

部分不合格检验项目小知识

一、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，主要抗菌谱包括肺炎链球菌、化脓性链球菌等。我国发布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质，在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素的原因，可能是其抑菌效果好、相对廉价，养殖户在养殖中非法使用。

二、霉菌

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 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次样品中霉菌的 5 次检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且至少 3 次检测结果不得超过 50CFU/g。冲调谷物制品中霉菌超标的原因，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卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

三、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂,对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果,但菌株容易对其产生抗性。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2019) 中规定,腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因,可能是菜农未遵守采摘间隔期,为快速控制病情而加大用药量,致使上市销售时未降解至标准限量值以下。

四、维生素 A

维生素 A 又名视黄醇,是人类必需的脂溶性维生素,在人体代谢过程中有非常重要的作用。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》(GB 10769—2010) 中规定,婴幼儿谷类辅助食品中维生素 A 含量应在 14 μ gRE/100kJ—43 μ gRE/100kJ 范围内,且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》(GB 13432—2013) 中规定,营养成分的实际含量不应低于标示值的 80%。本次不合格样品既不符合食品安全国家标准要求,也未达到产品标签标示要求。特殊膳食食品中维生素 A 不达标的原因,可能是受生产工艺条件的限制,在生产加工过程中损耗了大量的营养物质;也可能是企业对相关法规标准的理解不够透彻等。

五、二十二碳六烯酸

二十二碳六烯酸(DHA) 是一种人体必需的多不饱和脂肪酸,是神经系统细胞生长及维持的一种主要成分,是大脑和视网

膜的重要构成成分，具有益智健脑、调节免疫功能等作用。《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》(GB 13432—2013) 中规定，营养成分的实际含量不应低于标示值的 80%。本次不合格样品未达到产品包装标签标示要求。特殊膳食食品中二十二碳六烯酸不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按标签明示值的要求进行添加等。

CLEF