附件2

**关于部分检验项目的说明**

**一、过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的最大限量值为0.80g/100g。过氧化值超标原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标食品，可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**二、酸价（以脂肪计）**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《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、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，可能会导致肠胃不适。

**三、霉菌**

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中霉菌最大限量值为150CFU/g。糕点中霉菌超标主要原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还有可能与生产工具器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当等有关。

**四、菌落总数**
　　菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

**五、尼卡巴嗪残留标志物**

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，尼卡巴嗪在鸡的肌肉和皮/脂中的最高残留限量为200μg/kg。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

**六、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是一种新型广谱杀菌剂。杀菌谱广，能有效防治多种病害。同时是线粒体呼吸抑制剂，收获前需要有一段时间的休药期。香蕉样品中检出吡唑醚菌酯超标的原因，可能是在将近采收的香蕉树上不当使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，吡唑醚菌酯在香蕉中最大残留限量为0.02 mg/kg。吡唑醚菌酯对人畜毒性较低，但对于水生生物毒性极高，按规定使用对人体和环境无害，但过量不当使用于农业生产，致其终产品中残留量超标，会对环境产生不良影响。

**七、氨基酸态氮（以氮计）**

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，国家标准《酿造酱油》 GB/T 18186-2000规定，三级酱油中氨基酸态氮含量不低于0.4g/100mL。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

**八、铅（以Pb计）**

铅是最常见的重金属元素污染物之一。本次公告的不合格产品产品“五香粉(复合香辛料)”明示标准Q/XHYG 0001S《固态调味料系列》中规定，香辛料调味品及其制品系列铅的最大限量值为2.9 mg/kg。铅超标的原因，可能是辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品可能会影响大脑和神经系统。