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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，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 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中菌落总数不得超过1000CFU/g。《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。蜂蜜、熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。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。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中霉菌计数不得超过200CFU/g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品中烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品样品霉菌最大限量值为25CFU/g。蜂蜜、炒货及坚果制品中霉菌数超标的原因，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、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中铝的最大残留限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

四、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《坚果炒货类食品（分装）》（Q/SDQS 0004S—2018）中规定，油炸类坚果炒货类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，方便面中油炸面饼过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。坚果炒货类食品、方便面中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

五、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的重要理化指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《巢蜜》（GB/T 33045—2016）中规定，果糖和葡萄糖含量不得低于65g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不达标的原因，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。

六、蔗糖

蔗糖是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标，天然蜂蜜中蔗糖的含量相对较少。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，除桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜜之外的其他蜂蜜中蔗糖含量不得高于5g/100g。本批次抽检产品为原巢蜜（深山巢蜜），其执行标准《巢蜜》（GB/T 33045—2016）中规定，蔗糖含量不得高于5g/100g。蜂蜜中蔗糖含量超标的原因，可能是部分个体户及厂家用蔗糖（白糖或红糖）熬制后掺入蜂蜜中，导致蔗糖含量过高。