附件37

部分不合格项目小知识

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，化学性质较稳定。《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，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染，或是生产中关键工艺控制不当等。

1. 黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种真菌毒素。《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。生花生仁中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是原料储运不当，加工条件、卫生条件控制不严格。

1. 霉菌计数

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数，通常以CFU/g或CFU/mL表示。霉菌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霉菌污染程度的标志。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25CFU/g。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值。熟制瓜子中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳，还可能与产品储运条件控制不当有关。

1. 磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。《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（总量）在所有食品动物的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。猪肉中磺胺类（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. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在凉皮中不得使用，其超标的原因可能是生产经营企业为防止食品腐败变质超范围添加了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中含该添加剂。