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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）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次检测结果不超过104CFU/g。《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。熟肉制品和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、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。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过103CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母超标的原因，可能是生产企业所使用的原料受到污染，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。

三、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品一个样品大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。膨化食品中大肠菌群超标的原因，可能是生产企业所使用的原料、包装受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

四、霉菌计数

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉中霉菌不得超过200CFU/g。蜂花粉中霉菌超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料霉变，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。

五、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

六、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

七、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灰霉病的防治。《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，从而违规使用农药。

八、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中克百威超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

九、镉（以Cd计）

镉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，镉在新鲜蔬菜中的最大限量值为0.05mg/kg；镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。韭菜和鲜、冻水产动物（甲壳类）中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

十、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《黑芝麻糊》（GB/T 23781—2009）中规定，黑芝麻糊中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g；《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。黑芝麻糊和糕点中酸价超标的原因，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。

十一、过氧化值（以脂肪计）

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，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值超标的原因，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。