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 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；《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片中同一批次产品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《麻辣土豆片（丝）》（Q/JYSP 0001S—2020）中规定，土豆片中菌落总数的检测结果不得超过104CFU/g。酱油、土豆片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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。食用大肠菌群超标的食品对人体健康有潜在的危险性。《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片同一批次产品5个样品中大肠菌群的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；企业标准《香酥薯片》（Q/BHSP 0001S—2022）中规定，薯片同一批次产品5个样品中大肠菌群的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；企业标准《麻辣土豆片（丝）》（Q/JYSP 0001S—2020）中规定，土豆片中大肠菌群的检测结果不得超过90MPN/100g。土豆片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、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。

四、嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数不合格的原因，可能是蜂蜜在生产加工过程中受到嗜渗酵母等微生物的污染。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。

五、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、低残留等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg；在根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中的最大残留限量值为0.5mg/kg。香蕉、姜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是种植户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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在芹菜中的最大残留限量值为1mg/kg。芹菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯属于低毒农药，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、总汞（以Hg计）

汞是自然生成的元素，见于空气、水和土壤中，是一种剧毒非必需元素，广泛存在于各类环境介质和食物链（尤其是鱼类）中。汞可以在生物体内积累，很容易被皮肤以及呼吸道和消化道吸收。汞破坏中枢神经系统，对口、粘膜和牙齿有不良影响。食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，总汞（以Hg计）在食用菌及其制品中的最大限量值为0.1mg/kg。姬松茸中总汞（以Hg计）检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的汞元素。

八、总砷（以As计）

砷广泛分布在自然环境中，食品中的砷以不同的化学形态存在。正常人体组织中也含有微量的砷，若是长期食用砷含量超标的产品可能会对人体中枢神经系统、心血管系统、呼吸系统、血液系统、皮肤等造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，总砷（以As计）在食用菌及其制品中的最大限量值为0.5mg/kg。姬松茸中总砷（以As计）检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的砷元素。

九、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中的最大使用量为1.0g/kg。少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸检测值超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超量使用。

十、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。长期食用防腐剂含量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。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。

十一、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，白酒中不得使用糖精钠（以糖精计）；腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）的最大使用量为0.15g/kg。白酒、酱腌菜中糖精钠（以糖精计）检测值不合格的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在产品中超范围或超限量使用甜味剂。

十二、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，植物油脂中不得添加乙基麦芽酚。食用植物调和油中检出乙基麦芽酚的原因，可能是企业为了增加产品香味而超范围使用。乙基麦芽酚过量食用会对肝脏有一定的影响，严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，对人体有较大的危害。

十三、甲醇

甲醇是工业酒精的成分之一，也是重要的化工原料。甲醇具有毒性，经人体代谢产生甲醛和甲酸（俗称蚁酸），对人体产生一定伤害，可能会出现头痛、恶心、呕吐，以及视线模糊的症状；更严重的可能会导致失明，甚至危及生命。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，以粮谷类蒸馏酒或食用酒精为酒基的配制酒中甲醇的最大限量值为0.6g/L。荞酒中甲醇检测值超标的原因，可能是企业生产过程中工艺控制不当产生过量的甲醇，也有可能是企业所用的酒基中甲醇含量过高。

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；《菜籽油》（GB/T 1536—2021）中规定，菜籽油（二级压榨）中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g；《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5 mg/g。炒货食品、菜籽油、薯片中酸价（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、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。