



控制熟食店里的单核细胞增多性李斯特氏菌（李斯特氏菌）

保护您的客户免受熟食产品中潜在的李斯特氏菌污染。

什么是李斯特氏菌？

单核细胞增多性李斯特氏菌（李斯特氏菌）是一种细菌，会污染食品，并会导致严重感染，称为李斯特菌病。据估计，每年有1600人感染李斯特菌病，约260人死亡。孕妇和新生儿、65岁以上的成年人以及免疫系统较弱的人最容易感染致病。

为什么李斯特氏菌污染是零售环节关注的问题？

李斯特氏菌可寄生在食品生产环境和冷藏区域。李斯特氏菌从环境、设备、员工或生鲜食品上的转移是零售熟食店尤其需要关注的危害。零售环节的食品、环境、食品设备和员工行为都可能导致李斯特氏菌污染。李斯特氏菌污染会导致熟食肉类和家禽产品成为掺杂品，无法安全食用。

零售商可以采取哪些措施控制零售环节的李斯特氏菌？

- 1 清除零售熟食店中的明显掺杂产品（如：产品上的毛发或昆虫等）。
- 2 消除熟食区或储藏区可能导致产品掺杂的设施条件（如：滴落到暴露产品上的冷凝水、建筑灰尘或损坏的设备）。
- 3 确保制备、包装和盛放熟食肉类和家禽产品的地方不存在不卫生条件（如：苍蝇、鼠粪、霉菌或肮脏的表面）。
- 4 不要在生鲜产品附近或直接毗邻生鲜产品的地方制备、盛放或储存熟食肉类或家禽产品。
- 5 所有打开的熟食肉类或家禽产品不用时应加盖、包裹或以其他方式保护，防止交叉污染。
- 6 对用于加工熟食产品的设备至少每4小时进行一次清洁和消毒。
- 7 熟食肉类或家禽产品用后（如：切片）立即冷藏。
- 8 确保员工在处理熟食产品前，适当洗手并戴上一次性手套。



扫描二维码查阅《零售环节李斯特氏菌指南》。

