附件11

不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。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；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。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。

1. 噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在家禽和其他动物的肌肉以及鱼的皮+肉中最大残留限量值100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

1. 辛硫磷

辛硫磷是具有触杀和胃毒作用的非内吸性的有机磷类杀虫剂，活性持续时间短。用于粮仓、磨坊、筒仓、船舶等防治贮存产品害虫；用于家族和公共卫生，防治蚂蚁和其它昆虫；用于玉米、蔬菜、马铃薯、甜菜和谷物防治毛虫（主要是斜纹夜蛾属）和土壤害虫；也用于防治迁飞性的蝗虫。食用食品一般不会导致辛硫磷的急性中毒，但长期食用辛硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 铅(以 Pb 计)

铅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）规定生姜中铅的最大限量值均为0.1mg/kg。铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。