附件5

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）同一批次产品的5个样品中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；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点同一批次产品的5个样品中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；《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油同一批次产品的5个样品中菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5×103CFU/mL。酱卤肉制品、糕点、酱油中菌落总数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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；检出大肠菌群的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品的5个样品中均不得检出大肠菌群；《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）同一批次产品的5个样品中大肠菌群检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g；《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。包装饮用水、熟肉制品（发酵肉制品类除外）中大肠菌群不达标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；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。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境中存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品的5个样品中铜绿假单胞菌均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌数不合格的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染，也可能是企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染，或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇残留超标的食品，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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为0.5mg/kg。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制病情，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药物残留量超标。

五、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。《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，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。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。

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。长期食用镉含量超标的食品，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—2022）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）、叶菜蔬菜中的最大限量值分别为0.05mg/kg、0.2mg/kg。葱、辣椒、菠菜中镉（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、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，香辛料及粉（八角除外）中不得使用二氧化硫类食品添加剂；腌渍的蔬菜、干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）的最大残留量分别为0.1g/kg、0.2g/kg。白芷、干山药片中二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产者为了使产品好看和防腐，在加工过程中超范围或超限量使用了硫磺熏蒸，或者生产工艺中煤燃烧产生的二氧化硫污染了产品，还有可能使用了含有硫酸盐和亚硫酸盐的原料；酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为降低成本使用劣质原料，又为了提高产品色泽和防腐而超限量使用亚硫酸盐等二氧化硫类食品添加剂，也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

八、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。