附件

关于加强防控湿米粉制品、湿淀粉制品米酵菌酸污染风险的通告

（征求意见稿）

为确保广东湿米粉制品、湿淀粉制品质量安全，保障人民群众身体健康和生命安全，督促湿米粉制品、湿淀粉制品生产经营者落实食品安全主体责任，维护消费者的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国消费者权益保护法》等规定，现就加强防控湿米粉制品、湿淀粉制品米酵菌酸污染风险有关事项通告如下：

　　一、本通告所称湿米粉制品，是以大米为主要原料，经相应工艺制成的未经干燥的制品。包括原料中除水外，大米含量不低于90%的湿米粉，如河粉、粿条等；原料中除水外，大米含量低于90%、大于50%的湿粮食加工品，如湿米线、湿米皮等。湿淀粉制品，是以食用淀粉为主要原料，经相应工艺制成未经干燥的制品，如湿粉条等。根据食品安全风险分析评估和研判，决定将湿米粉制品、湿淀粉制品列为高风险食品品种。将湿米粉制品、湿淀粉制品列入食品生产加工小作坊禁止生产加工目录。

二、各级人民政府应高度重视湿米粉制品、湿淀粉制品米酵菌酸污染风险，加大湿米粉制品、湿淀粉制品生产运输经营消费各环节米酵菌酸污染风险防控力度，加强食品安全的宣传教育，强化风险警示和消费提示。

三、湿米粉制品、湿淀粉制品生产者应依法依规组织生产，不得添加食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐。生产过程应建立有效的风险控制体系防止椰毒假单胞菌产生米酵菌酸污染。产品包装应独立密封，并清楚、明显、醒目标注生产日期、贮存条件和保质期，且不易擦拭，不得采用扎口方式包装和包装袋打洞等。保质期在24小时内的，生产日期、保质期标注的时间必须精确到小时。不符合标签标注的，不得上市销售。

四、湿米粉制品、湿淀粉制品的贮存、运输、销售要落实温度记录制度，贮存和运输温度应严格控制在25℃以下；有冷藏要求的，必须采用冷链方式配送和贮存。

五、湿米粉制品、湿淀粉制品销售者不得采购未密封包装制品，不得拆包装销售制品。食品经营者不得销售加工超过保质期的湿米粉制品、湿淀粉制品。餐饮服务提供者应根据用量购买完整包装的产品，对产品进行低温贮存（0~8°C），并在保质期内加工食用完毕。单位食堂尤其是学校、大型企业食堂，应就近选取有合格资质的生产企业或批发企业进货，签订定期供货合同，严格规范贮存和加工制作。

六、对违反本通告上述有关规定的，由市场监管部门根据查明的事实，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（三）项、第一百二十五条第一款第（二）项、第一百二十六条第一款第（七）项、第（十一）项和第（十三）项，《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》第五十条的规定等法律法规规定从严惩处，涉嫌犯罪的，依法移交司法机关追究刑事责任。

七、误食贮存不当或超过保质期的湿米粉制品、湿淀粉制品可能导致米酵菌酸毒素中毒。广大消费者选购湿米粉制品、湿淀粉制品等食品时要选择正规渠道，仔细查看产品标签标注，留意产品感官性状、生产日期、保质期和贮存条件。购买湿米粉制品、湿淀粉制品后应及时（尽快）食用。不采购散装湿米粉制品、湿淀粉制品。家庭制作要注意冷藏贮存和及时食用。出现上腹部不适、恶心、呕吐、轻微腹泻、头晕、全身无力等可疑症状应立即就诊。如发现违法违规生产经营行为，可拨打12345投诉举报。

八、本通告自发布之日起施行。