附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）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）中均规定，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、鸭蛋等中不得检出）。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。

**（二）氯化钾**

氯化钾是一种无机化合物，外观如同食盐，无臭、味咸，常用于低钠盐、矿物质水的添加剂。氯化钾是临床常用的电解质平衡调节药，临床疗效确切，广泛运用于临床各科。《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）中规定，低钠盐中氯化钾（以干基计）应在（10～35）g/100g范围内。食盐中添加氯化钾是为了降低食盐中钠的含量，调节食盐中的钠、钾比例，从而在食用量相同的情况下，减少钠离子的摄入，从而适度降低人体内的胆固醇，适用于患高血压和心血管疾病的人群。食盐中氯化钾含量过低虽不会对人体健康造成直接危害，但若长期摄入此类不合格的产品会对需食用低钠盐的特殊人群的健康造成损伤。

**（三）霉变粒**

霉变粒是指粒面明显生霉并伤及胚或胚乳或子叶、无食用价值的颗粒。《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715-2016）中规定，大豆的霉变粒应≤1.0％。霉变粒中含有有毒霉菌，如黄曲霉菌和红青霉菌，食用霉变粒超标的食品可能会出现中枢神经紊乱等症状。

**（四）色泽、气味**

色泽、气味是感官指标。《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715-2016）中规定，粮食应具有正常粮食的色泽、气味。粮食色泽、气味不正常，可能是病虫害侵蚀、贮藏或处理不当引起的。

**（五）霉菌和酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在，霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母应≤103CFU/g。霉菌和酵母污染食品的卫生意义除了可使食品的食用价值降低、引起食品变质外,霉菌还可能在食品中产生毒素，造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。

**（六）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，恩诺沙星在产蛋期家禽中禁用（鸡蛋等禽蛋中不得检出）。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。

**（七）标签**

食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。食品标签是向消费者传递产品信息的载体。食品标签的所有内容应符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定；必须通俗易懂、真实准确、科学合理。不应以直接或以暗示性的语言、图形、符号，导致消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一食品混淆。也不应以虚假夸大的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。

本次抽检发现样品标签不符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和/或《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）和/或产品标准的规定。食品标签不合格，虽对人体并无直接的危害，但标签标识不规范、不合理，将直接影响消费者对商品的判断和了解，有误导消费者的风险，导致消费者错误购买，损害消费者的合法权益。

**（八）呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，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，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。

**（九）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 方便面》（GB 17400-2015）中规定，非油炸面饼水分应≤14.0g/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、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。

**（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。