附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/mL；《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。饮料、糕点中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、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。检出大肠菌群的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用，杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，甲基异柳磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。芹菜中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中该药物残留量超标。

五、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。长期大量食用磺胺类（总量）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，磺胺类（总量）在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。鸡蛋中检出磺胺类药物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药，进而传递至蛋品中。

六、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在芹菜中的最大限量值为0.2mg/kg。芹菜中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

七、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。发酵面制品中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为降低成本、改善产品口感而超范围使用。

八、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产者为降低生产成本，同时为改善产品的口感，违规添加甜蜜素；也可能是在销售环节中散装酒容器的交叉污染带入的甜蜜素。

九、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝残留超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油条中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。

十、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是指以氨基酸形式存在的氮元素的含量，是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标越高，说明食品中的氨基酸含量越高，鲜味越好。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，三级固稀发酵酱油中氨基酸态氮的含量不得低于0.40g/100mL。酱油中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

十一、全氮（以氮计）

全氮是酱油的特征性品质指标之一，全氮含量越高，说明酱油发酵时间越长，风味物质越丰富，全氮不合格主要影响产品的品质。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，三级固稀发酵酱油中全氮（以氮计）的含量不得低于0.70g/100mL。酱油中全氮含量不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，也可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

十二、不挥发酸（以乳酸计）

酿造食醋的风味主要来源于酿造过程中产生的多种有机酸，可以分为挥发酸和不挥发酸，不挥发酸以乳酸为主，是固态发酵食醋的特征性指标之一。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）的含量不得低于0.50g/100mL；本次抽检的食醋中不挥发酸（以乳酸计）的含量符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示“不挥发酸：≥1g/100ml”要求。食醋中不挥发酸（以乳酸计）的含量不合格的原因，可能是企业没有按照产品工艺要求生产，或者为增加销量进行夸大宣传。

十三、总糖分

总糖分是衡量食糖质量高低的重要指标，总糖分含量达不到标准要求，表明其杂质含量偏高，纯度不够。《冰片糖》（QB/T 2685—2005）中规定，二级冰片糖中总糖分（蔗糖分+还原糖分）的含量不得低于90.0%。冰片糖中总糖分（蔗糖分+还原糖分）含量不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严、生产工艺控制不当造成的。

十四、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）中规定，质量等级为合格的单晶体冰糖中还原糖分的最大限量值为0.12%；《冰片糖》（QB/T 2685—2005）中规定，冰片糖中还原糖分的检测值范围为7.0~12.0%。冰糖、冰片糖中还原糖分检测值不合格的原因，可能是储存方式不当或是生产工艺控制不好而引起的。

十五、酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸值超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，长期摄入会对健康有一定影响，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油中酸值（KOH）的最大限量值为3mg/g；《油茶籽油》（GB/T 11765—2018）中规定，二级物理压榨油茶籽油中酸值（以KOH计）的最大限量值为3.0mg/g。食用植物油中酸价超标的原因，可能是企业在原料采购环节上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当，特别是存贮温度较高时更容易导致食品中的脂肪氧化酸败。

十六、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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，不达标主要影响产品的品质。《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，露酒中酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；企业标准《奇星酒（配制酒）》（Q/GZQX 0001S—2019）中规定，奇星酒中酒精度实测值与标签标示值允许差为±2.0%vol。酒类中酒精度未达到产品标签标示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。