附件2

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，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，有的甚至会产生毒素。《食品安全国家标准蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中霉菌的限量为50CFU/g。食品中霉菌超标的原因，可能是加工用原料受霉菌污染，或是生产过程消毒不彻底，或是储运条件控制不当导致流通过程中样品受霉菌污染。

二、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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的大肠菌群5次检测结果均不超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标的原因，可能是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。

三、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、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，克百威在茄果类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、镉

镉是一种环境污染物，若长期或过多摄入镉含量超标的食品，会蓄积在体内，损害肾小管和肾小球，使肾脏发生慢性中毒。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）中镉的最大限量值不得超过0.1mg/kg，肝脏制品中镉的最大限量值不得超过0.5mg/kg，肾脏制品中镉的检测结果不得超过1.0mg/kg。重金属镉超标原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用了镉含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。

六、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，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫最大残留量为0.35g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标的原因，可能是水果制品的加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，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。

七、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在腌腊肉制品中不得使用。胭脂红不合格原因，可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

八、总钠

总钠是人体中一种重要的无机元素。《食品安全国家标准婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）中规定，婴幼儿罐装辅助食品中总钠含量最大值为200mg/100g，且《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，营养素含量不得低于标签明示值的80%。总钠不达标原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按标签明示值的要求进行添加等。

九、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。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 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。