附件3

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3批次淀粉及淀粉制品和1批次饮料菌落总数超标，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1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、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批次糕点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。

四、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素，可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品样品检出氯霉素。

五、灭蝇胺

灭蝇胺是一种三嗪类昆虫生长调节剂，属几丁质合成抑制剂，具强内吸传导作用。《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，长豆角中灭蝇胺残留限量值不得超过0.5mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品灭蝇胺超标的情况，超标原因可能是种植过程中存在滥用灭蝇胺现象。

六、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317—2018）规定一级白砂糖色值标准值为≤150IU。

本次监督抽检发现有4批次食糖样品色值不合格，主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位，或是产品储存环境条件较差。