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，使食品失去食用价值，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 饮料》（GB 7101—2015）中规定，固体饮料中霉菌的最大限量值为50CFU/g。固体饮料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。

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—2015）中规定，固体饮料同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/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 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯同一批次产品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 糕点》（GB 7099—2015）中规定，糕点同一批次产品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。固体饮料、蜜饯和糕点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、铅（以Pb计）

铅是最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—2017）中规定，固体饮料中铅（以Pb计）的最大限量值为1.0mg/kg。固体饮料中铅（以Pb计）检测值超标的原因，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。

四、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致人体急性中毒；长期大量摄入氯霉素超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。蜂蜜中检出氯霉素的原因，可能是蜂农在养殖中违规使用。

五、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，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在水产动物类罐头中不得使用；《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在酱卤肉制品中不得使用。水产动物类罐头、酱卤肉制品中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是生产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范围使用。

六、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中不得使用糖精钠（以糖精计）。糕点中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

七、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。

八、酸价（以脂肪计）

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。熟制坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）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。

九、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。食用可能引起腹泻、肠胃不适等风险。《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）中规定，速冻面米食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。速冻面米食品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的油脂已经氧化，使得终产品中过氧化值超标；也可能是产品生产、储存、运输过程中环境条件控制不当，导致油脂氧化变质。

十、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，它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。《白砂糖》（GB/T 317—2018）中规定，一级白砂糖的色值最大值不得超过150IU。一级白砂糖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，也可能是食糖运输和储存条件不佳导致色值升高。

十一、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）检测值既不符合食品安全国家标准规定，也不符合标签明示值规定“总酸≥3.5g/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，未按产品标签明示要求组织生产；也可能是出厂检验把关不严造成。

十二、氨基酸态氮（以N计）

氨基酸态氮是酱的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱鲜味越浓，反映酱的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《绿色食品 发酵调味品》（NY/T 900—2016）中规定，豆酱中氨基酸态氮（以N计）≥0.50g/100g。豆酱中氨基酸态氮（以N计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

十三、维生素A

维生素A是一种脂溶性维生素，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 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维生素A含量应在14—43μgRE/100kJ范围内，《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%。婴幼儿谷类辅助食品中维生素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，也可能是生产工艺不合理或者混合工序不到位。