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、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，一个方便食品样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个检测结果不得超过10CFU/g。冲调谷物制品中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，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

二、霉菌

食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，一个方便食品样品中霉菌的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。冲调谷物制品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在家禽和其他动物的肌肉以及鱼的皮+肉中最大残留限量值均为100μg/kg。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

四、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的总含量应≥60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用限量为0.075g/kg，肉灌肠类中最大使用限量为1.5g/kg。该批次产品中山梨酸及其钾盐的检出值符合食品安全国家标准规定,但是由于该批次产品包装标签标示为“本产品不含防腐剂”，所以不符合产品包装标签标示要求。熟肉制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业使用的原辅料如酱油中含有山梨酸及其钾盐，造成终产品超标；也可能是为了延长产品保质期而未按标签标示生产。

六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。