附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**水分**

水分属于理化指标，是食品的一个内在质量因素，各类食品的产品标准常对水分含量有明确的限值要求，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）中规定，香菇干制品水分应≤13g/100g，除银耳、香菇干制品以外的其他食用菌干制品水分应≤12g/100g。食品的水分不合格对人体健康没有重大影响，但是，水分超标会缩短产品的保质期限，使产品易发生霉变，可能引起产品质量的下降。食用菌干制品如果水分含量高，在储藏过程中容易霉烂变质，失去食用价值。

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、质量不新鲜的食品原料。餐饮服务单位应制定并实施原辅料控制要求，并做好索票索证、采购验收等登记工作，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）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原辅料采购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。食品从业人员需进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位技术素质要求方可上岗。

**（三）改进食用菌脱水加工工艺**

食用菌脱水工艺多种多样。以香菇为例，为使菇形圆整、菌盖卷边厚实、菇背色泽鲜黄、香味浓郁，含水量达标，必须把握好采摘、装运、摊晾、剪柄、分级、烘烤、火候、排湿、通风等因素。大批量生产加工时应采取合理的烘干方式，控制好干燥介质的温度、湿度、气流循环速度、原料的载量等因素。例如香菇烘干时，厚菇放在最先能收到热风和热能辐射来的位置。根据蔬菜品质差异，调整适当的风力、温度等参数条件。

**（四）保证干制品运输、贮存环境**

严格检查进库的干制品的含水量，不符合规定标准的不准包装进库；干制品仓库应有较好的防潮设施，尽可能保持低而稳定的温度和湿度。库存物品定期翻晒。短期贮藏和长期贮藏物品分库存放，长期贮藏的应采用具有较好防潮性能的包装材料包装。采用木盒、纸盒、塑料膜等包装材料，要求密封防虫防潮。