附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过10CFU/g。熟制坚果与籽类食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；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。

二、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，降低食品食用价值，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 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品同一批次产品5个样品的霉菌检验结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过50CFU/g。冲调谷物制品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。

三、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 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过104CFU/g；《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中菌落总数不得超过1000CFU/g。冲调谷物制品和蜂蜜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。

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，熟制坚果与籽类食品中不得使用二氧化硫。熟制坚果与籽类食品中检出二氧化硫残留量的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用二氧化硫。

五、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有的香味调和、改善和增效具有显著效果，是允许在一定范围内使用的食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会造成肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《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食品用香料、香精。食用油中检出乙基麦芽酚的原因，可能是生产经营者以次充好，在具有特殊香味的植物油脂中违规添加。

六、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，特殊用途饮料中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为0.2g/kg。特殊用途饮料中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检验值超标的原因，可能是生产经营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限量使用。

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（以脱氢乙酸计）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，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检验值超标的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用；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。

八、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，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

九、硒

硒是人体生命过程中所必需的微量元素，具有抗氧化、增强免疫力、促进生长等作用。硒缺乏会使机体免疫能力下降，导致抵抗力差、多病、厌食等，还会诱发大骨节病，但硒过量也有害健康。《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766—2021）中规定，较大婴儿配方食品中硒含量范围为0.48—2.06μg/100kJ。较大婴儿配方食品中硒含量不达标的原因，可能是生产经营企业所使用的原料质量不达标，或者生产加工过程中搅拌不均匀等。

十、二十二碳六烯酸（DHA）

二十二碳六烯酸（DHA），是人体必需的多不饱和脂肪酸，是视网膜光受体中最丰富的多不饱和脂肪酸，是维持视紫红质正常功能所必需的。同时，还具有促进大脑发育、降血脂的作用。二十二碳六烯酸（DHA）缺乏会影响婴幼儿大脑的生长发育。《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766—2021）中规定，较大婴儿配方食品中二十二碳六烯酸（DHA）含量范围为3.6—9.6mg/100kJ。较大婴儿配方食品中二十二碳六烯酸（DHA）含量不达标的原因，可能是企业在生产过程中营养素实际添加量低于配方设计添加量；也可能是在加工或储存过程中损失；还可能与生产工艺混合工序不到位，导致相关营养素在产品中分布不均匀有关。

十一、铁

铁是人体必需的微量元素之一，主要参与体内氧的运送和组织呼吸过程、维持正常的造血功能、参与维持正常的免疫功能等。膳食铁长期供给不足，可引起体内铁缺乏或导致缺铁性贫血。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）中规定，婴儿配方食品中铁含量范围为0.10—0.36mg/100kJ。《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB13432—2013）中规定，在产品保质期内能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。婴儿配方食品中铁含量超标的原因，可能与生产工艺混合工序不到位，导致相关营养素在产品中分布不均匀有关。

十二、酸度

乳制品酸度通常是指总酸度，包括自然酸度和发酵酸度，发酵乳在生产加工过程中会产生酸性物质，使产品酸度上升。发酵乳酸度偏低会影响产品的风味、口感，也会使产品受杂菌污染的风险变高。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）中规定，发酵乳酸度应≥70ºΤ。发酵乳中酸度检验值不达标的原因，可能是企业生产过程中使用的发酵剂活力不足；也可能是原料乳中乳糖含量偏低；还可能与发酵工艺控制不当等原因有关。