附件1

部分不合格检验项目小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，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，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌的限量为25CFU/g。熟制坚果与籽类食品中霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 嗜渗酵母计数

嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是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、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（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品（食用冰除外）同一批次产品5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过102CFU/g（或CFU/mL），且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g（或CFU/mL）。冷冻饮品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

四、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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品（食用冰除外）同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g（或CFU/mL），且最多允许2个样品的检测结果超过2.5×104CFU/g（或CFU/mL）。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过3×104CFU/g。冷冻饮品、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。

五、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、致癌的风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg。凉果类蜜饯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。

六、苋菜红

苋菜红又名食用红色9号，水溶性偶氮类化合物，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，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果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。

七、胭脂红

胭脂红又名食用红色7号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中胭脂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胭脂红超标，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。

八、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂又称食用色素，用于赋予和改善食品的色泽。如果长期过量摄入，会加重肝脏和胃肠道的负担，对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂在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。蜜饯凉果中相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加多种相同色泽着色剂，也可能是在生产加工过程中未严格控制各相同色泽着色剂的用量。

九、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在加工食用菌和藻类的最大使用量为0.5g/kg。加工食用菌和藻类中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

十、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分，且能提供能量。《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119—2014）中规定，清型雪糕的蛋白质含量应≥0.8g/100g，该批次产品中蛋白质含量不符合产品明示标准要求。冷冻饮品中蛋白质含量不达标的原因，可能是原料把关不严，也可能是生产过程配料控制不规范，还可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。