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

氨基酸态氮是以氨基酸形式存在的氮元素的含量，氨基酸在烹饪过程中能起到增香、提味的作用，氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标越高，说明产品中的氨基酸含量越高，营养越好。《调味料酒》（SB/T 10416-2007）中规定：料酒中氨基酸态氮应≥0.2g/L。该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。

## **（二）**苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

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，不得在葡萄酒中使用苯甲酸及其钠盐。在葡萄酒中检出苯甲酸及其钠盐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违规使用。

**（三）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。本次检出不合格产品按照产品明示及企业标准《食品安全地方标准 泡椒肉制品》（DBS50/ 004-2021）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。《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。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。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。

**（四）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，一个样品的大肠菌群5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

**（五）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。

**（六）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。本次检出不合格产品按照产品明示及企业标准《露酒》（GB/T 27588-2011）进行判定,规定酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，产品的标签标示值为8.0%vol，产品的指标应为7.0%vol～9.0%vo；按照产品明示及企业标准《浓香型白酒（含第1号修改单）》（GB/T 10781.1-2006）进行判定,规定酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，产品的标签标示值为52.0%vol，产品的指标应为51.0%vol～53.0%vo。酒中酒精度不达标会影响酒的品质，原因主要包括生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

**（七）铝的残留量(干样品,以Al计)**

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中要求粉丝、粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。导致食品中铝的残留量超标的原因有：生产企业违规使用；由食品原料带入；企业对生产过程条件控制不严。

**（八）三氯蔗糖**

大部分研究结果认为三氯蔗糖是安全、无毒的，国外许多权威组织机构如FDA、JECFA也都确认其作为添加剂使用是安全的，但近年来也有研究发现三氯蔗糖及其水解产物具有一定的基因毒性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不得在葡萄酒中使用三氯蔗糖。导致在食品中检出三氯蔗糖的原因有：生产企业违规使用；由食品原料带入；企业对生产过程条件控制不严。

## （九）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。

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。