附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**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，腌腊肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。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。

**2、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，干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2g/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。

**3、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品、生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。由于脱氢乙酸可与血浆的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，如果长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**4、4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤 等物质的公告》(国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫 生和计划生育委员会公告 2015 年第 11 号)中要求，豆芽中不得使用4-氯苯氧乙酸钠。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的毒害作用不容忽视。

**5、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，普通白菜（如上海青等）、菠菜中毒死蜱残留限量值均不得超过0.1mg/kg。毒死蜱属中毒农药，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长。人若长期食用毒死蜱超标的食物或长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

**6、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。

**7、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合后相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《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，硝基呋喃类药物及其代谢物为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起人体溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症及致癌、致畸等健康危害。

**8、孔雀石绿**

孔雀石绿是三苯甲烷类化学物，为工业染料，因其具有杀菌作用，常被不法商家用于处理受寄生虫影响的淡水水产品。《动物性食品中兽药最高残留限量》(中华人民共和国农业部公告第235号)中要求孔雀石绿残留量(孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和)在水产中不得检出。有研究表明，孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿除了具有致癌性，还会导致胎儿畸形和呼吸毒性。在组织病理学上，发现多器官包括肝肾的伤害及功能障碍。

**9、氯霉素**

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。氯霉素对人体造血系统的毒性极大，能使白细胞减少，特别是杀伤颗粒性白细胞，影响红细胞的成熟，容易引起再生障碍性贫血症，可损害视力，引起急性中毒性表皮松懈症，使眼睑粘连及产生角膜瘢痕，而且对老年人、新生儿以及肝肾功能不全的病人影响更大。长期摄入含有氯霉素残留的动物性食品，可能引起各种慢性和蓄积性毒性，危害人体健康。

**10、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。

**11、谷氨酸钠**

《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）中规定，味精中谷氨酸钠含量应≥99.0％。谷氨酸钠是反映味精鲜味的重要指标，不达标并不会对人体健康造成直接危害。但是味精的谷氨酸含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。

**12、酒精度**

酒精度又叫酒度，是白酒的一个理化指标，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。产品明示执行标准《清香型白酒》（GB/T 10781.2-2006）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒类的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**13、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。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料的菌落总数应≤10000cfu/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。

**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。