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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中同一批次产品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。企业标准《调味酱汁》（Q/CXC 0002S—2020）中规定，调味酱汁中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10000CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过1000CFU/mL。糕点、调味酱汁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，或者原料中的菌落总数不达标，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。

三、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，无内吸作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷残留超标的食品，可能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，丙溴磷在橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。橘子中丙溴磷残留量超标的原因，可能是果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。

四、啶虫脒

啶虫脒又称莫比朗，是一种新型杀虫剂，可用于防治水稻、蔬菜、果树、茶树的蚜虫、飞虱、蓟马及鳞翅目等害虫，具有触杀、胃毒作用，同时有较强的渗透作用，速效性好，持效期长。《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。小白菜中啶虫脒残留量超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。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。

五、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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威残留超标的食品，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，克百威在茶叶中的最大残留限量值为0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标的原因，可能是茶农为控制病情不遵守休药期规定，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。

六、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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷残留超标的食品，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，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中三唑磷残留量超标的原因，可能由于农药施药量过大、使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期，致使上市销售时产品中的三唑磷残留量未降解至标准限量以下。

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，在谷物碾磨加工品（糙米、大米除外）中的最大限量值为0.1mg/kg。辣椒、苦荞米中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

八、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。长期摄入甜蜜素检测值超标的食品，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，同时为改善产品的口感而违规添加。

九、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红检测值超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品中不得使用胭脂红。腌腊肉制品中检出胭脂红的原因，可能是生产者为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

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，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

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、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是豆瓣酱、酱油质量的特征性品质指标之一，反映了产品具有鲜味的程度。氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓，产品的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油中氨基酸态氮的含量不得低于0.4g/100mL。企业标准《豆瓣酱》（Q/ZXNY 0001S—2020）中规定，豆瓣酱中氨基酸态氮的含量不得低于0.15g/100g。酱油、豆瓣酱中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是由于生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题。