附件5

部分不合格检验项目小知识

一、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 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/g。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）中同一批次产品5个样品的菌落总数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。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5×103CFU/mL。蓝莓果干、牛肉干、酱油中菌落总数超标的原因，可能是生产者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。

二、镉（以Cd计）

镉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）在新鲜食用菌（香菇和姬松茸除外）中的最大限量值为0.2mg/kg。冬荪（干制食用菌）中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

三、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面米制品除外]中的最大限量值为0.2mg/kg。挂面中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是小麦在种植过程中对环境中铅元素的富集，也可能是生产加工过程中的设备、容器中的铅迁移带入。

四、总汞（以Hg计）

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞的形态存在，其对人体的毒性大小与其存在形态密切相关，危害较大的是有机汞。通过食物摄入元素汞、无机汞化合物或有机汞化合物，将出现脑组织、消化道和肾脏损害的中毒症状。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，总汞（以Hg计）在食用菌及其制品中的最大限量值为0.1mg/kg。干制食用菌中总汞（以Hg计）检测值超标的原因，可能是含汞农药的使用和废水灌溉等致使食用菌对汞元素产生富集。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵豆制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。豆豉中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），可能是生产者为延长产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用而导致。

六、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。白萝卜中甲拌磷残留量超标的原因，可能是农户为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

七、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=115307&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)的又一品种。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg；在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。姜、辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户为控制虫害而违规加大用药量所致。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

八、乙螨唑

乙螨唑是一种恶唑类新型专用杀螨剂。乙螨唑属几丁质合成抑制剂，通过抑制螨卵的胚胎形成及从幼螨到成螨的蜕皮过程而杀死害螨，有触杀和胃毒作用，无内吸性，但有较强的渗透能力，耐雨水冲刷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，乙螨唑在黄瓜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。黄瓜中乙螨唑残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引发肠胃不适、腹泻等症状。《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。原味花生中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是生产者对原料把关不严，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，还有可能是产品储运条件不当导致。