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、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母数不得超过103CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

三、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。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。

四、联苯菊酯

联苯菊酯是一种中等毒性的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《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，联苯菊酯在橘中的最大残留限量值为0.05mg/kg。砂糖橘中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是果农为快速控制虫害，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该农药残留量超标。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

五、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害而违规使用。

六、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂，用于果树、葡萄、棉花、大豆、花生、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。《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，乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是菜农为控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

七、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

八、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。《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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害违规使用，或者不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

九、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠属于有机氯农药,常被用作除草剂、杀菌剂，或用于鱼塘虾塘的消毒。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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）中规定，五氯酚酸钠（以五氯酚计）为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗生素，对大多数革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌、真菌和原虫等病原体均有杀灭作用。硝基呋喃类药物在生物体内能迅速代谢，和蛋白质稳定结合，故常利用代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《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）中规定，硝基呋喃类为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。基围虾中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖户为治疗动物疾病而违规使用；或是养殖户对禁用兽药了解不够，从而违规使用。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

十一、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺类药物在所有食品动物肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。猪肉中磺胺类残留量超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中未严格遵守停药期规定违规使用相关兽药。长期摄入磺胺类药物残留超标的动物性食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

十二、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，恩诺沙星在猪的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。猪肉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超量使用或没有加强用药控制所致。

十三、亚硝酸盐（以NO- 2计）

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，亚硝酸盐（以NO- 2计）在包装饮用水（矿泉水除外）中的最大限量值为0.005mg/L。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

十四、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。糕点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。

十五、氨基酸态氮

氨基酸态氮是指以氨基酸形式存在的氮元素的含量，是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标越高，说明食品中的氨基酸含量越高，鲜味越好。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱类产品的风味。企业标准《红油豆瓣》（Q/ZPC0001S—2019）中规定，红油豆瓣中氨基酸态氮含量不得低于0.15g/100g。红油豆瓣中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或者是产品配方存在缺陷。

十六、全氮（以氮计）

全氮是酱油的特征性品质指标之一，全氮含量越高，说明酱油发酵时间越长，风味物质越丰富，全氮不合格主要影响产品的品质。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，质量等级为三级的低盐固态发酵酱油中全氮（以氮计）的含量不得低于0.80g/100mL。酱油中全氮含量不达标的原因，主要是产品生产工艺不符合标准要求，如未达到要求发酵的时间。

十七、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。炒货食品中酸价（以脂肪计）检测值不合格的原因，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。

十八、蔗糖分

蔗糖分是指糖品中含蔗糖的重量百分数，是衡量食糖质量好坏的重要指标之一。一般情况下，蔗糖分越高说明糖越纯，其它杂质含量越少。《冰糖》（GB/T 35883—2018）中规定，一级黄冰糖中蔗糖分的含量不得低于97.0g/100g。冰糖中蔗糖分含量不达标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当或企业为降低成本以次充好等。

十九、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。