附件29

部分不合格项目小知识

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，特别是在微酸性溶液中味道更鲜，除了作为食品添加剂使用，还是鸡精、鸡粉的组成成分。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）中规定，谷氨酸钠在加盐味精调味品中含量不得低于80.0%。造成谷氨酸钠不合格原因可能是生产企业未按标准添加。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）中规定，一个饮料样品的菌落总数5次检测结果均不超过10000CFU/g且至少3次检测结果不超过100CFU/g；《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，菌落总数最大限量值为1000CFU/g。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。

1. 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为0.3mg/kg。造成山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的主要原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。