附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂被氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的应≤0.25g/100g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。食用过氧化值过高的食品可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**（二）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（≤102CFU/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（102CFU/g＜X≤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（＞104CFU/g），则这种情况也是不允许的。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）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。

**（三）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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）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。食品中检出大肠菌群不合格提示食品可能受到肠道致病菌污染，人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

**（四）营养标签-钠**

《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）中规定，营养成分的实际含量应≤120%标示值。产品营养标签中钠的标注不符合相关要求，可能是企业在进行营养标签设计时对标准吃不透、把关不严，未按产品实际钠含量及其偏差范围进行标注。营养标签标识不合规，将直接影响消费者对商品的判断和了解，可能会增加特殊人群（如对摄入钠含量有要求的高血压人群等）的购买及食用风险。

**（五）标签**

本次抽检发现样品标签不符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和/或《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）和/或产品标准的规定。食品标签不合格，虽对人体并无直接的危害，但标签标识不规范、不合理，将直接影响消费者对商品的判断和了解，有误导消费者的风险，导致消费者错误购买，损害消费者的合法权益。

**（六）感官-滋味、气味**

滋味、气味是感官指标。《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）中规定，巴氏杀菌乳应具有乳固有的香味，无异味。巴氏杀菌乳有乳香味、果香味，可能是生产企业在生产加工过程中设备设施清洗不到位带入的，或者是生产企业违规添加了食品添加剂造成。

**（七）酒精度**

酒精度又叫酒度，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。《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）中规定，实际酒精度应在标示值±1.0%vol的偏差范围内。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

**（八）霉菌和酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在，霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母应≤103CFU/g。霉菌和酵母污染食品的卫生意义除了可使食品的食用价值降低，引起食品变质外，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。

**（九）酵母**

酵母是自然界中常见的真菌，酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中酵母应≤20CFU/mL。酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

**（十）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《关于印发<食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）的通知>》中规定，该类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起人体肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；此外，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。

**（十一）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。本次不合格的豆制品样品标签明示不得使用山梨酸及其钾盐。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解，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。

**（十二）总酸**

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。本次不合格的小米白醋样品标签明示总酸(以乙酸计)≥9(g/100mL），实际含量6.56(g/100mL)。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

**（十三）总糖**

总糖（total sugar）是指食糖中原有的糖和水解后能产生具有还原性糖的物质的总和，包括所有还原糖和酸水解后能生成还原糖的双糖、多糖等。《露酒》（GB/T 27588-2011）中规定，露酒的总糖（以葡萄糖计）应在标示值±10.0%vol(g/L)的偏差范围内。总糖超过产品标签明示要求的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，也可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

**（十四）总酯**

总酯是白酒中所有酯类芳香物的总和，其含量的多少与酒的品质及香型有关，如果总酯含量太低则酒味淡薄。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）中规定，高度酒一级标准总酯应≥1.50(g/L)。总酯不达标，有可能是出厂前质量控制问题，厂家在生产过程中对发酵时间、发酵温度控制不严，造成酯含量偏低；还有可能是自然存放过程中的酯降低，浓香型白酒在存放过程中，会出现总酯降低、总酸增加的现象，可能导致出厂检验时总酯合格，但时间长了低于国家标准。

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）加强预包装食品标签相关标准的宣贯培训**

积极宣传食品标签标识相关知识，引导企业加强日常监管及学习，对于标签不合格的情况，建议对生产企业进行相关培训，提高生产企业食品标签负责人的专业水平，使其能熟练运用标准，正确标识食品标签。

**（五）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。