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］芘的最大限量值为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. 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。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。酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）中规定，饮料中的酵母最大限量值为20CFU/mL。酵母超标的主要原因，可能是加工用原料受污染或者是产品存储、运输条件控制不当等。

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《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，普通白菜（如上海青、小青菜等）中啶虫脒最大残留限量值为1mg/kg。上海青中啶虫脒不合格原因可能是菜农为快速控制病害加大用药量，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。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）中规定，饮料样品的5次检测结果均不得超过10000CFU/mL且至少3次检测结果不超过100CFU/mL；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的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。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。

1. 磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点。《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，磺胺类药物在所有食品动物的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。鸭肉中磺胺类（总量）超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规超量使用相关兽药。

1. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，半固体复合调味料中苯甲酸的最大使用限量值为1.0g/kg。造成食品中苯甲酸不合格的主要原因有：生产经营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而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。

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。