附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**（一）蛋白质**

人体的生长、[发育](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%91%E8%82%B2" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8/_blank)、[遗传](https://baike.baidu.com/item/%E9%81%97%E4%BC%A0" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8/_blank)等一切生命活动都离不开蛋白质。《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》（QB/T 2300-2006）中规定，样品的蛋白质含量应≥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。

**（二）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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品的过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。过氧化值过高会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**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。