附件1

部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。另外，大肠菌群超标，也同样会引起腹泻、肠胃感染等。餐具的清洁与否，直接决定着食品安全。

1. 霉菌

霉菌广泛分布于自然界并可作为食品中正常菌相的一部分。长期以来，人们利用某些霉菌加工一些食品，但在某些情况下，霉菌也可造成中腐败变质。霉菌往往使食品表面失去色、香、味，降低食品的食用价值。因此霉菌也作为评价食品卫生质量的指示菌，并以霉菌计数来制定食品被污染的程度。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以判定食品被细菌污染的程度，是反映食品新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

四、毒死蜱

毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。农药使用安全间隔期是指最后一次施用农药的时间到农产品收获时相隔的天数，以保证农产品的农药残留量不会超过国家规定的允许标准。不同农药或同一种农药施用在不同作物上的安全间隔期均不一样。比如毒死蜱在蔬菜、果树、花卉中安全间隔期一般为7天，叶菜类采收前安全间隔期10天，超过15天基本上不会有毒死蜱农药残留超过国家规定的限量。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

五、氧乐果

氧乐果是一种用于果树或绿化类植物的高毒农药的有机磷类杀虫剂，对人、畜有高毒。主要用于防治香蕉多种蚜虫、卷叶虫、斜纹夜蛾、花蓟马和网蝽等。氧化乐果还有很强的内吸杀虫作用，可以被植株的茎、叶吸进植株体内，并可传送到植株各个部位，因此很容易造成农药残留。

六、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，纯品为白色结晶粉末，是一种活性高、具有内吸性、 触杀和胃毒作用的广谱杀虫剂。作用机理是结合位于神经后突触的烟碱乙酰胆碱受体。适用于叶面喷雾、土壤处理 作用。经室内对白粉虱的毒力测定和对番茄[烟粉虱](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1157671&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)的田间药效试验表明，具有较高活性和较好防治效果。表现出较 好的速效性，持效期在7天左右。根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，辣椒中噻虫胺最大残留限量为≤0.05mg/kg。长期食用农药超标的农产品会对人体健康产生不良影响。

七、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《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，芹菜中氯氟氰菊酯残留限量值不得超过0.5 mg/kg，姜中氯氟氰菊酯残留限量值不得超过0.01 mg/kg。氯氟氰菊酯对皮肤有刺激作用，接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖等症状。

八、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。在病菌潜伏期使用，能阻止病菌的发育；在发病后使用，能使下一代孢子变形，失去侵染能力，对病害具有预防作用和治疗作用。腈苯唑在果树上主要用于防治香蕉叶斑病；桃褐腐病。腈苯唑属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织；对病害既有预防作用又有治疗作用，腈苯唑对人、畜低毒；对农作物、果树安全。

九、甜蜜素

甜蜜素作为一种广谱食品甜味剂，甜蜜素全称“环己基氨基磺酸钠”,是一种高甜度的甜味剂，甜度约为[蔗糖](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%94%97%E7%B3%96&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "https://zhidao.baidu.com/question/_blank)的40～50倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外，两者是食品制造业中广泛使用的甜味物质。常用于酱菜类、调味汁、糕点、配置酒和饮料等食品中，有致癌、致畸、损害肾功能等副作用。在我国允许使用，在一定剂量下是安全的，但过量使用会产生副作用。过量的甜味剂会留在肠胃里，并会引起腹泻。

十、过氧化值

过氧化值是反映食用油脂新鲜度和氧化酸败程度的重要卫生指标。食用油中的油脂在空气中会被氧气氧化，产生油脂酸败。油脂在储存运输过程中，如果密封不严、接触空气、光线照射以及微生物及酶等作用会导致过氧化值升高，超过卫生标准，严重时会有哈喇味。在一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

十一、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油、玉米油中的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。