附件25

关于部分检验项目的说明

一、酸价

酸价反映了油脂酸败的程度。根据《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品的酸价（以脂肪计）（KOH）的指标要求≤5mg/g。一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。酸价超标的原因，可能是使用酸败的油等原料，也可能是加工过程控制不当或与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映炒货食品中油脂氧化程度。根据《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50 g/100g。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会对人体的健康产生损害，但食用严重超标的产品时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，氧化变质的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。造成过氧化值超标的原因，可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品变质。

1. 蛋白质

蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。本次抽检不合格产品为蛋白质未达到《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》（GB/T 30885-2014）中的限值要求1.0g/100g和《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）规定的组合型植脂冰淇淋中的限量要求2.2g/100g。蛋白质不达标的原因，可能存在原料不符合相关质量要求、生产企业对投料控制不严、生产工艺设计不合理等问题。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性。本次抽检3批菌落总数不合格产品分别为不符合《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定的限量要求n=5，c=2，m=103，M=104，该限量要求菌落总数5次检测结果均不得超过104CFU/g，且至少3次检测结果不超过103CFU/g；不符合《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，冷冻饮品要求菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过2.5×104CFU/g；不符合《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉制品要求菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。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。

五、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。本次抽检产品为大肠菌群不符合《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定的限量要求n=5，c=2，m=10，M=10²，该限量要求大肠菌群5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/g。食品中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。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人员、工器具等生产设备、环境的污染、灭菌不彻底等。

六、大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌俗名大肠杆菌，是人和动物肠道中的正常栖居菌。大肠埃希氏菌是条件致病菌，当机体抵抗力下降时，可引起人体各部位内源性感染，致病物质之一是血浆凝固酶。根据致病性的不同，致泻性大肠埃希菌被分为产肠毒素性大肠埃希菌、肠道侵袭性大肠埃希菌、肠道致病性大肠埃希菌、肠集聚性黏附性大肠埃希菌和肠出血性大肠埃希菌5种。食品中大肠埃希氏菌超标，会增加人体感染疾病的风险，严重危害人体健康。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，大肠埃希氏菌标准值为：满意：＜20CFU/g；可接受：20-100CFU/g；不合格：＞100CFU/g食品中大肠埃希氏菌超标的原因，可能是食品加工制作过程中环境卫生条件未达标，食品冷热混放，餐饮具未消毒完全，食品加工人员接触传播，食品储运过程中受污染等。

七、蜡样芽孢杆菌

蜡样芽胞杆菌，是一种条件致病菌，蜡样芽胞杆菌广泛存在于自然界中，通常生活在土壤、灰尘和水体中。易污染该菌的食品为米制品、乳制品、腐乳、泡菜、熟肉及熟菜、调料、蛋羹、汤类及生的蔬菜等。被蜡样芽胞杆菌污染的食品，外观一般无明显变化，除米饭有时稍有发馊、口味不爽外，大多数食品感观性状正常，不易发现腐败变质迹象。因此难以通过肉眼辨别是否受蜡样芽胞杆菌污染。蜡样芽胞杆菌食物中毒是由食物中的大量活菌和该菌产生的毒素引起，中毒的症状有两种类型：一种是腹泻型，由蜡样芽胞杆菌产生的肠毒素引起，肠毒素不耐热，在45℃×30分钟或56℃×5分钟的情况下，毒素会被破坏失去毒性，此类型食物中毒较少。另一种是呕吐型，由蜡样芽胞杆菌产生的催吐毒素引起，该类食物中毒比腹泻型更严重。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，蜡样芽胞杆菌的标准值为：满意：＜1000CFU/g；可接受：1000-＜100000CFU/g； 不合格：≥100000CFU/g。餐饮食品中蜡样芽胞杆菌超标的原因可能是加工过程卫生条件不当、餐具等未消毒清洗完全、包装密封不好储运过程收到污染等导致。

八、沙门氏菌

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌。食用被沙门氏菌污染的食物，可能会引起恶心、呕吐、腹痛、头痛、畏寒和腹泻等食物中毒症状，还伴有乏力、肌肉酸痛、视觉模糊、中等程度发热、躁动不安和嗜睡。广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，餐饮食品中不得检出沙门氏菌。检出沙门氏菌的原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。

九、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅最大限量为0.1mg/kg。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会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。铅超标的原因，可能是土壤和灌溉水中的重金属含量高，这些元素会通过植物的吸收在植株中积累，导致农产品中重金属超标，也可能是在种植过程中施肥不当，使用了重金属含量高的劣质的有机肥或矿质肥料，随着肥料的施用而被植物吸收积累，导致农产品重金属超标。

十、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定根茎类蔬菜中噻虫胺的最大限量为0.2mg/kg。食用少量的残留农药，人体自身会降解，不会突然引起急性中毒，但长期食用没有清洗干净带有残留农药的农产品，可能会导致身体免疫力下降，加重肝脏的负担，或者引起恶心等。生姜中噻虫胺不合格的原因可能是农户缺少对农药安全使用标准和农药合理使用准则的了解，在种殖过程中为了减少损失，超量使用农药，忽视安全间隔期等不合理行为，致使农药使用频次高，农药残留在农作物中。