附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

 **防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品中以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》除了对食品中各种防腐剂的最大限量做了规定，同时为防止各单一防腐剂加成后含量过大，规定其在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。以本次检出防腐剂比例之和不合格的糕点（咸蛋黄酥）为例，样品同时使用防腐剂丙酸及其钠盐/钙盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐，按照单一限量规定三者都合格，但是三者的防腐剂比例之和为1.2，超过了规定值1。

防腐剂比例之和是指防腐剂混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和。大部分防腐剂在体内可参与代谢，不会残留在体内，但如果长期食用防腐剂含量超标严重的食品，则可能破坏人体肠道正常菌群的平衡，严重时危害人体的肝脏和肾脏，导致人体肠胃功能、[血液](http://search.china.alibaba.com/offer/%C3%A8%C2%A1%C2%80%C3%A6%C2%B6%C2%B2.html)酸碱度失调。

二、建议

**（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，确保销售的食品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。