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，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉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次检测结果不得超过104CFU/g。食用淀粉中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱抗菌药。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

三、甲硝唑

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的药物（在所有食品动物的可食组织中均不得检出）。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

四、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是饲料中药物残留导致。

五、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。

六、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。

七、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，谷物碾磨加工品中铅的最大限量值为0.2mg/kg。产品标示标准《杂粮面粉》（Q/HB S0001S—2020）中规定，杂粮面粉中铅的最大限量值为0.18mg/kg，严于食品安全国家标准。该批次产品中铅的检出值既不符合产品包装标示标准要求，也不符合食品安全国家标准规定。谷物碾磨加工品中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。

八、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等食品添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条中不得使用二氧化硫。粉丝粉条中检出二氧化硫残留的原因，可能是企业在生产加工过程中超范围使用相关食品添加剂。

九、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。酱卤肉制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳违规使用苯甲酸及其钠盐。

十、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量值为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超量使用该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

十一、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂也称食品色素，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。水果制品中相同色泽着色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，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解超限量添加多种相同色泽着色剂。

十二、苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量值为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超限量使用苋菜红。

十三、亮蓝

亮蓝是常见的人工合成着色剂，在食品行业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量值为0.025g/kg，其他蜜饯凉果中不得使用。凉果类中亮蓝超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽超限量使用亮蓝。

十四、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标会产生哈喇味。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。马铃薯片中酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能是产品储藏运输条件不当。

十五、过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制的其他坚果与籽类产品中过氧化值最大限量值为0.50g/100g；《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g；《油茶籽油》（GB/T 11765—2018）中规定，油茶籽油（一级压榨）中过氧化值最大限量值为0.25g/100g。熟制的其他坚果与籽类产品、饼干和油茶籽油（一级压榨）中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

十六、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。酒精度是白酒的质量指标，其含量应符合产品标签标示要求，酒精度实测值与标签标示要求允许差为±1.0%vol。酒精度未达到产品标签标示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发，还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

十七、蛋白质

本次抽检的不合格产品为“夏都牧童牌大黄茶”，按《青海牧童生物科技有限公司企业标准》（Q/QMT0001BS—2019）规定，夏都牧童牌大黄茶中蛋白质含量不得低于0.3g/100g。该产品中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照产品配方标准生产。

十八、泛酸

泛酸属于水溶性B族维生素，在体内主要以辅酶形式参与糖、脂、蛋白质代谢，属于婴幼儿谷类辅助食品中可选择添加的营养成分。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）规定，婴幼儿谷类辅助食品中泛酸指标不低于50.4μg/100kJ；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）规定，营养成分的实际含量不应低于产品包装标签标示值的80%。该样品泛酸的实际检测含量符合食品安全国家标准要求，但未达到产品标签标示要求。特殊膳食食品中泛酸含量与标签标示值不符的原因，可能是原辅料所用的食品营养强化剂不满足质量规格要求，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签标示值要求进行添加等。

十九、碘

碘是合成甲状腺激素必不可少的原料，是人体生命活动中不可或缺的微量元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）规定，婴幼儿谷类辅助食品中碘的含量应在1.4μg/100kJ ~ 8.8μg/100kJ范围内；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）规定，营养成分的实际含量不应低于产品包装标签标示值的80%。该样品碘的实际检测含量符合食品安全国家标准要求，但未达到产品标签标示要求。特殊膳食食品中碘含量与标签标示值不符的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签明示值的要求进行添加等。