附件1

部分不合格检验项目小知识

一、咖啡因

咖啡因又称咖啡碱，是一种中枢神经系统兴奋剂。咖啡因具有提神、醒脑等刺激中枢神经系统的作用，同时具有一定的成瘾性，长期或大量食用咖啡因会影响睡眠，甚至引起血压升高、心律失常等问题。食品补充检验方法《食品中西布曲明等化合物的测定》（BJS 201701）中规定，咖啡因在保健食品中不得使用。保健食品中检出咖啡因的原因，可能是与含咖啡因的产品共用生产线，也可能是个别生产企业违规添加。

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，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、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。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品同一批次产品5个样品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过3×104CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品同一批次产品5个样品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中菌落总数不得超过1000CFU/g。即食藻类制品、糕点、蜂蜜中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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

四、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过30CFU/g，且最多允许1个样品的检测结果超过20CFU/g。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过100CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。即食藻类制品、膨化食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

五、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。鸭肫中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

六、地西泮

地西泮为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。长期食用检出地西泮的食品，可能引起嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降等。《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，地西泮为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鲫鱼中检出地西泮的原因，可能是为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，保证其经运输后仍然鲜活而违规使用。

七、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。贝类中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

八、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。长期食用灭蝇胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、特丁基对苯二酚（TBHQ）

特丁基对苯二酚（TBHQ）是一种抗氧化剂，可减缓油脂被氧化，避免酸败现象。少量食用不会对身体带来健康危害，如果长期大量食用，有潜在健康危险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油脂中特丁基对苯二酚（TBHQ）的最大使用量为0.2g/kg。《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》（GB/T 19630—2019）中，有机食品加工中允许使用的食品添加剂列表不包括特丁基对苯二酚（TBHQ）。“湘纯·油米香有机山茶油”中特丁基对苯二酚（TBHQ）检测值符合食品安全国家标准规定，但不符合产品明示质量要求。食用油中特丁基对苯二酚（TBHQ）检测值不符合产品明示质量要求的原因，可能是生产企业不了解有机产品相关规定，为延长产品保质期而添加。

十、酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，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。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。膨化食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

十一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品（除葵花籽外）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g。饼干、坚果与籽类食品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

十二、水分

水分是固体类型保健食品的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。企业标准《福龄花牌福龄花胶囊》（Q/BJG 20100756S—2020）中规定，水分含量不得超过9.0%。保健食品中水分含量超标的原因，可能是产品在生产过程中环境控制不到位，也可能与储运过程条件不当有关。

十三、蔗糖

蔗糖是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标，天然蜂蜜中蔗糖的含量相对较少。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蔗糖在枇杷蜂蜜（属于桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜜之外的其他蜂蜜）中的最大限量值为5g/100g。蜂蜜中蔗糖含量超标的原因，可能是部分个体户及厂家用蔗糖（白糖或红糖）熬制后掺入蜂蜜中，导致蔗糖含量过高。

十四、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的重要理化指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不得低于60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

十五、铁

铁是人体必需的微量元素。人体缺少铁元素易导致缺铁性贫血，铁摄取过多会造成代谢紊乱。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中铁的含量应在0.25~0.50mg/100kJ范围内。本次不合格样品铁的检测值超出食品安全国家标准规定的上限。婴幼儿谷类辅助食品中铁含量超标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求，也可能是企业未按生产工艺要求添加，还可能与产品生产加工过程搅拌不均匀有关。

十六、锌

锌是人体必需的微量元素。人体缺乏锌元素易导致食欲减退、免疫力降低，锌摄取过多会造成代谢紊乱。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中锌的含量应在0.17~0.46mg/100kJ范围内。本次不合格样品锌的检测值超出食品安全国家标准规定的上限。婴幼儿谷类辅助食品中锌含量超标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求，也可能是企业未按生产工艺要求添加，还可能与产品生产加工过程搅拌不均匀有关。

十七、警示语标注

警示语是酒类产品需标注的文字信息，用于安全提示，在运输，存放和饮用时需予以注意。啤酒含有二氧化碳，搬运过程中或高温天气下如不小心撞击，易造成酒瓶爆瓶，危害生产经营者和消费者的人身安全。《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）中规定，用玻璃瓶包装的啤酒应标示如“切勿撞击，防止爆瓶”等警示语。玻璃瓶装啤酒未标注相关警示语的原因，可能是生产企业或国内进口商等第三方企业对我国食品安全国家标准要求理解不到位。