附件3

部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群(coliforms)包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。其卫生学意义:一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌;二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌,提示食品被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等)污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。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，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

二、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。DBS15/013-2019《食品安全地方标准 蒙古传统乳制品 策格（酸马奶）》中规定，策格（酸马奶）中蛋白质含量应不低于1.6g/100g。产品中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是企业未按照产品配方标准生产。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。水果制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

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，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，糕点中霉菌最大限量值为50CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料发霉或原料、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、总糖分

总糖分是由蔗糖分和还原糖分之和决定的，反映的是食品中溶性单糖和低聚糖的总量，是食糖的重要质量指标。按照该产品标签明示值中规定，赤砂糖中总糖分最小限量值为92.5g/100g。总糖分含量不合格可能是因为制糖企业和流通市场储存方式不当，生产工艺控制不好而受霉菌污染而发酵。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，可以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点一个样品中菌落总数的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104CFU/g。糕点中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒等作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因，可能是菜农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。摄入克百威超标的食品，可能引起头昏、乏力、多汗、呕吐、视力模糊等症状。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

本要求最常见于防腐剂混合使用。在GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》表A.1中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。

例如乳酸链球菌可应用于08.03熟肉制品，其最大使用量为0.5g/kg;亚硝酸钠、亚硝酸钾可应用于08.03.05肉灌肠类，其最大使用量为0.15g/kg，如果这两种防腐剂均用于在肉灌肠类中，其实际使用量分别为k(g/kg)和1(g/kg)，则k、1应符合k/0.5+1/0.15≤1.

造成食品中该指标不合格的主要原因有:生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

九、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。