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。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、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中同一批次产品5个样品的铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染，也可能是企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、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。长期摄入恩诺沙星残留超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状。《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、其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg；淡水鱼、牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是养殖户在鱼和牛蛙疾病治疗中超量使用或没有加强用药控制所致。

四、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=115307&ss_c=ssc.citiao.link)的又一品种。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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—2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg；在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg；在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。姜、辣椒、菜豆中噻虫胺残留量超标的原因，可能是农户为控制虫害而违规加大用药量所致。

五、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，若长期或过多摄入镉含量超标的食品，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，在块根和块茎蔬菜中的最大限量值为0.1mg/kg。辣椒、姜中镉（以Cd计）检测值不合格的原因，主要是其生长过程中富集环境中的镉元素。

六、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）、新鲜水果（浆果和其他小粒水果除外）中的最大限量值均为0.1mg/kg。梨、姜中铅（以Pb计）检测值不合格的原因，主要是梨、姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

七、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，粉丝粉条中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸含量超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。粉丝粉条中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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范围使用。

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，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。黑芝麻中酸价（以脂肪计）不合格的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

九、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，其含量不合格主要影响产品的品质。企业标准《“贵福龙”系列配制酒》（Q/FXJY 0001S—2019）中规定，配制酒酒精度的范围为20%vol～53%vol，且酒精度实测值与标签标示值允许差为±2.0%vol。配制酒中酒精度不合格的原因，可能是企业生产工艺控制不严或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差。

十、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。