附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品中菌落总数的5次检验结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。糕点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中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、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检样中的霉菌菌落数。《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的霉菌最大限量值为25CFU/g。炒货食品及坚果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。

三、亚硫酸盐（以SO2计）

亚硫酸盐是常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。长期食用亚硫酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《豆芽卫生标准》（GB 22556—2008）中规定，豆芽中的亚硫酸盐（以SO2计）应符合≤0.02g/kg的规定。豆芽中亚硫酸盐超标的原因，可能是为使豆芽外观白净，使用加入漂白剂的水进行浸泡。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮＋肉中最大残留限量值均为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

五、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。生姜中吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体产生损害，但食用过氧化值严重超标食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，过氧化值应不超过0.25g/100g。薯类和膨化食品中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

七、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格主要影响产品的风味。产品标签标示值规定氨基酸态氮≥1.06g/100mL。酱油中氨基酸态氮不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也可能是产品配方缺陷的问题；还有可能是个别企业为降低成本而故意掺假。