附件5

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、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中倍硫磷残留量超标。

三、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的双重作用，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。

四、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中氧乐果残留量超标的原因，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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，高效氯氟氰菊酯是其同分异构体。氯氟氰菊酯是中等毒杀虫剂，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而违规使用。

六、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）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的最大限量值为0.1mg/kg。生姜中铅（以Pb计）检测值不合格的原因，主要是生姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

七、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）；带壳熟制坚果与籽类中糖精钠（以糖精计）的最大限量值为1.2g/kg，本次抽检的五香味瓜子中糖精钠（以糖精计）检测值既不符合食品安全国家标准规定，也不符合标签明示“绝无添加剂”要求。馒头中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是餐饮店为改善产品口感而超范围使用；瓜子中糖精钠（以糖精计）检测值不合格的原因，可能是企业为节约成本而超量使用，为增加销量而虚假宣传。

八、耗氧量（以O2计）

耗氧量指的是每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧化剂量，折算为氧的毫克数表示还原性物质。水中还原性物质包括无机物和有机物，主要是有机物，因此耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298—2014）中规定，包装饮用水中耗氧量（以O2计）的最大限量值为2.0mg/L。包装饮用水中耗氧量（以O2计）检测值不合格的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法彻底净化水质；也有可能是水源受到过量有机物的污染。

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。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、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，熟制坚果与籽类（葵花籽除外）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）检测值不合格的原因，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；或是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

十、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量应不低于3.50g/100mL。本次抽检的山西陈醋的总酸（以乙酸计）含量符合食品安全国家标准规定，但不符合标签明示“总酸：≥4.50g/100mL”要求。酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是企业的生产过程工艺控制不严，为了提高产品销量而虚假宣传。

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）具中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）具上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。