附件14

部分不合格项目小知识

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g;《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，液体饮料一个样品中菌落总数的5次检验结果均不得超过10000CFU/mL，且至少3次检测结果不超过100CFU/mL。食品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。

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《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，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，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 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，是目前双翅目昆虫病虫害防治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 2763-2021）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，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。

1. 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广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛应用于农林业和卫生害虫的防治。《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，韭菜中氯氟氰菊酯残留限量值不得超过0.5mg/kg。其超标的原因，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。

1. 酸值（KOH）/酸价（KOH）

酸值/酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下在食用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，菜籽油的酸值（KOH）应不超过0.30mg/g；《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油的酸价（KOH）应不超过3mg/g。食用植物油酸值/酸价不合格的主要原因有：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。