附件2

部分不合格项目的小知识

一、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）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。造成食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；也可能是生产中关键工艺控制不当等。

二、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25CFU/g。造成霉菌超标的原因，可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。

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，提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的大肠菌群，一个样品的5次检测结果均不超过1000CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，一个样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中菌落总数,一个样品的5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的菌落总数,一个样品的5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品一个样品的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3×104CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。

五、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的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235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。

七、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—2016）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

八、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在腌腊肉制品中不得使用。造成胭脂红不合格的原因，可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

九、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。该项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，过量添加多种不同防腐剂所致。

十、总钠

总钠是人体中一种重要的无机元素。《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）中规定，婴幼儿罐装辅助食品中总钠含量最大值为200 mg/100g，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养素含量不得低于标签明示值的80%。不达标原因可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按标签明示值的要求进行添加等。

十一、钠

钠是人体必需的营养元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钠元素含量最大值为24.0 mg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，钠含量不得低于标签明示值的80%。钠元素不达标原因可能是，原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。