附件3

部分检验项目的说明

一、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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100000 CFU/g且至少3件检测结果不超过10000 CFU/g；《麦片类制品》（Q/HXYL 0003S-2020）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100000 CFU/g且至少3件检测结果不超过10000 CFU/g。

本次监督抽检发现有3批次糕点和1批次麦片中菌落总数超标，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。

二、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《麦片类制品》（Q/HXYL 0003S-2020）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3件检测结果不超过50 CFU/g；《糊类制品》（Q/HXYL 0002S-2020）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3件检测结果不超过50 CFU/g。

本次监督抽检发现有1批次麦片和1批次芝麻糊霉菌超标，霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、磺胺类（总量）

磺胺类（总量）是合成的抑菌类药物，除了治疗敏感菌所致传染病外，还用于传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病，养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长。长期食用磺胺类药物超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，所有食品动物肌肉中最高残留限量为100μg/kg。

本次监督抽检发现有1批次淡水鱼磺胺类（总量）超标，磺胺类（总量）超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为了防治疾病而超量使用或没有加强用药控制所致。

四、氯霉素

氯霉素是一种具有旋光活性的酰胺醇类抗生素。主要用于伤寒、副伤寒和其他沙门菌、脆弱拟杆菌感染。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

本次监督抽检发现有1批次禽肉中氯霉素检出，检出的原因可能是在养殖过程中非法使用导致。

五、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，铝的残留量在油炸面制品中最大允许限量为100mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次油条铝的残留量超标，铝的残留量超标原因可能是企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

六、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。《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。

本次监督抽检发现有1批次肉糕中苯甲酸检出，检出的原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而非法使用导致。

七、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是应用范围较广泛的食品添加剂，乙基麦芽酚过量食用对人肝脏有影响，骨骼和关节提前脆变癌变等疾病。严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，甚至能够损伤肝、肾，对人体有较大的危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，芝麻油中不得使用乙基麦芽酚。

本次监督抽检发现有1批次芝麻油中乙基麦芽酚检出，检出的原因可能是企业为了让产品味道变得更好，同时也延长存储时间而非法使用导致。

八、利巴韦林

利巴韦林是一种抗病毒药物，用于呼吸道合胞病毒引起的病毒性肺炎与支气管炎，皮肤疱疹病毒感染等。长期摄入有可能会发生溶血性贫血，心肺方面也有相关的一些副作用。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号公告）中规定，利巴韦林为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。

本次监督抽检发现有5批次畜肉中利巴韦林检出，检出的原因可能是在养殖过程中非法使用导致。

九、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度，油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，酸价检测结果不得超过5mg/g。

本次监督抽检发现有2批次月饼中酸价超标，造成酸值（价）不合格的主要原因是原料采购上把关不严，如果原料水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。