不合格检验项目说明

1、菌落总数

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的菌落数。菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

2、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

本次监督抽检发现餐饮食品存在甜蜜素不合格。甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂。其甜度是蔗糖的30-80倍。可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，餐饮食品加工过程中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是个别餐饮单位为增加产品甜度，违规超范围使用。

3、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是天然存在的人类致癌物，长期食用黄曲霉毒素超标的植物油会对肝脏造成损伤。造成植物油黄曲霉毒素B1不合格的主要原因有：原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测；加工中没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

4、蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。蛋白质含量不符合要求的原因，可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。

5、氟硅唑

氟硅唑是三唑类的内吸杀菌剂，具有保护和治疗作用，渗透性强，可防治子囊菌、担子菌及部分半知菌引起的病害。杀菌剂对人体的危害影响并不大，但同样也要注意使用方法。若使用不当，不仅会影响作物生长，甚至也会威胁到人体健康。

6、戊唑醇

戊唑醇，有机杂环类杀菌剂，经口毒性低，一般对皮肤有刺激性，若引起中毒，其症状表现为头晕、恶心、呕吐、面色潮红等。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康也有一定影响。

7、霉菌

霉菌属真菌的一部分；其对人类健康具有双重性，一方面是它可以用来酿造、工业发酵、抗生素和酶制剂的生产等，另一方面是某些霉菌种类能引起农副产品、食品、原料及器材的腐烂，也能引起人类的多种疾病。