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、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，粮食加工品（生湿面制品）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。

**3、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，蔬菜制品（腌渍的蔬菜）中二氧化硫残留量应≤0.1g/kg。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期超量摄入二氧化硫，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还可影响钙吸收，促进机体钙丢失。

**4、** **苯并[a]芘**

苯并[a]芘是一类具有明显致癌作用的有机化合物。食用植物油本身不含或很少含有此类物质，但在加工、运输和烹调过程中可能受到污染。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，油脂及其制品中苯并[a]芘应≤10μg/kg。苯并[α]芘在人体中有累积效应，而且也有极强的致癌性，其对眼睛、皮肤有刺激作用，是致癌物、致畸原及诱变剂。

**5、 霉菌和酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，淀粉中的霉菌和酵母应≤103CFU/g。霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。更重要的是霉菌产生的有毒代谢产物霉菌毒素引起人畜中毒。

**6、水分**

水分是间接反映食品卫生质量的指标，食品中水分含量的多少，直接影响食品的感官性状，影响胶体状态的形成和稳定。控制食品水分的含量，可防止食品的腐败变质和营养成分的水解。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，含油型膨化食品的水分应≤7g/100g。食品水分不合格并不会对人体产生危害，但会使该食品感官品质受到影响，严重时也可导致食品腐败变质。

**7、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。

**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。