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，花生油中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素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污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。

二、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 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5×103CFU/mL；《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品同一批次产品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104CFU/g；《调味面制品》（Q/KMT 0001 S—2021）中规定，调味面制品同一批次产品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104CFU/g；《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干食品同一批次产品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104CFU/g。酱油、膨化食品、调味面制品、饼干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。

三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)之一，甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以改善口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染。

四、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂一般不会对人体健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，明矾（硫酸铝钾或硫酸铝铵）可以在油条等油炸面制品制作过程中使用，但其铝（Al）的最大残留限量值为100mg/kg（干样品，以Al计）。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别生产经营企业为增加产品观感、口感，在加工过程中超量使用含铝食品添加剂。

五、酸价（KOH）

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）中酸价的最大限量值为3mg/g。食用植物油中酸价（KOH）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、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健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《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。腌腊肉制品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

七、不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主。不挥发酸（以乳酸计）不合格主要影响产品的品质。该批次样品明示执行标准为GB/T 18187—2000，明示生产工艺为固态发酵，《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）≥0.50g/100mL。固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）不达标的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。