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 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中的菌落总数应≤1000CFU/g。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）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（≤2.5×104CFU/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（2.5×104CFU/g＜X≤105CFU/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（＞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，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、酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在，霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品及坚果制品中的霉菌应≤25 CFU/g。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母应≤10³CFU/g。霉菌和酵母污染食品的卫生意义除了可使食品的食用价值降低，引起食品变质外,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、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）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（≤10CFU/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（10CFU/g＜X≤102CFU/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（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。食品中检出大肠菌群不合格提示食品可能受到肠道致病菌污染，人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**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，且在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。

**5、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，粮食加工品、果蔬汁饮料中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。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。

**6、二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《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≤0.2 g/kg，水果干类中二氧化硫残留量应≤0.1 g/kg。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**7、氯霉素**

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《关于印发<食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）>的通知》（整顿办函〔2011〕1号）中规定，腌腊肉制品中不得检出氯霉素。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食品，可能引起各种慢性和蓄积性毒性，危害人体健康。

**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。