附件2

部分不合格项目的小知识

一、蛋白质

蛋白质不合格，反映了产品的品质不达标。《含乳饮料》（GB/T 21732-2008）中规定，蛋白饮料中的蛋白质含量应≥1.0g/100g。其不合格原因可能是部分生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严或为了降低成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2015）中规定，饮料一批样品的5次检测结果均不得超过104CFU/mL且至少3次检测结果不得超过102 CFU/mL。饮料中菌落总数超标可能是：一是由于产品的加工原料、包装材料受污染；二是在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等导致；三是有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当有关。

三、铅

铅是一种慢性毒素，具有蓄积性，长期摄入铅含量超标的食品，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍或行为异常。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，熏烧烤肉制品（餐饮）中的铅最大限量值为0.5mg/kg。其不合格原因可能是：一是原辅料带入，经营者使用了铅含量超标的原辅料；二是生产设备、包装迁移。