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。《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）中规定，马铃薯片中同一批次产品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。土豆片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，提示被致病菌污染的可能性较大。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）具中不得检出大肠菌群。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中受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

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。《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。辣椒中倍硫磷残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，随意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。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，对人体健康可能有一定影响。

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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒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。

五、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使芹菜中农药残留超标。

六、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类低毒杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。食品中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，噻虫胺在芹菜和杧果中的最大残留限量值均为0.04mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜、芒果、辣椒、香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，随意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农药残留量超标。

七、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。食品中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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）、香蕉中的最大残留限量值分别为0.3mg/kg、0.02mg/kg。萝卜、香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，违规使用农药，致使上市销售的产品中农药残留量超标。

八、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在其他动物肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，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。

九、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—2022）中规定，镉（以Cd计）在块根和块茎蔬菜中的最大限量值为0.1mg/kg，老姜中镉（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、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一，可在人体内积累，长期摄入铅含量超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，铅（以Pb计）在生姜、新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）、豆类制品（豆浆除外）中的最大限量值分别为0.2mg/kg、0.1mg/kg、0.3mg/kg。生姜、芹菜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是蔬菜在种植过程中对环境中铅元素的富集。血豆腐中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是原料大豆在种植过程中对环境中铅元素的富集，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在玉米制品、花生及其制品中的最大限量值均为20μg/kg。糯玉米花、红花生米中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产者使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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，熟制坚果与籽类中不允许使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质。五香花生果中检出二氧化硫残留的原因，可能是企业为达到漂白和防腐的作用，超范围使用亚硫酸盐等防腐漂白剂。

十三、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。长期食用防腐剂含量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。

十四、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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，薯类和膨化食品中不得使用糖精钠（以糖精计）。米花糖中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为增加产品甜度、改善口感而超范围添加。

十五、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。