附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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 保健食品》（GB 16740—2014）中规定，固态或半固态产品中大肠菌群的检测结果不得超过0.92MPN/g。保健食品中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不当，还可能与储运条件不佳有关。

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，液体饮料一个样品的5次检验结果均不得超过10000CFU/mL，且至少3次检测结果不超过100CFU/mL。饮料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，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、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—2015）中规定，酵母的最大限量值是20CFU/mL。饮料中酵母超标的原因，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。

四、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。《藕粉及其制品系列》（Q/L SSP 0001S—2020）中规定，一个藕粉及其制品样品中霉菌的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。藕粉及其制品中霉菌超标的原因，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。

五、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中水胺硫磷超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

六、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

八、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡肌肉中的最大残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

九、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。糕点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造成的。

十、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《黄酒》（GB/T 13662—2018）中规定，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol，其含量应符合标准要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。

十一、水分

水分是固体类型保健食品的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系，是影响产品质量的重要因素。《瑞福瑞牌辅酶Q10胶囊质量标准（主要内容）》（批件号2008B1213）中规定，水分含量应≤4.0%。瑞福瑞牌辅酶Q10胶囊水分不符合要求的原因，可能是产品在生产过程中环境控制不到位，还可能与储运过程条件不当有关。