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 饮料》（GB 7101-2015）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（≤103CFU/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（103CFU/g＜X≤5×104CFU/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（＞5×104CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）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）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 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，蜜饯中的霉菌应≤50 CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，使食品失去食用价值，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。

**（三）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，豆干再制品中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)应≤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。

**（四）N-二甲基亚硝胺**

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺≤4.0μg/kg。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

**（五）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，酱腌菜中二氧化硫残留量应≤0.1g/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。

**（六）嗜渗酵母计数**

嗜渗酵母是耐高渗透压、耐盐耐糖的一类酵母。嗜渗酵母主要在蜂蜜采集、生产加工等过程中产生，其含量与蜂蜜发酵程度相关，对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，嗜渗酵母计数应≤200CFU/g。抵抗力较弱人群食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜会出现腹泻等不适症状。

**（七）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。《蓝莓酒》（GB/T 32783-2016）中规定，蓝莓酒的实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。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。

**（八）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，但在产蛋家禽中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

**（九）维生素B12**

维生素B12又名钴胺素，是一种水溶性维生素，是维生素中唯一含金属元素的维生素。《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》（GB 13432-2013）中规定，辅食营养素补充食品中维生素B12应≥0.36[μg/每日份(2g)]且≥80％标示值。维生素B12是人体内甲基转移酶的辅基成分，在机体内的物质代谢中起着重要作用。婴幼儿缺乏维生素B12的早期表现为精神情绪异常、表情呆滞、少哭少闹、反应迟钝、爱睡觉等症状，最后会引起贫血。

**（十）维生素D**

维生素D是一种脂溶性维生素，为固醇类衍生物，具抗佝偻病作用，又称抗佝偻病维生素。《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》（GB 13432-2013）中规定，辅食营养素补充食品中维生素D应符合（3.0～9.0）[μg/每日份(2g)]且≥80％标示值。维生素D缺乏会导致少儿佝偻病和成年人的软骨病，出现颅骨软化、手足抽搐等；维生素D过量则会造成血钙过多，肾形矿脉功能下降，骨质疏松等。

二、建议

根据流通、餐饮环节抽检不合格项目，建议食品经营企业：

**（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）严格把关食品原辅料**

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。

**（四）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。