附件1

部分不合格检验项目小知识

一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，N-二甲基亚硝胺在水产制品（水产品罐头除外）中的最大限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品原料不新鲜所致或加工过程中污染所致。

二、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。方便米粉（米线）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。

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个样品的大肠菌群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人员、工器具等卫生条件控制不到位，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。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中霉菌计数最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中霉菌计数超标的原因，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、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。《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，氟苯尼考在家禽的产蛋期禁用（鲜蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致氟苯尼考在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

六、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。长期大量食用磺胺类（总量）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，可引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《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，磺胺类（总量）在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中磺胺类（总量）残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病而违规加大用药量，也可能是不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

七、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有的香味调和、改善和增效具有显著效果，是允许在一定范围内使用的食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会造成肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，植物油脂中不得添加食品用香料、香精。食用油中检出乙基麦芽酚的原因，可能是生产经营者为达到以次充好的目的，在具有特殊香味的植物油脂中违规添加所致。

十、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超出标准值的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。油炸面制品、粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）超出标准值的原因，可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；还可能是厂家使用了受环境影响含有较高铝含量的原料。

十一、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）

丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）是食品生产中常用防腐剂之一，可有效抑制枯草杆菌、马铃薯杆菌和细菌，对酵母的生长基本无影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆类制品的最大使用量为2.5g/kg。该批次产品中丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）的检测值符合食品安全国家标准规定，但是由于其包装标签明示“本品不添加任何防腐剂”，所以不符合产品标签标示要求。该产品中丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）不合格的原因，可能与生产企业对《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718—2011）第3.4条规定“应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品”理解不足有关，其产品标签信息未能真实、准确反映食品实际情况。

十二、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 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。糕点中过氧化值（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。