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。企业标准《油炸马铃薯片（丝）》（Q/CJX 0001S—2020）中规定，油炸马铃薯片（丝）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《调味面制品》（Q/XL 0001S—2021）中规定，调味面制品中同一批次产品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《调味面制品》（Q/YWX 0001S—2020）中规定，调味面制品中同一批次产品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。油炸马铃薯片（丝）、调味面制品、野生百合粉中菌落总数超标的原因，可能是生产者未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能是原料中菌落总数不达标造成终产品菌落总数超标。

二、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。

三、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，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，倍硫磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。线椒中倍硫磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中倍硫磷残留量超标。

四、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用，杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。少量的甲基异柳磷残留不会引起人体急性中毒，但长期食用其残留超标的食品，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，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

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。《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，可能是菜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。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。

六、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等症状。《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，甲氧苄啶在家禽（产蛋期禁用）中的最大残留限量值为50μg/kg。乌骨鸡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为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

七、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪又被称为球虫净，常被应用于饲料中来效预防和治疗鸡盲肠球虫和小肠球虫。长期大量食用尼卡巴嗪残留超标的食品，可能会对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡中的最大残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪残留超标的原因，可能是养殖户为了快速控制鸡的感染病而违规使用相关兽药。

八、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅（以Pb计）的最大限量值为0.1mg/kg。仔姜中铅检测值超标的主要原因，可能是姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

九、甲醇

甲醇是工业酒精的主要成分之一。酒类发酵过程会产生一定量的甲醇，不同类别酒中的甲醇含量不同。甲醇具有一定的毒性，过量摄入甲醇容易引起中毒。甲醇在体内转变的代谢物有甲醛、甲酸等，可引起视力减退、视神经萎缩等症状。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，粮谷类蒸馏酒中甲醇的最大限量值为0.6g/L。白酒中甲醇检测值不合格，可能是生产者在生产加工过程中违规使用工业酒精，也可能是企业对生产原料控制不严或对生产工艺把控不当所致。

十、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糟辣椒中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产者对国家标准不了解或了解得不够透彻，认为添加单种防腐剂不超过国家标准要求就可以，从而未严格控制各防腐剂的用量。

十一、三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素，是食品生产中常用的甜味剂之一，也是最接近蔗糖的一种甜味剂。大部分研究认为三氯蔗糖是相对安全的食品添加剂，但近年来也有研究发现三氯蔗糖及其水解产物具有一定毒性，因此其安全性还需进一步研究。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，方便米面制品中三氯蔗糖的最大使用量为0.6g/kg。调味面制品中三氯蔗糖检测值超标的原因，可能是生产者为改善产品口感而超量添加，也可能是使用的其他复配添加剂中三氯蔗糖含量较高，还可能是添加过程中未准确计量等。

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超范围添加，也可能是在销售环节中散装酒容器的交叉污染带入。

十三、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，酿造酱中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。晒酱中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产者为防止产品腐败变质超范围使用了该添加剂。

十四、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，调理肉制品（生肉添加调理料）中不得使用胭脂红。预制调理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。

十五、氨基酸态氮

氨基酸态氮是产品的品质指标，能反映产品鲜味的程度。氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱类产品的风味。企业标准《红油豆瓣》（Q/ZPC 0001S—2019）中规定，红油豆瓣中氨基酸态氮（以N计）的含量不得低于0.15g/100g。红油豆瓣中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是产品中蚕豆添加量不足，导致氨氮产生的基础物质不够；曲霉投入量不足，发酵温、湿度参数设计不当或生产过程中未严格控制；发酵周期不足，导致蚕豆中的蛋白质水解不够，致使成品中氨基酸态氮不达标；企业用动物水解蛋白产生的氮来冒充发酵产生的氨基酸态氮。

十六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。饼干中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。