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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）同一批次产品5个样品的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。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品同一批次产品5个样品的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。肉制品、即食藻类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、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。贝类中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

三、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。虾蛄中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

五、酸价（以脂肪计）

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。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。薯类和膨化食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

六、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油中氨基酸态氮含量不得低于0.4g/100mL，该批次产品中氨基酸态氮的含量不符合食品安全国家标准规定，也不符合标签明示值要求“氨基酸态氮≥0.40g/100mL”。酱油中氨基酸态氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。