附件4

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g；企业标准《组合方便粉（面）》（Q/LWJ 0005S—2022）中规定，组合方便粉（面）中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。牛肉烧腊、水城羊肉粉中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，也可能与包装容器清洗消毒不到位、产品包装密封不严或储运条件不当等有关，还有可能是原料中菌落总数不达标造成终产品的菌落总数超标。

二、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）具中不得检出大肠菌群。复用餐饮具（餐馆自行消毒）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。

三、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）、根茎类蔬菜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.2mg/kg。辣椒、姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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噻虫胺残留量超标。

四、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治黑星病、叶斑病等。该农药对人畜毒性较低，但长期使用该农药超标的食品，还是可能对人体健康有不良影响。《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，吡唑醚菌酯在茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中的最大残留限量值为0.5mg/kg。辣椒中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规使用，致使上市销售时辣椒中该农药残留量未降解至标准限量以下。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林是人工合成的具有5-硝基呋喃基本结构的广谱抗菌药物，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物在生物体内代谢迅速，常利用其代谢物来反映药物的残留状况。长期食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌风险。《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，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户违规使用禁用药物或养殖环境污染等。

六、地西泮

地西泮为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。长期食用检出地西泮的食品，可能引起嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降等。《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，地西泮为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。江团、草鱼中检出地西泮的原因，可能是养殖户为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，保证其经运输后仍然鲜活而违规使用。

七、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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，恩诺沙星在鱼的皮和肉、其他动物肌肉中最大残留限量值均为100μg/kg。江团鱼、牛蛙中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中养殖户为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

八、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，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，生姜中铅（以Pb计）的最大限量值为0.2mg/kg。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，主要是蔬菜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

九、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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，干制蔬菜中二氧化硫残留量的最大限量值为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂。

十、酸价（KOH）

酸价，又称酸值，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，长期摄入会对健康有一定影响，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，煎炸过程中的食用植物油中酸价（KOH）的最大限量值为5mg/g。食品煎炸过程用油的酸价（KOH）超标的原因，可能是油脂长时间反复使用，加热时间过长、油温过高，或者原料油本身品质低劣。

十一、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。