附件4

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。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，第二类食品菌落总数＜105CFU/g为满意，105-＜106CFU/g为可接受，≥106CFU/g为不合格。食品的菌落总数超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（二）二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫、硫磺以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量应≤0.2g/kg，米粉制品中不得使用二氧化硫。对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等）若食用二氧化硫超标的食物，可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。因此过敏体质等人群应向食物供应者清楚说明自己的情况和需要，进食后如感到不适，应立即就医。

**（三）霉菌**

霉菌是用来判定食品在加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，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（≤50CFU/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（50CFU/g＜X≤102CFU/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（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，使食品失去食用价值，并可能产生真菌毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**（四）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油中过氧化值应≤0.25g/100g；《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值应≤0.80g/100g，其他熟制坚果和籽类食品过氧化值应≤0.50g/100g。食用过氧化值过高的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（五）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，但在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出微量氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

**（六）乙基麦芽酚**

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定食用调和油中不得使用乙基麦芽酚。食用植物油中检出微量乙基麦芽酚并不会对人体健康造成伤害，但超范围使用香料提示油品可能存在品质不良或掺杂掺伪的情况。

**（七）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，银耳干制品水分应≤15g/100g，香菇干制品、银耳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。

**（八）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆类制品中的铝的残留量(干样品，以Al计)应≤100mg/kg。《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）中规定,淀粉制品中铝的残留量(干样品，以Al计)不得检出（＜25 mg/kg）。铝有一定的慢性毒性，摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。

 **(九)标签**

食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。食品标签是向消费者传递产品信息的载体。做好预包装食品标签管理，既是依法维护消费者权益，保障行业健康发展的有效手段，也是实现食品安全科学管理的需求。食品标签的所有内容应符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定；必须通俗易懂、真实准确、科学合理。不应以直接或以暗示性的语言、图形、符号，导致消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一食品混淆。也不应以虚假夸大的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。

本次抽检发现样品标签不符合《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和/或《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）和/或产品标准的规定。食品标签不合格，虽对人体并无直接的危害，但标签标识不规范、不合理，将直接影响消费者对商品的判断和了解，有误导消费者的风险，导致消费者错误购买，损害消费者的合法权益。

**（十）4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告 2015 年第 11 号)中要求，豆芽中不得检出4-氯苯氧乙酸。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

**（十一）6-苄基腺嘌呤**

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素。具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老以及将[氨基酸](https://baike.so.com/doc/914377-966548.html%22%20%5Ct%20%22_blank)、[生长素](https://baike.so.com/doc/626543-663171.html%22%20%5Ct%20%22_blank)、无机盐等向机体各部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告 2015 年第 11 号)中要求，豆芽中不得检出6-苄基腺嘌呤。长期食用大剂量违规添加6-苄基腺嘌呤的豆芽，可能会导致儿童发育早熟、女性生理改变、老年人骨质疏松等，甚至有致癌可能。

**（十二）阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，阿维菌素在菠菜、油麦菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十三）丙二醇**

   丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，丙二醇在糕点中的最大使用量应不超过3.0g/kg。糕点中丙二醇超标的原因，可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用食品添加剂丙二醇，或者其使用的复配添加剂中丙二醇含量过高。

**（十四）阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。部分餐饮从业人员卫生意识不强，用洗涤剂浸泡餐（饮）具后，未用清水冲刷或者冲刷时间较短易导致洗涤剂残留。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。

**（十五）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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群提示餐饮具可能因清洗消毒不当或交叉污染导致食具受到肠道致病菌污染，如就餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具，可能会出现呕吐、腹泻等消化道疾病。

**（十六）毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，菠菜中的毒死蜱残留限量值≤0.1mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

**（十七）多西环素（强力霉素）**

   多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，多西环素（强力霉素）在禽的肌肉中最高残留限量为100μg/kg，但产蛋期家禽禁用（鸡蛋中不得检出多西环素）。长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

**（十八）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，其中水产品、家禽肌肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)应≤100μg/kg，在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋中不得检出）。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（十九）呋喃西林代谢物**

呋喃西林属于硝基呋喃类药物，是人工合成的广谱抗菌药。《中华人民共和国农业农村部公共 第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在贝类中不得检出。呋喃西林及其代谢物可通过食品动物传递给人，长期摄入可能会引起溶血性贫血、多发神经炎、眼部损害等。

**（二十）腐霉利**

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，韭菜中腐霉利应≤0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量腐霉利残留不会引起人体急性中毒，但大量摄入农药残留超标的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（二十一）镉**

镉是一种重金属元素，其蓄积性较强。镉进入人体后会与金属硫蛋白结合，导致镉排泄缓慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，在鲜、冻甲壳类水产动物中镉（以Cd计）应≤0.5mg/kg。人体长期从饮食中摄入镉超标的食品会引起慢性镉中毒，其症状被称为“痛痛病”，源于镉对肾脏和骨骼的破坏。镉在肾脏中累积，最后导致肾衰竭；在骨骼中会造成骨软化和骨质疏松。更重要的是，镉中毒具有长期性，即使停止食用镉污染的食品，其中毒症状依然会持续。

**（二十二）铬**

微量的铬是人体必需的[元素](https://baike.so.com/doc/4689751-4903712.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，其中，三价铬对人体几乎不产生有害作用；而六价铬则对人有慢性毒害，可通过消化道、呼吸道、皮肤和粘膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉制品中铬（以Cr计）应≤1.0mg/kg。长期食用铬超标的食品会引起肾脏、肝脏、神经系统和血液的病变。

**（二十三）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中应≤100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

**（二十四）甲拌磷**

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜应≤0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二十五）克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豆类蔬菜中克百威（克百威和3-羟基克百威之和，以克百威计）应≤0.02 mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害。对在施药区觅食的鸟类可能致命，这种误食致死的鸟尸可能还会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险，并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

**（二十六）孔雀石绿**

孔雀石绿属于三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。长期食用孔雀石绿超标的食品可能会危害人体健康。

**（二十七）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，瓜类蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值应≤0.05mg/kg，根茎类和薯芋类蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值应≤0.01mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

**（二十八）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**（二十九）镁**

镁是一种参与[生物](https://baike.so.com/doc/5386765-5623238.html%22%20%5Ct%20%22_blank)体正常生命活动及[新陈代谢](https://baike.so.com/doc/5366466-5602178.html%22%20%5Ct%20%22_blank)过程必不可少的[元素](https://baike.so.com/doc/5398837-5636281.html%22%20%5Ct%20%22_blank)。企业标准《全康牌多种维生素矿物质片（孕妇乳母）》中规定，本产品镁(以Mg计)含量范围为54.375～90.625[mg/片（1g）]。镁是人体细胞内的主要阳离子，在线粒体中的浓度仅次于钾和磷，在细胞外液仅次于钠和钙居第三位，是体内多种细胞基本生化反应的必需物质。强化营养素类食品中营养素含量达不到标准要求，说明该产品在质量上存在缺陷，可能达不到产品宣称或消费者预期的的营养补充的目的。

**（三十）铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜制品中铅(以Pb计)应≤1.0mg/kg。《多谷植物粉》[Q/ BDY 0001S-2017（442878S-2017）]中规定样品中铅(以Pb计)应≤0.1mg/kg。铅蓄积在体内可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

**（三十一）酸价**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》GB 19300-2014中规定，熟制坚果与籽类食品的酸价(以脂肪计)应≤3 mg/g。酸价过高会导致食品有哈喇味，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，会导致肠胃不适症状，特别是对抵抗能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**（三十二）铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等处，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，在5件包装饮用水样品中，铜绿假单胞菌的检测结果均不得超过0 CFU/250mL。抵抗力较差的人群若饮用铜绿假单胞菌不合格的瓶（桶）装水会容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。

**（三十三）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品、生湿面制品以及米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆中的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，若长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**(三十四)维生素A**

维生素A又称维生素甲、视黄醇等，为脂溶性维生素品种，有助于维持暗视力、皮肤和粘膜健康，可提高机体免疫功能、促进生长和骨骼发育。企业标准《保健食品 蓬生源牌多种维生素钙锌片（青少年型）》（Q/ DGY0010S-2019）中规定，本产品维生素A的含量范围为19.5～29.16(mg/100g)。营养素补充剂类保健食品中营养素含量达不到标准要求，说明该产品在质量上存在缺陷，可能达不到宣称的保健功能或保健功能不足。

**(三十五)维生素D3**

维生素D3是人类生长发育过程中不可或缺的重要元素，缺乏维生素D3会降低钙的吸收利用，可能导致佝偻病、骨软化症、骨量减少及骨质疏松等疾病。企业标准《保健食品 蓬生源牌多种维生素钙锌片（青少年型）》（Q/ DGY0010S-2019）中规定，本产品维生素D3的含量范围为0.125～0.187(mg/100g)。企业标准《好赖斯葆牌钙维生素D泡腾片（水蜜桃味）》（Q/ MCT0016S-2018）中规定，该产品维生素D3（以胆钙化醇计)的含量范围为2.0～4.5[μg/片（4g）]。营养素补充剂类保健食品或强化营养素类食品中营养素含量达不到标准要求，说明该产品在质量上存在缺陷，可能达不到产品宣称或消费者预期的的营养补充的目的。

**（三十六）五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《中华人民共和国农业农村部公告第250号》中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

**（三十七）氧氟沙星**

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适以及头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

**（三十八）叶酸**

叶酸由蝶啶、对氨基苯甲酸和L-谷氨酸组成，也叫蝶酰谷氨酸，它是B族维生素的一种。《全康牌多种维生素矿物质片（孕妇乳母）》[Q/ AQK 0310S-2018(340020180063S)]中规定，本产品叶酸（以叶酸计）含量范围为96～216[μg/片（1g）]。叶酸是人体在利用糖分和氨基酸时的必要物质，是机体细胞生长和繁殖所必需的物质。叶酸对细胞的分裂生长及核酸、氨基酸、蛋白质的合成起着重要的作用。叶酸是胎儿生长发育不可缺少的营养素。强化营养素类食品中营养素含量达不到标准要求，说明该产品在质量上存在缺陷，可能达不到产品宣称或消费者预期的的营养补充的目的。

**（三十九）氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，叶菜类蔬菜（普通白菜）中氟虫腈残留限量值不得超过0.02mg/kg。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。世界卫生组织表示，大量摄入含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

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。食品生产经营单位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包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，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）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）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，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，食品生产经营者在运输、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。

**（五）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。食品从业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。