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 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）大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示有被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。《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（≤10CFU/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（10CFU/g＜X≤102CFU/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（＞102CFU/g），则这种情况也是不允许的。受到到大肠菌群污染的食品，其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，食品的营养成分被破坏，失去食用价值。消费者食用微生物污染严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（三）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，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。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。

**（四）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，生湿面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可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**（五）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒类的一个重要理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。产品明示执行标准《白兰地》（GB/T 11856-2008）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒类的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**（六）总钠**

钠能调节机体水分，维持酸碱平衡，但摄入过量亦有害健康。《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432-2013）中规定，特殊膳食用食品中营养成分的实际含量应不低于标示值的80％，且符合相应产品标准[《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770-2010）]的要求，即婴幼儿罐装辅食总钠含量（以即食状态计）应≤200mg/100g。婴幼儿通过进食乳品或辅食摄入必需元素，通常情况下不会出现钠的缺乏，但产品实际钠含量与明示指标不符也可能对消费者构成误解，一定程度上反映出产品存在工艺控制不严或标签设计不准确的情况。

**二、建议**

根据各环节专项抽检不合格项目，建议食品生产及经营企业：

**（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，保证食品的生产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，食品生产经营者在运输、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。