附件4

不合格检验项目说明

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。

本次监督抽检发现有1批次糖果制品、1批次薯类及膨化食品、4批次糕点和1批次保健食品菌落总数超标，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。

本次监督抽检发现2批次糕点样品存在霉菌超标的情况，霉菌超标原因可能是生产加工过程未按要求严格控制卫生条件。

三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

防腐剂苯甲酸是食品添加剂，主要起防腐作用。根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用。

本次监督抽检发现有1批次蔬菜制品样品超限量使用防腐剂苯甲酸的情况。原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

四、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。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有1批次薯类和膨化食品大肠菌群超标的情况，原因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，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

五、铅（以Pb计）

铅属于重金属污染物指标。铅对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入铅含量超标的食品可能导致神经系统、泌尿系统等损伤风险。

本次监督抽检发现有2批次水果制品铅超标的情况，超标的原因可能是使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。

六、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。

本次监督抽检发现有1批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况，超标原因可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是生产管道、设备和包装材料清洗消毒不到位所致。

七、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在，霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。

本次监督抽检发现有1批次保健食品样品存在霉菌和酵母超标，主要原因可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致被污染。

广西壮族自治区市场监督管理局办公室 2020年12月3日印发