附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粮食加工品（生湿面制品）中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**2、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，方便食品（调味面制品）中不得使用山梨酸及其钾盐。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，少量食用对人体不会产生太大的影响，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会抑制人体骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

**3、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对酵母菌和霉菌的抑制作用最强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，方便食品（调味面制品）中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，如果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。

**4、防腐剂比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

**5、胭脂红**

胭脂红是水溶性合成色素，呈鲜艳的黄光红色。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果制品（蜜饯）中的胭脂红应≤0.05g/kg。食用色素容易在体内积蓄，导致慢性中毒，引起腹痛、腹胀、消化不良和瘦弱等，同时，过多色素还能消耗人体内的解毒物质，干扰体内正常代谢反应。所以人工合成色素的用量须严格控制，不得超过允许的最大使用量。

**6、甲醛次硫酸氢钠**

甲醛次硫酸氢钠俗称“吊白块”，工业中用其作为印染工业拔染剂和还原剂。将吊白块掺入食品中，主要起到增白、保鲜、增加口感和防腐的效果，或掩盖劣质食品的变质外观，但对人体有严重的毒副作用，国家严禁将其作为食品添加剂在食品中使用。《关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)〉的通知》(食品整治办[2008]3号)中规定，甲醛次硫酸氢钠在豆制品中不得检出。人体如食用可引起过敏、肠道刺激以及食物中毒等疾病，且对人体的肾、肝、中枢神经、免疫功能、消化系统等均有损害。

**7、阿维菌素**

阿维菌素是一种大环内酯双糖类化合物，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，食用农产品（莴苣）中阿维菌素残留限量值不得超过0.05mg/kg。阿维菌素中毒对中枢神经系统损害最为多见，可表现为中枢抑制、呼吸抑制、血压异常。

**8. 色值**

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多少的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。国家标准《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定一级白砂糖的色值应≤150IU。食糖色值不达标会影响食糖的品质，表明食糖等级不达标，此外由于产品实际等级与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**9.** **N-二甲基亚硝胺**

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。水产品中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋动物腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺的最大限量不高于4.0μg/kg。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

**10、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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且检测结果(X)位于104CFU/g和105CFU/g之间（104＜X≤105CFU/g）的样品数不超过2个；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726-2016）中规定，5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且检测结果(X)位于104CFU/g和105CFU/g之间（104＜X≤105CFU/g）的样品数不超过2个。如果食品的菌落总数严重超标，将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，而且食用菌落总数超标的食品也可能会引起食源性疾病。

**11、大肠菌群**

大肠菌群是反映食品卫生质量的指标之一，由于大肠菌群与肠道致病菌来源相同，在一般条件下大肠菌群在外界的生存时间与主要肠道致病菌也是一致的，故作为肠道致病菌污染食品的指示菌。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过10CFU/g，且检测结果(X)位于10CFU/g和102CFU/g之间（10＜X≤102CFU/g）的样品数不超过2个；《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过10CFU/g，且检测结果(X)位于10CFU/g和102CFU/g之间（10＜X≤102CFU/g）的样品数不超过2个。大肠菌群值越大表示食品受大肠菌群污染越严重，产品卫生质量越差。如果人食用了大肠菌群不合格的食品，可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。食品中大肠菌群不合格可能是由于在生产过程中产品的原料、包装等卫生条件控制不佳或者灭菌不彻底导致的。

**二、建议**

**1.严格把关食品及原材料**

食品生产经营者应当建立食品进货查验记录和索证索票制度，如实记录食品的生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并查验供货者的许可证和包含必要检测项目的食品合格证明文件，必要时可将产品送检。

**2.加强生产加工过程的质量控制**

食品生产经营者应加强生产加工过程中的工艺控制，严格落实食品加工温度和食品储存条件的要求，合理使用食品添加剂，定期对食品生产加工的环境和设施进行消毒、清洁。

**3****.加强食品从业人员的培训**

食品生产经营企业应建立相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，提高食品从业人员的食品安全意识和维护食品安全能力。