附件1

部分不合格检验项目小知识

一、酵母

酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中酵母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检样中所形成的酵母菌落数。食品中酵母严重超标会破坏食品色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2022）中规定，饮料(除固体饮料外)中酵母的最大限量值为20CFU/mL。碳酸饮料（汽水）中酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还可能是产品储运条件不当导致。

二、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 饮料》（GB 7101—2022）中规定，液体饮料(不含活菌(未杀菌)型饮料)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102CFU/mL；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）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。碳酸饮料（汽水）、熟肉干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。

三、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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品同一批次产品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。熟肉干制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。

四、铅（以Pb计）

铅是常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）中铅（以Pb计）的最大限量值为0.05mg/kg。果蔬汁类及其饮料中铅（以Pb计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标；也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

五、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，熟制坚果与籽类中不得使用二氧化硫。熟制坚果与籽类中检出二氧化硫残留量的原因，可能是为改善产品色泽而超范围使用硫磺熏蒸或亚硫酸盐浸泡。

六、过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《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）中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。食用植物油、熟制葵花籽中过氧化值检验值超标的原因，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、酸价（以脂肪计）（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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。熟制坚果与籽类中酸价（以脂肪计）（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。

八、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）

铵盐是酱油中存在的非营养成分。铵盐含量超标会影响酱油的风味。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，酱油中铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）的含量不得超过氨基酸态氮含量的30%。酱油中铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）含量超标的原因，可能是原料被杂菌污染，在发酵过程中大豆蛋白质被分解过度而产生无机铵；也有可能是在生产过程中添加焦糖色等添加剂带入；还有可能是生产经营企业为提高酱油全氮和氨基酸态氮含量而违规加入。

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，食醋中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为1.0g/kg，该批次产品中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检验值符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示要求“本品零添加防腐剂”。食醋中苯甲酸及其钠盐（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未按标签标示生产。

十、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）≥3.5g/100mL，该批次产品中总酸（以乙酸计）检验值符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示要求“≥4.25g/100ml”。食醋中总酸（以乙酸计）含量不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签标示要求组织生产；也可能与出厂检验把关不严有关。