附件12

关于部分检验项目的说明

一、总砷

砷是一种类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染的主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。食物中的砷以不同形态存在，包括无机砷以及有机砷,合计为总砷。砷主要通过饮水、食物经消化道进入体内。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定食用菌及其制品中总砷的限量为≤0.5mg/kg。并同时规定“干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算”。干制食用菌中总砷不合格可能是食用菌生长过程中对环境中砷元素的富集。长期大量摄入无机砷超标的食品可能导致皮肤损害、发育毒性、神经毒性、糖尿病等。

二、镉

镉是食用菌中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定新鲜食用菌（香菇和姬松茸除外）中镉的限量≤0.2mg/kg；香菇中镉的限量为≤0.5mg/kg；食用菌制品（姬松茸制品除外）中镉的限量为≤0.5mg/kg，并未规定姬松茸及其制品中镉的限量。本次检出不合格产品是按照产品明示企业标准《干制食用菌》（Q/HC 0001S-2014）进行判定，规定镉的限量值为≤0.5mg/kg。干制食用菌中镉不合格可能是食用菌生长过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

三、日落黄

日落黄是一种人工合成着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定除饼干夹心（最大使用量为0.1g/kg）外，日落黄在饼干中不得使用，饼干中日落黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

五、柠檬黄

柠檬黄是一种人工合成的食用着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定柠檬黄不得在茶叶中使用。茶叶中检出柠檬黄，可能是企业在生产加工过程中为了改善茶叶感官品质，超范围使用了该食品添加剂。合成着色剂本身没有营养价值,但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

六、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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、色值

食糖的品质指标之一，主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。国家标准《白砂糖》（GB317—2006）中规定一级白砂糖的色值要≤150 IU，行业标准《单晶体冰糖》（QB/T1173—2002）中规定一级单晶体冰糖的色值要≤80 IU。