附件42

部分不合格项目小知识

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。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，油炸面制品的铝的残留量（干样品，以Al计）最大限值是100mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入；三是过程控制不严。

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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，一个生食动物性水产品样品中菌落总数5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50000CFU/g。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，一个食醋样品中菌落总数5次检测结果均不得超过104CFU/mL，且至少3次检测结果不得超过103CFU/mL。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，一个固体饮料样品中菌落总数5次检测结果均不得超过50000CFU/g，且至少3次检测结果不得超过1000CFU/g；一个其他饮料中菌落总数5次检测结果均不得超过10000CFU/mL，且至少3次检测结果不得超过100CFU/mL。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一个糕点样品中菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。食品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 电导率

水的电导率即水的电阻的倒数，该指标反映了饮用水的纯净程度以及生产工艺的控制好坏。水的电导率与水中离子含量相关。一般而言，电导率越小，水中所含离子就越少。《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998）中规定电导率最大限值10μS/cm。电导率不达标的主要原因：一是部分企业在生产纯净水过程中过滤、反渗透等设备简陋或失效使水质达不到纯化效果；二是在生产过程中过滤（反渗透）不彻底，没有将杂质有效排除。

1. 克百威

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，枸杞（干）中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。枸杞（干）中克百威超标的原因，可能是种植者未遵守休药期规定，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. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。食品中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还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，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. 果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的总含量不应小于60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。