附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3个检测结果不得超过104CFU/g。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过104CFU/g，且至少3次检测结果不得超过103CFU/g。冲调谷物制品和蜂花粉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。

二、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10CFU/g。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014）中规定，固态或半固态产品中大肠菌群的检测结果不得超过0.92MPN/g。冲调谷物制品、膨化食品和保健食品中大肠菌群超标的原因，可能是生产企业使用的原料、包装材料受污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

三、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品一个样品中霉菌的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉中霉菌不得超过200CFU/g。冲调谷物制品和蜂花粉中霉菌超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料霉变，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。

四、铅（以Pb计）

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅在蜂产品花粉中的最大限量值为0.5mg/kg。蜂产品花粉中铅超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。

五、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，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，话化类蜜饯凉果中的甜蜜素最大使用量为8.0g/kg。蜜饯中甜蜜素超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品甜蜜素超标。