附件4

关于部分检验项目的说明

**1、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。餐具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌）污染的可能性较大。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，餐具中的大肠菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。

**2、阴离子洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被我们在日常生活中广泛使用。但是，如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，标准中规定阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）的限量要求为“不得检出”，也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗消剂应彻底清洗干净，消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。主要不合格原因是：清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格；洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净；餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染，使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。要有效解决餐具中阴离子洗涤剂超标问题正规渠道购买符合国家标准的餐具洗涤剂、消毒剂；根据餐具上的油污情况及洗涤剂、消毒剂的使用说明，使用合理剂量的洗涤剂、消毒剂，避免过量使用洗涤剂、消毒剂；流水彻底冲洗使用了洗涤剂、清洗的餐具，以避免残留。

**3、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；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/g。食品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

**4、吡虫啉**

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，吡虫啉在姜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。姜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**5、噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**6、铅(以Pb计)**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的限量值为0.1mg/kg。超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的铅元素所致。

**7、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）**

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，话化类蜜饯中甜蜜素的最大使用量为8.0g/kg。话化类蜜饯中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

**8、氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，氟苯尼考在贝类中的最大残留限量为100μg/kg。花甲中检出氟苯尼考的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

**9、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。海水虾中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

**10、蛋白质**

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。长期摄入蛋白质不足，会引起机体代谢率下降，对疾病抵抗力减退，可能引发器官损害。QB/T 2300-2006《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》中规定，蛋白质含量不低于0.5g/100g。饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。