附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）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，干制蔬菜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。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**（二）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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）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。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中规定，熟制品从一批产品中采集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；若有1个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10CFU/g＜X≤100CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有2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（＞100CFU/g），则这种情况也是不允许的。就餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具或食用了大肠菌群不合格的食品，可能会出现呕吐、腹泻等消化道疾病。

**（三）阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其起效成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。部分餐饮从业人员卫生意识不强，用洗涤剂浸泡餐（饮）具后，未用清水冲刷或者冲刷时间较短易导致洗涤剂残留。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。

**（四）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，菌落总数＜104 CFU/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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中规定，熟制品从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10000CFU/g），则这种情况是允许的；若有1个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10000CFU/g＜X≤100000CFU/g）,则这种情况也是允许的；若有2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（＞100000CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）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。

**（五）玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮又称F-2毒素，主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也有污染，且在面粉、麦芽、啤酒及大豆及其制品中也可检出。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，玉米粉中玉米赤霉烯酮应≤60μg/kg。玉米赤霉烯酮具有类雌激素样作用，可表现出生殖毒性作用，也有免疫毒性，对肿瘤发生有一定的影响。造成食品中玉米赤霉烯酮不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到霉菌污染，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

**（六）铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，干制蔬菜中的铅(以Pb计)应≤0.1/(1-脱水率)(mg/kg)。铅是一种慢性和积累性毒物，若长期过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料；由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

**（七）极性组分**

食用植物油经高温加热和反复使用后可发生—系列化学反应。在营养价值下降的同时还会产生某些毒性物质，如丙烯酰胺、多环芳烃、醛基和羰基物质等，这些物质的增加，可使油的物理极性增加，因此又将这些物质称为极性物质。油的不饱和程度越高、油温越高、反复煎炸的次数越多，极性物质产生和增加的也就越多。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油的极性组分应≤27 %。植物油中极性组分超标会影响油脂本身的品质和风味，长期食用对人体健康有一定危害。

**（八）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

### 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留限量值应≤0.01mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

**（九）水胺硫磷**

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花虫害。《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，茶叶中水胺硫磷应≤0.05mg/kg。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。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）维生素D3**

维生素D3是人类生长发育过程中不可或缺的重要元素，缺乏维生素D3会降低钙的吸收利用，可能导致佝偻病、骨软化症、骨量减少及骨质疏松等疾病。不合格样品明示执行标准企标《美澳健牌钙维生素D维生素K软胶囊》中规定：本产品维生素D3（以胆钙化醇计)的含量范围为3.2～7.2[μg/粒(1.0g)]；企业标准《丹吉儿®钙镁维生素D软胶囊》中规定，该产品维生素D3（以胆钙化醇计)的含量范围为0.83～1.11[μg/粒(1g)]。营养素补充剂类保健食品或强化营养素类食品中营养素含量达不到标准要求，说明该产品在质量上存在缺陷，达不到产品宣称或消费者预期的营养补充的目的。

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. **加强运输、存储环境控制**

食品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。