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，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产、储存、运输过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中菌落总数的限量为10000CFU/g；《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，固体饮料（奶茶、豆奶茶、可可固体饮料除外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不超过5×104CFU/g，且至少3次检测结果不超过103CFU/g；《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）规定，方便面食品一个样品中菌落总数5次检测结果均不超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品除外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。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的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运、运输过程温度等条件控制不当等有关。

二、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、金黄色葡萄球菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，固体饮料（奶茶、豆奶茶、可可固体饮料除外）一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、生产设备、环境的污染。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等。易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水一个样品中铜绿假单胞菌的5次检测结果均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，工作人员操作不规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等。铝不是人体必需的微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入可能会影响人体对铁、钙等成分的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，在终产品中铝的残留量（干样品，以Al计）不得超过100mg/kg。油条中铝的残留量超标，可能是餐饮店员工在加工过程中未准确计量使用添加剂导致。

五、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是黄曲霉和寄生曲霉等某些菌株产生的双呋喃环类毒素，其衍生物有约20种，分别命名为B1、B2、G1、G2等。其中黄曲霉毒素B1毒性最大、致癌性最强，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的限量为20μg/kg。花生中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是产品加工前对原料把关不严、储存过程中温度、湿度等条件控制不当等。

六、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的品质指标，是反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量应不小于3.50g/100mL。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严，未达到发酵所需的时间；或者是产品配方存在缺陷。