附件3

关于部分抽检项目小知识

1. 苯并［a］芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还可能是油料作物在种植、收储、晾晒过程中受到土壤、水和大气中的苯并［a］芘污染。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是判定食品被微生物污染程度及卫生质量，即清洁状态的标志，可以客观反映食品在生产过程中的卫生状况；二是菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣，以及食品在生产、运输、储存等环节卫生质量的优劣。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）中规定，一个糖果样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，一个熟肉制品（发酵肉制品类除外）样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g；《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜的菌落总数最大限量值为1000CFU/g。菌落总数超标可能是生产经营企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

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（以十二烷基苯磺酸钠计），即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，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》（GB 14934—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. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，该批次玉米饮料中甜蜜素的最大使用限量为0.65g/kg。造成该批次饮料甜蜜素不合格的主要原因是生产企业超限量使用，或者未准确计量。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA以苯甲酸计）

6-苄基腺嘌呤是一种人工合成的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸和蛋白质分解的作用，曾被用作无根豆芽的生长调节剂，发制豆芽时使豆芽粗壮且无根，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

1. 多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素，具有抗菌谱广、长效、组织穿透力强、吸收快、体内分布广、生物利用度高等优点。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，多西环素在家禽蛋中的最高残留限量值为10μg/kg。多西环素超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。