附件4

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。大肠菌群超标的食品餐饮具可能会导致食物被污染。食用大肠菌群超标的食品对人体健康有潜在的危险性。《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；《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，即食豆制品中同一批次产品5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过103CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过102CFU/g。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；豆腐干中大肠菌群超标的原因，可能产品的原料、包装材料受到污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染而导致。

二、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—2021）中规定，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。油麦菜、普通白菜中毒死蜱残留量超标的原因，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，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为100μg/kg。泥鳅中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在疾病治疗中没有加强用药控制所致。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

四、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉含量超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的最大限量值为0.05mg/kg。韭菜、辣椒中镉（以Cd计）检测值超标的原因，主要是其生长过程中富集环境中的镉元素。

五、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为1.0g/kg。糕点、酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量或超范围使用。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了达到漂白和防腐的作用而超限量使用亚硫酸盐等漂白剂；也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了食品添加剂的允许使用品种、适用范围以及最大使用量或残留量，并规定同一功能的食品添加剂（防腐剂等）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

八、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）；带壳熟制坚果与籽类中糖精钠（以糖精计）的最大使用量为1.2g/kg。馒头、瓜子中糖精钠（以糖精计）检测值不合格的原因，可能是生产者为了改善产品口感而超限量或超范围使用。

九、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。