附件4

部分不合格项目解读

一、小麦粉脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON）俗称呕吐毒素，是一种主要由禾谷镰刀菌[和黄](http://news.foodmate.net/tag_2519.html)色镰刀菌产生的[真菌毒素](http://news.foodmate.net/tag_2365.html)，根据其能引发动物呕吐等中毒特征命名，是谷物霉变的重要指标之一，也是污染粮食和动物饲料最为广泛的天然毒素之一，其在大麦、小麦、玉米、燕麦中产生较多。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定了小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量为1000μg/kg。小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON）超标可能是原料小麦受到该菌污染，企业对原料把关不严导致。保持谷物和食品的干燥是避免DON超标的关键。

二、糕点不合格项目酸价解读

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。如果酸价过高，说明油脂有不同程度的变质，除了影响食品（如糕点类）口感外，还会导致人体肠胃不适、腹泻。酸价可作为油脂变质程度的指标，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》中规定配料中添加油脂的产品酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5mg/g。含油脂糕点酸价超标可能的原因有：生产原料质量或贮存条件控制不当，产品储藏条件不当等。

三、桶装水不合格项目亚硝酸盐解读

桶装水中亚硝酸盐的污染可能来自桶装水生产企业的水源污染，水源附近土壤中大量施用硝酸盐肥料等造成硝酸盐含量高，部分硝酸盐在水体微生物的作用下转化为亚硝酸盐；也可能是生产过程的微生物控制不当，成品水中微生物含量高，将水中硝酸盐转化为亚硝酸盐，造成亚硝酸盐含量超标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定包装饮用水（矿泉水除外）亚硝酸盐限量为0.005mg/L（以NO2-计），矿泉水亚硝酸盐限量为0.1mg/L（以NO2-计）。本次不合格包装饮用水亚硝酸盐检测结果为0.016mg/L（以NO2-计），对人体危害较小。

四、桶装水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。

目前国内市场销售的包装饮用水包装形式主要包括桶装、瓶装以及袋装。有研究显示水处理过程中微生物的主要来源为原水、离子交换等过程的污染，而经过滤、臭氧消毒等工艺后水的质量（灌装前）比较稳定，铜绿假单胞菌的检出率很低。瓶装及袋装饮用水的包装容器一般采用的一次性高温吹塑成型，且其生产及灌装过程都是在全封闭高温环境下进行，故在此过程受到微生物污染风险较小。大部分桶装饮用水生产企业采用的是回收桶消毒再利用，而回收桶消毒工序过程较为复杂。桶装水铜绿假单胞菌不合格的原因主要是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。