附件1

部分不合格检验项目小知识

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。炒货食品及坚果制品中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个独立包装产品的检测结果不超过10CFU/g。炒货食品及坚果制品中大肠菌群超标的原因，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环境卫生条件不当。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，可以反映食品的卫生状况。《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次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《五谷粉》（Q/HYJK 0002S—2017）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过104CFU/g。糕点和冲调谷物制品中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中环境或生产设备卫生条件不达标；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后会腐败变质，失去其食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）和《五谷粉》（Q/HYJK 0002S—2017）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过50CFU/g。《坚果粉》（Q/HYJK 0003S—2018）中规定，坚果粉中霉菌的最大限量值为25CFU/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环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

五、氯霉素

氯霉素是一种高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。人体过量摄入氯霉素可能引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中规定，氯霉素在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素的原因，可能是生产企业采购了含有氯霉素的原料肉；也可能是生产过程中卫生控制和出厂检验不严格。

六、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属污染物之一。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能引起肾脏和骨骼损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）中最大残留限量值为0.1mg/kg。肉制品中镉超标的原因，可能是企业生产中使用了镉超标的原料肉。

七、铅（以Pb计）

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水果制品中铅的最高限量值为1.0mg/kg。蜜饯中铅超标的原因，可能是果蔬种植过程中富集环境中的铅元素；也可能是食品生产加工过程中由加工设备、辅料、包装材料迁移带入。

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，可能对人体造成一定伤害。《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）中规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

九、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入检出苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在熟肉干制品和葡萄酒中不得使用。熟肉干制品和葡萄酒中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

十、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，甜蜜素在葡萄酒中不得使用。葡萄酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在葡萄酒中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的葡萄酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

十一、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐在葡萄酒中最大使用限量为0.2g/kg。葡萄酒中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超限量使用相关食品添加剂。长期饮用山梨酸超标的葡萄酒，可能对人体的健康造成损害。

十二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制其他坚果与籽类食品中过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。熟制其他坚果与籽类食品和糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

十三、界限指标

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。本次抽检的沁潇湘矿泉水（标称生产日期2019年4月17日）执行的标准为《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）（2019年6月21日废止），该标准规定界限指标-锶最小限量值为0.20mg/L，其产品标签标示界限指标-锶含量应在0.45mg/L～1.36mg/L范围内。抽检的天然矿泉水（标称生产日期2019年7月13日）执行的标准为《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）（2019年6月21日实施），该标准规定，界限指标-偏硅酸的最小限量值为25.0mg/L，界限指标-锶的最小限量值为0.20mg/L。饮用天然矿泉水中界限指标不达标的原因，可能是水源水受环境、季节等因素影响，界限指标含量波动；还可能是部分生产厂家为追求利益使用非矿泉水冒充矿泉水。

十四、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒、葡萄酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。