附件1

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 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料（活菌型乳酸菌及固体饮料除外）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104CFU/mL,且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/mL。饮料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中的卫生条件，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。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。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、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，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中同一批次产品5个样品的铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌数不合格的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染，也可能是企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《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，多西环素（强力霉素）在猪、牛肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。猪肉、牛肉中多西环素（强力霉素）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，致使上市销售产品残留量超标。食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。

五、地塞米松

地塞米松又名氟美松、氟甲强的松龙、德沙美松，是肾上腺皮质激素类药物之一，有抗炎、抗休克、抗过敏、抗毒素等作用。《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，地塞米松在猪、牛的肌肉中的最大残留限量值为1.0μg/kg。猪肉、牛肉中地塞米松残留量超标的原因，可能是养殖环节用药管理不严或者不科学，超量使用或没有严格执行休药期规定。长期食用地塞米松残留超标的动物性食品，可能会在体内蓄积，干扰人体的激素分泌体系和其他正常代谢。

六、呋喃西林代谢

呋喃西林是人工合成的具有5-硝基呋喃基本结构的广谱抗菌药物，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物在生物体内代谢迅速，常利用其代谢物来反映药物的残留状况。长期食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌风险。《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，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。猪肉中检出呋喃西林代谢物的原因，主要是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺类药物在所有食品动物肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。猪肉中磺胺类残留量超标的原因，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。长期摄入磺胺类药物残留超标的动物性食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

八、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在猪的肌肉中的最大残留限量值为300μg/kg。猪肉中氟苯尼考残留量超标的原因，可能是养殖户为治疗牲畜疾病，在饲料中违规添加导致。长期摄入氟苯尼考残留超标的食品，可能会引起头晕、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能引起肝损伤。

九、金刚烷胺

金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出金刚烷胺的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。金刚烷胺在食品动物体内残留，会通过食物链进入人体，使其在人体内蓄积而产生耐药性。

十、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=115307&ss_c=ssc.citiao.link)的又一品种。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—2019）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。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所致。

十一、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，若长期或过多摄入镉含量超标的食品，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，在块根和块茎蔬菜中的最大限量值为0.1mg/kg，在食用菌制品（姬松茸制品除外）中的最大限量值为0.5mg/kg。辣椒、韭菜、姜、干制食用菌中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的镉元素。

十二、亚硝酸盐（以NO- 2计）

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。

十三、谷氨酸钠

谷氨酸钠，化学名α-氨基戊二酸一钠，是一种由钠离子与谷氨酸根离子形成的盐。生活中常用的调味料味精的主要成分就是谷氨酸钠，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了味精调味料的品质质量。谷氨酸钠不达标，不会对人体造成危害，但产品鲜味可能不足。《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967—2007）中规定，味精中谷氨酸钠的含量不得低于99.0%。味精中谷氨酸钠含量不合格的原因，可能是产品生产工艺不达标。

十四、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。