附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**（一）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐由于对霉菌具有较强的抑制作用，经常会被添加在食物中作为防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品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）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，豆类制品中铝的残留量不得超过100mg/kg。铝有一定的慢性毒性，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。

**（三）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。《食品馅料》 （GB/T 21270-2007）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。

**（四）铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等处，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，在5件包装饮用水样品中，铜绿假单胞菌的检测结果均不得超过0CFU/250mL。抵抗力较差的人群若饮用铜绿假单胞菌不合格的瓶（桶）装水会容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。

1. **霉菌**

霉菌是自然界中常见的真菌，是用来判定食品在加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中霉菌的最大限量值为≤150CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值；同时霉菌有可能在食品中产生毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

1. **过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品馅料》（GB/T 21270-2007）中规定，食品馅料的过氧化值限量值为≤0.25g/100g。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，氧化变质的食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。

**二、建议**

根据生产环节抽检不合格项目，建议食品生产经营企业：

**（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产企业应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料。

**（二）加强生产过程的质量控制**

食品生产过程是直接影响食品质量安全的关键。生产企业应建立HACCP食品安全管理体系，设定关键控制点和相应的温度和时间的关键限值，严格执行食品加工过程标准工作程序，达到有效控制食品安全风险；提高操作人员的食品安全意识，加强卫生知识培训，督促员工建立良好的个人卫生习惯，遵守卫生标准操作程序，避免加工过程中的人为污染；定期对厂区内环境和设施进行消毒、清洁，并对环境进行微生物监测，以减少或避免生产过程中受到微生物的污染。

**（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件针对自身产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产的成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品召回机制，应对突发产品质量问题。

**（四）加强食品从业人员培训**

食品生产企业应建立食品生产相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品加工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。