附件5

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 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5×103CFU/mL。酱油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，也可能与包装容器清洗消毒不到位、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。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 酱腌菜》（GB 2714—2015）中规定，酱腌菜中同一批次产品5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过103CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g；《食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）》（DBS 52/ 062—2022）中规定，方便米粉（粉丝）中同一批次产品5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。酱腌菜、方便米粉中大肠菌群不合格的原因，可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，也可能是产品的加工原料、包装材料受污染等情况导致的大肠菌群超标。

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、草甘膦

草甘膦是非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导，使杂草枯竭死亡。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用草甘膦残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，草甘膦在茶叶中的最大残留限量值为1mg/kg。茶叶中草甘膦残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中违规使用，或在临近采收的茶树上不当使用造成的。

五、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果。《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，多菌灵在菜豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。菜豆中多菌灵残留量超标的原因，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残留量超标。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用多菌灵残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

六、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的最大限量值为0.1mg/kg。生姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，主要是姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

七、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。长期食用镉含量超标的食品，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）在新鲜食用菌（香菇和姬松茸除外）中的最大限量值为0.2mg/kg；《竹荪》（NY/T 836—2004）中规定，镉（以Cd计）在竹荪中的最大限量值为1.00mg/kg。羊肚菌、干竹荪中镉元素检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

八、甲醇

甲醇是工业酒精的主要成分之一。酒类发酵过程会产生一定量的甲醇，不同类别酒中的甲醇含量不同。甲醇具有一定的毒性，过量摄入甲醇容易引起中毒。甲醇在体内转变的代谢物有甲醛、甲酸等，可引起视力减退、视神经萎缩等症状。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）规定，粮谷类蒸馏酒中甲醇的最大限量值为0.6g/L。苦荞酒中甲醇不合格，可能是企业在生产加工过程中违规使用工业酒精，也可能是企业对生产原料控制不严或对生产工艺把控不当所致。

九、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、其他酒类（配制酒除外）中不得使用糖精钠（以糖精计）。发酵面制品、其他发酵酒中检出糖精钠（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，还可能是生产者对原辅料把控不严。

十、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。长期摄入甜蜜素含量超标的食品，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（以环己基氨基磺酸计）。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）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，超范围添加甜蜜素，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。

十一、界限指标-锶

界限指标是区别天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，界限指标包括锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳和溶解性总固体七个项目，饮用天然矿泉水应有一项（或一项以上）界限指标符合标准的要求，其中锶的含量应不低于0.20mg/L。本次抽检的一批次饮用天然矿泉水中锶的含量既不符合食品安全国家标准规定，又不符合产品标签标示“0.33±0.05mg/L”要求。饮用天然矿泉水的界限指标含量不合格的原因，可能是水处理过度使元素损失，也有可能是水源受、季节等因素影响使界限指标含量波动，最终导致终产品中界限指标不达标。

十二、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。长期摄入蛋白质不足，会引起机体代谢率下降，对疾病抵抗力减退，可能引发器官损害。《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325—2014）中规定，核桃露（乳）中蛋白质含量应不低于0.55g/100g；《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119—2014）中规定，组合型雪糕中蛋白质含量应不低于0.4g/100g；《非发酵豆制品》（GB/T 22106—2008）中规定，干燥腐竹中蛋白质含量应不低于45.0g/100g。核桃露（乳）、雪糕、腐竹中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产者对原辅料质量把关不严，或是企业未按照配方标准投料生产，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，生产工艺设计不合理导致有效成分流失等

十三、过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《油茶籽油》（GB/T 11765—2018）中规定，油茶籽油中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g。山茶油中过氧化值超标的原因，可能是生产者对原料把关不严，使用劣质原料进行生产，或是生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化，也可能是产品储运条件不当。

十四、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价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，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g；《油茶籽油》（GB/T 11765—2018）中规定，一级压榨油茶籽油中酸价（以KOH计）的最大限量值为2.0mg/g。坚果与籽类食品、油茶籽油中酸价检测值超标的原因，可能是生产者对原料把关不严，使用劣质原料进行生产，或是生产者的生产工艺不达标、产品储运条件不当造成的。

十五、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。