附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品，则5个样品的检验结果均应小于或等于m值（≤102CFU/mL）。如果食品的菌落总数严重超标，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，而且食用菌落总数超标的食品也可能会引起食源性疾病。

**2、脂肪**

脂类是油、脂肪、类脂的总称，广泛存在于绝大部分的食品中，属于五大核心营养素，脂肪是乳制品的一个品质指标。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，风味发酵乳的脂肪含量应≥2.5 g/100g。乳制品中脂肪含量过低说明产品品质不达标，同时脂肪属于营养成分，含量过低会导致营养摄入量不足，影响身体健康。

**二、建议**

**1.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。

**2.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。

**3.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。

**4.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。