附件2

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标，霉菌有可能在食品中产生毒素，可能造成人体内分泌紊乱、免疫抑制等问题。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉中霉菌计数的含量应不超过200 CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB19640—2016）中规定，一个燕麦、大麦、小麦、荞麦、玉米、大米等麦谷类为主要原料制成的直接冲调或冲调加热后食用的定型包装样品中霉菌的5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过50CFU/g。霉菌超标可能由于企业生产原料带入、生产过程中卫生条件控制不当等原因导致。霉菌污染对蜂花粉品质影响极大，食用霉菌计数超标的蜂花粉可能危害人体健康安全，存在慢性中毒等风险。

二、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。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，导致油脂酸败，也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、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。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，一个样品大肠菌群的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。大肠菌群超标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、工具器具等生产设备、环境的污染而导致。

1. 山梨酸

山梨酸是一种酸性防腐剂，是目前应用最广泛的合成防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果酱中山梨酸的最大使用量不得超过1.0g/kg，蜜饯凉果中山梨酸的最大使用量不得超过0.5g/kg。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，但也有关于山梨酸引起皮肤刺激性、过敏性反应的报告。山梨酸项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂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。该项目不合格可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。