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。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料中的菌落总数应≤10000cfu/g；《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643-2016）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（≤3×104CFU/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（3×104CFU/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）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，饼干中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，会对肝脏造成一定的伤害，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。

**（三）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，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，发酵面制品中不得使用山梨酸及其钾盐，熟肉制品中山梨酸及其钾盐应≤0.075g/kg。食用山梨酸及其钾盐含量超标的食品，会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏造成一定的伤害，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。

**（四）N-二甲基亚硝胺**

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。鱼类特别是海洋鱼类水产品中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋动物腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺应≤4.0μg/kg。一次过多摄入含N-亚硝基化合物超标的食物，会引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

**二、建议**

根据各环节专项抽检不合格项目，建议各相关企业：

**（一）严格把关食品质量**

食品生产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**

食品生产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**

食品生产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，对食品生产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。