附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

# （一）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸为防腐剂，添加到食品中可以抑制微生物的生长，可延长产品保质期。生产企业依靠添加防腐剂来控制细菌繁殖，增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用防腐剂。

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。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。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜制品中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)的限量为1.0 g/kg，针对不同的食品类别有不同的限量要求。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

# （二）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸是一种酸性防腐剂，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：不得在淀粉及淀粉制品中使用山梨酸及其钾盐。山梨酸项目不合格可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸及其钾盐超标严重的食品，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

# （三）糖精钠(以糖精计)

糖精钠是一种甜味剂，为增强炒货食品的味觉效果，糖精钠通常被用在这类产品生产加工过程中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不得在发酵面制品中使用糖精钠。但有个别企业仍出现不合格产品，其不合格的主要原因为：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。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。

# （四）脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌和酵母菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)的限量值为0.5g/kg，不得在米粉制品中使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

# （五）胭脂红

胭脂红为水溶液偶氮类着色剂。是目前我国使用最广泛、用量最大的一种单偶氮类人工合成色素。近年来有报道指出，胭脂红与苏丹红Ⅰ同属于偶氮类色素，偶氮化合物在体内可代谢生成致突变原前体—芳香胺类化合物。胭脂红作为食品色素可用于果汁饮料、配制酒、碳酸饮料、糖果、糕点、冰淇淋、酸奶等食品的着色，而不能用于熏烧烤肉制品等食品中。但是，胭脂红在食品中过量添加或违规添加的食品安全事件时有发生，严重威胁着消费者的身体健康与安全。

# （六）五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，易溶于水，极易扩散，造成水污染和土壤污染，常被用作除草剂或者杀菌剂。《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）中规定禽肉中不得检出五氯酚酸钠。五氯酚酸钠通过食品进入人体内会分解，会抑制代谢过程中氧化磷酸化作用，对人体的肝、肾和中枢神经系统造成伤害。

# （七）氯吡脲

氯吡脲具有细胞分裂素活性，可以促进细胞分裂、分化和扩大，促进器官行成、蛋白质全成。对瓜果类植物处理抹不开促进花芽分代，防止生理落果效果显著。它同时可以提高作物坐果率，使作物果实膨大。目前猕猴桃生长过程中使用氯吡脲的安全性尚无结论。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定猕猴桃的氯吡脲限量值为0.05 mg/kg。

# （八）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 坚果与籽类食品》GB 19300-2014中规定，生干坚果与籽类食品的酸价(以脂肪计)应≤3mg/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。

# （九）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，也能反映食品是否存在受致病性菌污染的可能性。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一个样品的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标可能是由于个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，或未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。如果食品的菌落总数严重超标，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。

**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。