附件3

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）铬（Cr）**

铬具有使产品不生锈的特性。GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》中规定，与食品直接接触的不锈钢制品中铬(Cr)的迁移量应≤2.0mg/kg。长期使用铬迁移量超标的劣质不锈钢餐具会破坏人体正常的钙磷比,从而影响人的骨骼、牙齿以及人体新陈代谢，同时还会影响人体消化酶的活性，使胃的消化功能减弱。

**（二）镍（Ni）**

镍能够高度磨光和抗腐蚀，主要用来制造不锈钢和其他抗腐蚀合金。GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》中规定，与食品直接接触的不锈钢制品中镍(Ni)的迁移量应≤0.5mg/kg。镍元素本身具有生物化学活性，能刺激一系列的酶而释放其活性，但长期接触使用镍超标的餐具会引发接触性皮炎，亦可能引起呼吸障碍和呼吸紊乱。此外，因镍元素能干扰组织代谢，使部分组织变性、机能降低，进而会抑制生长、影响内分泌。

二、建议

根据抽检不合格项目，建议食品相关产品经营企业：

**（一）严格把关产品质量**

食品相关产品经营者应当建立产品进货查验记录和索证索票制度，如实记录食品相关产品的生产批号、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并查验供货者的产品合格证明文件，确保采购的食品相关产品符合标准的有关规定和要求。建议流通领域销售企业建立供货商产品质量内控管理制度，通过符合性说明、产品质量随机抽查等方式，确保销售产品质量符合标准要求，为消费者把好关。

**（二）加强从业人员培训**

食品相关产品经营者应建立相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品相关产品销售人员以及岗位从业人员进行相应的食品相关产品安全知识培训，提高从业人员的产品质量安全意识。