

附件 3:

不合格项目解读

1、大肠菌群包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢。大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等)污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

2、柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果长期食用柠檬黄超标的食品，也存在一定的健康风险。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有:生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

3、酸价是指中和 1g 油脂中游离脂肪酸所需 KOH 的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。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。

4、日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、

荨麻疹、腹泻、小儿多动症。在达到预期目的前提下应尽可能降低在食品中的使用量，也可以使用类似色彩的天然色素替代。造成食品中日落黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

5、甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30-80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为 0-11mg/kg bw。

6、亮蓝又名食用蓝色 2 号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。亮蓝必须严格按照标准使用，如果长期摄入，存在致畸、致癌的风险。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为 0~6mg/kg bw。造成食品中亮蓝不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

7、过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以 100g(或 1kg)被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过

氧化值不合格。

8、霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL，检样中所形成的霉菌菌落数，通常以 CFU/g 或 CFU/mL 表示。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

9、山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，酸奶中不得添加山梨酸及其钾盐。酸奶中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检出的原因，可能是生产企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

10、苋菜红又名食用红色 9 号，为水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在现代食品工业中应用广泛，按标准使用不会对健康造成危害。长期食用苋菜红超标的食品，存在一定健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，普通糕点主体部分不得添

加苋菜红，糕点中苋菜红检出的原因，可能是生产单位为改善产品色泽而超范围使用。