附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）规定，熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食品一个样品中的大肠菌群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、工器具等生产设备、环境的污染。

二、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，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》（GB 2761—2017）规定，玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品的黄曲霉毒素B1的最大限量为20μg/kg。黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，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。

三、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，油脂及其制品中铅（以Pb计）的限量为0.1mg/kg，淀粉制品中铅（以Pb计）的限量为0.5mg/kg。铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

四、总砷（以As计）

砷广泛存在于自然界中，食品中的砷以不同的化学性态存在。长期食用砷含量超标的产品可能会对人体中枢系统、心血管系统、呼吸系统、皮肤等造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，食用菌及其制品中总砷(以As计)的限量为0.5mg/kg。食用菌及其制品中砷含量超标的主要原因，可能是菌类在生长过程中对环境中的砷的富集。

五、苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，油脂及其制品中苯并[a]芘的限量为10μg/kg。山茶籽油中苯并[a]芘超标的原因可能是油料收储、晾晒不当，或从环境、包装、运输等过程中引入污染，或是生产中关键工艺控制不当等。

六、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）不得超过200mg/kg。土豆粉中铝的残留量超标的原因，可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量为0.80g/100g；《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）规定，速冻调理肉制品中过氧化值（以脂肪计）的限量为0.25g/100g；企业产品执行标准《独山米糄（即食型）》（Q/WLSD 0002S—2019）规定，独山米糄（即食型）中过氧化值（以脂肪计）的限量为0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是企业对原料把关不严，或是产品在储存过程中环境条件控制不当。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

八、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度，酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻并损害肝脏。《食品安全地方标准 贵州小米鲊》（DBS 52/017—2016）规定，贵州小米鲊中酸价（以脂肪计）的限量为5.0mg/g；《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的限量为3.0mg/g；企业产品执行标准《社饭》（Q/GKXP 0002S—2017）规定，社饭中酸价（以脂肪计）的限量为3.0mg/g。酸价超标的原因，可能是企业对原料采购把关不严；或是生产工艺不达标；也可能产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时均易导致食品中的脂肪氧化酸败。