附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**（一）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 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。《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。

**（二）酵母**

酵母是自然界中常见的真菌，酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中酵母应≤20CFU/mL。酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

**（三）嗜渗酵母计数**

嗜渗酵母是耐高渗透压、耐盐耐糖的一类酵母。嗜渗酵母主要在蜂蜜采集、生产加工等过程中产生，其含量与蜂蜜发酵程度相关，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，嗜渗酵母计数的含量应≤200 CFU/g。抵抗力较弱人群食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜会出现腹泻等不适症状。

**（四）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。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。《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）中规定，蜂蜜中不得检出诺氟沙星。蜂蜜中残留的诺氟沙星进入人体后，摄入量大的人或抵抗力较弱人群表现为腹部不适或疼痛、腹泻、恶心或呕吐、发热、皮疹等[间质性肾炎](https://baike.so.com/doc/5372229-5608158.html)。

**（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。产品明示指标要求，样品的蛋白质含量应≥0.6(%)。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降低生产成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。

**（六）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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中的过氧化值(以脂肪计)应≤0.80g/100g。过氧化值过高会导致人体肠胃不适、腹泻等症状。

**（七）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，在糕点中丙二醇的最大使用量应≤3.0g/kg。丙二醇作为食品添加剂，符合相关国家标准标准规定使用，对人体是安全无害的。丙二醇超标的食品，摄入量大的人或抵抗力较弱人群会引起肾脏障碍的危险。建议市民膳食应以谷物为主，食品多样化，营养要均衡。

**（八）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，食用淀粉中二氧化硫残留量应≤0.03g/kg。食用二氧化硫超标的食物对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），可能会出现气喘、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。

**（九）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，蜜饯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，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一定的伤害，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。

**二、建议**

根据流通环节抽检不合格项目，建议食品经营企业：

**（一）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。

**（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，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。