附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

 **（一）酸价**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定，熟制坚果与籽类食品的酸价(以脂肪计) (KOH)应≤3 mg/g。酸价过高会导致食品有哈喇味，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，会导致肠胃不适症状，特别是对抵抗能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

 **（二）亚硝酸盐**

 亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，可以使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖，因此，被广泛应用于肉制品加工中。卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告中规定，餐饮食品中不得使用亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）。 亚硝酸盐进入血液后可将血液中的低血红蛋白氧化成高血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。亚硝基化合物是最主要的化学致癌物之一，一次性食用过多或者误用亚硝酸盐均可引起急性中毒。

 **（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，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在拉面中不得使用。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水。食用山梨酸不合格的食品，会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**二、建议**

**1、严格把关食品质量**

食品经营者和餐饮服务单位都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、保证餐厨加工环境，遵守生熟食品分开的原则**

餐饮服务单位在食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局；应完善通风排烟及防尘防鼠防虫害设施；餐厨环境应当保持清洁卫生，符合相关规范要求；餐厨用具应当彻底消毒，并保留消毒记录。餐饮服务单位必须严格遵守生熟食品分开的原则，除了盛放、清洗、加工生熟食品的用具要严格分开外，餐厨人员在接触生肉、生菜等生鲜食品后，要及时洗手。

**4、加强食品从业人员培训和管理**

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。

餐厨及服务人员应持有健康体检证明，需进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位技术素质要求方可上岗。餐厨及服务人员应保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。