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。如果食品中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；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，液体饮料一个样品中菌落总数的5次检验结果均不得超过104CFU/mL，且至少3次检测结果不超过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）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数不得超过103CFU/g。饮料、熟肉制品、膨化食品、蜂蜜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。

二、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—2015）中规定，酵母的最大限量值为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。

三、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。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，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品中烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品样品的霉菌最大限量值为25CFU/g。炒货食品及坚果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。

四、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。长期食用检出地西泮的食品，可能引起嗜睡、乏力、记忆力下降等。《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，地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但不得在动物性食品中检出。淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量，致使上市销售时产品中药物残留量超标；也可能是在运输过程中为了降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活而违规使用药物。

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、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。海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。

七、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪对鸡的多种艾美耳球虫病有良好的防治效果，具有易吸收、长效等特点。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品，可能导致在人体内蓄积，对人体健康有一定影响。《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，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

八、唑虫酰胺

唑虫酰胺为新型吡唑杂环类杀虫、杀螨剂，广泛用于蔬菜、果树、花卉、茶叶等作物的害虫防治。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用唑虫酰胺超标的食品，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，唑虫酰胺在大白菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。大白菜中唑虫酰胺超标的原因，可能是为了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以下。

九、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。长期低剂量摄入，也存在致畸、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，亮蓝在凉果类蜜饯凉果中的最大使用量为0.025g/kg，在其他类别蜜饯凉果中不得使用。其他类别蜜饯凉果中检出亮蓝的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

十、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂。长期低剂量摄入，也存在致畸、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，苋菜红在蜜饯凉果中的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

十一、日落黄

日落黄又名食用黄色3号，是一种水溶性偶氮类合成着色剂。如果长期食用日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，日落黄在蜜饯凉果中的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果中日落黄超标的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

十二、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。少量的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，二氧化硫（以SO2残留量计）在蜜饯凉果中的最大使用量为0.35g/kg。蜜饯凉果中二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

十三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

十四、酸价（以脂肪计）

酸价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味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。糕点中酸价超标的原因，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。

十五、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的总含量应≥60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

十六、水分

水分是固体类型保健食品的质量指标，与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。企业标准《正牌藿灵参胶囊》（2020年7月2日更名为《今正牌淫羊藿灵芝胶囊》）（Q/SXJZ 0005S—2019）中规定，水分含量不得超过8%。今正牌藿灵参胶囊中水分超标的原因，可能是产品在生产过程中环境控制不到位，也可能与储运过程条件不当有关。

十七、酒精度

酒精度又叫酒度，是指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。企业标准《米酒》（Q/HXW 0001S—2016）（2019年9月25日后更改为Q/HXW 0003S—2019）中规定，酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol，其含量应符合标准要求。米酒中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。