

附件 4

不合格检验项目说明

1、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

2、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。我国发布的《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，花甲螺中检出氯霉素主要可能是由于养殖、运输或者销售过程中为了预防相关疾病，而非法使用氯霉素导致花甲螺中氯霉素残留。

3、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植单位为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量

超标。

4、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，多存于人类活动场所及粪便污染的地方。其菌群值超出相关标准所规定的限量值，则说明食品存在卫生质量缺陷，同时也加速食品腐败变质。大肠菌群是特定的菌群，如果食用超标产品有可能引起肠道传染病或食物中毒，导致食用者腹泻，对健康有一定的影响。

样品存在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。餐饮具检出大肠菌群，可能是由于餐饮具的清洁消毒不彻底造成的，具体原因可能是消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，如上完卫生间后洗手不彻底、在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。

5、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。菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的细菌菌落总数。按国家标准方法规定，即在需氧情况下，37℃培养48h，能在普通营养琼脂平板上生长的细菌菌落总数，所以厌氧或微需氧菌、有特殊营养要求的以及非嗜中温的细菌，由于现有条件不能满足其生理需求，故难以繁殖生长。因此菌落总数并不表示实际中的所有细菌总数，菌落总数并不能区分其中细菌的种类，所以有时被称为杂菌数，需氧菌数等。菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌

落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

样品菌落总数不合格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。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

6、铅

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《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）中的限量值为0.1mg/kg。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生姜种植过程中对环境中铅元素的富集。

7、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜干制品类二氧化硫最大残留量为0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标可能是蔬菜的加工过程中，超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

8、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂主要是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，广泛用于餐具消毒行业，如果餐具清洗消毒控制不当，会造成餐饮具上残留洗涤剂，对人体健康产生不良影响。

检出原因可能是餐具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐具中。

南宁市市场监督管理局
食品安全抽检
信息通告(2022
年第29期)