附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**(一)维生素D**

维生素D是人类生长发育过程中不可或缺的重要元素，缺乏维生素D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。《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》(GB 13432-2013)中规定，预包装特殊膳食食品在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。维生素D不达标的原因，可能与复合营养素包中微量元素查验不严格、产品不均匀、原辅料不合格、稳定性欠佳等有关。

**（二）还原糖分**

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。国家标准《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定，绵白糖的还原糖分应在（1.5～2.5）g/100g范围内。还原糖分高的食糖易吸潮，易滋生微生物，导致食糖变质，不利于保存。

**（三）阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在菠菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。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。

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。