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，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。粽子等糕点中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，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。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点类粽子一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。糕点类粽子中大肠菌群超标的原因，可能是生产企业使用的原料、包装材料受污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《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。

四、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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为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，从而违规使用农药。

五、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

六、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，对害虫击倒力快。具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。四季豆中氧乐果超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

七、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，镉在新鲜蔬菜中的最大限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

八、铅（以Pb计）

铅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，谷物碾磨加工品中铅的最大限量值为0.2mg/kg。产品标示标准《苦荞生粉》（Q/SXDS 0001S—2019）中规定，苦荞生粉中铅的最大限量值为0.15mg/kg，严于食品安全国家标准要求。该批次产品中铅的检出值符合食品安全国家标准规定，但不符合产品包装标示标准要求。谷物碾磨加工品中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。

九、糖精钠

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点类粽子产品中不得使用糖精钠。糕点类粽子中检出糖精钠的原因，可能是企业为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。

十、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。水果制品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

十一、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中酸价（以脂肪计）（KOH）的最大限量值为5mg/g。该批次产品酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严格，也可能是产品生产工艺不达标，还可能是产品储藏条件不当等。