附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.1g/kg。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用，还会破坏食品中维生素B1，影响人体对钙的吸收。

**2、恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，被广泛用于水产养殖疾病的防治。《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，水产品中恩诺沙星应≤100μg/kg。若人体长期摄入此类药物超标的动物性食品,可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，产生耐药性,大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

**3、氨基酸态氮**

氨基酸态氮是酱油酿造的标志性指标，是存在于氨基酸状态的氮元素，不是一种独立的物质，更不是一种功效成分，其数值间接反映酱油的品质。《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）中规定，酱油的氨基酸态氮含量不低0.4g/100mL。若酱油氨基酸态氮严重不合格，可能代表产品存在掺杂作假，长期食用掺杂作假的酱油，将会给消费者的身体健康带来危害。

**二、建议**

**1、严格把关食品原辅料**

餐饮服务单位应制定并实施原辅料控制要求，并做好索票索证、采购验收等登记工作，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**2、保证餐厨加工环境**

食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局；应完善通风排烟及防尘防鼠防虫害设施；餐厨环境应当保持清洁卫生，符合相关规范要求；餐厨用具应当彻底消毒，并保留消毒记录。

**3、遵守生熟食品分开的原则**

餐饮服务单位必须严格遵守生熟食品分开的原则，除了盛放、清洗、加工生熟食品的用具要严格分开外，餐厨人员在接触生肉、生菜等生鲜食品后，要及时洗手。

**4、****加强食品从业人员管理**

餐厨及服务人员应持有健康体检证明，需进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位技术素质要求方可上岗。餐厨及服务人员应保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。