附件1

部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过10CFU/g。炒货食品及坚果制品中大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

二、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯

氰戊菊酯和S-氰戊菊酯是一种广谱、高效的拟除虫菊酯类杀虫剂。根据《关于打击违法制售禁限用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号）中规定，禁止氰戊菊酯在茶树上使用；《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氰戊菊酯和S-氰戊菊酯在茶叶中的最大残留限量值为0.1mg/kg。茶叶中被检出氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的原因，可能是茶农违规使用；也可能是农药的迁移性污染；还可能是种植环境中的施用残留。长期食用氰戊菊酯和S-氰戊菊酯超标的食品，对人体健康具有一定的潜在风险。

三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

四、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—2016）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为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，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

五、镉（以Cd计）

镉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）中规定，镉在鲜、冻水产甲壳类动物中的限量值为0.5mg/kg。爬爬虾中镉超标的原因，可能是其养殖过程中富集环境中的镉元素。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

六、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在豆干类食品中不得使用苯甲酸及其钠盐。豆干类食品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中的过氧化值限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。