附件1

部分不合格检验项目小知识

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《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值为20μg/kg。芝麻花生仁中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品中霉菌的检测结果不得超过150CFU/g。糕点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、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入亮蓝超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《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。凉果类中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品亮蓝超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

四、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。凉果类中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

五、界限指标-锶

锶是饮用天然矿泉水中的一种微量元素，是天然矿泉水中矿物质界限指标之一。界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标，界限指标应有一项（或一项以上）指标符合规定。界限指标不达标，存在以次充好侵害消费者利益的可能。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，饮用天然矿泉水中界限指标-锶的最小限量值为0.20mg/L，该批次产品标签标示界限指标-锶含量范围为0.22mg/L～0.7mg/L。因此，该批次饮用天然矿泉水中界限指标-锶检测值既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求。饮用天然矿泉水中界限指标-锶检测值不达标的原因，可能是水源水受环境、季节等因素影响导致界限指标含量波动，还可能是部分生产厂家为追求利益使用非矿泉水冒充矿泉水。

六、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《芝麻油》（GB/T 8233—2018）中规定，二级芝麻香油（包括小磨芝麻香油）中酸价（以KOH计）的最大限量值为3.0mg/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酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。食用油、炒货食品及坚果制品中酸价（以脂肪计）（KOH）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度，食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，腌腊肉制品中火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.5g/100g。肉制品中过氧化值（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，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

八、酸度

乳制品酸度通常是指总酸度，包括自然酸度和发酵酸度，发酵乳在生产加工过程中会产生酸性物质，使产品酸度上升。发酵乳酸度偏低会影响产品的风味、口感，也会使产品受杂菌污染的风险变高。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）中规定，发酵乳酸度不得低于70ºΤ。发酵乳中酸度检测值不达标的原因，可能与企业生产过程中使用的发酵剂活力不足、原料乳中乳糖含量偏低或发酵工艺控制不当等原因有关。