附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）氨基酸态氮**

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。《调味料酒》（SB/T 10416-2007）中规定，调味料酒中的氨基酸态氮含量不低0.2g/L。氨基酸态氮含量不达标原因包括：可能是企业违规标注明示值；也有可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

## **（二）**苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是一种可在食品中使用的防腐剂，具有抗细菌作用。其对皮肤有轻度刺激性，蒸气对上呼吸道、眼和皮肤产生刺激。该品在一般情况下接触无明显的危害性，但长期或大量服用苯甲酸会对人体产生危害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定了蔬菜干制品、生湿面制品、肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。正常情况下，每日的最大服用量控制在允许的范围之内，不会对人体造成任何危害。但是，为了提高食品的保质期，一些食品生产厂家就会私自提高苯甲酸的含量。

## **（三）**不挥发酸

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主,可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不会发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

**（四）茶多酚**

茶多酚是茶叶保健功能的主要作用成分，主要决定茶叶色、香、味效果。摄入茶多酚对人体具有抗氧化、降血脂、抗衰老等益处。《茶饮料》（GB/T 21733-2008）中规定，果汁、果味调味茶饮料中茶多酚的最小限量值为200 mg/kg.茶多酚项目不合格原因可能有：原料质量不合格；生产工艺控制不严格不符合要求。

**（五）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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点、面包中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。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。

**（六）蛋白质**

蛋白质是蛋白饮料的一个质量指标，含量不达标主要影响产品的品质。《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》（GB/T 30885-2014）规定，蛋白饮料中蛋白质含量应≥1.0 g/100g。蛋白质不合格可能是个别企业为了降低成本，故意标高蛋白质含量，以提高销售价格，欺骗消费者；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

## **（七）**二氧化硫残留量

二氧化硫是有效的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，食品中二氧化硫残留主要原因是厂家在生产过程中使用了亚硫酸盐（含硫磺）对产品进行熏蒸和浸泡，部分生产厂家食品安全知识有限，法律意识淡薄，在生产过程中没有按照国家标准规定进行生产；甚至一些不法商贩在利益驱使下，过度追求产品外观好看并延长保质期，超量或超范围使用亚硫酸盐类添加剂更甚至使用过工业硫磺，并且无后续的二氧化硫清除技术，对二氧化硫产生的危害置之不理。《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。人体摄入少量二氧化硫和亚硫酸盐会被体内亚硫酸盐氧化酵素（酶）作用转变成硫酸盐，由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响。但大量摄入二氧化硫超标的食物会出现头晕、呕吐腹泻等，严重时会伤害肝脏、肾脏等。长期过量摄入则可能对人体各系统、器官、组织产生不利影响。

**（八）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。

**（九）铅**

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）中铅的最大限量值为1.0mg/kg（干重计）。食品中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。

## **（十）**糖精钠(以糖精计)

糖精钠，又称可溶性糖精，是一种甜味剂。由于其甜度为蔗糖的300到500倍，且不被人体代谢吸收，被广泛用于食品生产中，但是却对人体有害，所以国家严格控制食品中糖精钠的添加量。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中不得使用糖精钠。不合理使用糖精钠，会对人体健康产生不良影响，尤其少年儿童免疫系统发育尚不成熟，肝脏代谢排毒能力相对较弱，危害更加明显。糖精钠不合格的原因可能是个别企业为了追逐利润，原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。

## **（十一）**脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐项目不合格可能是生产厂商忽略了原料中的本底，生产过程中再次添加，造成脱氢乙酸使用量超标；也可能是生产者法规意识淡薄，不知道脱氢乙酸使用标准限量，随意添加造成使用超标。若长期食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起生长紊乱和器官的生理变化，过量服用则可能会引起胆结石。

**（十二）苋菜红**

苋菜红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红、苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg 。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的苋菜红项目不合格原因可能是生产厂家未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围、超限量使用。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

**（十三）玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮是玉米赤霉菌的代谢产物。玉米赤霉烯酮主要污染玉米、小麦、大米、大麦、小米和燕麦等谷物。玉米赤霉烯酮具有雌激素样作用，能造成动物急慢性中毒，引起动物繁殖机能异常甚至死亡。人体摄入过量玉米赤霉烯酮会对健康造成一定的危害。《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、玉米面（渣、片）中赤霉烯酮的含量不得大于60μg/kg。造成玉米赤霉烯酮含量超标的原因有：一是原料带入，如玉米等高等植物本身含有，在开花时玉米赤霉烯酮达到峰值；二是储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易被霉菌感染。

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。