附件3

**部分不合格项目小知识**

一、不合格项目小知识

**（一）还原糖分**

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定白砂糖的还原糖分应≤0.10g/100g。还原糖分高的食糖易吸潮，易滋生微生物，导致食糖变质，不利于保存。

**（二）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒类的一个重要理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。《蓝莓酒》（GB/T 32783-2016）中规定，蓝莓酒的实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。酒中酒精度不达标会影响酒类的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**（三）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 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）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（≤1000CFU/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（1000CFU/g＜X≤10000CFU/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（＞10000CFU/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。

二、建议

根据流通环节抽检不合格项目，建议食品经营企业：

****（一）严格把关食品质量****

食品经营者应当建立食品进货查验记录和索证索票制度，如实记录食品的生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并查验供货者的许可证和包含必要检测项目的食品合格证明文件，确保采购的食品和原辅料符合标准的有关规定和要求。

****（二）保证食品运输、贮存环境****

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

1. ****加强食品从业人员培训****

食品经营者应建立食品相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品销售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。