附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是水源防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生条件控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是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、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 方便面》（GB 17400—2015）中规定，方便米粉（米线）同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。方便米粉（米线）中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

四、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，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检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《方便冲调制品》（Q/AYXT 0004S—2021）中规定，方便冲调制品同一批次产品5个样品的霉菌检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过50CFU/g。方便冲调制品中霉菌数超标的原因，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。

五、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 方便面》（GB 17400—2015）中规定，方便粉丝、方便米粉（米线）同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。《方便冲调制品》（Q/AYXT 0004S—2021）中规定，方便冲调制品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。方便粉丝、方便米粉（米线）、方便冲调制品、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的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

六、三氯杀螨醇

三氯杀螨醇是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等的螨虫。急性毒性分级为低毒级，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三氯杀螨醇超标的食品，可能对人体健康有一定影响。三氯杀螨醇是禁用农药，《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，三氯杀螨醇在茶叶中的最大残留限量值为0.01mg/kg。茶叶中三氯杀螨醇残留量超标的原因，可能是种植户违规使用导致，也可能是茶园土壤中有三氯杀螨醇残留。

七、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，长期食用铅含量超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在蔬菜制品中的限量为1.0mg/kg。酱腌菜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

八、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。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《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（以苯甲酸计）在水产动物类罐头中不得使用。水产动物类罐头中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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卫生条件不佳而超范围使用。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。饼干、熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

十、色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，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）中规定，白砂糖的色值最大值不得超过150IU。白砂糖中色值检测值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当，也可能是食糖运输和储存条件不佳导致色值升高。