附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

（一）诺氟沙星

诺氟沙星为氟[喹诺酮类](https://baike.so.com/doc/6904384-7126171.html)抗菌药，具广谱抗菌作用，尤其对需氧革兰阴性杆菌的抗菌活性高。《发布在食品动物中停止使用 洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》（农业部公告第 2292 号）规定，诺氟沙星在蜂产品中不得检出。诺氟沙星为杀菌剂，通过作用于细菌DNA螺旋酶的A亚单位，抑制DNA的合成和复制而导致细菌死亡。摄入诺氟沙星超标的食品可能会使人体产生不良反应，有可能影响未成年人的骨骼生长，延缓发育。

（二）嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜嗜渗酵母计数应不超过200 CFU/g。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜易出现腹泻等不适症状。

（三）霉菌

霉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，饮料中的霉菌应不超过50 CFU/g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）要求，糕点中霉菌应当≤150CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素，可造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

（四）酒精度

酒精度又叫酒度，是酒的一个理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。产品明示执行标准《露酒》（GB/T 27588-2011）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。

（五）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。产品明示标准《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≥0.5g/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。

（六）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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜制品中的铅应≤0.1/(1-脱水率)(mg/kg)，水产制品的铅应≤1.0(干重计)(mg/kg)。铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

（七）二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等食品添加剂）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，腌渍的食用菌中不得使用二氧化硫，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.1 g/kg，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。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。因此过敏体质等人群应向食物供应者清楚说明自己的情况和需要，进食后如感到不适，应立即就医。

（八）山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，加工食用菌和藻类中的山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）应≤0.5g/kg。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，但若经常食用山梨酸超标的食品，则会抑制幼儿、青少年骨骼的生长,对抵抗力较低人群的肾、肝脏等器官易产生危害。消费者要树立科学、健康的饮食观，在选购食品时切忌盲目追求产品卖相，注意荤素合理搭配、营养均衡。

（九）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≤0.5g/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。但若经常食用苯甲酸超标的食品，则会对抵抗力较低人群的肝脏功能产生一定影响。消费者要树立科学、健康的饮食观，在选购食品时切忌盲目追求产品卖相，注意荤素合理搭配、营养均衡。

（十）苋菜红

苋菜红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红应≤0.05g/kg。合成着色剂没有营养价值， 尤其是青少年儿童，正处于生长发育期，体内器官功能比较脆弱，神经系统发育尚不健全，对化学物质比较敏感，因此建议消费者要树立科学、健康的饮食观，在选购食品时切忌盲目追求产品卖相，注意荤素合理搭配、营养均衡。

（十一）丙二醇

丙二醇是一种应用极为广泛的醇类产品，分为1,2丙二醇和1,3丙二醇，丙二醇在食品中可作为稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，在糕点中丙二醇应≤3.0g/kg。丙二醇的毒性和刺激性都是相当低的，但若经常食用丙二醇超标的食品，会对抵抗力较低人群的肝脏功能产生一定影响。消费者要树立科学、健康的饮食观，在选购食品时切忌盲目追求产品卖相，注意荤素合理搭配、营养均衡。

**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。