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 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过103CFU/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验结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过103CFU/g；《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品中同一批次产品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3×104CFU/g。婴幼儿谷类辅助食品、蜜饯、即食藻类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；也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、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。

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、粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）最大限量值为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），因受环境影响原料中含有较高含量的铝。

四、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，糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为1.0g/kg。糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值超标的原因，可能是企业为了防止食品腐败变质、延长产品保质期而超限量使用；也可能是在使用过程中未计量或计量不准确。

五、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。调味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，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

六、酸价（KOH）

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）中酸价的最大限量值为3mg/g。食用植物油中酸价（KOH）检验值超标的原因，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。

七、维生素A

维生素A是一种脂溶性维生素，在人体代谢过程中发挥重要作用，是婴幼儿生长发育不可缺少的微量营养素。维生素A缺乏可能引起夜盲症、干眼症等眼部症状，还可能会导致食欲减退、免疫功能低下，造成婴幼儿生长发育迟缓。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中维生素A含量（以每日计）应在120—375μg范围内，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—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%。运动营养食品中维生素A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；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀；还可能是在加工或储存过程中损失。

八、维生素B6

维生素B6是一种水溶性维生素，主要以辅酶的形式参与人体内多种物质及能量代谢。维生素B6缺乏容易导致肌肉酸痛，身体疲惫。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中维生素B6含量（以每日计）应在0.2—2mg范围内，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—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%。运动营养食品中维生素B6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损失。

九、维生素B1

维生素B1是一种水溶性维生素，能够参与人体内能量代谢，对维持神经、肌肉特别是心肌正常功能方面有重要作用。维生素B1缺乏容易导致人体产生疲劳，还可能引起脚气病等神经—血管系统损伤。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中维生素B1含量（以每日计）应在0.2—4mg范围内，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—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%。运动营养食品中维生素B1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损失。

十、锌

锌是人体必需的微量营养素，对生长发育、免疫功能、物质代谢等均有重要作用。锌缺乏可能导致味觉障碍、生长发育不良、皮肤干燥等症状。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中锌含量（以每日计）应在1.7—12mg范围内，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—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%。运动营养食品中锌含量超标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀。

十一、钠

钠是人体必需的常量元素，钠离子在体内有助于维持渗透压和酸碱平衡，协助生理功能正常运作。钠缺乏可能会导致食欲减退、倦怠、恶心呕吐、血压降低等。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，没有特别添加钠营养素的运动营养食品中钠的最大含量（以每日计）为1600mg，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—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%。运动营养食品中钠含量不达标的原因，可能是生产工艺不合理；也可能是产品标签标注不规范。