附件4

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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/g。企业标准《方便杂粮粉（皮）》（Q/NTJK 0004S—2021）中规定，方便杂粮粉中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10000CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过100000CFU/g。蜜饯和方便杂粮粉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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

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、茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆、辣椒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所致。

三、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用，杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。《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，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中甲基异柳磷残留量超标的原因，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，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉残留超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值为0.02mg/kg；在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。普通白菜、芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农对安全用药不了解，随意加大用药量或是用药次数，致使农药残留超标。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。

六、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。《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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg；在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒、姜中噻虫胺残留量超标原因，可能是农户为控制虫害而违规加大用药量所致。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉、其他动物肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼、牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在疾病治疗中没有加强用药控制所致。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

八、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；在谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面米制品除外]中的最大限量值为0.2mg/kg。生姜、挂面中铅（以Pb计）检测值超标的原因，主要是生姜、小麦在种植过程中对环境中铅元素的富集。

九、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，生干籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。黑芝麻中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是经营者在采购过程中把关不严，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、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。