附件2

部分不合格项目的小知识

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。食品的菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《粽子》（SB/T 10377—2004）中规定，新鲜类粽子的菌落总数的限量为50000cfu/g。食品中的菌落总数超标，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。

二、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉的毒性较大，且在人体内代谢较慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，镉在畜禽肝脏中的限量为0.5mg/kg。畜禽肝脏中镉超标的原因，可能是畜禽养殖过程中对镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

三、丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，糕点中丙二醇的最大使用量为3.0g/kg。糕点中丙二醇超标的原因，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使用食品添加剂丙二醇。

四、水胺硫磷

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）规定，叶菜类蔬菜中的水胺硫磷最大残留限量为0.05mg/kg。蔬菜中水胺硫磷超标的原因，可能是种植户随意扩大使用量，或未严格执行休药期有关规定。水胺硫磷属于高毒农药，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，可能导致中毒，对人体健康有一定影响。

五、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）规定，芹菜中的毒死蜱最大残留限量为0.05 mg/kg，普通白菜中的毒死蜱最大残留限量为0.1 mg/kg。蔬菜中毒死蜱残留超标的原因，可能是种植户在种植环节过量的施用药物所致。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，可能导致中毒，对人体健康有一定影响。