附件22

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。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸值不合格的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强，对人体毒害较小。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中对于食品中的脱氢乙酸及其钠盐的使用有着严格的规定。脱氢乙酸及其钠盐项目不合格的原因可能是原料带入、违规使用或过程控制不严。

三、单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌（以下简称单增李斯特菌），为革兰氏阳性杆菌，兼性厌氧，无芽孢，是一种人畜共患病的病原菌。它生命力顽强，在0℃～45℃都能生存，在冰箱的冷藏温度下仍可生长，这也是它不同于其他食源性致病菌的重要特征。单增李斯特菌广泛存在于自然界中，它以家畜、家禽为主要宿主，易污染该菌的食品有生乳、奶酪、肉及肉制品、鸡蛋、蔬菜沙拉、水产品等，可通过不洁食物传播。按DBS44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》的要求熟肉制品不得检出单核细胞增生李斯特氏菌，不合格原因是生产单位的肉制品已受到污染，在加工中可能是煮制温度和时间控制不好导致不合格。

四、铝(干制品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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，或者包装容器清洗不到位；也可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

六、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。

七、总糖(以葡萄糖计)

按GB/T27588-2011《露酒》标准中的要求，生产单位须在标签上标注含糖量，露酒中的总糖不合格一是生产单位在加工中未严格按生产工艺的要求进行调配，对食糖的添加量控制不好导致。二是存在偷工减料的行为。

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。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。