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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，可能会引起食用者呕吐、腹泻症状，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油一个样品中菌落总数的5次检验结果均不得超过5×104CFU/mL，且至少3次检测结果不超过5×103CFU/mL。酱油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，或者包装容器清洗消毒不到位；还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，从而违规使用或滥用农药。长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

三、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。豇豆中氟虫腈残留量超标的原因，可能是农户在种植环节过量或未遵守采摘间隔期规定使用氟虫腈药物，导致在蔬菜中残留。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。

四、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，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，可能是种植户未严格按照农药休药期规定施用所致。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸检测值超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

六、全氮（以氮计）

全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。全氮含量的高低，直接反应酿造酱油的品质好坏。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，三级高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）中全氮的含量不得低于0.70g/100mL。全氮的高低将会直接影响着酱油的风味和营养成分。酱油中全氮含量不合格的原因，可能是个别企业发酵工艺控制不到位，或者是稀释过程中加入了过量的水。

七、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。马铃薯片中酸价检测值超标的原因，可能是生产单位对原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。