附件1

部分不合格检验项目小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标，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。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中霉菌的限量为50CFU/g。蜜饯中霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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，反映食品在生产经营过程中的卫生状况。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 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯类同一批次产品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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生制动物性水产制品中同一批次产品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5×104CFU/g。蜜饯类、即食生制动物性水产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中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是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。

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，虾味片中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。虾味片中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期、或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

五、诱惑红

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。诱惑红应按照标准使用，长期摄入，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，装饰性果蔬中诱惑红最大使用量为0.05g/kg。装饰性果蔬中诱惑红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品诱惑红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

六、10-羟基-2-癸烯酸

10-羟基-2-癸烯酸，又称王浆酸，是蜂王浆特有的生理活性成分，是评价蜂王浆质量的重要指标。10-羟基-2-癸烯酸含量不达标会影响蜂王浆品质。《蜂王浆》（GB 9697—2008）中规定，质量等级为合格品的蜂王浆中10-羟基-2-癸烯酸含量不低于1.4%。蜂王浆中10-羟基-2-癸烯酸含量未达标的原因，可能是生产企业对原料质量把控不严，也可能与加工过程中掺假有关。

七、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分，且能提供能量。《非发酵豆制品》（GB/T 22106—2008）中规定，腐竹（干燥）的蛋白质含量应≥45.0g/100g，该批次产品中蛋白质含量不符合产品明示标准要求。腐竹中蛋白质不合格的原因，可能是生产企业以次充好，也可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。