附件37

部分不合格项目小知识

1. 柠檬黄和日落黄

柠檬黄和日落黄是合成着色剂，常用于饮料类、配制酒、糖果、膨化食品、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果蔬汁（浆）中不得使用柠檬黄和日落黄。造成食品中柠檬黄和日落黄不合格的主要原因是生产经营企业超限量、超范围使用。

1. 酵母

酵母是一种单细胞真菌，能将糖发酵成酒精和二氧化碳，是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。在有氧和无氧条件下都能够存活，是一种天然发酵剂。食品中的酵母含量一般以酵母数表示。酵母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酵母污染程度的标志。酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）中规定，其他饮料中酵母数应不超过20CFU/mL。酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。

1. 铅（以Pb计）

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，茶叶中铅的最大限量值为5.0mg/kg。茶叶中铅超标的原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能使用了铅含量超标的原料，也可能是从生产设备迁移入食品中。

1. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。《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，克百威在豆类蔬菜和水果中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品。鸡肉中检出氯霉素的原因，可能是养殖户在饲养过程中违规使用相关兽药。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气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，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在果蔬汁（浆）和其他发酵酒中均不得使用。山梨酸及其钾盐不合格的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。