附件3

部分不合格项目小知识

1. **不合格项目小知识**
2. **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，蔬菜罐头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健康造成一定影响。

1. **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，蔬菜罐头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，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

1. **二氧化硫残留量**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱腌菜中二氧化硫等物质最大使用量为0.1g/kg，蜜饯中二氧化硫等物质最大使用量为0.35g/kg，炒货食品及坚果制品不得使用二氧化硫等物质。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

1. **甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠，是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30～40倍，作为非营养型[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009&ss_c=ssc.citiao.link)，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，配制酒中的甜蜜素最大使用量为0.65 g/kg。消费者如果长期过度食用甜蜜素超标的食品，会对人体造成危害。

1. **霉菌**

霉菌是自然界中常见的真菌，《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点的最大限量为150 CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。

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 方便面》（GB 17400-2015）中规定，从一批产品中采集5个样品,若5个样品的检验结果均小于或等于m 值(≤104CFU/g),则这种情况是允许的;若≤2个样品的结果(X)位于m 值和M 值之间(104CFU/g＜X≤105CFU/g),则这种情况也是允许的;若有3个及以上样品的检验结果位于m 值和M 值之间,则这种情况是不允许的;若有任一样品的检验结果大于M 值(＞105CFU/g),则这种情况也是不允许的。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。

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。