附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）规定，糕点中的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。

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。大肠菌群超标的食品餐饮具可能导致食物被污染。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。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。

三、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）规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌的最大限量为25CFU/g。造成霉菌超标的原因，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。

四、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）规定，包装饮用水中的铜绿假单胞菌5次检测结果均为不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的原因可能是源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

五、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值（以脂肪计）主要反映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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量为0.80g/100g，其他熟制坚果与籽类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量为0.50g/100g。过氧化值超标的原因可能是企业对原料把关不严，或是产品在储存运输过程中环境条件控制不当。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

六、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）规定，熟制坚果与籽类食品中不得使用二氧化硫；米粉制品中不得使用二氧化硫。二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产企业对原料把控不严，原料带入；也可能是生产过程中超范围使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用。

七、纳他霉素

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，可广泛用于食品防腐保鲜以及抗真菌治疗。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，允许在糕点表面采用混悬液喷雾或浸泡方式使用纳他霉素，其残留量应＜10mg/kg。纳他霉素不合格的原因，可能是企业为了延长产品保质期而超限量使用。

八、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品中广泛使用的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。腌腊肉制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

九、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

十、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要指亚硝酸钠，是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。亚硝酸盐是一种护色剂、防腐剂，一般用于发色作用，使肉制品呈现诱人的鲜红色，提高产品的商品性。亚硝酸盐可以在体内与胺类化合物反应生成具有致癌性的亚硝胺，对人体健康带来风险。原卫生部、原国家食品药品监督管理局2012年第10号公告中规定，禁止餐饮服务单位使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。在餐饮自制的酱卤肉制品中检出亚硝酸盐的原因，可能是餐饮服务单位为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超范围使用。

十一、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾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）规定，甲壳类鲜、冻水产动物中镉的限量为0.5mg/kg。镉超标的原因主要是水产动物生长环境被污染，在养殖过程中对环境中重金属的富集导致。

十二、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）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）。造成消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，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。