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 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品一个样品中霉菌的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。冲调谷物制品中霉菌超标的原因，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。

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯食品霉菌最大限量值为50CFU/g。蜜饯食品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。

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点霉菌最大限量值为150CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，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。

《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）和企业标准《麦片制品》（Q/TZJH 0003S—2020）中均规定，方便食品一个样品中霉菌的5次检测结果均不得超过100CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。酸奶果粒麦片和绿融酸奶大果粒麦片中霉菌超标的原因，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。

二、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、胃毒和内吸传导作用的新型吡啶类杀虫剂，主要用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，可能对人体健康也有一定影响。《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量值为0.2mg/kg。《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，啶虫脒在枸杞（干）中的最大残留限量值为2mg/kg。普通白菜中啶虫脒残留量超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。《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，啶虫脒在荚可食类豆类蔬菜（菜豆、食荚豌豆除外）的最大残留限量值为0.4mg/kg。豇豆中啶虫脒残留量超标的原因，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。