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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）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。企业标准《组合式方便米粉》（Q/QJ 0005S—2021）中规定，组合式方便米粉中同一批次产品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。酱卤肉制品和方便米粉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、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、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，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中同一批次产品5个样品的铜绿假单胞菌检测结果均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的主要原因，可能是源水防护不当，水体受到污染，也可能是企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腈苯唑超标的食品，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—2019）中规定，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑残留量超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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—2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪又被称为球虫净，常被应用于饲料中来效预防和治疗鸡盲肠球虫和小肠球虫。长期大量食用尼卡巴嗪超标的食品，可能会对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡的肌肉中最大残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户为了快速控制鸡的感染病而违规使用相关兽药。

七、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，非发酵性豆制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。豆腐干中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了食品添加剂的允许使用品种、适用范围以及最大使用量或残留量，并规定同一功能的食品添加剂（防腐剂等）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。液体复合调味料中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

九、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，不挥发酸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。食醋中不挥发酸（以乳酸计）含量不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，也可能是出厂检验把关不严。

十、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油和酿造酱的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓，氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，质量等级为一级的低盐固态发酵酱油中氨基酸态氮（以氮计）的含量不得低于0.70g/100mL。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）中规定，酿造酱中氨基酸态氮的含量不得低于0.3g/100g。酱油和酿造酱中氨基酸态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，如未达到要求发酵的时间。

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，质量等级为一级的低盐固态发酵酱油中全氮（以氮计）的含量不得低于1.40g/100mL。酱油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，如未达到要求发酵的时间。

十二、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，含量不达标主要影响产品的品质。企业标准《越舫黄酒》（Q/HDHJ 0002S—2019）中规定，酒精度不小于4.0%vol。酒类中酒精度未达到要求的原因，可能是个别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。