附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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，大肠菌群超标的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中同一批次产品5个样品的铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌数不合格的主要原因，可能是水源防护不当，水体受到污染，也可能是企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、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。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）中规定，糖果中同一批次产品5个样品菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g；糖果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。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在猪的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。猪肉中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

五、地塞米松

地塞米松是一种人工合成的长效糖皮质激素，具有抗炎、抗毒素和抗过敏作用。长期食用地塞米松超标的食品，可能会在人体内蓄积，干扰人体的激素分泌体系和其它正常代谢。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，地塞米松在猪的肌肉中最大残留限量值为1.0μg/kg。猪肉中地塞米松超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

六、呋喃西林代谢物

呋喃西林是一种人工合成的广谱抗菌药，可以治疗牲畜疾病。呋喃西林及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入呋喃西林代谢物残留量超标的食物对人体健康有一定影响。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，硝基呋喃类为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。鸡肉中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉含量超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的最大限量值为0.05mg/kg。辣椒、茄子中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是农作物在生长过程中富集环境中的镉元素。

八、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中的最大残留量为0.2g/kg。散装干黄花菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，其他熟制坚果与籽类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g。花生中过氧化值（以脂肪计）不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用劣质原料进行生产，或是企业的生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化，也可能是产品储运条件不当。

1. 氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是指以氨基酸形式存在的氮元素的含量，氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓，氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《料酒》（Q/TXY 0005S—2018）中规定，调味料酒中氨基酸态氮（以氮计）的含量不得低于0.1g/L。料酒中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好；还可能和企业的产品配方存在缺陷有关。

十一、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。

十二、水分

水分是间接反映食品卫生质量的指标，食品中水分含量的多少，直接影响食品的感官性状，影响胶体状态的形成和稳定。控制食品水分的含量，可防止食品的腐败变质和营养成分的水解。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，水分含量在非油炸面饼中不超过14g/100g。水分含量超标可能由于企业原材料把关不严、生产过程以及储运条件控制不当等原因导致。