附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、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 蜂蜜》（GB14963-2011）中规定，蜂蜜中菌落总数应≤1000 CFU/g。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，并且食用菌落总数超标的食品也可能会引起食源性疾病。

**2、霉菌**

霉菌是自然界中常见的真菌，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。《食品安全国家标准蜜饯》（GB14884-2016）中规定，蜜饯中的霉菌应≤50CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。霉菌还可能在食品中产生毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**3、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，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）应≤1.0 g/kg，蜜饯凉果中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）应≤0.5 g/kg。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，但人体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。

**4、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

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、糖精钠**

糖精钠的甜度约为蔗糖的450～550倍，故其十万分之一的水溶液即有甜味感，浓度高了以后还会出现苦味。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，植物蛋白饮料中不得使用糖精钠。糖精钠是有机化工合成产品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当人体食用较多的糖精时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**6、氨基酸态氮**

氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酿造酱的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱产品的风味。《甜味面酱》（Q/YLT 0002S-2017）中规定，甜面酱的氨基酸态氮含量不低0.3g/100g。酿造酱中氨基酸态氮含量低，不会对人体健康造成直接危害，但代表酿造酱的质量较差。若酿造酱氨基酸态氮严重不合格，可能代表产品存在掺杂作假。

**7、蛋白质**

人体的生长、[发育](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%91%E8%82%B2)、[遗传](https://baike.baidu.com/item/%E9%81%97%E4%BC%A0)等一切生命活动都离不开蛋白质。《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》（QB/T 2300-2006）中规定，蛋白饮料的蛋白质含量应≥0.5g/100g。饮料中蛋白质不合格一般不会造成食品安全风险，但一定程度上反映了产品的内在质量存在不足，表明生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严，也有可能是部分企业可能为降低生产成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。

**二、建议**

**1、严格把关食品质量**

食品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，确保采购的食品和原辅料符合标准的有关规定和要求。

**2、保证食品运输、贮存环境**

食品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，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，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。

**3、加强食品从业人员培训**

食品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相关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。