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。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，非预包装即食食品的菌落总数：＜104CFU/g为满意、104CFU/g-＜105CFU/g为可接受、≥105CFU/g为不合格。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜的菌落总数应≤1000CFU/g。食品的菌落总数严重超标，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）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，[油炸面制品](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-156.html)中的铝的残留量应≤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。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。

**（三）三氯蔗糖**

三氯蔗糖是一种白色粉末状产品，极易溶于水、乙醇和甲醇，是唯一以蔗糖为原料生产的功能性甜味剂，其甜度是蔗糖的600倍，且甜味纯正，甜味特性十分类似蔗糖，无热量，不龋齿，稳定性好，尤其在水溶液中特别稳定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，焙烤食品中的三氯蔗糖应≤0.25g/kg。三氯蔗糖会消灭体内肠道的有益细菌，会减少50%的肠道有益微生物的数量或降低其质量，对身体健康造成影响。

**（四）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，发酵面制品中不得使用山梨酸及其钾盐。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，符合相关国家标准规定使用，对人体是安全无害的。食用山梨酸超标的食品，会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响，特别是老年人、儿童及低免疫力人群。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。

**（五）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，食用糖精钠超标的食物，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**（六）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠，是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30～40倍，作为非营养型[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009&ss_c=ssc.citiao.link)。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。食用甜蜜素不合格的食品，对代谢排毒能力较弱的人群的健康产生一定的影响。

**（七）亚硝酸盐**

亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，可以呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《卫生部、国家食品药品监督管理局 2012 年第 10 号公告》要求餐饮服务单位不得使用食品添加剂亚硝酸盐。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的低血红蛋白氧化成高血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成化学致癌物亚硝基化合物。

**（八）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒的一个理化指标，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。按产品明示执行标准《威士忌》（GB/T 11857-2008）及明示指标的要求确定酒精度标准要求为：40～41（标示值：40）(％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。

**（九）过氧化值**

过氧化值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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制坚果葵花籽中的过氧化值(以脂肪计)应≤0.80g/100g，其他炒货食品及坚果制品应≤0.50g/100g。过氧化值过高时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**二、建议**

根据各环节专项抽检不合格项目，建议食品生产及经营企业：

**（一）严格把关食品质量**

食品生产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，确保采购的食品和原辅料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，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，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）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，对食品生产销售人员以及相关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。