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测结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/mL；《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品同一批次产品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104CFU/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菌落总数同一批次产品5个样品的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。食醋、膨化食品、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、香兰素

香兰素是一种常用香精、香料类食品添加剂，因具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，广泛运用于各种需要增加奶香气的调香食品中，尤其是乳制品、烘焙食品、饮料和食用油中。按照标准要求使用香兰素不会对人体造成健康危害，但大量摄入香兰素会导致头晕、恶心等症状，严重时会造成肝、肾损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，0至6个月婴儿配方食品中不得添加任何食用香料，较大婴儿和幼儿配方食品可按照规定限量使用香兰素。从婴儿配方食品中香兰素检测值来看，可能是企业在切换不同月龄婴幼儿配方食品生产过程中清洗不彻底所致。

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。

四、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。《调味面制品》（Q/WZH 0001S—2020）中规定，调味面制品中酸价（KOH）的最大限量值为3.0mg/g。调味面制品中酸价（KOH）检测值超标的原因，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。

五、过氧化值（以脂肪计）

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 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。熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

六、色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《糖霜》（QB/T 4092—2010）中规定，一级糖霜的色值最大值不得超过60IU。糖霜中色值检测值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当，也可能是运输和储存条件不佳导致色值升高。

七、维生素D

维生素D是一种脂溶性维生素，是婴幼儿以及儿童生长发育不可缺少的微量营养素，除了对骨质的矿化作用外，还参与机体的各种代谢、免疫等反应。维生素D缺乏不仅可导致钙的吸收利用降低，出现佝偻病、骨软化症及骨质疏松等问题，而且可能导致免疫系统功能紊乱。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）中规定，维生素D含量应在0.25—0.60μg/100kJ范围内，根据《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%。婴幼儿配方食品中维生素D含量不达标的原因，可能是由于复合营养素与婴幼儿配方乳粉生产的配方设计不匹配，也可能是生产工艺安排不合理或者混合工序不到位，还可能与产品储运条件不当有关。