**附件4**

**关于不合格检验项目的说明**

一、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

根据国家标准GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，豆类制品不允许使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。此次抽检样品为豆腐，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值为0.256g/kg，属超范围使用食品添加剂。

造成苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产企业为了延长产品保质期或者弥补生产过程卫生条件不佳而违规添加；也可能是生产企业对相关标准理解不到位导致。

二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

本要求最常见于防腐剂混合使用。在GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表A.1中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

三、菌落总数

菌落总数（aerobic plate count, APC）是指在被检样品的单位质量（g）、容积（mL） 或表面积（cm 2）内，所含能在严格规定的条件下（需氧情况培养基及其 pH、培养温度与 时间、计数方法等）培养所生成的微生物菌落的数量，以菌落形成单位（CFU）表示。 菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食 品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。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 品的腐败变质，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，糕点食品同一批次产品5个样品中菌落总数的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104CFU/g。菌落总数超标说明生产经营企业可能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。

四、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

五、过氧化值

该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。