附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**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）污染的可能性较大。《粽子》（SB/T 10377-2004中规定，粽子中大肠菌群应≤110MPN/100g。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

**（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。粽子生产过程中所需的糯米、馅料、调味品等必须有产品合格证，并做好出入库记录。粽叶必须反复清洗，在保鲜过程中不得使用有毒或对人体有害的物品或化学试剂，不得使用化学试剂使粽叶返青。捆扎粽子使用线绳，不得使用尼龙绳（不耐高温）。

**（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，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）保证食品运输、贮存环境**

食品生产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，保证食品的生产经营环境和储存环境等符合食品所需的环境。端午节期间天气炎热，粽子营养丰富，含水较高，储存不当容易酸败、滋生细菌。真空包装的粽子可以常温运输和贮存，速冻粽子应冷链运输。

**（四）加强食品从业人员培训**

食品生产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。餐厨及服务人员应持有健康体检证明，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。餐厨及服务人员应保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。