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 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品的检验结果超过103CFU/mL。食醋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，也可能是产品包装密封不严或储运条件不当等。

二、不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主。不挥发酸（以乳酸计）不合格主要影响产品的品质。《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）≥0.50g/100mL。固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）含量不达标的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

三、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高，还可能是厂家使用的粉丝粉条原料（食用淀粉）因受环境影响含有较高含量的铝。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蜜饯凉果中最大使用量为0.35g/kg。蜜饯凉果中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

五、铁

铁是人体必需的微量元素。铁摄入不足可能会导致缺铁性贫血，孕妇孕期贫血可能会导致早产等。《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601—2015）中规定，孕妇营养补充食品中铁含量（以每日计）应在9—18mg范围内。孕妇及乳母营养补充食品中铁含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求，也可能是在加工或储存过程中有损失。

六、二十二碳六烯酸（DHA）

二十二碳六烯酸，是一种人体必需的多不饱和脂肪酸，参与人体的多种生理功能，有助于婴儿智力和视力发育。二十二碳六烯酸缺乏或者过量都有可能对婴幼儿的生长发育产生一定的影响。《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601—2015）中规定，孕妇营养补充食品中二十二碳六烯酸含量（以每日计）应在60—200mg范围内。孕妇及乳母营养补充食品中二十二碳六烯酸含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求，也可能是在加工或储存过程中有损失。

七、胆碱

胆碱广泛存在于人体不同组织和器官中，能够促进胎儿的大脑发育，增强记忆力，对神经管的闭合起到关键作用。缺乏胆碱可能会导致记忆力损伤、肾脏损害、干细胞受损及引起心脑血管疾病。《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601—2015）中规定，孕妇营养补充食品中胆碱含量（以每日计）应在160—840mg范围内。孕妇及乳母营养补充食品中胆碱含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求，也可能是在加工或储存过程中有损失。

八、钙

钙是人体含量最多的矿物质元素。钙维持人体神经和肌肉活动、促进细胞信息传递。钙缺乏可能会导致生长发育迟缓，过量摄入也可能产生高钙血症等不良作用。《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601—2015）中规定，孕妇营养补充食品中钙含量（以每日计）应在300—800mg范围内。孕妇及乳母营养补充食品中钙含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求，也可能是在加工或储存过程中有损失。