使用清洁的炊具和餐具，避免交叉污染；保持良好的个人卫生习惯，以减少病菌的传播。

二、注意饮水安全

选择安全饮用水源。山体滑坡可能造成水源污染或供水设施损坏引发水质污染，不确定水质是否安全时，请尽量饮用正规厂家生产的包装饮用水；如需饮用自来水、井水或其它水源，请将水烧开煮沸 10～20 分钟杀菌消毒后才饮用，切忌饮用生水。

正确储存饮用水。饮用水应存放在干净、密封的容器中，储水容器和容器内的水要进行彻底消毒后才可以使用，避免受到污染，请勿饮用不符合饮用水卫生标准或被有毒有害物质污染的水。

三、注意环境安全

确保烹饪和用餐环境清洁。在灾区，烹饪和用餐环境可能受到破坏，应尽量选择安全、清洁的地点进行。使用临时炊具时，要确保炊具干净且未受损，避免使用生锈或破损的餐具。用餐后，及时清理现场，避免食品残渣吸引害虫或造成环境污染。

注意食品储存和加工环境。食品储存和加工应远离灾害发生区域，防止次生灾害的发生。同时，还要注意食品加工人员的个人卫生及加工环境的卫生状况，做好环境消毒。