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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）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105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g；《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片（条、块）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105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。酱卤肉、土豆片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、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，检出大肠菌群的食品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。《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片（条、块）中同一批次产品5个样品的大肠菌群数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；《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。土豆片中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原辅料如辣椒面等受到污染，或者是生产加工过程不符合卫生要求，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关；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、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、低残留等特点，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，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。《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；《遵义红 红茶》（DB52/T 1000—2018）中规定，吡虫啉在茶叶中的最大残留限量值为0.2mg/kg。香蕉、茶叶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，致使香蕉上市销售时、茶树鲜叶制成茶叶后仍有药物残留。

四、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，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。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。

五、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—2021）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜中氟虫腈残留量超标的原因，可能是菜农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，致使上市销售的产品中该农药残留量超标。

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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜、辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植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量超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，噻虫嗪在香蕉、芹菜中的最大残留限量值分别为0.02mg/kg、1mg/kg。香蕉、芹菜中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而违规使用。

八、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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，恩诺沙星在其他动物的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。牛蛙中恩诺沙星残留超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量所致。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。

九、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。长期食用镉含量超标的食品，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）中的最大限量值为0.05mg/kg。蔬菜中镉（以Cd计）的检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

十、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素含量超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产者为降低生产成本，改善产品的口感，违规添加甜蜜素。

十一、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（以十二烷基苯磺酸钠计）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。

十二、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。《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片（条、块）中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g；《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油中酸价的最大限量值为3mg/g。土豆片、菜籽油中酸价检测值不合格的原因，可能是企业在原料采购环节上把关不严、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更容易导致食品中的脂肪氧化酸败。

十三、蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。企业标准《腐竹腐皮制品》（Q/NLD 0001S—2017）中规定，大豆腐竹、黑豆腐竹类产品中蛋白质含量应不低于35.0g/100g。腐竹中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，也可能是未按照配方标准投料生产，或是生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。