附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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，提示被致病菌污染的可能性较大。大肠菌群超标的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）中规定，糖果同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g；《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。糖果中大肠菌群数超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格、灭菌不彻底等；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。

二、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg。山椒花生（炒货食品及坚果制品）中黄曲霉毒素B1检测值不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严、生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储存条件控制不当等有关。

三、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。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。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg、在根茎类蔬菜中（胡萝卜除外）的最大残留限量值为0.5mg/kg。香蕉和生姜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的该药物残留量未降解至标准限量以下。

四、甲胺磷

甲胺磷是一种内吸性很强、兼有触杀和胃毒作用的有机磷杀虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲胺磷残留超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，甲胺磷在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。线椒中甲胺磷残留量超标的原因，可能是农户随意扩大使用量，或未严格执行休药期有关规定导致。

五、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用，杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。《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，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制病情，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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

六、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品颜色更鲜艳，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的最大限量值为30mg/kg。腊肉中亚硝酸盐检测值不合格的原因，可能是企业为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超限量使用。

七、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。

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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。生芝麻中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是经营者在采购过程中把关不严，产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g；熟制葵花籽中过氧化值不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用劣质原料进行生产，或是企业的生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化，也可能是产品储运条件不当。

十、总糖分

总糖分是衡量食糖质量高低的重要指标，总糖分含量达不到标准要求，表明其杂质含量偏高，纯度不够。企业标准《冰片糖》（Q/CYTY 0005S—2018）中规定，冰片糖中总糖分（蔗糖分+还原糖分）的含量不得低于85.0g/100g。冰片糖中总糖分含量不合格的主要原因，可能是生产企业对原料把关不严、生产工艺控制不当造成的。