

部分检验项目的说明

一、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现 2 批次炒货食品及坚果制品样品存在霉菌超标的情况。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有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。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有 1 批次炒货食品及坚果制品和 2 批次糖果制品样品存在大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、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，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。

本次监督抽检发现有 2 批次炒货食品及坚果制品样品存在酸价超标的情况。造成酸价不合格的主要原因是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

四、防腐剂（苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐）

苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐均为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 1 批次蔬菜制品样品存在超范围使用苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐的情况，原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现有 3 批次水果制品和 2 批次蔬菜制品样品存在二氧化硫超标的情况，超标的原因可能是个别生产

者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

本次监督抽检发现2批次蔬菜制品样品存在防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的情况。原因可能为：一是企业为了使产品有更好的卖相或口感或延长保质期，故意超限量使用食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握各食品添加剂的使用量；三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制。

七、铅

铅属于重金属污染物指标。铅对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入铅含量超标的食品可能导致神经系统、泌尿系统等损伤风险。《食品安全国家标准 食品中污染物限

量》(GB 2762-2017)规定茶叶及相关制品中铅含量 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 。

本次监督抽检发现有 2 批次茶叶及相关制品样品存在铅超标的情况，超标的原因可能是使用了铅含量超标的原料。

八、总酸

总酸是反映食醋质量主要指标之一，总酸高则滋味柔和，回味绵长；含量低滋味就差。其反映了食醋的发酵程度及对配制工艺的控制程度。

本次监督抽检发现有 1 批次调味品样品总酸含量偏低，主要原因是部分企业未严格按照工艺条件制曲发酵，淋后过量加水或调配比例控制不当等造成。

九、氨基酸态氮

氨基酸态氮，又称氨基氮，是由制造酱油的原料中的蛋白质水解产生的，酱油中的重要组成成分，体现酱油质量的重要指标。国家标准对不同等级的酱油对氨基酸态氮含量有着不同要求。

本次监督抽检发现有 1 批次调味品样品低于检出标准规定值（ $0.4\text{g}/100\text{mL}$ ）的情况，原因可能是生产企业的生产工艺控制不严，氨基酸态氮含量达不到标准要求，或者有些小作坊为降低成本掺假掺杂导致。

十、谷氨酸钠

谷氨酸钠是味精的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了味精的品质质量。《国家食品安全标准 味精》(GB 2720-2015)中规定加盐味精中

谷氨酸钠含量 $\geq 80.0\%$ 。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质。

本次监督抽检发现有 2 批次调味品（味精）样品存在谷氨酸钠不合格的情况，原因可能是企业生产添加时计量不准确。