附件4

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[活菌（未杀菌）型乳酸菌饮料除外]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104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/mL；企业标准《社饭》（Q/YYM 0003S—2020）中规定，社饭中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过100000CFU/g，且最多允许1个样品的检测结果超过10000CFU/g。饮料、社饭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；食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。《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；《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，豆制品中同一批次产品5个样品的大肠菌群的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102CFU/g。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；豆制品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

三、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素。长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点、面包（添加了霉菌成熟干酪的产品除外）中霉菌数不得超过150CFU/g。糕点中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

四、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg；企业标准《铜仁咸干花生》（Q/TFYH 0001S—2019）中规定，铜仁咸干花生中黄曲霉毒素B1的最大限量值为15μg/kg。花生及其制品中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产者使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

五、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。长期食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。《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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）的最大残留限量值为0.02mg/kg；在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。蔬菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规使用，致使上市销售时蔬菜中的毒死蜱残留量未降解至标准限量以下。

六、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，防腐剂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。糕点、酱腌菜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，可能是生产者对国家标准不了解或了解得不够透彻，未严格控制各防腐剂的用量所致。

七、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。

八、酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，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，长期摄入会对健康有一定影响，导致肠胃不适。企业标准《调味面制品》（Q/ JJNY 0001S—2020）中规定，调味面制品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g；企业标准《油炸土豆片（丝）》（Q/ NHSP 0001S—2021）中规定，油炸土豆片（丝）中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5.0mg/g。调味面制品、油炸土豆片（丝）中酸价检测值不合格的原因，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易导致食品中的脂肪氧化酸败。