附件1

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。食用大肠菌群超标的食品对人体健康有潜在的危险性。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）中规定，糖果食品同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。糖果中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

二、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，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—2019）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。柑橘中丙溴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残留量超标。

三、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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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—2019）中规定，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害而违规使用。

四、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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—2019）中规定，克百威在茄果类蔬菜、豆类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。茄子、豇豆中克百威残留量超标的原因，可能是菜农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以下。

五、三唑磷

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。《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，三唑磷在柑橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。柑橘中三唑磷残留超标的原因，可能是由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期造成。

六、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，氟苯尼考在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在家禽饲料中添加或者家禽疾病治疗中使用的氟苯尼考残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。长期摄入含有氟苯尼考的食品，可能会引起头晕、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能引起肝损害。

七、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）中的限量值为0.05mg/kg。茄子、辣椒中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中对环境中镉元素的富集。

八、不挥发酸（以乳酸计）

酿造食醋的风味主要来源于酿造过程中产生的多种有机酸，可以分为挥发酸和不挥发酸，不挥发酸以乳酸为主，是固态发酵食醋的特征性指标之一。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）的含量不得低于0.50g/100mL。食醋中不挥发酸（以乳酸计）含量不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，或者出厂检验把关不严。

九、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，其含量不达标主要影响产品的品质。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2006）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。白酒中酒精度不合格的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差。