

部分检验项目的说明

一、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。

本次监督抽检发现 6 批次米粉制品样品存在菌落总数超标的情况，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。

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有 8 批次米粉制品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。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全

国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 1 批次调制鲜湿米粉样品存在超范围使用防腐剂（脱氢乙酸）的情况，原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

四、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。

本次监督抽检发现有 1 批次食用农产品（红瓜子）样品存在酸价超标的情况。造成酸价不合格的主要原因是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

五、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

本次监督抽检发现有 2 批次食用农产品（猪后腿肉、猪肝）样品存在检出五氯酚酸钠的情况。

六、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《食品安全国家标准食品中农药最

大残留限量》(GB 2763-2016)规定,腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒,但长期大量食用农药残留超标的水果,可对人体产生不同程度的健康危害风险。

本次监督抽检发现1批次的食用农产品样品(韭菜)腐霉利超标。

七、镉

镉属于重金属污染物指标。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性,长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤风险等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)规定新鲜蔬菜镉含量 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品(韭菜)存在镉超标的情况,超标的原因可能是种植过程中对环境中镉元素的富集导致。

八、辛硫磷

辛硫磷是一种低毒有机磷杀虫剂,适合于防治地下害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2016)规定,叶菜类蔬菜中辛硫磷的最大残留量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒,但长期大量食用农药残留超标的蔬菜,可对人体产生不同程度的健康危害风险。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品(芹菜)样品存在辛硫磷超标的情况。

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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

本次监督抽检发现有 1 批次酒类样品存在酒精度不合格的情况，原因可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；可能是储存时间过长或销售环节滞留时间太久；也可能是个别企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格，欺骗消费者；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

十、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。国家标准《白砂糖》（GB 317-2006）、《绵白糖》（GB 1445-2000）等都对其对应产品的色值进行了规定，并作为划分质量等级的主要依据之一。

本次监督抽检发现 1 批次食糖样品存在色值检出值与包装标签标示的级别要求不符的情况。