附件1

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，不是致病菌指标，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（除发酵肉制品外）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。熏煮香肠火腿制品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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

三、克伦特罗

克伦特罗属于β-兴奋剂类药物，可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积、提高瘦肉率和增重，因此被称为“瘦肉精”。长期食用检出克伦特罗的动物性食品，可能引起人体四肢、面、颈部骨骼肌震颤及心悸、心动过速、乏力、头痛、恶心、呼吸困难等。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等）为食品中可能违法添加的非食用物质（在动物性食品中不得检出）。牛肉中检出克伦特罗的原因，可能是在养殖过程中为提高瘦肉率、增重和提高饲料转化率而违规使用。

四、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，啶虫脒在荚可食豆类蔬菜（食荚豌豆除外）中的最大残留限量值为0.4mg/kg。豇豆中啶虫脒残留量超标的原因，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。

五、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，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—2019）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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。

六、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）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）中的限量值为0.05mg/kg；在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。茄子、海水虾中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品中熟制葵花籽过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。