附件4

部分不合格检验项目小知识

一、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。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；检出大肠菌群的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）中规定，糖果同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g；《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。糖果中大肠菌群数超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格、灭菌不彻底等；消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。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检测结果不得超过25CFU/g；《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品同一批次产品5个样品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过50CFU/g。瓜子、红豆薏仁粉中霉菌超标的原因，可能是原辅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，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当有关。

四、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）、干制蔬菜中铅（以Pb计）的最大限量值分别为0.2mg/kg、0.8mg/kg。姜、干山药中铅（以Pb计）的检测值超标的原因，主要是种植过程中对环境中铅元素的富集。

五、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。长期食用镉含量超标的食品，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—2022）中规定，新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）、块根和块茎蔬菜中镉（以Cd计）的最大限量值分别为0.05mg/kg、0.1mg/kg。蔬菜中镉（以Cd计）的检测值超标的原因，主要是生长环境被镉污染，可能是灌溉用水、土壤等受到镉污染，导致富集了环境中的镉元素。

六、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌制水产品（仅限海蜇）中铝的最大残留限量值（以即食海蜇中Al计）为500mg/kg。即食海蜇中铝的残留量超标的原因，可能是商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

七、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸是食品工业中常见的一种防腐剂，在食品中添加苯甲酸对霉菌、酵母和部分细菌有较好的抑制作用。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸及其钠盐时，对人体并无毒害，但是长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟制水产品（可直接食用）、干制食用菌和藻类中均不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；蜜饯凉果中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为0.5g/kg。

八、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg。桃酥、荞饼中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

九、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。食品中的二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，一般不会危害人体健康，但如果超限量食用超标的食物，可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，也可能会对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，干制蔬菜（脱水马铃薯除外）、香辛料及粉（仅限八角）中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）的最大残留量分别为0.2g/kg、0.15g/kg。干制山药、八角中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为改善产品色泽，使产品干燥定型、防虫防霉，使用过量的硫磺熏蒸处理导致。

十、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。