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 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。酱卤肉制品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，也可能与产品包装消毒不到位、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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品中同一批次产品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；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品中同一批次产品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。熟肉制品、熟制籽类食品中大肠菌群不合格的原因，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、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、三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度约为蔗糖的 600倍。经常食用三氯蔗糖超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。白酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是生产企业为改善产品口感而违规添加。

五、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（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。

六、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（以糖精计）；带壳熟制坚果与籽类中糖精钠（以糖精计）的最大限量值为1.2g/kg。馒头、瓜子中糖精钠（以糖精计）检测值不合格的原因，主要是生产者为降低成本、改善口感而超范围或超量使用糖精钠。

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，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。企业标准《红油酸豇豆》（Q/XFSP 0002S—2021）中规定，该企业生产的红油酸豇豆中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大限量值为0.1g/kg。饵块粑、红油酸豇豆中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值不合格的原因，可能是生产企业对生产工艺把控不当所致，为了防止食品腐败变质超范围或超限量使用了该添加剂。

八、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大限量值为0.075g/kg。熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是生产者为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

九、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。调味品、糕点、肉制品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，为延长产品保质期，随意添加多种防腐剂所致。

十、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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。糕点中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

十一、过氧化值（以脂肪计）

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。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。饼干、膨化食品、熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运、销售过程中环境条件控制不当等有关。