附件3

部分不合格项目小知识

1. **不合格项目小知识**
2. **铝的残留量**

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失，但硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）中要求粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

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，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。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。

1. **五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

1. **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。