附件1

部分不合格项目的小知识

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，月饼中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。月饼中酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制其他坚果和籽类食品中过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。熟制其他坚果和籽类食品中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌,是一种常见的革兰氏阴性杆菌，广泛分布于水、土壤、食品以及医院等环境中。对于抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016 ）中规定，淀粉及淀粉制品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10000CFU/g。《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）中规定，蛋制品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。淀粉及淀粉制品和蛋制品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

五、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。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是一种常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并规定防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过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项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

七、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在饮料中不得使用。饮料中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，超范围使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

八、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。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

九、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱抗菌药。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量为100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十一、界限指标

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，界限指标-偏硅酸为25.0mg/L ，实际检测的界限指标含量应达到国家标准要求，也应符合产品标签标示要求（产品标示含量范围分别为25.0mg/L～70.0mg/L）。该批次饮用天然矿泉水中界限指标含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求。其不合格的原因，可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不达标；也可能是水源界限指标含量不达标，企业出厂检验不严格。