附件39

不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。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；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。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，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. 噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

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。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

1. 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见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是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限量、超范围使用，或者未准确计量。。

1. 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，是一种常用的甜味剂，其甜度是蔗糖的30-80倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中甜蜜素的最大使用量为1.0g/kg。甜蜜素不合格的原因可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是添加过程中未准确计量等。

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；也可能是个别生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

1. 二氧化碳气容量

二氧化碳气容量是评价碳酸饮料质量的重要理化指标，其高低影响产品风味，充足的二氧化碳气容量能使碳酸饮料具有清爽的口感。碳酸饮料中的二氧化碳需要达到一定的含量，才能使碳酸饮料保持一定的酸度，还具有一定的杀菌和抑菌功能，人饮用后可以通过蒸发带走热量起到降温作用。二氧化碳气容量不合格的原因可能是生产工艺过程中设备性能出现问题。

1. 全氮(以氮计)

全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。全氮含量的高低，会直接影响着酱油的风味和营养成分。依据《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，二级高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）中全氮的含量应不低于1.00g/100mL。全氮不合格的原因，可能是个别企业发酵工艺控制不到位，或者是稀释过程中加入了过量的水。

1. 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。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。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高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保鲜所致。

1. 氨基酸态氮(以氮计)

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格主要影响产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别生产企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

1. 铅(以 Pb 计)

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食品、饮用自来水等方式把铅带入人体。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适。铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及到食品制作工艺及盛装食品的器皿。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。