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 饮料》（GB 7101-2015）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（≤103CFU/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（103CFU/g＜X≤5×104CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有3个及以上的样品检验结果位于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（＞5×104CFU/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，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 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中的霉菌应≤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、铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，在人体的生物半衰期为4年，骨骼中可达10年，长期接触铅及其化合物会严重影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品中铅（以Pb计）应≤1.0（干重计）mg/kg。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

**4、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，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。

**5、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014））中规定，防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。长期过量摄入防腐剂超标的食品可能会对人体健康造成一定的损害。

**6、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，炒货食品及坚果制品、水产制品中不得添加二氧化硫；腌渍蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.1 g/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。

**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≥0.5 g/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为了降低生产成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。

**8、钠**

钠是人体必需的营养元素。钠能调节机体水分,维持酸碱平衡。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钠元素指标不超过24.0 mg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432-2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于标示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。因此，婴幼儿谷类辅助食品中钠的技术要求最小值为不低于标示值的80%，最大值为24.0mg/100kJ。婴幼儿应摄入适量的钠，婴幼儿的肾脏发育远未成熟，没有能力排出血液中过多的钠，过多摄入钠将会导致婴幼儿肾衰竭；若长期食用钠不达标的食品，则会造成钠元素缺乏，严重时，可出现恶心、呕吐等现象。

**9、过氧化值**

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**10、酸价**

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。《食用调和油》（SB/T 10292-1998）中规定，调和油的酸值(以KOH计)应≤1.0 (mgKOH/g)。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。

**11、维生素A**

维生素A又称维生素甲、视黄醇等，为脂溶性维生素品种，有助于维持暗视力和皮肤和粘膜健康，可提高机体免疫功能、促进生长和骨骼发育，是婴幼儿谷类辅助食品的基本营养成分。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中维生素A指标不低于14μgRE/100kJ且不超过43μgRE/100kJ，并且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432-2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于标示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。婴幼儿应摄入适量的维生素A，婴幼儿长期缺乏维生素A可能会引起生长发育迟缓及机体免疫功能低下，但如果婴幼儿在一天内摄取超过18500IU则会引起中毒，主要表现为食欲降低、腹痛、腹泻、肝脾肿大、黄疸。

**12、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg。黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的[次生代谢产物](http://baike.baidu.com/view/1079691.htm)的一种。它对包括人和若干动物具有较强的毒性，其危害性在于对人及动物肝脏等组织有破坏作用, 能诱使动物发生肝部、胃部等部位的癌症。

**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。