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，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中菌落总数应不超过1000 CFU/g。蜂蜜中菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质。

二、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。长期食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状。

三、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。《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，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，违规使用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，具有抗菌谱广、抗菌活性强等特性，曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的预防和治疗。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。鱼类中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肾损害。

六、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药

七、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于焙烤食品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中铝的残留限量不得超过100mg/kg。铝的残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

八、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品、酱卤肉制品中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的残留量不得超过30mg/kg。肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是企业为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超限量使用。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高。食用过氧化值含量过高的食物时可能会引发肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，腊肉、香（腊）肠中过氧化值（以脂肪计）的最大限量为0.5g/100g。过氧化值超标的原因可能是企业对原料把关不严，或是产品在生产、储存、运输过程中环境条件控制不当。