附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**（一）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（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。

**二、建议**

**（一）严格把关月饼食品质量**

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。

**（二）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。

**（三）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，食品生产企业应严格遵守GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的使用范围和使用限量，在达到预期效果的前提下应尽可能降低食品添加剂在食品中的使用量，并在标签中规范标识。

**（四）饮食多样化提示**

中秋佳节来临之际，消费者在选购应节食品时切忌选购单一品种食品、盲目追求产品卖相，注意食物种类的多样性选择,平衡膳食。月饼属高糖、高油、高热量食品，不宜过量食用，否则容易引起消化不良、肠胃不适。特别是糖尿病患者、老人、儿童、肠胃功能弱者，更要注意适量为宜。亦不要轻信广告宣传、盲目追捧私人订制纯天然、无添加或推崇各种过度包装的高端月饼，做到理性消费、健康饮食。