附件1

不合格检验项目小知识

一、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。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。

二、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、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》（GB2760-2014）中规定，干辣椒中不得使用二氧化硫。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是为增加香辛料的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加；环境、水、土壤、大气中也存在二氧化硫。

三、过氧化值

腌腊肉制品类的咸肉过氧化值不合格主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽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。《食品安全国家标准食品 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，咸肉中的过氧化值最大限量为0.5g/100g，过氧化值超标的原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是贮存温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

四、恩诺沙星

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效。对大肠杆菌、克雷伯杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。若人体长期摄入此类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状、产生耐药性，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

五、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，是日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此 ，作为一种非食用的合成化学物质 ，应控制人体的摄入。 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐饮具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐饮具中。

六、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。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

七、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。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，冷冻饮品一个样品的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2.5\*104CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

八、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。《食品安全国家标准食品 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的酸价最大限量为5mg/100g。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如糕点的水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。
　　油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

九、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粮食加工品（生湿面制品）中不得使用苯甲酸及其钠盐，调味品（酱及酱制品）中苯甲酸及其钠盐的最大使用量为 1.0g/kg。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。