附件27

部分不合格检验项目

1. 酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。GB/T 1536-2004《菜籽油》压榨三级酸价限量为1.0 mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。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。

2. 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。GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》规定菌落总数的限量要求为n=5,c=2,m=10,M=10²。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

3. 菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》规定菌落总数的限量要求为n=5,c=2,m=10⁴,M=10⁵。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

4. 铅

铅是一种慢性、积累性毒物。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》蜂花粉中铅的限量值为≤0.5 mg/kg。食品中铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

5. 丙二醇

丙二醇的粘性和吸湿性好，在食品中常用作稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》糕点中丙二醇得限量值为≤3.0 g/kg。食品中丙二醇超标可能是糕点在生产加工过程中过量使用或者企业对原料把关不严所致。过量或长期食用超标产品，有引起肾脏障碍的危险。

6. 羟基甲硝唑

羟基甲硝唑为甲硝唑的代谢物。甲硝唑属于硝基咪唑类药物，在农业生产中，常作为驱除动物体内寄生虫的药物，加入动物饲料后，造成蛋类及畜禽水产肉中甲硝唑的残留。农业部235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定甲硝唑在所有食品动物中均为不得检出。由于甲硝唑对人体有多种毒副作用，尤其是具有潜在致癌性和致遗传性变异作用，而且甲硝唑进入人体后能快速分布于全身，因此对食用农产品中甲硝唑及其代谢产物残留的检验非常必要。