附件5

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。《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；企业标准《野生百合粉》（Q/WHRS 0001S—2021）中规定，野生百合粉中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g；企业标准《液态复合调味料》（Q/GYS 0001S—2021）中规定，液态复合调味料中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/mL。土豆片、百合粉、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，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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品中同一批次产品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 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，即食豆制品中同一批次产品5个样品的大肠菌群数检测结果均不得超过103CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/g。薏仁粉、腐乳中大肠菌群不合格的原因，可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，也可能是产品的加工原料、包装材料受污染等情况导致。

三、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。长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品中同一批次产品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。麦片、薏仁粉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。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

五、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。线椒、老姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户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。

六、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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量值为0.3mg/kg。老姜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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

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）在新鲜食用菌（姬松茸制品除外）中的最大限量值为0.2mg/kg。羊肚菌中镉（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、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，米粉制品中不得使用二氧化硫；干制蔬菜中二氧化硫的最大残留量为0.2g/kg。米粉制品、笋干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、超限量使用亚硫酸盐等漂白剂导致。

九、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、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，熟制其他类产品（葵花籽除外）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。瓜子、花生、糕点中过氧化值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。