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；《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5×103CFU/mL。酱卤肉、酱油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、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素。长期食用霉菌数超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点、面包（添加了霉菌成熟干酪的产品除外）中霉菌数不得超过150CFU/g；《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调方便食品中同一批次产品5个样品的霉菌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50CFU/g。糕点、方便食品中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

三、甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《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，甲氧苄啶在猪的肌肉中的最大残留限量值为50μg/kg。猪肉中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中未严格遵守停药期规定，违规使用相关兽药。长期摄入甲氧苄啶残留超标的食物，可能造成其在人体中蓄积，产生耐药性，引起骨髓微核抑制等其他不良反应。

四、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用检出氯霉素的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体过量摄入氯霉素可能引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

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。菠菜中氟虫腈残留量超标的原因，可能是菜农在种植环节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、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。《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。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。

七、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。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。《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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，可能是果农为控制虫害而违规加大用药量或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

八、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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是农户为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝残留超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。粉丝中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。本次抽检的1批次苦荞粉丝中铝的残留量（干样品，以Al计）符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示“不含任何添加剂”要求。苦荞粉丝中铝的残留量（干样品，以Al计）不合格的原因，可能是企业没有按照产品工艺要求生产，或者为增加销量进行夸大宣传。

十、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《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二氧化硫。米粉、米线中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了达到漂白和防腐的作用而超范围使用亚硫酸盐等漂白剂。

十一、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用糖精钠（以糖精计）。白酒中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为降低成本、改善产品口感而超范围使用。

十二、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。

十三、氰化物（以HCN计）

氰化物是酒类中一项重要安全指标。氰化物对人体的伤害主要是神经方面的，可能导致中枢神经系统迅速丧失功能，继而使人体出现呼吸肌麻痹、心跳停止、多脏器衰竭等症状而中毒，还可能引起后续的致癌反应。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，蒸馏酒及其配制酒中氰化物（以HCN计）的最大限量值为8.0mg/L（按100%酒精度折算）。白酒中氰化物（以HCN计）检测值超标的原因，可能是生产者为降低生产成本使用了不符合规定的原料加工，或是生产工艺不过关造成。

十四、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，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g；《食品安全地方标准 调味面制品》（DBS 50/ 028—2017）中规定，调味面制品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。籽类食品胡豆、调味面制品中酸价（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，使用本身酸价含量过高的原料，也可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

十五、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g；《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。瓜子、膨化食品中过氧化值（以脂肪计）检测值不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用劣质原料进行生产；或是企业的生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化；也可能是产品储运条件不当。