附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）霉菌**

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。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。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素。长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品中霉菌的检测结果不得超过150CFU/g。食品中霉菌超标的原因，可能是生产原料发霉或原料、包装材料受到霉菌污染，从而导致终产品也受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，外包装封闭不严，致使环境中的霉菌进入到终产品中；也有可能与产品储运条件不当有关，长期将产品储存在高温、高湿的环境中，也容易致使产品变质，造成微生物滋生。

**（二）酸价**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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，《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，酸价在生干籽类中最大限量值为3mg/g。一般情况下，酸价超标的食品，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。生干籽类中酸价超标的原因，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

**（三）山梨酸及其钾盐**

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，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐的最大使用量为0.075g/kg。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（四）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《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。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。长期防腐剂混合超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（五）毒死蜱**

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，毒死蜱在大白菜中的最大残留限量为0.02mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。蔬菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**（六）恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康可能有一定危害。《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，恩诺沙星在海水鱼中的最大残留限量值为100μg/kg。海水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

**（七）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。《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，氟苯尼考在水产品贝类中最大限量为100μg/kg。贝类中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。