附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、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，水产制品中不得使用二氧化硫，干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**2、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐由于对霉菌具有较强的抑制作用，经常会被添加在食物中作为防腐剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中的脱氢乙酸及其钠盐应≤0.5g/kg，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，如果长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**3、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

**4、铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会被添加在食品中作为膨松剂或稳定剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉条中的铝的残留量应≤200mg/kg。铝有一定的慢性毒性，长期摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。

**5、4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤 等物质的公告》(国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫 生和计划生育委员会公告 2015 年第 11 号)中要求，豆芽中不得使用4-氯苯氧乙酸钠。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的毒害作用不容忽视。

**6、恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星（最大残留限量以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出恩诺沙星过分担心，但长期食用恩诺沙星残留量较高的蛋品，对人体健康有一定风险。

**7、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合后相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《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，硝基呋喃类药物及其代谢物为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起人体溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症及致癌、致畸等健康危害。

**8、氧氟沙星**

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。长期食用氧氟沙星残留超标的动物食品，可能会造成部分人体敏感菌群会受到抑制或杀死，从而使人体内微生物群的动态平衡被破坏，损害人体健康。

**9、酒精度**

酒精度又叫酒度，是白酒的一项理化指标，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。产品明示执行标准《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为42(标示值)±1.0%vol。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。

**10、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，鸡精调味料的菌落总数应≤10000cfu/g。如果食品的菌落总数严重超标，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，并且食用菌落总数超标的食品也可能会引起食源性疾病。

**11、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，水产制品中铅的限量值不得超过1.0 (干重计)mg/kg。铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，可能影响神经系统、智力发育等。

**二、建议**

**1、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。

**2、保证餐厨加工环境**

食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局；应完善通风排烟及防尘防鼠防虫害设施；餐厨环境应当保持清洁卫生，符合相关规范要求；餐厨用具应当彻底消毒，并保留消毒记录。

**3、遵守生熟食品分开的原则**

餐饮服务单位必须严格遵守生熟食品分开的原则，除了盛放、清洗、加工生熟食品的用具要严格分开外，餐厨人员在接触生肉、生菜等生鲜食品后，要及时洗手。

**4、****加强食品从业人员管理**

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。