附件1

部分不合格项目的小知识

**1、菌落总数**

菌落总数是指在被检样品的单位质量（g）、容积（mL）或表面积（cm2）内，所含能在严格规定的条件下（需氧情况培养基及其 pH、培养温度与时间、计数方法等）培养所生成的微生物菌落的数量，以菌落形成单位（CFU）表示。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。

根据我国《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中菌落总数的限量规定为n=5,c=2,m=5×104CFU/g,M=105CFU/g。菌落总数超标说明生产经营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。

## 2、噻虫胺

噻虫胺，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。急性毒性分级为微毒。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。

生姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。

## 3、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。急性毒性分级标准为中等毒，中毒机制为抑制乙酰胆碱酯酶活性，症状包括头痛、头昏、恶心、呕吐、出汗、流涎、肌肉震颤，甚至抽搐、痉挛，昏迷。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定， 我国辣椒种中毒死蜱的限量为0.02mg/kg，生姜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

## 4、丙溴磷

## 丙溴磷具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫、杀螨剂，有传导作用，具有杀卵活性。用于棉花、玉米、甜菜、大豆、马铃薯、蔬菜、烟草等作物，防治害虫（特别是鳞翅目害虫）和螨。急性毒性分级为中等毒，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，从而失去分解乙酰胆碱的功能，致使乙酰胆碱在生理部位积聚，发生胆碱能神经功能紊乱的一系列症状，包括恶心、呕吐、腹痛、视物模糊、瞳孔缩小、震颤、肌肉痉挛等。食用食品一般不会导致丙溴磷的急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

## 根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，柑橘中丙溴磷残留最大限量值为0.2mg/kg。丙溴磷不合格可能是没有严格遵循农药使用的安全间隔期，或者农药存在隐性添加禁限用农药及其它未标明有效成分。

## 5、镉(以Cd计)

## 镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄人镉之后，大约 50%的镉都分布在肾脏中，15%分布在肝脏中，20%分布在肌肉中，而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢，可对肾脏和肝脏造成巨大伤害，还可以造成骨质疏松和软化，日本因镉中毒出现过―痛痛病‖。此外，镉干扰膳食中铁的吸 收和加速红细胞破坏，可引起贫血；甚至会侵害到免疫系统，继而引发肿瘤。儿童对镉暴露更敏感，长期低剂量镉暴露，不仅影响肾脏和骨骼的正常发育，还会影响免疫系统的正 常功能与发育，并对高级神经活动如学习、记忆有损害作用。

## 《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，镉在新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外)的限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是农业投入品滥用造成土壤污染可能性更大。