附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

（一）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 饮料》（GB 7101-2015）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（≤103CFU/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（103CFU/g＜X≤5×104CFU/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（＞5×104CFU/g），则这种情况也是不允许的。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。

（二）铅

铅是稳定的较难降解的污染物，是一种慢性和积累性重金属。《谷物粉类制成品》（Q/JMW 0003S-2018）中规定，生湿面制品中的铅应≤0.1mg/kg。人体摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响神经系统、智力发育等。

（三）三氯杀螨醇

三氯杀螨醇是一种有机氯杀螨剂。可防治棉花、果树、蔬菜等农作物上的螨类，因其对成螨、幼若螨和卵的良好的杀除效果，也被应用于茶叶种植。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，茶叶中的三氯杀螨醇应≤0.2mg/kg。三氯杀螨醇不易降解，容易残留蓄积，使用三氯杀螨醇超标的茶叶，会对肝和肾功能产生一定的影响。

**二、建议**

（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、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，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。