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 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。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/g。熟肉制品、蜜饯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。大肠菌群超标的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《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；《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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。腐乳、辣子鸡中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、生产设备、环境的污染。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，

三、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中倍硫磷残留量超标。

四、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。《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，丙溴磷在柑、橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。冰椪中丙溴磷残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

五、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的双重作用，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

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，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，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。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，主要是生姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

七、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。糕点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。

八、日落黄

日落黄是一种水溶性偶氮类合成着色剂。长期食用日落黄含量超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，植物饮料中不得使用日落黄。植物饮料中检出日落黄的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是企业掺假造假滥用色素。

九、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油的鲜味越浓。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油中氨基酸态氮（以氮计）含量不得低于0.4g/100mL。酱油中氨基酸态氮（以氮计）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、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。全氮含量不合格主要影响产品的品质。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，三级低盐固态发酵酱油中全氮（以氮计）的含量不得低于0.80g/100mL。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是企业发酵工艺控制不到位，或者是稀释过程中加入了过量的水。

十一、蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。《非发酵豆制品》（GB/T 22106—2008）中规定，经干燥腐竹中蛋白质含量不得低于45.0g/100g。腐竹中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原料质量把关不严，也可能是企业未按照配方标准投料生产，或是生产工艺设计不合理导致有效成分流失等，也可能是干燥过程不达标等。

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，其含量不达标主要影响产品的品质。企业标准《福将坊配制酒》（Q/FJF 0001S—2020）中规定，产品的酒精度实测值与标签标示值允许差为±2.0%vol。高粱酒中酒精度不合格的原因，可能是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，或是产品包装不严密或运输贮存不当造成酒精挥发损失，也可能是企业为降低成本，以次充好。

十三、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。