附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**（一）霉菌**

霉菌是自然界中常见的真菌，是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤50CFU/g），则这种情况是允许的；若≤2个样品的结果（X）位于m值和M值之间（50CFU/g＜X≤102CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

**（二）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10000CFU/g），则这种情况是允许的；若≤1个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10000CFU/g＜X≤100000CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有2个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞100000CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（三）大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10CFU/g），则这种情况是允许的；若≤1个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤100CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有2个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（＞100CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品中检出大肠菌群不合格提示食品可能受到肠道致病菌污染，人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**二、建议**

根据生产环节抽检不合格项目，建议食品生产经营企业：

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产企业应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料。

**（二）加强生产过程的质量控制**

食品生产过程是直接影响食品质量安全的关键。生产企业应建立HACCP食品安全管理体系，设定关键控制点和相应的温度和时间的关键限值，严格执行食品加工过程标准工作程序，达到有效控制食品安全风险；提高操作人员的食品安全意识，加强卫生知识培训，督促员工建立良好的个人卫生习惯，遵守卫生标准操作程序，避免加工过程中的人为污染；定期对厂区内环境和设施进行消毒、清洁，并对环境进行微生物监测，以减少或避免生产过程中受到微生物的污染。

**（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件针对自身产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产的成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品召回机制，应对突发产品质量问题。

**（四）加强食品从业人员培训**

食品生产企业应建立食品生产相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，提高从业人员的食品安全意识和维护食品安全能力。