附件10

部分不合格项目小知识

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料样品的5次检测结果均不得超过10000 CFU/mL且至少3次检测结果不超过100 CFU/mL；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品样品的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104 CFU/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. 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

氯苯氧乙酸钠俗称防落素、保果灵，原用于植物生长调节，在豆芽生产中，可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。《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，4-氯苯氧乙酸钠作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列。

1. 吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 胭脂红

胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，饮料中不得使用胭脂红。饮料中胭脂红项目不合格原因可能是生产厂家未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围使用。