附件1

部分不合格项目小知识

1. 蛋白质和脂肪

人体的生长、[发育](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%91%E8%82%B2" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8/_blank)、[遗传](https://baike.baidu.com/item/%E9%81%97%E4%BC%A0" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8/_blank)等一切生命活动都离不开蛋白质；脂肪是油、脂肪、类脂的总称，广泛存在于绝大部分的食品中，属于五大核心营养素，也是乳制品的一个品质指标。脂肪属于营养成分，含量过低可能会导致营养摄入量不足，影响身体健康。《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T31114-2014）中规定，全乳脂组合型冰淇淋的蛋白质含量不得低于2.2g/100g；脂肪含量不得低于8.0g/100g。冰淇淋中的蛋白质和脂肪不达标原因可能是原辅料质量控制不严；生产加工过程中搅拌不均匀；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

1. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

1. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮代谢物是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等疾病。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能会对人体健康有一定影响。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品，在蜂蜜中应不得检出。蜂蜜中检出呋喃唑酮代谢物可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

1. 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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB2759-2015）中规定，冷冻饮品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。食品中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，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

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 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在粉丝粉条中不得使用，检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业使用的原辅料中含有山梨酸及其钾盐，造成终产品超标。

1. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜类罐头中不得使用苯甲酸及其钠盐。蔬菜类罐头中检出苯甲酸及其钠盐的原因，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卫生条件不佳违规使用苯甲酸及其钠盐。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糕点食品中铝的残留量（干样品，以Al计）最大限量值100 mg/kg；粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）最大限量值200 mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。