附件36

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. 霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。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。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. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中对于食品中的脱氢乙酸及其钠盐的使用有着严格的规定。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，长期过量摄入会危害人体健康。脱氢乙酸及其钠盐超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

1. 胭脂红

胭脂红，又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。按我国规定可用于果汁饮料、配制酒、碳酸饮料、糖果、糕点、冰淇淋、酸奶等，而不能用于肉干、肉脯制品、水产制品等食品中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。不合格的原因可能是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超量添加，也不排除个别产品掺假的可能。

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. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮，用于防治主要的植物病害。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。急性中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

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。

1. 酸价

酸价，又称酸值，是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。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。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. 倍硫磷

倍硫磷，具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。中毒性，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，从而推动分解乙酰胆碱在生理部位积聚，发生胆碱能神经功能紊乱的一系列症状。食用食品一般不会导致倍硫磷的急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

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. 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. 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。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所致。

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。