附件1

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，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产、储存、运输过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中的菌落总数应不超过1000CFU/g。蜂蜜中菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。蜂蜜中菌落总数超标，将会破坏蜂蜜的营养成分，加速蜂蜜的腐败变质。

二、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。

三、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，包装饮用水中的铜绿假单胞菌5次检测结果均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的主要原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；部分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。

四、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母计数是指一类耐高渗透压的酵母菌的总称。蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数应不超过200CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状，危害人体健康安全。

五、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，属氯化烟酰类杀虫剂，又称为新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中的最大残留限量为0.5mg/kg。生姜中吡虫啉超标的原因，可能是种植户在种植过程中为了防治虫害而超量使用所致。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

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，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，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，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅（以Pb计）的最大限量为0.1mg/kg。蔬菜中铅含量超标的主要原因，可能是蔬菜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

七、亚硝酸盐（以NO₂⁻计）

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《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）中亚硝酸盐（以NO2-计）的限量值为0.005mg/L。包装饮用水中亚硝酸盐超标的原因，可能是生产企业的水源受到污染；生产环境控制不严，工厂、设备、工人消毒不够；生产企业水净化装置未及时清洁，导致水质中亚硝酸盐浓度升高。

八、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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品（葵花籽除外）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量为0.50g/100g。过氧化值超标的原因可能是企业对原料把关不严，或是产品在储存运输过程中环境条件控制不当。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。