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，反映食品在生产经营过程中的卫生状况。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 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生制动物性水产制品中同一批次产品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5×104CFU/g。即食生制动物性水产制品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、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。海水鱼中检出甲硝唑的原因，可能是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，致使在上市销售产品中检出。

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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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残留量超标。

四、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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残留量超标。

五、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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残留量超标。

六、维生素A

维生素A又名视黄醇，是人类必需的脂溶性维生素。维生素A具有促进婴幼儿生长发育、维持免疫功能、维持视力等重要的生理功能。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，维生素A含量应在14～43μgRE/100kJ范围内，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于标签明示值的80%。本批次抽检样品维生素A含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标识要求。婴幼儿谷类辅助食品中维生素A含量不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不符合质量要求；也可能是企业未按生产工艺要求添加；还可能是生产工艺混合工序不到位，导致营养素在产品中分布不均匀等。

七、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。长期摄入蛋白质不足，会引起机体代谢率下降，对疾病抵抗力减退，可能引发器官损害。本批次抽检产品标签标示蛋白质含量不低于0.7%，该产品蛋白质含量不符合产品标签标示要求。饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。