附件2

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品中霉菌的最大限量值为25CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果不允许有超过102CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过50CFU/g。造成霉菌超标原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

二、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，提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，一个样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果不允许有超过102CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10CFU/g。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质；巧克力和巧克力制品中二氧化硫的最大残留量为0.1g/kg。造成二氧化硫不符合标准的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

四、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，氧化变质的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的最大限量值为0.80 g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50 g/100g。《黑芝麻糊》（GB/T 23781—2009）中规定，黑芝麻糊中过氧化值的最大限量值为0.3%。造成过氧化值超标的原因，可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果不允许有超过105CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中的菌落总数5次检测结果均不得超过104CFU/g，且至少3次检测结果不超过103CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。该项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，过量添加多种不同的防腐剂所致。

七、胭脂红

胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。国家标准《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0.05 g/kg；胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在腌腊肉制品中不得使用。造成胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围、超限量使用。

八、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在预制肉制品和熟肉制品中最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格原因，可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用脱氢乙酸及其钠盐。

九、酸值

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。《芝麻油》（GB/T 8233—2008）中规定，一级芝麻香油（包括小磨香油）酸值（KOH）最大限量值为2.0mg/g。造成酸值不合格的主要原因，可能是食品生产者原料采购上把关不严；油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。