附件3

食品不合格检测项目相关知识

的风险解析和消费提示

溧阳市市场监督管理局在开展食品监督抽检中发现不合格食品主要是兽药、农药残留问题。现根据抽检有关情况，进行风险解析和消费提示如下：

一、食品不合格检测项目相关知识的风险解析

1.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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中对大肠菌群的规定为不得检出。复用餐饮具中大肠菌群不合格的原因，可能是餐饮具的清洗、灭菌过程中受到人员、工器具的污染，且灭菌不彻底导致复用餐饮具中大肠菌群超标；也有可能是餐饮具存放不当，造成二次污染，导致复用餐饮具中大肠菌群超标。消费者使用大肠菌群超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道菌感染等症状，对人体健康有一定的影响。

2.糖精钠(以糖精计)：糖精钠，化学名称为邻苯甲酰磺酰亚胺的钠，其甜度约为蔗糖的300~550倍，故其十万分之一的水溶液即有甜味感，浓度高了以后还会出现苦味。按照GB 2760-2011《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定，糖精钠不得用于新鲜水果中。

3.甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)：甜蜜素的学名是“环己基氨基磺酸”，是一种人工合成的甜味剂，在中国、欧盟等地允许使用。根据食品安全国家标准GB2760－2014《食品添加剂使用标准》的规定，甜蜜素广泛用于饮料、罐头、糕点等食品，但生鲜水果不允许使用。

二、食品安全消费提示

1.选择正规途径购买食品并保存好购物凭证。认真阅读包装上的各种标识，如生产日期、保质期、保存条件、营养标签等。购买保健食品要认准保健食品标志和批准文号。

2.购买熟食或需冷藏的食物时要注意其储运条件应符合产品标示要求。购买后使用冰箱、冰柜等冷藏食品时，应生熟分开存于容器中或用保鲜膜包好后熟上冷下、分层放置。再次食用前要加热透、确认未变质后方可食用。

3.不宜一次采购过多食物，以免因储存方式不当、储存时间过长等造成食品过期或腐败变质。不要采摘、购买、食用有关部门明令禁止、来历不明的食物（如野生蘑菇等），以免发生食物中毒。

4.家庭烹制食物，应把切配、盛放食品的刀板和餐具生熟分开，避免交叉污染。

5.要注意饮食卫生。尽量选择分餐方式就餐，提倡用公筷、公勺，减少交叉污染的风险。

6.发生食物中毒要及时就医，保留付款凭证、病历卡、化验报告等相关资料，及时与食品经营单位联系，并向市场监管部门报告。