附件1

部分不合格检验项目小知识

一、、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 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过103CFU/g。蜜饯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。

二、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）

克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌），为革兰氏阴性，是一种食源性的条件致病菌，婴儿是高危人群，临床症状初期为腹泻、腹痛，少数伴有恶心、呕吐等。婴儿配方食品是婴儿感染克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）的主要渠道。《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）中规定，婴儿（0—6月龄）配方食品中同一批次产品3个独立包装样品均不允许检出克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）。婴儿配方食品中克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）不达标的原因，可能是产品原料中微生物控制欠佳；也可能是加工过程中关键控制点控制不足。

三、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中柠檬黄的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果中柠檬黄检验值超标的原因，可能是生产过程中计量不准确；也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用；还可能是企业掺假造假滥用色素。

四、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐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，蔬菜干制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。蔬菜干制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产经营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。

五、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)之一，甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。发酵面制品中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是食品生产经营者违规添加以改善口感。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但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》（GB 2760—2014）中规定，干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）最大使用量为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

七、铁

铁（Fe）是人体必需的微量元素之一，主要参与体内氧的运送和组织呼吸过程、维持正常的造血功能、参与维持正常的免疫功能等。长期膳食铁供给不足，可引起体内铁缺乏或导致缺铁性贫血。铁摄入过量可能会引起急性铁中毒如恶心、呕吐和血性腹泻，或慢性铁中毒如肝纤维化和肝细胞瘤等，还可能增加糖尿病、心血管疾病风险。《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767—2010）中规定，较大婴儿配方食品中铁含量应在0.25—0.50mg/100kJ范围内。较大婴儿配方食品中铁含量超标的原因，可能与生产工艺混合工序不到位，导致相关营养素在产品中分布不均匀有关。

八、过氧化值

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 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g。食用植物油中过氧化值检验值超标的原因，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。

九、维生素K1

维生素K1是一种脂溶性维生素，是肝内合成凝血酶原的必需物质。维生素K1缺乏可能会造成凝血障碍。《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570—2014）中规定，适用于6—60月龄的辅食营养素撒剂中维生素K1每日份含量应在4.5—9.0μg范围内；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂中维生素K1含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀；还可能是在加工或储存过程中损失。

十、维生素A

维生素A是一种脂溶性维生素，在人体代谢过程中发挥重要作用。维生素A缺乏可能引起夜盲症、干眼症等眼部症状，还可能会导致食欲减退、免疫功能低下。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中维生素A含量（以每日计）应在120—375μg范围内；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。运动营养食品中维生素A含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀；还可能是在加工或储存过程中损失。

十一、维生素E

维生素E又名生育酚，是一种重要的脂溶性抗氧化剂。维生素E缺乏可能会导致神经肌肉障碍等。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中维生素E含量（以每日计）应在2.1—20mg α-TE范围内；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。运动营养食品中维生素E含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀；还可能是在加工或储存过程中损失。

十二、钠

钠是人体必需的常量元素，钠离子在体内有助于维持渗透压和酸碱平衡，协助生理功能正常运作。钠缺乏可能会导致食欲减退、倦怠、恶心呕吐、血压降低等。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，没有特别添加钠营养素的运动营养食品中钠的最大含量（以每日计）为1600mg；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。运动营养食品中钠含量不达标的原因，可能是生产工艺不合理；也可能是产品标签标注不规范。

十三、维生素D

维生素D是一种脂溶性维生素，可以维持血浆钙和磷的水平稳定，满足骨骼矿物质化、肌肉收缩、神经传导及细胞的基本功能。维生素D缺乏可能导致钙的吸收利用降低，出现佝偻病、骨软化症及骨质疏松等问题。《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154—2015）中规定，运动营养食品中维生素D含量（以每日计）应在1.5—10μg范围内；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。运动营养食品中维生素D含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求；也可能是生产加工过程中搅拌不均匀；还可能是在加工或储存过程中损失。