附件3

不合格检验项目小知识

1. 商业无菌

商业无菌是指密封包装的食品，经过适度的热杀菌后，不含有致病的微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物，在常温下能较长时间保存的状态称作商业无菌。商业无菌的检验主要是证实其中没有致病菌及在常温下能在其中生长繁殖的非致病性微生物，不合格的食品会给人体健康带来影响。商业无菌不合格的主要原因，是生产过程中卫生不达标造成产品污染(食品或包装污染)或灭菌的温度和时间未达到生产工艺要求

二、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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关食品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标，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。霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、日落黄、胭脂红

日落黄又名食用黄色3号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，水产制品中不得使用日落黄。水产制品中检出日落黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是企业掺假造假滥用色素。

胭脂红是常见的人工合成着色剂，具有着色力强、性质稳定等特点，在现代食品工业中应用广泛。长期食用胭脂红超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，水产制品中不得使用胭脂红。水产制品中胭脂红检验值超标的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性状，提高市场价值而滥用色素。

五、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。

六、极性组分

极性组分是食用油经过热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应，产生了比甘油三酸酯极性较大的一些成分，是甘油三酸酯的热氧化产物（含有酮基、羟基、过氧化氢基和羰基的甘油三酸酯）、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物（游离脂肪酸、一酸甘油酯和二酸甘油酯）的总称。有研究表明煎炸油中极性组分含量与煎炸时间、煎炸油温、添加新油及油种等四种因素有关。这些极性组分的存在不仅影响油脂本身的品质和风味，有的还对人体健康有害，如使动物生长停滞、肝脏肿大、肝功能发生障碍等。极性组分超标主要原因是食用油反复使用、次数过多致使该批次煎炸过程用油中极性组分残留量超标。