附件33

不合格项目的小知识

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油中的最大限量为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果包装饮用水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

三、界限指标-偏硅酸

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-偏硅酸最小限量为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25mg/L～50mg/L）。该批次饮用天然矿泉水中界限指标含量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。

四、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。酒精度是白酒、葡萄酒等的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

五、铅

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中，明确了铅在该类食品中的最大允许限。不合格主要原因有可能说明生产企业对原料把关不严或者使用了铅含量超标的原料生产设备、包装迁移造成。

六、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，甜蜜素可以用于蜜饯，最大使用量为8.0g/kg。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在蜜饯中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料及生产环节把关不严造成。

七、亮蓝

亮蓝是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg，其他蜜饯凉果中不得使用。凉果类中亮蓝超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用亮蓝。

八、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。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定：蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中胭脂红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用胭脂红。

九、苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用苋菜红。

十、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。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。

十一、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。