附件2

部分不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及其卫生质量的，直接关系着食品卫生质量的优劣。人如果进食菌落总数超标的食品，容易引起肠胃不适、腹泻等症状。

1. 甲拌磷

甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸、高毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。GB 2763-2016中指出甲拌磷的每日允许摄入量(ADI值)为0.0007mg/kg b.w。按照最大残留限值0.01 mg/kg计算，一个体重60kg的健康成年人，每日摄取大于4.2Kg的芹菜才可能存在安全风险。农业部第199号公告中指出甲拌磷属高毒农药，不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药上。抽检中韭菜、芹菜等蔬菜检出甲拌磷不合格，其原因可能是种植过程中违规使用，或由土壤等环境污染而富集。

1. 大肠菌群

大肠菌群的测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。食用微生物严重超标的食品，很容易患上痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

1. 酵母

食品中酵母菌含量超标，说明该食品的生产环节卫生把控不严，以及这种食品已过分发酵，容易变质。酵母虽然本身并非有害菌，但酵母超标会引起食物变质，食用酵母超标的食物可能引起腹泻，危害人体健康。食品中酵母超标的原因可能是操作人员不按生产要求进行操作；对设备清洗不干净或消毒不严；加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。

1. 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，氧乐果在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 镉(以Cd计)

镉是最常见的重金属元素污染物指标之一，是环境中常见的化学毒物，易造成食品污染。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，甲壳类镉的限量≤0.5mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集，非有意加入。镉是蓄积性毒物，，摄入或吸入过量的镉可引起肾、肺、肝、骨损伤。