附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）水分**

水分属于理化指标，是食品的一个内在质量因素，各类食品的产品标准常对水分含量有明确的限值要求，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096- 2014）中规定，香菇干制品、银耳干制品以外的其他食用菌干制品水分应≤12g/100g。食品的水分不合格对人体健康没有重大影响，但是，水分超标会缩短产品的保质期限，使产品易发生霉变，可能引起产品质量的下降。

**（二）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，腌腊肉制品的过氧化值(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。

**（三）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，豆类制品中的铝的残留量(干样品，以Al计)应≤100mg/kg。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。

**（四）多西环素（强力霉素）**

 多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《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，多西环素（强力霉素）在禽的肌肉中最高残留限量为100μg/kg，但产蛋期家禽禁用（鸡蛋中不得检出多西环素）。长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

**（五）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 糕点、面包》（GB 7099-2015）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（≤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。

**（六）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 糕点、面包》（GB 7099-2015）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（≤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。

**（七）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、鱼等食用畜禽、水产动物，其中水产品、家禽肌肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)应≤100μg/kg、在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋中不得检出）。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（八）氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《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，芸薹属类蔬菜中氟虫腈残留限量值均不得超过0.02mg/kg。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。世界卫生组织表示，大量摄入含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

**（九）甲拌磷**

 甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，茄果类蔬菜中甲拌磷应≤0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十）酒精度**

酒精度又叫酒度，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。《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）中规定，白酒的实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

**（十一）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，坚果与籽类食品中霉菌应≤25CFU/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。

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）规范药物使用**

针对种养殖环节，种养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。

**（三）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。

**（四）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。