附件1

部分不合格检验项目小知识

一、咖啡因

咖啡因又称咖啡碱，是一种中枢神经系统兴奋剂。咖啡因具有提神、醒脑等刺激中枢神经系统的作用，同时具有一定的成瘾性，长期或大量食用咖啡因会影响睡眠，甚至引起血压升高、心律失常等问题。食品补充检验方法《食品中西布曲明等化合物的测定》（BJS 201701）中规定，咖啡因在保健食品、代用茶中不得使用。保健食品、代用茶中检出咖啡因的原因，可能是与含咖啡因的产品共用生产线，也可能是个别生产企业违规添加。

二、匹可硫酸钠

匹可硫酸钠是一种缓泻药原料，临床用于各种便秘症、术后辅助排便和服用造影剂（硫酸钡）后促进排便。食用含有匹可硫酸钠的食品，可能存在恶心、下痢、肠胃道不适等不良反应，长期食用易形成依赖。匹可硫酸钠属于化学药品，《食品安全法》第三十八条明确规定生产经营的食品中不得添加药品。蜜饯中检出匹可硫酸钠的原因，可能是生产企业为了达到产品暗示的排宿便减肥效果而违法添加。

三、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，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。N-二甲基亚硝胺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）中的限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺超标的原因，可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。

四、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。如果食品中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。企业标准《领绣牌领绣颗粒》（Q/GDCQ 0091S—2017）中规定，菌落总数不得超过1000CFU/g。保健食品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。

五、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 保健食品》（GB 16740—2014）中规定，固态或半固态产品中大肠菌群的检测结果不得超过0.92MPN/g。保健食品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。

六、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。企业标准《领绣牌领绣颗粒》（Q/GDCQ 0091S—2017）中规定，霉菌最大限量值为25CFU/g。保健食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。

七、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌和酵母严重超标会破坏食品的营养物质，降低其食用价值；长期食用霉菌和酵母超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014）中规定，霉菌和酵母不得超过50CFU/g或50CFU/mL。保健食品中霉菌和酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，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。

八、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。贝类中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

九、地塞米松

地塞米松属糖皮质激素类药，具有抗炎、抗过敏作用。长期大量食用地塞米松超标的食品，可能在人体内蓄积，干扰人体的激素分泌体系和其它正常代谢。《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，地塞米松在牛肉中的最大残留限量值为1.0μg/kg。牛肉中地塞米松残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害违规使用。

十一、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能造成危害，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，恩诺沙星在家禽和其它动物的肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。鸡肉、牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

十二、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果。长期食用多菌灵超标的食品，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，多菌灵在菜豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。菜豆中多菌灵残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或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。

十三、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。虾蛄中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

十四、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，糕点中铝的最大残留限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，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，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

十五、酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。薯类和膨化食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

十六、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。饼干中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

十七、崩解时限

崩解时限指固体制剂在规定的条件下全部崩解溶散或成碎粒，除不溶性包衣材料或破碎的胶囊壳外，全部通过筛网所需时间的限度。崩解时限不符合要求直接影响到保健食品中有效成分在体内的释放和吸收。广东省食品安全企业标准《济公牌济公开胃丸》（Q/JG 0006S—2017）中规定，崩解时限应不超过30分钟。该批次产品崩解时限不达标的原因，可能是生产工艺控制不当。

十八、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于3.5g/100mL，该批次产品中总酸的含量符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签明示值要求“总酸≥4.5g/100mL”。食醋中总酸（以乙酸计）含量不符合产品标签明示值要求的原因，可能是生产企业未按明示值要求组织生产，也可能是出厂检验把关不严造成。