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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）规定，熟肉制品（发酵肉制品除外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。食品中菌落总数超标，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。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 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得检出；《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。包装饮用水中检出大肠菌群的原因，可能是源水受到污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或产品灭菌不彻底而导致；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，包装饮用水中铜绿假单胞菌的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、亚硝酸盐（以NO- 2计）

亚硝酸盐（以NO- 2计）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NO- 2计）的最大限量值为0.005mg/L。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

五、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。若长期或过多摄入镉含量超标的食品，会蓄积在体内，损害肾小管和肾小球，使肾脏发生慢性中毒。《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)中的限量为0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因，主要是其生长过程中对环境中的镉元素的富集。

六、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在茶叶中的最大残留限量为0.05mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。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。

七、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）残留量不得超过30mg/kg。腊肉中亚硝酸盐超标的原因，可能是企业为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超限量使用。

八、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。干制蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用；也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。