附件2

部分不合格项目的小知识

一、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。《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中酸价的最大限量值为3mg/g。一般情况下，酸价超标的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。造成酸价不合格的原因，可能是由于原料把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

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。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg。造成黄曲霉毒素B1不合格的原因，可能是由于原料在采收和储运过程中的高温潮湿环境条件导致产品染菌、产毒，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测；也可能是产品加工过程中工艺控制不当。

三、亮蓝

亮蓝是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg，其他蜜饯凉果中不得使用。蜜饯类亮蓝不合格的原因，可能是生产厂家在生产加工过程中超范围使用。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

四、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂，可防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，食用菌和藻类罐头中不得使用乙二胺四乙酸二钠。食用菌罐头的乙二胺四乙酸二钠不合格的原因，可能是企业在生产加工过程中为防止产品发生褐变而超范围使用。乙二胺四乙酸二钠对粘膜、上呼吸道、眼睛和皮肤会产生刺激作用，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

五、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糖果中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成糖果中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来反映食品卫生质量状况。本次抽检的“运芝牌破壁灵芝孢子粉颗粒”产品执行的标准是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014），该标准中规定固态或半固态产品菌落总数不得超过3×104 CFU/g或3×104 CFU/mL；另外本次抽检的“松花粉枸杞子片”产品执行的标准是威海紫光科技园有限公司企业标准Q/WZK0020S—2017，该标准中规定菌落总数不得超过1000CFU/g。菌落总数不合格主要原因，可能是加工用原料受到污染，或生产过程控制不当（如环境或操作人员污染），或流通环节样品储运条件未满足要求等。

七、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。本次抽检不合格产品执行的标准是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014），该标准中规定，霉菌和酵母不得超过50CFU/g或50CFU/mL。霉菌和酵母超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，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污染。

八、大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物指标。如检出大肠菌群，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。本次抽检的“松花粉枸杞子片”产品执行的标准是威海紫光科技园有限公司企业标准Q/WZK 0020S—2017，该标准中规定大肠菌群不得超过0.36MPN/g；另外本次抽检的“青钱牌普莱雪茶”产品执行的标准是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014），该标准中规定固态或半固态产品大肠菌群不得超过0.92MPN/g或0.92MPN/mL。大肠菌群不合格主要原因，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，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

九、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。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。

十、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。

十一、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十二、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者对鸡蛋中检出氟苯尼考不必过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十三、甲拌磷

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。甲拌磷对人、畜剧毒，短期内大量接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）可引起急性中毒。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。

十四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等健康危害。