附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）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 糕点、 面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点的过氧化值(以脂肪计)应≤0.25g/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。

**（二）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）应≤1.0 g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但人体若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**（三）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。

### 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

**（五）谷氨酸钠**

《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）中规定，味精中谷氨酸钠含量应≥99.0％。谷氨酸钠是反映味精鲜味的重要指标，不达标并不会对人体健康造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。

**（六）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 蜜饯》（GB 14884-2016）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≤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（＞104CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）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。

**（七）酸价**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》GB 7099-2015中规定，糕点的酸价(以脂肪计)应≤5mg/g。酸价过高会导致食品有哈喇味，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，会导致肠胃不适症状，特别是对抵抗能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**（八）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，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）应≤0.15g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，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。

**（九）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)，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果的甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)应≤8.0 g/kg，腌渍的蔬菜中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)应≤1.0 g/kg。消费者如果长期过度食用甜蜜素超标的食品，会对人体造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**（十）乙二胺四乙酸二钠**

乙二胺四乙酸二钠又叫做EDTA-2Na，作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂、防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果脯类（仅限地瓜果脯）乙二胺四乙酸二钠应≤0.25g/kg。乙二胺四乙酸二钠在人体内不分解而排出，会造成人体缺钙，也可引起暂时性血压下降、肾脏障碍。部分生产企业出于防止氧化变色及防腐的目的，对蜜饯食品超剂量使用乙二胺四乙酸二钠，或由于计量器具不准确、添加方法不正确等原因导致终产品中乙二胺四乙酸二钠超标。

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。

1. **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。生产企业应严格执行食品加工过程标准工作程序，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）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。