附件4

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。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，第一类食品菌落总数＜104CFU/g为满意，104-＜105CFU/g为可接受，≥105CFU/g为不合格。《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。

**（二）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、硫磺以及焦亚硫酸钠、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，蔬菜干制品中二氧化硫残留量应≤0.2g/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。

**（三）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，蜜饯中霉菌应≤50CFU/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。

**（四）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)应≤0.5g/100g。食用过氧化值过高的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（五）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（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出微量氟苯尼考过于担心，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。

**（六）乙基麦芽酚**

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定食用调和油中不得使用乙基麦芽酚。食用植物油中检出微量乙基麦芽酚并不会对人体健康造成伤害，但超范围使用香料提示油品可能存在品质不良或掺杂掺伪的情况。

**（七）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。

**（八）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。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）中规定，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。

**（九）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。

**（十）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，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，再制蛋中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。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。长期食用山梨酸不合格的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**（十一）蛋白质**

人体的生长、[发育](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%91%E8%82%B2" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8/_blank)、[遗传](https://baike.baidu.com/item/%E9%81%97%E4%BC%A0" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8/_blank)等一切生命活动都离不开蛋白质。本次不合格样品标签明示蛋白质含量应≥0.5%。饮料中蛋白质不合格一般不会造成食品安全风险，但一定程度上反映了产品的内在质量存在不足，表明生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严，此外由于产品实际蛋白质含量与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

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。