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 糕点、面包》（GB 7099-2015）及《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）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（≤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（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。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用微生物超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**2.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，糕点中脱氢乙酸及其钠盐应≤0.5g/kg。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，经常食用脱氢乙酸含量超标的食品，会对肝、肾和中枢神经系统造成伤害，特别是老年人、儿童及低免疫力人群。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。

**3.铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，[油炸面制品](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-156.html)中的铝的残留量应≤100mg/kg。铝有一定的慢性毒性，经常摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。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。

**4.过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油中的过氧化值应≤0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制坚果与籽类（除葵花籽）中的过氧化值(以脂肪计)应≤0.50g/100g。过氧化值升高一般不会影响人体健康，但过高时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**5.酸价**

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。《食品安全国家标准 方便面》（GB17400-2015）规定，油炸面饼中的酸价(以脂肪计)(KOH)应≤1.8mg/g。油脂酸败产生的醛酮类等化合物会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏，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。

**6.恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。《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，猪肉中恩诺沙星应≤100μg/kg。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星超标的猪肉,可引起轻度胃肠道不适,头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**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。