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）中规定菌落总数≤10000cfu/g。食品的菌落总数超标，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。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（二）二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫、硫磺以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量应≤0.2g/kg。对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等）若食用二氧化硫超标的食物，可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。因此过敏体质等人群应向食物供应者清楚说明自己的情况和需要，进食后如感到不适，应立即就医。

**（三）霉菌**

霉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 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中的霉菌应不超过50 CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并可能产生真菌毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**（四）铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，干制蔬菜中的铅(以Pb计)应≤0.1/(1-脱水率)(mg/kg)，腌渍蔬菜中的铅(以Pb计)应≤1.0(mg/kg)。铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

**（五）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，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，腌腊肉制品中不得使用山梨酸及其钾盐，豆干再制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）≤1.0g/kg。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，但若经常食用山梨酸超标的食品，则会抑制幼儿、青少年骨骼的生长,对抵抗力较低人群的肾、肝脏等器官易产生危害。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。

**（六）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）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）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。食品中检出大肠菌群不合格提示食品可能受到肠道致病菌污染，人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**（七）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腌腊肉制品的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制除葵花籽以外的其他坚果与籽类食品的过氧化值(以脂肪计)应≤0.50g/100g。《食品安全国家标准 糕点、 面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点的过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/100g。过氧化值过高会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（八）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(KOH)(以脂肪计)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、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。