附件24

不合格项目的小知识

1. 霉菌

霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

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. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油中的最大限量为20μg/kg。造成食品中黄曲霉毒素不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

1. 甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药。动物产品的甲硝唑残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）规定，甲硝唑被列入允许作治疗用，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. 噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，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。

1. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。动物产品的呋喃唑酮代谢物残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用。长期大量摄入呋喃唑酮代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，对人体健康有一定影响。农业农村部公告第250号，已经将呋喃唑酮列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。

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. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,对于免疫力较弱的人群健康风险较大。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。我国《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）和《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）对铜绿假单胞菌限量进行了规定。

1. 铅(以 Pb 计)

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食品、饮用自来水等方式把铅带入人体。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适。铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及到食品制作工艺及盛装食品的器皿。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。