附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）过氧化值**

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腌腊禽制品的过氧化值(以脂肪计)应≤1.5g/100g；火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品因储存不当导致其中的脂肪氧化或生产用油变质，或因产品漏气、储存过程中环境条件控制不当而导致。

**（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，干制蔬菜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。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**（三）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)。铅是一种慢性和积累性毒物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，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。重金属铅超标原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也存在从生产设备迁移入食品的可能。

**(四)谷氨酸钠**

《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）中规定，味精中谷氨酸钠含量应≥99.0％。谷氨酸钠是反映味精鲜味的重要指标，不达标并不会对人体健康造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。

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。食品生产经营单位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包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**（二）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和国家标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业食品添加剂安全使用意识。

**（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。