附件3

不合格检验项目说明

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸是食品添加剂，主要起防腐作用。根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用。

本次监督抽检发现有1批次糕点样品超限量使用脱氢乙酸的情况。原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

二、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现1批次糕点样品存在过氧化值超标的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。

三、克百威

克百威，又名呋喃丹，属于高毒农药，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，不仅具有触杀、胃毒作用，并具有很强的内吸活性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定，克百威在茶叶中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期饮用大量残留超标的茶叶，可对人体产生不同程度的健康影响风险。

本次监督抽检发现 1 批次的茶叶及相关制品样品克百威超标。

四、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，属低毒杀虫剂。乙酰甲胺磷为口服杀虫剂，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树、棉花、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定乙酰甲胺磷在茶叶中最大残留量为≤0.1mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次茶叶及相关制品样品乙酰甲胺磷超标。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。

本次监督抽检发现有2批次糕点、4批次饮料和1批次水产制品菌落总数超标，说明个别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。

六、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现1批次糕点和1批次饮料样品存在霉菌超标的情况，霉菌超标原因可能是生产加工过程未按要求严格控制卫生条件。

七、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、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，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。

本次监督抽检发现有2次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况，超标原因可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是生产管道、设备和包装材料清洗消毒不到位所致。

八、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。

本次监督抽检发现有2批次饮料溴酸盐超标的情况，包装饮用水中溴酸盐含量主要与水源中溴化物含量或消毒时使用臭氧的量有关系，如果水源中溴化物含量高或者加入的臭氧量大可能会导致最终产品溴酸盐超标。

九、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（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。

本次监督抽检发现有2批次水产制品大肠菌群超标的情况，原因可能由于源水、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，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

十、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317—2018）规定一级白砂糖色值标准值为≤150IU。

本次监督抽检发现有1批次食糖样品色值不合格，主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位，或是产品储存环境条件较差。

十一、还原糖分

还原糖分是食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。还原糖分不达标会影响产品本身的风味。

本次监督抽检发现1批次食糖样品还原糖分不合格，还原糖分超标原因可能与生产工艺、运输储存环境等有关。

十二、蔗糖分

蔗糖分是衡量食糖质量高低的重要指标，蔗糖分越高说明糖越纯，其他物质含量越少。《单晶体冰糖》（QB/T 1445—2018）中规定一级单晶体冰糖的蔗糖分≥99.7%。

本次监督抽检发现有1批次食糖蔗糖分不达标。

十三、亚硝酸盐(以NO₂⁻计)

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物，主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾，其可作为护色剂、防腐剂用于部分肉制品加工。正常饮食情况下，人体中的亚硝酸盐主要是食物和饮水，摄入含有低水平亚硝酸盐的食物可补充人体内的亚硝酸盐，但短时间内经口摄入（误食或超量摄入）较大量的亚硝酸盐，则容易引起急性中毒。

本次监督抽检发现有1批次饮料检出亚硝酸盐超标，原因可能是水源受到污染，或是生产过程微生物控制不到位，微生物含量过高，将水中硝酸盐转化为亚硝酸盐，故亚硝酸盐含量超标。