附件2

关于部分检验项目的说明

一、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后会腐败变质，失去其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，淀粉中霉菌的最大限量值为1000CFU/g。淀粉中霉菌超标的原因，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。

二、酵母

酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受酵母污染后会腐败变质，失去其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，淀粉中酵母的最大限量值为1000CFU/g。淀粉中酵母超标的原因，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。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，含油型膨化食品和非含油型膨化食品中规定菌落总数的标准值为n=5,c=2,m=10000,M=100000CFU/g。超标的原因可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。

四、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。苯醚甲环唑对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。《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，苯醚甲环唑在柑、橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

 五、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。用于植物时，具有内吸作用。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量为0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品添加剂中常用的人工合成甜味剂，长期过度食用会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，发酵面制品加工制作过程中不得使用糖精钠（以糖精计）。不合格原因可能是生产企业为增加产品甜味，违规超范围使用。

七、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)中规定，在豆干、豆腐、豆皮等中不得使用。超标的原因可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补生产过程中卫生条件不佳而违规添加。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期大量服用，会给人体健康造成损害。

八、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但也存在一定的健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，豆干、豆腐、豆皮等中不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是个别生产者违规使用导致。

九、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，其他香辛料调味品中不得使用。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。