附件31

不合格项目的小知识

1. 菌落总数

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。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，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。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

1. 酸价（以脂肪计）

酸价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，导致肠胃不适。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

1. 多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，多菌灵在韭菜中的最大残留限量为2mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。在蔬菜农产品中造成多菌灵超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。

1. 氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。食用食品一般不会导致氧乐果的急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，氧乐果在蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。造成蔬菜农产品中氧乐果超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。

1. 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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，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+肉中最大残留限量值100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

1. 甲硝唑

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药（在所有食品动物的可食组织中均不得检出）。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

1. 铅(以 Pb 计)

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定生姜中铅的最大限量值均为0.1mg/kg。铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

1. 三唑磷

三唑磷是具有触杀和胃毒作用的有机磷类广谱性杀虫、杀螨剂，无内吸性，但会深度渗入植物组织。食用食品一般不会导致三唑磷的急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，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》（GB2763-2021）中的规定，蔬菜中三唑磷的最大残留限量为0.05mg/kg。造成蔬菜中三唑磷超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。

1. 甲基异柳磷

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，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，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豆类蔬菜中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

1. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒等作用，并有一定的杀卵作用。摄入克百威超标的食品，可能引起头昏、乏力、多汗、呕吐、视力模糊等症状。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）标准中规定在蔬菜中残留限量值为0.02mg/kg。在蔬菜农产品中造成克百威超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。

1. 大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌属于食源性致病菌，牛肉、生奶、鸡肉及其制品，蔬菜、水果及制品等均可能是污染源。大肠埃希氏菌不合格原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中明确规定了脱氢乙酸及其钠盐的使用范围和最大使用量，生湿面制品中不能使用脱氢乙酸及其钠盐。生产企业超范围在发酵面制品中添加脱氢乙酸及其钠盐主要原因是要延长产品的保质期，防止产品变质。

1. 甜蜜素

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的30-80倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体造成一定危害。甜蜜素检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。