附件4

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。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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。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。

二、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。大白菜、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量超标的食品，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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种微生物源低毒杀虫、杀螨剂，具有活性高、杀虫谱广、可混用性好、持效期长、使用安全等特点，作用方式以胃毒为主，兼有触杀作用。《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜(菜豆、菜用大豆除外)中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，可能是种植户为控制虫害而违规加大用药量所致。

四、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。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。

五、三氯杀螨醇

三氯杀螨醇是广谱性杀螨剂，对成螨、幼若螨和卵均有效，对害螨以触杀为主，残效期长，无内吸作用。《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，三氯杀螨醇在饮料类中的最大残留限量值为0.01mg/kg。茶叶中三氯杀螨醇残留量超标的原因，可能是茶树螨害较为严重，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。

六、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，恩诺沙星在鱼的皮和肉、其他动物的肌肉中最大残留限量值均为100μg/kg。鱼、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量超标的食品，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。

七、亚硝酸盐（以NO2-计）

水中的亚硝酸盐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，亚硝酸盐（以NO- 2计）在包装饮用水（矿泉水除外）中的最大限量值为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。

八、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐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，可以使肉制品颜色更鲜艳，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）的最大限量值为30mg/kg。香肠中亚硝酸盐检测值不合格的原因，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。

九、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，谷物粉类制成品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。米粉中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外，但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

十、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，谷物粉类制成品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）；发酵豆制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大限量值为0.3g/kg。本次抽检的2批次豆腐乳中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）符合食品安全国家标准要求，但不符合产品标签标示“不含防腐剂”要求。米粉中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂；豆腐乳中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是企业不按产品配方生产，或者为增加产品销量进行虚假宣传。

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、耗氧量（以O2计）

耗氧量指的是每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧化剂量，折算为氧的毫克数表示还原性物质。水中还原性物质包括无机物和有机物，主要是有机物，因此耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中耗氧量（以O2计）的最大限量值为2.0mg/L。包装饮用水中耗氧量（以O2计）超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法彻底净化水质，也有可能是水源受到过量有机物的污染。

十三、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，籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g；企业标准《调味面制品》（Q/YYKJ 0001S—2022）中规定，调味面制品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。生芝麻中酸价（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；调味面制品中酸价（以脂肪计）检测值不合格的原因，可能是生产所用原料食用油本身已经发生酸败。