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，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中菌落总数应不超过10000CFU/g；《风味土豆片（丝）》（Q/GZSS 0001S—2017）中规定，执行该产品标准的风味土豆片（丝）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。马铃薯片（丝）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，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。

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、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。食用大肠菌群超标的食品对人体健康有潜在的危险性。《麻辣马铃薯丝（片）》（Q/JXY 0001S—2019）中规定，执行该产品标准的麻辣马铃薯丝（片）一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、生产设备、环境的污染。

三、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

四、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。蔬菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。长期食用甲拌磷残留超标的食品，可能引起头晕、恶心、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能导致呼吸麻痹、昏迷等。

五、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。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。豇豆中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。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，对人体健康有一定影响。

六、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂，少量的脱氢乙酸及其钠盐不会对人体造成危害，但长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，非发酵豆制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）中规定，马铃薯片中过氧化值（以脂肪计）的最大限量为0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是企业对原料把关不严，或是产品在储存运输过程中环境条件控制不当。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

八、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。抽检产品执行的标准《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）、《风味土豆片（丝）》（Q/GZSS 0001S—2017）中规定，马铃薯片（丝）中酸价（以脂肪计）的最大限量为3.0 mg/g。酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。