附件4

不合格检验项目说明

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。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。

本次抽检发现有2糕点菌落总数超标，说明个别企业可能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、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次抽检发现有1批次糕点大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、过氧化值

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，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次抽检发现1批次糕点样品存在过氧化值超标的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。

四、铝的残留量

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食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、中和剂和固化剂等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可按生产需要适量使用于油炸面制品，铝的残留量(干样品，以Al计)≤100mg/kg。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

本次监督抽检发现有2批次糕点样品铝的残留量(干样品，以Al计)超标，原因可能是生产者为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

五、镉**(以Cd计)**

 镉(以Cd计)是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在辣椒中最大残留限量为0.05mg/kg。若长期或过多摄入镉含量超标的食品，会蓄积在体内，损害肾小管和肾小球，使肾脏发生慢性中毒。

 本次抽检发现2批次辣椒样品存在 镉(以Cd计)超标的情况，原因可能是植物在生长过程从被污染的土壤水质中吸取了重金属镉元素；其次，过度使用化肥也是原因之一，一些磷肥和复合肥中镉含量超标，导致土壤中镉含量超标，使作物吸收到不易被移除的镉，还有就是自然原因土地本底污染物超标。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，其对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。《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，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。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。

本次监督抽检发现有1批次芹菜样品毒死蜱超标。主要原因可能是种植户在种植过程中为了防治虫害而超量使用所致。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。

七、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，属氯化烟酰类杀虫剂，又称为新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《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，吡虫啉在姜中的最大残留限量为0.5mg/kg。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，对人体造成急、慢性中毒，导致癌症、畸形等危害。

本次抽检发现1批次姜样品存在吡虫啉超标的情况，姜中吡虫啉超标的原因可能是种植户在种植过程中为了防治虫害而超量使用所致。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。