附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、氯霉素**

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中将氯霉素列为禁止使用且不得在蜂蜜中检出的药物。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

**2、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 饮料》（GB 7101-2015）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（≤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≤5×104CFU/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（>5×104CFU/g），则这种情况也是不允许的。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，并且食用菌落总数超标的食品也可能会引起食源性疾病。

**3、霉菌**

霉菌是自然界中常见的真菌，是用来判定食品在加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的霉菌应≤150CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。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。

**4、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，在人体的生物半衰期为4年，骨骼中可达10年，长期接触铅及其化合物会严重影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜干制品中铅（以Pb计）应≤[0.1/（1-脱水率）]mg/kg，淀粉制品的铅（以Pb计）应≤0.5 mg/kg。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

**5、镉**

镉是一种重金属元素，其蓄积性较强。镉进入人体后会与金属硫蛋白结合，导致镉排泄缓慢。卫健委、市场监管总局 2018 年第 7 号公告《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》中规定，婴幼儿谷类辅助食品中的镉(以Cd计)应≤0.06mg/kg。人体长期从饮食中摄入镉会引起慢性镉中毒，其症状被称为“痛痛病”，源于镉对肾脏和骨骼的破坏。镉在肾脏中累积，最后导致肾衰竭；在骨骼中会造成骨软化和骨质疏松。更重要的是，镉中毒具有长期性，即使停止食用镉污染的食品，其中毒症状依然会持续。

**6、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，蜜饯凉果中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）应≤0.5 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。

**7、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。

**8、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。《代用茶》（GH/T 1091-2014）中规定，代用茶中的二氧化硫应≤100 mg/kg；《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量应≤0.2 g/kg，腌渍蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.1 g/kg，蜜饯凉果中二氧化硫残留量应≤0.35g/kg，水果干类二氧化硫残留量应≤0.1g/kg。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期超量摄入二氧化硫，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，还可影响钙吸收，促进机体钙丢失。

**9、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，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg。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。

**10、山梨酸及其钾盐**

山梨酸为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌腊肉制品中不得使用。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**11、蛋白质**

人体的生长、[发育](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%91%E8%82%B2)、[遗传](https://baike.baidu.com/item/%E9%81%97%E4%BC%A0)等一切生命活动都离不开蛋白质。《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》（GB/T 30885-2014）中规定，豆奶饮料的蛋白质含量应≥1.0 g/100g。饮料中蛋白质不合格一般不会造成食品安全风险，但一定程度上反映了产品的内在质量存在不足，表明生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严，也有可能是部分企业为了降低生产成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。

**12、酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒的一个理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。产品明示执行标准企业标准《配制酒》[Q/HW 0002S-2016(340476S-2016) ]中规定，产品酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；《露酒》（GB/T 27588-2011）中规定，产品酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒类的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

**二、建议**

**1、严格把关食品质量**

食品经营者应当建立食品进货查验记录和索证索票制度，如实记录食品的生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并查验供货者的许可证和包含必要检测项目的食品合格证明文件，确保采购的食品和原辅料符合标准的有关规定和要求。

**2、保证食品运输、贮存环境**

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。

**3、加强食品从业人员培训**

食品经营者应建立食品相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品销售人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，提高从业人员的食品安全意识和维护食品安全能力。