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。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中同一批次产品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。红薯淀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、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。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受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

三、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是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、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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）、鳞茎类蔬菜、茄果类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。上海青、韭菜、红小米椒中毒死蜱残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规使用，致使上市销售时蔬菜中的毒死蜱残留量未降解至标准限量以下。

五、乐果

乐果是内吸性有机磷杀虫、杀螨剂，杀虫范围广，对害虫和螨类有强烈的触杀和一定的胃毒作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乐果残留超标的食品，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，乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。辣椒中乐果残留量超标的原因，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。

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。《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，可能是果农为控制虫害，违规增加用药浓度或用药频率，致使香蕉中农药残留超标。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。

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、三唑磷

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用，主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。《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，三唑磷在橙中的最大残留限量值为0.2mg/kg。橙子中三唑磷残留超标的原因，可能由于农药施药量过大、使用频率过高，致使上市销售时产品中的三唑磷残留量未降解至标准限量以下。

九、戊唑醇

戊唑醇是一种三唑类内吸治疗性广谱低毒[杀菌剂](http://www.360doc.com/content/16/1219/11/38300334_615946312.shtml%22%20%5Ct%20%22http%3A//www.360doc.com/content/16/1219/11/_blank)，杀菌活性高，持效期长。使用后，既可杀灭作物表面或附着在种子表面的病菌，也可在植物体内向顶（上）传导，进而杀死作物内部的病菌。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇残留超标的食品，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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为0.5mg/kg。香葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制病情，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该药物残留量超标。

十、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果残留超标的食品，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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中氧乐果残留量超标的原因，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。

十一、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，养殖户还曾经把它当做杀螺剂，将五氯酚钠固体加入水中，用于消灭池塘、稻田内寄生血吸虫的宿主钉螺等。长期食用检出五氯酚酸钠残留的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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，五氯酚酸钠（以五氯酚计）为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。猪肉中检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关药品，或是由于五氯酚酸钠具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤中造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内。

十二、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—2022）中规定，铅（以Pb计）在生姜中的最大限量值为0.2mg/kg。生姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

十三、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，摄入过多对人体健康有一定的影响，对孕妇及儿童的影响最为显著，具体表现为胎儿发育迟缓，早产及神经发育受损等。《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（干样品）中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。本次抽检的一批次粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签明示“0添加剂”、“不使用任何食品添加剂”的要求。粉条中铝的残留量（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。

十四、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，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

十五、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸是食品工业中常见的一种防腐剂，在食品中添加苯甲酸对霉菌、酵母和部分细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，干制食用菌中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

十六、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。酱腌菜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。

十七、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，酿造食醋中总酸（以乙酸计）的含量不得低于3.50g/100mL。酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是生产者生产工艺控制不严，未达到发酵所需的时间，或者是产品配方存在缺陷。

十八、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。