附件4

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐因对霉菌具有较强的抑制作用而被广泛用作防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品、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中的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，若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。

**（二）铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾/硫酸铝铵的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《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(干样品，以Al计)应≤200mg/kg；另本次不合格样品标签明示不得使用铝类食品添加剂。铝有一定的慢性毒性，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；此外，铝含量检出情况未如产品标签明示宣称，亦对消费者有误导作用。

**(三)泛酸**

泛酸又名“遍多酸”，曾称维生素B5。泛酸在自然界有广泛的食物来源，主要是肝、肾、蛋黄、肉类和全谷食品。

泛酸的主要生理功能是构成辅酶A和酰基载体蛋白，并通过它们在代谢中发挥作用，参与体内碳水化合物、脂质和蛋白质的代谢。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）规定泛酸含量应满足（0.8～7）mg/(以每日计)。人类因膳食因素引起的单纯泛酸缺乏病十分少见，个别见于严重营养不良及使用代谢拮抗剂的患者。泛酸毒性很低，人体对其有很好的耐受性，偶尔可产生轻度腹泻。营养素含量超量的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

**（四）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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，但在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋、鹅蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对禽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。

1. **钙**

钙是人体必需的元素，是人类骨、齿的主要无机成分，也是神经传递、肌肉收缩等所必需的元素，人体中钙含量不足或过剩都会影响生长发育和健康。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）规定钙含量应满足（150～800）mg/(以每日计)。营养素含量超量的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

**（六）锌**

 锌是人体生命活动必需的微量元素之一，参与体内酶类、核酸、蛋白质代谢、激素代谢等过程，婴幼儿缺锌会导致各类病症，例如：食欲不振、生长发育迟缓等。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）规定锌含量应满足（1.7～12）mg/(以每日计)。营养素含量超量的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

**（七）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，鸡精调味料中菌落总数应≤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。

**（八）维生素A**

维生素A又称维生素甲、视黄醇等，为脂溶性维生素品种，有助于维持暗视力和皮肤和粘膜健康，可提高机体免疫功能、促进生长和骨骼发育。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）规定维生素A含量应满足（120～375）μg/(以每日计)。维生素A补充剂用量过大可引起中毒，急性中毒主要表现为嗜睡或过度兴奋、头痛、呕吐等高颅压症状；出现皮肤红肿、继而脱皮。慢性中毒在成人首先表现为食欲减退、体重下降，继而皮肤干燥、脱屑、毛发干枯等皮肤黏膜损伤，以及四肢疼痛、肝脾肿大等。孕妇在妊娠早期每天大剂量摄入维生素A，娩出畸形儿风险增加。营养素含量超量的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

**（九）维生素B2**

维生素B2又称核黄素，维生素B2参与体内生物氧化与能量代谢，参与烟酸和维生素B6的代谢，还参与体内其他一些生化过程，如参与体内抗氧化防御系统、与细胞色素P-450结合参与药物代谢，提高机体对环境应激适应能力等。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）规定维生素B2含量应满足（0.2～2）mg/(以每日计)。一般维生素B2不会引起过量中毒，因为人体对维生素B2的吸收率较低，过量的维生素B2也会很快随尿液排除。营养素含量超量的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

**（十）亚硝酸盐**

亚硝酸盐在环境、食品和水中天然存在，属于食品污染物；同时，亚硝酸盐也是国内外普遍允许使用的食品添加剂，用于西式火腿、肉罐头等肉制品的护色剂、防腐剂。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）亚硝酸盐（以NO2-计）应≤0.005mg/L 。亚硝酸盐能使血液中正常携氧的低铁[血红蛋白](http://baike.baidu.com/view/519.htm" \t "_blank)氧化成[高铁血红蛋白](http://baike.baidu.com/view/71208.htm" \t "_blank)，因而失去携氧能力而引起组织缺氧。亚硝酸盐在一定的条件下可以转化为N-亚硝胺类化合物，动物实验和流行病学研究均显示这类化合物具有较强的致癌性。

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）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**

食品生产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，保证食品的生产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，食品生产经营者在运输、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**

食品生产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。食品从业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。