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 食用淀粉》（GB 31637-2016）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。《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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中的霉菌应≤25 CFU/g。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的霉菌应≤150 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)。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）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。

**（六）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 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。

**（七）氨基酸态氮**

氨基酸态氮是酿造酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酿造酱油的质量越好，鲜味越浓。《酿造酱油》(GB/T 18186-2000)中规定，酿造酱油的氨基酸态氮（以氮计）应符合产品标准中相应质量等级以及明示指标的要求。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱油产品的风味。氨基酸态氮小于标示值有虚假宣传欺骗消费者之嫌。酿造酱油中氨基酸态氮含量低，不会对人体健康造成直接危害，但代表产品的质量较差。若产品氨基酸态氮严重不合格，提示产品存在掺杂作假的可能，长期食用掺杂作假的酿造酱油，将会对消费者的身体健康带来危害。

**（八）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0 CFU/250mL。抵抗力较差的人群若饮用铜绿假单胞菌不合格的瓶（桶）装水容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。

**（九）三氯杀螨醇**

三氯杀螨醇用于防治棉花、果树、花卉的多种害螨，因其对成螨、幼若螨和卵的良好的杀除效果，也被应用于茶叶种植。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，茶叶中的三氯杀螨醇应≤0.2mg/kg。三氯杀螨醇不易降解，容易残留蓄积，使用三氯杀螨醇超标的茶叶，会对肝和肾功能产生一定的影响。

二、建议

**（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。餐饮服务单位应制定并实施原辅料控制要求，并做好索票索证、采购验收等登记工作，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（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，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）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。

**（五）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原辅料采购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。